

«Circulaire catering: tools & best practices voor overheidsopdrachten»

Community event
26 november 2024



Agenda

1/ Circulair aankopen

– *Vlaanderen Circulair*

2/ MVOO criteriatool

– *Departement Omgeving*

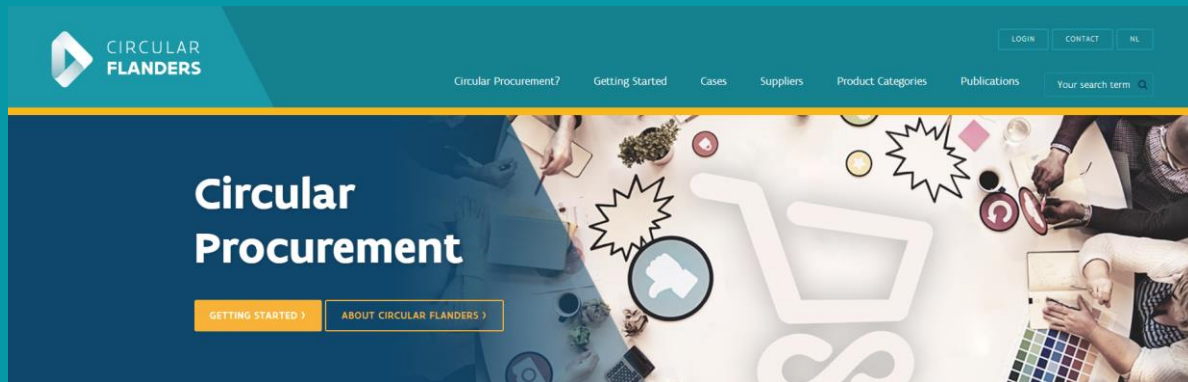
3/ Praktijkcase

– *Stad Gent*

4/ Q&A

CIRCULAIR AANKOPEN

- Green Deal Circulair Aankopen (2017-2019)
- ProCirc project (2019-2023)
- CEO project (2023-2026)



Website: [Circulair Aankopen Vlaanderen \(vlaanderen-circulair.be\)](https://vlaanderen-circulair.be)

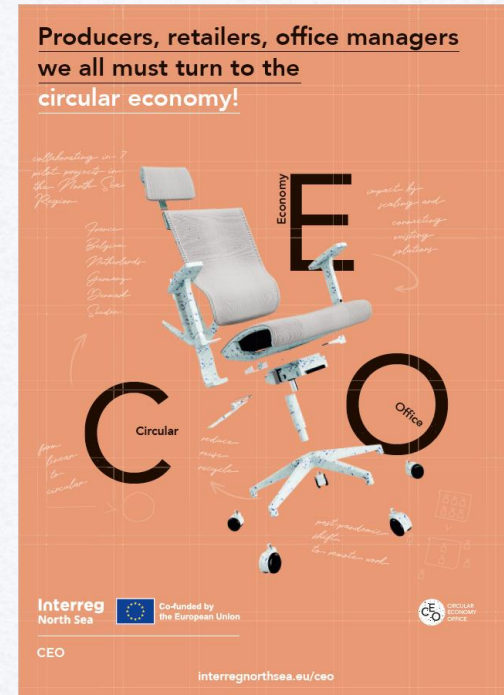
Circular Economy Office (CEO) Project (2023-2026)

DOEL? De overgang van de kantoorinrichtingssector te versnellen door transnationale samenwerking naar een circulaire, innovatieve, kostenefficiënte en hulpbronnefficiënte economie. Door op te schalen, juridische kaders te verbeteren en modulariteit en aanpasbaarheid in productontwerp te introduceren, wordt de levensduur van producten verlengd en afval verminderd.

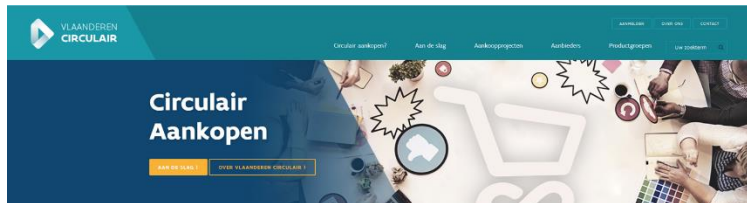
WIE? CEO brengt 13 partners uit 6 landen samen.

HOE? Uitvoering van 7 pilots die verschillende aspecten van de systeemaanpak voor circulair kantoormeubilair zullen testen. Hierbij kan gedacht worden aan aankoop, vaardigheden en training, new work principes, digitale tools, circulaire textiel, inrichting van een nieuw kantoor en circulaire businessmodellen.

Website: [CIRCULAR ECONOMY OFFICE \(CEO\) CEO](https://circular-economy-office.eu) | [Interreg North Sea](https://interreg-north-sea.eu)



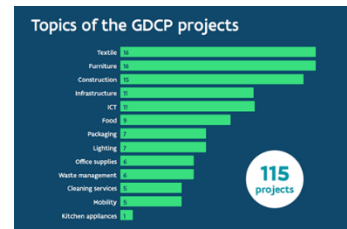
Green Deal Circulair Aankopen



www.circulairaankopen.be



Circulair aankopen als
hefboom voor de transitie
naar een circulaire
economie



A	B	C	D	E
Reduce total amount of materials	Reduce amount of virgin inputs	Extend the useful life	Maximise the reusability of a product or component	Maximise the reusability or recyclability of materials
1 Internal sharing	1 Understanding the share of recycled, bio-based and virgin materials present	1 Extending guarantees	1 Design for Disassembly	1 Design for recycling
2 Renting or peer to peer sharing	2 Increasing the amount of recycled content	2 Contractual arrangements for maintenance and repair	2 Modular design	2 Understanding materials
3 Reuse, refurbishing or upgrading	3 Increasing the amount of bio-based content	3 Upgradable products	3 Standardised design	3 Contractual arrangements for take back and recycling
4 Minimal use of materials in design		4 Design for longevity	4 Understanding the internal composition and connections	4 Reducing or banning toxicity
5 Less waste		5 Repairability and maintainability	5 Contractual arrangements for take back and reuse	5 Biologically degradable / compostable
		6 Modular/change oriented design	6 Stimulate circular business models	6 Stimulate circular business models
GOALS AND STRATEGIES FOR CIRCULAR PURCHASERS				

CIRCULAIR AANKOPEN =



Totale **hoeveelheid materialen** reduceren



Niet-hernieuwbare **virgin input** reduceren



Gebruiksduur verlengen



Potentieel **hergebruik van product of component** maximaliseren



Potentieel **hergebruik van materiaal** maximaliseren – recycleerbaarheid

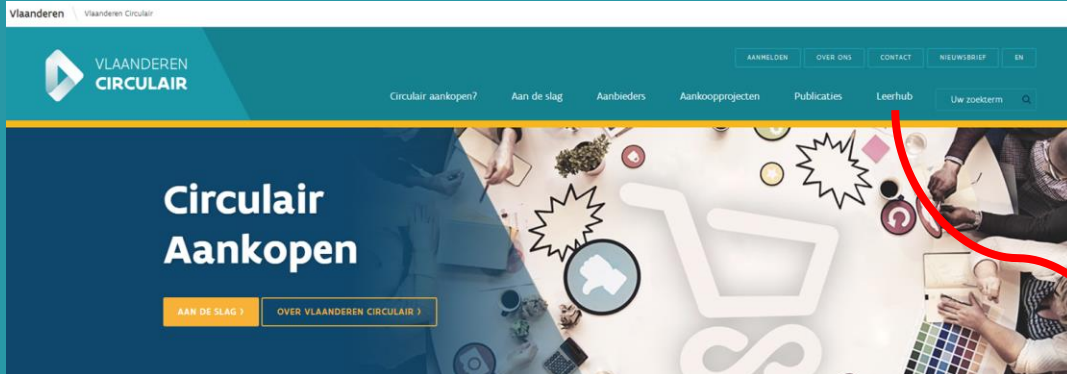


VLAANDEREN
CIRCULAIR



HET CIRCULAIRE AANKOOPPROCES





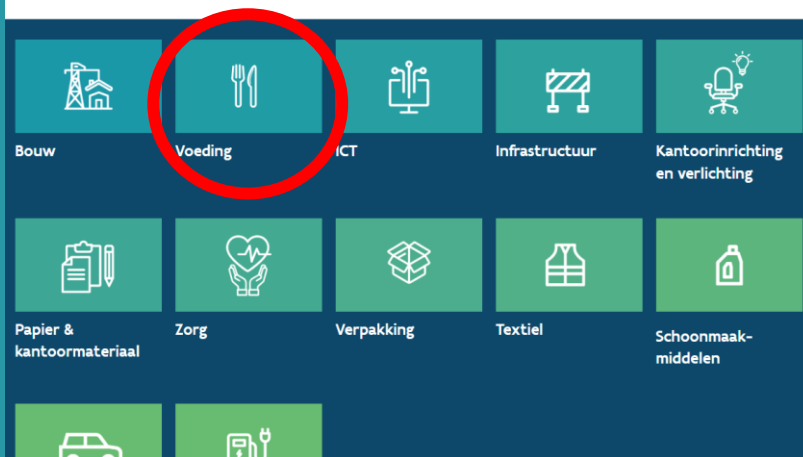
<https://aankopen.vlaanderen-circulair.be>



<https://www.linkedin.com/groups/13518342/>

Productgroepen

Op deze pagina's vind je informatie per productgroep voor je circulaire aankoop. We delen de lessen uit de Green Deal Circulair Aankopen, concrete cases en relevante publicaties.



Labels & criteria

- EU GPP criteria for Food Catering services and vending machines
- Productfiche voeding en catering Vlaamse overheid
- Catering in de MVOO-criteriatool
- Fiche Gids voor duurzame aankopen

EU GPP-criteria

Voedingsproducten

Biologische producten: Voorkeur voor biologische levensmiddelen volgens de EU-verordening.

Duurzame visserij en aquacultuur: Visserijproducten moeten afkomstig zijn uit duurzame bronnen.

Dierenwelzijn: Producten moeten voldoen aan hoge dierenwelzijnsnormen.

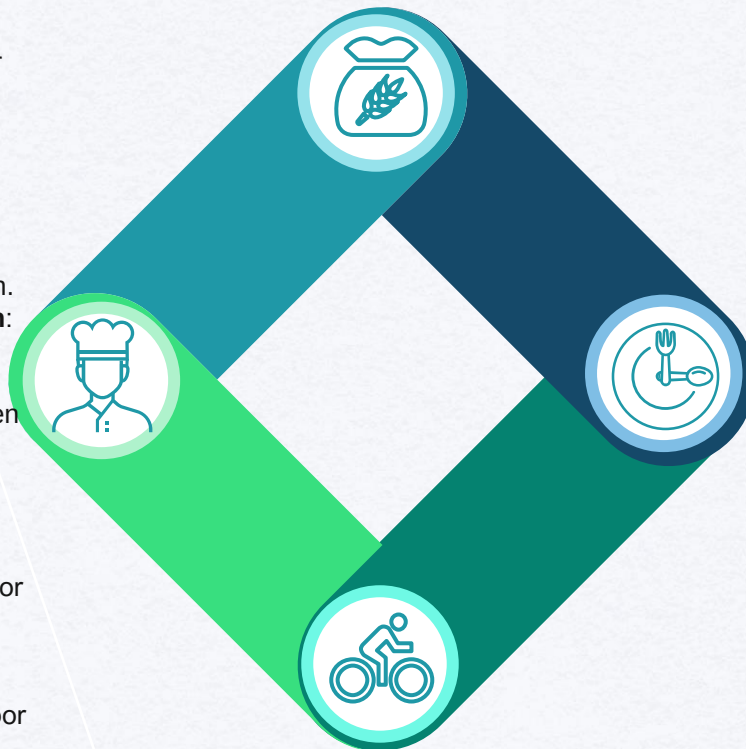
Milieuvriendelijke plantaardige vetten: Bij voorkeur plantaardige oliën uit duurzame landbouw.

Eerlijke handel: Producten uit eerlijke en ethische handel moeten worden bevorderd

Training en skills personeel

Duurzaamheidspraktijken: Training voor cateringpersoneel in duurzame voedselbereiding en afvalvermindering.

Specifieke training voor menuontwikkeling: Richtlijnen om ervoor te zorgen dat voedsel gezond en voedzaam is.



Cateringdiensten

Afvalbeheer: Vermindering van voedselverspilling en scheiding van afvalstromen.

Energie- en waterbesparing: Efficiënt gebruik van energie en water in keukens.

Vegetarische en plantaardige menu's: Aanbieden van meer plantaardige menu-opties om de milieu-impact te verkleinen.

Gratis kraantjeswater

Transport en logistiek

Emissiereductie: Voertuigen voor de levering van levensmiddelen moeten voldoen aan hoge emissienormen en waar mogelijk moet fietslogistiek worden gebruikt.

Optimalisering logistieke stromen

Jouw gids voor
duurzaamheidslabels én
duurzame producten

BIO-FAIR

VOEDING

VERPAKKINGEN

PAPIER

ONDERHOUDSPRODUCTEN

LIFESTYLE

BOUWEN

TUINBOUW

ELEKTRISCHE TOESTELLEN

43 labels in de categorie voeding

Klik op een label voor een uitgebreide beschrijving of kies een categorie in de linkerkolom.



LABEL

**AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

AB is een Frans label voor
biologische landbouw

Voeding



LABEL

ASC

ASC is een internationaal
label voor duurzame vis
afkomstig uit aquacultuur

Voeding



LABEL

**BESCHERMDE
GEOGRAFISCHE
AANDUIDING**

Een Europees voedingslabel

Voeding

LABEL

**BESCHERMDE
OORSPRONGSBENAMING**

Een Europees label voor
voeding

Voeding

LABEL

BETER LEVEN

Beter Leven is een
Nederlands label voor
dierenwelzijn.

Voeding



LABEL

BIOGARANTIE

Biogarantie is een Belgisch
label voor biologische
landbouw

Voeding

LABEL

BIOLAND

Bioland is een Duits label voor
biologische landbouw met
bijkomende eisen

Voeding



LABEL

CO2-NEUTRAL



LABEL

DEMETER



LABEL

DOLPHIN SAFE



LABEL

ECOCERT FAIR TRADE



LABEL

EKO



LABEL

**ETHICAL TEA
PARTNERSHIP**

Tools & voorbeeldbestekken

A



Totale hoeveelheid materialen reduceren

B



Niet-hernieuwbare virgin input reduceren

C



Gebruiksduur verlengen

D



Potentieel hergebruik van product of component maximaliseren

E



Potentieel hergebruik van materiaal maximaliseren – recycleerbaarheid

A
1

Intern delen

B
1

Aandeel recycled content verhogen

C
1

Garanties oprekken

D
1

Design for Disassembly

E
1

Design for recycling

A
2

Huren of peer to peer delen

B
2

Aandeel biobased content verhogen

C
2

Onderhouds- en herstelverplichting aangaan

D
2

Modulair ontwerp

E
2

Inzicht in materialen

A
3

Hergebruik, refurbishing of upgraden

B
3

Inzicht in aandeel recycled, biobased en virgin materialen

C
3

Upgradebare producten

D
3

Gestandaardiseerd ontwerp

E
3

Voorkomen van vermenging

A
4

Minimaal gebruik van materiaal in ontwerp

C
4

Ontwerpen voor lange levensduur

D
4

Inzicht in samenstelling en verbindingen

E
4

Verminderen van toxiciteit

A
5

Minder productieafval

C
5

Repareerbaarheid en onderhoudbaarheid

D
5

Terugnameverplichting

E
5

Biologisch afbreekbaar/-composteerbaar

C
6

Modulair/veranderingsgericht ontwerp

D
6

Circulaire verdienmodellen stimuleren

E
6

Terugnameverplichting

C
7

Circulaire doelstellingen contractueel stimuleren

D
7

Inzicht in volgende loops

E
7

Circulaire verdienmodellen stimuleren

C
8

Advies over gebruiksoptimalisatie door leverancier

E
8

Inzicht in volgende loops

DOELSTELLINGEN EN STRATEGIEËN VOOR CIRCULAIRE AANKOPERS

Duurzame aanbestedingen

Het thema "duurzame voedsel aanbestedingen" is een belangrijke strategische pijler van 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 en zullen meer producenten duurzamer te werk gaan.

[Lees zeker ook de nota omtrent duurzame aanbestedingen en de andere thema's in dit document](#)



Praktijkvoorbeelden duurzame aanbestedingen

Algemene bestekken

- [Gezonde duurzame maaltijden ten behoeve van diverse onderwijsinstellingen en kinderopvang Gent](#)
- [Huur koffieautomaten + aankoop koffie en toebehoren Houthalen-Helchteren](#)
- [Bestek Koffie Aalst](#)
- [SDG 12,3 in bestek](#)
- [Presentaties VVSG activiteiten](#)

Bestekken Lokale voedselstrategie

- [Oostende](#)
- [Sint-Truiden](#)
- [Brugge](#)
- [Hasselt](#)
- [Essen 1, 2, 3, 4](#)

Bedankt!

alexandra@vlaanderen-circulair.be

<https://www.interregnorthsea.eu/ceo>
[circularprocurement.be](https://www.interregnorthsea.eu/ceo/circularprocurement.be)

<https://www.linkedin.com/groups/13518342>

Volg ons!



vlaanderen-circulair.be



MVOO-criteriatool

De MVOO-criteriatool

Doel: Vlaamse en Nederlandse aankopers jagen duurzaamheid in de markt aan door het gebruik van gelijklopende criteria en nemen zo een voorbeeldrol binnen de regio op

- ▶ Samenwerking tussen de Vlaamse overheid en de Nederlandse Rijksoverheid
 - MVI-criteriatool – NL (online sinds 2018)
 - MVOO-criteriatool – VL (online vanaf mei 2024)
- ▶ Gemeenschappelijke basis maar eigen accenten
- ▶ Actualisatie & verbetering
- ▶ Uitbreiding
 - Transport en vervoer: begin 2026
 - Grond-, Weg- en Waterbouw: medio 2027
- ▶ **MVOO-criteria zijn ter inspiratie – Selecteer en pas aan!!!**

De MVOO-criteriatool



MVOO-criteria en circulariteit

Catering: Eenmalig cateringmateriaal

UITVOERINGSVOORWAARDE  Basis

Toevoegen + ^

Eenmalig cateringmateriaal

Verberg volledige item ^

De opdrachtnemer gebruikt voor de catering in deze opdracht conform art. 5.3.12.2 VLAREMA en art. 5.3.12.4 VLAREMA geen recipiënten of cateringmateriaal voor eenmalig gebruik. Meer informatie: zie [website OVAM](#).

Toelichting voor de aanbesteder

Vanaf 1 januari 2020 is het voor Vlaamse overheden en lokale besturen in hun eigen werking en door hen georganiseerde evenementen verboden drank te serveren in recipiënten voor eenmalig gebruik. Vanaf 1 januari 2022 is dit verbod ook van toepassing op het aanbieden van bereide voedingsmiddelen in cateringmateriaal voor eenmalig gebruik. Bij het gebruik van herbruikbare recipiënten en herbruikbaar cateringmateriaal, met uitzondering van recipiënten uit glas en porselein, is het verplicht om in een systeem te voorzien dat garandeert dat minstens 90% van deze recipiënten en dit cateringmateriaal wordt ingezameld voor hergebruik. [De website van de OVAM](#) geeft meer informatie over deze regelgeving.

Materialen

Circulair

Verberg volledige item ^

Directe link

Toevoegen +

MVOO-criteria en circulariteit

- ▶ Meting derving en voedselverlies
- ▶ Eenmalig cateringmateriaal
- ▶ Beperken van verpakkingsafval
- ▶ Voorstellen van innovatieve ideeën
- ▶ Cateringconcept past bij duurzaamheidsdoelstellingen aanbesteder
- ▶ Uitvoerings- en verbeterplan (KPI's en doelstellingen)
 - Derving en voedselverlies
 - Afval
 - Verpakkingen

Meting van derving en voedselverlies

Catering: Derving

TECHNISCHE SPECIFICATIE  Significant

Metingen derving bij catering bij events en vergaderingen en keuken

Bekijk volledige item ▼

of

TECHNISCHE SPECIFICATIE    Ambitieux

Metingen derving bij catering bij events en vergaderingen, keuken en bedrijfsrestaurant

Bekijk volledige item ▼

Catering: Voedselverlies

TECHNISCHE SPECIFICATIE  Basis

Meting en rapportering voedselverlies

Bekijk volledige item ▼

Voorstel actualisatie 'Catering: Meting derving en voedselverlies':



Meting derving bij catering bij events en vergaderingen en keuken



Metingen derving bij catering bij events en vergaderingen, keuken en bedrijfsrestaurant



Meting en rapportering voedselverlies

Verminderen van derving en voedselverlies

Catering: Uitvoeringsplan en rapportering

TECHNISCHE SPECIFICATIE 🌱 Basis

De opdrachtnemer levert een uitvoerings- en verbeterplan en monitort de daarin genoemde KPI's tijdens de reguliere overlegcyclus

Bekijk volledige item ▼

of

GUNNINGSCRITERIUM 🌱🌱 Significant

De inschrijver levert een uitvoerings- en verbeterplan en betere score op de KPI's wordt hoger gewaardeerd (significant)

Bekijk volledige item ▼

of

GUNNINGSCRITERIUM 🌱🌱🌱 Ambitueus

De inschrijver levert een uitvoerings-, verbeter-, en communicatieplan en een betere score op de KPI's wordt hoger gewaardeerd (ambitueus)

Bekijk volledige item ▼

Verminderen van derving en voedselverlies

Inhoud uitvoerings- en verbeterplan

Het uitvoerings- en verbeterplan omvat een beschrijving van:

- de milieu-impact van het beginniveau (nulmeting), waar mogelijk gekwantificeerd;
- de doelstellingen die worden vooropgesteld tegen het einde van de opdracht;
- de tussentijdse doelstellingen;
- de maatregelen om de doelstellingen te realiseren.

De MVOO-criteriatool

www.mvoocriteria.be



**HET
FACILITAIR
BEDRIJF**

**DEPARTEMENT
OMGEVING**

MVOO-criteriatool



www.mvoocriteria.be



mvoocriteria@vlaanderen.be

DEPARTEMENT
OMGEVING

HET
FACILITAIR
BEDRIJF

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a man in a light blue shirt and dark jeans is leaning over a small round table, serving a dish. The table has a white tablecloth and some glassware. In the background, there is a kitchen area with a dark tiled wall and a man in a white shirt working. The kitchen is equipped with various utensils and ingredients. The room has a warm, rustic feel with wooden shelves, a checkered floor, and a large window with a wooden frame. A blue logo with the text 'gent:' is in the top left corner.

gent:

Circulaire voedselketen

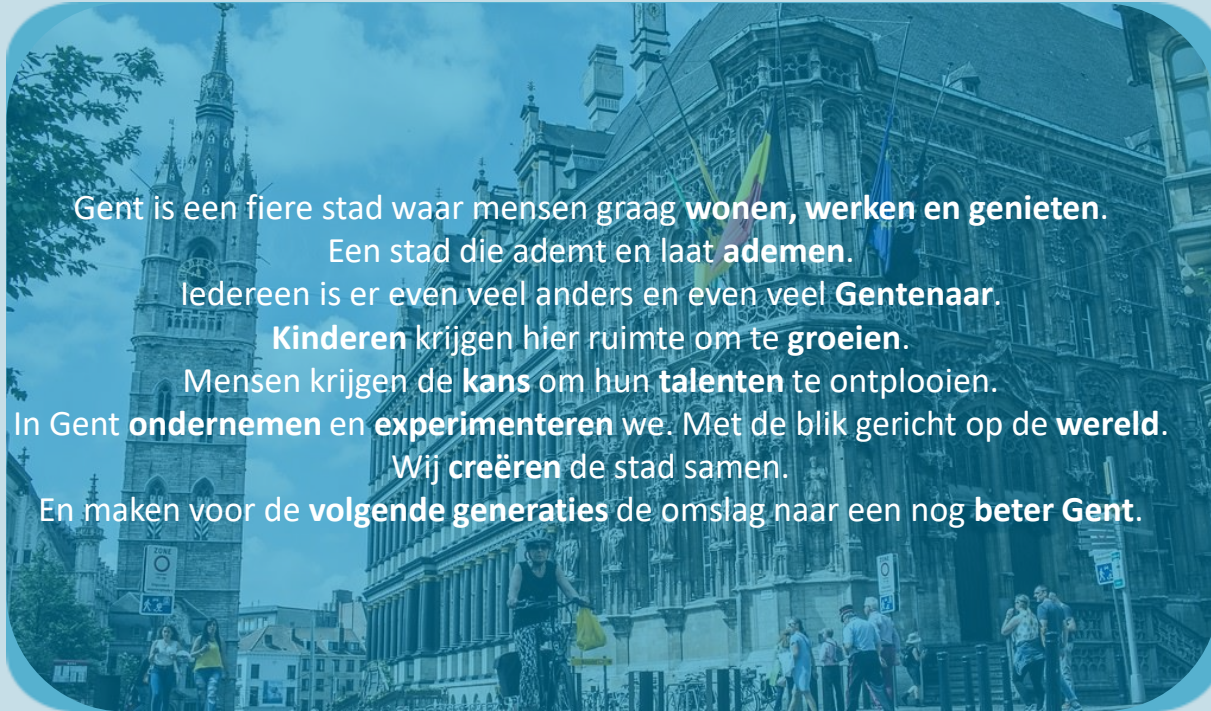
Duurzaam aankopen door een lokale overheid

Bruning Tamara – Afdelingshoofd services
Schellinck Daisy - Aankoper

Agenda

1. Kennismaking
2. Missie Stad Gent
3. Aankoopstrategie
4. Catering, voeding en dranken

Missie Stad Gent



Gent is een fiere stad waar mensen graag **wonen, werken en genieten.**

Een stad die ademt en laat **ademen.**

Iedereen is er even veel anders en even veel **Gentenaar.**

Kinderen krijgen hier ruimte om te **groeien.**

Mensen krijgen de **kans** om hun **talenten** te ontplooien.

In Gent **ondernemen** en **experimenteren** we. Met de blik gericht op de **wereld.**

Wij **creëren** de stad samen.

En maken voor de **volgende generaties** de omslag naar een nog **beter Gent.**

Aankoopstrategie

“Naar een strategisch, innovatief en duurzaam aankoopbeleid voor de Stad Gent”

- I. Minimaliseren van de milieu-impact doorheen de volledige levenscyclus met focus op:
 - a. Rationeel energiegebruik en onafhankelijkheid van niet-hernieuwbare energiebronnen.
 - b. Minimaliseren van de impact op de lokale luchtkwaliteit door efficiënte en milieuvriendelijke werkgerelateerde verplaatsingen en leveringen.
 - c. Voorkomen van afval.
- II. Stimuleren van duurzame tewerkstelling voor kansengroepen met focus op:
 - a. De kansen op de arbeidsmarkt van werkzoekenden uit de kansengroepen – met bijzondere aandacht voor jongeren – verhogen.
 - b. Door meer opdrachten te gunnen aan de sociale economie wordt de duurzame groei van deze sector versterkt.
- III. Stimuleren van duurzame innovaties.
- IV. Stimuleren van lokale economische groei met extra aandacht voor starters en innovatieve bedrijven.
- V. Maximaal integreren van garanties voor internationale arbeidsnormen en consequent opnemen van principes van eerlijke handel.
- VI. Stimuleren van duurzaam ondernemen bij de leveranciers.
- VII. Verhogen van de maturiteit van de aankoopfunctie en streven naar een excellente aankooporganisatie.

Duurzaamheidsmodellen

Triple-P model



SDG's Verenigde Naties



Catering, voeding en dranken

- Voedselstrategie
- Voorstelling raamovereenkomsten
- Wat hebben we geleerd?



Voedselstrategie

Korte en duurzame
voedselketen



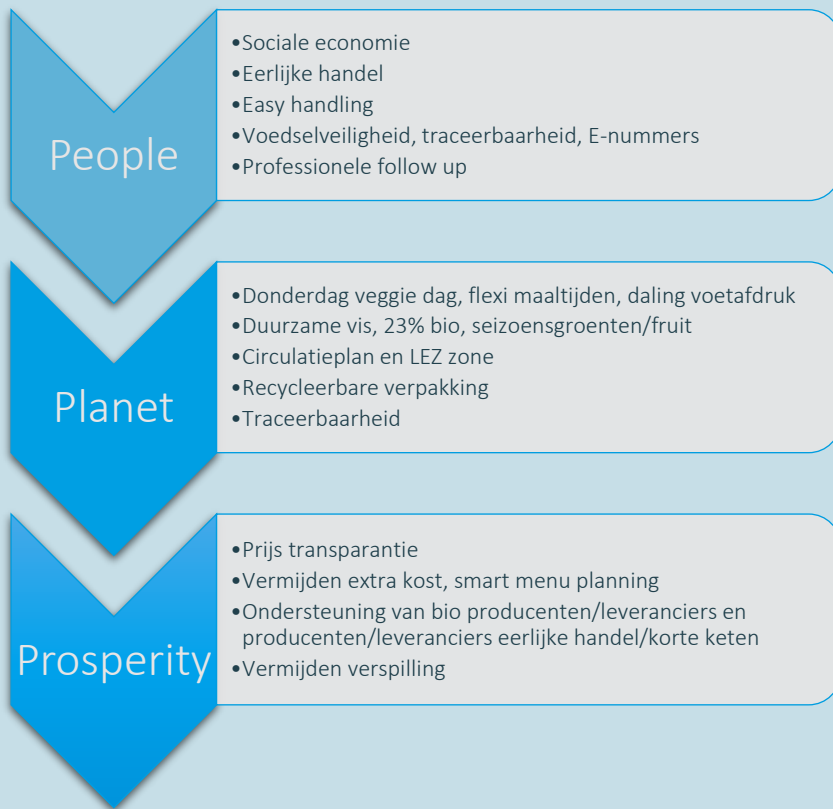
Niets gaat
verloren
(vermijden &
omgaan met
overschotten)



Iedereen eet
duurzaam
(gezond eten &
sociale
cohesie)



Schoolcatering



Wat hebben we geleerd?



Noodzakelijke verzameling kennis

- Continue opbouw van kennis en ervaring
- Continue aftoetsen ideeën met bestuur, collega-klant, experts & de markt



Informereren

- Informeer leerlingen/ouders/klanten waarom bepaalde beslissingen genomen zijn
- Betrek ouders door middel van proeven van de maaltijden



Continue opvolging

- Proef en blijf proeven van wat op tafel komt
- (in)formele bevestigingen bij de kinderen en collega-klant
- Regelmatig overleg met cateraar



Evalueer op tijd en stond

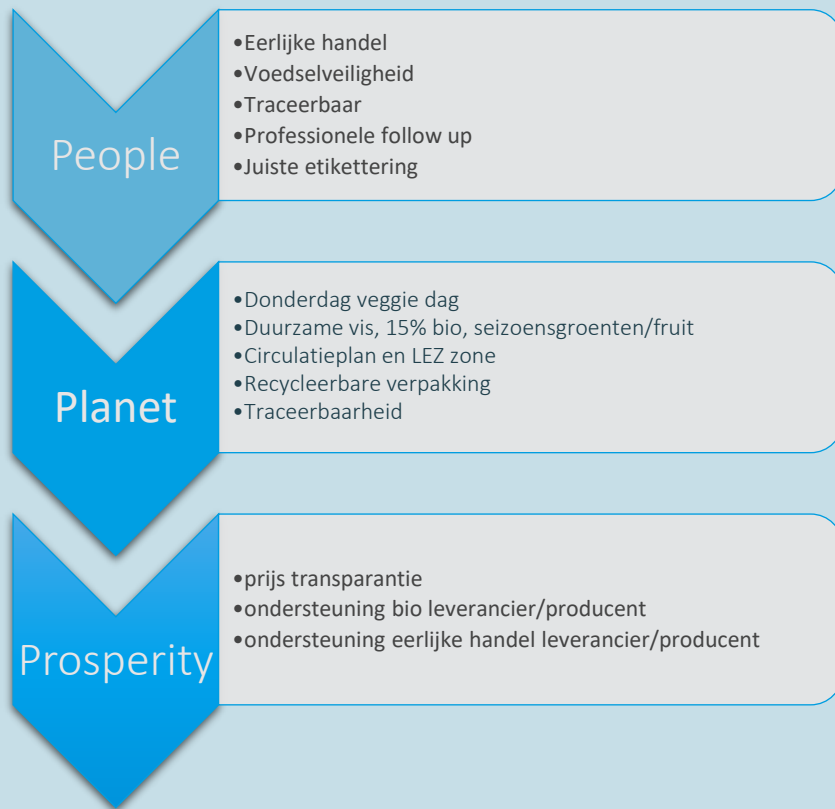
- Is alles nog voldoende aangepast aan het jonge publiek?
- Gewenningsperiode respecteren vb. evaluatie eiwitshift na 10 maand start contract



Durf bij te sturen

Indien blijkt dat iets niet werkt voor de klant/cateraar durf bij te sturen tijdens de looptijd binnen de bepalingen van het bestek

RO catering woonzorgcentra en lokale diensten centra



Wat hebben we geleerd?



Marktverkenning

- Continue opbouw van kennis en ervaring
- Continue aftoetsen ideeën met bestuur, collega-klant, experts & de markt



Feedback klant

- Rekening houden met de doelgroep
- Voor bewoners WZC is dit enigste maaltijd



Continue opvolging

- Proef en blijf proeven van wat op tafel komt
- (in)formele bevestigingen bij de collega-klant
- Regelmatig overleg met cateraar



Evalueer op tijd en stond

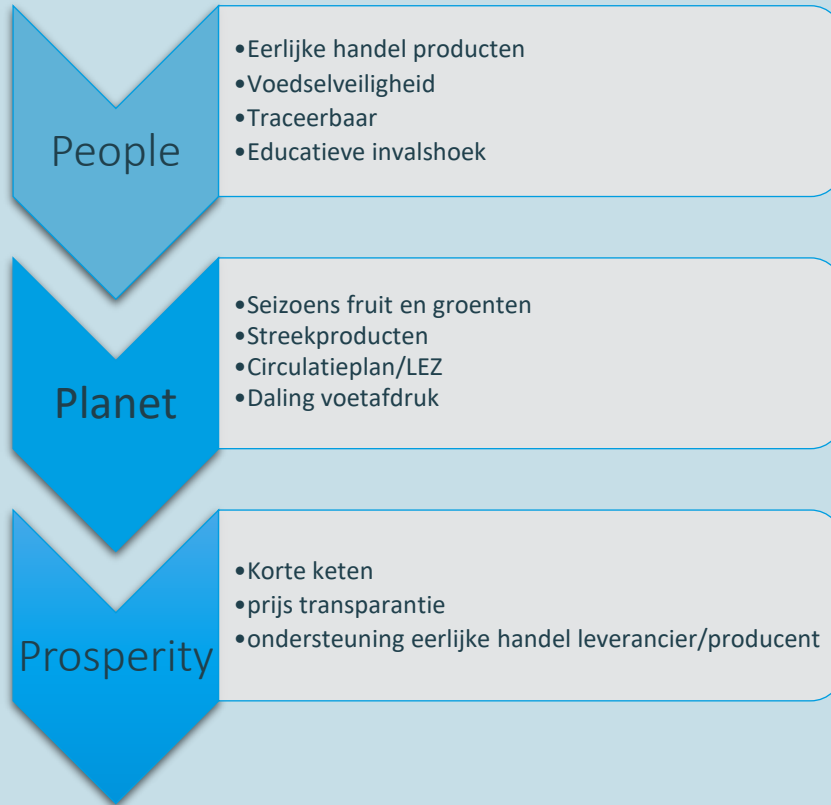
- Is alles nog voldoende aangepast aan het oudere publiek
- Gewenningsperiode respecteren vb. evaluatie overschakeling Fair Trade koffie na 10 maand start contract



Valkuil

- Zelfde duurzaamheidseisen opleggen als bij de schoolmaaltijden -> teveel weerstand van de doelgroep

RO korte keten



Wat hebben we geleerd?



Marktverkenning

- Marktverkenning is cruciaal bij deze overeenkomst.
- De markt leren omgaan met overheidsopdrachten



Analyse

- Op basis van analyse afnames courante artikelen selecteren die wekelijks afgenomen worden.



Feedback klant

- Klant heel tevreden over kwaliteit producten.
- Vanuit klant vraag om producten van de raamovereenkomst uit te breiden
- Toegewijde klant nodig



Lessons learned

- Stap per stap -> klein beginnen
- Financiële bepalingen van een overheidsopdracht vormen een struikelblok
- Korte keten platformen zijn de oplossing gebleken voor de Stad Gent

Q&A

Takeaways



alexandra@vlaanderen-circulair.be

