

Cateringdiensten voor vergaderingen en evenementen: integreer duurzaamheid in uw overheidsopdrachten



Als organisatie kunt u behoefte hebben aan een traiteur of cateringservice voor uw activiteiten. Het is belangrijk om dan gezonde, duurzame maaltijden aan te bieden. Die zijn immers niet alleen cruciaal voor werknemers, maar ook voor externe partners, zowel tijdens vergaderingen, evenementen of andere gelegenheden. Maaltijden hebben immers een aanzienlijke impact op milieu en gezondheid. Het is belangrijk om daar rekening mee te houden wanneer u een bestek opstelt.

Deze fiche beschrijft de beste praktijken om duurzaamheid te integreren in een cateringopdracht, geïnspireerd door het voorbeeld van hub.brussels, het Brussels Agentschap voor Bedrijfssteun.

In deze informatiefiche vindt u onze aanbevelingen rond **technische specificaties** en **gunningscriteria** die u kunt invoeren in cateringopdrachten voor vergaderingen en evenementen.

Praktisch advies voordat u uw opdracht opstelt

Twee essentiële stappen

Duurzame overheidsopdrachten beginnen met twee belangrijke zaken:

- 1 Een **analyse** van uw behoeften, om de specifieke vereisten van uw evenementen duidelijk te maken.
- 2 **Prospectie**, om meer te weten te komen over de spelers die waarschijnlijk op uw aanbesteding zullen reageren en de duurzaamheidscriteria die aan inschrijvers kunnen worden gevraagd.

4 thema's om in gedachten te houden voor uw cateringopdrachten

- 1 **Doe een beroep op sociale-economiebedrijven**
Zo kunt u kwaliteit en sociale impact met elkaar verzoenen.
- 2 **Zorg voor een vegetarisch aanbod**
Vlees- en visvrije maaltijden zijn steeds meer in trek en zijn een essentiële optie voor een duurzaam dieet.
- 3 **Beperk voedselverspilling**
Voedselverspilling veroorzaakt niet alleen milieu-kosten, maar ook economische kosten.
- 4 **Geef de voorkeur aan zachte mobiliteit voor de levering van maaltijden**
Kies voor milieuvriendelijke vervoermiddelen zoals de bakfiets om maaltijden naar de locatie van uw evenement te brengen. Veel bedrijven houden hier tegenwoordig rekening mee en bieden milieuvriendelijke leveringsdiensten aan.



Aanbevelingen bij het uitwerken van uw opdrachten

Reserveer een deel van uw contract voor ondernemingen uit de sociale economie

Als uw opdracht uit één of meer percelen bestaat, hebt u de mogelijkheid om er minstens één te reserveren voor ondernemingen uit de sociale economie. Sommige van deze organisaties, die instaan voor de opleiding van werklozen of mensen met een handicap en werken aan hun sociale en professionele integratie, zijn gespecialiseerd in catering. Als uw opdracht bijvoorbeeld een pakket “ontbijt”, een pakket “business lunch”, een pakket “warm buffet” en een pakket “zoete koffiepauze” bevat, kunt u ervoor kiezen om het pakket “warm buffet” te reserveren voor een onderneming uit de sociale economie. Dit is de optie die hub.brussels heeft gekozen voor haar “buffet” pakket.

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest telt tal van organisaties die gespecialiseerd zijn in catering en die u een brede waaier aan kwaliteitsvolle diensten kunnen aanbieden. Dit is een uitstekende gelegenheid om een sociale dimensie toe te voegen aan uw opdracht en tegelijkertijd ondernemingen uit de sociale economie te steunen. Om meer te weten te komen over sociale economie, kunt u terecht op socialeeconomie.be. Voor Brussel en Wallonië vindt u ook informatie en adressen in de “annuaire des entreprises d’économie sociale d’insertion” van de SAW-B.

Clausule

Overeenkomstig artikel 15 van de wet van 17 juni 2016 betreffende de overheidsopdrachten is de toegang tot de procedure voor de gunning van deze overheidsopdracht (of percelen ...) voorbehouden aan ondernemingen uit de sociale economie (maatwerkbedrijven, plaatselijke tewerkstellingsinitiatieven en projecten voor socio-professionele integratie) en aan elk economisch initiatief dat als hoofddoel de sociale en professionele integratie van gehandicapten of kansarmen heeft en waar minstens 30% van het personeel van deze ateliers of economische initiatieven bestaat uit gehandicapte of kansarme werknemers.

Controle

De inschrijver moet bij zijn aanvraag tot deelname/inschrijving ofwel het bewijs voegen dat hij op de datum van de aanvraag tot deelname/inschrijving houder is van een geldige erkenning (tijdelijk of van onbepaalde duur), ofwel documenten waaruit blijkt dat hij een sociale onderneming of maatwerkbedrijf is.

Technische specificaties

Vraag naar vegetarische gerechten

Peulvruchten, zoals kikkererwten, bonen en linzen, zijn een uitstekend alternatief, waardoor het mogelijk is om te variëren met gerechten zoals broodjes hummus, curry van kikkererwten of dhal van koraallinzen. Deze voedingsmiddelen opnemen in de voeding is een prioriteit voor Belgische volwassenen, die ze minstens één keer per week op het menu zouden moeten zetten. Het is bewezen dat vegetarisme voordelen oplevert voor de gezondheid¹ en voor het milieu². Groene linzen produceren bijvoorbeeld ongeveer 30 keer minder CO₂ per kilo dan een biefstuk, wat een duurzamere dimensie geeft aan de samenstelling van de menu's die u op uw evenementen aanbiedt.



Er zijn een aantal doeltreffende manieren om mensen aan te moedigen voor een vegetarische maaltijd te kiezen. Maak bijvoorbeeld het standaardgerecht vegetarisch, terwijl u een gerecht op basis van vlees als optie aanbiedt. Voorbeeld: “Tijdens het evenement wordt een vegetarische maaltijd geserveerd. Gelieve aan te geven of u een niet-vegetarische optie wenst.” Deze aanpak kan het aantal bestellingen voor vegetarische maaltijden aanzienlijk verhogen³.

Clausule

De inschrijver moet in zijn offerte een lijst van vegetarische gerechten opnemen. Deze lijst moet voor elke aangeboden dienst ten minste één vegetarisch gerecht bevatten

Controle

De inschrijver dient een gedetailleerde lijst in van de vegetarische gerechten die hij aanbiedt, met bijhorende technische fiches (ingrediënten, hoeveelheid, foto van de bereiding ...).

¹ Conseil Supérieur de la Santé, Alimentation végétarienne, 2021

² Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet. Une alimentation saine issue de production durable, 2019

³ Nudging healthy and sustainable food choices: three randomized controlled field experiments using a vegetarian lunch-default as a normative signal, november 2019.

□ Verbied vlees met een hoge milieu-impact
(rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, schapenvlees):

Deze vleessoorten hebben een hoge milieu-impact en moeten daarom waar mogelijk worden vermeden. Kies eerder minder vervuilende vleessoorten zoals kip of kalfoen. Bij de productie van kip komen namelijk ongeveer drie keer minder broeikasgassen vrij dan bij de productie van rundvlees.⁴

Clausule

De inschrijver verbindt zich ertoe geen vleesgerechten met een hoge milieu-impact (rund, kalf, lam, schaap) aan te bieden.

Controle

De inschrijver verstrekt een gedetailleerde lijst van de vleessoorten in de vleesmaaltijden.



□ Eis een minimumpercentage seizoensgroenten in het aangeboden voedsel.

U kunt zich hiervoor baseren op de seizoenskalender voor fruit en groenten van Leefmilieu Brussel. De seizoensgebondenheid van groenten respecteren heeft veel voordelen voor het milieu⁵ Seizoensgroenten groeien zonder dat er kunstmatige middelen zoals verwarming of kasverlichting aan te pas komen. Het is daarom essentieel om uw dienstverlener te vragen om een bepaald percentage seizoensgroenten in de aangeboden gerechten te respecteren. De beschikbaarheid van groenten varieert echter gedurende het jaar. Daarom is het belangrijk om het minimumpercentage seizoensgroenten aan te passen aan de maand. In de zomer zijn er meer seizoensgroenten beschikbaar, waardoor u een hoger percentage voor uw producten kunt vragen. In de winter daarentegen kan dat percentage lager zijn. De onderstaande percentages geven een indicatie van de minimaal vereiste percentages in uw opdracht.

Maand	Minimumpercentage seizoensgroenten en -fruit
Januari	25%
Februari	20%
Maart	20%
April	15%
Mei	25%
Juni	40%
Juli	60%
Augustus	70%
September	70%
Oktober	50%
November	30%
December	25%

Clausule

De inschrijver verbindt zich ertoe gerechten aan te bieden die een minimumpercentage seizoensgroenten bevatten. Dit percentage wordt aangepast volgens de maanden van het jaar om rekening te houden met de wisselende beschikbaarheid van seizoensgroenten. De minimumpercentages worden gedefinieerd in tabel 1. De referentiekalender voor seizoensgebondenheid is die van de kalender van Leefmilieu Brussel.

Controle

De inschrijver bezorgt een gedetailleerde lijst van de groenten die voor elke dienstverlening worden gebruikt. Hij vermeldt daarop de seizoensgebondenheid van de gebruikte groenten. De dienstverlener moet deze lijst vóór elk evenement of elke bijeenkomst verstrekken, zodat ze vooraf kan worden gecontroleerd.

⁴ Agrybalise, 2024

⁵ Les avis de l'ADEME, «Alimentation - les circuits courts de proximité», Juni 2017

□ Vraag om dranken die uitsluitend afkomstig zijn van biologische landbouw en/of eerlijke handel (fair trade).

De drankjes die u aanbiedt tijdens uw evenementen hebben ook een aanzienlijke impact. Dranken zoals thee, koffie, vruchtensap of wijn kunnen een hoge ecologische en sociale kost met zich meebrengen als ze niet uit duurzame ketens komen. Door te kiezen voor biologische en/of fairtrade dranken verkleint u niet alleen uw ecologische voetafdruk, maar ondersteunt u ook productieketens die eerlijke arbeidsomstandigheden garanderen. Deze certificeringen staan garant voor strikte normen op het gebied van duurzaamheid en sociale rechtvaardigheid, en versterken tegelijkertijd het verantwoord imago van uw organisatie.

Clausules

De inschrijver verbindt zich ertoe uitsluitend dranken aan te bieden die afkomstig zijn uit eerlijke handel of biologische landbouw.

Controle

De inschrijver dient een lijst in van de voorgestelde dranken, met vermelding van de labels die certificeren dat ze biologisch geproduceerd zijn en/of afkomstig uit eerlijke handel (fair trade).



Goed om te weten: nieuw verbod op cateringmateriaal voor eenmalig gebruik bij openbare evenementen

Sinds 2022 is Brudalex van toepassing in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Dit besluit voorziet in een regelgevend kader om de overgang naar een circulaire economie te ondersteunen door de selectieve inzameling en het hergebruik van afval aan te moedigen. Deze wetgeving verbiedt met name het gebruik van cateringmateriaal voor eenmalig gebruik om dranken te serveren in openbare instellingen. Het vereist ook het systematische gebruik van leidingwater. Voedsel moet worden aangeboden in herbruikbare recipiënten. Het doel is de overheidsinstanties een voorbeeldfunctie te geven op het gebied van duurzaamheid.

bied van duurzaamheid.

Aan deze vereisten moet worden voldaan, maar het is niet nodig om ze specifiek in uw opdracht op te nemen. Het is echter belangrijk om deze verplichtingen volledig te begrijpen voordat u een opdracht gunt, aangezien er uitzonderingen kunnen bestaan voor specifieke gevallen. Raadpleeg voor meer informatie deze [link](#).

■ Gunningscriteria

□ Beperk voedselverspilling

U kunt een aantal maatregelen nemen om de milieukosten en de economische kosten van voedselverspilling te vermijden.

Om deze impact te verminderen, kunt u specifieke clausules in uw opdracht opnemen. Voorzie in de mate van het mogelijke:



Des systèmes flexibles de commande

Probeer in de mate van het mogelijke het exacte aantal deelnemers te bepalen vóór het evenement, zodat u de maaltijden nauwkeurig kunt bestellen. Hou rekening met de mogelijkheid om het aantal bestelde maaltijden aan te passen in geval van annuleringen en geef de voorkeur aan cateraars die de mogelijkheid bieden om bestellingen tot een paar dagen voor het evenement te annuleren of te wijzigen. Zo kunt u verspilling beperken en tegelijkertijd de kosten optimaliseren.



Vraag daarnaast dat uw cateraar de gerechten op de dag van het evenement **naar behoefte opwarmt en serveert**. Dit betekent dat u overtollig voedsel kunt herverdelen onder uw personeel of wegschenken aan een sociale instelling. Om voedselveiligheid te waarborgen, is het essentieel om de bereidingen te bewaren in overeenstemming met de vereisten van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). U kunt ook vragen om **verpakkingen** te voorzien voor de bewaring van voedseloverschotten.

Clausule

De aanbestedende dienst wil maatregelen bevorderen om voedselverspilling te beperken. Daarom moedigt ze het gebruik van een flexibel bestelsysteem aan, zodat het exacte aantal maaltijden [XX] uur voor het evenement kan worden bevestigd, tijdens werkdagen.



Praktische tip:

Beperk de bestelde hoeveelheden tot wat strikt noodzakelijk is voor het evenement, bijvoorbeeld door voor 80% van de genodigden te bestellen. Er zijn vaak last-minute annuleringen of onaangekondigde afwezigheden.

Controle

De inschrijver beschrijft de mogelijkheden tot flexibiliteit in geval van aanvullende vragen of annulering, met betrekking tot de hoeveelheid van de bestelling, tot [XX] uur voor het evenement. Het criterium wordt beoordeeld op basis van de kwaliteit van het beschrijvende document. De beoordeling zal zich richten op de flexibiliteit van het bestelsysteem en de manier waarop het helpt om voedselverspilling te beperken.

☐ Vraag of de maaltijden op de locatie van het evenement kunnen worden bezorgd met een bakfiets.

Het is zinvol om een gunningscriterium in te voeren om deze milieuvriendelijke aanpak aan te moedigen. Veel bedrijven bieden nu dit soort diensten aan om maaltijden te bezorgen en tegelijkertijd de CO₂-uitstoot te verminderen. Bovendien zijn sommige bakfietsen uitgerust met isothermische boxen om maaltijden op de juiste temperatuur te houden en zo de voedselveiligheid te garanderen.



Clausule

De aanbestedende overheid wil milieuvriendelijke vervoerswijzen aanmoedigen. Daartoe wordt waar mogelijk het gebruik van bakfietsen en niet-elektrische fietsen voor het vervoer van goederen aangemoedigd.

Controle

De inschrijver geeft een logistieke beschrijving van de modaliteiten voor de levering per bakfiets of niet-elektrische fiets: aantal fietsen (facturen of huurcontracten) in zijn bezit of te huur, modaliteiten voor het beheer van de leveringen per fiets (routes, leveringstijden, werkzone...).

Verantwoordelijke uitgever
Leefmilieu Brussel

Wettelijk depotnummer
D/2024/5762/10

Leefmilieu Brussel is de openbare instelling die op het vlak van milieu, dierenwelzijn en energiebeleid een uitgebreid gamma aan bevoegdheden beheert. Als antwoord op de uitdagingen van de klimaatverandering, biodiversiteit en de impact van vervuiling, verbeteren we de weerbaarheid van het Gewest en de levenskwaliteit van elke Brusselaar. Als partner van burgers, bedrijven en andere overheden werken we aan een aangename en gezonde leefomgeving, vandaag en morgen.



Hulp nodig?

Contacteer onze helpdesk:
greenprocurement@leefmilieu.brussels.

Dit team van experts kan u helpen met het nalezen van uw bestekken, het opstellen van clausules, advies en bijstand bij het gunnen van uw opdrachten...



Contacteer onze facilitator B2B:
B2B@goodfood.brussels. Deze service helpt u om een cateraar of traiteur te vinden die aan uw eisen voldoet.