



Good Food en overheidopdrachten



Overzicht

1. Visie achter de voorbeeldlastenboeken
2. Presentatie 5 voorbeeldlastenboeken
3. Praktijkvoorbeelden



1. Visie

Eerste voorbeeldlastenboek dateert uit 2008

Problemen :

- Sector is sterk geëvolueerd
- Beleidskader is veranderd (Good Food label, ...)
- Verschil tussen theorie en praktijk
- Onderscheid levering en bereiding ter plekke
- Prioriteiten kiezen





1. Visie : evolutie sector

Meer en meer aandacht voor duurzaamheid :

- Eerste biologisch gecertificeerde grootkeuken
- Groter vegetarisch en zelfs veganistisch aanbod
- Meer aandacht voor seizoensproducten
- Campagne rond duurzame vis
- ...

Te wijten aan een algemene belangstelling
voor goede voeding





1. Visie : beleidskader

Meer aandacht voor duurzame voeding. Good Food strategie met de volgende acties

- Good Food label
- Gratis opleidingen en begeleiding
- Voorbeeldlastenboeken
- ...

Gratis ondersteuning wordt aangeboden door Leefmilieu Brussel.





1. Visie : Verschil theorie en praktijk

Voorbeelden tonen aan dat een goede opvolging van het lastenboek noodzakelijk is :

- Keuze voor duidelijke en eenvoudig te controleren criteria (met uitleg over controle)
- Copy/paste clauses
- Systeem van boetes in geval van non-conformiteit
- Aandacht voor communicatie en rapportering
- Externalisatie van de controle

Kiezen voor goede resultaten in plaats van
greenwashing





1. Visie : levering vs. bereiding

Indien u kiest voor levering :

- Waar worden u maaltijden geproduceerd ?
- Beperkte controlemogelijkheden

Bereiding ter plekke :

- Makkelijker bijsturen en controleren
- Eigen prioriteiten leggen
- Mogelijkheden op vlak van educatie

Bereiding ter plekke biedt meer mogelijkheden op vlak van
duurzaamheid





1. Visie : Prioriteiten kiezen

Good Food biedt veel mogelijkheden :

- Biologische voeding
- Seizoensproducten
- Vegetarisch aanbod
- Duurzame vis
- Verse producten
- ...

Uitleg in lastenboek om te helpen keuze te maken





2. Presentatie 5 lastenboeken

1. Catering (grootkeuken)
2. Ingrediënten
3. Drankautomaten
4. Catering (recepties/buffet/vergaderingen)
5. Externe controle



2.1. Grootkeuken

Technische specificaties

1. Hygiëne
2. Smaakeducatie
3. Aanbod en hoeveelheden
 - Gramimages (per leeftijd)
 - Frequentie (eigen prioriteiten kiezen)
 - Voedingswaarde (gezonde voeding)





2.1. Grootkeuken

Technische specificaties

4. Dranken

5. Kwaliteit en herkomst

- Biologische ingrediënten : Certificatie of vast aantal ingrediënten
- Vis : Rode lijst en MSC/ASC vis
- Groenten :
 - Seizoensgebonden (label Good Food)
 - Verse producten (vast aantal verse groenten)
 - Diversiteit inzake groenten





2.1. Grootkeuken

Technische specificaties

- Fruit : seizoensgebonden en fair trade
- Chocolade : fair trade
- Jodiumzout
- Oliën

6. Communicatie :

- Allergenen, ingrediënten, ...
- Sensibiliseringsacties





2.1. Grootkeuken

Gunningscriteria

1. Prijs
2. Bio en/of MSC certificering
3. Preventie voedselverspilling *
4. Biomethanisatie of compostering groenafval*
5. Informatiecampagnes rond duurzaamheid
6. Verse producten *
7. Seizoensproducten

* : niet van toepassing bij koude of warme lijn





2.1. Grootkeuken

Rapportering en boetes

3-maandelijkse rapportering van menu's, certificaties, informatiecampagnes, ...

Boetes in functie van de verschillende criteria :

- Vaste bedragen
- Percentages





2.2. Ingrediënten

Bij een keuken in eigen beheer kan de grootste milieuwinst geboekt worden door de aankoper/kok

- Keuze seizoensproducten
- Keuze vleessoorten/vegetarische bereidingen
- Keuze herkomst producten
- Keuze MSC/fair trade certificatie
- ...

Het lastenboek moet de aankoper/kok keuzes geven maar uw administratie moet een goede opleiding inzake duurzame voeding voorzien.





2.2 Ingrediënten

Opsplitsen in 2 loten per productgroep : Biologische/Fair trade en klassieke producten

- Groenten en fruit
- Vlees
- Droge voeding
- Brood
- Zuivel

Voor vis en dranken is dit niet noodzakelijk.





2.2. Ingrediënten

Overige criteria :

- Vis (MSC/ASC)
- Dranken (Bio/fair trade)
- Herkomst van groenten en fruit vermelden (wettelijke verplichting voor verse producten)
- Regelmatige rapportering van de aangekochte hoeveelheden



2.3. Automaten

Behoeftenanalyse

Maak een grondige analyse van de grootte en het aantal toestellen u nodig heeft. Kijk tevens welke producten geconsumeerd worden.

Deze analyse kan grote milieu en financiële winst opleveren.



2.3. Automaten

Technische specificaties

1. Energieverbruik via internationale norm

2. Productaanbod :

- Keuze voor bio/fair trade producten
- Gezonde voeding
- Verbod op bepaalde producten

Minimaal percentage gezonde voeding : fruit, ...



2.3. Automaten

Technische specificaties

- 3. Communicatie van het aanbod
- 4. Verpakkingsafval
- 5. Rapportering (belangrijk voor de volgende behoeftenanalyse)



2.3. Automaten

Gunningscriteria

1. Prijs
2. Energieverbruik (zie technische specificaties)





2.4. Catering

Inleiding

Twee soorten catering

- Éénmalig : duidelijk omschrijven wat je wenst
- Langlopend contract : menukaart vragen

Langlopend contract

Menukaart die 3 maandelijks wordt aangepast

Keuze uit 10-tal broodjes, diverse menu's, desserts, ...





2.4. Catering

Technische specificaties

1. Hygiëne

2. Aanbod en hoeveelheden

- Broodjes
- Buffetten (soep, broodjes, dessert, warme schotels, ...)
- Vegetarische alternatieven

Vergeet niet de bestellers te sensibiliseren !





2.4. Catering

Technische specificaties

3. Kwaliteit en herkomst

- Biologische certificatie
- Vis : Rode lijst
- Groenten :
 - Seizoensgebonden (label Good Food en broodbeleg)
 - Verse producten (salad bar)





2.4. Catering

Technische specificaties

- Fruit : seizoensgebonden dessert
- Volkoren brood
- Dranken : biologisch en/of fair trade

4. Presentatie

5. Voedselverspilling : preventie en doggybags

6. Verpakkingen en afvalbeheer



2.4. Catering

Rapportering en boetes

3-maandelijkse rapportering van menu's, certificaties, informatiecampagnes, ...

Boetes in functie van de verschillende criteria :

- Vaste bedragen
- Percentages





2.4. Catering

Gunningscriteria

1. Prijs
2. Bio en/of MSC certificering
3. Seizoensproducten
4. Strijd tegen voedselverspilling





2.5. Controle

Technische criteria

1. Administratieve controle

- Menu's
- Facturen
- ...

2. In situ controle

3. Rapportering





2.5. Controle

Gunningscriteria

1. Prijs

- Max. budget voor controle (3.000-8.000€)
- Opdracht tegen prijslijst

2. Kwaliteit

Opgelet : indien de prijzen kunnen sterk verschillen in functie van de gekozen controlepunten





Duurzame Consumptie

CODUCO

Consomation Durable

Rob Renaerts
Zaakvoerder
0488/994488
rob@coduco.be
www.coduco.be