



Lokaal aankopen via overheidsopdrachten?

Rob Renaerts, directeur CODUCO
rob@coduco.be



CODUCO

Consultancy gespecialiseerd in duurzame consumptie

- Expert duurzame voeding
 - Begeleiding grootkeukens
 - Projecten verspilling : babylon bier, , ...
 - Bedenker label grootkeukens en HORECA
- Expert duurzame overheidsopdrachten (opleiding, helpdesk en schrijven lastenboeken voor EU instellingen, Brussels Gewest, ...)

Kan ik lokale-korteketen-Belgische producten opnemen in mijn overheidsopdracht?



Wat men graag wil als antwoord

Ja, natuurlijk kan dit. Daarenboven zijn alle leveranciers zeer eerlijk en transparant waardoor u nooit controle moet uitvoeren na het gunnen van de overheidsopdracht en u met een gerust hart alle klanten kan informeren over het feit dat uw keuken een echte korte keten keuken is.



Wat men moet doen: wetgeving omzeilen

Verbod op geografische restricties in een
lastenboek





Opties

Eigen beheer

- Belgische groenten en fruit via systeem van blauwe bakken
- Kleine opdrachten zonder publicatie of via bestelbon
- ~~CO2-berekening levering~~

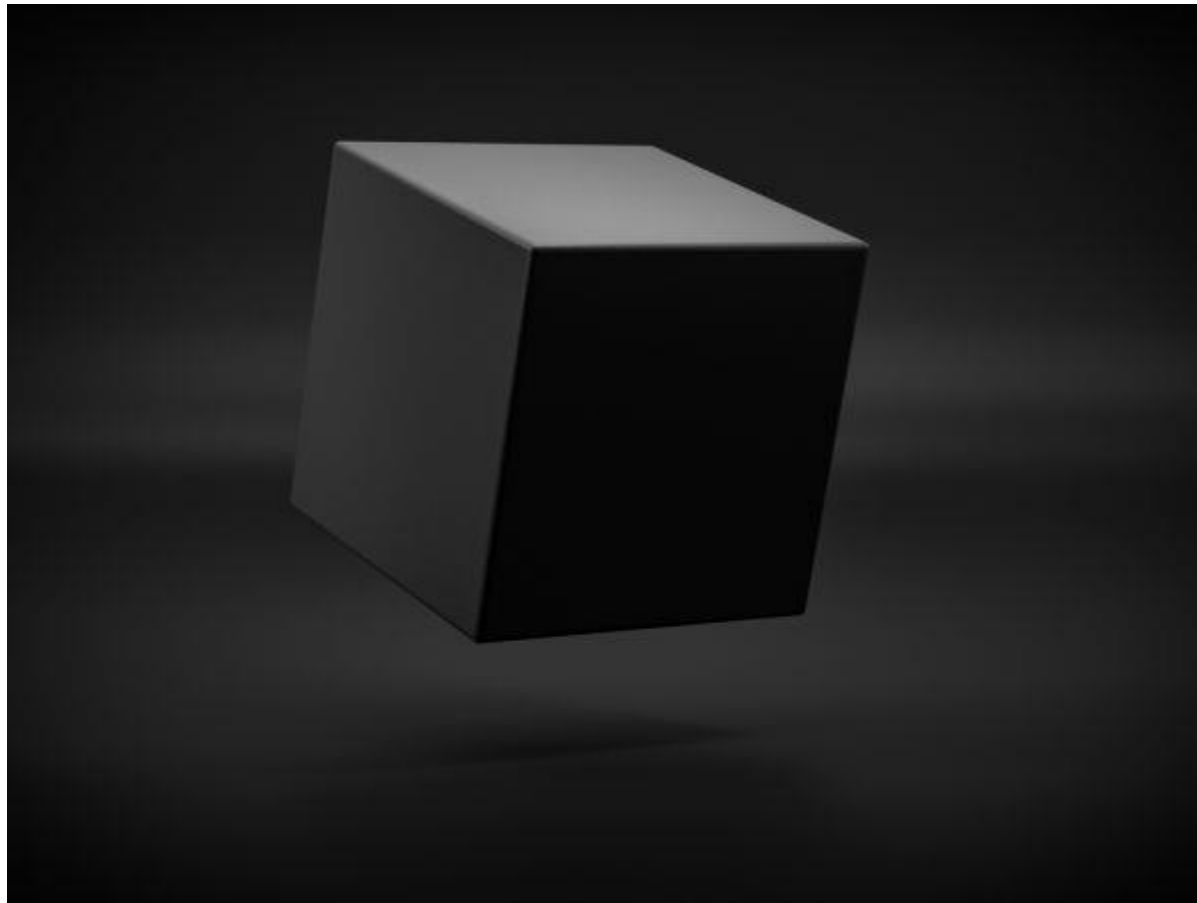
Onderaanneming (levering koude en warme lijn)

- Contractant verplichten Belgische producten te gebruiken (juridische grijs gebied)



Realiteit

Levering in warme en koude lijn



Realiteit: bereiding ter plekke

Mogelijkheid tot aankopen direct bij de boer en deze aankopen te controleren.

Moeilijkheden:

- Kan hij de gevraagde volumes leveren?
- Kan hij de timing respecteren?
- Is mijn kok flexibel en wil hij veel verschillende leveranciers beheren?
- Wil de juridische dienst meewerken?
- ...





Wat is nodig om de situatie vooruit te helpen?

Een goede (wettelijke) definiëring van lokaal of korte keten?

Een performant controlesysteem (zoals biologische certificering)

Een open debat weg van alle ideologische ideeën gericht op voordelen voor landbouwers en grootkeukens



Persoonlijke conclusie

Laten we beginnen met:

- kwaliteit van de maaltijden te verbeteren
- te controleren wat we vragen i.p.v meer te vragen
- een goede definiëring van welke soort korten keten wenselijk/haalbaar is

CONCLUSION



Enkele suggesties

Zouden we niet een beetje meer dan 3 – 5€ spenderen per (school)maaltijd?

Kunnen we niet wat meer verse producten in de overheidsopdrachten integreren?

Waarom hebben we serveren we nog steeds soep, warme maaltijd en dessert aan kinderen die 25min hebben om te eten?

Hoe kunnen we de uitvoering van een opdracht beter controleren?

Hoe kunnen we effectief druk uitoefenen op cateringbedrijven zodat ze allen meer duurzaamheid in hun aanbod opnemen en de gevraagde criteria respecteren?





Duurzame Consumptie

CODUCO
Consomation Durable

Rob Renaerts
Zaakvoerder
0488/994488
rob@coduco.be
www.coduco.be