


WEEKBLAD

FACILITAIR & GEBOUWBEHEER

belgie - belgique
P.B. - P.P.
2440 Geel Mail
BC 30048

P602548

Onafhankelijk weekblad voor facilitair management en gebouwbeheer in Nederland en Vlaanderen



Duurzaam cateren smaakt naar meer

Schoonmaakacties slaan

Waar blijft

Brabantse maaltijden

Thema:

CATERING



Steeds meer gemeenten en andere overheden kiezen in hun catering voor duurzame en biologische producten, bij voorkeur nog uit eigen streek. Het blijkt in de praktijk echter lastig om dit goed aan te bieden. Gemeenten delen echter graag hun kennis en ervaring op het gebied van de duurzame catering. En daardoor kan de lat omhoog.

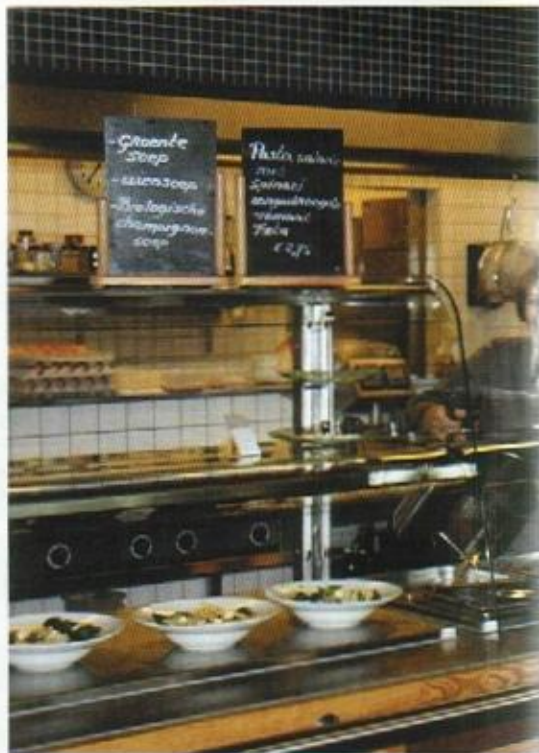
Maarten Fischer is nog even projectleider bij de Taskforce Multifunctionele Landbouw. Die werd in 2008 opgericht en houdt begin april op te bestaan. Eén van de aspecten waar de Taskforce zich op moest richten, was het maken en verkopen van streekproducten. 'We hebben daarvoor initiatieven ondersteund zoals boerderijwinkels, boerenmarkten, afzet richting ziekenhuizen en richting supermarkt. Het begon vervolgens ook langzaam te leven bij overheden. In het begin waren het vooral gemeenten, die hiermee bezig waren. Maar dat is een stuk breder geworden, mede vanuit de invalshoeken maatschappelijk verantwoord ondernemen en duurzaamheid.'

Groeiende vraag

Een punt waar de Taskforce op stuitte, was dat aanbesteden vaak lastig bleek. Fischer vertelt dat geprobeerd is om afzetmarkten open te breken: 'Dat ging moeizaam. Af en toe konden we met wat bypasses iets betekenen rond specifieke evenementen, zoals de Week van de Smaak.' Wel signaleert hij een groeiende vraag naar duurzame pro-

ducten. 'Daarom komen nu met initiatieven op dat gebied. En daarbij zouden streekproducten voor een deel van de invulling kunnen tekenen.' Hij verwacht dat de cateraars meer labels met eigen streekproducten zullen gaan ontwikkelen. 'Al is 'streek' natuurlijk een containerbegrip. Dat kan ook worden geïnterpreteerd als 'uit Nederland', in plaats van 'uit de buurt.' Hij stelt dat gemeenten ook ná een aanbesteding scherp zullen moeten blijven. 'Want duurzaamheid is nooit af.'

Streekproducten worden overigens niet specifiek benoemd in de door Agentschap NL opgestelde criteria voor overheids catering. Daarin wordt een eis neergelegd van minimaal 40 procent biologische producten of producten met andere duurzaamheidskenmerken. 'Dat wordt op korte termijn 60 procent', weet Fischer. 'De overheid kan een goede voorbeeldrol spelen maar het is prima dat de lat omhoog gaat. De ambities van gemeenten gaan vaak veel verder dan die 40 procent. Hoe hoger, hoe beter.' In den lande gooit de gemeente Amersfoort hoge ogen met een be-



Overheden leren van elkaar op

Duurzaam

duurzaam of biologisch gecaterd wordt. Niet voor niets streek de Taskforce met een praktijkworkshop over duurzaam inkopen van overheids catering dan ook in de keiencastad neer. 'Dat was een geslaagde bijeenkomst, met goede mensen, die er écht mee bezig zijn', blik Fischer terug. Men is er op alle niveaus mee bezig. Er zijn organisaties die de fakkel van ons overnemen. We zijn er dus aardig in geslaagd om ons als Taskforce overbodig te maken.'

Eindhoven

De bijeenkomst in Amersfoort werd ook bijgewoond door een duo vanuit de gemeente Eindhoven. Hoofd catering Karin van der Sande was daar van de partij, samen met extern inkoopadviseur José van der Linden. De dames merkten door de interactie met de andere gemeenten, dat Eindhoven de duurzame catering goed voor elkaar blijkt te hebben. Toch is dat wel eens anders geweest, blijkt uit een anekdote van Van der Sande. 'Wij zijn een aantal jaar geleden in ons restaurant gestart met biologische melk en karnemelk. Daar



Foto's: Gemeente Eindhoven

het gebied van inkopen en presenteren

cateren smaakt naar méér

vond het niet lekker en te duur. We zijn toen een tijdje teruggedaan naar gewone melk en daarna, met minder ruchtbaarheid, weer biologische melk gaan schenken. Toen accepteerde men het wél ...' De les die daar in Eindhoven uit is getrokken, is dat biologische en duurzame producten niet te veel moeten worden benadrukt. Er is zeker sprake van een groeiproces. Eindhoven werkt voor de catering samen met Sligro. Die partij kwam naar voren uit een aanbesteding voor food en non-food. José van der Linden: 'In de aanbestedingsprocedure stond ondermeer opgenomen dat we als gemeente stapsgewijs toe willen naar 100 procent duurzaam aan het einde van de raamovereenkomst. Met die slag zijn we ook nog steeds bezig. Een groot aantal standaard producten is omgezet naar biologisch. Daarbij hebben we de criteria van Agentschap NL als basis genomen. Na vier jaar is 40 procent van het totale volume wat wij als gemeente afnemen voor 100 procent duurzaam. Op dit moment kopen we al 50 procent duurzaam in. Daarnaast is ook het sociale aspect onderdeel van het huidige contract. Een randje in de catering is meer

ingezet met een achterstand op de arbeidsmarkt.' Los van de aanbesteding voor food en non-food zijn de vergaderlunches in Eindhoven apart ondergebracht. Die worden verzorgd door Heerlijk Anders, een lokale aanbieder die veel met biologische streekproducten werkt. Ook voor partycatering komt er een eigen aanbesteding.

'Geen keuzes geven'

Het hoofd catering verwacht dat de gestelde doelen realistisch zijn, maar kiest niet voor de gemakkelijkste weg. 'Onze prioriteit ligt bij het zoveel mogelijk biologisch maken van soepen, brood, kaas en vleeswaren. Als we die om kunnen zetten, halen we onze doelstelling al. We willen voor wat betreft kaas en vleeswaren volledig over naar biologisch, maar dan wel met een iets kleiner aanbod. Je moet geen keuzes geven. Want dan gaat men voor het goedkoopste product. En dat is dan vaak niet biologisch.' Ze merkt op dat de koffie en thee in het Eindhovense stadhuis al duurzaam zijn en dat er bij recepties en gelegenheden biologische wijn en jus d'orange wordt geschenken. Een andere kanttekening is dat

de producten van de catering niet door de gemeente gesubsidieerd worden richting medewerkers. Van der Sande moet dus rekening houden met de financiële kant van het verhaal. 'De prijs speelt zeker een rol. We kunnen niet teveel vragen voor een biologische salade. Dan laten ze die gewoon staan.'

Eindhoven heeft het gevoel dat men de zaken goed op orde heeft. 'We hebben de aanbesteding perfect ingezet, alle mogelijkheden wel benut', concludeert José van der Linden. 'Daarnaast doen we het stapsgewijs en ook dat blijkt te werken.' Eindhoven gooit ondermeer hoge ogen met de wekelijkse vegetarische dag, tegenwoordig op dinsdag. Deze wordt sinds begin 2011 gehouden, met een vegetarische snack van de dag en dagspecialiteiten of salades zonder vlees of met vleesvervangers. 'Men is daar heel bewust mee bezig. Ons streven is helder. Zoveel mogelijk duurzaam, tegen een fatsoenlijke prijs, zodat mensen het ook nog kopen. En zo wordt duurzaamheid steeds meer gewoon binnen de gemeente Eindhoven.' ■

van de hant