

VORMING VOOR LEEFMILIEU BRUSSEL:

"HOE GUNT U EEN GOOD FOOD
CATERINGOPDRACHT, VAN KLEINE
VERGADERINGEN TOT GROTE EVENEMENTEN?" -
17/01/2023

OP HET INITIATIEF VAN



DIENSTVERLENERS:



VORMING GELINKT MET:



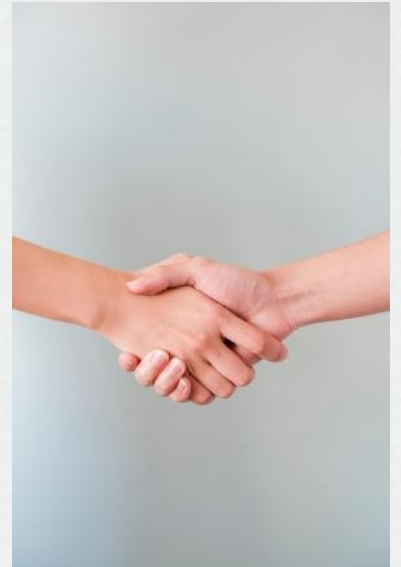
PROGRAMMA VAN DE DAG

- 9.15: Onthaal
- 9.30: Inleiding tot de prioriteiten van de Good Food-strategie met betrekking tot de catering van evenementen
- 9.45: Het nieuwe regelgevingskader Brudalex 2.0 (LB, Cécile Riffont)
- 10.00 : Problemen die aankopers in voorgaande jaren hebben geconstateerd
 - te grote bestellingen -> voedselverspilling
 - hoe introduceert u veggie in de opdracht?
 - interne vraag van klanten naar kaas/vleesplankjes -> grote CO2-voetafdruk
 - moeilijkheden bij het verminderen van verpakkingsafval
 - hoe krijgt u een aanbod in lijn met de seizoensgebondenheid?
 - verificatie van de criteria tijdens de uitvoering van de opdracht
 - ...
- 10.15: Voorstelling van Witlov Catering: minder afval, meer groenten en vele andere maatregelen om de ecologische impact van de catering van uw evenement te verminderen.
- 10.45: Pauze
- 11.00: Hoe vertaalt u de oplossingen in clausules voor uw opdrachten?
 - hoe maakt u een evenementmenu met minder impact -> niet te veel keuze overlaten aan de aanbieder
 - biologische certificering
 - seizoensgebondenheid -> het menu moet om de drie maanden veranderen
 - oplossingen om verspilling tegen te gaan -> just-in-time cooking, wat op voorraad houden, enz.
 - verplichting om doggy bags te voorzien
 - denk aan het overschot
- 11.40: Oefening: zoek de fout
- 12.00: Dranken en drankautomaten
 - Selectiecriteria voor dranken: biologisch, fair trade, verpakking, lokaal, ...
 - Criteria voor drankautomaten: energieverbruik (extra kosten tot 600 euro per jaar per automaat)
- 12.20: Conclusie
- 12.30: Einde

Kennismaking

Stel U voor

- Naam / Functie – Missies
- Type aankopen in uw perimeter



Objectieven van de vorming



Overheidsaankopers overtuigen te kiezen voor de evenementcatering in lijn met de Good Food Strategie en de Brudalex wetgeving

Praktische tips geven om meer Good Food aan te kopen

Inhoudstafel

- - - • Context: Presentatie Good Food-strategie en Brudalex
- - - • Veel voorkomende problemen bij cateringopdrachten
- - - • Getuigenis: Witlov Catering
- - - • Oplossing voor uw overheidsopdrachten + oefeningen
- - - • Intermezzo: drankautomaten
- - - • Conclusies

INLEIDING



Facilitator Duurzame overheidsopdrachten: missies

1) Help desk → nieuw: mogelijkheid tot videoconferentie (30 min max en op afspraak)

→ nieuw: mededeling van lijsten van leveranciers

2) Meet your buyer 2X/jaar :

- Reeds gegeven: 23/11/2022 → Shifting Economy Week
- **Nog te komen: Zero waste dd. 16/05/2023**

→ De prospectie van bedrijven in uw sectoren vergemakkelijken (raadplegingen om uw sectoren en uw behoeften te leren kennen)

3) Vormingen:

- Programma 2023 (duurzaam meubilair, aankoopcentrales, tools)
- Algemene opleiding in het nederlands op 21/02/2023
- Algemene opleiding in het frans op 13/04/2023

4) Andere nieuwe diensten (lijst van FAQ, lijst van minimumcriteria voor bepaalde categorieën producten en diensten, ...)

5) Ondersteuningsprogramma op maat

GOOD FOOD-STRATEGIE



Good Food-strategie 2022 – 2030



PRINCIPE 1

Participatieve,
sectoroverschrijdende en
gezamenlijke governance



PRINCIPE 2

De uitdagingen van de strijd tegen en de
aanpassing aan de klimaatverandering en de
bescherming en vergroting van de biodiversiteit



PRINCIPE 3

Oplossingen aangepast
aan de verscheidenheid
van stedelijke situaties



PRINCIPE 4

Sociaal inclusieve aanpak,
gezondheidsbevordering
en voedselsoevereiniteit

AS 5

- 9 Voedselverspilling aan de bron tegengaan, met name via grootschalige voorlichtingscampagnes
- 10 Steun voor de verwerking van onverkocht voedsel

AS 4

- 7 Projecten financieren die de financiële, geografische en symbolische toegankelijkheid van Good Food bevorderen via de opleiding van sociale en gezondheidswerkers en via oproepen tot het indienen van "milieu-sociale-gezondheidsprojecten"
- 8 Good Food toegankelijk maken in alle schoolkantines, met name via een kantineverordening

AS 3

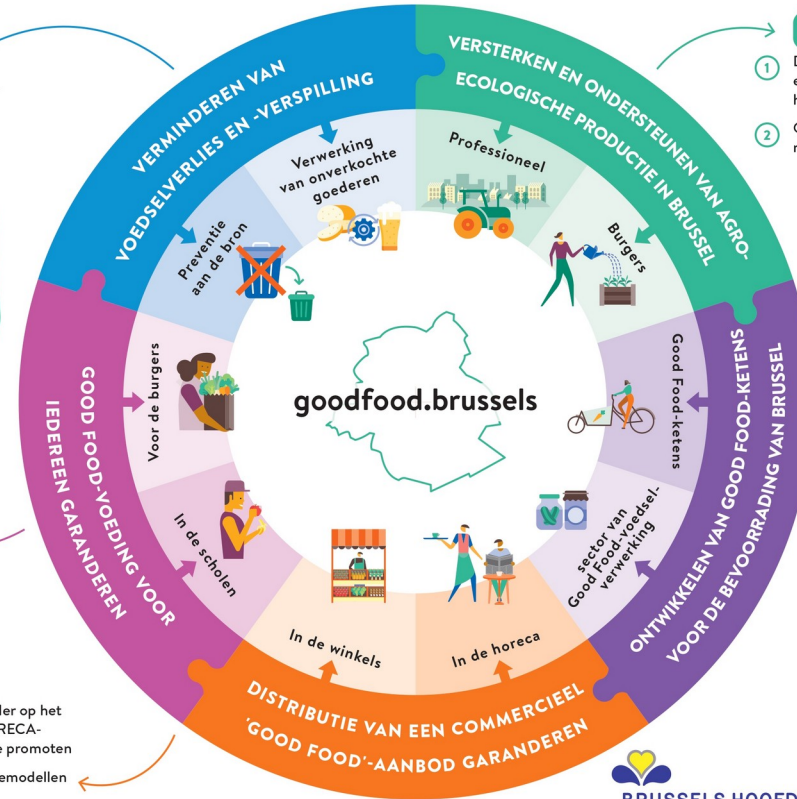
- 5 HORECA activeren als een belangrijke speler op het gebied van lekker eten in Brussel door HORECA-personeel op te leiden en het resto-label te promoten
- 6 De ontwikkeling van alternatieve distributiemodellen ondersteunen

AS 1

- 1 De Brusselse landbouwgronden in stand houden en ter beschikking stellen door de hervorming van het GBP en de aanleg van gewestelijke ruimten
- 2 Ontwikkeling van burgerproductieprojecten in de nabijheid van sociale huisvesting

AS 2

- 3 De Brusselse vraag koppelen aan het Vlaamse en Waalse voedselaanbod via de Good Food B2B-dienst, en gemengde logistieke centra bouwen
- 4 Op de site van de Termonde boerderij een proefruimte voor voedselverwerking bouwen die ook een steunpunt is voor ondernemers van Good Food



BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST **GoodFood**
:brussels



GoodFood
:brussels

BRUDALEX



VEEL VOORKOMENDE PROBLEMEN BIJ CATERINGOPDRACHTEN



Vraag

Welke problemen hebben jullie reeds gehad in opdrachten voor eventcatering?



Voorbeelden van CODUCO

- 1) Menu voldoet niet aan de verwachtingen en ziet er anders uit dan in de offerte
- 2) Het is moeilijk de verschillende offertes te vergelijken (zowel op duurzaamheid als op kwaliteit)
- 3) Het is moeilijk om de duurzaamheidscriteria te verifiëren: biologische voeding, fair trade, ...
- 4) We zitten met veel overschotten die niet meer kunnen worden uitgedeeld/gerecupereerd

Voorbeelden van CODUCO (vervolg)

- 5) De interne klant wil graag niet-ecologische opties zoals broodje american
- 6) Er zijn veel afzeggingen voor het evenement waardoor we veel overschotten hebben
- 7) ...

OPLOSSINGEN



Verschillende niveaus

- 1) Sensibilisering van de interne klant
- 2) Schrijven van het lastenboek
- 3) Opvolgen van de opdracht

Alle punten zijn met mekaar gelinkt

Sensibiliseren interne klant

Meerdere keuzes:

- 1) De interne klant de vrije keuze laten → vaak keuze voor niet-duurzame opties en veel overschotten. Sensibilisering is noodzakelijk maar dit is een lang proces.
- 2) Verplichten via lastenboek/bestellijst van een minimum aan duurzame opties zoals vegetarisch aanbod → ontevredenheid interne klant en/of voedselverspilling.
- 3) Strategie wordt vastgelegd na overleg en afwijkingen niet toegelaten → enkele maanden gemakker maar duurzaam aanbod voor alle evenementen.

Elementen van een strategie

- Verminderen van rood vlees, kaasschotels, ...
- Minimaal aanbod van vegetarische gerechten
- Bevestigen bestelling enkele dagen voor aanvang evenement
- Duurzame dranken: koffie, thee, wijnen, frisdranken, bieren, ...
- Min. percentage aan biologische ingrediënten
- ...

→ vertalen naar het lastenboek

Schrijven van het lastenboek

Algemene regel: hoe duidelijker het lastenboek, hoe minder problemen bij de uitvoering

→ laat geen marge voor interpretatie tenzij het echt niet anders kan (bijv. strijd tegen voedselverspilling)

Praktisch probleem: hierdoor moet er meer tijd worden gestoken in het schrijven van de opdracht

Opbouw van uw lastenboek

2 mogelijkheden:

- 1) U kiest het maximale budget en vraagt aan de cateraars een offerte op te stellen in functie van dit bedrag en uw prioriteiten/wensen.
- 2) U maakt een gedetailleerde beschrijving van uw wensen en maakt van de prijs een belangrijk gunningscriterium.

Voorbeelden voor de opbouw van uw lastenboek

Kies voor een duidelijke omschrijving van wat u wenst

- Kaart met 8 verschillende broodjes waarvan max. 1 met rundsvlees. Minimaal 2 veganistische opties en 2 vegetarische broodjes. Mayonaise en andere industriële sauzen zijn niet toegestaan. De broodjes hebben een lengte van min. 26cm
- Het buffet bestaat uit twee warme maaltijden: één vegetarisch en één op basis van kip. De saladbar bestaat uit 8 salades waarvan min. 2 op basis van plantaardige eiwitten. Dierlijke eiwitten zijn niet toegestaan. Enkele azijn, olie en kruiden zijn toegestaan voor het afsmaken.

Voorbeelden voor de opbouw van uw lastenboek (vervolg)

Duurzaamheidscriteria

Seizoensgebondenheid:

→ Suggestie: werk met seizoensmenu's die om de drie maanden veranderen (ook voor de garnituur van de broodjes). Vermeld welke seizoenskalender u gebruikt.

Vegetarisch/veganistisch aanbod:

→ Suggestie: detailleer wat u verstaat onder een vegetarisch maaltijd. Voorzie veganistische opties.

Minder rood vlees en kaas:

→ Suggestie: verminder kaas en/of rundsvlees.

Voorbeelden voor de opbouw van uw lastenboek (vervolg)

Duurzaamheidscriteria

Biologische ingrediënten:

→ Suggesties:

- vraag naar certificering
- vraag naar biologische en/of fair trade dranken

Overschotten:

→ Suggestie: vraag doggybags te voorzien op het einde van de maaltijd

Vis:

→ Suggestie: werk met een rode lijst voor vis

Voorbeelden voor de opbouw van uw lastenboek (vervolg)

Gunningscriteria

- Prijs
- Meer biologische ingrediënten
- Optie om voedselverspilling tegen te gaan
- Termijn van definitieve bestelling (dit laat toe annulatie tot op het einde in rekening te brengen)
- Creativiteit van het menu → enkel te gebruiken indien het lastenboek het hele jaarmenu vraagt.

Voorbeelden voor de opbouw van uw lastenboek (vervolg)

Uitvoeringsvoorwaarden

Detailleer de timing van uw bestelling (zie gunningscriterium)

Vermijd verspilling door dranken op voorhand te openen en/of het hele buffet reeds te serveren. Maak afspraken wat er mag gebeuren met de niet-geserveerde overschotten.

Specificeer welke verpakkingsmaterialen toegestaan zijn → Brudalex

Nuttige clausules

Boetes

Voorzie boetes in geval van non-conformiteiten maar tracht de problemen eerst op te lossen door in dialoog te gaan met de opdrachtnemer.

Indexatie

Prijzen stijgen erg sterk op dit moment. Voorzie een indexatie of andere aanpassing van de prijzen voor langdurige contracten.

Nuttige clauses

Aanpassingen

Voorzie dat de opdrachtnemer aanpassingen mag voorstellen om het aanbod te verbeteren, maar dat u deze steeds moet goedkeuren.

Vermelding type broodje/maaltijd

Vraag steeds te vermelden wat er in de broodjes/maaltijden zit.

Vraag om vegtarische/veganistische opties aan te duiden.

Uitvoeringsvoorwaarden

Voorzie tijd voor opvolging van de opdracht. Bespreek regelmatig met de opdrachtgever of er verbeteringen kunnen worden aangebracht.

In geval van non-conformiteiten:

- ga eerst in gesprek en geef de opdrachtnemer de tijd om de situatie aan te passen.
- indien geen gehoor, stuur een ingebrekestelling.
- indien geen reactie, geef boetes en/of zeg het contract op.

Voorbeeldlastenboeken

Lastenboek van Leefmilieu Brussel: diverse clausules die kunnen worden aangepast aan uw wensen.

Lastenboek Manger Demain: erg goede leidraad voor basisprincipes.

GPP Toolkit: niet gebruiken voor deze productgroep→ te weinig ambitieus.

ZOEK DE FOUT



Foute voorbeelden

- Varkensvlees afkomstig van varkens die op hooi kunnen slapen?
- Catering met een cocktail – koud voorgerecht – hoofdgerecht en dessert.
- Bij voorkeur worden seizoensgebonden gerechten geserveerd.
- De aannemer voorziet voldoende variatie in het aanbod van de broodjes.

Foute voorbeelden

- De cateraar is 100% biologisch gecertificeerd.
- Wegwerpverpakkingen mogen enkel in uitzonderlijke gevallen gebruikt worden.
- Alle vis is afkomstig uit duurzame visserij (ASC/MSC label of gelijkwaardig).
- De volgende ingrediënten zijn afkomstig uit korte keten.

Conclusies

Leg een strategie inzake catering op voor alle evenementen → sta geen uitzonderingen toe.

Beschrijf op gedetailleerde wijze welk aanbod u wil.

Integreer duurzaamheidsclausules in functie van uw prioriteiten en op basis van de voorbeeldlastenboeken.

Gebruik de Good Food-strategie als basis voor uw keuzes.

KOFFIEMACHINES EN DRANKAUTOMATEN



Koffiemachines en drankautomaten



Milieucriteria

- 1) Bezint eer ge begint : koop een toestel op uw maat
- 2) Gecertificeerde ingrediënten
- 3) Energieverbruik

Kies een toestel op uw maat

Hou rekening met de volgende elementen:

- Verbruik
- Type producten:
 - Koffie-automaten : koffie, thee, choco, warm water, cappuccino, espresso ...
 - Drankautomaten/snacks : bio, fair trade, ...
- Type contract: all-inclusive, aankoop, leasing ...

Maak een goede analyse voordat u aankoopt.

Gecertificeerde ingrediënten : Koffiemachines

Er is een groot aanbod aan biologische fair trade koffie, thee, suiker en cacao

→ vraag naar deze ingrediënten in de technische specificaties.

Angst voor een te hoge prijs

→ vraag naar een verplichte optie voor bio en fair trade producten

Gecertificeerde ingrediënten : Drankautomaten en snacks

Er is een groot aanbod aan biologische fair trade dranken en snacks

→ vraag naar deze ingrediënten in de technische specificaties.

Angst voor een te hoge prijs

→ vraag een machine met zowel klassieke producten als duurzame varianten.

Verplicht dat de duurzame varianten op ooghoogte staan.

Gecertificeerde ingrediënten

Biologische ingrediënten

Verankerd in de Europese wetgeving



Fair trade en goede arbeidsomstandigheden

Goede arbeidsomstandigheden: ILO-conventies



Fair trade : ILO-conventies + economische garanties
- zoals minimale prijs, voorfinanciering ...



Energieverbruik

Verwijs naar de EMP 3.1b van EVA (Koffiemachines) en de norm EN 50597

→ met deze methodologie kunt u het energieverbruik van koffiemachines inschatten.

Strategie

Zet een minimale energie-efficiëntie in de technische specificaties.

Gebruik het energieverbruik als gunningscriterium in het lastenboek
→ hoe lager, hoe meer punten.

Noteer de behaalde scores en zet minimale vereisten in de technische specificaties bij de publicatie van de volgende opdracht.

Energieverbruik : voorbeeld van clause

Gunningscriterium

Indieners geven het energieverbruik van de toestellen per liter koffie in hun offerte aan door middel van een testcertificaat van de toestellen, afgeleverd door een onafhankelijk labo, gemeten op basis van het energy measurement protocol 3.1b van EVA (European Vending Association).

De offerte met het laagste energieverbruik krijgt de maximale score. De overige worden berekend met de regel van 3. Offertes zonder geldig certificaat inzake energieverbruik krijgen automatisch nul punten.

Voorbeeld

Overheidsopdracht 250 vendingmachines

Verschil in jaarlijks energieverbruik tussen meest ecologische en minst ecologische model → 600 euro per jaar.

Besparing van 150.000 euro per jaar op energiekosten

CONCLUSIES



Conclusies

Kies een toestel dat bij uw noden past.

Kies zeker geen toestel met capsules.

Ga voor biologische fair trade koffie (en andere ingrediënten).

Vergeet het energieverbruik niet!

CONTACT HELPDESK

greenprocurement@environnement.brussels

EVALUATIE

NL



FR





BEDANKT !

Contact CODUCO:

Rob Renaerts

Directeur

0032 488 994488

rob@coduco.be

www.coduco.be