

Aan de gemeenteraad van Nijmegen

Postadres

Gemeente Nijmegen
Pl40
Postbus 9105
6500 HG Nijmegen

Bezoekadres

Korte Nieuwstraat 6
6511 PP Nijmegen

T 14 024
nijmegen.nl

Contactpersoon

H. Grandjean P.C.

T 024 – 329 3318

Datum 12 maarti 2019
Betreft Informatie catering dienstgebouwen
gemeente Nijmegen

Geachte leden van de Raad,

De Partij voor de Dieren heeft tijdens de politieke avond op 10 oktober 2018 gevraagd te reageren om het concept 'Carnivoor? Geef het door!' in de bedrijfsrestaurants en tijdens bijeenkomsten en recepties toe te passen.

Wat is het concept

Het concept 'Carnivoor? Geef het door' van prof. Henriëtte Prast van de Universiteit Tilburg stimuleert mensen anders te eten, met behoud van keuzevrijheid. Bij het hanteren van het concept 'Carnivoor? Geef het door', wordt de standaard omgedraaid. De basis is dat er vegetarisch wordt geserveerd; wie geen wensen heeft doorgegeven, krijgt een maaltijd zonder vlees of vis.

Bij de gemeente Nijmegen is het doorgeven van wensen niet aan de orde. In onze restaurants wordt dagelijks vegetarisch, vlees en vis aangeboden. Voor de banqueting tijdens bijeenkomsten, lunches en recepties geldt hetzelfde.

Catering Nijmegen

In Nijmegen stimuleren wij de bewuste gezonde keuze in de bedrijfsrestaurants en bijeenkomsten. De cateraar biedt verse, lokale en biologische producten aan. 70% van de producten in de restaurants is van plantaardige oorsprong en 30% van de producten bevat dierlijke ingrediënten of vlees. Er wordt geen vlees uit de bio-industrie geserveerd*.

Voor de gasten in de bedrijfsrestaurants van het Stadhuis, Mariënbeurs en de Nieuwe Dukenburgseweg zijn er dagelijks vegetarische en niet vegetarische keuzes.

Voorwaarden aanbesteding

Bij de aanbesteding is ingezet op het helpen van de klant bij het maken van gezonde keuzes. Het aanbod wat tijdens de lunch gepresenteerd wordt bestaat voor 70% uit groenten, fruit en plantaardige alternatieven. Het aanbod dierlijke producten, al dan niet verwerkt in andere producten, bedraagt dagelijks 30%. Er is ingezet op vers, gezond, biologisch, lokaal en fair trade. Met onze cateraar is afgesproken dat er zoveel als mogelijk gebruik gemaakt wordt van seizoensproducten die regionaal worden aangeboden.

Het concept 'Carnivoor? Geef het door!' vraagt om bij alle catering, vis en vlees aan te bieden op aanvraag, en dit dus niet meer standaard op de menukaart te plaatsen.

We volgen dit concept niet. Op dit moment is er keuze voor iedereen, vegetarisch, vlees en vis. Het college is wel voorstander van het aanbieden van de bewuste keuze, gezond én vegetarisch, vlees of vis.

De Gezonde keuze krijgt binnen onze bedrijfsrestaurants op verschillende manieren vorm.

1. Om de gezonde producten in het restaurant gunstiger te prijzen dan de ongezonde producten, is er een bijdrage beschikbaar voor de cateraar zodat de exploitatie kostendekkend is. Voor het aanbieden van een gezonde keuze hanteert onze cateraar de schijf van vijf van het Voedingscentrum.
2. Er worden bij de gemeente Nijmegen, bij projecten die erom vragen, door onze facilitaire desk enkel vegetarische producten aangeboden. Dit gebeurt in het kader van projecten zoals Green Capital of Groen, Gezond en in Beweging, of op verzoek van de klant. Ook tijdens de week van de vitaliteit is er aandacht voor de bewuste keuze.
3. Bij het aanbieden van de gezonde keuze wordt in het bedrijfsrestaurant de keuze aanbevolen bij de klant. Voor de banqueting tijdens lunches of recepties is de banquetingmap voorzien van bolletjes groen gezond, oranje minder gezond en rood ongezond.
4. Wij zijn met de cateraar in overleg voor het realiseren van een wekelijkse vegetarische dag. Voorwaarde daarbij is het monitoren van de impact hiervan voor het bedrijfsrestaurant (aantal gasten, beoordeling inkomsten en verspilling).
5. Wij zijn met de cateraar in overleg voor het organiseren van een vegetarische kookworkshop met proeverij (plantaardige maaltijd). Eventueel kan deze workshop opgenomen worden als onderdeel van de jaarlijkse vitaliteitsweek.

Wij hopen u hiermee voldoende geïnformeerd te hebben.

Hoogachtend,

Het college van burgemeester en wethouders van Nijmegen

mr. drs. A.H. van Hout
gemeentesecretaris

drs. H.M.F. Bruls
burgemeester

*Dat betekent dat onze cateraar alleen rundvlees afneemt van een regionale leverancier; het vlees komt van natuurkoeien. Biologisch kippenvlees wordt ingekocht via een regionale groothandel.

De voorwaarden voor het gebruik van regionale en biologische producten staan in de aanbestedingsvoorwaarden. Tijdens de aanbesteding is ons duidelijk geworden dat niet veel cateraars deze mogelijkheden bieden.

Keuzes die gemaakt zijn

- Groen, gezond en vitaal als speerpunt volwaardige voeding volgens de schijf van vijf.
- Werken aan bewustwording bij onze collega's/klanten. Wat is goed gezond eten en waar komt het vandaan? Dit loopt parallel aan het gemeentelijk onderwerp Groen, gezond en in beweging.
- Samenwerking zoeken met gemeentelijke onderwerpen en daarop inspelen. Denk aan aansluiten bij de vitaliteitsweek, groen, gezond en in beweging, Einsteinweek enz.
- Keuzevrijheid voor gasten van onze restaurants, onze collega's/gasten hechten veel waarde aan een persoonlijke voorkeur.
- Het restaurant open te stellen voor burgers (Stadhuis en Nieuwe Dukenburgseweg).
- Het aanbieden van duurzaam vlees, lokale- biologische en Fair trade producten.
- Verhouding plantaardige producten 70% versus dierlijke producten 30%.