



Ruimte en Milieu  
*Ministerie van Volkshuisvesting,  
Ruimtelijke Ordening en Milieubeheer*

# **Criteria voor duurzaam inkopen van Catering**

**Versie: 1.3**

**Datum: 21 januari 2010**

**Status: vastgesteld**

## Colofon

Deze criteria voor duurzaam inkopen zijn ontwikkeld door Agentschap NL in opdracht van het Ministerie van VROM. Het programma DBO is een gezamenlijk initiatief van de Rijksoverheid, VNG, IPO en de UvW.

Meer informatie tel. 088 602 93 00, [duurzaaminkopen@agentschapnl.nl](mailto:duurzaaminkopen@agentschapnl.nl) en [www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen](http://www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen).

# Inhoudsopgave

1	Inleiding.....	2
1.1	Afbakening van de productgroep .....	2
1.2	Status.....	2
2	Markt en duurzaamheid.....	3
2.1	Marktontwikkelingen .....	3
2.2	Duurzaamheidsaspecten .....	3
2.2.1	Sociale aspecten .....	8
3	Duurzaamheid in het inkoopproces .....	9
3.1	Vorbereidingsfase (aandachtspunten) .....	9
3.2	Specificatiefase (criteria) .....	9
3.2.1	Kwalificatie van leveranciers.....	10
3.2.2	Programma van eisen .....	10
3.2.3	Gunningscriteria .....	11
3.2.4	Contract.....	12
3.3	Toepassing van criteria bij catering in eigen beheer .....	13
3.4	Gebruiksfase (aandachtspunten) .....	13
4	Meer informatie.....	15
4.1	Bronnen en relevante informatie.....	15
4.2	Gerelateerde productgroepen .....	15
4.3	Informatiepunt Agentschap NL .....	15
	Bijlage 1 Producten van biologische landbouw.....	16
	Bijlage 2 Samenvatting onderzoek verpakkingen .....	17
	Bijlage 3 Contractvormen bij catering.....	18
	Bijlage 4 Wijzigingen ten opzichte van vorige versie .....	19

# 1 Inleiding

De overheid wil concrete stappen zetten naar een duurzame samenleving en geeft zelf het goede voorbeeld. Door als overheid duurzaam in te kopen, krijgt de markt voor duurzame producten een stevige impuls. De overheden hebben voor zichzelf doelen gesteld ten aanzien van duurzaam inkopen. Om de doelstellingen te bereiken zijn duurzaamheidscriteria ontwikkeld voor een groot deel van de producten, diensten en werken die overheden inkopen.

In dit document vindt u de criteria voor de productgroep Catering. Ook vindt u in dit document aandachtspunten voor de fase vóór en ná de inkopen, achtergrondinformatie, afwegingen bij de criteria, uitwerking van de criteria in bestekteksten en uitwerking van de beoordeling van criteria.

## 1.1 Afbakening van de productgroep

De productgroep Catering omvat de dienst en het assortiment. Onder deze productgroep valt niet:

- Apparatuur, criteria hiervoor vindt u onder de productgroep Grootkeukenapparatuur.
- Automaten met warme en koude dranken. Criteria hiervoor vindt u onder de productgroep Drankautomaten.

De criteria zijn toepasbaar voor zowel contractcatering als catering in eigen beheer.

Voor contractcatering geldt dat een cateraar wordt gecontracteerd om de catering bij de overheidsorganisatie te verzorgen. Bij catering in eigen beheer voert een dienst binnen de overheidsorganisatie de catering uit en deze koopt producten in bij groothandels. De hier geformuleerde criteria sluiten het meest aan bij de inkoop van contractcatering, maar de criteria zijn met enkele aanpassingen ook toepasbaar bij catering in eigen beheer. In paragraaf 3.3 wordt hierop ingegaan.

Om het de aanbestedende dienst gemakkelijker te maken wordt een selectie van CPV-codes gegeven die van toepassing kunnen zijn op deze productgroep. Deze selectie is niet uitputtend of compleet. Het blijft de verantwoordelijkheid van de aanbestedende dienst om zelf de juiste set van CPV-codes te verzamelen, aansluitend bij de betreffende aanbesteding.

De volgende CPV-codes zijn op deze productgroep van toepassing:

55500000-5 Kantine- en cateringdiensten

55510000-8 Kantinediensten

55511000-5 Diensten voor kantines en andere niet-openbare cafetaria's

55512000-2 Kantinebeheer

55520000-1 Cateringdiensten

## 1.2 Status

De criteria voor Catering zijn vastgesteld.

Dit document is op 21 januari 2010 voor het laatst gewijzigd. De criteria zijn niet aangepast. Zie voor een toelichting op de wijzigingen de bijlage 4.

Op de website van Duurzaam Inkopen staat de planning voor onderhoud en herziening van de criteriadocumenten.

## 2 Markt en duurzaamheid

De criteria voor de productgroep Catering zijn zorgvuldig, met raadpleging van verschillende belanghebbenden, samengesteld. Meer informatie over het algemene proces van de totstandkoming van criteria is te vinden op de website van Duurzaam Inkopen ([www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen/criteria](http://www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen/criteria)). In dit hoofdstuk vindt u de inhoudelijke afwegingen die geleid hebben tot de criteria voor Catering.

### 2.1 Marktontwikkelingen

De verhouding tussen locaties bij het bedrijfsleven en bij de overheid is bij contractcatering 75% en 25% (VENECA, 2007). Het is niet duidelijk wat bij de overheid de verhouding is tussen contractcatering en catering in eigen beheer. Duidelijk is wel dat de overheid een grote klant is.

De branchevereniging VENECA geeft in het jaarverslag van 2007 aan dat veranderingen plaatsvinden in de contracttypen die worden gebruikt: 'In de branche zijn een aantal typen contracten in gebruik. Jarenlang was het open-boek contract het meest gangbaar. Dit contract geeft de opdrachtgever volledig inzicht in kosten en opbrengsten en maakt dat de opdrachtgever zelf het risico draagt. In de loop der jaren ziet de branche een duidelijke kentering. De opdrachtgever wil liever dat het risico meer bij de cateraar komt te liggen. Dit is het geval bij een contract op basis van een aanneemsom. Bij een commercieel contract heeft de opdrachtgever alle vrijheid en ook het risico neergelegd bij de cateraar.' De geformuleerde criteria zijn voor elke contractvorm toepasbaar, alleen de ruimte die de cateraar heeft voor het invullen van het assortiment kan verschillen. In bijlage 3 wordt dit kort toegelicht.

In de branche is steeds meer aandacht voor duurzaamheid. Zo wordt maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) door cateraars opgepakt en is milieubeleid voor de bedrijfsprocessen van de cateraar bijvoorbeeld onderdeel van het certificeringssysteem van de brancheorganisatie VENECA. Ook hebben de brancheorganisaties VENECA, FNLI en CBL het convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw ondertekend. Verder zijn er in de agro-foodketen ook verschillende projecten uitgevoerd op het gebied van duurzame ketens en energie-efficiëntie, zoals in het kader van het programma Meerjarenaafspraken energie-efficiëntie ([www.agentschapnl.nl/mja](http://www.agentschapnl.nl/mja)).

#### Wetgeving en beleidsontwikkelingen

Voor de productgroep Catering zijn verschillende regels en beleidsstandpunten rond voedselproductie en -consumptie relevant voor de ontwikkeling van criteria voor duurzaam inkopen. Er bestaan vele initiatieven voor de duurzame totstandkoming van voedingsproducten, waarvan Fair Trade en biologische landbouw de bekendste zijn. Voor het laatste is het convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw afgesloten tussen de overheid, bedrijfsleven en banken en een deelconvenant met maatschappelijke organisaties om samen te werken aan de verdere positionering van de biologische sector ([www.biologischconvenant.nl](http://www.biologischconvenant.nl)). Ook spelen bij voedselproductie en -bereiding onderwerpen als het gebruik van genetische modificatietechnieken, voedselveiligheid en arbeidsomstandigheden. In wet- en regelgeving is voor deze zaken al veel geregeld. Ten slotte is er bij catering ook veel aandacht voor gezondheid. In de paragraaf over duurzaamheidsaspecten wordt telkens aandacht besteed aan de relevante wet- en regelgeving en beleid.

### 2.2 Duurzaamheidsaspecten

Hieronder zijn de duurzaamheidsaspecten beschreven van de producten in het assortiment en de activiteiten van de cateraar en wordt aangegeven welke criteria hiervoor zijn geformuleerd.

De volgende onderwerpen worden behandeld:

- Productie van dranken en voedsel

- Gezondheid
- Verpakkingen en afval
- Energie- en waterverbruik
- Reiniging
- Toelevering assortiment
- Arbeidsomstandigheden
- Arbeidsparticipatie

### **Productie dranken en voedsel**

Bij dranken en voedselproducten zijn de belangrijkste duurzaamheidsaspecten:

- Natuur, milieu en biodiversiteit: is het product aantoonbaar geproduceerd met respect voor het behoud en duurzaam gebruik van de natuurlijke hulpbronnen?
- Milieu en klimaat: hoeveel afstand moet het product afleggen voordat het de consument bereikt en via welk vervoermiddel? Hoeveel energie en water per producteenheid is nodig om het gewenste product te leveren of te koelen tijdens transport?
- Dierenwelzijn: is dierenwelzijn een punt van aandacht bij de productie van de levensmiddelen?
- Sociale aspecten: het gaat daarbij om eerlijke handel, mensenrechten en het bevorderen van de toepassing van internationale arbeidsnormen, zoals kinderarbeid en dwangarbeid.

De bovengenoemde duurzaamheidsaspecten zijn nog niet allemaal vertaald naar algemeen toepasbare en controleerbare richtlijnen of normen. Ook is niet eenduidig welke van de vele initiatieven voor het verduurzamen van de voedselproductie de meest duurzame is. In eerste instantie was voor het assortiment onderscheid gemaakt in de verschillende producten, zoals aardappelen, groenten en fruit (AGF), brood, zuivel, vlees, etc. Per product is toen gekeken naar mogelijke criteria voor duurzaamheid op al deze vlakken. Deze criteria zijn vervolgens getoetst op meetbaarheid, herkenbaarheid en controleerbaarheid. Geconcludeerd is dat veel criteria lastig meetbaar waren en dat sommige criteria te beperkend waren voor andere duurzame initiatieven. Daarom is er voor gekozen om voor de producten uit het assortiment geen separate criteria te formuleren. In plaats daarvan zijn er enkele algemeen geldende en ook goed meetbare criteria benoemd voor het totale assortiment, waarmee een stap wordt gezet in verduurzaming van het assortiment.

Gekozen is voor een eis van minimum 40% biologische producten of producten met andere duurzaamheidskenmerken (gemeten op inkoopniveau in euro's). Omdat het niet nader gespecificeerd is naar productgroepen kan de cateraar hier flexibel op inspelen. Daarnaast is een gunningscriterium opgenomen. Via dit gunningscriterium kan de cateraar of groothandel een hogere waardering krijgen als hij de resterende 60% van het assortiment kan aanvullen met nog meer biologische producten of met producten met andere duurzaamheidskenmerken.

### *Biologische landbouw*

Er is gekozen voor producten afkomstig van biologische landbouw, omdat ze duidelijk herkenbaar zijn en goed scoren op het gebied van milieu (o.a. geen gebruik van chemisch-synthetisch bestrijdingsmiddelen en kunstmest, daardoor minimale lucht- en watervervuiling) en dierenwelzijn (o.a. vrije uitloop voor dieren). Het sluit ook aan bij het kabinetsbeleid voor biologische landbouw (Ministerie van LNV, 2004 en 2007). Het convenant Markttontwikkeling Biologische Landbouw - afgesloten tussen overheid, bedrijfsleven en banken - en een deelconvenant met maatschappelijke organisaties om samen te werken aan de verdere positionering van de biologische sector ([www.biologischconvenant.nl](http://www.biologischconvenant.nl)), is hiervan een resultaat. In Europa is in EU-verordening nr. 2092/91 en nr. 834/2007 (ingaaand met 1 januari 2009) omschreven wat onder biologische producten wordt verstaan en hoe dit kenbaar gemaakt mag/moet worden op een product. De term 'biologisch' is in Nederland beschermd. Een product dat volgens de biologische verordening is geproduceerd, mag alleen biologisch genoemd worden

als het ook gecertificeerd is. In Nederland is Skal door de overheid aangewezen voor de certificering. Deze producten zijn in Nederland herkenbaar aan het EKO-keurmerk. Andere Europese landen hebben ook hun keurmerk(en) (bijvoorbeeld BIO, Ekoland, Soil Association) die aan de EU-verordening voldoen. Daarnaast bestaat er een algemeen Europees keurmerk. Meer informatie over de term 'biologisch' en de verschillende keurmerken hiervoor vindt u in bijlage 1.

#### *Andere duurzaamheidskenmerken*

Naast biologisch zijn zes andere duurzaamheidskenmerken benoemd die gaan over dierenwelzijn, gewasbeschermingsmiddelengebruik, energiegebruik door productie en transport en met biologische ingrediënten samengestelde producten. Hieronder vallen ook producten die nog niet biologisch zijn, maar wel afkomstig van landbouw in omschakeling naar biologische landbouw. Een integrale afweging op het gebied van duurzaamheid is moeilijk te maken, want duurzaamheid hangt samen met vele aspecten bij productie, transport, verwerking en verkoop. Omdat het moeilijk is vast te stellen of een tomaat uit Spanje duurzamer is dan een biologische kastomaat uit Nederland, wordt uitgegaan van de afzonderlijke duurzaamheidskenmerken. Gekozen is voor zes kenmerken waarvoor nu al of zeer binnenkort aantoonbaar bovenwettelijke richtlijnen bestaan óf waar in de markt al initiatieven bestaan en waar duurzaamheidswinst zichtbaar gemaakt kan worden. Het gaat om de volgende kenmerken:

1. Het product wordt geproduceerd volgens een productieprotocol of productieplan, waarin bovenwettelijke normen zijn opgenomen voor beperking van het gebruik van chemische-synthetische gewasbeschermingsmiddelen. Het Gras keurmerk ([www.graskeurmerk.nl](http://www.graskeurmerk.nl)) en Milieukeur ([www.smk.nl](http://www.smk.nl)) hebben hiervoor bijvoorbeeld eisen gesteld.
2. Dieren hebben vrije uitloop en/of kunnen scharrelen. Keurmerken die hieraan eisen stellen zijn bijvoorbeeld het CPE-keurmerk ([www.cpe.nl](http://www.cpe.nl)), Gras keurmerk en Demeter ([www.demeter-bd.nl](http://www.demeter-bd.nl)).
3. Vissen zijn op duurzame wijze gevangen of gekweekt. Hiervoor geven het Marine Stewardship Council (MSC; [www.msc.org](http://www.msc.org)) en de groene of gele kleur op WNF-viswijzer ([www.wnf.nl](http://www.wnf.nl)) handvatten.
4. Producten zijn geteeld in kassen met minimaal energieverbruik, hierbij wordt gebruik gemaakt van herkenbare en definieerbare methoden voor besparing van energie en/of opwekking van duurzame energie. Er zijn vele initiatieven die niet altijd herkenbaar en controleerbaar zijn voor de eindafnemer. Er bestaat bijvoorbeeld het 'Groen Label Kas' ([www.smk.nl](http://www.smk.nl)) met criteria gericht op een energiebesparende kasinrichting, maar dit certificaat kan niet worden gebruikt voor de producten die worden geteeld in de kas. In het Milieukeur voor agro/food producten wordt soms ook aandacht besteed aan energie, zoals bij aardbeien die onder glas worden geteeld.
5. Ingrediënten van producten hebben een zo kort mogelijke transportroute afgelegd voorafgaand aan de totstandkoming van het product. De milieubelasting die door transport wordt veroorzaakt is vaak niet af te lezen van het product. Hierbij zijn afstand en het vervoermiddel (bijvoorbeeld koelwagen of type brandstof) van invloed. Omdat de vergelijking van producten op afgelegde afstand in combinatie met het gebruikte vervoermiddel nog niet eenvoudig is te maken, is het aspect transport nu beperkt tot de afstand die is afgelegd. Het keurmerk Erkend Streekproduct ([www.erkendstreekproduct.nl](http://www.erkendstreekproduct.nl)) geeft hiervoor een handvat. Daarnaast kunnen groothandels bijvoorbeeld ook seizoengebonden producten in hun assortiment hebben.
6. Samengestelde producten met een of meerdere ingrediënten van biologische landbouw of in omschakeling naar biologische landbouw. Vanaf 2009 is het mogelijk om in de verplichte ingrediëntenlijst van een product aan te geven dat er gecertificeerde biologische ingrediënten zijn gebruikt. Producenten die willen omschakelen naar de biologische productiewijze zijn veelal gebonden aan een wettelijke overgangstermijn van twee jaar voordat ze hun producten als biologisch kunnen afzetten. De biologische regelgeving schept mogelijkheden om deze producten als omschakelingsproducten te vermarkten. Het bedrijfsleven kan onderzoeken hoe de herkenbaarheid van deze producten vorm kan krijgen. In bijlage 1 wordt hier ook kort op ingegaan.

### *Genetische gemodificeerde organismen (GGO)*

De EU schrijft voor dat bij aanwezigheid van GGO in een ingrediënt, vanaf 0,9%, dit vermeld moet worden op het etiket. In de catering zijn voor de consument echter weinig etiketten zichtbaar. Of genetische modificatietechniek wel of niet duurzaam is, hangt sterk af van de toepassing, van de mening over duurzaamheid en het niveau van acceptatie van risico's. Dit onderwerp is daarom op dit moment geen onderdeel van de hiervoor genoemde duurzaamheidskenmerken.

### *Voedselveiligheid*

Er zijn strikte normen waaraan catering moet voldoen. De Warenwet en HACCP normen (Hazard Analysis Critical Control Points; [www.vwa.nl](http://www.vwa.nl)) hebben betrekking op gevaren die aanwezig kunnen zijn in grondstoffen of zich zouden kunnen voordoen tijdens bereiding, behandeling, verpakking en vervoer van levensmiddelen. Omdat voor dit onderwerp reeds vergaande regelgeving en normen bestaan, zijn hiervoor geen criteria geformuleerd. Het zou kunnen dat een aantal aspecten van de regelgeving belemmerend werkt bij de invoering van een aantal duurzame wensen. Zo moet er een goede balans worden gevonden tussen bijvoorbeeld beperkte uitgiftetijden wegens voedselveiligheid en afvalpreventie (zowel het tegengaan van derving als het terugdringen van de milieubelasting door verpakkingsafval).

### *Kosten en communicatie*

Het uiteindelijke doel van het gebruik van de criteria is verduurzaming van de markt. De kostprijs voor biologische en andere duurzame producten is over het algemeen iets hoger. Bij het inkopen van assortiment zouden de criteria in eerste instantie kunnen leiden tot prijsverhogingen. Maar, zodra er meer volume beschikbaar komt doordat de vraag toeneemt, zal dit prijsverlagingen tot gevolg hebben. Cateraars en groothandels zijn verder zelf in het kader van het convenant Marktontwikkeling biologische landbouw actief met het opschalen van het volume van biologische producten. Wees als inkoper daarnaast alert bij de onderhandelingen, waar de kostprijs een relatief gering onderdeel uitmaakt van de verkoopprijs. Handel in en transport van een duurzaam product hoeft niet altijd meer te kosten, maar dat is vaak wel het geval omdat deze tussenschakels in de keten percentages nemen van de inkoopprijs in plaats van een absolute prijs. Daarnaast kan een verschil in prijs voor een deel in de businesscase ondervangen worden, door bijvoorbeeld in het contract een hogere opslag op de consumentenprijs voor snacks te zetten en een lagere opslag voor bijvoorbeeld fruit. Het succes van biologische of andersoortige duurzame producten hangt verder ook af van de ruimte die de cateraar krijgt om de presentatie van het product en de communicatie erover in het bedrijfsrestaurant vorm te geven. Hiervoor is een contractbepaling opgenomen.

### **Gezondheid**

Gezonde voeding is belangrijk voor het welzijn van ambtenaren (de consumenten). Het heeft een preventieve werking op ziekte en overgewicht en bevordert zogezegd een duurzaam arbeidsproces. Gezondheid staat ook in de politieke belangstelling, getuige bijvoorbeeld het Convenant overgewicht. Medewerkers hebben echter wel een eigen verantwoordelijkheid bij de keuze van de producten in het bedrijfsrestaurant. Voorgesteld was om als wens op te nemen dat 50% van het aanbod dient te bestaan uit gezonde voeding. Bij de juridische toetsing bleek echter dat dit niet voldoende eenduidig geformuleerd kan worden in een criterium. Daarom is hiervoor uiteindelijk geen criterium opgenomen.

### **Verpakkingen en afval**

Voor afvalpreventie, via bijvoorbeeld grootverpakkingen, statiegeld en retoursystemen, geldt, dat er sinds januari 2006 in Nederland een volledige producentenverantwoordelijkheid voor verpakkingen is ingevoerd. Vanwege deze bestaande verplichting is hierover op dit moment geen criterium opgenomen. Wel is een contractbepaling opgenomen waarin wordt gesteld dat de opdrachtnemer in samenspraak met de opdrachtgever een plan opstelt om de milieubelasting te verminderen. Afvalpreventie is één van de onderwerpen waaraan aandacht moet worden besteed.



Er is ook gekeken naar een mogelijk criterium voor het voorkomen van verpakkingsafval in combinatie met derving (= verlies van product, in dit geval door bederf) van producten. Voor dit aspect is een onderzoeksoopdracht gegeven aan Wageningen Universiteit en Researchcentrum (WUR). Uit dit onderzoek van december 2006 blijkt onder meer dat het aanbieden van bijvoorbeeld kaas en ham op een schaal in plaats van in monoverpakking (voor één portie) vrijwel geen milieuwinst geeft. Bij een derving van meer dan 10% zou gebruik van monoverpakkingen zelfs milieuvriendelijker zijn. Het verpakt of onverpakt aanbieden van brood en belegd brood maakt geen verschil in milieulast. Het onverpakt aanbieden van fruit, desserts en salade biedt wel milieuwinst. Glas en metaal hebben een relatief grote milieulast. Veel milieuwinst is te behalen in het beperken van derving bij maaltijden. In bijlage 2 is een samenvatting van het onderzoek opgenomen.

Voor de verpakkingen is geen criterium opgenomen, omdat de uitvoering van de opdracht hiermee te gedetailleerd wordt ingevuld en het tegengaan van derving en afvalscheiding ook aan de orde komt in de eerder genoemde contractbepaling. Zoals hierboven beschreven moet hier een goede balans worden gevonden met de geldende eisen op het gebied van voedselveiligheid.

### **Energie- en waterverbruik**

De opdrachtgever stelt de apparatuur aan de cateraar ter beschikking en is dus de eerstverantwoordelijke om te zorgen voor zuinige niet verouderde apparatuur. De cateraar heeft bovendien een verantwoordelijkheid in het juist en zuinig gebruik van de apparatuur. De cateraar en opdrachtgever kunnen afspraken maken hoe zij samen willen zorgen voor duurzaam gebruik van de middelen om zo tot een zo zuinig mogelijk gebruik van energie en water te komen (bijvoorbeeld als het kan de frituur pas om 11:00 aanzetten). Het verbruik van energie en water kan gemeten worden door het plaatsen van meters bij kranen en apparatuur.

(Contract-)Cateraars hanteren vaak kwaliteitssystemen (vastgelegd in NEN-EN-ISO 9001:2000 norm of het eigen certificatieschema van VENECA) voor de werkwijze van het personeel en hanteren daarbij veelal een meldplicht aan de opdrachtgever bij niet duurzame of ondeugdelijke apparatuur. De opdrachtgever is echter zelf verantwoordelijk voor de juiste kwaliteit van de hardware. Het verminderen van water- en energieverbruik is in de criteria onderdeel van de contractbepaling waarin wordt gesteld dat de opdrachtnemer in samenspraak met de opdrachtgever een plan opstelt om de milieubelasting te verminderen. Daarnaast worden voor de aanschaf van deze hardware door de opdrachtgever aparte criteria ontwikkeld bij de productgroep Grootkeukenapparatuur.

### **Reiniging**

Reiniging van apparatuur, werkoppervlakken en servies brengt milieubelasting met zich mee, zoals emissie van schadelijke stoffen naar het afvalwater, restafval van verpakkingen en attributen en het testen van schoonmaakmiddelen op proefdieren. In de contractbepaling over het milieuplan is het gebruik van reinigingsmiddelen een van de aandachtspunten.

### **Toelevering assortiment**

Om energievervalsing en uitstoot van broeikasgassen en andere luchtvervuiling tegen te gaan is het wenselijk dat er zo min mogelijk kilometers gereden worden voor de toelevering van het cateringassortiment. In de eerder genoemde contractbepaling, waarin de opdrachtnemer in samenspraak met de opdrachtgever een plan dient te maken voor het verminderen van de milieubelasting, is vervoer ook een onderwerp waaraan aandacht besteed moet worden.

### **Arbeidsomstandigheden**

Cateraars voldoen aan de Nederlandse wetgeving over arbeidsomstandigheden. De brancheorganisatie VENECA heeft deze wetgeving bijvoorbeeld vertaald naar de cateringpraktijk in haar Handleiding Bouw en inrichting. Daarnaast regelt VENECA veel arbeidsomstandigheden in de cao en is meegewerkt aan het Arboplus-convenant van het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid. Ook wordt gewerkt aan een arbocatalogus waarin de belangrijkste risico's zijn opgenomen. Toepassing van de regelgeving is voornamelijk afhankelijk van de infrastructuur en faciliteiten die de opdrachtgever beschikbaar stelt. Hier ligt dus een verantwoordelijkheid van de

opdrachtgever. Organisaties die in eigen beheer cateren zijn natuurlijk ook gehouden aan de Arbo-wet. Voor arbeidsomstandigheden zijn geen criteria opgenomen omdat hiervoor de geldende wet- en regelgeving strikt is en bovenwettelijke normen weinig toevoegen.

### **Cradle-to-Cradle**

Het kabinet maakt zich sterk voor een duurzame en innovatieve samenleving. Zij ziet daarbij het 'Triple-P' concept (People, Planet, Profit) als een breed en richtinggevend denkkader voor de duurzame ontwikkeling in de samenleving. Recent is er bovendien veel aandacht ontstaan voor het 'Cradle-to-Cradle' concept. Dit concept zet een uitdagend toekomstbeeld neer, namelijk een menselijke samenleving die een positieve invloed heeft op het ecosysteem. Het accent verschuift daarbij van eco-efficiënt (minimaliseren van het ongewenste) naar eco-effectief (optimaliseren van wenselijke). Producten en productiesystemen worden zodanig ontworpen dat ze een nuttige functie vervullen, ook na afloop van het gebruik. Kortom een duurzame kringloopsamenleving waarin abiotische materialen telkens hoogwaardig terugkeren in de technosfeer en biotische materialen in de biosfeer. Een dergelijke benadering daagt uit tot creativiteit en innovatie en het kabinet wil het dan ook betrekken bij de uitwerking van duurzame ontwikkeling [zie Brief van Minister Cramer en minister Koenders aan de Tweede Kamer: Kabinetsbrede aanpak duurzame ontwikkeling, 16 mei 2008]. Via Duurzaam Inkopen wil de overheid ontwikkelingen die toewerken naar deze duurzame kringloopsamenleving stimuleren. Meer informatie over hoe de overheid via Duurzaam Inkopen het Cradle-to-Cradle-concept kan stimuleren staat op [www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen](http://www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen).

## **2.2.1 Sociale aspecten**

Behalve milieucriteria spelen ook sociale criteria een rol bij duurzaam inkopen. De sociale criteria krijgen de vorm van een inspanningsverplichting op het terrein van de mensenrechten en de vier fundamentele arbeidsnormen van de Internationale Arbeidsorganisatie (bekend als ILO), kortgezegd, vakbondsvrijheid, afschaffing van kinderarbeid, van dwangarbeid en van discriminatie op het werk. Deze sociale criteria zullen generiek gaan gelden, dat wil zeggen voor elke inkoop boven een drempelbedrag. Bij een aantal producten worden ook aanvullende sociale normen gesteld. In de kabinetsbrief van 16 oktober 2009 vindt u meer informatie over de aanpak voor de internationale sociale criteria. Juridische teksten en instructiemateriaal zijn nog in ontwikkeling. Zie de website [www.vrom.nl](http://www.vrom.nl) voor de actuele stand van zaken.

### **Arbeidsparticipatie**

Vanuit AgentschapNL worden geen generieke criteria ontwikkeld ten aanzien van arbeidsparticipatie van zwakke groepen op nationaal niveau, omdat de mogelijkheden tot en de behoefte aan dergelijke criteria afhankelijk zijn van de lokale situatie. Inkoopende overheidsinstanties die zelf beleid hebben geformuleerd, kunnen in hun inkoopbeleid hiermee gewoon doorgaan (uiteraard binnen de aanbestedingsregels).

## 3 Duurzaamheid in het inkoopproces

De criteria in dit document zijn verdeeld over de verschillende stappen in het inkoopproces.

Meer informatie over de stappen in het inkoopproces en de manier waarop duurzaamheid daarin kan worden meegenomen, vindt u in de 'Handleiding Duurzaam inkopen'. Deze is te downloaden van de website van Duurzaam Inkopen [www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen](http://www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen). Het is aan te bevelen deze Handleiding te bekijken voordat u met de criteria voor deze productgroep aan de slag gaat.

### 3.1 Voorbereidingsfase (aandachtspunten)

Elke inkoop of aanbesteding begint met het inventariseren van de behoefte van de (interne) klant. Duurzaamheid kan in deze fase meegenomen worden door te onderzoeken of de aanschaf noodzakelijk is en of er een duurzamere oplossing is voor de inkoopbehoefte. Specifieke aandachtspunten voor de inkoop van de productgroep Catering zijn:

- Inventariseer het werkelijk lunchgebruik en de behoefte van medewerkers (afname van warme maaltijden, salades en dergelijke), en in hoeverre medewerkers bereid zijn om meer te betalen voor duurzamere catering. Dit is relevant voor de bepaling van benodigde budgetten en afspraken in de contractfase. Bekijk ook hoe eventuele hogere prijzen in de businesscase ondervangen kunnen worden. Dat wil zeggen dat bijvoorbeeld in het contract een hogere opslag op de consumentenprijs voor snacks kan worden gezet en een lagere opslag voor bijvoorbeeld biologisch fruit.
- Bekijk of er ook aanleiding is voor aanschaf van duurzamere keukenapparatuur. Kijk hiervoor bij de productgroep Grootkeukenapparatuur.
- Er kan gekozen worden voor zowel servies dat meer malen gebruikt wordt als voor 1-portie verpakking met een relatief lagere milieubelasting (papier, karton, kunststof, biokunststof of hout). U kunt ook één van de twee kiezen. Als u kiest voor zo min mogelijk verpakkingen (en dus voor het gebruik van servies) dient u wel rekening houden met kosten voor personeel voor extra te verrichten handelingen, bijvoorbeeld voor de bereiding en het beperken van derving.
- Afhankelijk van de contractvorm heeft de cateraar meer of minder ruimte om de wensen op het gebied van duurzaamheid in te vullen. Ga daarom na hoe u de invulling van een duurzaam assortiment wilt faciliteren en stimuleren, zowel wat betreft contractvorm als beschikbaarheid van budget.

### 3.2 Specificatiefase (criteria)

In de specificatiefase wordt de behoefte van de (interne) klant vertaald in een aanbestedingsdocument. In deze fase worden geformuleerd:

- Criteria voor de kwalificatie van leveranciers. Dit kunnen uitsluitingsgronden en geschiktheidseisen zijn, ofwel eisen aan de leverancier en in een niet-openbare aanbesteding eventueel ook selectiecriteria, ofwel wensen ten aanzien van de leverancier.
- Een beschrijving van de minimumeisen die ten aanzien van levering, dienst of werk gesteld worden (het Programma van Eisen).
- Gunningscriteria, ofwel wensen voor levering, dienst of werk. Deze zijn alleen van toepassing als gekozen wordt voor het gunnen op Economisch Meest Voordelige Inschrijving.
- Het contract met daarin contractbepalingen.

Meer informatie over de verschillende soorten criteria en de verschillende manieren van aanbesteden vindt u in de 'Handleiding Duurzaam Inkopen'. In de gunningscriteria is, indien relevant, ook innovatie meegenomen. Innovatie is gericht op de ontwikkeling en introductie van nieuwe ideeën en producten.

De criteria in dit document zijn opgesteld om de inkoper te ondersteunen bij het duurzaam inkopen van Catering. De criteria zijn juridisch getoetst. Elke inkoop en aanbesteding is echter maatwerk. Het opstellen van een aanbestedingsdocument blijft dan ook de verantwoordelijkheid van de inkoper.

De hier geformuleerde criteria sluiten het meest aan bij de inkoop van contractcatering, echter de criteria zijn met enkele aanpassingen ook toepasbaar bij catering in eigen beheer. In paragraaf 3.3 wordt hierop ingegaan.

### 3.2.1 Kwalificatie van leveranciers

Voor deze specifieke productgroep zijn geen criteria geformuleerd voor de kwalificatie van leveranciers. Meer informatie over de mogelijkheden om duurzaamheid toch mee te nemen in dit onderdeel vindt u in de 'Handleiding Duurzaam inkopen'.

### 3.2.2 Programma van eisen

#### Minimumeisen

Minimumeis nr. 1	<p>Vanaf 2010 bestaat elk jaar 40% van het assortiment, uitgedrukt in een percentage van het inkoopvolume van dat jaar, aantoonbaar uit biologische producten en/of producten met een of meer andere duurzaamheidskenmerken.</p> <p>Het inkoopvolume is gelijk aan de hoeveelheid door de inschrijver (de cateraar) ten behoeve van de opdracht ingekochte ingrediënten vermenigvuldigd met de inkoopprijs daarvan.</p> <p>Onder biologische producten wordt verstaan: producten die zijn geproduceerd met het gebruik van productiemethoden die in overeenstemming zijn met de in EU-verordening nr. 834/2007 vastgestelde voorschriften, in alle stadia van de productie, bereiding en distributie.</p> <p>De andere duurzaamheidskenmerken waaraan producten kunnen voldoen zijn:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Samengestelde producten met een of meerdere ingrediënten van biologische landbouw of in omschakeling naar biologische landbouw.</li><li>2. Het product wordt geproduceerd volgens een productieprotocol of productieplan, waarin bovenwettelijke normen zijn opgenomen voor beperking van het gebruik van chemische-synthetische gewasbeschermingsmiddelen.</li><li>3. Dieren hebben vrije uitloop en/of kunnen scharrelen.</li><li>4. Vissen zijn op duurzame wijze gevangen of gekweekt.</li><li>5. Producten zijn geteeld in kassen met minimaal energieverbruik, hierbij wordt gebruik gemaakt van herkenbare en definieerbare methoden voor besparing van energie en/of opwekking van duurzame energie.</li><li>6. Ingrediënten van producten hebben een zo kort mogelijke transportroute afgelegd voorafgaand aan de totstandkoming van het product.</li></ol> <p>Producten met de EKO-, Demeter-, BIONaturland-, Soil Association-</p>
---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>keurmerken, Graskeurmerk, Vrije-uitloop/ CPE keurmerk, Erkend streekproduct, Milieukeur, Marine Stewardship council (MSC), groene of gele kleur op WNF-viswijzer voldoen in elk geval aan deze eis.</p> <p>Met het assortiment wordt bedoeld op het gehele portfolio aan te consumeren producten dat is ingekocht ten behoeve van de opdracht. Dat betekent dat de eis niet van toepassing is op hardware, zoals borden, bestek et cetera. Automaten met warme en koude dranken vallen ook niet onder deze eis.</p> <p><u>Bewijsmiddelen:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De bij deze inschrijving te voegen verklaring van inschrijver waaruit blijkt dat inschrijver aan de eis voldoet.</li> <li>2. Een onderbouwing van de verklaring sub 1, met de berekeningswijze van het percentage.</li> </ol>
<p>Toelichting voor inkoper</p>	<p>Criteria voor automaten met warme en koude dranken vindt u in het criteriadocument voor Drankautomaten.</p> <p>In bijlage 1 vindt u meer informatie over de term 'biologisch' en keurmerken hiervoor.</p> <p><u>Verificatie van bewijsmiddelen:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geen nadere verificatie.</li> <li>2. Geen nadere verificatie.</li> </ol>

### 3.2.3 Gunningscriteria

<p>Gunnings-criterium nr. 1</p>	<p>Indien van het aan te bieden assortiment, uitgedrukt in een percentage van het inkoopvolume, elk jaar meer dan 40% aantoonbaar bestaat uit biologische producten en/of producten met een of meer andere duurzaamheidskenmerken, wordt dit onderdeel van de inschrijving hoger gewaardeerd.</p> <p>Het inkoopvolume is gelijk aan de hoeveelheid door de inschrijver (de cateraar) ten behoeve van de opdracht ingekochte ingrediënten vermenigvuldigd met de inkoopprijs van deze ingrediënten.</p> <p>Onder biologische producten wordt verstaan: producten die zijn geproduceerd met het gebruik van productiemethoden die in overeenstemming zijn met de in EU-verordening nr. 834/2007 vastgestelde voorschriften, in alle stadia van de productie, bereiding en distributie.</p> <p>De andere duurzaamheidskenmerken waaraan producten kunnen voldoen zijn:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het product wordt geproduceerd volgens een productieprotocol of productieplan, waarin bovenwettelijke normen zijn opgenomen voor beperking van het gebruik van chemische-synthetische gewasbeschermingsmiddelen.</li> <li>2. Dieren hebben vrije uitloop en/of kunnen scharrelen.</li> <li>3. Vissen zijn op duurzame wijze gevangen of gekweekt.</li> <li>4. Producten zijn geteeld in kassen met minimaal energieverbruik, hierbij wordt gebruik gemaakt van herkenbare en definieerbare methoden voor</li> </ol>
---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>besparing van energie en/of opwekking van duurzame energie.</p> <p>5. Ingrediënten van producten hebben een zo kort mogelijke transportroute afgelegd voorafgaand aan de totstandkoming van het product.</p> <p>6. Samengestelde producten met een of meerdere ingrediënten van biologische landbouw of in omschakeling naar biologische landbouw.</p> <p>Producten met de EKO-, Demeter-, BIONaturland-, Soil Association-keurmerken, Graskeurmerk, Vrije-uitloop/ CPE keurmerk, Erkend streekproduct, Milieukeur, Marine Stewardship council (MSC), groene of gele kleur op WNF-viswijzervoldoen in elk geval aan dit criterium.</p> <p>Met het assortiment wordt bedoeld op het gehele portfolio aan te consumeren producten dat is ingekocht ten behoeve van de opdracht. Dat betekent dat dit criterium niet van toepassing is op hardware, zoals borden, bestek et cetera. Automaten met warme en koude dranken vallen ook niet onder dit criterium.</p> <p><u>Bewijsmiddel:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opgave van het aandeel biologische ingrediënten en ingrediënten met andere duurzaamheidskenmerken uitgedrukt in percentage van het totale inkoopvolume per jaar, met een onderbouwing en de berekeningswijze van het percentage.</li> </ol>
<p>Toelichting voor inkoper</p>	<p>Criteria voor automaten met warme en koude dranken vindt u in het criteriadocument voor Drankautomaten.</p> <p>In bijlage 1 vindt u meer informatie over de term 'biologisch' en keurmerken hiervoor.</p> <p><u>Verificatie van bewijsmiddel:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geen nadere verificatie.</li> </ol>

### 3.2.4 Contract

#### Contractbepalingen

<p>Contract-bepaling nr. 1</p>	<p>Opdrachtnemer stelt in samenspraak met opdrachtgever binnen een halfjaar na de ingangsdatum van het contract een communicatieplan op waarin hij beschrijft hoe de informatievoorziening over duurzame catering aan de eindgebruiker plaatsvindt en voert dit aantoonbaar uit. In dit plan besteedt de opdrachtnemer in ieder geval aandacht aan de volgende onderwerpen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wijze waarop productinformatie wordt gecommuniceerd.</li> <li>• De wijze waarop over de doelstellingen rond duurzame catering wordt gecommuniceerd.</li> <li>• De wijze waarop opdrachtnemer producten promoot.</li> <li>• Verdeling van de taken tussen opdrachtnemer en opdrachtgever.</li> </ul>
<p>Toelichting voor inkoper</p>	<p>Het maken van een dergelijk plan past niet in de eisen van de aanbesteding, omdat het gaat om inspanning van opdrachtnemer en opdrachtgever.</p>

Contract-bepaling nr. 2	Opdrachtnemer stelt in samenspraak met opdrachtgever binnen een halfjaar na de ingangsdatum van het contract een plan op en voert dit aantoonbaar uit, om gedurende de contractperiode de milieubelasting te verminderen. In dit plan wordt in ieder geval aandacht besteed aan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vermindering van de milieubelasting door energie-, watergebruik, verpakkingen, derving, afval, reinigingsmiddelen en vervoer.</li> <li>• Verdeling van de taken tussen opdrachtnemer en opdrachtgever.</li> </ul>
Toelichting voor inkoper	Het maken van een dergelijk plan past niet in de eisen van de aanbesteding, omdat het gaat om inspanning van opdrachtnemer en opdrachtgever.

### 3.3 Toepassing van criteria bij catering in eigen beheer

De hier geformuleerde criteria sluiten het meest aan bij de inkoop van contractcatering, echter de criteria zijn met enkele aanpassingen ook toepasbaar bij catering in eigen beheer. Bij catering in eigen beheer voert een dienst binnen de overheidsorganisatie de catering uit en deze koopt producten in bij groothandels.

De minimumeis voor 40% biologische producten of producten met andere duurzaamheidskenmerken en het aanvullende gunningscriterium, kunnen zo worden geformuleerd dat de groothandel wordt gevraagd aan te geven welk percentage kan worden ingekocht. De interne cateringorganisatie dient zelf te zorgen dat een zo hoog mogelijk percentage wordt gehaald en is dus verantwoordelijk voor de monitoring van het percentage en dient zelf te zorgen voor de inkoop van producten die aan de kenmerken voldoen. In het geval van contractcatering zorgt de cateraar hiervoor. Als bewijsmiddel kan een groothandel een verklaring afgeven of een onderbouwing geven van het percentage dat men denkt te kunnen aanbieden.

De contractbepalingen betreffen niet de groothandels. Hiervoor moet de dienst die de catering verzorgt zelf plannen opstellen voor het verminderen van de milieubelasting en voor een effectieve communicatie over duurzaamheid naar de medewerkers. Bij catering in eigen beheer is vaak sprake van een dienstovereenkomst tussen de cateringdienst en de interne opdrachtgever. In deze overeenkomst (bijvoorbeeld een SLA) kunnen ook de contractbepalingen worden meegenomen.

Voor de inkoop van automaten voor warme en koude dranken wordt verwezen naar de productgroep Drankautomaten.

### 3.4 Gebruiksfase (aandachtspunten)

Nadat het inkooptraject is afgerond en een product of dienst is ingekocht, bestaan er mogelijkheden om het product op een duurzame wijze te gebruiken. Specifieke aandachtspunten voor deze productgroep zijn:

- De overheidsorganisatie zelf is over het algemeen verantwoordelijk voor de keukenapparatuur. De goede werking van de apparatuur is van belang voor bijvoorbeeld het energie- en waterverbruik van apparaten. Het is daarom raadzaam om het verbruik van de apparaten te meten. Ook kan worden bekeken of de aanschaf van bijvoorbeeld een energiezuiniger apparaat rendabel is. Kijk voor de duurzaam inkopen criteria van apparatuur bij de productgroep Grootkeukenapparatuur.

- Trapsgewijze opschaling (bijvoorbeeld van 0 naar 40%) biedt de markt de beste mogelijkheid om te anticiperen op opschaling van het assortiment. Zo kan bijvoorbeeld eerst alle zuivel, dan het brood, dan de groente en het fruit en als laatste snacks aan het criterium voldoen.
- Knelpunten bij een duurzaam assortiment catering kunnen onder meer zijn: verpakkingseenheden, beschikbaarheid van convenience producten (maaltijdcomponenten) en communicatie van het succes van biologische producten. Hierover kunnen binnen contracten afspraken gemaakt worden.



## 4 Meer informatie

### 4.1 Bronnen en relevante informatie

#### Bronnen

- Ministerie van LNV, Beleidsnota biologische landbouwketen 2005 - 2007, oktober 2004
- Ministerie van LNV, Beleidsnota biologische landbouwketen 2008 - 2011, december 2007
- Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (VENECA), Jaarbericht 2007
- WUR Agrotechnology and Food Science Group, Snelle analyse van het verpakkingsgebruik in de overheids catering, december 2006

#### Nuttige links

- Ontwikkelingen producten biologische landbouwketen: [www.biologischconvenant.nl](http://www.biologischconvenant.nl)
- Wetgeving en certificering biologische producten: [www.skal.nl](http://www.skal.nl)
- Branchevereniging van cateraars: [www.veneca.nl](http://www.veneca.nl)
- Keurmerken en merken voor levensmiddelen op gebied van duurzaamheid: [www.agriholland.nl/dossiers/keurmerken/home.html](http://www.agriholland.nl/dossiers/keurmerken/home.html)

### 4.2 Gerelateerde productgroepen

- Grootkeukenapparatuur
- Drankautomaten
- Schoonmaak

Kijk voor de criteria voor deze productgroepen op [www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen/criteria](http://www.agentschapnl.nl/duurzaaminkopen/criteria).

### 4.3 Informatiepunt Agentschap NL

Voor meer informatie en advies tijdens het gebruik van deze criteria kunt u contact opnemen met het Informatiepunt van Agentschap NL: telefonisch bereikbaar op werkdagen van 9.00 - 12.00 en 14.00 - 16.00 uur op telefoonnummer 088 602 93 00 of stuur een e-mail naar [duurzaaminkopen@agentschapnl.nl](mailto:duurzaaminkopen@agentschapnl.nl).

# Bijlage 1 Producten van biologische landbouw

In Europa is in verordening nr. 2092/91 en nr. 843/2007 (ingaaend met 1 januari 2009) omschreven wat onder biologisch wordt verstaan en hoe dit kenbaar gemaakt mag/moet worden op een product. 'Biologisch' betekent in wezen: zo natuurlijk mogelijk tot stand gekomen, met zo min mogelijk kunstgrepen. In de biologische landbouw worden daarom geen kunstmest en geen chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Daarnaast worden dieren onder zo natuurlijk mogelijke omstandigheden gehouden, ook wat hun voeding betreft. Verder worden geen genetisch gemodificeerde organismen toegepast. De term 'biologisch' is in Nederland beschermd; een product dat onder de biologische verordening valt, mag alleen zo genoemd worden als het ook gecertificeerd is. In Nederland is Skal door de overheid aangewezen voor toezicht op de biologische verordening ([www.skal.nl](http://www.skal.nl)). Wie is aangesloten en gecertificeerd door Skal mag tevens het EKO-keurmerk gebruiken. Dit keurmerk is eigendom van Skal. Alle producten met het EKO-logo voldoen aan de Europese verordening, of, wanneer er voor een productcategorie nog geen Europese regels zijn zoals huisdiervoer, aan private normen die door Stichting Skal zijn erkend. Gebruik van het EKO-keurmerk is niet verplicht. Op Nederlandse producten staat wel altijd de naam van Skal gevolgd door het bedrijfsnummer waaronder de producent bij Skal bekend is.

Er is ook een Europees keurmerk voor biologische producten. Dit Europees biologisch keurmerk is ontstaan vanuit de behoefte aan één herkenbaar biologisch keurmerk voor alle Europese lidstaten. Het bestaat uit een graanhalm omringd door sterren en een verwijzing naar biologische landbouw. De term "biologische landbouw" kan in verschillende talen in het keurmerk verwerkt zijn. Alle bedrijven die voldoen aan de Europese verordening en dus gecertificeerd zijn door een door een Europese overheid aangewezen instantie, mogen dit keurmerk gebruiken. Alle producten met het Europese logo voldoen sowieso aan de Europese verordening.

Er wordt gewerkt aan een nieuw centraal Europees keurmerk. Hoe het eruit komt te zien is nog niet bekend. Het gebruik van dit nieuwe keurmerk wordt verplicht voor alle Europese producenten. Op producten van buiten de EU mag het keurmerk op vrijwillige basis worden gebruikt. Deze geïmporteerde producten voldoen minimaal aan de Europese verordening, anders mogen ze niet biologisch worden genoemd. Wanneer het nieuwe Europese keurmerk wordt gebruikt moet dit samen gaan met een aanduiding van oorsprong. Dus bijvoorbeeld EU-landbouw, NIET-EU-Landbouw of EU/Niet-EU-Landbouw.

Naast het EKO-keurmerk en het EU-keurmerk kunnen nog andere keurmerken gebruikt worden. Vrijwel alle EU-landen hebben één of meer erkende biologische keurmerken (zie daarvoor [www.skal.nl](http://www.skal.nl)). Daarnaast zijn er private keurmerken als DEMETER ([www.demeter-bd.nl](http://www.demeter-bd.nl)), dat aangeeft dat het product ook voldoet aan de biologisch-dynamische standaard van Stichting Demeter. Ook in de toekomst zal een aantal van deze private keurmerken naast het Europese keurmerk op de verpakking blijven staan. Of het EKO-keurmerk na invoering van het nieuwe Europese logo ook blijft hangt af van de keuze van Skal en natuurlijk van de Nederlandse biologische bedrijven.

Vanaf 2009 is het mogelijk om in de verplichte ingrediëntenlijst van een product aan te geven dat er gecertificeerde biologische ingrediënten zijn gebruikt. Producenten die willen omschakelen naar de biologische productiewijze zijn veelal gebonden aan een wettelijke overgangstermijn van twee jaar voordat ze hun producten als biologisch kunnen afzetten. De biologische regelgeving schept mogelijkheden om deze producten als omschakelingsproducten te vermarkten. Het bedrijfsleven kan onderzoeken hoe de herkenbaarheid van deze producten vorm kan krijgen. De Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw ondersteunt deze initiatieven. De beschikbaarheid van omschakelingsproducten en samengestelde producten met gecertificeerde biologische ingrediënten zijn terug te vinden op de website van het convenant: [www.biologischconvenant.nl](http://www.biologischconvenant.nl).

## Bijlage 2 Samenvatting onderzoek verpakkingen

Titel	Snelle analyse van het verpakkingsgebruik in de overheids catering
Auteurs	Dr. E.U. Thoden van Velzen en K. Jansen, Wageningen UR
Datum	6 december 2006

Er is een snelle verkennende studie uitgevoerd naar twee milieueffecten van verpakkingen bij overheidskantines: verpakkingsafval en voedselverspilling. Hierbij werden verpakkingen gekocht en geanalyseerd op samenstelling en gewicht. Op basis hiervan werd totale energie-inhoud van deze verpakkingen berekend. Bovendien werden de aanwezige cateringmanagers geïnterviewd en gevraagd naar de derving (productuitval nog voor het verkocht kan worden) van de verschillende producten. Op basis van deze dervingpercentages en de energie-inhoud van levensmiddelen werden schattingen gemaakt van het energieverlies door derving. Uit een vergelijking van de energie-inhoud van de verpakkingen met het energieverlies door derving werd de beste verbeterrichting geconcludeerd: derving of verpakkingen aanpakken. Dit resulteert in een korte lijst van adviezen per productgroep. Deze zijn per productgroep:

- Dranken: drinkkartons, dispensersystemen en handmatig uitschenken van aanbiedingen uit grote 1 of 1,5 liter flessen.
- Desserts en fruitsalades: onverpakt in schalen mits de derving beheerst kan worden tot minder dan 5% en 10%, respectievelijk, of in toekomstige PLA verpakkingen.
- Brood, belegd brood en vast broodbeleg: geen voorkeur.
- Boter: onverpakt op rozetten mits de derving voldoende beheerst kan worden tot minder dan 4,5%.
- Smeerbaar broodbeleg (smeerkaas, smeerworst, jam, etc.): minimaal verpakt in bijvoorbeeld flowpacks voor smeerkaas, buisfolie met klemmen voor smeerworst.

Verder bleek dat de energie-inhoud van glazen en metalen verpakkingen vele malen groter was dan kunststof verpakkingen met vergelijkbare functionaliteit. Zodoende wordt geadviseerd deze verpakkingen zoveel mogelijk te vermijden.

Relatief hoge dervingcijfers werden waargenomen voor bereide maaltijden, warme soep, gefrituurde snacks, vers afgebakken broodjes, brood en salade bars. Dit zijn onverpakte producten die een bovenmatige milieudruk veroorzaken door productuitval in vergelijking met andere producten. Beleid dat er op gericht is om de milieudruk van deze producten te verlichten heeft grote positieve gevolgen, zoals het halveren van de totale milieudruk door lunchcatering in Nederland. Oplossingen die hierbij een rol kunnen spelen zijn bijvoorbeeld koelverse voorverpakte soep en maaltijden, waar alleen het verkochte artikel wordt verhit in een magnetron.

## Bijlage 3 Contractvormen bij catering

### **Openboekstelsel**

Bij deze contractvorm wordt de restauratieve dienst beheerd door de cateraar. De exploitatie is voor rekening en risico van de opdrachtgever. De opdrachtgever bepaalt zelf welke producten de cateraar voert en welke marges daarop worden berekend. Alle kosten voor personeel, inkoop en hulpmiddelen worden door de cateraar netto doorberekend aan de opdrachtgever. Het is gebruikelijk dat de cateraar een overeengekomen vaste maandelijkse managementvergoeding ontvangt voor de geleverde service en diensten. Deze contractvorm geeft de cateraar de minste vrijheid om flexibel in te spelen op de duurzaamheidseisen en wensen van de opdrachtgever.

### **Gedeeltelijk vaste aanneemsom**

Deze constructie is praktisch gelijk aan het openboekstelsel, alleen de personeelskosten zijn vooraf begroot en worden periodiek doorbelast. Hierdoor hebben onverwachte schommelingen in de personeelsbezetting geen effect op de personeelskosten.

### **Vaste aanneemsom**

Bij contracten met een vaste aanneemsom brengt de cateraar voor alle uit te voeren diensten een totaalbedrag per periode in rekening. Het risico ligt hierbij volledig bij de cateraar.

Bij deze vorm heeft de cateraar meer vrijheid om duurzaamheidseisen rond het assortiment vorm te geven dan bij een openboekstelsel. De cateraar kan bijvoorbeeld flexibeler inspelen op een beperking in het aanbod van duurzame producten en deze dan tijdelijk aanvullen met goede alternatieven.

### **Semicommercieel**

Bij deze vorm wordt de omvang en prijsstelling van het te verstrekken assortiment vooraf bepaald door opdrachtgever en cateraar. Vaak is het basispakket subsidiedragend voor de ingrediënten, onkosten en personeelsinzet. Een aparte koffiecorner of luxe lunchassortiment bijvoorbeeld kan de cateraar dan commercieel beheren. Alle daaruit voortvloeiende kosten zijn gedekt door de verkoopprijzen.

### **Commercieel**

In deze constructie exploiteert de cateraar de restauratieve dienst geheel voor eigen risico en rekening. Daarmee draagt zij ook de risico's van eventuele afwijkingen in volume en prijs ten opzichte van de begroting. De opdrachtgever loopt in deze overeenkomst geen budgetrisico en heeft geen organisatorische en administratieve bemoeienis.

### **Incentivecontract met vaste aannames**

De overeengekomen service en diensten worden bij een incentive contract geleverd tegen een vast uurtarief. De vergoeding bestaat uit het aantal gewerkte uren per dag/ per periode maal het uurtarief. De cateraar is zelf verantwoordelijk voor de in- en verkoop. Van de totale omzet wordt een percentage aan de opdrachtgever geretourneerd. Voor de controle op de doorberekening van de personeelsinzet, wordt jaarlijks een accountantsverklaring afgegeven. Deze contractvorm wordt momenteel veel toegepast aangezien de vereiste interne controle door de opdrachtgever nihil is en de cateraar een minimale omzet kan garanderen.

## Bijlage 4 Wijzigingen ten opzichte van vorige versie

De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 1.0, datum 10 september 2008 zijn:

- De lay-out van het document is aangepast en de algemene teksten zijn geactualiseerd. Er zijn geen inhoudelijke wijzigingen doorgevoerd in overige toelichtende teksten, aandachtspunten of criteria.
- Dit document is per 3 juli 2009 in bewerking naar aanleiding van bespreking van Duurzaam Inkopen in de Tweede Kamer. U kunt de website van Agentschapnl raadplegen voor meer informatie.

De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 1.1, datum 6 juli 2009 zijn:

- Dit document is per 28 juli gewijzigd naar aanleiding van bespreking van Duurzaam Inkopen in de Tweede Kamer op 2 juli 2009. In minimumeis nummer 1 over het assortiment wordt naast biologische producten ook naar producten met andere duurzaamheidskenmerken gevraagd. Minimumeis nummer 2 over verpakking is vervallen. De wensen ten aanzien van het in te kopen assortiment zijn, in lijn met de minimumeis, samengevoegd tot één wens. De tekst in hoofdstuk 2 is hierop aangepast.
- In de afbakening in paragraaf 1.1 is de zin "Automaten voor warme en koude dranken (behalve als ze worden beheerd door de cateraar). Criteria hiervoor vindt u onder de productgroep Drankautomaten" veranderd in "Automaten met warme en koude dranken, criteria hiervoor vindt u onder de productgroep Drankautomaten".
- De definitie van biologisch is in de criteria aangepast van 'Met producten van biologische landbouw wordt bedoeld, zoals omschreven in de EU-verordeningen nr. 2092/91 en nr. 843/2007, dat de producten zijn geproduceerd zonder chemische-synthetische bestrijdingsmiddelen en kunstmest, er worden geen genetisch gemodificeerde organismen toegepast en - waar sprake is van producten met dierlijke ingrediënten - waarbij dieren vrije uitloop hebben.' naar 'Onder biologische producten wordt verstaan: producten die zijn geproduceerd met het gebruik van productiemethoden die in overeenstemming zijn met de in EU-verordening nr. 834/2007 vastgestelde voorschriften, in alle stadia van de productie, bereiding en distributie.'

De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 1.2, datum 28 juli 2009 zijn:

- De lay-out is aangepast.
- In hoofdstuk 2 is een passage over Cradle-to-Cradle opgenomen. De toelichting op de sociale aspecten is aangepast. Voorts is een beperkt aantal algemene teksten op details geactualiseerd. Dit heeft niet geleid tot inhoudelijke wijzigingen.