

BEDRIJFSRESTAURANT VAN MORGEN

Stimuleren van de lokale en duurzame voedselketen

GREEN DEAL CATERING OVERHEIDSLOCATIES

Tijdens de Nationale Handelsmissie, op 5 oktober 2020, is de Green Deal Catering Overheidslocaties, Eten uit de korte keten, aangeboden door minister Carola Schouten. In het kader van de verbinding boer(in) en burger heeft het Rijk aangegeven samen met de provincies een handelsmissie in eigen land te organiseren met als doel de waardering van streekproducten te laten toenemen en korte (voedsel)ketens te stimuleren. Hiermee wordt een verduurzamingslag gemaakt.

In het kader van deze Green Deal is door Greendish onderzocht, door middel van een nulmeting, in welke mate de inkoop van de Rijkscatering en de catering van 9 provincies in 2020 lokaal verzorgd werd. Daarnaast is de inkoop van seizoenproducten en de inkoop van producten voorzien van duurzaamheidskeurmerk in het onderzoek meegenomen. De resultaten van de nulmeting hebben als basis gediend voor het formuleren van doelen waarmee de provincies en rijksoverheid locaties de afgelopen jaren aan de slag zijn gegaan.

Nu, drie jaar later, kijken we hoe de inmiddels 11 provincies en 5 Rijksoverheidslocaties ervoor staan en of de doelen uit de Green Deal behaald zijn. Daarnaast hebben we extra metingen verricht om inzicht te geven in het percentage keurmerken, het percentage plantaardig versus dierlijk en keken we naar duurzaamheidsbeleid, waaronder het beleid op voedselverspilling.

INZET EN ACTIES RIJKSOVERHEID



Verdere
verduurzaming van
de catering binnen de
eigen organisaties



Belemmeringen voor
de korte keten zoveel
mogelijk wegnemen



Transparantie in de
keten vergroten



Bewustwording en
kennis over duurzaam
en gezond voedsel
onder medewerkers
bevorderen



Inkoop van duurzame en
lokaal geproduceerde
producten in eigen
catering vergroten

BELANGRIJKSTE RESULTATEN

DEELNEMENDE CATERAARS







Albron - ISS - Hutten - Eurest - Vitam - SEC catering - Vermaat - eigen beheer

DEELNEMENDE PROVINCIES

Utrecht - Noord-Holland - Gelderland - Zeeland - Flevoland - Zuid-Holland - Noord-Brabant - Groningen - Drenthe - Overijssel - Limburg

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

	2020	2023 op basis van inkoopwaarde	2023 op basis van inkoopvolume
 in Nederland geproduceerde producten	34%	76%	59%
 producten met niet meer dan 1 tussenschakel	15%	29%	10%
 lokaal geproduceerd	12%	26%	6%
 potentiële producten uit het seizoen	19%	37%	36%
 producten in de Schijf van Vijf	-	-	37%
 plantaardige producten ingekocht	-	-	53%

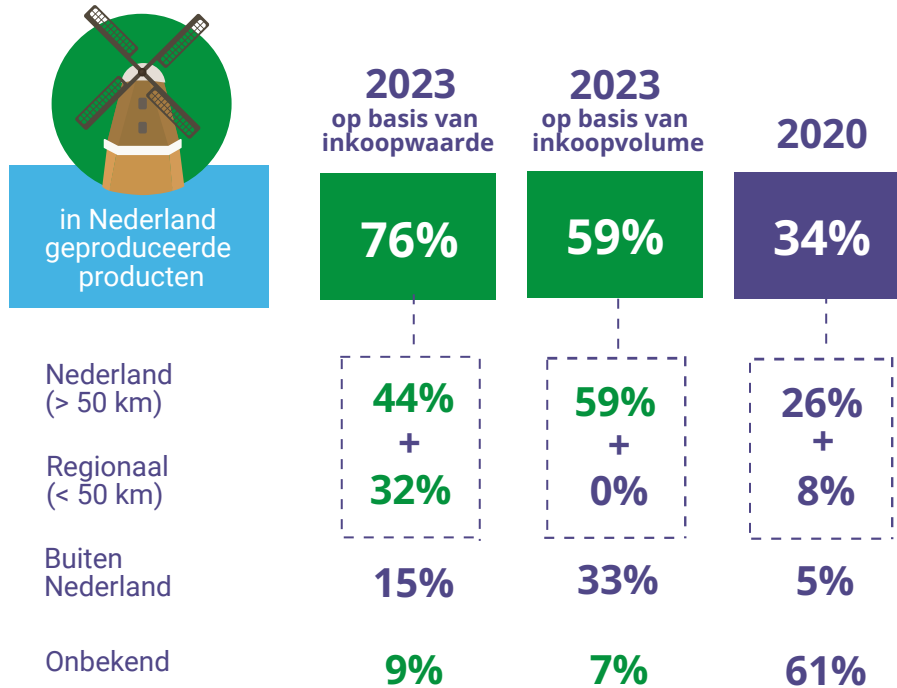
DEFINITIE LOKAAL

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.

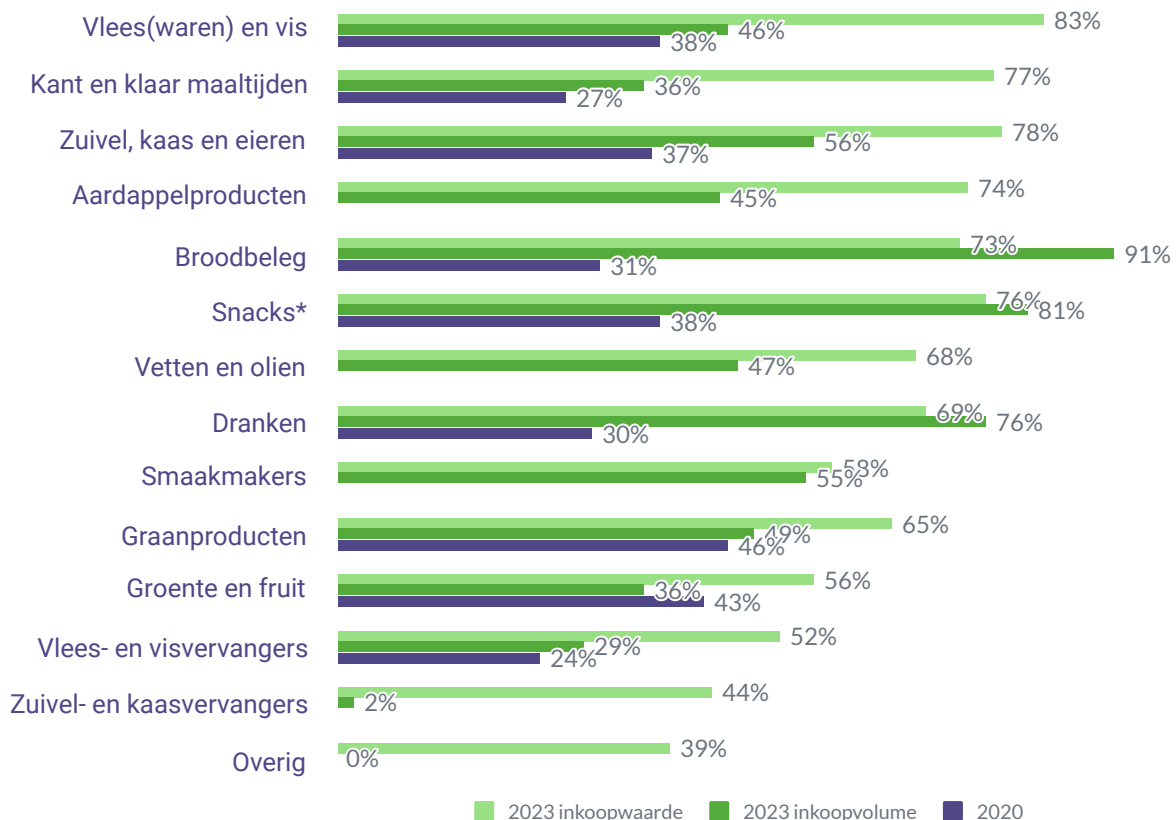
¹⁾ Voor het percentage producten uit het seizoen en volle grond is gekeken naar groente en fruit. ²⁾ Het percentage producten met niet meer dan 1 tussenschakel is inclusief producten geleverd via regionale distributiecentra.

OORSPRONG*

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 oorsprong in combinatie met andere duurzaamheidsaspecten, zoals aantal schakels en teeltwijze.



Percentage (%) in Nederland geproduceerd



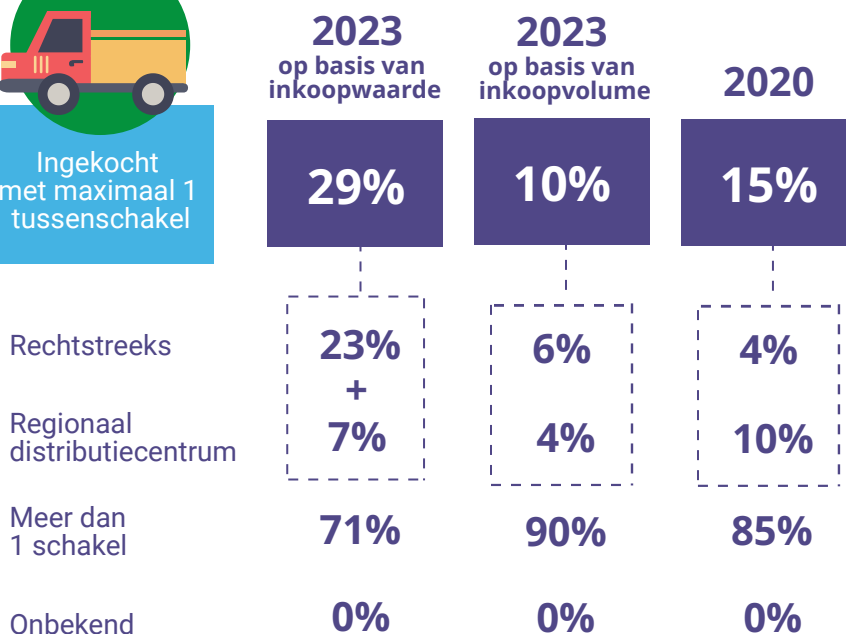
1) De categorie snacks bestaat uit zowel frituur- en bladerdeegproducten, als hartige snacks, zoetigheden en gebak.
 2) In het onderzoek van 2020 hebben we gekeken naar land van herkomst, waarvan een groot deel onbekend was. We hebben nu gekeken naar het land van Oorsprong. Dit is niet 1 op 1 met elkaar te vergelijken. De uitleg hierover kunt u vinden in de meegestuurde factsheet korte keten, herkomst, lokaal

KETENS

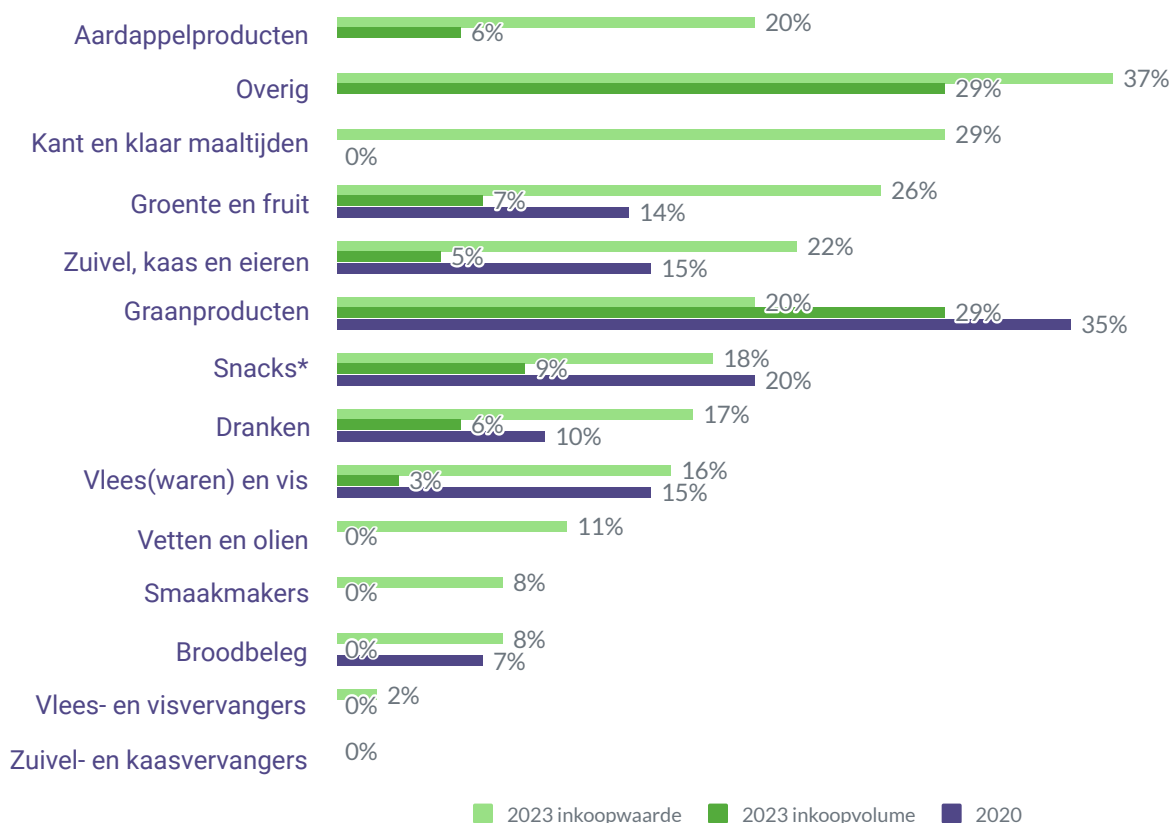
Korte ketens hebben als voordeel dat de Nederlandse boeren worden ondersteund en de burger meer wordt verbonden met de boer. Boeren krijgen bij een korte keten vaak een betere prijs voor hun product, omdat er geen schakels tussen zitten. Bovendien is er een prikkel bij rechtstreekse levering meer uit 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 oorsprong en teeltwijze.



Ingekocht met maximaal 1 tussenschakel



Percentage (%) producten ingekocht met 0 - 1 schakels



■ 2023 inkoopwaarde ■ 2023 inkoopvolume ■ 2020

1) In deze analyse zijn een bakker en slager die rechtstreeks leveren ook meegenomen als korte keten.
2) Het percentage producten met niet meer dan 1 tussenschakel is inclusief producten geleverd via regionale distributiecentra.

SEIZOEN EN TEELTWIJZE

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.



Potentiële producten uit het seizoen

2023
op basis van
inkoopwaarde

37%

2023
op basis van
inkoopvolume

36%

2020

19%

Diepvries en conserveren

11%

44%

11%

Buiten het seizoen

36%

11%

11%

Onbekend

15%

9%

59%

TOPKEURMERKEN

Keurmerken geven informatie over bijvoorbeeld milieu-impact, dierenwelzijn en/of sociale aspecten. Op die manier maken keurmerken het makkelijker om een goede keuze te maken. De topkeurmerken zijn het meest betrouwbaar als het gaat om gestelde eisen, controles en transparantie. Check de keurmerkenwijzer van Milieu Centraal voor meer informatie.



producten met een topkeurmerk

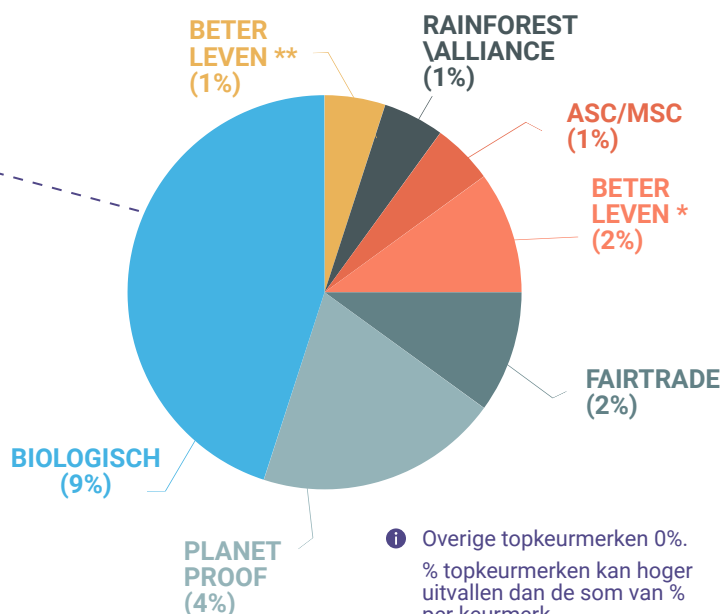
22%

2023
op basis van
inkoopwaarde

16%

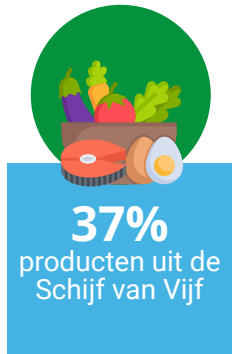
2023
op basis van
inkoopvolume

VERHOUDING TOPKEURMERKEN



1) Bij de berekening van het aandeel seizoensproducten is gekeken naar het aandeel groenten en fruit dat potentieel als seizoensproduct kan worden ingekocht. Dit is dus niet het werkelijk ingekochte aandeel seizoensproducten

SCHIJF VAN VIJF



De Schijf van Vijf is het voorlichtingsmodel van het Voedingscentrum gebaseerd op de Richtlijnen Goede Voeding en de Voedingsnormen van de Gezondheidsraad. Eten volgens de Schijf van Vijf biedt een optimale combinatie van producten die gezondheidswinst opleveren en die zorgen voor voldoende energie en alle nodige voedingsstoffen.

De Schijf van Vijf helpt ook om keuzes te maken die beter zijn voor het milieu. Bijvoorbeeld door de aanbevolen hoeveelheden te eten voor de gezondheidswinst en voedingsstoffen, maar niet meer dan dat. En niet te veel buiten de Schijf. En misschien nog wel belangrijker: door minder vlees te eten en meer plantaardige producten. Zo gaan gezond en duurzaam vaak hand in hand.

EIWITTRANSITIE

Eiwitten zijn onderdeel van een gezond voedingspatroon. In het Nederlandse voedingspatroon worden eiwitten vooral geleverd door vlees(producten), zuivel, brood, granen, rijst en pasta. Momenteel komt het merendeel (57%) van de eiwitten uit dierlijke voedingsmiddelen. Een belangrijk deel van de milieu-impact van het Nederlandse voedingspatroon wordt veroorzaakt door dierlijke voedingsmiddelen. Berekeningen wijzen uit dat een verdere verschuiving naar plantaardige eiwitten nodig is ten behoeve van het milieu.



De overheid streeft naar een verhouding van 50% dierlijke en 50% plantaardige eiwitten in 2030, volgens de Schijf van Vijf. Uit onderzoek van de Gezondheidsraad blijkt dat een verdere verschuiving naar een voedingspatroon met 60% plantaardige en 40% dierlijke eiwitten óók nog eens beter is voor de gezondheid van de meeste Nederlanders.

Huidige aandeel plantaardig*



Aanbod

¹⁾ Om de verhouding dierlijk / plantaardig meetbaar te maken is bij de berekening van het aandeel plantaardige eiwitten gekeken naar het aandeel plantaardige producten op de inkooplijst en het aandeel plantaardige gerechten dat wordt aangeboden op de menukaart en in de banqueting map.

DUURZAME STANDAARD

Producten die je op een aantrekkelijke manier presenteert, in het zicht zet en makkelijk te pakken en te eten zijn, kiezen mensen sneller. Laat dat dus de meest gezonde en duurzame opties zijn. Door te zorgen voor een breed aanbod aan gezonde en duurzame keuzes die in het oog springen, kun jij je gasten helpen bij het maken van goede keuzes voor eten en drinken. De provincies hebben de volgende stappen al gezet naar een duurzame eetomgeving.

Aantal locaties

- 10** Plantaardige melk in koffi corner
- 8** Minimaal 50% van de broodjes in het bedrijfsrestaurant vegetarisch
- 8** Minimaal 1 van de belegde broodjes is 100% plantaardig
- 11** Samengestelde gerechten bevatten standaard groente en/of fruit
- 7** Minimaal 50% van de frituursnacks zijn vegetarisch
- 0** Gerechten in lunchdeals/acties zijn altijd vega(n)
- 10** Vegetarische en plantaardige keuzes staan tussen de andere gerechten
- 10** Er is (gratis) kraanwater beschikbaar
- 5** Standaard lunch in vergaderservice is vega(n)
- 6** Standaard borrel in vergaderservice is vega(n)

VOEDSELVERSPILLING

Een vierde van het voedsel wordt jaarlijks in Nederland verspild.¹ In Europa is voedselverspilling verantwoordelijk voor 6% van de totale uitstoot van broeikasgassen door menselijke activiteit.² De provincies hebben onderstaande stappen tegen voedselverspilling reeds gezet.

Aantal locaties

- 8** Voedselverspilling wordt gemeten
- 8** Meetresultaten zowel met management als uitvoerend niveau besproken
- 9** Inkoop wordt aangepast aan omstandigheden om verspilling te voorkomen
- 8** Bij producten over de THT, eerst kijken, ruiken en proeven
- 2** Bezoekers worden gestimuleerd om restjes mee naar huis te nemen
- 8** Voedselverspilling wordt bij personeel en gasten onder de aandacht gebracht
- 7** Verse producten gemaakt op aanvraag of in kleinere hoeveelheden
- 7** Vlak voor sluitingstijd een korting op verse producten van minimaal 25%
- 10** Reststromen van beleg worden gebruikt in gerechten

DUURZAAM BELEID



INKOPENDE ORGANISATIES

Bij alle provincies is duurzaam inkoopbeleid opgesteld. Dit beleid is bij de meesten ook bekend. Pijlers voor duurzame inkoop zijn met name gericht op de inkoop bij lokale producenten, zo min mogelijk voedsel- en waterverspilling en het aandeel ingekochte producten met een duurzaamheidskeurmerk verhogen. In het bijzonder wordt hierbij regelmatig biologisch genoemd.



CATERAARS

Bij vrijwel alle provincie cateraars is duurzaam beleid aanwezig. Niet iedereen is op de hoogte van dit beleid. Wanneer men wel op de hoogte is, zijn er voor verschillende thema's doelen opgesteld. De thema's lokaal inkopen, CO2 uitstoot verminderen, duurzaamheidskeurmerken, verpakkingen, voedselverspilling en plantaardig staan allemaal bij meerdere cateraars in het beleid. Wel is het voor meerdere cateraars lastig om eenduidig beleid op verschillende locaties door te voeren.

CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN



DUURZAME INKOOP

Er zijn grote stappen gezet door de rijksoverheid locaties en provincies om meer duurzame producten in te kopen. Het aandeel lokale producten dat de locaties hebben ingekocht is tijdens de gemeten periode groter dan in 2020. Ook is het aandeel producten met Nederlandse oorsprong en uit de korte keten gestegen. Daarnaast is een op de vijf producten voorzien van een topkeurmerk. Een tiende van de producten is momenteel biologisch. Daar waar de overheid als doelstelling heeft dat 15% van het Nederlandse landbouw areaal biologisch moet zijn in 2030, is het belangrijk dat de overheidslocaties het goede voorbeeld geven door meer biologisch te gaan inkopen.



Blijf kritisch op ingekochte goederen die je rechtstreeks bij een producent afneemt. Sommige producten zijn namelijk in Nederland geproduceerd, maar de ingrediënten voor producten kunnen wel geïmporteerd zijn vanuit landen buiten Europa. Om er zeker van te zijn dat het product op een duurzame manier is geproduceerd en vervoerd, raden wij aan om producten te kopen voorzien van een duurzaamheidskeurmerk. Ook groenten en fruit kunnen rechtstreeks bij de boer worden ingekocht. Ruim een derde van de ingekochte groenten en fruit waren op het moment van inkoop in het seizoen. Deze producten hadden dus duurzaam ingekocht kunnen worden.



DUURZAAM EN GEZOND AANBOD

Waar de provincies qua duurzame inkoop al grote stappen hebben gezet, blijven ze op gezondheid nog iets achter. 37% van de ingekochte producten valt binnen de schijf van vijf. De meerderheid valt hier dus buiten. De duurzame keuze is in het aanbod over het algemeen ook nog wat lager vertegenwoordigd. Er zijn al wel vegetarische of plantaardige keuzes, maar dit is nog lang niet overal de standaard.



Om de gezondheid van medewerkers in het vizier te houden, is het goed om het aanbod nog eens te bekijken op het gebied van gezondheid. Hoeveel keuzes vallen er binnen de schijf van vijf en kunnen ongezonde keuzes vervangen worden door gezondere? Daarnaast is het goed om het aanbod nog eens te analyseren en te kijken op welke manier al die ingekochte plantaardige producten verwerkt kunnen worden tot meer plantaardige keuzes voor de gasten van de locatie. Dit draagt niet alleen bij aan de duurzaamheidsdoelstellingen, maar ook aan de gezondheid van de medewerkers en gasten.



VOEDSELVERSPILLING

Er zijn al heel wat stappen gezet om voedselverspilling te voorkomen binnen de provincies. Op veel locaties wordt voedselverspilling gemeten en intern besproken. Ook wordt er slim ingekocht, voedselverspilling wordt onder de aandacht gebracht bij medewerkers en gasten en er wordt met restjes gekookt wanneer dit mogelijk is.



Sommige locaties meten voedselverspilling niet. Door dit te meten kan er voor de locatie in kaart gebracht worden welke voedsel afvalstroom het grootste is. Hierdoor kunnen gerichtere interventies bedacht worden om verspilling op deze locaties tegen te gaan. Ook wordt er nog weinig gedaan met acties op locaties om producten te verkopen die anders aan het eind van de dag moeten worden weggegooid. Daarnaast kan er meer aandacht worden besteed aan het meenemen van restjes door bezoekers.

Kortom, mooie resultaten op het gebied van de inkoop van in Nederland geproduceerde producten en daarnaast wat aandachtspunten om mee verder te gaan, zoals het gebruik van gezondere producten, plantaardige eiwitten en producten met een (biologisch) keurmerk.



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 0031 6 21105565.



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



GREENDISH
Greenifying the world's kitchen