

Alle files (presentaties, verslag, ...deelnemerslijst) ivm de sessie: [via deze link](#)
Indien geen toegang, stuur een mail naar steven.desair@vvsg.be

Inhoud

Lessons learned

Opzet

Inspiraties

Merelbeke
Bierbeek
Brugge
Rode
Brugge

Experts

Letus
Steunpunt duurzame aanbestedingen
Rikolto
Coduco
Het Facilitair bedrijf

Lessons learned

Visie

- Duurzame voedselaanbestedingen zijn een belangrijke peiler binnen een voedselstrategie
 - Steden en gemeenten zijn voorbeeldconsumenten die burgers en organisaties triggeren om zelf ook duurzamer te kopen. Door de volumes die ze aankopen hebben ze impact op de lokale economie
- Duurzaamheid moet organisatiebreed verankerd zijn
 - Integrale aanpak nodig
 - Nood aan gedragenheid en visie van het bestuur voor het slagen van duurzame aanbestedingen
 - De wil om te verduurzamen vs. Prijsdominantie
 - Richt een werkgroep op met allerhande relevante spelers (intern + extern)
 - Duid een trekker aan per project
- Naar Vlaanderen toe
 - Nood aan ondersteuning voor ontwikkelen duurzaam aankoopbeleid en gemeentelijke voedselstrategie
 - Vaak is er geen expertise intern aanwezig, zijn er nog geen standaardprocedures of criteria duurzaam aankoopbeleid bepaald binnen de gemeente
 - Deze hulpmiddelen helpen u op weg:
 - Gids voor duurzame aankopen, VISwijzer, Seizoenskalender, ...
 - Experts bijvoorbeeld: Rikolto, Coduco, Steunpunt duurzame aanbestedingen, Letus, ...
 - De sterkte van een lastenboek bepaalt de duurzaamheid van een project (samenstelling, evaluatie)
 - Een kleine investering die zeker rendert indien we spreken over grote opdracht
- Werk stapsgewijs, start met doelgroepen waar je impact kan halen
 - Bijvoorbeeld Scholen
 - Breng in kaart wat er al gebeurt in welke school
 - Baseer je op een schoolmaaltijdengids en de toolkit voor een gezond en duurzaam aanbod (toolkit Goodfood@school)
 - Moedig aan het charter te ondertekenen

Vorbereiding en bestek

- Wees voorbereid
 - Marktkennis
 - Marktverkenning: duurzaam assortiment onderzoeken vb via bevraging, meet your buyer, ga in gesprek en bekijk wat mogelijk is voor beide partijen
 - Opletten: geen concrete details en voorwaarden lekken
 - In het algemeen wordt duurzame voeding gelinkt aan een duurdere prijs maar dat moet zo niet zijn
 - Prijs van duurzame voeding kan relatief laag blijven door
 - Smart menu planning: minder vlees, minder verspilling...

- = trade off tussen elementen die het menu duurder maken (meer bio, meer fairtrade) en goedkoper (minder voedselverspilling, minder vlees) om de betaalbaarheid te vrijwaren
- Solidaire voedselsystemen
- Bestek opmaken
 - Voorzie voldoende tijd
 - Duurzaam aankopen is maatwerk
 - afstemmen op concrete situatie en wensen
 - Denk goed na over de grootte van de opdracht
 - Let op voor tegenstellingen in eisen
 - Stel haalbare eisen
 - Hoe ga ik beoordelen? Hoe ga je nadien evalueren
 - Kies de juiste procedure
 - Er bestaat een uitzondering voor cateringdiensten op die grens van 139.000 euro: je mag tot 750.000 euro (dit is beperkt tot verschillende natiecodes: staan in het wetsartikel).
 - Bepaal bestekcriteria
 - Mogelijkheid om te werken met varianten
 - Gebruik labels

• Biolabels



• Fairtrade labels



• Andere



- Lokaal, een moeilijk verhaal!
 - Denk eerst na wat je bedoelt met lokaal: korte keten of lokale handelaar, dit vergemakkelijkt te bepalen waar je wilt aankopen
 - Mogelijke oplossingen
 - Juiste plaatsingsprocedure
 - Motiveer: duidelijke omschrijving voorwerp van de opdracht

- Duurzame vervoersmodi (niet afstand!): CO2-neutrale leveringen, Ecoscore of Euronorm, fietskoerier...
- Durf bestekken op te splitsen
 - Lokale leveranciers vinden is vaak niet makkelijk, zeker als het gaat om grote aanbestedingen
 - Optie is om aanbesteding in percelen op te splitsen en te verdelen over verschillende kleinere lokale leveranciers
 - Of leveranciers verenigen om als kleine leverancier samen te kunnen intekenen op grote overheidsopdrachten, zo vallen de kleintjes niet altijd uit de boot

Opzet

Het eerste uur van een lerend netwerk staat altijd in het kader van inspiratie. Vanuit verschillende invalshoeken getuigen lokale besturen hoe zij het thema aankaarten in hun gemeente. Het tweede uur wordt eerder praktisch ingevuld.

Inspiraties

10.05 - 10.15: Merelbeke: Sanderijn De Smet – Duurzaamheidsambtenaar
sanderijn.de.smet@merelbeke.be

Merelbeke is al even bezig met het verduurzamen van bestekken

Case: Fruit op het werk in de vorm van fruitmanden met een divers aanbod. Telkens met de vermelding waar het fruit vandaan kwam om de korte keten in de kijker te zetten, maar ook wilden ze aandacht schenken aan fairtrade en biologische voeding.

- Enkele belangrijke criteria die werden afgetoetst
 - Europees fruit: biologisch
 - Niet-Europees: fairtrade
 - Duurzaam transportmiddel
 - Lokaal: Enkel Oost-Vlaamse bedrijven aanschrijven
- Resultaat: geen enkel bedrijf had ingetekend op het bestek
 - Ze konden niet door strenge vereisten, hoewel ze wel wilden
 - Fruit op zo'n kleine schaal was niet mogelijk (veel verschillende soorten fruit aan een kleine hoeveelheid)
 - Biologische karakter
 - Levering
 - Hierdoor opnieuw aan de slag gegaan, iedereen opnieuw gecontacteerd en gevraagd wat wel mogelijk was:
 - Minder diversiteit: 1 soort stuk fruit
 - Fairtrade en biologisch was mogelijk
 - 1 leverpunt: gemeentehuis om daar dan zelf te herverdelen
 - 5 bedrijven hebben aangetekend op 'vereenvoudigde versie'

Vragen

Frieda: wordt al het fruit opgegeten, wat gebeurt er met overschotten?

- Geen overschotten want ze werken met 2/3 regel, ze bestellen niet voor iedereen want sommige collega's eten geen fruit, andere eten dan 2 stukken fruit. Ook omdat je biologisch fruit niet lang kan bewaren.

Wordt het bestek van Merelbeke gedeeld?

- Ze wil het delen maar niemand heeft op het bestek zelf ingetekend. [Beschikbaar via deze link](#)

10.15 - 10.25: Bierbeek Inge Hatse - Dienst Internationale Samenwerking/Duurzaamheid ingeborg.hatse@bierbeek.be

Bierbeek heeft een eerste stap gezet naar een duurzamer aankoopbeleid. De context van de kleine gemeente dient in rekening genomen te worden ([zie ppt](#)).

Case: Duurzame criteria in aanbesteding schoolmaaltijden

- Mei 2020: vraag vanuit schepencollege om bestek van schoolmaaltijden aan te passen in een korte periode,
 - Informatie gekregen van
 - GoodFood@School, project van Rikolto
 - VVSG - Steunpunt Duurzame aanbestedingen Leen Vandermeeren
 - Vlaams Instituut Gezond Leven
 - voorbeeld bestekken van andere scholen
- Wensen en voorstel bestek
 - tot nu: elke dag vlees/vis, geen veggie, geen aandacht voor lokaal, seizoensgebonden
 - haalbaar voorstel was een compromis
 - gunningscriteria waarvan we dachten dat ze laagdrempelig genoeg zouden zijn
 - prijs
 - kwaliteit: meer groenten, afwisseling, verse producten, dieetproducten
 - duurzaamheid: 1 keer per week vegetarische maaltijd en meer informatie rond de herkomst van de ingrediënten
- Er is reactie gekomen van leveranciers, maar:
 - de herkomst van ingrediënten delen vonden zij niet haalbaar. Ze zouden dan alle technische fiches moeten doorgeven die eigendom zijn van de firma, als alternatief zouden ze hun meest gebruikte leveranciers delen met de gemeente.
 - hoeveelheden: gevoelig hoger dan behoeften kind d.w.z. hogere prijs en belangrijke overschotten
- Reactie gemeente
 - kritische bemerkingen hebben de mensen van de gemeente doen afschrikken om geen cateraar te vinden voor het komende schooljaar. Hierdoor besloten om toch het contract met dezelfde leverancier van het vorige jaar voor één jaar te verlengen.
 - dit schooljaar nieuw bestek opstellen
- Conclusies
 - Maatwerk: afstemmen op concrete situatie en wensen
 - Grondige voorbereiding nodig
 - Bredere campagne en betrekken van andere scholen op het grondgebied
 - Betrokkenheid binnen de school stimuleren: actie opzetten binnen de school: meting doen van de overschotten

- Geen expertise intern aanwezig, geen standaardprocedures of criteria duurzaam aankoopbeleid
- Integrale aanpak nodig: duurzaamheid organisatiebreed verankeren
- Nood aan ondersteuning voor ontwikkelen duurzaam aankoopbeleid en gemeentelijke voedselstrategie

10.25 - 10.35: Brugge - Frieda de koninck - Projectmedewerker FLAVOUR - Cluster Omgeving, Klimaat, milieu en dierenwelzijn
Frieda.dekoninck@brugge.be

Case: distributieplatform FLAVOUR met drievoudige doelstelling:

- Vermindering van voedseloverschotten is CO2 winst
- Sociale tewerkstelling voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt
- Voedselhulp voor mensen in (kans)armoede

Ruddersstove maaltijdzorg (maaltijdzorgorganisatie van het Brugse OCMW)

- sloot zich aan bij het FLAVOUR-distributieplatform in Brugge om haar maatschappelijke impact te vergroten.
- Dagelijks bereidt Ruddersstove zo'n tweeduizend maaltijden, bestemd voor woonzorgcentra, buurt- en dienstencentra, kinderdagverblijven én maaltijden-aan-huis binnen de regio Brugge.
- Het aankopen van ingrediënten verloopt via overheidsopdrachten te laten gebeuren. De toewijzing van zo'n dossier gebeurt aan de hand van gunningscriteria zoals prijs en kwaliteit. Ruddersstove engageert zich om voortaan ook SDG12.3 als criterium op te nemen. Op die manier willen ze overschotten binnen voedingsbedrijven die aan Ruddersstove leveren, herbestemmen. Het is de bedoeling dat een deel ervan ook gaat naar organisaties die zich aansluiten bij het FLAVOUR-distributieplatform in Brugge.

Bestek

- Criterium "duurzame ontwikkelingsdoelstellingen" 20 punten
 - SDG12.3
 - Cascade van waardebehoud
- Op te nemen in de offerte
 - De inschrijver voegt bij zijn offerte een beschrijving van de maatregelen die hij zal nemen voor het realiseren van een maximum aan waardebehoud volgens de cascade van waardebehoud.
 - Aangezien voedseloverschotten schenken aan sociale doelen op de tweede plaats in de hiërarchie van het waardebehoud staat, voegt de inschrijver bij zijn offerte een ingevulde bijlage aan dit bestek in waarin hij zijn bereidheid daartoe en de frequentie hiervan invult.
- Score
 - Voor dit criterium zal één gemotiveerde score worden toegekend. De inschrijver met de score "zeer goed" bekommt tussen de 100% en 80% van de punten; de inschrijver met de score "goed" bekommt tussen 79% en 51% van de punten; de inschrijver met de score "matig" bekommt 50% van de punten; de inschrijver met de score "zwak" bekommt tussen de 49% en de 25% van de punten én de inschrijver met de score "zeer zwak" bekommt maximaal 25% van de punten.

Offertes en opvolging

- Er waren 9 offertes voor het eerste bestek mbt aardappelproducten, diepvriesproducten, brood en gebak, dieetvoeding en andere. Het budget was ruim 1 miljoen € exclusief BTW. Bijna alle inschrijvers geven een duidelijke beschrijving hoe ze de cascade van waardebehoud realiseren. Van de 9 inschrijvers geven er 3 aan dat ze bereid zijn om hun voedseloverschotten te schenken aan het Brugse distributieplatform. Andere inschrijvers schenken aan diverse organisaties en

voedselbanken. Ze vermelden geen hoeveelheden. Twee firma's vermelden dat ze weinig overschotten hebben.

- Riddersstove is nu concreet aan het overleggen met de leveranciers hoe ze aan de voorwaarden zullen voldoen.
- Dit betekent dat het distributieplatform in Brugge de volgende maanden nieuw aanbod van de leveranciers mag verwachten. Dan zal het ook een kwestie zijn om het aanbod met de vraag van de organisaties te matchen. Wat o.a. sterk meespeelt, is de grootte van de verpakkingen.

10.35 - 10.45: Sint- Genesius - Rode Evelien De Coninck – Stafmedewerker OCMW evelien.deconinck@ocmwrode.be

Case: Verschillende overheidsopdrachten voor aankoop voeding. Sinds 2018 aandacht voor enkele duurzaamheidscriteria:

- Biologisch
 - Opvragen van prijzen voor bio-producten als “toegestane variant” (vlees, groenten en fruit, vis)
 - Voorkeur voor duurzame vissoorten en schaaldieren (MSC-label, ASC-label)
- Lokaal
 - Herkomst opvragen van vlees en vis
 - Lokaal heeft voorkeur, maar geen verplichting of gunningscriterium
- Afval
 - Opvragen verpakkingsmateriaal en omvang aan grote leveranciers
 - Zoveel mogelijk in bulk laten leveren
 - Voorkeur voor afvalarme en herbruikbare verpakkingen
- Gezondheid in overheidsopdrachten
 - Zoveel mogelijk verse producten (groenten, fruit, vlees en vis)
 - Gunning legt een beperkt percentage diepvriesproducten op (rest moet vers)
 - Standaard veel dieetproducten (zoutarm, suikervrij) in gunning omdat de bewoners van rusthuis daar nood aan hebben.
- Fairtrade
 - Is nog niets rond gebeurd, geen fairtrade gemeente dus geen focus
 - In de gunningscriteria van koffie worden wel fairtrade koffie opgevraagd maar gewoon omdat het de goedkoopste en lekkerste was

Wat loopt goed?

- Keuken in eigen beheer dus mogelijkheid om maaltijden op eigen maat aan te bieden
- Aandacht voor gezondheid
 - 1 veggie bewoner
- Bereidwilligheid kok
 - Bewoners van woonzorgcentrum zijn een kritisch publiek, ze houden van vlees, veranderingen moeten geleidelijk doorgevoerd worden, de kok is bereidwillig om stelselmatig nieuwe dingen uit te proberen
- Bijna geen wegwerp of plastic verpakkingen, in toekomst meer servies aankopen (nu nog potjes voor pudding en plastic lepeltjes bij yoghurt)
- Bewoners zijn tevreden: ze eten heel graag, eten maakt hen gelukkig, dit zit momenteel goed, kleine keuken met kok die alle leveranciers goed kent

Wat kan beter?

- Bestuur wil verduurzamen maar prijs domineert alle beslissingen
- Geen visie en gedragenheid van bestuur, er is geen duurzaamheidsambtenaar, er ontbreekt iemand die de projecten trekt
- Communicatie naar bewoners wordt niet voldoende gedaan (bv project biooep)
- Smaak is belangrijk voor bewoners: eerst bewoners laten proeven met staaltjes door en dan aankopen
- Voedselverspilling en lokaal seizoensgebonden producten: moet er nog gewerkt worden, voorlopig nog geen acties rond ondernomen

10.45 - 10.55: Haarlem Stephan Kooijman - Afdeling Economie, Cultuur, Duurzaamheid en Wonen - skooijman@haarlem.nl

Voedsel is een onderdeel van de duurzame economisch ontwikkeling.

- Belangrijk om uit te leggen wat Haarlemse inkoop systeem is.
- Positie van Haarlem binnen metropoolregio Amsterdam. Dit is samenwerkingsverband tussen 33 gemeenten en provincies binnen regio Amsterdam. Ze zijn een overlegorgaan die samen uitdagingen aangaan.

Er lopen veel programma's:

MRA roadmap circulair inkopen (convenant afgesloten in 2018 om met alle gemeenten)

- Inkoop is niet alleen lokaal van belang, maar ook regionaal. Per jaar 4 miljard euro aan inkopen, geeft enorme power binnen de regio om de markt te beïnvloeden; dit vertaalt zich in de roadmap naar stappenplannen.

Betekenis circulair inkopen & opdrachtgeverschap:

Voedselverspilling

- Samen met cateraar
- Heeft geleid tot inhuren van een bedrijf dat cateraar helpt met registreren van maaltijden voor cateraar: in real time werden dan het aantal mensen en wat ze wel en niet wilden eten doorgegeven
- Was veelbelovend maar door corona niet kunnen doorgaan
- ☐ roadmap doet je communiceren met bedrijven

Volgende actiepunt is korte keten

- Lastig om te zeggen tegen verkoper 'het moet lokaal zijn'
- Beter om co2 op te nemen
- Voorbeeld Brugge aangegeven.
- Inkopen als middel, niet als doel op zich.

Urban agenda: innovative procurement: om bedrijfsleven te betrekken in wat er nodig is en wat ze willen bereiken ☐ het gaat vaak om communicatie

Voor praktische aanpak willen ze nog veel leren van België. Leren hoe ze als overheid kunnen inzetten op duurzame overheidsopdrachten.

Aanvulling Jean Eigeman: In Nederland zijn ze meer op strategisch niveau de lijnen aan het uitzetten. Langs de Vlaamse kant wordt er in de praktijk meer uitgedragen.

Vraag: Ilse Claes: Hoe ga je bij het uniforme aanbestedingsbeleid (op grote schaal) aandacht besteden aan de kleine individuele lokale leverancier?

- Lokale samenwerking proberen bevorderen (van burgers). Bijvoorbeeld lokale boeren via een platform verbinden. Het is idd een probleem om voldoende volume te verkrijgen en een afnamemarkt te creëren. We proberen dingen te bedenken om de krachten te bundelen van de lokale ambtenaren. En samen tot actieplan komen. Elke individuele leverancier is namelijk enorm lastig.
- Opmerking François Filip HFB
 - @Ilse Claes: Je kan er evt. bij aanbestedingen of offerte-aanvragen voor kiezen om aan meerder begunstigden te gunnen. Zo hoef je niet de volledige hoeveelheid aan dezelfde inschrijver te gunnen, als ik correct ben. Evt. eens aan mijn collega en specialist Alexander Lemmens (11u50) vragen.

Experts

11.00 - 11.10: Letus Katrien Verbeke katrien@letus.be

1. Walk the talk:
 - Belang van voorbeeldrol van lokale besturen om andere spelers te stimuleren
 - Ook al is het niet altijd gemakkelijk
 - Impact van hoe je aankoopt als overheid kan ook buiten je scope invloed uitoefenen (bv universiteit, ziekenhuizen etc). De kennis die je opbouwt kan veel betekenen voor anderen
 - Inspiratie voor andere actoren (universiteiten, scholen, ziekenhuizen e.d.) voor hun aanbestedingen van voeding
2. Koop voedsel van de toekomst
 - Overheidsaanbestedingen duwen de markt
 - Nood aan kennis: Wat is duurzame voeding?
 - Nood aan marktkennis: welk % bio is haalbaar?
 - Zelf bevragen of collega-aankopers bevragen
 - Leg de lat steeds wat hoger
 - Kan een lange lijst worden, vergt duidelijk beeld van de markt. Als criteria te hoog zijn vind je niet altijd een leverancier. Dit is een moeilijk evenwicht waar geen eenzijdig antwoord op is.
 - Bedenk nieuwe manieren om aan te kopen
 - Think out of the box: Ipv producten aankopen kan je ook grond kopen en een boer instellen om duurzaam voedsel te produceren
3. De prijs van eten
 - Eerlijke prijs van eten vs betaalbaarheid
 - We betalen allemaal te weinig voor eten, maar tegelijk moeten we ervoor zorgen dat iedereen toegang heeft tot voedsel. Duurzaam zonder dat de prijs enorm moet stijgen: via smart menu planning
 - Smart menu planning: minder vlees, minder verspilling...
 - = trade off tussen elementen die het menu duurder maken (meer bio, meer fairtrade) en goedkoper (minder voedselverspilling, minder vlees) om de betaalbaarheid te vrijwaren
 - 1/5 kinderen leven in armoede: 4 euro is voor velen niet betaalbaar
 - Nadenken over solidaire systemen zodat maaltijden voor zoveel mogelijk mensen echt toegankelijk is.
 - Wat tijdens corona? Schoolmaaltijden zijn belangrijke bron van voeding voor vele kinderen. Dit is belangrijk in eetpatroon van vele gezinnen. Hoewel de scholen sluiten toch nadenken hoe de aankoopkracht en verdeelkracht van de lokale overheid kan gebruikt worden om buiten de schooluren de kinderen van een maaltijd te voorzien.
 - Sociale criteria in productie bereiding van maaltijden, bv sociale tewerkstelling, kan in opdienen zijn maar ook in het bereiden en produceren van voeding.
4. Het begint hier
 - Lokaal, maar korte keten is meer dan lokaal
 - Ook: lokale leveranciers vinden
 - Is vaak niet makkelijk, zeker al het gaat om grote aanbestedingen
 - Optie is om aanbesteding in percelen op te splitsen en te verdelen over verschillende kleinere lokale leveranciers

- Of leveranciers verenigen om als kleine leverancier samen te kunnen intekenen op grote overheidsopdrachten, zo vallen de kleintjes niet altijd uit de boot
- Leveranciers ontzorgen
 - Voorbeeld faciliteren logistieke platformen waardoor er kan samengewerkt worden met kleinere korte keten spelers
- 5. 100% bio aan dezelfde kost?
 - Mouans-Sartoux: gemeentelijke boerderij in eigen beheer
 - 85% lokaal geproduceerde groenten
 - Aandeel bio: 4% in 1999, 9,6% in 2008, 23% in 2009, 50% in 2010, 73,6% in 2011 en... 100% bio sinds 2012
 - Stabiele prijs van 2,01 euro per maaltijd omdat ze voedselverspilling tegengaan, seizoensgebonden groenten en minder vlees eten.
- 6. Valorisatie
 - Wat met overschotten? Wat met het organisch afval?
 - Ruimte voor productinnovatie
 - Niet alleen minder verspillen
 - Reststromen ook capteren en verwerken
- 7. Moeilijkheden
 - Kennis van duurzaamheidscriteria in voeding
 - Marktkennis
 - Niet alles is te vatten in een gecertificeerd label bv. seizoensproducten
 - Lokaal aankopen vs EU-wetgeving die niet toelaat dat je discrimineert op vlak van afstand
 - Smaak (oplossen via smaakpanels)
- 8. Durf
 - Creatief zijn
 - Bestekken op te splitsen
 - Poule van leveranciers
 - Leveranciers te ondersteunen
 - Pilotprojecten op kleine schaal uit te rollen
 - Extra diensten te vragen
 - Bv: Aan leveranciers vragen om in te zetten op communicatie, activiteiten daarrond, hoe gaan ze specifieke menu's maken voor evenementen

11.10 - 11.20: Steunpunt Duurzame aanbestedingen Leen Vandermeeren
Leen.vandermeeren@vvsg.be

10 spelregels voor het duurzaam aankopen van voeding en catering:

1. Wees voorbereid
 - Werkelijk gebruik maken van inventariseren en evalueren (verspilling tegengaan)
 - Marktkennis
 - Marktverkenning: duurzaam assortiment onderzoeken vb via bevraging, meet your buyer
 - Opletten: geen concrete details en voorwaarden lekken
2. Kies de juiste procedure
 - OP (onderhandelingsprocedure) krijgt voorkeur, maar is in principe beperkt tot een bepaald bedrag (139.000 euro)

- Versoepeld regime voor ‘sociale diensten en andere specifieke diensten’ (art. 88 e.v. Wet OO)
 - Er bestaat een uitzondering voor cateringdiensten op die grens van 139.000 euro: je mag tot 750.000 euro (dit is beperkt tot verschillende natiecodes: staan in het wetsartikel).
- 3. Bepaal bestekcriteria (overzicht zie slides)
 - Selectiecriteria
 - Technische criteria
 - Gunningscriteria
 - Is een spel dat je kan spelen tussen technische (must – haves) en gunningscriteria (nice to have)
 - Bv: technische criteria 10% bio, gunnings 15% bio □ die krijgen voorkeur
 - Uitvoeringsvoorwaarden
- 4. Werk met varianten: Je kan hier maar spelen maar denk na. Zorg dat het niet te ingewikkeld wordt.
 - Vereiste varianten: enkel indien voldoende marktbeschikbaarheid
 - Toegestane varianten: variant definiëren, inschrijver kiest zelf of hij variant voorstelt
- 5. Labels
 - Biolabels
 - Fairtrade labels
 - Andere (bv. Label beter leven= Nederlands label dat rond dierenwelzijn werkt)
 - Wat zegt de wet OO over labels?
 - i. art 54: concreet label of keurmerk voorschrijven ter definitie van bepaalde eisen
- 6. Lokaal, moeilijk verhaal?
 - Dit is moeilijk omdat je geen geografische beperkingen mag opleggen in een bestek.
 - Mogelijke oplossingen
 - i. Juiste plaatsingsprocedure: aanvaarde factuur, OPZB (<144.000€)
 - ii. Motiveer: duidelijke omschrijving voorwerp van de opdracht
 - iii. Duurzame vervoersmodi (niet afstand!): CO2-neutrale leveringen, Ecoscore of Euronorm, fietskoerier...
 - Denk eerst na wat je bedoelt met lokaal: korte keten of lokale handelaar, dit vergemakkelijkt te bepalen waar je wilt aankopen
- 7. Voorkom voedselverlies: de cascade van waardebehoud
 - = hoe je voeding op de beste manier opnieuw kan inzetten (zoveel mogelijk voor menselijk gebruik)
 - Kan je ook vertalen in bestekcriteria (zie lijst slide)
- 8. Hou rekening met watervoetafdruk
 - Volkoren producten hebben kleinere waterafdruk dan witte variant, Aardappelen kleinere watervoetafdruk dan pasta of rijst
- 9. Laat u informeren
 - Gids voor duurzame aankopen
 - BioForum
 - Fairtrade Belgium en FairTradeGemeente
 - Rikolto
 - EVA vzw
 - VISwijzer
 - Seizoenskalender
- 10. Duurzaam aankopen is maatwerk
 - Handig om te kijken bij collega's maar pas aan aan eigen omstandigheden

Tom Elegeert: Je sprak over de waterafdruk van bv aardappelen vs pasta en rijst, volkorenbrood vs wit brood. Dit zijn nog redelijk evidente vergelijkingen, maar ik vind het heel moeilijk om van alle producten en diensten de duurzaamheid te bepalen. Ook zaken die niks met voedsel te maken hebben. Soms heb je daar al een heel technische kennis voor nodig. Ik maak soms gebruik van de Nederlandse MVI-criteriatool. Maar heb je eventueel nog bronnen die daarbij zouden kunnen helpen?

- Van Der Meeren Leen: De NGO Join for water is daar mee bezig (<https://www.joinforwater.ngo/nl>) zij hebben daar voor een aantal productgroepen, waaronder voeding en textiel, berekeningstabellen voor ontwikkeld.

11.30 - 11.40: Rikolto Naomi Dries, naomi.dries@rikolto.org

Goodfood@school: programma waarmee ze willen bijdragen tot een gezond en duurzaam voedingsbeleid in alle Vlaamse scholen

Rikolto vertrekt vanuit 6 duurzame uitgangspunten (om voor scholen concreter te zijn)

1. Minder vlees, meer plantaardig
2. Lokaal en seizoensgebonden
3. Duurzame vis
4. Eerlijke handel
5. Duurzame productie
6. Minder voedselverspilling

+ (kraantjes)water
+ afvalbeleid

Digitaal GoodFood@School charter

- Toolkit met stappenplan, actiefiches, lesmateriaal ...: consulteerbaar voor elke school

Wat raden we aan aan steden en gemeenten?

- Richt een werkgroep met allerhande relevante spelers
- Link met de voedselstrategie van de stad of gemeente, als die er is
- Breng in kaart wat er al gebeurt in welke school
- Baseer je op de schoolmaaltijdengids voor een gezond en duurzaam aanbod
 - Aanbestedingen
 - Aanspreken cateraars
- Moedig aan het charter te ondertekenen
- Reik scholen de toolkit van GoodFood&School aan
- Begeleiding Rikolto

11.40 - 11.50: Coduco Rob Renaerts, rob@coduco.be

Op de grens van overheidsopdrachten en duurzame voeding. Coduco is een klein consultancy bedrijf in Brussel.

Hij zie nog iets over het feit dat het interessant is om te investeren in een goed lastenboek. Die kost tov de totaalcost van de opdracht is verwaarloosbaar en zorgt ervoor dat je een veel sterkere case hebt en je oproep meer indieners krijgt,

Evaluatie is nodig

daarnaast had hij het ook over het feit dat er een controle mechanisme moet uitgestippeld zijn van bij het begin. Anders wordt het helaas niet nageleefd en is het green washing. Heb het gevoel dat je mss best nog eens dit deel herbekijkt

Voorbeeldprojecten

- Schrijven van individuele lastenboeken voor o.a. ULB, gemeente Etterbeek
- Analyse internalisering schoolcatering voor de gemeente Elsene

- Helpdesk en opleidingen duurzame overheidsopdrachten voor het Brusselse Gewest en alle Europese instellingen
- Creatie en controle van het GoodFood label, in overeenstemming met de wetgeving op overheidsopdrachten
 - In Brussel en Luxemburg
 - Nog niet in Vlaanderen

Conclusie: Waarvoor kan je bij Coduco terecht? Volledig aanbod van ondersteuning voor overheden met vraag naar een duurzaam catering lastenboek

- Behoeften en marktanalyse
- Schrijven lastenboek
- Hulp bij gunning
- Opvolging indicatoren
- Controle-audits bij uitvoering

11.50 - 12.00: Facilitair bedrijf Alexander Lemmens, alexander.lemmens@vlaanderen.be

Overheidsopdrachten voor duurzame catering bij Het Facilitair Bedrijf (binnen de Vlaamse Overheid)

Duurzame catering

- Gebaseerd op de principes van een gezonde, gevarieerde en evenwichtige voeding, met continue aandacht voor de ecologische impact, waarbij we nadrukkelijk inzetten op het versterken van de beleving.
- Allergenen weergeven, seizoensgebonden, beperking van voedselverlies, vegetarische alternatieven, bannen van verpakking, smiley label, creëren van beleving, diversificatie (automaten, koffiebars, ...)
- Circulaire catering: hergebruikmaterialen, leidingwater, afvalsortering, acties tegen voedselverlies (zelf afruimen, freedom of choice, koffieautomaten), ...

Duurzame overheidsopdrachten: Voorbeeld eerlijke handel

- EIS: De inschrijver moet aantonen dat de voorgestelde goederen voldoen aan de in het bestek opgenomen uitgangspunten van eerlijke handel. Bewijs kan op volgende wijzen:
 - Voorleggen label/certificaat eerlijke handel
 - Voorleggen van een ander label/certificaat dat de eisen afdekt
 - Alternatief bewijs (bv. technisch dossier met audits, beschrijving van de productieprocessen)
- WENS: Soms is het omwille van logistieke, technische of mededingingsredenen niet mogelijk om producten uit de eerlijke handel hard te eisen
 - Raamovereenkomst warme drankenautomaten: om mededinging en prijszetting positief te beïnvloeden werden twee alternatieve eisen sets opgenomen (eerlijke handel en onderliggende uitgangspunten van Rainforest Alliance, UTZ en vergelijkbare labels).
 - De winnende offerte had betrekking op goederen uit de eerlijke handel

Werkpunt voor toekomst:

- Beter opvolgen van indicatoren
- SLA's
- Als de opdracht niet wordt uitgevoerd zoals op papier staat, mededingingsprobleem
 - De tweede in de rang die de aanbesteding niet had gekregen was mss wel oprecht in zijn bestek