

## BEDENK EEN DUURZAAM BUSINESS PREMIER-GERECHT – WEDSTRIJDINFORMATIE

### INLEIDING

De klimaatverandering en uitstoot van broeikasgassen (BKG) behoren tot de grootste uitdagingen ter wereld. Men schat dat de uitstoot van voedselproductieketens verantwoordelijk is voor 25-28% van de uitstoot van broeikasgassen, en veeteelt voor 18%, waardoor dit een belangrijke milieukwestie is.

Bij Eurostar zetten we ons in voor duurzaam voedsel en werken we nauw samen met Raymond Blanc OBE, culinair directeur voor de Business Premier-reisklasse, en met onze leveranciers om de impact van onze maaltijden op het milieu te verminderen. Wij vinden het ook belangrijk dat jongeren gepassioneerd zijn voor duurzame voeding.

We lanceren dan ook met plezier een nieuwe samenwerking met drie toonaangevende milieu- en duurzaamheidsorganisaties, nl. GoodPlanet Foundation, GoodPlanet België en Young Peoples Trust for the Environment (YPTE), en Raymond Blanc OBE om jongeren in het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk en België een fantastische kans te bieden. Onze unieke wedstrijd geeft jongeren de kans om een duurzaam gerecht te ontwikkelen, dat kan worden opgediend in Business Premier, de meest prestigieuze reisklasse in onze treinen.

**Alle jongeren tussen 15 en 19 jaar uit België, Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk kunnen aan de wedstrijd deelnemen. Dit kan als individu of via hun respectieve scholen of jeugdgroepen.**

### DE PRIJS

Het winnende gerecht wordt geserveerd in de trein in Business Premier in november 2018. De winnaar en informatie over zijn gerecht worden voorgesteld op de menukaart, zodat de Business Premier-reizigers de inspiratie en visie kunnen begrijpen terwijl ze genieten van het gerecht.

De winnaar en zijn gerecht worden ook voorgesteld in ons bekroonde treintijdschrift Metropolitan. Daardoor kunnen de finalisten hun creativiteit en passie tonen en het belang van duurzame voeding bij onze reizigers promoten.

### HOE DEELNEMEN?

- Inzendingen moeten gebeuren via het “Bedenk een duurzaam Business Premier-gerecht”-inschrijvingsformulier. Inschrijvingen die dit formulier niet gebruiken, zijn niet geldig.
- Lees goed alle instructies om zeker te zijn dat de deelname voldoet aan de wedstrijdvereisten.
- Inzendingen moeten **vóór vrijdag 29 juni 2018 worden gestuurd naar [community&environment@eurostar.com](mailto:community&environment@eurostar.com).**
- Eventueel kun je ook een video toevoegen van ongeveer een minuut om jezelf voor te stellen en meer te vertellen over het gerecht en waarom dit een duurzaam gerecht is. Dat hoeft geen oscar-kwaliteit te zijn, een clip van een smartphone is ook goed. De videoclip kan worden gestuurd naar **[community&environment@eurostar.com](mailto:community&environment@eurostar.com).**
- Bij vragen, stuur een mailtje naar [community&environment@eurostar.com](mailto:community&environment@eurostar.com). Wij doen ons best om zo snel mogelijk te antwoorden.

## DE INSTRUCTIES

Bij deze wedstrijd is het de bedoeling om een warme hoofdmaaltijd te bedenken die kan worden geserveerd in de Business Premier-reisklasse van Eurostar. Het kan een vlees- of visgerecht zijn of een vegetarisch gerecht, geschikt voor lunch of avondeten.

Het gerecht moet duurzaam zijn en goedgekeurd door sterrenchef Raymond Blanc OBE, culinair directeur Business Premier bij Eurostar en voorzitter van de Sustainable Restaurant Association (SRA). Hij is voorstander van gezond en duurzaam koken en werkt sinds zes jaar met Eurostar aan de creatie van originele gerechten voor onze invloedrijke en bereisde Business Premier-passagiers.

De samenwerking met Raymond Blanc OBE heeft een nieuwe standaard gezet voor de hoge kwaliteit van dienstverlening en inspireerde Eurostar om de hoogste ethische normen nog meer na te streven. Hierdoor heeft Eurostar maar liefst twee sterren gescoord bij het 'Food Made Good' programma van de Sustainable Restaurant Association (SRA).

De gerechten zullen worden beoordeeld op de volgende factoren:

1. ontwerp en presentatie
2. smaak
3. gebruik van lokale, seizoensgebonden ingrediënten die duurzaam gekweekt of geteeld worden

### 1. ONTWERP EN PRESENTATIE

De manier waarop een gerecht gepresenteerd wordt, is erg belangrijk: het moet er smakelijk uitzien voor onze veeleisende Business Premier-reizigers.

- Het moet een klassiek gerecht zijn met een moderne twist, waarbij eenvoud erg belangrijk is;
- Het gerecht moeten 200 g wegen;
- Het gerecht moet vooraf bereid en gekookt kunnen worden en opgewarmd in de trein. Het opwarmen duurt 15 minuten op 200°C of 20 minuten op 180°C;
- Het gerecht moet na de bereiding nog twee dagen houdbaar zijn.
- Het gerecht moet kunnen worden opgediend in een Eurostar-bord (zie foto's en afmetingen op pagina 4) en moet visueel aantrekkelijk zijn, maar niet over-minimalistisch;
- Het gerecht zal met een folie worden bedekt na bereiding en moet ongeveer 3,5 cm hoog zijn (om beschadiging tijdens het transport en bij het opwarmen te voorkomen).

### 2. SMAAK

We creëren graag gerechten met een onvergetelijke smaak voor onze reizigers.

- Het gerecht moet lekker zijn en een welomlijnde smaak hebben;
- Het moet een klassiek gerecht zijn met een moderne twist en de smaak moet verwijzen naar (één van) de Eurostar-bestemmingen;
- De smaak moet onvergetelijk zijn en de basisingrediënten moeten het grote publiek aanspreken (zie de ingrediëntengids voor meer informatie);
- Het gebruik van verse kruiden en specerijen wordt aangemoedigd, maar mag niet overweldigend of te sterk zijn;
- Niet enkel smaak is belangrijk, maar ook de textuur is een belangrijk element voor de smaakbeleving.

### 3. INGREDIËNTEN EN HERKOMST

#### HERKOMST

- Het is essentieel dat de gebruikte producten niet afkomstig zijn van intensieve landbouw.
- De belangrijkste ingrediënten moeten lokaal ingekocht kunnen worden. Dit betekent dat ze moeten komen uit een straal van 80 km vanaf jouw locatie of een straal van 160 km vanuit Londen, Parijs of Brussel.
- De rest van de ingrediënten moet (in volgorde van voorkeur):
  - regionaal geproduceerd zijn
  - nationaal geproduceerd zijn
  - afkomstig zijn uit aangrenzende landen (en via land of over zee getransporteerd)

#### SEIZOENSGEBONDEN

- Alles wat gebruikt wordt, moet van het seizoen zijn. Hou er rekening mee dat de gerechten in de trein worden opgediend in de winter.

#### DUURZAAMHEID

- Ingrediënten moeten te verkrijgen zijn bij duurzame bronnen. Deze website kan als leidraad dienen: **[www.sustainweb.org/sustainablefood](http://www.sustainweb.org/sustainablefood)**;
- De gebruikte ingrediënten moeten waar mogelijk niet genetisch gemanipuleerd, van vrije uitloop en biologisch zijn (biologische gerechten zullen positiever worden beoordeeld);
- Ingrediënten die niet in Europa geteeld kunnen worden, moeten een Fairtrade- of Rainforest Alliance-certificaat hebben.

#### INGREDIËNTEN

- Een hoofdgerecht met vis of vlees moet evenwichtig zijn samengesteld met eiwitten, koolhydraten, groenten en saus.
- Een vegetarisch hoofdgerecht moet een bron van eiwitten bevatten en mag geen dierlijke bijproducten zoals stremsel of gelatine bevatten. Een vegetarisch gerecht moet een hoofdgroente hebben die als centraal element van het gerecht fungeert.
- Ingrediënten moeten zorgvuldig worden geselecteerd en een breed publiek aanspreken. Daarom worden volgende ingrediënten uitgesloten; ganzenlever, kaviaar, truffels, schaaldieren (zoals kreeft, krab, oesters, garnalen, sint-jakobsschelpen...).

#### VIS

- Als je een visgerecht uitwerkt, moet vis het hoofdelement zijn, maar die hoeft niet de enige bron van eiwitten in het gerecht zijn.
- Enkel lokale soorten MSC-gecertificeerde vis worden aanvaard.
- Er mag geen bedreigde vis worden gebruikt zoals bepaald door het Marine Conservation Society (**[mcsuk.org](http://mcsuk.org)**), noch vis die een 4 of 5 krijgt volgens de Fishonline rating in de “Fish to Avoid”-lijst van de Marine Conservation Society (**[fishonline.org](http://fishonline.org)**). De vis mag geen rood label hebben in de “Planet Ocean”-app van GoodPlanet, die gebaseerd is op de diersoortengids van Seaweb Europe.

#### VLEES

- Als je een vleesgerecht uitwerkt, moet vlees het hoofdelement zijn, maar dat hoeft niet de enige bron van eiwitten in het gerecht zijn.
- Het vlees moet komen van dieren die op natuurlijke manier gevoed werden en wij geven de voorkeur aan vrije uitloop.
- Het vlees mag geen beenderen noch huid bevatten.

#### EIEREN

- Eieren en eierproducten van kippen met vrije uitloop waar mogelijk.
- Eieren van kippen die op humane en duurzame wijze gehouden worden.

#### GROENTEN EN FRUIT

- Bij voorkeur vers fruit in plaats van ingevroren.
- Ingrediënten die van buiten Europa worden geïmporteerd, moeten een Fairtrade- of Rainforest Alliance-label hebben.
- Er moet een variatie aan groenten en fruit worden gebruikt. Wanneer het om een vegetarisch gerecht gaat, moet één groente de hoofdrol spelen.

#### 4. PRESENTATIE

Je gerecht moet opgediend kunnen worden in het bestaande servies van Eurostar, zoals de foto's hieronder.



Afmetingen buitenkant: 17 x 9,5 x 2,8 cm. Afmetingen binnenkant: 15,8 x 8,5 x 2,0 cm

#### 5. BRONNEN

Hieronder vind je een lijst van bronnen die je kunt raadplegen voor jouw inzending. Deze lijst is niet volledig of uitsluitend.

Sustainable Restaurant Association: [thesra.org/](https://thesra.org/) Marine Conservation Society: [mcsuk.org](https://mcsuk.org)

FishOnline: [fishonline.org](https://fishonline.org)

SeaWeb Europe: [seaweb-europe.org/?lang=fr](https://seaweb-europe.org/?lang=fr) Sustain: [sustainweb.org/sustainablefood](https://sustainweb.org/sustainablefood) GoodPlanet: [goodplanet.org/](https://goodplanet.org/)

Young Peoples Trust for the Environment (YPTÉ): [ypte.org.uk/](https://ypte.org.uk/) voornamelijk de pagina's met informatie over duurzame voeding: [ypte.org.uk/lesson-plans/food-fairtrade](https://ypte.org.uk/lesson-plans/food-fairtrade)

[ypte.org.uk/lesson-plans/food-farming-and-the-environment](https://ypte.org.uk/lesson-plans/food-farming-and-the-environment) [ypte.org.uk/lesson-plans/food-food-miles](https://ypte.org.uk/lesson-plans/food-food-miles)

[ypte.org.uk/lesson-plans/food-food-waste](https://ypte.org.uk/lesson-plans/food-food-waste) [ypte.org.uk/lesson-plans/food-packaging-and-recycling](https://ypte.org.uk/lesson-plans/food-packaging-and-recycling) [eurostar.com](https://eurostar.com)