

Duurzaam inkopen & overheids catering in de praktijk

1 Inleiding

Overheden zijn binnen de verduurzaming van inkoopbeleid en de Nota Duurzame Voeding van het ministerie van EL&I bezig met verduurzaming van voedsel. Zij vormen beleid om duurzame voeding te steunen en versterken dit via de eigen inkoop.

Duurzaam inkopen wordt al deels ingevuld door producteisen te stellen op gebied van fair trade en biologisch. Een toenemend aantal overheden kijkt ook naar regionale producten om de eigen duurzame inkoop invulling te geven. Tevens zijn overheden vanuit hun maatschappelijke rol betrokken bij de bevordering van gezonde voeding en duurzame voedselproductie.

Om de gemeenten te ondersteunen bij hun zoektocht naar de mogelijkheden duurzame voeding en duurzame overheids catering vorm te geven, laten we graag een aantal praktijk-voorbeelden zien. Hier en daar worden de eerste doorbraken bereikt. Daarom staat in deze factsheet vooral praktische kennis centraal.



2 Duurzame (inkoop van) voeding

Overheden beïnvloeden verduurzaming op verschillende wijzen. Stimulering via wet- en regelgeving is een manier. Beïnvloeding van de markt vanuit de eigen rol als inkopende marktpartij is een andere. We zien recent ook een combinatie van beide ontstaan. Lokale en regionale bestuurders en ambtenaren werken steeds meer in directe relatie met de samenleving en de initiatieven die hierin ontstaan, om duurzaamheid te bevorderen. Argumenten voor regionaal voedselbeleid zijn het versterken van stad-land relaties, het verminderen van voedselverspilling, versterking van duurzame regionale voedselketens en versterking van de regionale economie en MKB. De ene gemeente ontwikkelt een hele regionale voedselstrategie, de andere begint klein met steun aan een bestaand initiatief en bouwt van daaruit het beleid uit, een derde richt zich primair op het stellen van een voorbeeld door het eigen inkoopgedrag.

3 Inkoopproces: eerste learnings

Een alles overkoepelende blauwdruk voor duurzame overheidsinkoop is er nog niet. De ontwikkeling daarvan gaat in uitwisseling met de ervaringen in de praktijk. In 2011 is een tussenbalans opge maakt. Twee belangrijke conclusies:

- duurzame inkoop betekent niet het ontwikkelen van geïsoleerde productvoorwaarden, maar het **meenemen van duurzaamheid in het hele inkoopproces**
- **in dialoog treden met de markt** is essentieel onderdeel van het verantwoord inkoopgedrag van overheden

Duurzaam inkopen en duurzame overheids catering past in het MVO-beleid van overheidsorganisaties. MVO Nederland benoemt duurzaam inkopen als speerpunt voor 2012 en ziet het nemen van ketenverantwoordelijkheid nadrukkelijk als onderdeel van maatschappelijk verantwoord inkopen (MVI). www.mvonederland.nl

4 Inkoopcriteria: in ontwikkeling

Milieucriteria voor alle productgroepen bij overheidsinkoop, van kantoormeubelen tot elektriciteit en van wegen tot kantoorgebouwen, staan in de criteriadocumenten op de website van Expertisecentrum Aanbesteden PIANOo. De criteria zijn juridisch getoetst aan de aanbestedingsrichtlijnen. www.pianoo.nl/duurzaaminkopen/criteria

Uitgangspunten voor duurzaam inkoopbeleid zijn op verschillende productgroepen opnieuw in ontwikkeling, onder meer via een stakeholdersdialoog. Meer informatie via Agentschap NL. www.agentschapnl.nl/programmas-regelingen/criteriaontwikkeling

Ontwikkelingen op het gebied van criteria voor overheids catering: www.agentschapnl.nl/programmas-regelingen/productgroep-catering

Er is binnen catering in eerste instantie gekozen voor een eis van minimaal 40% biologische producten of producten met andere duurzaamheidskenmerken (gemeten op inkoopniveau in euro's). Omdat dit niet nader gespecificeerd is naar productgroepen, kan de cateraar hier flexibel op inspelen.

Daarnaast kan een gunningscriterium worden opgenomen. Via dit gunningscriterium kan de cateraar of groothandel een hogere waardering krijgen als hij de resterende 60% van het assortiment kan aanvullen met meer biologische producten of met andere, innovatieve duurzaamheidskenmerken. Daarbinnen kunnen regionale voedselstrategie, voedselkilometers, maar ook maatschappelijke relaties een rol krijgen.

DUURZAAMHEIDSASPECTEN VAN OVERHEIDSCATERING:

- PRODUCTIE EN VERWERKING VAN DRANKEN & VOEDSEL
- GEZONDHEID
- TOELEVERING VAN ASSORTIMENT
- ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN
- REINIGING
- ENERGIE- EN WATERVERBRUIK
- VERPAKKINGEN EN AFVAL
- ARBEIDSPARTICIPATIE

CASUS I

Amersfoort: 95% duurzaam inkopen is haalbaar



De gemeente Amersfoort heeft een duurzaamheidsprogramma ontwikkeld waarin de gemeente de opdracht heeft zelf het goede voorbeeld te geven. Amersfoort stimuleert en faciliteert initiatieven in stad en ommelanden; een manier om de regio aan de stad te verbinden. Dat is het geval bij projecten als Echt eten in de Eemstad (vb een streekmarkt, pannenkoekensafari en samenwerking met boeren en burgers). Het bedrijfsrestaurant is een van de boegbeelden van het beleid. www.eemstadeten.nl

De ambities van de gemeente Amersfoort en haar bedrijfsrestaurant worden samen ingevuld met VITAM catering. Er vindt regelmatig uitwisseling van informatie plaats en er is samenwerking met de Wageningen Universiteit. Het assortiment wordt in dialoog ontwikkeld. Door deze partnerschap heeft gemeente Amersfoort in haar bedrijfsrestaurant een assortiment dat voor meer dan 95% bestaat uit duurzame producten.

VITAM catering heeft duurzaamheid als vertrekpunt in haar eigen bedrijfsvoering. Biologische en verse streekproducten passen daar prima in. Het criterium kan per product verschillen van een kopje fair trade koffie, een biologische soep, een streeksapje, salade met croutons van brood dat anders weggegooid zou zijn. VITAM betreft regionale producten via 'Mijnboer'. Het zijn vooral lekkere, verse, producten, die een goede afname kennen. Een duurzame lunch moet smakelijk en gezond zijn, maar ook aantrekkelijk gepresenteerd worden en met enthousiasme aan de man gebracht. Het team van VITAM in het restaurant is essentieel om elke dag kwaliteit, smaak en gastvrijheid te bieden.

Learnings

- 1 **Belangrijk is om doelen en ambities samen te formuleren.**
Dit kun je opnemen in afspraken over samenwerking. Benoem gezamenlijk wat het vertrekpunt is, en beoordeel in overleg wat realistisch is om in een aantal jaren te bereiken. Monitor dit gaande het proces.
- 2 **Factor prijs binnen de aanbesteding is belangrijk, maar hoeft voor gezonde ambities van duurzaam inkopen niet het belangrijkste criterium te zijn.**
Als prijs het vertrekpunt is, lopen gesprekken soms op dat ene punt vast. Is duurzaamheid het vertrekpunt, dan praat je met je cateraar niet alleen over product en assortiment, maar over de hele werkwijze inclusief schoonmaak, verbruik, logistiek etc. Zo kan integraal kosten worden bespaard.
- 3 **De duurzame aanpak wordt actief uitgedragen door de restaurantmedewerkers.**
Bovenal is belangrijk gastvrijheid en het verwennen van de gast in het restaurant. Met daarbij informatie over de herkomst van producten en de bereiding ervan, maakt dit het duurzame restaurant extra aantrekkelijk.

“Het streven van de gemeente Amersfoort is om 100% duurzaam in te kopen en dit past in de ambitie: Amersfoort als duurzame stad. Goede samenwerking met ketenpartners is essentieel voor succes.”

Wethouder Sebastiaan van 't Erve

TIPS

Kosten bespaar je onder andere door:

- Minder afval door verse bereiding.
- Afstemming van die verse bereiding op behoefte van klanten/gasten.
- Restverwerking in soepen en salades (groenten, pasta).
- Beperkt gebruik van verpakkingen en geen monoverpakkingen, maar open uitgifte in schalen en kannen.
- Energieverbruik beperken: ongekoeld aanbieden waar mogelijk.
- Watervbruik minimaliseren.
- Keuze voor seizoensproducten.
- Directe samenwerking met lokale producenten.

CASUS II

Amsterdam: beleef de streek in het stadhuis



Uitreiking 'Duurzame Catering Award Gemeente Amsterdam 2010' op 14 oktober 2010 aan Sodexo, bedrijfscateraar van het Stadhuis Amsterdam.



Gemeente Amsterdam



In sommige personeelsrestaurants is het lunchmoment door vergaande focus op efficiency en hygiëne-eisen een passieloos moment geworden, gewoon 'voor een snelle hap'. In Amsterdam is dit proces een halt toegeroepen. De gemeente voelde zich verantwoordelijk als werkgever om medewerkers van een kwalitatief goede lunch te voorzien, maar wilde ook vanuit haar maatschappelijke rol een voorbeeldfunctie spelen door een verschil te maken voor biologische en regionale voedselproducenten, en cateraars weer verantwoordelijk te maken voor hun echte vak: bezoekers verleiden met een lekkere lunch.

Learnings

1 Basiskwaliteit van de bedrijfscatering is essentieel:

De locatie moet ruimte bieden aan duurzaam werken: de keuken moet mogelijkheden bieden om gerechten klaar te maken en gekoeld voorraad kunnen houden. De locatie moet een goede presentatie van het assortiment mogelijk maken, en ruimte voor informatie er omheen. Een cateraar moet het vak verstaan om gebruikers te 'verleiden'. Het personeel moet vakbekwaam zijn, maar bovenal vriendelijkheid en gastvrijheid uitstralen.

2 Het commerciële verdienmodel van cateraars bestaat uit meerdere onderdelen:

De restaurantverkoop (met geringe marges), de bedrijfslunches op bestelling (met betere marges) en banketten voor feestelijke bijeenkomsten (de beste marges). Een mix van deze drie segmenten in contractafspraken maakt het inkopen van duurzame producten beter renderend.

3 Contractvorming met financiële ruimte voor 'gunning' aan de cateringzijde helpt.

Ervaringen met raamcontracten in Amsterdam leren dat inkoop van catering heel scherp gespeeld wordt. Cateraars willen soms grote gemeenten als opdrachtgever - koste wat het kost - in hun meerjaren pakket. Soms worden dan toezeggingen gedaan die in praktijk niet haalbaar zijn. Daarmee kunnen zowel de cateraars als de gemeente zichzelf in de vingers snijden. Bij té goedkope contractafspraken zijn cateraars weinig gemotiveerd om extra inspanningen te doen. En juist bij introductie van een nieuw, duurzamer assortiment heb je een bepaalde inspanning, flexibiliteit en creativiteit nodig.

4 Van belang is om samen eenduidig de definities en doelstellingen te formuleren.

Zorg dat je resultaten kunt monitoren én delen met elkaar. Cateraars moeten daarvoor bijvoorbeeld hun administratieve organisatie en kassasystemen goed ingericht hebben.

5 Zorg voor meer beleving rondom het gerecht en de producten.

Denk aan PR, communicatie en beeldvorming. Naast geschreven/standaard informatie op de vloer, is met name de communicatie van de restaurantmedewerker van belang. Die moet in staat zijn om vragen te beantwoorden of een gerecht aan te prijzen. Immers, veel keuzes worden gemaakt op basis van persoonlijke aanbeveling.

6 Draagvlak van het management.

De mate van aandacht die duurzame catering op managementniveau krijgt, staat gelijk aan de behaalde resultaten hierin. Betrokkenheid van de organisatie is een succesfactor op zich.

- TIPS**
- Neem de tijd voor elkaar; een verandering is een proces en heeft tijd nodig.
 - Verdiep je niet alleen in de prijsstelling op productniveau maar ook de integrale kosten (o.a. minder afval, energie gebruik) en wat het oplevert (bijvoorbeeld meer omzet in het restaurant of versterking van het werkgeversimago).
 - De afspraken houden niet op na de contractonderhandelingen, maar ook de details zoals levering, bestel- en facturatie systemen moeten vooraf besproken worden.
 - Kijk ook eens naar de mogelijkheden van een kleine cateraar of schakel naast de 'hofleverancier' een specialist in voor je specifieke wensen.
 - Houd rekening met seizoenen en bedenk dat het aanbod van duurzame producten en grondstoffen kan variëren.
 - Er zijn gebruikersgroepen die terugschrikken van een stempel 'biologisch', foto's en sfeer werken in dat geval beter.
 - Nieuwe dingen kun je prima via een 'proeverijhapje' aan gebruikers voorleggen, in het eigen restaurant of andere gemeenschappelijke ruimten.
 - De duurdere duurzame producten komen mooi tot hun recht als ze zijn verwerkt in een 'verwengerecht' waarvoor gasten een meerprijs willen betalen.
 - Plaats een nieuw duurzaam gerecht vooraan in de loop, zodat een bezoeker hier al vroegtijdig voor kiest.

CONCLUSIES VANUIT EEN PRAKTIJKONDERZOEK DOOR IR. M.C. VAN DER KOLK, K & K CONSULTANCY BV. (OKTOBER 2010)

CASUS III

Nijmegen: regionale voedselketens en stimulering regionale economie



Nijmegen is als stad en regio actief op het gebied van duurzame energie, energiebesparing en duurzame mobiliteit. Voor duurzame inkoop hanteert de gemeente richtlijnen vanuit Agentschap NL, maar ook aanvullende criteria waardoor men komt tot een eigen duurzaamheidsladder.

Duurzame en gezonde voeding is belangrijk voor de gemeente Nijmegen.

Door kritisch te kijken waar producten vandaan komen en waar ze naartoe gaan, reduceert men in de gemeente Nijmegen voedselkilometers en wordt de regionale economie gestimuleerd. Belangrijk voor de inwoners van de gemeente, producenten en bedrijven in de regio.

De uitgifte van restpartijen bruikbare voeding uit de regio via de voedselbank is een van de voorbeelden om voedselverspilling te reduceren. Daarnaast stimuleert de gemeente duurzame overheids catering in het bedrijfsrestaurant. Als eerste stap naar streekproducten koos men in de Week van de Smaak 2011 voor een invulling met een volledig regionaal karakter. Cateraar Albron

serveerde niet alleen een Broodje van de Streek, maar ook een klein compleet assortimentje met vla, melk, vleeswaren, beleg en zelfs gehaktballen uit de streek. Dit werd direct geleverd door een agrarische gebiedscoöperatie uit de streek: Oregional. Ontvangst was enthousiast; mensen lieten dingen aan elkaar proeven en ook de cateraar was tevreden over de kwaliteit en toegevoegde waarde.

De gebiedscoöperatie Oregional is van en voor boeren en bundelt producten in de eigen regio. Zij zorgt zo voor korte directe verbinding tussen boer en consument. Door de korte ketens biedt dit een goede prijs voor boeren, minder voedselkilometers en echte versheid van dichtbij uit de eigen leefomgeving. De werkwijze levert nog meer op, van consumentenbewustzijn voor gezonde voeding tot sociale cohesie en een grotere biodiversiteit rondom deze agrarische bedrijven. Oregional werkt met meer dan 25 producenten. Ze belevt oa. zorginstellingen en restaurants in en rondom Nijmegen. Dit resulteert in investeringen in en groei van regionale duurzame landbouw, wat het landschap en de kwaliteit van het voedsel bevordert.

Learnings

- 1 In een regionale voedselstrategie kan de overheid haar rol als marktpartij, haar rol als regelgever en stimulerende partij, en haar rol als verbindende maatschappelijke speler vorm geven. Het biedt een context en vertrekpunt waarin keuzes logisch verband houden.
- 2 Door contacten te leggen ook vóórdat je tot (nieuw) inkoop(beleid) of een nieuw contract overgaat, weet je wat speelt in de markt en kun je écht realistische eisen stellen.

“Gemeente Nijmegen ondersteunt initiatieven in de regionale landbouw. De ambitie van de gemeente is om energieneutraal in en rondom Nijmegen te opereren en zelf het goede voorbeeld te geven. Hier begint een beter milieu op je eigen bord.”

Jan van der Meer, wethouder

CASUS IV

Streekproducten in de instellingskeuken: lekker, gezond, duurzaam & betaalbaar



Hoewel de Sint Maartenskliniek geen overheid is, komen hier toch veel gemeenten en cateraars kijken. Dit is een van de toonaangevende plaatsen in Nederland waar zij kunnen zien hoe er in de praktijk gewerkt wordt met duurzame en regionale catering.

Jelle Ferwerda, hoofd voeding en chef van de Sint Maartenskliniek te Nijmegen werkt al jaren met biologische producten en streekproducten. Dit past prima in een gezond, duurzaam en betaalbaar menu. De seizoenen komen weer terug op het bord. En in de seizoenen is de kwaliteit van streekproducten het best en profiteert de chef van scherpe prijzen. De korte en directe lijn naar de producenten via de gebiedscoöperatie Oregional helpt de kliniek om topkwaliteit heel scherp in te kopen. En omdat het eten veel smaak heeft, worden de borden leeg gegeten en ontstaat er

aanzienlijk minder afval. Informatie over waar de producten vandaan komen, bereiding en voedselverspilling verhogen de betrokkenheid van het personeel. De inkoop, bereiding, kooktechnieken, ambiance en het personeel is dus erg belangrijk.

Learnings

- 1 **Echte kwaliteit inkopen** levert meer netto product na schoonmaak en bereiding en betekent dat er beter gegeten wordt, dus minder verspilling, minder afval én gezondere eters.
- 2 **Meer op smaak gaan sturen** levert veel op; kijken wat goed opgegeten wordt en wat terugkomt.
- 3 **Werken met prognoses** van wat bezoekers willen eten (toetsen waaraan behoefte is of mogelijkheid geven vooruit te bestellen) zorgt voor veel betere afname.
- 4 **Meer beleving en goede presentatie** levert veel op. Kijk ook naar je beleid in bereiden en portioneren.
- 5 **Het trainen van medewerkers**, het afstemmen met de afdelingen en het intern bewustmaken heeft enorm bijgedragen.

"De kwaliteit van de maaltijd wordt voor 60% bepaald door de kwaliteit van wat je inkoopt, 30% door de techniek en 10% door de ambiance en presentatie. Gezond, duurzaam, smaakvol eten levert meer op dan het kost."

Jelle Ferwerda, hoofd voeding en chef kok

- TIPS**
- Begin simpel met fruit (appels peren), een eitje of een lekker sapje uit eigen regio.
 - Een mooi moment voor een eerste actie is tijdens de 'Week van de Smaak'. Of verras medewerkers een keer met iets lekkers gemaakt van een streekproduct, bijvoorbeeld soep van bepaalde Hollandse groenten of een dessertje van zuivel en fruit uit de regio.
 - Je kunt ook beginnen met een tussendoortje, werkfruit of zelfs een kerstpakket en dan geleidelijk structureel streekproducten inpasbaar maken in menu's.

KERNPUNTEN UIT DE PRAKTIJK BIJ DUURZAAM INKOPEN EN OVERHEIDSCATERING:

- 95% DUURZAME INKOOP IN OVERHEIDSCATERING IS HAALBAAR. INKOOP VAN STREEKPRODUCTEN PAST DAAR PRIMA BIJ.
- IN PLAATS VAN DE INSTEK VAN STANDAARDISERING VAN HET AANBESTEDINGSPROCES, VRAAGT DUURZAME OVERHEIDSCATERING EEN MAATWERKBENADERING EN PARTNERSCHAP.
- DE SEIZOENEN BIEDEN KWALITEITSPRODUCTEN UIT EIGEN REGIO VOOR EEN SCHERPE PRIJS.
- SAMENWERKING MET KETENPARTNERS EN KORTE, DIRECTE LIJNEN ZIJN ESSENTIEEL.
- MEER SMAAK EN KWALITEITSTURING EN MINDER VOEDSELVERSILLING IS NIET ALLEEN BETER VOOR HET MILIEU MAAR BIEDT VEEL MOGELIJKHEDEN VOOR KOSTENBESPARINGEN.
- DUURZAME REGIONALE INKOOP STIMULEERT DE REGIONALE ECONOMIE.
- OOK EEN KLEIN BEGIN IS MOOI EN KAN DE DREMPEL SLECHTEN: START MET EEN APPEL, BIOLOGISCH SAPJE EN EITJE UIT EIGEN REGIO.

COLOFON

DEZE FACTSHEET IS MOGELIJK GEMAAKT DOOR MINISTERIE VAN EL&I
IN SAMENWERKING MET TASKFORCE MULTIFUNCTIONELE LANDBOUW
STICHTING DIVERZIO

REDACTIE KOEN NOUWS KEIJ | KOEN@FOODDRINKEXPERIENCE.NL | T. 024 - 366 13 52 |
VORMGEVING MAFF DESIGN



Ministerie van Economische Zaken,
Landbouw en Innovatie

WWW.RIJKSOVERHEID.NL
WWW.MULTIFUNCTIONEELANDBOUW.NL
WWW.DIVERZIO.NL
WWW.FOODDRINKEXPERIENCE.NL
WWW.MAFFDESIGN.COM