

OVERHEIDSOPDRACHT CATERING VOOR HET EUROPEES PARLEMENT, COMITÉ VAN DE RÉGIO'S EN EUROPEENS ECONOMISCH EN SOCIAAL COMITÉ

In het voorjaar van 2015 publiceerde het Europees Parlement een gezamenlijke overheidsopdracht voor catering in samenwerking met het comité van de Régio's en het Europees economisch en sociaal comité (CdR/CESE). Naast het garanderen van een kwaliteitsvolle catering besteedde de opdracht eveneens veel aandacht aan duurzaamheidscriteria. Bijkomend werd gewerkt met een innovatieve wijze van controle om te garanderen dat alle gevraagde technische specificaties werden gerespecteerd.

1. STRUCTUUR VAN DE OPDRACHT

De opdracht bestaat uit 5 verschillende loten. De eerste drie loten hebben betrekking op het leveren van catering in de gebouwen van het Europees Parlement (lot 1 en 3) en het CdR/CESE (lot 2).

Daarnaast is er één lot (lot 4) voor een concessie van drankenautomaten en één lot (lot 5) voor controle en audit van de loten 1,2 en 3 en consultancy inzake duurzame catering.

De geschatte waarde van de opdracht is 22,5 miljoen euro per jaar voor loten 1-3. Voor de controle en consultancy werd 1 % van dit bedrag voorzien.

2. DUURZAAMHEIDSCRITERIA

2.1. POLITIEK VAN DE INSTELLINGEN

Allereerst zijn er een reeks van criteria inzake de milieupolitiek van de verschillende instellingen. Zo moet de indiener het systeem van afvalinzameling van de verschillende instellingen respecteren en moet hij eveneens de regels van het EMAS systeem van de instelling strikt volgen (zie fiche EMAS/ISO14001).

Verder wordt in dit hoofdstuk vermeld dat beide instellingen het Good Food label wensen te behalen en dat de opdrachtnemer zijn medewerking moet verlenen bij het aanvragen van het label.

2.2. SEIZOENSGEBONDENHEID

Het lastenboek specificeert dat, op jaarbasis, 50 % van de groenten seizoensgebonden moeten zijn en verwijst hiervoor naar de kalender van leefmilieu brussel om discussies over de term « seizoensgebondenheid » te vermijden.

Verder zijn er minimale aantallen van seizoenssalades en seizoensfruit die elke dag moeten aangeboden worden.

2.3. BIOLOGISCHE PRODUCTEN

Er moet een reeks van biologische gerechten op dagelijkse basis worden aangeboden. Het gaat om ondermeer soep, warm gerecht, broodje, ... Daarenboven wordt gesteld dat de biologische gerechten maximaal 30 % duurder mogen zijn dan de klassieke gerechten.

Hierbij wordt verwezen naar de Brusselse wetgeving¹ inzake biologische producten die aangeeft hoe de certificatie moet worden uitgevoerd.

Tenslotte moet ook een reeks van voorverpakte biologische producten worden aangeboden : 2 desserts, 1 frisdrank, 1 fruitsap, 2 soorten bier en wijn. Deze producten zijn niet onderhevig aan de bovenstaande wetgeving aangezien het gaat om voorverpakte producten.

2.4. FAIR TRADE PRODUCTEN

De opdracht specificeert dat 80 % van de bananen en koffie en 20 % van de ananas afkomstig moet zijn uit eerlijke handel. Verder moeten er minimaal twee soorten fair trade thee, fruitsappen, frisdranken en snacks worden aangeboden.

2.5. DUURZAME VIS

Bepaalde vissen mogen niet geserveerd worden in het restaurant omdat ze met uitsterven bedreigd zijn. Hiervoor wordt verwezen naar de viswijzer van WWF. Deze wordt elke twee jaar vernieuwd waardoor tijdens de uitvoering van de opdracht de criteria automatisch worden aangepast. Daarnaast is er een minimaal percentage van 20 % duurzame vis (ASC of MSC) die moet aangekocht worden. Dit percentage stijgt naar 40 % in het derde jaar van het contract.

2.6. VLEESVERMINDERING

Elke dag moeten vegetarische alternatieven worden aangeboden. Dit is van toepassing voor het koude voorgerecht, één warme hoofdschotel en een koude hoofdschotel. Verder moet er ook een veganistisch broodje worden aangeboden.

Tenslotte werd een clause opgenomen die de mogelijkheid biedt de vleesporties gedurende het contract te verlagen. Dit is een heikel punt en vraagt tijd om op punt te stellen. Aangezien het contract over meerdere jaren loopt, is het verstandig deze mogelijkheid op te nemen in het contract. Op deze manier kan in onderling overleg worden besloten de vleesporties aan te passen. De opdrachtnemer zal hiermee geen probleem hebben omdat een kleinere vleesportie, minder kosten vertegenwoordigt.

2.7. SCHOONMAAKMIDDELEN

Het percentage ecologische schoonmaakmiddelen (er wordt gerefereerd naar de criteria van het EU Ecolabel) moet gedurende het contract stijgen van 60 % naar 80 %.

2.8. VERPAKKINGSAFVAL

Wegwerpproducten mogen niet gebruikt worden zonder voorafgaande toestemming van de Instellingen. Verder moeten alle papierproducten (servetten, verpakkingen, ...) gemaakt zijn uit gerecycleerd en/of duurzaam (FSC/PEFC) papier.

2.9. VOEDSELVERSPILLING

Om de voedselverspilling terug te dringen werd gekozen om zowel de saladbar als de fruitbar per gewicht aan te bieden. Zo kunnen de bezoekers hun portie afstemmen op hun honger. Daarnaast moet bij één van de dagelijks aangeboden hoofdgerechten de mogelijkheid worden geboden een « kleine portie » (-33%) te bestellen tegen een gereduceerde prijs van 15 %.

¹ [Ministerieel besluit C-2013/31418](#)

3. COMMUNICATIE

Om het aanbod van duurzame voeding te promoten moeten alle biologische, fair trade en seizoensproducten zichtbaar worden gemaakt in het aanbod. Tenslotte moet eveneens 2x per jaar communicatiecampagne worden georganiseerd rond duurzame voeding.

4. CONTROLE EN AUDIT

Het lot 5 beschrijft de wijze waarop de audits en controle van de werking van de grootkeuken moet worden uitgevoerd. Hieruit blijkt dat niet enkel een controle van de milieucriteria wordt gevraagd maar dat ook een hele reeks andere parameters moeten worden gecontroleerd : hygiëne, communicatie met klant, afvalbeheer, aanbod.

De belangrijkste voorwaarde is afwezigheid van commerciële relaties tussen de opdrachtnemer van lot 5 en de opdrachtnemers van loten 1-2-3. Dit garandeert de onpartijdigheid van de controle-organisatie.

Door te beschikken over onafhankelijke auditrapporten is het veel eenvoudiger om maatregelen te nemen in geval van non-conformiteiten. Daarenboven stipuleert het lastenboek de verschillende boetes die kunnen worden gegeven in geval van negatieve auditrapporten.

Dit houdt een stok achter de deur in geval van problemen bij de uitvoering van het contract. De ervaring leert dat dit erg nuttig kan zijn bij cateringopdrachten aangezien men de kwaliteit van het aanbod enkel kan controleren bij aanvang van het contract.

Daarenboven wordt de keuze gemaakt om, waar mogelijk, te werken met exacte aantallen en niet met percentages. Bijvoorbeeld : aanbieden van 2 soorten frisdrank, wijn, ... of een exact aantal seizoenssalades dat moet worden aangeboden. Dit vergemakkelijkt sterk de controle van de criteria.

5. RESULTATEN

De moeilijkheid voor het behalen van goede resultaten voor duurzame catering schuilt zelden in het schrijven van een duurzaam lastenboek. De introductie van duurzaamheidscriteria is relatief eenvoudig maar de moeilijkheid is de controle van de criteria tijdens de uitvoering van het contract.

De keuze van een extra lot voor de controle heeft de Instellingen sterk geholpen om ervoor te zorgen dat de contractant voldoet aan de in het lastenboek opgelegde voorwaarden.

Daarnaast was het lastenboek van het Europees Parlement en het CdR/CESE duidelijk opgesteld waardoor er geen verkeerde interpretatie kon zijn over de criteria. Vage termen zoals : gezonde voeding, milieuvriendelijke ingrediënten werden vermeden en vervangen door concreet meetbare indicatoren zoals biologische certificatie, percentages van faire trade producten en voortgangsindicatoren inzake duurzame vis.

Hierbij werd gebruik gemaakt van alle mogelijkheden die de wetgeving biedt : verwijzingen naar labels, voortgangsindicatoren, gebruik maken van bestaande certificatiesystemen, ...

Dit heeft geleid tot goede resultaten : het cdr/cese was bij de eerste grootkeukens die het Good Food label behaalden (twee vorken). Het europees parlement heeft zijn dossier recent ingediend. Kortom beiden zijn voorbeelden van een geslaagde aanpak van duurzame overheidsopdrachten.