

BEDRIJFSRESTAURANT VAN MORGEN

Stimuleren van de lokale en duurzame voedselketen

GREEN DEAL CATERING OVERHEIDSLOCATIES

Het ministerie van LNV heeft het initiatief genomen om de aanbestedingscriteria voor de rijkscatering aan te passen om het aanbod lokaler en duurzamer te maken. Het doel van de 'Green Deal Catering Overheidslocaties' is om de inkoop van de rijkscatering en de catering van de aangesloten provincies in te zetten ter stimulering van lokale en duurzame voedselketens. Hiermee worden de Nederlandse boeren ondersteund en wordt de burger meer verbonden met de boer. Daarom heeft in juni t/m augustus bij vijf locaties van diverse rijksoverheidslocaties en negen provincies een nulmeting plaatsgevonden. Hierbij is gekeken naar herkomst, aantal schakels in de keten, seizoen en teeltwijze van ruim 13000 producten. Door bij het cateringbeleid zo veel mogelijk te kiezen voor producten die geproduceerd zijn in Nederland worden Nederlandse boeren ondersteund. Minder schakels in de ketens en het inkopen van seizoensproducten verbouwd in de volle grond verlagen de milieu-impact van onze voedselketen. In deze factsheet worden de belangrijkste resultaten weergegeven. Op basis van de resultaten worden doelen geformuleerd voor de Green Deal Catering Overheidslocaties.

DEELNEMENDE CATERAARS

Albron - Eurest - Vitam - ISS - SEC catering - Appél - Vermaat

DEELNEMENDE PROVINCIES

Utrecht - Noord-Holland - Gelderland - Zeeland - Flevoland - Zuid-Holland - Noord-Brabant - Friesland - Overijssel

DEELNEMENDE RIJKSOVERHEIDS-LOCATIES

Rijkswaterstaat - Belastingdienst - Immigratie en Naturalisatiedienst - Ministeries van: Buitenlandse Zaken, Economische Zaken en Klimaat, Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, Infrastructuur en Waterstaat, Binnenlandse Zaken en Koninkrijksrelaties



34%
in Nederland
geproduceerde
producten



15%
producten met
niet meer dan
1 tussenschakel



19%
producten uit
het seizoen en
volle grond

12%

**LOKAAL
GEPRODUCEERD**

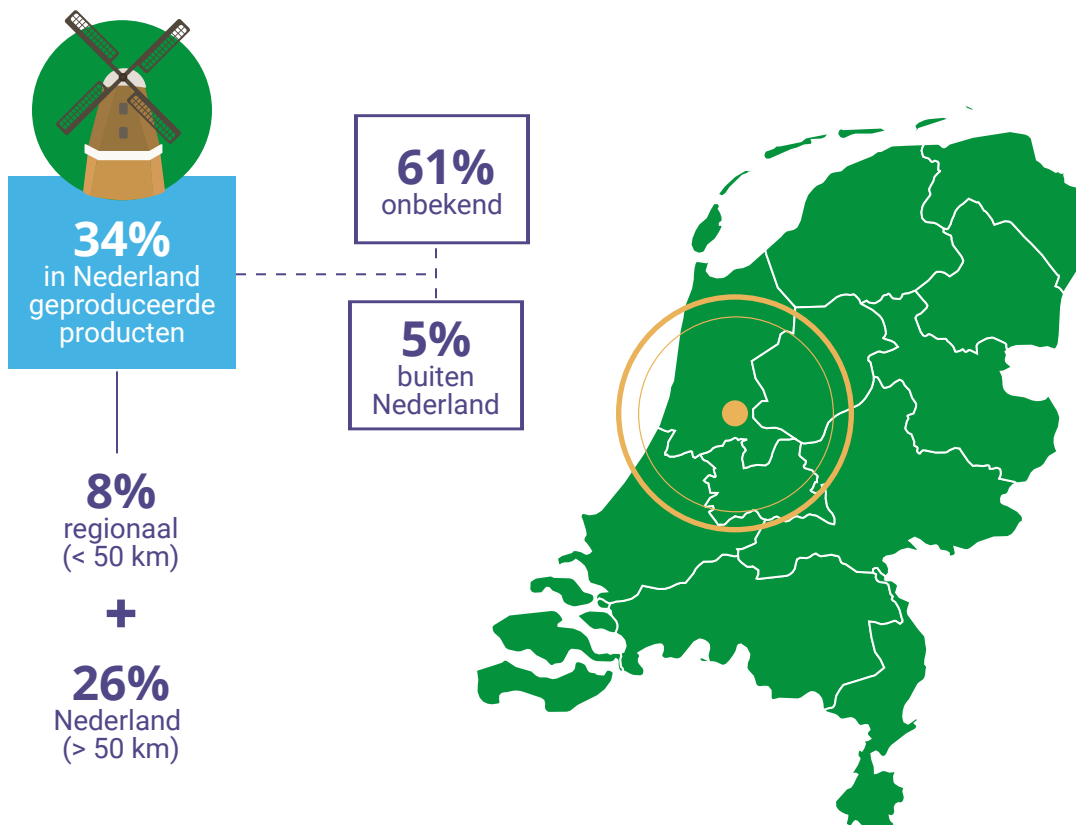
DEFINITIE LOKAAL

Binnen dit project is een product lokaal ingekocht wanneer deze geproduceerd is in Nederland én de keten 0 tot 1 schakel heeft tussen de producent en de consument. Daarbij is een regionaal distributiecentrum ook gerekend onder de definitie van lokaal, ondanks dat zij een extra schakel zijn, aangezien deze centra erop gericht zijn de inkoop bij de Nederlandse voedselproducent te stimuleren.

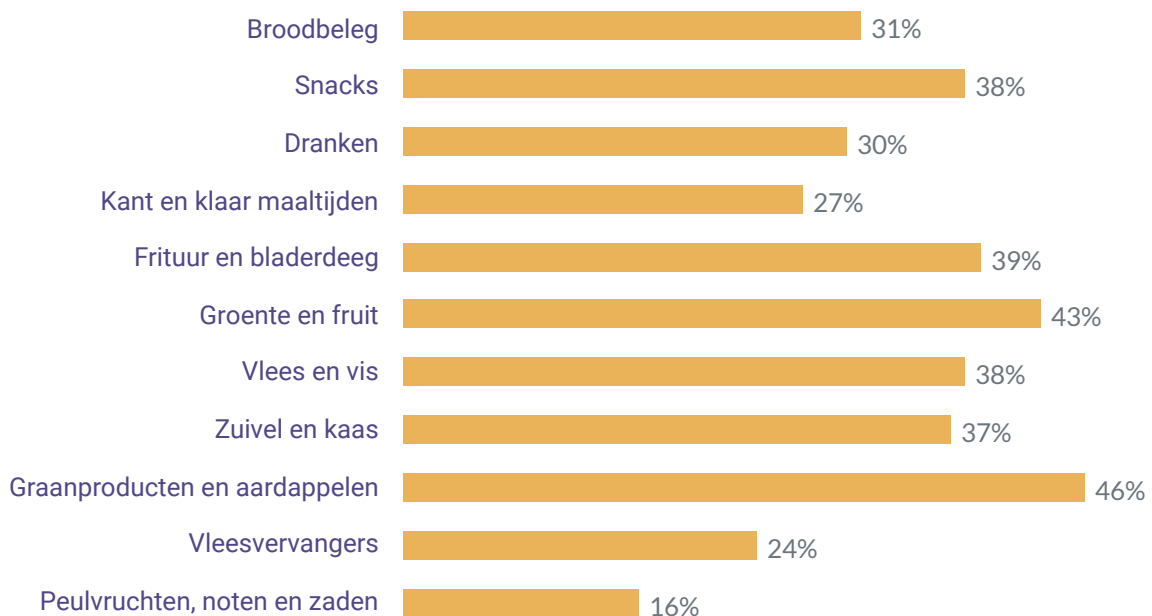
1) Alle percentages in deze factsheet zijn berekend op basis van inkoopvolume. 2) Voor het percentage producten uit het seizoen en volle grond is gekeken naar groente en fruit. 3) Het percentage producten met niet meer dan 1 tussenschakel is inclusief producten geleverd via regionale distributiecentra.

HERKOMST

Door producten in te kopen die geproduceerd zijn in Nederland worden Nederlandse boeren ondersteund. Producten uit Nederland zijn echter niet altijd beter voor het milieu. Het kost bijvoorbeeld vaak meer energie om producten in een Nederlandse, verwarmde kas te kweken dan ze per vrachtwagen of boot uit het buitenland te halen. Het is daarom belangrijk om te kijken naar herkomst in combinatie met andere duurzaamheidsaspecten, zoals aantal schakels en teeltwijze.

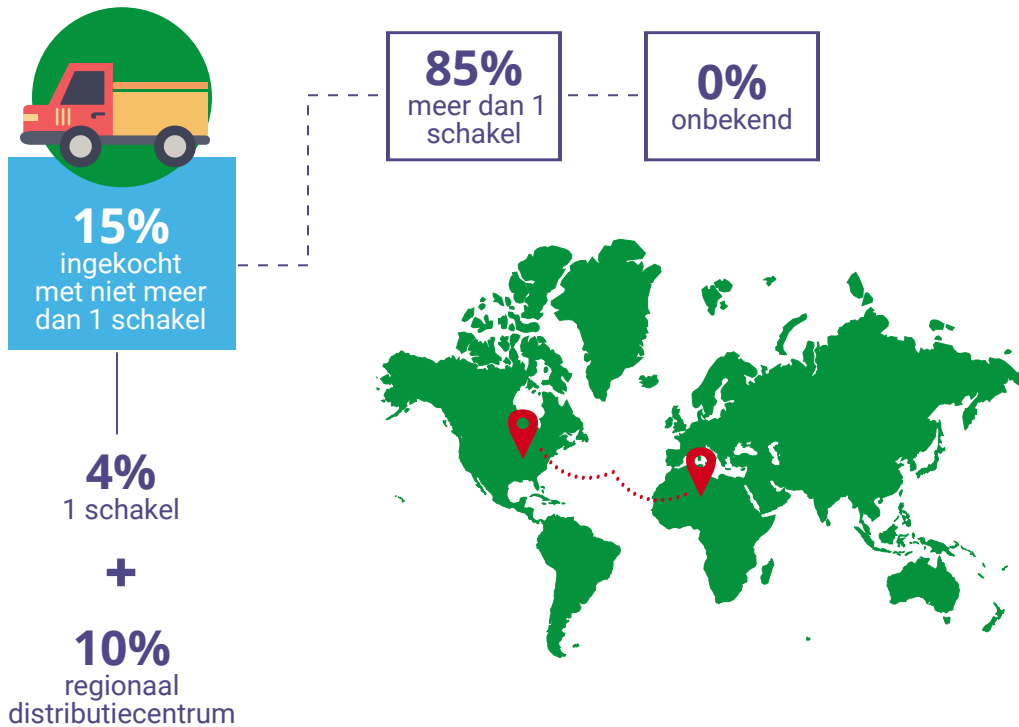


Percentage (%) in Nederland geproduceerd, per productgroep

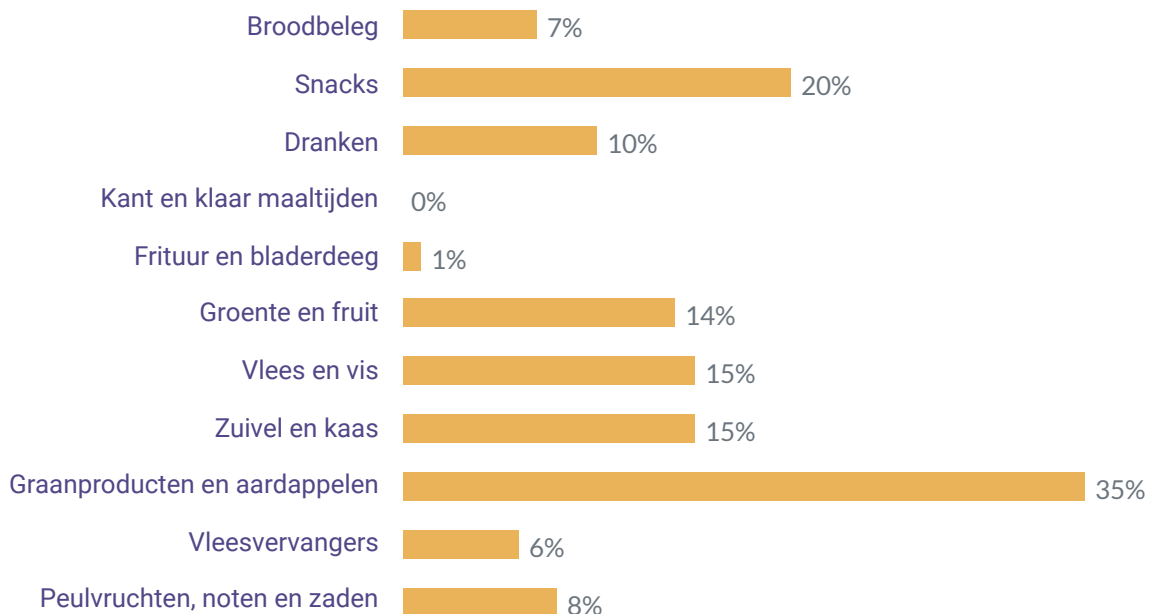


KETENS

Korte ketens hebben als voordeel dat de Nederlandse boeren worden ondersteund en de burger meer wordt verbonden met de boer. Boeren krijgen bij een korte keten vaak een eerlijkere prijs voor hun product, omdat er geen schakels tussen zitten. Bovendien is er een prikkel bij rechtstreekse levering meer uit het seizoen in te kopen. Producten met meer dan 1 schakel die weinig kilometers hebben afgelegd, kunnen ook een duurzame keuze zijn. Het is dus belangrijk om naast schakels ook altijd andere duurzaamheidsaspecten mee te nemen, zoals herkomst en teeltwijze.



Percentage (%) producten ingekocht met 0 - 1 schakels, per productgroep:



SEIZOEN EN TEELTWIJZE

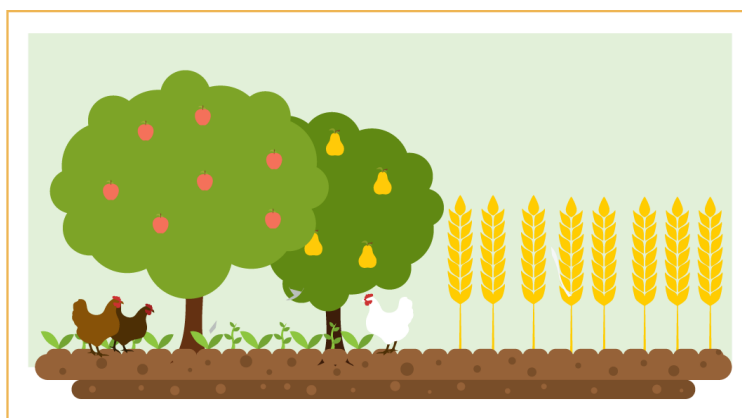


19%
producten uit
het seizoen en
volle grond

11%
diepvries en
conserveren

59%
onbekend

Seizoensgroenten en -fruit zijn in de ideale omstandigheden geproduceerd. Ze worden buiten in de volle grond verbouwd en daardoor is geen extra energie nodig voor verwarmde kassen. Diepvries en conserveren zijn ook een goede keuze, hier wordt groente of fruit uit het seizoen (volle grond) voor gebruikt.



i Het overige percentage producten (11%) is teelt buiten het seizoen of uit een verwarmde kas.

CONCLUSIE

1. RUIMTE VOOR VERBETERING

De resultaten laten zien dat er nog ruimte voor verbetering is met betrekking tot lokaal en duurzaam inkopen. Zowel op het gebied van lokaal (12%), herkomst (34% uit Nederland), aantal schakels (15% 0-1 schakels) als seizoen en teeltwijze (19% uit het seizoen en volle grond). Uit de grote verschillen tussen de locaties kan worden opgemaakt dat deze verbetering ook haalbaar is.

2. TRANSPARANTE KETEN

Uit het onderzoek komt naar voren dat voor een groot deel van de producten informatie mist over herkomst, seizoen en teeltwijze. Deze duurzaamheidsaspecten worden nu vaak nog niet geregistreerd of kunnen niet aangeleverd worden door de leveranciers. Een belangrijk aandachtspunt is daarom het transparanter maken van de keten.

3. GROOTHANDEL BELANGRIJKE SCHAKEL

De groothandels zijn een belangrijke schakel in het transparant maken van de keten. Maar liefst 85% van de producten worden via een groothandel ingekocht.



Meer informatie over het project, de resultaten of het doen van een nulmeting bij jouw locatie? Neem dan contact op via arzien.wels@greendish.com of 020 260 0206.



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



GREENDISH
Greenifying the world's kitchen

Aanleiding en doel

- De focus in het huidige onderzoek ligt op de inkoop van producten, waarbij lokaal inkopen en korte ketens belangrijke thema's zijn. Daarnaast is gekeken naar producten uit het seizoen en de volle grond, keurmerken en het percentage vegetarische opties. Naast de inkoop van producten zijn er andere belangrijke duurzaamheidsaspecten waar veel impact mee gemaakt kan worden, zoals eiwittransitie en voedselverspilling. Deze aspecten zijn in eerder [onderzoek*](#) (geleid door RVO) in kaart gebracht. Het huidige onderzoek vult deze eerdere onderzoeken aan om het beeld compleet te maken. In de factsheet is een selectie gemaakt van de belangrijkste resultaten.
- Korte ketens hebben als voordeel dat de Nederlandse boeren worden ondersteund en de burger meer wordt verbonden met de boer. Boeren krijgen bij een korte keten bijvoorbeeld een eerlijkere prijs voor hun product. Bovendien is er een prikkel bij rechtstreekse levering om als cateraar afspraken te maken met de boeren over de producten die worden geleverd. Denk bijvoorbeeld aan de afspraak dat aardappelen altijd uit Nederland moeten komen en alleen in de periode dat dit niet kan, uitgeweken mag worden naar aardappelen buiten Nederland.

Aandachtspunten

- Dataverzameling en analyse: 1) Data is verzameld over een representatieve periode vóór COVID-19. 2) Alle percentages zijn berekend op basis van inkoopvolume. 3) Voor het percentage seizoen en volle grond is alleen gekeken naar groente en fruit.
- Lokaal inkopen en een korte keten zijn niet per definitie duurzaam. In sommige gevallen kan het bijvoorbeeld efficiënter zijn om producten via een groothandel te laten leveren (meer dan 1 schakel). Daarnaast kost het vaak meer energie om producten in een Nederlandse, verwarmde kas te kweken dan ze per vrachtwagen of boot uit het buitenland te halen. Het blijft belangrijk om naast lokaal inkopen en korte ketens te kijken naar andere duurzaamheidsaspecten en hier een goede balans in te vinden.
- De belangrijkste conclusie uit dit onderzoek is dat voor een groot deel van de producten informatie ontbreekt over herkomst en productie. Als de herkomst onbekend is, is het moeilijk om er een inkoopdoelstelling op te formuleren. Je weet dan niet hoe het product geproduceerd is. Dit geldt overigens niet voor alle provincies; bij 16% van de deelnemende locaties is het percentage onbekend minder dan 40%. Dit laat zien dat het dus wel mogelijk is om de keten in kaart te brengen, het vergt alleen tijd en aandacht!
- Bij de interpretatie van de data is het belangrijk om mee te nemen dat deelnemers beperkt de tijd hebben gehad om data aan te leveren. Hierdoor kan het percentage producten waarvan informatie mist (% onbekend) mogelijk hoger zijn uitgevallen en de percentages herkomst, schakels en seizoen juist lager zijn uitgevallen dan in werkelijkheid het geval is.
- De resultaten laten zien dat er ruimte is voor verbetering, maar het is belangrijk dat de hele keten hieraan bijdraagt. Dat betekent dat de opdrachtgever aan hun cateraars moeten vragen om zoveel mogelijk lokaal en duurzaam in te kopen. Deze vraag moeten de cateraars weer bij hun leveranciers neerleggen en zo moet de steeds groter wordende vraag zorgen dat het aanbod groeit en de keten transparanter wordt.