



## CRITERIADOCUMENT WARME DRANKEN

### 1. Bereik

Veel werknemers kunnen niet zonder hun dagelijks kopje koffie of thee. Een goede werkgever besteedt hier dan ook voldoende aandacht aan. Hierbij kunnen milieusparende keuzes gemaakt worden zonder in te boeten aan smaak of comfort.

In dit document geven we milieusparend advies toepasbaar bij:

- de keuze voor koffie, thee of andere warme dranken

### 2. De voornaamste milieucriteria

#### \* De oorsprong van de grondstof

Als belangrijkste warme dranken onderscheiden we koffie, thee en cacao. Mogelijke negatieve milieueffecten bij de productie van de grondstoffen koffie- en cacao bonen en theebladeren zijn: overmatig gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen, erosie door verwijdering van de ondergroei, aanleg van illegale plantages in ongerepte natuur, vervuiling van water door onbruikbare bijproducten, ...<sup>12</sup>

Bij de productie van de grondstoffen kunnen inspanningen geleverd worden om de milieupact van deze productie op de omgeving te beperken. Als milieubeweging zijn we van mening dat een biologisch label een betrouwbare garantie geeft dat bij de productie van de grondstof inspanningen zijn geleverd om de negatieve milieueffecten zo veel mogelijk te beperken.<sup>3</sup>

Geef de voorkeur aan dranken geproduceerd volgens de biologische productiemethode (EC 2092/91).

#### \* De verwerking van grondstof naar ingrediënt

De grondstof wordt verwerkt naar ingrediënt. Cacaobonen worden verwerkt tot cacao poeder, koffiebonen ondergaan een ingewikkeld procédé van branden en drogen, theebladeren worden gedroogd. Afhankelijk van het apparaat, moeten deze ingrediënten een bijkomende bewerking ondergaan: gemalen koffie, instantkoffie, thee of cacao, instant-thee of theebuiltjes, ... Ook binnen dit productieproces kan er aandacht aan besteed worden om de milieupact zoveel mogelijk te beperken. We hebben echter onvoldoende gegevens om hierover aanbevelingen te doen.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Senternovem (2009)

<sup>2</sup> European Commission (2008), *Food and Catering Services, Background Product Report*

<sup>3</sup> voor een overzicht van de bestaande biolabels, zie <http://www.bioforum.be>

<sup>4</sup> Senternovem (2009)

### \* De verpakking van de ingrediënten

Deze ingrediënten worden verpakt om te kunnen worden geleverd aan leverancier en consument. Hierbij worden hoge kwaliteitseisen gesteld aan de verpakking om geur en smaak te kunnen bewaren. Bij koffie wordt vaak gebruik gemaakt van aluminium omwille van de gasdichte eigenschappen. De productie van aluminium is echter zeer milieubelastend en er zijn alternatieven op de markt. Er zijn momenteel echter te weinig gegevens om criteria te kunnen formuleren omtrent het soort verpakking.<sup>5</sup>

Als milieubeweging raden we aan om een zo groot mogelijke verpakking te verkiezen.<sup>6</sup>

ADVIES: Geef de voorkeur aan zo groot mogelijke verpakkingen.

### 3. De rangorde

#### **BASIS, geen criteria, enkel aanbeveling**

De Europese Commissie (GPP toolkit) adviseert inzake 'food en catering' een gedeeltelijke aankoop van producten die biologisch werden geproduceerd volgens Richtlijn (EC) Nr 834/2007.<sup>7</sup>

#### **BASIS+**

	Warme dranken
√	Erkend biolabel (EC 2092/91)

#### **TOPNIVEAU**

	Warme dranken
√	Erkend biolabel (EC 2092/91)
√	Geen éénportieverpakking

### 4. Tips voor aankopers

Bij de aankoop van koffie en thee:

- Vermijd verpakkingsafval door te kiezen voor de grootst mogelijke verpakking. In een van de lucht afgesloten box is gemalen koffie tot 2 weken houdbaar, koffiebonen 6 maanden.<sup>8</sup>
- Verkies naast het biolabel ook het fairtrade-label.

### 5. Bronnen

European Commission (2008), *Food and Catering Services, Background Product Report* [Online]. GPP Training Toolkit, module 3, Purchasing Recommendations. Brussel: European Commission. <http://ec.europa.eu/environment/gpp> (geraadpleegd op 26/05/09).

<sup>5</sup> idem

<sup>6</sup> [www.producttest.be](http://www.producttest.be)

<sup>7</sup> European Commission (2008), *Catering & Food: Green Public procurement Product Sheet*

<sup>8</sup> [www.producttest.be](http://www.producttest.be)

European Commission (2008), *Catering & Food: Green Public procurement Product Sheet* [Online]. GPP Training Toolkit, module 3, Purchasing Recommendations. Brussel: European Commission. <http://ec.europa.eu/environment/gpp> (geraadpleegd op 26/05/09).

European Vending Association (2008), *Test protocol for the measurement of energy consumption in vending & dispensing machines* [Online]. Brussel: EVA. <http://www.vending-europe.eu/en/standards/eva-emp.html> (geraadpleegd op 26/05/09).

Openbare Afvalstoffenmaatschappij voor het Vlaams Gewest (s.d.) , *Berekeningsmodel milieuverantwoord productgebruik, productgroep koffiezetapparaten en warmedrankautomaten* [Online]. Brussel: OVAM. [www.ovam.be/producttest](http://www.ovam.be/producttest) (geraadpleegd op 26/05/09).

Senternovem (2009), *Criteria voor duurzaam inkopen van drankautomaten, versie 1,0*. [Online]. Utrecht: Senternovem. <http://www.senternovem.nl/duurzaaminkopen> (geraadpleegd op 26/05/09).

Smeuninx, Carl (s.d.), *Automaat verbruikt evenveel als gezin* [online]. Persbericht. Boom: Plantijnhogeschool van de Provincie Antwerpen, Departement Elektromechanica. [www.plantijn.be](http://www.plantijn.be) (geraadpleegd op 26/05/09).