

## Forum Voedselverlies – donderdag 16 november 2017

### Verslag sessie ‘bestekken tegen voedselverlies’

#### Deelnemers

Els Verwimp	Departement Omgeving
Filip Fleurbaey	Departement Omgeving
Ann Braekevelt	OVAM
Hilde Van Lancker	Departement Omgeving Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin
Nicky Prenen	Stad Gent
Tamara Bruning	Sodexo
Aline Le Clef	Aramark
Jean-François Van Aelst	Compass
Marc de Bernardin	Vredeseilanden/Rikolto Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin
Katharina Beelen	Dekeyzer-Ossaer nv
Carmen De Rudder	
Johan Dekeyzer	

#### 1. Inleiding

Overheden, onderwijsinstellingen, zorginstellingen, ... schrijven bestekken uit voor cateringopdrachten. Via die bestekken wil de instantie in kwestie een bepaald voedingsbeleid realiseren. Voedselverlies is steeds een onderdeel van een ruimer voedingsbeleid. In deze sessie gaan we niet in op aspecten van bv. gezonde of duurzame voeding. We focussen op het aspect ‘voedselverlies vermijden en wat niet vermijdbaar is, selectief inzamelen’ en hoe dit opnemen in een bestek.

We focussen ons in deze sessie op een context van overheidsopdrachten, gebonden aan specifieke wetgeving en regelgeving. Diverse sectoren vallen hieronder, bv. onderwijssector zoals in geval van de stad Gent die de catering uitbesteedt voor de eigen scholen en kinderopvanginitiatieven, lokale besturen die voor hun zorginstellingen beroep doen op cateringsbedrijven, ziekenhuizen die hun catering uitbesteden, het RIZIV (rijksinstituut voor ziekte- en invaliditeitsverzekering) die haar kantine laat uitbaten door een externe cateraar, ...

#### 2. Leidraad “beperking van voedselverliezen bij overheden”

##### Zie presentatie

Voorstelling door Els Verwimp, expert duurzame overheidsopdrachten binnen het Departement Omgeving (Vlaamse overheid).

Deze leidraad is een hulpmiddel voor aankopers. De leidraad wil de aankopers een zo concreet mogelijke houvast bieden voor de formulering van specifieke clausules met betrekking tot het vermijden van voedselverlies bij de opmaak van bestekken.

De aanwezigen kunnen tot 7 december schriftelijk feedback geven op deze leidraad. Daarna wordt de leidraad gefinaliseerd en verspreid naar aankopers.

### **3. Praktijkvoorbeeld bestek Stad Gent**

#### Zie presentatie

Tamara Bruning, afdelingshoofd binnen het Departement Facility Management bij de stad Gent schreef onlangs een bestek uit voor het voorzien in de maaltijden voor de diverse onderwijsinstellingen van de stad Gent. In dit bestek werden specifieke verwijzingen naar verminderen van voedselverlies opgenomen.

### **4. Uitwisseling van ervaringen**

Voorbeelden van formuleringen in bestekken, afspraken of gesprekken daarrond met de aankopers, ... problemen, knelpunten en barrières die cateraars ondervinden en mogelijke oplossingen:

- Gramimages:
  - In lastenboeken staat vaak heel gedetailleerd beschreven hoeveel grammage van bv. vlees moet geleverd worden. Uit ervaring van de cateraars blijkt dat de vermelde grammages vaak te hoog zijn. Door de concrete vermelding van het aantal grammage in de bestekken, zijn de cateraars hieraan gebonden.
  - Mogelijkheid voorzien in bestek om hiermee flexibel om te springen tijdens de uitvoering van de opdracht.
  - Verschillende referentietabellen voor het bepalen van de hoeveelheden worden gebruikt.
  - Streven naar eenzelfde referentietabel is wenselijk.
  - Werken met combineerbare kleine porties zorgt voor flexibiliteit in de keuken. Bv. porties van 50 gram zijn te combineren tot een portie van 100 gram of grote porties, bv. portiegrootte differentiëren i.f.v. de afdeling in ziekenhuis, onderwijs ...
- Conditioneringen: koude lijn (vacuüm, diepvries, andere, ... versus warme lijn)
  - In het bestek van de Stad Gent staat expliciet vermeld dat de maaltijden in vacuümverpakkingen moeten aangeboden worden. Deze hebben een houdbaarheidsdatum van 3-tal weken, mits de koude lijn niet onderbroken wordt. De instelling moet de vacuümmaaltijden dus koel (frigo) kunnen bewaren.
  - Maaltijden kunnen ook diepgevroren aangeboden worden, per portie. De instelling moet hierbij over de nodige voorzieningen (diepvriezers) beschikken op de verschillende locaties.
  - Aankopers zijn niet altijd op de hoogte van alle mogelijke conditioneringen en de bijhorende consequenties voor kwaliteit, houdbaarheidstermijn, nodige voorzieningen in de instelling, ... Bv. rond diepvries versus vers bestaan nog een aantal vooroordelen.
  - Informatie-uitwisseling en professionalisering van aankopers omtrent conditioneringen is wenselijk.

→ Vrijheid laten in bestekken naar keuze van conditionering.

- Volumes verpakkingen van de maaltijden:

- Bereide maaltijden worden bv. per 10 porties verpakt. Bij een groep van 11 personen, moet dan een verpakking van 10 geopend worden voor slechts 1 portie. De overige 9 gaan vaak verloren.

In het bestek van de Stad Gent staat expliciet vermeld dat de maaltijden in grote verpakkingen en steeds gecombineerd met enkele kleine verpakkingen dienen aangeboden te worden.

- Diepvriesmaaltijden kunnen eenvoudig per portie worden aangeboden. Elke dag kan steeds het juiste aantal ontdooid en verbruikt worden. De mogelijkheden en kwaliteiten (bv. diepvries versus vers) van diepvriesmaaltijden zijn minder gekend bij de aankopers.

→ Informatie-uitwisseling en professionalisering van aankopers omtrent doseerbaarheid is wenselijk.

- Voedselveiligheid:

- Verschil tussen TGT en THT is niet voor iedereen duidelijk. In de keuken weet men niet altijd hoe hiermee omgaan. Vaak wordt vanuit het oogpunt van de voedselveiligheid alles weggegooid dat voorbij de THT-datum is, terwijl dit nog perfect eetbaar en veilig kan zijn.

→ Duidelijkheid hierover creëren in overleg tussen cateringsector en overheid. FAVV betrekken.

- Voedseloverschotten mogen op dit moment niet verwerkt worden in nieuwe gerechten. O.a. communicatie over allergenen speelt hierbij een rol.

→ Mogelijkheden bespreken met FAVV

- Marktverkenning:

- Aankopers hebben niet altijd voldoende tijd voor een marktverkenning en/of kennen de mogelijkheden te weinig. Bv. andere methoden van aanleveren van de maaltijden geeft andere mogelijkheden op vlak van doseerbaarheid (bv. diepvries toelaten versus enkel vers).

→ In bestekken mogelijkheid tot aanbieden van alternatieven toelaten (zie ook 'grammage' en 'conditioneringen').

- Voorbeeldbestekken:

- Bestekken worden vaak gekopieerd van andere instanties en/of van voorgaande jaren. Hierdoor doorloopt de aankoper geen leertraject, ontstaat weinig evolutie in bestekken en worden bestekken niet aangepast aan specifieke situaties.

→ Informatie-uitwisseling en professionalisering van aankopers omtrent uitschrijven van goede bestekken is wenselijk.

- Flexibiliteit vraag en aanbod

- De cateraars zijn gebonden aan het aanleveren van een bepaalde hoeveelheid (steeds identieke productie) zoals vermeld in de bestekken, terwijl het aantal consumenten kan wisselen.
- Naargelang de ziektebeelden en behoeften van patiënten wordt meer of minder gegeten. Door vaste formuleringen in bestekken kan hier niet op ingespeeld worden.

→ Mogelijkheid voorzien in bestek om hiermee flexibel om te springen tijdens de uitvoering van de opdracht.

- **Gunningscriteria:**

- Er kan in de gunningscriteria rekening gehouden worden met vermijden van voedselverspilling. De aankoper bepaalt het gewicht van het criterium 'prijs' en de andere criteria.
- Gunningscriteria moeten voldoende specifiek gemaakt worden en steeds controleerbaar zijn. Wat kan een aankoper controleren? Wat kan de cateraar aantonen? Wat niet?

→ Informatie-uitwisseling en professionalisering van aankopers omtrent het opstellen van goede gunningscriteria is wenselijk.

→ Informatie-uitwisseling en professionalisering van cateraars omtrent goede voorbeelden van mogelijke sensibiliseringsacties, plannen van aanpak en mogelijke acties om voedselverlies te minimaliseren en van systemen om voedselverliezen te monitoren is wenselijk.

- **Opleiding personeel:**

- In zorginstellingen is het verzorgend personeel ook betrokken bij de dagelijkse voeding van de patiënten.
- Ook keukenpersoneel is vaak te weinig op de hoogte van mogelijkheden om voedselverspilling te verminderen.
- In ouderenzorg is vermijden van ondervoeding een belangrijk aspect.

→ Opleiding van personeel is wenselijk, al dan niet op te nemen als selectie criterium in bestekken.

→ Sensibilisatie omtrent reductie voedselverspilling versus vermijden van ondervoeding is wenselijk bij verzorgend personeel in de ouderenzorg.

- **Selectieve inzameling van diverse afvalstromen:**

- In 2021 wordt de selectieve inzameling van o.a. keukenafval verplicht in horeca- en cateringsector.

→ In bestekken duidelijk aangeven welke fracties worden ingezameld en door wie.

- **Menucyclussen**

- Te lange menucyclussen zorgen ervoor dat de cateraar niet kan inspelen op de beschikbaarheid van bepaalde groenten en fruit op een bepaald moment.

- Bepaalde overschotten (bv. puree) kunnen op een ander moment aangeboden worden indien houdbaarheid dit toelaat (mogelijk bij o.a. vacuümverpakkingen of diepvries).
- Mogelijkheid voorzien in bestek om hiermee flexibel om te springen tijdens de uitvoering van de opdracht.
- KPI (Key Performance Indicator)
  - Te strikte KPI's kunnen ook voedselverspilling in de hand werken. KPI's zijn soms tegenstrijdig met het gebruik van groenten en fruit die niet aan de cosmetische eisen voldoen.

### **Conclusie:**

1. Een bestek biedt veel mogelijkheden om voedselverliezen te verminderen bij een cateringopdracht. Marktverkenning, professionalisering van aankopers en informatie-uitwisseling tussen cateraars en aankopers is wenselijk.
2. De ervaringen in diverse sectoren (zorg, onderwijs, lokale besturen, ..) zijn uitwisselbaar. De grootste verschillen situeren zich in de contractvorm:
  - a. de concessie voor de uitbating van een restaurant
  - b. levering van bereide maaltijden
  - c. levering van ingrediënten en/of maaltijdcomponenten aan keukens die zelf voor de catering instaan
3. De Vlaamse overheid finaliseert de leidraad "beperking van voedselverliezen bij overheden" en zorgt, via diverse koepelorganisaties, voor verspreiding naar aankopers.
4. Deze werkgroep engageert zich om de nodige informatie uit te wisselen tussen cateraars en aankopers.
  - a. Overleg op donderdag 18 januari 2018, van 10u tot 12u30 in gebouw Herman Teirlinck, lokaal 1.20 (zelfde lokaal): voorbereiding van een uitwisselingsdag tussen cateraars en aankopers.
  - b. De exacte datum voor de uitwisselingsdag (periode maart-mei 2018) wordt afgesproken op het overleg in januari.
    - De koepelorganisaties uit de zorg- en onderwijssector worden betrokken. Deze kunnen ondersteuning bieden aan de individuele aankopers.
    - Ook VVSG en FAVV worden bij het overleg betrokken.
    - Praktijkvoorbeelden van (delen van) bestekken en/of formuleringen in offertes worden vooraf gebundeld via mail.