



Duurzaam aankopen is niet moeilijk! Door rekening te houden met een handvol simpele tips help ook jij onze organisatie te verduurzamen. Stuur jij soms offertes uit? Weet dat wij als organisatie bepaalde duurzaamheidseisen stellen voor heel wat producten en diensten. In deze gids lees je welke eisen je moet én kan opnemen voor voeding en hoe je dat doet en vind je ook stukken tekst terug die je kunt kopiëren naar jouw offertevraag. Zo hoeft jij je het hoofd niet te breken over hoe je bepaalde eisen formuleert!

Deze gids helpt je bij het duurzaam aankopen van broodjes, koekjes, groenten, kaas, ... (zonder bediening).

Voor de aankoop van cateringdiensten, drank en servies en bestek zijn er aparte gidsen.

Er is geen centraal raamcontract voor voeding.

Een vraag of opmerking? Neem dan contact op met het team overheidsopdrachten via 03 240 67 09 of [overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be](mailto:overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be)

## 1 Verplichte duurzaamheidscriteria

- Indien meer dan één gerecht aangeboden: minstens één plantaardig gerecht
- afvalarme verpakking

Lees in de [voorbeeldmail](#) of het [voorbeeldbestek](#) hoe je deze criteria opneemt.

### 1.1 plantaardig gerecht

Als er meer dan één gerecht aangeboden wordt, is hier minstens één plantaardig gerecht bij. Dit wil bijvoorbeeld zeggen:

- ✓ minstens één plantaardig gerecht bij een buffet
- ✓ minstens één soort plantaardig broodje bij een broodjeslunch

### 1.2 afvalarme verpakking

Alle voeding moet met zo weinig mogelijk afval verpakt zijn. Onderstaande lijst helpt je om te kiezen voor afvalarme verpakking.

|                | <b>Te verkiezen</b>  | <b>Tweede keuze</b>   | <b>Niet toegelaten</b>   |
|----------------|--|---|--|
| <b>Voeding</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Onverpakte voedingsmiddelen</li> <li>- Retourverpakkingen (statiegeld)</li> <li>- Herbruikbare recipiënten</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grootverpakkingen</li> <li>- Recycleerbare, eenmalige verpakkingen: brik, karton, blik</li> <li>- Enkelvoudige verpakkingen</li> <li>- Hernieuwbare verpakkingen</li> <li>- Polyetheen</li> <li>- Polypropeen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleine verpakkingen (incl. dosisverpakkingen)</li> <li>- Eenmalig glas</li> <li>- Samengestelde verpakkingen</li> <li>- PVC (Polyvinylchloride)</li> <li>- Aluminium</li> </ul> |
|                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- grootst mogelijke herbruikbare verpakking voor de benodigde hoeveelheid</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- grootst mogelijke recycleerbare (desnoods eenmalige) verpakking voor de benodigde hoeveelheid</li> </ul>   |  |

## 2 Optionele duurzaamheidscriteria

Om een extra steentje bij te dragen kan je ook **optionele** criteria opnemen.

- plantaardig
- seizoensgebonden
- fairtrade
- lokaal geproduceerd
- biologisch geproduceerd
- duurzame vis
- duurzamer vlees
- sociale economie

## 3 Tips

- ✓ voedselverlies vermijden: Probeer de hoeveelheid aangekochte voeding zo goed mogelijk af te stemmen op het reële verbruik. Een goede inschatting van de afname is daarbij cruciaal.
  - Maak een goede inschatting van de hoeveelheid eten die je nodig hebt. Bij een grote bestelling kan je ruim op voorhand bestellen en met je cateraar afspreken wanneer je ten laatste het correcte aantal deelnemers mag doorgeven.
  - Geef het correcte aantal deelnemers door aan de leverancier. Vraag hem niet te ruim in te schatten.
  - Een klein aantal broodjes, bijvoorbeeld voor een vergadering, bestel je best pas de dag zelf, zo kan een exact aantal deelnemers doorgegeven worden. (Let op: bij de huiscateraar van het PaS moeten broodjes ten laatste om 14 uur de dag voor je ze wilt laten leveren besteld zijn.) Een andere tip is minder broodjes te bestellen maar aanvullend wel een fruitmand. Fruit kan in de dagen nadien nog genuttigd worden.
  - Vermijd valse inschrijvingen: Bij gratis activiteiten met catering (bv. sportdag voor provinciepersoneel) zijn er vaak meer inschrijvingen dan effectieve deelnemers. Dit zorgt vaak voor heel wat overschot dat rechtstreeks de vuilnisbak ingaat. Bekijk hoe je dit in de toekomst eventueel kan vermijden:
    - Vraag een waarborg bij het inschrijven, die je terugbetaalt op het evenement/vorming zelf.
    - Stuur de inschrijvers een herinnering een paar dagen voor het evenement/vorming. Laat hen hierbij de mogelijkheid om hun inschrijving te annuleren
  - Probeer voeding aan te kopen met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum. Zo creëer je een buffer met het oog op verdere verwerking. Let wel: dit speelt mogelijk in het nadeel van bio omdat biologische producten minder lang houdbaar zijn.
  - Probeer de verpakking af te stemmen op de hoeveelheid en de aard van het te leveren voedsel. Te kleine verpakkingen zijn af te raden omdat ze veel afval genereren, te grote verpakkingen zijn soms evenzeer af te raden omdat de inhoud van de verpakking na opening sneller bederft. Voedsel dat in kleine hoeveelheden wordt verwerkt, wordt bij voorkeur in kleine hoeveelheden verpakt. Wees er u wel van bewust dat u hiermee misschien sommige markspelers bevoordeelt of juist uitsluit.
- ✓ Staat er een broodjesmaaltijd op het menu? Bestel dan meer broodjes met groentjes dan broodjes met vlees of kaas. De broodjes met vlees blijven meestal tot het laatste liggen.
- ✓ De mogelijkheden voor plantaardig belegde broodjes zijn uitgebreid: champignon à la grecque, hummus, tapenade, guacamole, rauwkost, gegrilde groentjes, confituur, appelstroop, speculaaspasta, pindakaas, notenpasta, choco, banaan, sojakazen, groentenpaté, wortelpreparé, allerlei spreads, marmite, falafel, ... Komkommersalade, lentesalade, seldersalade, aardappelsalade, ... zijn gewoonlijk bereid met mayonaise die ei bevat, maar we kunnen de hoofdbestanddelen beschouwen als plantaardig.
- ✓ Mensen gaan graag mee met de aangeboden standaardoplossing. Dat betekent dat we ervoor moeten zorgen dat de standaardoplossing ook de meest duurzame, gezonde of veilige keuze is: bijvoorbeeld door bij inschrijving van plantaardig de standaardkeuze maken. Want dit zullen verreweg de meeste mensen uiteindelijk (passief) kiezen. Deelnemers moeten dan met andere

woorden aanvinken dat ze iets anders willen. Door een default aan te bieden, hebben mensen toch keuzevrijheid. Dit vermindert weerstand aanzienlijk.

### LUNCH

We voorzien voor iedereen een vegetarische lunch.

Wens je een niet-vegetarische lunch, vink dan onderstaand vakje aan.

Ik wens een niet-vegetarische lunch

- ✓ Inspiratie nodig voor vegetarische gerechten? Op [www.evavzw.be](http://www.evavzw.be) en [www.veggievoorcheffs.be](http://www.veggievoorcheffs.be) vind je een heleboel recepten (ook voor grootkeukens).
- ✓ Wil je graag met seizoensgebonden of biologische producten werken? Doe dit dan vooral bij zichtbare producten: een stuk seizoensfruit, een bio-appeltje, soep van het seizoen, biobrood bij de soep, echte seizoensgerechten, ... Dit maakt het makkelijker om het product/gerecht in de schijnwerpers te zetten.
- ✓ Ook een **koffiebuffet** kan afvalarm:
  - **Melk** serveer je in een kannetje (liefst met een deksel). Eens de melk uit de ijskast is, kan ze 3 à 4 uur bewaard worden. Nadien moet je het restje melk weggieten. Geef dus geen te grote hoeveelheden in 1 keer.
  - **Suiker**: serveer losse suiker in een suikerstrooier of suikerklontjes zonder papiertje in een potje met een tangetje. Suiker in strooiers en klontjes mét een tangetje kun je meerdere keren aanbieden, aangezien suiker een slechte voedingsbodem is voor bacteriën of schimmels.
  - **Koekjes**: koop je koekjes aan in grotere verpakkingen (of bak een cake) en serveer de benodigde hoeveelheid op een bord. Wat op tafel is geweest, kan je na de activiteit niet meer aanbieden bij een volgende gelegenheid.
- ✓ Is wegwerpmateriaal onvermijdelijk? Probeer dit wegwerpmateriaal op basis van hernieuwbaar materiaal dan ook apart in te zamelen en te composteren of te recyclen. Tips voor de aanpak (inzamelsystemen, afvalverwerking, ...) en de mogelijkheden vind je in [L\\_ALG\\_Eventementengids](#).
- ✓ Denk eraan dat het vanaf 1 januari 2022 voor Vlaamse overheden en lokale besturen in hun eigen werking en door hen georganiseerde evenementen verboden is bereide voedingsmiddelen aan te bieden in cateringmateriaal voor eenmalig gebruik.
- ✓ De provincie wil het goede voorbeeld geven, maar dit heeft weinig zin als niemand ziet wat we juist verwezenlijken. Plaats daarom bijvoorbeeld een bordje met wat uitleg over de duurzaamheid van de voeding om ook bezoekers te informeren. Je vindt sjablonen op het intranet.

## 4 Voorbeelden

Deze *cursief* getypte stukken tekst kun je kopiëren naar jouw offertevraag.

### 4.1 Voorbeeldmail voor kleine overheidsopdracht (< 30.000 euro)

Volgens de wetgeving overheidsopdrachten moet je ook voor deze kleine opdrachten mededinging organiseren en dus meerdere leveranciers aanschrijven, bijvoorbeeld per mail. Het is niet nodig om een bestek op te maken. Schrijf bedrijven aan die duurzame voedingsproducten kunnen leveren.

Hieronder vind je een voorbeeldmail voor de aankoop van duurzame catering.

#### VOORBEELDMAIL - PLANTAARDIG BELEGDE BROODJES EN SOEP VAN SEIZOENSGROENTEN

✂ Kan u ons een offerte bezorgen voor de levering van plantaardig belegde broodjes en soep van seizoensgroenten voor xx personen:

- **Minstens de helft** van de broodjes is **plantaardig belegd**. (Tenminste de hoofdbestanddelen van het beleg zijn plantaardig). Een plantaardig product bevat geen vlees, vis, schaaldieren, zuivel of andere dierlijke producten. Graag een lijst van de broodjes die u voorstelt.

- *De soep is gemaakt van lokale seizoensgroenten.* De seizoensgroenten van de maand vindt u in de 'groentenkalender van VELT'.
- *De catering is afvalarm waar mogelijk<sup>1</sup>:*
  - *De broodjes zijn niet individueel verpakt.*
  - *Het gebruikte serveermateriaal is herbruikbaar.*

Gelieve bij de offerte zo duidelijk mogelijk te omschrijven hoe er aan de gevraagde voorwaarden voldaan wordt. ✂

## 4.2 Voorbeeldbestek >30.000 en < 139.000 euro

Volgens de wetgeving overheidsopdrachten moet je hier een bestek maken en versturen aan meerdere leveranciers. Kies dus zeker voor potentiële leveranciers die duurzame catering kunnen leveren.

De punten in het blauw zijn verplicht volgens de Gids duurzame aankopen, die in het groen optioneel.

### 4.2.1 Technische specificaties

#### 4.2.1.1 Bereide gerechten

- ✂ *Minstens één voor-, één hoofdgerecht en één dessert is plantaardig (geen vlees, vis of schaalproducten, zuivel of andere dierlijke producten).*
- ✂ *De gerechten worden geleverd op herbruikbare serveermaterialen*
- ✂ *De gerechten bevatten voornamelijk lokale seizoensgroenten. De seizoensgroenten van de maand vindt u in de 'groentenkalender van VELT'.*
- ✂ *Vis, schaal- en schelpdieren zijn gevangen of geproduceerd zijn volgens duurzame praktijken en methodes. Vis, schaal- en schelpdieren moeten daarom minimaal voldoen aan de vereisten uit de derde kolom ("tweede keuze") van de "'Viswijzer' van WWF". [Neem deze viswijzer op als bijlage in je bestek.] Producten uit de vierde kolom ("liever niet") moeten worden vermeden. [Indien je verder wil gaan, kun je ook vis vragen die minstens voldoet aan de tweede kolom.]*
- ✂ *Er wordt maximum een portie van 100 gram vlees per persoon voorzien. bij voorkeur gevogelte, varken of konijn (of andere niet-herkauwers). [Je kan ook vragen naar vlees van biologische kwaliteit of lokale producenten kan eveneens overwogen worden.]*
- ✂ *De [voeding] is fairtrade\*.*
- ✂ *De [voeding] is biologisch geproduceerd.\*\**
- ✂ *De [voeding] is lokaal geproduceerd.\*\*\**

\*Neem voor **fairtrade** producten ook volgende tekst op:

- ✂ *Een product is fairtrade indien het voldoet aan volgende voorwaarden:*
  - *De aankoopprijs moet de productiekosten dekken, met inbegrip van sociale, milieu- en andere kosten.*
  - *De producenten ontvangen een extra premie, onafhankelijk van de wereldmarktprijs, die ontwikkelingsprojecten toelaat in hun gemeenschap.*
  - *De aankoop moet zo rechtstreeks mogelijk bij de producenten gebeuren.*
  - *Er moeten stabiele handelsrelaties gelegd worden (contracten tussen koper en verkoper voor een lange periode en recht op voorfinanciering).*
  - *De groep van producenten beschikt over een democratisch georganiseerde structuur.*
  - *Voor arbeiders geldt een verbod op discriminatie (obv ras, religie, seksuele voorkeur,...), het recht op vakbondsvrijheid, een betaling van minstens het wettelijke minimumloon, een verbod op gedwongen en kinderarbeid en het recht op veilige, gezonde en menswaardige arbeidsomstandigheden.*
  - *Geen product met verboden agrochemische producten mag gebruikt, verhandeld, of gekocht/verkocht worden door de organisatie. Er wordt voorzichtig omgesprongen met gebruikte agrochemische producten met inbegrip van bufferzones.*

<sup>1</sup> Hier werden de keuzewijzers bestek en servies en verpakkingen voedingsmiddelen toegepast op de opdracht.

- o De organisatie zorgt ervoor dat haar leden geen zaden noch andere gewassen gebruiken die genetisch gemodificeerd zijn.

**\*\***Neem voor **biologische** producten ook volgende tekst op:

- ✂ Een product is biologisch indien het geproduceerd wordt in overeenstemming met Verordening (EG) nr 834/2007. Dit kan gestaafd worden aan de hand van het Europees biolabel, of eender welk ander nationaal erkend label voor organische voedingsproductie, of gelijkwaardige certificaten van de leverancier.

**\*\*\***Neem voor **lokale** producten ook volgende tekst op:

- ✂ Een product is lokaal geproduceerd indien het in de omgeving geproduceerd wordt uit grondstoffen die in hoofdzaak in de omgeving geteeld werden. De inschrijver dient te omschrijven waarom het geleverde product lokaal geproduceerd is. Op [www.lekkersmetstreken.be](http://www.lekkersmetstreken.be) vind je een niet-limitatief overzicht van streekproducten en streekgebonden producten.

Vergeet niet ook de relevante tekst hierboven op te nemen, telkens je een product vraagt dat aan deze voorwaarden moet voldoen.

#### 4.2.1.2 Broodjes

- ✂ *Minstens de helft van de broodjes is plantaardig belegd. (Tenminste de hoofdbestanddelen van het beleg zijn plantaardig). Een plantaardig product bevat geen vlees, vis, schaaldieren, zuivel of andere dierlijke producten. Graag een lijst van de broodjes die u voorstelt.*
- ✂ *De broodjes zijn niet individueel verpakt.*
- ✂ *Vis, schaal- en schelpdieren in beleg zijn gevangen of geproduceerd zijn volgens duurzame praktijken en methodes. Vis, schaal- en schelpdieren moeten daarom minimaal voldoen aan de vereisten uit de derde kolom ("tweede keuze") van de "Viswijzer" van WWF. [Neem deze viswijzer op als bijlage in je bestek.] Producten uit de vierde kolom ("liever niet") moeten worden vermeden.*  
[Indien je verder wil gaan, kun je ook vis vragen die minstens voldoet aan de tweede kolom.]

#### 4.2.1.3. Vis

Kies zelf een duurzame vissoort uit de "Viswijzer" van WWF" of

- ✂ *Vis, schaal- en schelpdieren zijn gevangen of geproduceerd zijn volgens duurzame praktijken en methodes. Vis, schaal- en schelpdieren moeten daarom minimaal voldoen aan de vereisten uit de derde kolom ("tweede keuze") van de "Viswijzer" van WWF. [Neem deze viswijzer op als bijlage in je bestek.] Producten uit de vierde kolom ("liever niet") moeten worden vermeden.*  
[Indien je verder wil gaan, kun je ook vis vragen die minstens voldoet aan de tweede kolom.]
- ✂ *De Vis is van het seizoen, zoals kan nagelezen worden op de lijst van [visinfo.be](http://visinfo.be).*
- ✂ *De leverancier omschrijft duidelijk welke gerechten geleverd worden en in welke mate deze voldoen aan bovenstaande voorwaarden. Meer info over wat verstaan wordt onder biologische, lokale en eerlijke producten worden verderop toegelicht.*

#### 4.2.1.4. Groenten en fruit

Kies zelf seizoensfruit en -groenten en bestel of verwijst naar de [seizoenskalender voor fruit en groenten](#):

- ✂ *Het geleverde fruitsap is gemaakt van seizoensfruit zoals dat bepaald wordt in de [seizoenskalender voor fruit en groenten van Velt](#).*

Voeg eventueel de seizoenskalender voor fruit en groenten toe als bijlage bij het bestek.

#### 4.2.1.5. Afvalarm

- ✂ *De geleverde voedingsmiddelen zijn afvalarm verpakt. Dit wil zeggen dat de producten minimaal voldoen aan de vereisten uit de tweede kolom van onderstaande "keuzewijzer verpakking voedingsmiddelen". Producten uit de derde kolom ("niet duurzaam") moeten worden vermeden.*

|                | <b>Te verkiezen</b>  | <b>Tweede keuze</b>  | <b>Niet toegelaten</b>   |
|----------------|--|--|--|
| <b>Voeding</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Onverpakte voedingsmiddelen</li> <li>- Retourverpakkingen (statiegeld)</li> <li>- Herbruikbare recipiënten</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grootverpakkingen</li> <li>- Recycleerbare, eenmalige verpakkingen: brik, karton, blik</li> <li>- Enkelvoudige verpakkingen</li> <li>- Hernieuwbare verpakkingen</li> <li>- Polyetheen</li> <li>- Polyproppeen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleine verpakkingen (incl. dosisverpakkingen)</li> <li>- Eenmalig glas</li> <li>- Samengestelde verpakkingen</li> <li>- PVC (Polyvinylchloride)</li> <li>- Aluminium</li> </ul> |

#### 4.2.2 Gunningscriteria

Door duurzaamheid op te nemen als gunningscriterium kan je de milieuvriendelijkste offerte meer punten geven. Opgelet: Als je in de technische specificaties van je bestek al duidelijke duurzaamheidseisen hebt opgelegd, heeft het soms geen zin om bijvoorbeeld milieu nog als gunningscriterium te gebruiken.

Hou er rekening mee dat veel gunningscriteria het bestek onnodig ingewikkeld kunnen maken. De inschrijver moet een uitgebreid verslag opmaken en de provincie moet dit alles afwegen en beoordelen, wat niet altijd even eenvoudig is. Het is voor beide partijen makkelijker om zoveel mogelijk op te nemen in de technische specificaties.

Voorbeeld :

∞ *In het kader van ons ISO 14001-certificaat willen we graag een duurzame maaltijd voorzien. Dit houdt in dat we bij voorkeur kiezen voor:*

- o *Plantaardig (minstens één) en/of*
- o *Seizoensgebonden (het merendeel van de ingrediënten is seizoensgebonden) en/of*
- o *Lokaal (het merendeel van de ingrediënten is lokaal geproduceerd) en/of*
- o *Biologisch (het merendeel van de ingrediënten is biologisch geproduceerd) en/of*
- o *Eerlijke handel (het merendeel van de ingrediënten is eerlijk geproduceerd) of*
- o *een combinatie van deze eisen*

*De leverancier geeft een duidelijke omschrijving van de voorgestelde menu en geeft weer of het gerecht plantaardig, seizoensgebonden, lokaal, biologisch of eerlijk is.*

*Voor de beoordeling van het gunningscriterium duurzaamheid wordt rekening gehouden met de mate waarin de gerechten voldoen aan deze voorwaarden.*

### 4.3 > 139.000 euro

Vraag advies aan het team overheidsopdrachten:

T 03 240 67 09 of [overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be](mailto:overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be)

## 5 Meer info

- Voor meer info over **overheidsopdrachten** kun je terecht bij Laurens Smaers (Team Overheidsopdrachten, T 03 240 67 09, [overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be](mailto:overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be))
- Voor meer info over de **milieucriteria** kun je terecht bij Liesbeth Taverniers (DMN, T 03 240 57 55, [ISO14001@provincieantwerpen.be](mailto:ISO14001@provincieantwerpen.be)).
- Voor meer info over de **criteria m.b.t. fairtrade** kun je terecht bij [Liesbeth Andries \(DMB, T 03 240 56 53, liesbeth.andries@provincieantwerpen.be\)](mailto:Liesbeth.Andries@provincieantwerpen.be).
- Voor meer info over **streek-en hoeveproducten** kan je terecht bij de Dienst Landbouw- en Plattelandsbeleid (DLP, T 03 240 58 23, [lekkersmetstreken@provincieantwerpen.be](mailto:lekkersmetstreken@provincieantwerpen.be)).
- Voor meer info rond algemene **levensmiddelenhygiëne** kun je terecht bij de dienst grootkeukenhygiëne van het Provinciaal Instituut voor Hygiëne. (T 03 259 12 80).
- Voor meer info over de criteria m.b.t. **sociale economie** kun je terecht bij [Rob Goris \(DEIS, T 03 240 58 48, rob.goris@provincieantwerpen.be\)](mailto:Rob.Goris@provincieantwerpen.be).

