

Nieuwsbrief Commissie Duurzaamheid, mei 2023



Leden:

Marion Brienen (groep Les Dames Blanches)

Ate Jeeninga (algemeen bestuurslid, groep14 Ce n'est pas treize)

Marieke van der Aa (bestuurslid kooktechnische zaken, chef, groep dames 6 Les Amuzes)

Inleiding

Vanuit de vereniging, tijdens de ALV, werd de behoefte geuit om meer te doen aan duurzaamheid. Bovenstaande personen hebben zich aangemeld om dit op te pakken en vormen samen de commissie Duurzaamheid.

De duurzaamheid willen wij bevorderen tav de thema's:

Afval,

Inkoop,

Duurzaamheidscheck menu's

Energiegebruik.

Hieronder op kun je per thema lezen op welke manier wij dit concreet willen bereiken samen met jullie.

Afval

Alles bij elkaar

De afvalverwerker Ter Horst scheidt het afval voor de SDGE achteraf en wil zodoende alles bij elkaar hebben.

BEHALVE...

- **Papier:** het papier (karton, dozen etc. dus niet het papier wat van de rol komt) worden apart verzameld. Dit dient bij elkaar in de speelruimte verzameld te worden. De schoonmaak, doet het vervolgens in de 2^e buitencontainer.
- **Glas:** de lege flessen/ potten worden apart verzameld. Dit kan op de bar of in de speelruimte verzameld worden. De schoonmaak doet het vervolgens in de glascontainer.

Pilot Plastic

De afvalverwerker van de SDGE, Ter Horst, biedt SDGE de mogelijkheid om mee te doen aan een pilot voor kosteloos plastic afval in te zamelen. SDGE wil zich hiervoor aanmelden. Het is nu afwachten of wij hieraan mee kunnen doen. Zo ja, dan volgt een update tav plastic afval.

Afval per kookavond

Per kookavond wordt er nog veel voedsel weggegooid, terwijl je makkelijk verspilling kan voorkomen. Hiertoe de volgende voorstellen:

1. Er komen schone bakjes (yoghurtemmertjes met deksels) in de kelder te liggen. Elke kookavond legt de chef een aantal emmertjes klaar in de keuken. Op deze wijze zijn er altijd emmertjes op de cuisine aanwezig waar per kookavond de overgebleven gerechten/saus/ soep/ eiwitten etc. in kunnen worden bewaard en worden meegenomen naar huis. Soep kan ook worden meegenomen in lege wijnflessen. Via google kun je makkelijk checken wat je zou kunnen bereiden met overgebleven eiwitten/ eidooiers etc.
2. Naast de reguliere afvallemmer wordt 1 extra bak geplaatst waar het groenteafval in wordt gedeponerd. De betreffende chef of een andere persoon van de betrokken kookgroep neemt de zak met GFT afval mee naar huis en deponert het daar in de eigen GFT bak. (gebeurt al bij sommige kookgroepen).
3. Ook kunnen leden dit GFT afval juist zelf houden voor de eventuele dieren thuis/ in de buurt (konijnen/ schapen/ kippen etc.). Immers het GFT is goed te gebruiken als voer.

Inkoop

De menu's dienen meer seizoensgebonden te worden opgesteld. Ook moeten de menu's meer rekening houden met de en kwetsbaarheid van de ingrediënten/ producten. Ook kan er worden afgesproken dat er minimaal 1 gerecht van het menu vegetarisch is. De chef die het menu opstelt houdt met het voornoemde rekening en kan hiertoe advies inwinnen bij de menucommissie en de contactpersoon van de Hanos. Al deze personen kunnen goed alternatieve producten aandragen of meedenken tav seizoen voorradige producten. Ook kunnen deze personen lokale ondernemers voorstellen die een levering kunnen doen ten gunste van de footprint van een ingrediënt.

Duurzaamheidscheck menu's

De commissie duurzaamheid voegt aan de beoordeling van de menu's een evaluatie toe tav de duurzaamheid. Zo kunnen wij als kookvereniging elk menu evalueren op duurzaamheid en kan de betrokken chef en ook de menucommissie/ gerant hier actief bij betrokken worden. Gedacht kan worden aan rekening houden met; lokale aanbieders, de footprint van ingrediënten, seizoengebonden producten, bedreigde/ kwetsbare ingrediënten.

De wijncommissie zou extra aandacht kunnen hebben voor biologische wijn en dit ook vermelden bij de wijnselectie.

Energiegebruik

De thermostaat van de SDGE is centraal afgesteld. Het is belangrijk dat niemand de thermostaat handmatig bijstelt. Daarom komt er een papier bij de thermostaat te hangen met uitleg over de centrale afstelling.

Onderstaande tips zijn afkomstig van de website (klik "voedingswijzer" om de hyperlink te openen) [voedingswijzer](#). Tips om duurzamer te koken

- Van de elektrische kookplaten is inductie het zuinigst in energiegebruik. En voor het opwarmen van gerechten is de magnetron energie-efficiënter dan de oven. Een snelkookpan bespaart 50-70% aan kooktijd en energie.
- Verhit eten niet langer dan nodig is, en kook in weinig water met een deksel op de pan. Hiermee bespaar je energie.
- Een deksel op de pan zorgt voor 2 tot 3 keer minder energieverbruik.
- Gebruik niet te veel water als je kookt. Een klein laagje water – zodat het niet droog kookt – is voldoende. Daardoor blijven ook meer vitamines behouden.
- Voorkom voedselverliezen tijdens de bereiding door bijvoorbeeld van aardappelen en bepaalde groenten meer op te snijden. Denk aan schillen en stronken.
- Kook niet meer dan nodig, en weeg af hoeveel je precies nodig hebt.
- Koken voor meerdere personen of meerdere dagen is energiezuiniger.
- Kies een pan die past bij de hoeveelheid die je bereidt. Zet de pan ook op een bijpassende pit, dus waarbij de pan de pit helemaal bedekt.
- Koken op half gas of laag gas zorgt voor een 60% lager energiegebruik. Bij sommige gerechten kun je de kookplaat of de oven al uitzetten voordat de bereidingstijd om is. Denk aan eieren, pasta of rijst die in heet water nagaren.
- Gebruik de heteluchtstand van de oven in plaats van de conventionele stand met boven- en onderwarmte. Dat is zuiniger.

Actie

Om de duurzaamheid de gewenste impuls te kunnen geven is het van belang dat een ieder hieraan bijdraagt, zowel de diverse commissies als de individuele leden.

De commissie duurzaamheid maakt hiertoe afspraken met:

- de menucommissie
- de wijncommissie
- de gerant

Evaluatie

De commissie duurzaamheid zal in samenspraak met het bestuur van de SDGE over een half jaar een evaluatie uitvoeren om te kunnen beoordelen of de duurzaamheid is verbeterd op grond van gemaakte afspraken of dat bijsturing nodig is.

