

LEIDRAAD: BEPERKING VAN VOEDSELVERLIEZEN BIJ OVERHEDEN

INHOUD

1	Inleiding	3
1.1	Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020	3
1.2	Overheidsopdrachten voor voeding en catering - contractsvormen	3
2	Elementen ter beperking van voedselverliezen	5
3	Concessie voor het uitbaten van een bedrijfsrestaurant	8
4	Overheidsopdrachten voor grootkeukens	12
5	Overheidsopdrachten voor gelegenheidscatering	15
6	Sorteren en afvalverwerking	17
7	Marktinformatie	18

1 INLEIDING

1.1 KETENROADMAP VOEDSELVERLIES 2015-2020

Voedselverlies staat hoog op de agenda van de overheid, de bedrijven in de voedselindustrie en de samenleving. In het voorjaar van 2014 drukten de ketenpartners Boerenbond, FEVIA Vlaanderen, Comeos Vlaanderen, Unie Belgische Catering en Horeca Vlaanderen samen met de Vlaamse overheid en het toenmalige OIVO, het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties, de wens uit om “een vrijwillig en ambitieus engagement op te nemen om de komende jaren via duurzaam volgehouden inspanningen voedselverlies verder terug te dringen”. Het engagement werd geofficialiseerd met de ondertekening van de gezamenlijke engagementsverklaring ‘Samen tegen Voedselverlies’.

De engagementsverklaring werd verder uitgewerkt in [de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020](#)¹. De ketenroadmap is het gezamenlijke antwoord van de Vlaamse overheid, de ketenpartners en OIVO op de maatschappelijke vraag om de problematiek ter harte te nemen en is tevens het antwoord op de vraag van internationale en Europese overheden om een passend beleid te ontwikkelen.

Door bij overheidscontracten een slimme aanpak te hanteren en specifieke clausules te voorzien, kunnen overheden doelgericht voedselverliezen beperken. Overheidscontracten zijn een krachtig instrument om bedrijven te sensibiliseren, te inspireren en te engageren tegen voedselverlies. Deze leidraad kwam tot stand in uitvoering van de ketenroadmap en wil aanbesteders ondersteunen bij het beperken van voedselverliezen bij overheidscontracten door een concrete aanpak en modelclausules aan te reiken. De leidraad is een gezamenlijk initiatief van agentschap Facilitair Bedrijf en het departement Kanselarij en Bestuur van de Vlaamse overheid, gesteund met bijdragen van verschillende organisaties van binnen en ook van buiten de Vlaamse overheid.

1.2 OVERHEIDSOPDRACHTEN VOOR VOEDING EN CATERING - CONTRACTSVORMEN

Overheidscontracten voor voeding en catering kunnen sterk van elkaar verschillen, zowel naar voorwerp, aard als looptijd. Omwille van deze verschillen is het niet mogelijk om een vaste aanpak en set clausules te definiëren die de aanbesteders in elk contract voor voeding en catering kunnen opnemen. Grosso modo kunnen volgende **3 contractsvormen** worden onderscheiden:

¹ <http://lv.vlaanderen.be/nl/voorlichting-info/publicaties/studies/voedselverlies>

2 ELEMENTEN TER BEPERKING VAN VOEDSELVERLIEZEN

Zowel de kant-en-klare clausules, de voorgestelde aankoopstrategie als het partnerschap zijn erop gericht voedselverliezen te voorkomen en de overschotten die er toch zijn te valoriseren op een zo hoogwaardig mogelijke manier. Daarbij wordt vooral ingezet op preventie als uitgangspunt en wordt in ondergeschikte orde rekening gehouden met de 'cascade van het waardebehoud':

- Voorkomen van voedselverlies aan de bron
- Toepassen voor humane voeding
- Inzetten voor veevoeder of dierenvoeding
- Inzetten als grondstoffen in de niet-voedingssectoren van de industrie
- Verwerken tot meststof door vergisting en/of compostering
- Inzetten voor het opwekken van energie

De aanpak en de clausules per contractsvorm focussen om die reden op volgende elementen:

- i. De hoeveelheid aangekochte voeding zo goed mogelijk afstemmen op het reële verbruik, gespreid over de verschillende gerechten. Daarnaast is het ook nodig om methodieken te hanteren voor het inschatten van de dagelijkse afname en het aantal bezoekers van het restaurant. Hoewel het inschatten van het reële voedselverbruik per gerecht per definitie een aantal onzekerheden in zich draagt, zijn er toch tal van factoren waarop een inschatting kan gebaseerd worden:
 - De periode van het jaar (seizoen, vakantieperiode, ...)
 - De dag van de week. Op sommige dagen is het restaurant wellicht populairder. Op brugdagen is de afname wellicht substantieel lager.
 - Inschatting op basis van de populariteit van het gerecht en de eventuele combinatie met meer of minder populaire andere gerechten.
 - Hoeveel alternatieve gerechten staan er op het menu?
 - Invloed van externe factoren op het verbruik (stakingen, terreurdreiging, ...)
 - Zijn er opleidingen of evenementen in het gebouw die het aantal restaurantbezoekers kunnen doen stijgen?
 - Zijn de restaurants van naburige gebouwen gesloten of zijn er andere eetgelegenheden in de buurt gesloten, waardoor er mogelijks meer mensen in het restaurant blijven eten?

D.m.v. het kassasysteem kan mogelijks tot op zekere hoogte een inschatting gemaakt worden van toekomstig voedselverbruik. Een meer ingrijpend hulpmiddel om de aangekochte voeding zo goed mogelijk af te stemmen op het reële verbruik is het hanteren van een reserveringssysteem, zodat het reële aantal restaurantbezoekers quasi-exact kan worden ingeschat. Een doeltreffende

maatregel is bijvoorbeeld het niet langer aanvullen van de buffetten gedurende een welbepaalde periode voor sluitingstijd (bv. 30 minuten).

- ii. Voorzien van voeding met, indien mogelijk, een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum zodat een buffer wordt gecreëerd met het oog op verwerking. Hierbij is een goede marktkennis van belang. Dit element is evenwel niet absoluut. Het opleggen van een langere houdbaarheidsdatum is niet steeds aangewezen indien er daardoor bijvoorbeeld substantieel meer conserveermiddelen gebruikt worden of indien er daardoor meer energie-intensieve koelcapaciteit moet voorzien worden.
- iii. Het voorzien van een passende en evenwichtige leveringsfrequentie. Teveel leveringen maken het transport minder efficiënt en zijn hinderlijk vanuit logistiek oogpunt, te weinig leveringen vergroten het risico dat de houdbaarheidsdatum van het voedsel verval.
- iv. Afstemming van de verpakking op de hoeveelheid en de aard van het te leveren voedsel. Te kleine verpakkingen zijn af te raden omdat ze veel afval genereren, te grote verpakkingen zijn soms evenzeer af te raden omdat de inhoud van de verpakking na opening sneller bederft. Voedsel dat in kleine hoeveelheden wordt verwerkt, wordt bij voorkeur in kleine hoeveelheden verpakt. Voor voedingswaren die in kleine hoeveelheden verwerkt worden, is een hersluitbare verpakking soms aangewezen.
- v. Opleiden en sensibiliseren van het personeel van de restaurantuitbater. Afhankelijk van de contractsvorm is de overheid zelf uitbater (restaurant in eigen beheer) of geeft de overheid de uitbating van het restaurant in concessie. De uitbater van het restaurant moet zijn personeel opleiden met het oog op het beperken van voedselverliezen. Het personeel van de restaurantuitbater heeft een belangrijke rol in het beperken van voedselverliezen en vormt bovendien het aanspreekpunt voor de restaurantbezoekers. Een degelijke opleiding en sensibilisering van het personeel van de restaurantuitbater leidt op zijn beurt tot sensibilisering van de restaurantbezoeker.
- vi. Sensibilisering van de restaurantbezoekers. Indien de restaurantbezoekers zichzelf mogen bedienen, is het nuttig dat de restaurantbezoekers worden gesensibiliseerd om niet teveel op te scheppen. Eventueel kan een policy aangenomen worden waarbij men een tweede keer kan opscheppen, zodat men de eerste opscheppbeurt zeker niet teveel neemt. Uit metingen van het agentschap Facilitair Bedrijf blijken indicaties dat het voedselverlies substantieel lager ligt als het principe "freedom of choice" wordt gehanteerd, waarbij de restaurantbezoeker vrij zijn groenten en aardappelen mag opscheppen en niet bediend wordt door een keukenmedewerker². Voeding

² Zie de resultaten van de evaluatiemeting voedselverlies in de restaurants van de Vlaamse overheid van 6 mei 2015 op deze website: <https://overheid.vlaanderen.be/resultaten-voedselverliesmeting>.

die in het belang van de gezondheid van de restaurantbezoekers best in geringe mate wordt opgeschept (vlees, gefrituurd voedsel, sauzen, desserts, ...), kan best wel door de keukenmedewerkers worden opgeschept.

- vii. In ieder geval kan het vlees bij voorkeur worden bediend door de restaurantmedewerkers, zodat er niet meer dan de door Nubel³ voorziene hoeveelheden wordt genuttigd. Daarbij is het relevant om de restaurantmedewerkers te sensibiliseren om de juiste hoeveelheid op te scheppen en hierover te communiceren naar de restaurantbezoeker toe (zie ook eerder punt v).
- viii. Investeren in apparatuur die voedselverliezen beperkt (bv. performante koelinstallaties, diepvriezers, apparatuur voor het vacuüm trekken van voedselcontainers, ...). Ook dit element is uiteraard niet absoluut. Meer koelinfrastructuur betekent hogere kosten en een hoger energieverbruik. Dit element veronderstelt een afweging.
- ix. Mogelijkheid om niet verbruikte voeding op een nuttige wijze te verwerken (bv. de niet verbruikte groenten van de saladbar verwerken in de groentesoep van volgende dagen). Voedseloverschotten worden dus herwerkt tot humane voeding.
- x. Mogelijkheid om de niet verbruikte voeding te valoriseren door een gift aan sociaal initiatief. Bijkomend onderzoek in het kader van voedselveiligheid en de daaraan verbonden aansprakelijkheid dringt op. Zo is het niet duidelijk welk aansprakelijkheidsrisico de restaurantuitbater aangaat door het voedsel te schenken. Indien een restaurantbezoeker ziek wordt door het eten van bedorven voedsel, kan immers de vraag rijzen wie hiervoor aansprakelijk is. Enerzijds kan de restaurantuitbater aansprakelijk zijn, bijvoorbeeld omwille van het schenken van quasi(vervallen) voedsel of ongeschikte containers. Anderzijds kan de bezoeker ook zelf aansprakelijk zijn, bijvoorbeeld omwille van het foutief of te lang bewaren van het voedsel.
- xi. Indien ervoor wordt geopteerd om restaurantbezoekers niet zelf te laten opscheppen (dus geen "freedom of choice"), dan kan een systeem worden ingevoerd waarbij restaurantbezoekers hun overschotten kunnen meenemen naar huis. Concreet kan de restaurantuitbater dozen ter beschikking stellen waarin de restaurantbezoeker hun resten kunnen meenemen. Ook hier rijst evenwel een aansprakelijkheidsvraagstuk aangezien het risico bestaat dat het voedsel bederft vóór de uiteindelijke consumptie.
- xii. Niet verbruikte voeding die toch wordt weggegooid, correct sorteren zodat de resten nog nuttig worden gebruikt (keukenafval en groenten kunnen verwerkt worden tot compost, meststof en

³ <http://www.nubel.com/nl/default.html>

biomassa, gebruikte frituurolie wordt verwerkt tot biobrandstoffen, ...). In de toekomst kan ook ingezet worden op het gescheiden ophalen van GFT en swill (zie ook verder punt 6)

- xiii. Waar mogelijk moet ingezet worden op het monitoren van de voedselverliezen. Afhankelijk van de contractsvorm is dit eerder een opdracht voor de aanbesteder dan wel voor de concessiehouder. Een degelijke monitoring laat o.m. toe om de aangekochte hoeveelheden zo goed mogelijk af te stemmen op het reële verbruik (zie punt i).

De clausules en aanpak per contractsvorm hebben enkel betrekking op het beperken van voedselverliezen binnen de concrete concessie of overheidsopdracht. Er is bewust voor gekozen om de clausules niet te laten doorwerken tot de voorgaande schakels in de keten. De wetgeving overheidsopdrachten en wetgeving concessies bepalen immers dat alle vereisten in een evenredige verhouding moeten staan met voorwerp van de opdracht. Het verband van eventuele technische eisen en gunningscriteria inzake voedselverlies met de voorgaande schakels in de toeleveringsketen zou onvoldoende zijn. Het beperken van voedselverliezen is een gedeelde verantwoordelijkheid en behoort overeenkomstig de ketenroadmap tot de desbetreffende schakels. De bedrijven in de toeleveringsketen worden hiertoe al op andere wijzen ondersteund en gesensibiliseerd (actieprogramma's 1 en 3 van de ketenroadmap).

3 CONCESSIE VOOR HET UITBATEN VAN EEN BEDRIJFSRESTAURANT

Hierbij wordt de volledige uitbating van het bedrijfsrestaurant door de overheid (concessionaris) in concessie gegeven aan een bedrijf (concessiehouder). De verantwoordelijkheden en het uitbatingsrisico worden hierbij in grote mate verschoven naar de concessiehouder, waardoor er geen of quasi geen verplichtingen overblijven voor de overheid. Het beperken van voedselverliezen behoort voor deze contractvorm dus hoofdzakelijk tot de verantwoordelijkheid van de concessiehouder.

De overheid beschikt wel over de mogelijkheid om in de concessieovereenkomst verplichtingen op te leggen t.a.v. de concessiehouder m.b.t. de beperking van voedselverliezen. Daarnaast kan de concessieovereenkomst voorzien in een sanctiemechanisme om indien nodig de correcte naleving van deze verplichtingen af te dwingen.

In deze contractvorm kunnen volgende clausules worden opgenomen:

- Uitvoeringsvoorwaarde afstemming hoeveelheden:

Op de concessiehouder rust een inspanningsverbintenis om de dagelijks voorziene hoeveelheid voedsel zo precies mogelijk af te stemmen op de te verwachten afname. De concessiehouder moet dagelijks monitoren wat de effectieve bereidde en afgenomen hoeveelheid was om op die manier inschattingen te kunnen maken voor de toekomst. De concessiehouder doet bovendien een zo groot mogelijke inspanning⁴ om de effectieve voedseloverschotten te monitoren en om hierover te rapporteren aan de concessionaris.

[facultatieve clausule indien er reeds historische gegevens beschikbaar zijn over het bedrijfsrestaurant:

Na de sluiting van de concessieovereenkomst maakt de concessionaris aan de concessiehouder een pakket over met historische gegevens m.b.t. het voedselverbruik en de voedseloverschotten van het bedrijfsrestaurant. De concessiehouder dient deze gegevens aan te wenden om de voorziene hoeveelheid voedsel reeds in de opstartfase zo goed mogelijk af te stemmen op de afname.]

De concessiehouder bepaalt de voorziene hoeveelheid voedsel voor een bepaalde dag op basis van de gegevens die eerder werden vergaard. Bij het afstemmen van de hoeveelheid voedsel op de te verwachten afname dient de concessiehouder in ieder geval rekening te houden met volgende factoren:

- *De periode van het jaar. Sommige gerechten zijn populairder als het koud is (bv. warme winterkost, ...), andere zijn populairder als het warm is (bv. salades, koude schotels, ...).*
- *Vakantieperiodes en periodes van mindere bezetting. Het aantal restaurantbezoekers zal in vakantieperiodes en in rustigere periodes dalen. Op bruggedagen kunnen de voorziene hoeveelheden doorgaans drastisch worden beperkt.*
- *Opleidingen of evenementen. Indien er een opleiding, bedrijfsbezoek of evenement doorgaat in het gebouw waarin het restaurant is gelegen, zal het aantal restaurantbezoekers stijgen.*
- *De dag van de week. Op sommige dagen is het gemiddelde voedselverbruik hoger dan op andere dagen.*
- *De samenstelling van het menu. Indien sommige populaire gerechten op het menu staan, valt te verwachten dat het voedselverbruik groter zal zijn. De combinatie van een gerecht met meer of minder populaire andere gerechten kan het verbruik per gerecht sterk beïnvloeden.*
- *Het aantal alternatieve gerechten op het menu.*

⁴ Voor het monitoren van de voedseloverschotten kan ook geopteerd worden voor een resultaatsverbintenis, waarbij de concessiehouder een verplichting heeft om de voedseloverschotten te monitoren, bijvoorbeeld d.m.v. een wekelijkse of maandelijkse steekproef. Het staat de overheid vrij om de clausule in die zin te verstrengen. Belangrijke kantmelding daarbij is wel dat aan dergelijke monitoring zekere meerkosten kunnen verbonden zijn afhankelijk van de omvang, looptijd en specificaties van de opdracht.

- *Invloed van externe factoren op het verbruik. Sommige externe factoren, bijvoorbeeld een staking van het openbaar vervoer of een terreurdreiging, kunnen het voedselverbruik drastische verlagen. De concessiehouder dient hier zo snel mogelijk en zo goed mogelijk op in te spelen.*
- *Indien de restaurants van naburige gebouwen of andere eetgelegenheden in de buurt gesloten zijn, zal dit het aantal restaurantbezoekers doen stijgen. De concessiehouder doet een inspanning om hier zo goed mogelijk op in te spelen.*

De concessiehouder moet de resultaten van de doorgevoerde monitoring archiveren en telkens ten laatste een maand na de verjaardag van de concessieovereenkomst overmaken aan de concessionaris. Bij de monitoring voegt hij een nota waaruit blijkt dat hij heeft gedaan wat redelijkerwijs van hem kan worden verwacht met het oog op het afstemmen van de voorziene hoeveelheid voedsel op de te verwachten afname. Indien de concessiehouder nalaat om de monitoring of de nota over te maken aan de concessionaris of indien er uit de monitoring of nota blijkt dat de opdrachtnemer kennelijk niet heeft gedaan wat redelijkerwijs van hem kon verwacht worden, kan de concessionaris een straf toepassen van [xxxx euro of x% van het in het voorgaande jaar betaalde totaalbedrag⁵].

- **Uitvoeringsvoorwaarde opleiding personeel:**

De concessiehouder moet het personeel dat instaat voor het uitbaten van het restaurant opleiden en sensibiliseren met het oog op het beperken van voedselverliezen.

Bij de opleiding komen minstens volgende elementen aan bod:

- *De te bedienen hoeveelheden en de communicatie hierover naar de klant toe*
- *Het correct sorteren van het niet verbruikte voedsel*
- *Productkennis en kennis omtrent de ingrediënten van het voedsel, zodat de personeelsleden de klanten hieromtrent kunnen inlichten en klanten vervolgens kunnen aangeven bepaalde ingrediënten niet te wensen omwille van allergie, intolerantie of voedselvoorkeur (vegetarisch, veganistisch, ...)*
- *Hergebruik of herwerken van ontstane resten*
- *De koks worden opgeleid om menu's op een slimme manier samen te stellen, zodat er opportuniteiten ontstaan voor hergebruik*
- *De koks worden opgeleid om slimme combinaties te maken van gerechten, waardoor het verbruik accurater kan worden ingeschat (bv. geen twee klassiek populaire gerechten op één dag).*

⁵ Andere berekeningsmethoden voor het bepalen van de omvang van de straf zijn hier uiteraard mogelijk, bijvoorbeeld een percentage op de maandelijkse of trimestriële omzet van de concessie

- Uitvoeringsvoorwaarde sensibilisering restaurantbezoekers:

Het personeel van de concessiehouder bedient slechts de hoeveelheden vlees die volgende instantie aanbeveelt:

https://www.nubel.be/ned/manual/voedingsdriehoek_vlees_vis_eieren.asp

Met het oog op het beperken van voedselverliezen hanteert de concessiehouder het principe van de zelfbediening voor groenten, aardappelproducten, pasta, rijst en equivalenten. De concessiehouder laat restaurantbezoekers bovendien een tweede bediening toe voor deze voedingsmiddelen.

De concessiehouder communiceert deze werkwijze op een heldere wijze naar de restaurantbezoekers. Minstens zorgt hij voor een heldere affichering op meerdere plaatsen in het restaurant.

[voorgaande paragraaf kan eventueel verder gemodelleerd worden met ook een communicatie via e-mail, informatie die ter beschikking wordt gesteld op een website, ...]

- Uitvoeringsvoorwaarde m.b.t. de verpakking en de stockage van geleverde goederen:

De concessiehouder neemt een aantal maatregelen in acht om voedselverliezen in de keuken en voor het serveren te beperken:

- *De concessiehouder zorgt voor een passende en evenwichtige leveringsfrequentie door zijn toeleveranciers. Een teveel aan leveringen heeft tot gevolg dat het transport minder efficiënt is, en is hinderlijk vanuit logistiek oogpunt, te weinig leveringen vergroten het risico dat voedsel vervalst.*
- *De concessiehouder opteert bij voorkeur voor producten met een zo klein mogelijke hoeveelheid verpakking (zie evenwel ook volgende maatregel).*
- *De verpakking van de gebruikte producten is zo goed als mogelijk afgestemd op de hoeveelheid en de aard van het te leveren voedsel. Te kleine verpakkingen zijn af te raden omdat ze veel afval genereren, te grote verpakkingen zijn soms evenzeer af te raden omdat de inhoud van de verpakking na opening sneller bederft.*
- *Voedsel dat in kleine hoeveelheden wordt verwerkt, wordt bij voorkeur in kleine hoeveelheden verpakt.*
- *Wat voedingswaren betreft die in kleine hoeveelheden verwerkt worden, is een hersluitbare verpakking aangewezen.*
- *De concessiehouder ziet erop toe dat de geleverde goederen ook effectief worden verwerkt en verbruikt alvorens de houdbaarheidsdatum wordt overschreden. Hij*

- Moet een zo goed mogelijk zicht hebben op het aantal restaurantbezoekers en/of de reële hoeveelheid voedsel die wordt afgenomen. Een degelijke kassasysteem of een digitale betalingsterminal maakt het in principe mogelijk om het aantal restaurantbezoekers vrij accuraat te monitoren. Het invoeren van een reservatiesysteem laat bovendien toe om het aantal restaurantbezoekers (quasi-) exact in te schatten. Nadeel van dergelijk systeem is dat het een drempel kan vormen om het restaurant te bezoeken. Het keukenpersoneel kan ingeschakeld worden om na te gaan hoeveel voedsel er over en verbruikt is per gerecht. Op basis van deze gegevens kan de te verwachten afname ingeschat worden. Belangrijk bij het inschatten van de te verwachten afname zijn volgende factoren:
 - De periode van het jaar. Sommige gerechten zijn populairder als het koud is (bv. warme winterkost, ...), andere zijn populairder als het warm is (bv. salades, koude schotels, ...).
 - Vakantieperiodes en periodes van mindere bezetting. Het aantal restaurantbezoekers zal in vakantieperiodes en in rustigere periodes dalen. Op brugdagen kunnen de voorziene hoeveelheden en het aantal gerechten drastisch worden vermindert.
 - Opleidingen of evenementen. Indien er een opleiding, bedrijfsbezoek of evenement doorgaat in het gebouw waarin het restaurant is gelegen, zal het aantal restaurantbezoekers stijgen.
 - De dag van de week. Op sommige dagen is het gemiddelde voedselverbruik hoger dan op andere dagen.
 - De samenstelling van het menu. Indien sommige populaire gerechten op het menu staan, valt te verwachten dat het voedselverbruik groter zal zijn. De combinatie van een gerecht met meer of minder populaire andere gerechten kan het verbruik per gerecht sterk beïnvloeden.
 - Het aantal alternatieve gerechten op het menu.
 - Invloed van externe factoren op het verbruik. Sommige externe factoren, bijvoorbeeld een staking van het openbaar vervoer of een terreurdreiging, kunnen het voedselverbruik drastische verlagen. De concessiehouder dient hier zo snel mogelijk en zo goed mogelijk op in te spelen.
 - Indien de restaurants van naburige gebouwen of andere eetgelegenheden in de buurt gesloten zijn, zal dit het aantal restaurantbezoekers doen stijgen. De concessiehouder doet een inspanning om hier zo goed mogelijk op in te spelen.

Het loont ook de moeite om niet enkel de afnames na te gaan, maar om periodiek of steekproefsgewijs ook de effectieve voedseloverschotten te monitoren, zowel voor het serveren (in de keuken en het buffer) als na het serveren (voedsel dat wordt opgeschept, maar niet wordt genuttigd).

- Moet de aangekochte en dagelijks voorziene hoeveelheid voedsel zo goed mogelijk afstemmen op de voor die dag te verwachten afname (zie punt hierboven).
- Voorziet in zijn raamovereenkomsten de mogelijkheid om ook kleine hoeveelheden af te nemen voor de producten waarbij dat nuttig is (bijvoorbeeld producten die in kleine hoeveelheden verwerkt worden).
- Voorziet waar nuttig de mogelijkheid om producten af te nemen die –hoewel ze soms in grote hoeveelheden afgenomen worden- in kleine hoeveelheden zijn verpakt (bv. producten die in kleine hoeveelheden worden verwerkt). Door een grote verpakking te openen en hier slechts een kleine hoeveelheid van te gebruiken, wordt de houdbaarheidsdatum van de voeding in de verpakking sterk verkort. Met deze mogelijkheid moet doordacht omgesprongen worden omdat producten die verpakt worden in kleine hoeveelheden ook meer restafval genereren (verpakkingen).
- Legt voldoende lange houdbaarheidstermijnen op in het bestek. Daarbij moet er wel over gewaakt worden dat de dwingende houdbaarheidstermijnen in combinatie met andere bestekseisen de mededinging niet te zeer beperken of onmogelijk maken. Indien de eisen te streng zijn, kan dit uiteraard leiden tot onvoldoende, geen of enkel onregelmatige offertes of problemen bij de uitvoering van de opdracht. Bovendien moet de aanbesteder steeds in het achterhoofd houden dat het opleggen van langere houdbaarheidstermijnen een groter gebruik van bewaarmiddelen kan impliceren. Het maken van een doordachte afweging is hierbij dus noodzakelijk.
- Zorgt voor opleiding en sensibilisering van het personeel dat instaat voor de uitbating van het restaurant met het oog op het beperken van voedselverliezen.

Bij de opleiding komen minstens volgende elementen aan bod:

- De te bedienen hoeveelheden en de communicatie hierover naar de klant toe
- Het correct sorteren van het niet verbruikte voedsel
- Productkennis en kennis omtrent de ingrediënten van het voedsel, zodat de personeelsleden de klanten hieromtrent kunnen inlichten en klanten vervolgens kunnen aangeven bepaalde ingrediënten niet te wensen omwille van allergie, intolerantie of voedselvoorkeur (vegetarisch, veganistisch, ...)
- Hergebruik of herwerken van ontstane resten
- De koks worden opgeleid om menu's op een slimme manier samen te stellen, zodat er opportuniteiten ontstaan voor hergebruik

- De koks worden opgeleid om slimme combinaties te maken van gerechten, waardoor het verbruik accurater kan worden ingeschat (bv. geen twee klassiek populaire gerechten op één dag).
- Zorgt voor sensibilisering van de restaurantbezoekers. Een campagne, dienstmededelingen of posters kunnen de restaurantbezoekers sensibiliseren om enkel de nodige hoeveelheid op te scheppen. Wanneer u door monitoring cijfers kan gebruiken in de communicatie, kan u de (resultaten van de acties tegen) voedselverliezen nog meer inzichtelijk maken voor de restaurantbezoekers.
- Het personeel dat instaat voor de uitbating van het restaurant bedient slechts de hoeveelheden vlees die volgende instantie aanbeveelt: https://www.nubel.be/ned/manual/voedingsdriehoek_vlees_vis_eieren.asp
- Met het oog op het beperken van voedselverliezen hanteert de aanbesteder in de mate van het mogelijke het principe van de zelfbediening voor groenten, aardappelproducten, pasta, rijst en equivalenten. De aanbesteder laat restaurantbezoekers bovendien een tweede bediening toe voor deze voedingsmiddelen. Niet elk bedrijfsrestaurant is echter geschikt om het principe van de zelfbediening in toe te passen, bijvoorbeeld omdat de bedieningszone niet op die manier kan ingericht worden. In sommige gevallen is het dus zeker verdedigbaar om de restaurantmedewerkers te laten bedienen.
- De bestellingen op raamovereenkomsten voor voeding zijn zeer frequent en het is van belang dat de leveringstermijnen, bestelde hoeveelheden en portiegroottes strikt worden nageleefd. Een nauwgezette opvolging van de uitvoering van de raamovereenkomst in combinatie met een passend sanctioneringsmechanisme (bijvoorbeeld een SLA) is daarom aangewezen. Op die manier kan de aanbesteder de opdrachtnemer sanctioneren indien hij bijvoorbeeld stukken vlees van 180 gram levert, terwijl het lastenboek bepaalt dat het gewicht tussen de 100 en 120 gram moet liggen.

5 OVERHEIDSOPDRACHTEN VOOR GELEGENHEIDSCATERING

Hierbij schrijft de aanbesteder een overheidsopdracht uit om de catering voor een welbepaalde gelegenheid of evenement te organiseren. Deze overheidsopdrachten zijn meestal eerder klein. Doorgaans gaat het om opdrachten met beperkte waarde of opdrachten geplaatst d.m.v. een onderhandelingsprocedures zonder voorafgaande bekendmaking.

Het is van belang om de voedselverliezen ook bij deze opdrachten maximaal te beperken. Hoewel ze doorgaans een kleine omvang hebben, zijn ze wel talrijk en zijn de potentiële voedselverliezen naar verhouding groter. Deze opdrachten kunnen onderling sterk van elkaar verschillen. Sommige opdrachten hebben bijvoorbeeld enkel betrekking op het serveren van drank, andere hebben daarnaast betrekking op het serveren van hapjes en nog andere op het serveren van een uitgebreid menu. De gehanteerde aanpak en clausules moeten in veel gevallen dan ook op maat van de concrete opdracht worden gemodelleerd.

In ieder geval is het beperken van voedselverliezen in het bijzonder bij deze opdrachten een gedeelde verantwoordelijkheid die een goed partnerschap tussen de opdrachtnemer en de aanbesteder veronderstelt.

- Aanpak en clause voor het afstemmen van de hoeveelheden op de geschatte afname:

Dikwijls voorziet de opdrachtnemer een grote veiligheidsmarge voor de voorziene hoeveelheid voedsel, waardoor er na afloop van het evenement in veel gevallen grote overschotten zijn. Het reële deelnemersaantal is doorgaans wat lager dan het deelnemersaantal dat oorspronkelijk werd vooropgesteld. De hierna omschreven aanpak moet leiden tot een betere aanpassing van de voorziene hoeveelheid voedsel op de te verwachten afname:

1. De aanbesteder schat het aantal deelnemers in en concretiseert dit in het bestek of de tekst van de overeenkomst (bv. 200 deelnemers).
2. De aanbesteder hanteert een systeem waarbij deelnemers moeten inschrijven of bevestigen dat ze aanwezig zullen zijn of na het evenement aanwezig zullen blijven voor de receptie of het diner, en (eventueel) of ze vlees, vis, vegetarisch of veganistisch verkiezen. Ten laatste een week voor het evenement plaatsvindt, maakt de aanbesteder een meer precies deelnemersaantal over aan de opdrachtnemer op basis van het aantal ontvangen inschrijvingen of bevestigingen (bv. 160).
3. Enkele dagen voor het evenement plaatsvindt, verstuurt de aanbesteder een herinnering naar de ingeschreven of bevestigde deelnemers met het oog op het beperken van afwezigheden. Deelnemers die toch niet kunnen komen, moeten aangeven wat de reden daarvoor is.
4. Indien deelnemers in reactie op de herinnering melden dat ze niet aanwezig kunnen zijn, kan de aanbesteder ter info nog kort voor het evenement aan de opdrachtnemer melden dat het reële deelnemersaantal lager zal zijn.

Om deze aanpak in de praktijk te brengen kunnen volgende clausules worden opgenomen in het bestek of de overeenkomst:

//

De opdrachtnemer moet de hoeveelheid voedsel afstemmen op het te verwachten verbruik. De aanbesteder schat het aantal deelnemers voor het event/de opleiding/de conferentie/de zakenlunch... in op X.

De aanbesteder zal ten laatste een week voor de uitvoeringsdatum een meer precies deelnemersaantal overmaken aan de opdrachtnemer⁶. De hoeveelheid voedsel die de opdrachtnemer voorziet, is bemeten op dit meer precies deelnemersaantal.

De aanbesteder engageert zich om de deelnemers ten laatste een week voor het evenement een herinnering te sturen. Indien er deelnemers in reactie op de herinnering laten weten dat ze alsnog verhinderd zijn, zal de aanbesteder de opdrachtnemer hieromtrent informeren.

- Uitvoeringsvoorwaarde herwerken resten tot humane voeding:

De opdrachtnemer wordt ertoe aangemoedigd om niet verbruikte voeding op een zo hoogwaardig mogelijke manier te hergebruiken. Het verwerken van niet verbruikte voeding mag echter in geen geval ten koste gaan van de voedselveiligheid. Het spreekt voor zich dat voeding die chemisch of microbiologisch is verontreinigd niet verwerkt mag worden. De chef-kok dient in dit kader strikt toe te zien op de producthistoriek.

- Uitvoeringsvoorwaarde sorteren afval: zie clausule onder punt 6

6 SORTEREN EN AFVALVERWERKING

Voedsel dat toch niet wordt verbruikt, moet in overeenstemming met de cascade van het waardebehoud, op een zo hoogwaardig mogelijke manier worden verwerkt. Dit voedselafval kan vanuit contractuele invalshoek op twee manieren worden afgevoerd. Enerzijds is het mogelijk om contractueel te bepalen dat de opdrachtnemer/concessiehouder zelf moet instaan voor het afvoeren van het voedselafval. Anderzijds is het ook mogelijk dat de aanbesteder/concessionaris in een contract voor afvalverwerking voorziet.

Ongeacht de contractuele regeling, kunnen er bepalingen worden opgenomen die een hoogwaardige verwerking van het voedselafval waarborgen.

⁶ Dit deel van de clausule kan eventueel als volgt aangevuld worden indien er een keuze is tussen verschillende gerechten en indien deze keuze bekend is: "en een verdeling over de voorkeuren (vlees / vis / vegetarisch)"

Het is uit den boze om voedselafval te verwerken als restafval. Voedselafval kan immers hoogwaardig worden verwerkt d.m.v. twee verschillende afvalfracties, zijnde enerzijds swill en anderzijds GFT. De afvalfractie GFT bestaat vooral uit resten van groenten en fruit, swill afval daarentegen kan ook bestaan uit dierlijke bijproducten, gekookte en bereide voedselresten, sauzen en in beperkte mate ook vetten. GFT wordt hoofdzakelijk verwerkt tot compost of organische meststof, swill wordt in de regel vergist waarna met het biogas energie kan worden opgewekt. In de ideale situatie wordt het voedselafval dat in de GFT fractie mag (bv keukenresten zoals aardappelschillen), ook op die manier afgevoerd, voedselafval dat niet in de GFT fractie mag, kan best als swill worden afgevoerd.

Indien de overheid het personeelsrestaurant uitbaat met eigen werknemers, zal ze wellicht zelf het afvoeren van het voedselafval organiseren. In geval van een concessie of evenementscatering kan volgende clausule worden opgenomen:

De concessiehouder/opdrachtnemer voorziet in een hoogwaardige afvalophaling:

- *Voedselafval dat toegelaten wordt in de GFT afvalfractie moet via deze afvalfractie worden afgevoerd*
- *Ander voedselafval moet worden afgevoerd via een swill afvalfractie*
- *Voedselafval mag niet via de fractie restafval worden afgevoerd*

7 MARKTINFORMATIE - INSPIRATIE

Specifiek voor het thema voedselverliezen in Vlaanderen wordt alle informatie gebundeld op een aparte website (<http://www.voedselverlies.be/>). Hoewel de website niet specifiek naar overheden en aankopers is gericht, kunnen deze er wel nuttige tips en inspiratie uit putten.

Ook het FAVV heeft een specifieke pagina met informatie rond het beperken van voedselverliezen (<http://www.afsca.be/professionelen/levensmiddelen/voedselverspilling/>)

Meer informatie over de metingen inzake voedselverlies van het Facilitair Bedrijf, inclusief een omstandig rapport kan je hier vinden: <https://overheid.vlaanderen.be/facilitair-management/catering/resultaten-voedselverliesmeting>