

**Biologische Catering bij  
(semi-) overheidsinstellingen  
Benchmark 2006**

**Eindrapportage  
20 februari 2007**

**Natuur en Milieu Utrecht  
Gelderse Milieufederatie**

<b>Inhoudsopgave</b>	<b>pagina</b>
<b>Samenvatting</b>	<b>3</b>
<b>1. Inleiding</b>	<b>5</b>
<b>2. Doelstelling</b>	<b>5</b>
<b>3. Uitvoering</b>	<b>5</b>
3.1 Vergroting aandeel biologisch bij koplopers	5
3.2 Vergroting aantal startende organisaties	5
3.3 Benchmark	5
3.4 Bijeenkomst Biologische Catering	6
3.5 Pilots zorgsector	6
<b>4. Resultaten</b>	<b>7</b>
4.1 Vergroting aandeel koplopers	7
4.2 Starters	9
4.3 Resultaten benchmark per doelgroep	9
4.4 Pilots gezondheidszorg	15
4.5 Netwerkbijeenkomst	16
4.6 Themawerkgroep duurzame catering	17
<b>5. Conclusies en aanbevelingen</b>	<b>19</b>
5.1 Conclusies	19
5.2 Aanbevelingen	21

## **Bijlagen:**

1. Brief aan koplopers met verzoek vergroting percentage biologisch van 5 naar 20%.
2. Monitor (enquête) percentage biologische catering 2006
3. Overzicht percentage biologische catering december 2004
4. Verslagen werkbezoeken aan initiatieven biologische catering in de zorg.
5. Verslagen workshops Biologische Catering op netwerkdag Duurzaaminkopendag 12 oktober 2006 te Zutphen
6. Relevante websites

## Samenvatting

In het project 'Biologische catering bij (semi-) overheidsinstellingen' is een benchmark naar het percentage biologische catering in overheidsorganisaties uitgevoerd. Bij de rijksdepartementen heeft het ministerie van LNV het hoogste percentage (67%), bij de provincies Noord-Brabant (46%), bij de provinciale hoofdsteden Zwolle (29%), bij de universiteiten Universiteit Nijmegen (5%), bij de HBO's Hogeschool Windesheim (8%) en bij de waterschappen Hollandse Delta (10%). De percentages bij koplopers worden gerealiseerd door integrale vervanging van zuivel en koffie door de biologische variant. De uitdaging voor de koplopers is gelegen in het vervangen van nieuwe produktgroepen (zoals brood, broodbeleg, fruitsappen, warme maaltijden e.d.). Gemeenten en semi-overheden (waterschappen, HBO's en universiteiten) zijn achterblijvers. Bij bestuurders in de laatstgenoemde sectoren ontbreekt een gevoel van urgentie. Zeker bij de waterschappen past deze houding niet. Deze semi-overheden dragen zorg voor een goede kwaliteit van het oppervlaktewater en zijn gebaat bij biologische landbouw.

De prestaties van koplopers dienen als inspirerend voorbeeld voor het grote peleton. Zo zijn diverse organisaties geïnteresseerd in de manier waarop het ministerie van LNV haar percentage bereikt. Aanbevolen wordt dat het restaurant van het ministerie van LNV aan de sub-kopgroep en het peleton laat zien hoe zij invulling geeft aan het percentage van 67% biologische catering.

De percentages van de ministeries LNV en Verkeer & Waterstaat zijn bekend. In maart 2007 wordt de monitor Duurzame Bedrijfsvoering Overheden (DBO) voor 2006 openbaar en behandeld in de Tweede Kamer. De resultaten van de overige ministeries worden hiermee als totaal gemiddelde voor alle ministeries bekend gemaakt. De voorkeur van de provinciale Milieufederaties gaat uit naar het publiceren van de resultaten per ministerie. Prestaties van koplopers kunnen dan worden gespiegeld aan die van de middenmotors en achterblijvers.

Acht provincies hebben een duidelijk invulling aan biologische catering gegeven. De gerealiseerde omzet varieert van 5 tot ruim 45%. De provincies Friesland, Zeeland, Utrecht en Flevoland hebben geen percentage biologische catering opgegeven. Met uitzondering van de provincie Flevoland hebben alle provincies een doelstelling biologische catering voor 2007 afgegeven, variërend van 20 tot 50%.

Bij de provinciale hoofdsteden zijn drie koplopers met een percentage in de grootte orde van 20-30% (Zwolle, Groningen en Lelystad). Enkele steden (waaronder Den Haag, Nijmegen en Apeldoorn) zitten op 5%. De overige hoofdsteden hebben geen invulling aan biologische catering gegeven.

Bij de vier grote steden hebben naast Den Haag ook Amsterdam en Rotterdam aangegeven stappen te willen zetten. Amsterdam heeft de intentie uitgesproken om binnen drie jaar 40% van de catering biologisch te laten zijn. Rotterdam neemt in de nieuwe aanbesteding van 2007 een vast percentage biologische catering op. Utrecht heeft geen doelstelling kenbaar gemaakt.

De georganiseerde netwerkdag voor biologische catering (onderdeel van de landelijke dag Duurzaam Inkopen, 12 oktober 2006) is druk bezocht en heeft zondermeer inspirerend voor alle deelnemers gewerkt. Tijdens de workshops gingen ervaringsdeskundigen nader in op het creëren van draagvlak voor biologische catering bij bestuurders en op de invoering van biologische catering in de praktijk. De netwerkdag zal in 2007 worden herhaald.

De branchevereniging voor cateraars (VeNeCa) heeft het convenant betreffende een omzet van 5% biologische producten in 2007 ondertekend (convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw). Op dit moment bedraagt de omzet bij cateraars 1.2% . Het percentage van 5% uit het convenant kan door structurele vervanging van produktgroepen (zoals de zuivel) worden gehaald. Dit dient dan op korte termijn in 2007 door de cateraars te worden gerealiseerd. Het verdient aanbeveling om in 2007 opnieuw een benchmark te houden. De benchmark zet koplopers aan tot nieuwe stappen, vormt voor starters een uitdaging en prikkelt achterblijvers meer werk te maken van biologische catering. Uit pilots in de zorg blijkt dat in deze sector biologische catering moeizaam op gang komt omdat de invoering kostenneutraal dient plaats te vinden.

# 1. Inleiding

Voor u ligt de eindrapportage van het project 'Biologische Catering bij (semi-) overheidsinstellingen'. Het project is in 2006 uitgevoerd door Natuur en Milieu Utrecht (NMU, Ieke Benschop) en de Gelderse Milieufederatie (GMF, Maarten Visschers). Het project bouwt voort op de projecten Biologische Catering in bedrijfsrestaurants, uitgevoerd in de periode 2001-2005.

Dit project heeft als doel het verder uit bouwen van biologische catering bij (semi-) overheden.

In hoofdstuk 2, 3 en 4 worden de doelstelling, de uitvoering en de resultaten van het project beschreven. In hoofdstuk 5 staan conclusies en aanbevelingen.

## 2. Doelstelling

Doelstelling van het project is:

- a. het aandeel biologische catering bij de koplopers (ondermeer de ondertekenaars van de Intentieverklaring dd 6 november 2003) te vergroten van 5 naar 20% of meer. Beoogd wordt dat 20 koplopers hun aandeel biologisch vergroten van 5 naar 20%.
- b. het aantal startende organisaties te vergroten. Doel is om bij 30 nieuwe organisaties een omzet van 5% biologische catering te behalen.
- c. het uitvoeren van een benchmark bij de overheden. De resultaten van de benchmark worden in de publiciteit gebracht.
- d. Het organiseren van een netwerkbijeenkomst Biologische Catering. Om de gelegenheid tot netwerken in de sector te faciliteren is een landelijke bijeenkomst georganiseerd.
- e. het betrekken van een nieuwe sector bij dit onderwerp, te weten de gezondheidsector. Als pilot worden twee ziekenhuizen en twee verzorgingstehuizen benaderd.

## 3. Uitvoering

### 3.1 Vergroting aandeel biologisch bij koplopers

Om het aandeel biologisch bij koplopers te vergroten zijn deze per brief benaderd. In de brief zijn de organisaties verzocht om hun doelstelling Biologische Catering voor december 2007 te vergroten van 5 naar 20% of meer. Het percentage betreft de financiële omzet aan voeding, inclusief de automatenkoffie.

Het verzoek is gestuurd naar provincies, grote gemeenten (waaronder de provinciale hoofdsteden), universiteiten, HBO's en waterschappen (zie bijlage 1). Tevens is een enquête/monitor (zie bijlage 2) ten behoeve van monitoring van het percentage voor eind december 2006 meegestuurd.

### 3.2 Vergroting aantal startende organisaties

Binnen de doelgroep zijn organisaties die nog geen biologische catering hebben, ook per brief gevraagd om een doelstelling Biologische Catering voor december 2007 af te geven.

### 3.3 Benchmark

Op basis van de enquête/monitor (zie paragraaf 3.1) is een benchmark opgesteld. De benchmark is opgesteld voor provincies, provinciale hoofdsteden (inclusief Amsterdam en Rotterdam), Universiteiten, HBO's en waterschappen. Voor de stand van zaken bij de ministeries zijn gegevens

verkregen van projectleider Stimulering Biologische Catering Overheden (Chantal Baas).

In de enquête is expliciet naar het keurmerk van de automaten- en vergaderkoffie gevraagd (Fair Trade, biologisch of Fair Trade-biologisch). Bij controle van ingevulde enquêtes bleek een aantal organisaties Fair Trade koffie op te geven als biologisch. Dit is na deze constatering rechtgezet.

### 3.4 Bijeenkomst Biologische Catering

De landelijke netwerkdag Biologische Catering is gecombineerd met de Duurzaaminkopendag op 12 oktober 2006 te Zutphen. Op de Duurzaaminkopendag zijn twee workshops Biologische Catering en een biologische proeverij georganiseerd. Tevens heeft een prijsuitreiking aan de best presterende organisatie per sector plaatsgevonden. Hierbij heeft landelijke publiciteit plaatsgevonden.

### 3.5 Pilots zorgsector

In de zorgsector zijn een aantal pilots gestart en vanuit dit project begeleid. Begeleiding heeft plaatsgevonden door deelname aan begeleidingscommissies. Het betreft pilots in drie verzorgingstehuizen in Zeeland en een pilot in het Radboud Ziekenhuis te Nijmegen.

Daarnaast zijn er gesprekken gevoerd met zorginstellingen die hun maaltijden met biologische producten bereiden. Het betreft zorginstellingen te Mönchengladbach (Haus am Buchenhain), Eindhoven (Vitalis Zorg Groep) en Groesbeek (Werkenrode). Op deze manier is een overzicht verkregen van de huidige stand van zaken wat betreft biologisch binnen de zorgsector. Tevens is onderzocht in hoeverre biologische catering in de zorg kan worden uitgebreid. Oriënterende gesprekken zijn gevoerd met Erasmus Ziekenhuis Rotterdam en GGZ Flevo-Veluwe Meerkanten.

## 4. Resultaten

### 4.1 Vergroting aandeel koplopers

In de onderstaande tabellen staan per doelgroep de doelstellingen biologische catering voor 2007 en de gerealiseerde omzet aan biologische producten in 2006 opgenomen.

Tabel 4.1: Ministeries

Ministerie	Doelstelling 2007	Gerealiseerde omzet 2006	Stijging percentage omzet t.o.v. 2004
LNV	100% kerndepartement en 20% voor 19 regionale kantoren	67% kerndepartement; 19 regionale kantoren onbekend	+25%
VROM	20%	20%	+11%
Verkeer en Waterstaat	15%	45% (een specifieke locatie)	+33%
Economische Zaken	15%	<10%	
Buitenlandse Zaken	15%	<10%	
Onderwijs, Cultuur en Welzijn	10%	<10%	(nieuw)
Financien	5%	<10%	(nieuw)
Binnenlandse Zaken	-	<10%	(nieuw)
Defensie	-	<10%	
Justitie	-	<10%	
Sociale Zaken en Werkgelegenheid	-	<10%	(nieuw)
Volksgezondheid, Welzijn en Sport	-	<10%	(nieuw)
Algemene Zaken	-	<10%	(nieuw)

Tabel 4.2: Provincies

Provincie	Doelstelling 2007	Gerealiseerde omzet 2006	Stijging percentage omzet t.o.v. 2004
Noord-Brabant	50%	46.5%	+4%
Overijssel	50%	27.5% (2005)	-
Noord-Holland	50%	19%	+19% (nieuw)
Groningen	35%	35%	+29%
Gelderland	20%	22.9%	+1%
Limburg	20%	23%	+10%
Drenthe	20%	8%	+8% (nieuw)
Zuid-Holland	20%	5.1%	+2%
Friesland	20%	-	
Zeeland	20%	-	
Utrecht	20%	-	
Flevoland	-	-	

Tabel 4.3: provinciale (hoofd)steden (incl. Amsterdam en Rotterdam)

Stad	Doelstelling 2007	Gerealiseerde omzet 2006	Stijging percentage omzet t.o.v. 2004
Zwolle	25%	29.5%	-1.5%
Almere	-	ca 20%	+8%
Groningen	-	22.5%	+7%
Leeuwarden	20%	-	-
Arnhem	20%	-	-
Den Haag	5%	5%	+5% (nieuw)
Nijmegen	5%	5%	0%
Apeldoorn	5%	5%	0%
Rotterdam	-	ca 2.5%	+1.5%
's Hertogenbosch	2%	0%	
Haarlem	0%	-	
Amsterdam	40% (begin 2010)	-	
Utrecht	-	-	
Lelystad	-	-	
Middelburg	-	-	
Assen	-	-	
Maastricht	-	-	

Tabel 4.4: universiteiten en HBO's

Universiteit/ HBO	Doelstelling 2007	Gerealiseerde omzet 2006	Stijging gerealiseerde omzet t.o.v. 2004
Hogeschool Windesheim	15%	8%	+8%
Radboud Universiteit	20%	5%	0%
Universiteit Maastricht	10%	-	-
Universiteit Leiden	-	-	-

Tabel 4.5: Waterschappen

Waterschap	Doelstelling 2007	Gerealiseerde omzet 2006	Stijging gerealiseerde omzet t.o.v. 2004
Hollandse Delta	20%	10%	+10%
Brabantse Delta	20%	-	-
De Dommel	5%	-	-

Tabel 4.6: overige sectoren

Organisatie	Doelstelling 2007	Gerealiseerde omzet 2006	Stijging gerealiseerde omzet t.o.v. 2004
Triodosbank	100%	100%	0
Rabobank		23%	13%
Achmea	20% (landsbreed)	-	-
SNS Reaal Groep	20%	18.4%	1.6%
NUON	15%	-	-
ING-Post Bank		0%	-
ABN-AMRO bank		0%	-

De resultaten van de diverse ministeries worden in maart 2007 aan de Tweede Kamer gepresenteerd. Dit vindt plaats in het kader van de bespreking van de monitor Bedrijfsvoering Duurzame Overheden (BDO). Alle overheden nemen deel aan deze monitor. Controle van de juistheid van invulling vindt via een steekproef plaats. De resultaten van deze monitor (ondermeer stand van zaken ministeries) zijn nog niet opgenomen in tabel 4.1. Het aantal koplopers met hogere percentages en het aantal starters zal hierdoor naar verwachting verder stijgen. Zie ook bijlage 5, workshop Biologische Catering tussen de oren van bestuurders.

Uit de tabellen 4.1 tot en met 4.5 blijkt dat bij vier organisaties het percentage ten opzichte van 2004 met meer dan 15% is gestegen (het ministerie van LNV, het ministerie Verkeer & Waterstaat, provincie Noord-Holland en provincie Groningen). Het gaat hier om een vergelijking met de prestaties in december 2004, zoals opgenomen in bijlage 3.

Bij zeven organisaties is het percentage tussen de 5 en 10% gestegen (ministerie VROM, provincie Limburg, gemeente Almere, gemeente Groningen, Hogeschool Windesheim, Waterschap Hollandse Delta).

#### 4.2 Nieuwe starters

Zes ministeries en vijf provincies zijn gestart met biologische catering (zie tabel 4.1 en 4.2). Ongeveer 10 gemeenten zijn gestart met biologische catering. Onder de 'vier grootste gemeenten' heeft Den Haag een duidelijke start gemaakt (integrale vervanging zuivel) en start Rotterdam begin 2007 bij de nieuwe aanbesteding. Amsterdam en Utrecht blijven duidelijk achter. Uit de resultaten van de Duurzaamheidsmeter (zie [www.duurzaamheidsmeter.nl](http://www.duurzaamheidsmeter.nl)) blijkt dat er in 2006 nog een achttal gemeenten zijn gestart met biologische catering. Het betreft de gemeenten Oss (opgave 25-40%), Alkmaar en Margraten (opgave 16-25%) en Woerden, Leeuwarden, Enschede, Hengelo en Veenendaal (opgave 6-15%). De vragen voor het onderdeel Biologische Catering van de duurzaamheidsmeter zijn opgesteld door NMU en de GMF.

Bij de semi-overheden zijn als starters aan te merken Universiteit Maastricht, Hogeschool Windesheim en Waterschap Hollandse Delta.

Het totaal aantal starters komt hiermee op ca. 25.

### 4.3 Resultaten benchmark per doelgroep

#### 4.3.1. Ministeries

Verschillende ministeries hebben in de eerste kwartalen van 2006 forse stijgingen geboekt in de omzet van biologische producten in hun catering. Het ministerie van LNV wil volgend jaar op haar ministerie in Den Haag 100% biologische catering. Dat percentage is in 2006 gestegen van 40 naar 67%. Het departement van Verkeer en Waterstaat heeft op een locatie zo'n 45% biologische catering. Bij het departement van VROM ligt voor 20% aan biologische producten in het bedrijfsrestaurant. Andere ministeries zitten nu nog onder de 10%. Drie departementen zijn bezig met de aanbesteding van hun catering. Daarin speelt ook het aandeel biologische producten in het bedrijfsrestaurant een belangrijke rol. Bij zes ministeries zijn de koffie-automaten voorzien van biologische koffie.

In september 2006 heeft een monitoring Duurzame Bedrijfsvoering Overheden (DBO) 2006 bij de ministeries plaatsgevonden. De resultaten van deze monitoring wordt in maart 2007 aan de kamer ter bespreking aangeboden. Duurzame c.q. biologische catering is onderdeel van deze monitoring.

In mei 2005 is Chantal Baas als projectleider stimulering Biologische Catering Overheden aangesteld. Zij heeft bij de rijksdepartementen gewerkt aan de introductie en structurele vervanging van gangbare door biologische producten.

Chantal Baas heeft in 2006 de themawerkgroep Duurzame Catering geleid, welke productcriteria voor Duurzame Catering heeft opgesteld. Het resultaat hiervan is dat Rijksoverheden (Ministeries) in 2010 voor minimaal 40% biologisch moeten gaan cateren. Dit is de invulling van 100% duurzame catering.

Het ministerie van LNV stimuleert biologische landbouw. Om een rendabele biologische sector te krijgen is een afzetmarkt nodig. Het Rijk geeft het goede voorbeeld door de biologische producten in de bedrijfsrestaurants te verkopen. Op deze manier wordt een markt aangeboden waar producenten hun biologische producten kwijt kunnen. Voor het slagen van de realisatie van de doelstellingen van de ministeries is het van belang dat er ook na 2006 een projectleider biologische catering bij de ministeries is aangesteld.

#### 4.3.2. Provincies

##### *Koplopers*

Koploper bij de provincies is provinciehuis Noord-Brabant met 46% biologische catering (cateraar Sodexho). Het provinciehuis heeft de automaten- en vergaderkoffie, de zuivel (melk en karnemelk in de dispensers/ zgn. melkkoeien; de koffiemelk; deel van de kaas), een deel van het brood en AGF structureel vervangen door biologisch. De biologische catering is een structureel onderdeel van Interne Milieuzorg van het provinciehuis. Marleen Floris coördineert de uitvoering hiervan. Er vindt een jaarlijkse monitoring door de cateraar plaats. Provincie Noord-Brabant is met betrekking tot duurzaam inkopen in het algemeen en biologische catering in het bijzonder een voorbeeld voor andere provincies en overheden. Zie [www.brabant.nl/milieuzorg](http://www.brabant.nl/milieuzorg).

Volgens de monitoring is de provincie Groningen tweede met 35% biologische catering en

provincie Gelderland (catering in eigen beheer) en Limburg (cateraar Appel) gedeeld derde met 23%. De grootste bijdragen aan het percentage worden geleverd door de structurele vervanging van de automaten- en vergaderkoffie, zuivel en afbakbrood. Het opgegeven percentage biologische koffie bij algehele vervanging varieert van 14 tot 27%. Bij structurele vervanging van zuivel varieert het percentage van 3 tot 12%.

Snedes brood, zachte broodjes, AGF en warme maaltijden worden in de restaurants van de provinciehuizen (nog) niet vervangen. De cateringmanager van de provincie Noord-Brabant stelt dat het bedrijfsrestaurant van het ministerie van LNV met doelstelling 100% (nu 67% gerealiseerd) hier een voorbeeldfunctie heeft. De manager is erg geïnteresseerd in de resultaten bij het kerndepartement van LNV.

#### *Peleton*

Na de koplopers komt het peleton met Noord-Holland, Drenthe en Zuid-Holland met resp. 19, 8 en 5.1%. Provinciehuis Overijssel was niet in staat om een totaal percentage op te geven. Volgens de enquête heeft de provincie Overijssel wel de zuivel en koffie vervangen door biologisch. Op basis van een ruwe schatting komt de provincie Overijssel dan op ca. 20%.

Provincies Friesland, Zeeland, Flevoland en Utrecht hebben de enquête 2006 niet ingevuld. Friesland, Utrecht en Zeeland hebben wel een doelstelling 2007 van 20% afgegeven.

#### *Achterblijver*

Flevoland heeft geen doelstelling voor 2007 opgegeven. Zij hebben ook niet gereageerd op de enquête 2006. Het facilitair management heeft aangegeven dat zij geen structurele vervanging nastreven.

### 4.3.3. Provinciale (hoofd)steden

#### *Koplopers*

Koploper is gemeente Zwolle met 29.5%. De koffie, zuivel en afbakbrood zijn vervangen door biologisch.

#### *Peleton*

Bij het peleton is de zuivel vervangen en is de koffie Fair Trade. Dit geldt voor steden als Den Haag, Almere, Apeldoorn. Gemeente Nijmegen heeft gesteld dat zij binnenkort overstappen op Fair Trade en biologische koffie.

#### *Vier grote steden*

In Amsterdam zijn voor twee van de 50 diensten percentages bekend. In het gemeentehuis ligt het percentage biologische catering in het stadhuis op 9% en bij het Ontwikkelingsbedrijf Gemeente Amsterdam (OGA) op 4.5%. Bij de overige 48 diensten is het percentage niet bekend. Deze diensten hebben een zelfstandige inkoop. Er is geen centrale monitoring van de (duurzame) inkoop.

De gemeente Amsterdam heeft in februari 2007 de intentie uitgesproken om binnen drie jaar 40% van de catering biologisch te hebben.

In Rotterdam zijn voor twee lokaties (Stadhuis en Europoint) beperkte gegevens bekend. Het

ontbreken van registratie van de inkoop aan biologisch bemoeilijkt het vaststellen van de percentages. In 2007 staat een nieuwe aanbesteding op het programma. Hierin worden zaken als registratie en monitoring meegenomen. De gemeente Rotterdam wil hebben dat de registratie en monitoring door de cateraar/ toeleverancier wordt verricht. De verantwoordelijk ervoor zal bij deze partijen worden gelegd. Monitoring zal plaats vinden op basis van inkoopvolume. De bedoeling is dat er per locatie een service level wordt afgesproken. Dit vergemakkelijkt het maken van afspraken over biologische producten. Voor het stadhuis geldt dat alle vergaderkoffie en -thee biologisch - Fair Trade is. Zuivel, broodjes en beleg zijn gedeeltelijk biologisch. De jus d'orange is 100% biologisch.

Bij Gemeente Den Haag is in juni 2006 de melk en karnemelk in de dispensers volledig vervangen door biologisch. In Utrecht is er geen structurele vervanging van produkten door biologisch.

#### *Achterblijvers*

B & W van de gemeente Haarlem wil het personeel niet voorschrijven om biologische producten te gebruiken. Er is daarom geen doelstelling geformuleerd. De cateraar brengt biologisch wel onder de aandacht. De enquête is verder niet ingevuld.

De gemeente 's Hertogenbosch heeft geen doelstelling afgegeven omdat richting huiscateraar een vaste aanneemsom wordt gehanteerd. De omzet aan biologisch is hierdoor nihil.

Utrecht, Lelystad, Middelburg, Assen en Maastricht hebben ook geen omzet aan biologisch.

#### 4.3.4. Universiteiten en HBO's

Bij de benadering van universiteiten en HBO's wordt samengewerkt met het LHUMP (Landelijk Hogeschool en Universitair Milieu Platform).

#### *Koploper*

De enige universiteit die duidelijk biologisch in het assortiment van het restaurant heeft is de Radboud Universiteit te Nijmegen. Het aantal dagelijkse lunchgebruikers is 5000. De acht universitaire restaurants hebben de zuivel, het brood, broodbeleg en warme maaltijden voor resp. 75, 20, 10 en 7% vervangen door biologisch. Deze universiteit vormt een voorbeeld voor de overige.

Onder de HBO's is Hogeschool Windesheim te Zwolle koploper met 8% biologische catering.

De Radboud Universiteit en Hogeschool Windesheim hebben een doelstelling voor 2007 van resp. 20 en 15% afgegeven.

#### *Peleton*

Bij een aantal universiteiten is het gangbare assortiment uitgebreid met biologische producten. Dit levert echter geen substantiële omzet aan biologisch op. Dit geldt ook voor de 'groene' Landbouwuniversiteit Wageningen. Bij de universiteit Utrecht is onduidelijk of de zuivel nog structureel is vervangen door biologisch.

#### *Achterblijvers*

Bij de universiteit Twente is dit jaar bij de nieuwe aanbesteding gekozen voor gangbare (niet Max Havelaar) koffie. Dit tot grote opwinding van een aantal medewerkers.

Bij de vijf grootste hogescholen (InHolland, Hogeschool van Utrecht, De Fontys Hogescholen, de Hogeschool van Amsterdam en de Hogeschool van Rotterdam) zijn (nog) geen stappen gezet op het gebied van biologische catering.

#### *Workshops*

Bij universiteit Maastricht heeft cateraar Unicatering - in aansluiting op een workshop eco-catering in maart 2006 - gesteld te streven naar 10% biologische catering eind 2007. In de twee mensa's (centrum en Randwyck) wordt vanaf 2005 uitsluitend biologische melk aangeboden. Ook wordt er een biologisch vloerbrood aangeboden. In de twee koffiecorners wordt biologische koffie geserveerd. Het cateringbedrijf stelt dat verdere opschaling ondermeer afhankelijk is van de 'politieke wil'. Het cateringbedrijf heeft een startnotitie opgesteld.

Bij de universiteit Leiden is in oktober 2006 een workshop Biologische Catering gehouden. In het voorjaar van 2007 wordt door het LHUMP (Landelijk Hogeschool en Universitair Milieu Platform) een workshop biologische catering voor de zes universiteiten met catering in eigen beheer georganiseerd. De Milieufederaties leveren aan deze workshop een bijdrage (in de vorm van een presentatie).

In de praktijk blijkt dat biologische catering bij 'catering in eigen beheer' relatief gemakkelijker is te realiseren dan bij een externe cateraar. Bij een externe cateraar dient eerst het bestaande contract aangepast te worden. Uit onderzoek van het LHUMP blijkt dat een cateraar niet vanuit zichzelf overstapt op biologische catering. Verduurzaming dient of van bovenaf (College van Bestuur, politiek) of vanuit studenten/ medewerkers aangestuurd te worden. Invoering is ondermeer afhankelijk van middelen (regelgeving, een vraag) en geld. Contactpersoon bij het LHUMP is Virginia Sandjojo. Het LHUMP werkt samen met het Duurzaam Hoger Onderwijs netwerk (DHO, [www.dho.nl](http://www.dho.nl)). Dit is een kennis- en onderzoeksnetwerk met als doel duurzaamheid in het onderwijs te integreren.

Binnen het HBO zijn er (nog) minder initiatieven op het gebied van biologische catering. Het LHUMP heeft ook meer contacten met universiteiten dan met HBO's.

#### *Ontbreken gevoel van urgentie in hoger onderwijs*

Het inkoopbeleid bij het hoger onderwijs (universiteiten en HBO's) als semi-overheid blijft qua duurzaamheid ver achter bij de overheid. Alleen de universiteit van Nijmegen heeft de zuivel integraal vervangen door biologisch. Bij de HBO's is alleen bij Hogeschool Windesheim biologische catering duidelijk zichtbaar. Deze koplopers laten zien dat het wel mogelijk is. De achterstand in duurzaam inkopen is deels toe te schrijven aan de voortdurende bezuinigingen in het Hoger Onderwijs. Colleges van Bestuur en besturen geven vaak aan geen middelen te hebben voor duurzame producten. Overheden, die juist op deze manier een voorbeeld willen stellen, laten zien dat een duurzaaminkoopbeleid, niet per definitie extra kosten met zich meebrengt. Het ontbreekt de beslissingnemers binnen het Hoger Onderwijs ook aan een gevoel van urgentie. Anders dan de overheid en het bedrijfsleven voelen zij minder de noodzaak maatschappelijk verantwoord te opereren. Waar veel grote bedrijven te maken hebben met kritische consumenten, volgen studenten hun onderwijsinstellingen vooral kritisch met betrekking tot het bieden van goed onderwijs.

#### 4.3.5. Waterschappen

Bij de waterschappen is Hollandse Delta koploper met een gerealiseerde omzet van 10% aan biologische catering.

De waterschappen Brabantse Delta, Hollandse Delta en De Dommel hebben een doelstelling van resp. 20, 10 en 5% afgegeven.

#### 4.3.6. Overige sectoren

Bij de overige sectoren is bij de banken de Triodos bank koploper met 100% biologische catering. Rabobank en SNS Reaal Groep hebben een percentage van resp. 23 en ruim 18%. ING-Postbank en ABN-AMRO hebben geen biologische catering.

#### 4.3.7. Verificatie en keurmerk koffie

De enquêtes zijn door de organisaties zelf ingevuld. Bij een organisatie (provincie Noord-Brabant) is de enquête op basis van de financiële cijfers (inkoop aan biologisch en totaal aan voeding) door de Milieufederaties gecontroleerd en goed bevonden.

In een aantal gevallen bleek bij telefonische controle dat organisaties die koffie met alleen het Max Havelaar keurmerk schenken, dit opgeven als biologisch. Daarom is aan de enquête speciaal een vraag over het keurmerk van de koffie (Max Havelaar, biologisch, beide of geen van beide) toegevoegd.

#### 4.3.8. Transparantie financiële onderbouwing

Koploper Noord-Brabant heeft in oktober 2006 inzage in de financiële cijfers met betrekking tot de inkoop van biologische producten, gegeven. Op basis hiervan is het percentage biologische catering vastgesteld en aan de uitvoerders van dit project gegeven. Provincie Gelderland en Radboud Universiteit Nijmegen lieten dit reeds in 2004 zien. Van de overige organisaties is geen financiële onderbouwing ingezien.

#### 4.3.9. Ontwikkelingen bij cateraars

De branchevereniging van de tien landelijk opererende cateraars, VeNeCa (Vereniging Nederlandse Cateraars) heeft in december 2004 het landelijk (vervolg-)convenant Markontwikkeling Biologische Landbouw ondertekend. Dit houdt in een financiële omzet van 5% biologische producten in de sector in 2007.

Bij de cateraars hebben zich de volgende ontwikkelingen voorgedaan:

- \* cateraar Albron heeft aangegeven dat zij de halfvolle melk in de dispensers in al haar restaurants heeft vervangen door biologisch;

- \* de financiële omzet aan biologische producten bij cateraar Sodexho is in de laatste twee jaar gestegen van 0.9 naar 1.2%;

- \* cateraar Appel wil haar doelstelling Biologische Catering 2007 verhogen van 5 naar 7%.

- \* de omzet aan biologische producten in de cateringsector is in 2006 met 30% gestegen (van 0.9 naar 1.2%).

- \* het personeel van cateraar Sodexho krijgt een speciale cursus Biologische Catering. De catering manager van het provinciehuis Noord-Brabant (Sodexho) geeft aan dat het scheppen van draagvlak onder het cateringpersoneel voor de invoering van biologische catering van groot belang is voor het slagen van de invoering.

#### 4.3.10. Conclusies

Uit bovenstaande resultaten van de benchmark kunnen de volgende conclusies worden getrokken:

1. De doelgroepen ministeries en provincies scoren wat betreft biologische catering relatief het hoogst. Zij vullen hun voorbeeldfunctie relatief goed in. Bij de provincies blijft Flevoland achter. Op enkele uitzonderingen na lopen de steden flink achter ten opzichte van de doelgroepen Ministeries en provincies.
2. Bij semi-overheden zoals universiteiten en waterschappen dient biologische catering als vorm van duurzaam inkopen nog volledig op gang te komen.
3. Aan de verplichting van het convenant Marktwerking Biologische Landbouw 2007 (omzet van 5%) kan door de cateraars met de huidige groei van 30% niet worden voldaan. Uitzondering is cateraar Appel die in 2005 al 5% biologisch haalt. Alleen door structurele vervanging van productgroepen zoals halfvolle melk en karnemelk, kan aan het convenant worden voldaan.

#### 4.4 Pilots gezondheidszorg

##### 4.4.1. Zeeuwse zorginstellingen

In samenwerking met de Zeeuwse Milieufederatie is een project gestart over de introductie van biologische producten in drie Zeeuwse zorginstellingen, teweten Ter Reede te Vlissingen, Randhof te Goes (Zorggroep Ganzestad) en St Curamus te Hulst. De Gelderse Milieufederatie heeft zitting gehad in de begeleidingscommissie van het project. Het project is in januari 2006 gestart. In het project is onderzocht welke productgroepen (ondermeer zuivel, brood, AGF, vlees) het meest geschikt zijn voor vervanging. Als criteria zijn door de verzorgingstehuizen gesteld:

- \* invoering gebeurt kostenneutraal. Dit vanwege het beperkte budget voor voeding en bezuinigingen in de zorg;
- \* de biologische producten zijn in voldoende volume, gemakkelijk en in de juiste vorm (panklaar d.w.z. gewassen en gesneden) verkrijgbaar.

Probleem blijkt het kostenneutraal invoeren van biologische producten. Binnen de kostprijs van de maaltijden voor de bewoners is dit vooralsnog niet mogelijk.

De prijs van de menu's in het restaurant van verzorgingstehuis Ter Reede te Vlissingen ligt niet vast. Bij de betreffende prijsstelling is meer ruimte om biologische producten op de menukaart te zetten. Begin 2007 wil men hiermee starten.

##### 4.4.2. Radboud Ziekenhuis Nijmegen

De GMF heeft met het Radboud Ziekenhuis Nijmegen overleg gevoerd over het invoeren van biologische producten in de patientenmaaltijden. Overleg is geweest in februari 2006 met het Hoofd Voeding en een beleidsmedewerker van de Arbo- en Milieudienst. Vanwege bezuinigingen is ook hier gesteld dat invoering kostenneutraal dient plaats te vinden.

In aansluiting op dit gesprek is bij de nieuwe aanbesteding van de zuivel voor de patientenvoeding ook aan een biologische toeleverancier een offerte gevraagd. Dit heeft niet geleid tot invoering van biologische zuivel. Het ziekenhuis is bij de huidige toeleverancier gebleven.

#### 4.4.3. Universitair Medisch Centrum Utrecht

NMU heeft een overleg gehad met het Hoofd Voeding Patienten en het Afdelingshoofd Restaurant & Catering van het Universitair Medisch Centrum Utrecht. Het betreft 500 patienten per dag en ca 4500 bezoekers in het personeelsrestaurant. In 2007 wil het UMCU starten met een broodbuffet. Ook wil men in 2007 tijdens vergaderingen en symposia biologische broodjes serveren. Biologische koffie en thee is geen optie. Dat is gratis voor de medewerkers. Dat zou dan volledig op het budget van Restaurant & Catering komen. Voor de produkten (basisingredienten) voor patientenvoeding zijn produktspecificaties noodzakelijk.

#### 4.4.4. GGZ Flevo-Veluwe Meerkanten en Erasmus Ziekenhuis Rotterdam

In 2006 heeft NMU een gesprek met de facilitair manager en milieucoördinator van de GGZ-instelling Flevo-Veluwe Meerkanten (80 lokaties) gehad. Beide wijzen op de Vereniging van Hoofden van Voedingsdiensten (VHVG). Bij de instelling wordt zoveel mogelijk kant en klaar (panklaar) c.q. voorgedaard aangeleverd. Het gesprek heeft niet geleid tot invoering van biologische produkten.

Ook heeft NMU een gesprek gehad met het hoofd voeding van het Erasmus Ziekenhuis Rotterdam. Er was Interesse in biologische catering. Dit heeft vooralsnog niet geleid tot invoering.

#### 4.4.5. Werkbezoeken aan pioniers

Er zijn een aantal werkbezoeken gebracht aan zorginstellingen die biologische producten gebruiken bij het bereiden van de maaltijden voor hun bewoners. Het betreft:

- \* Haus am Buchenhain te Mönchengladbach (maaltijden voor 180 bewoners per dag);
- \* Vitalis Zorg Groep te Eindhoven (menu's in restaurant; 20 tot 40 per dag);
- \* Zorginstelling Werkenrode te Groesbeek.
- \* Distributeur Van Hoeckel te 's Hertogenbosch.

Verslagen van de werkbezoeken zijn opgenomen in bijlage 4.

#### 4.4.6. Conclusies sector gezondheidszorg

Uit de pilots blijkt dat invoering van biologische producten in zorginstellingen zeer sterk wordt bemoeilijkt door het geringe budget dat voor maaltijden beschikbaar is. Hierbij spelen de bezuinigingen in de sector ook een belangrijke rol. Als voorwaarde wordt gesteld dat de invoering kostenneutraal plaatsvindt.

### 4.5 Netwerkbijeenkomst

NMU is een van de organisatoren van de Duurzaaminkopendag op 12 oktober 2006 te Zutphen geweest. Tijdens de Duurzaaminkopendag zijn twee workshops Biologische Catering georganiseerd, te weten:

- \* Biologische Catering – tussen de oren bij bestuurders. Presentatie door Chantal Baas, projectleider Stimulering Biologische Catering Overheden, ministerie LNV;
- \* Biologische Catering – de praktijk. Presentatie door Eugene van Zon, cateringmanager Provinciehuis Noord-Brabant.

De verslagen en powerpoint presentaties van de workshops staan opgenomen op de website [www.duurzaaminkopendag.nl](http://www.duurzaaminkopendag.nl). De workshops gingen in op het landelijk beleid en de succes- en faalfactoren bij biologische catering. De verslagen staan ook opgenomen in bijlage 5. Beide workshops zijn bezocht door ca. 25 deelnemers en zijn als 'goed' bij de evaluatie beoordeeld. Daarnaast is er een biologische proeverij in de grote conferentiezaal georganiseerd. Hieraan leverden acht biologische producenten c.q. toeleveranciers een bijdrage. Aan de koplopers van de diverse doelgroepen is een officiële prijs bij de plenaire afsluiting van de dag uitgereikt. Het betreft het ministerie van LNV, provincie Noord-Brabant, gemeente Almere, Radboud Universiteit en Hogeschool Windesheim. De prijs voor de gemeente Zwolle is naderhand toegestuurd. De deelnemers aan de workshops en biologische proeverij waren erg enthousiast over het programma van de dag en de mogelijkheden tot netwerken. Zondermeer een reden om deze bijeenkomst te herhalen.

#### 4.6 Themawerkgroep Duurzame Catering

##### *Opstellen duurzaamheidscriteria Duurzame Catering*

Ieke Benschop (NMU) heeft zitting gehad in de Themawerkgroep Duurzame Catering. Deze themawerkgroep stelt duurzaamheidscriteria op voor de productgroep Duurzame Catering. Aan de productgroep was al een zgn. menukaart gekoppeld. In deze menukaart zijn de duurzaamheidscriteria opgenomen. Deze menukaarten zijn nu vervangen door de productspecificatie Duurzame Catering (Basis- en Pluspakket). De productgroep Duurzame Catering is de eerste productgroep uit het programma Duurzaam Inkopen van SenterNovem waarvoor duurzaamheidscriteria worden opgesteld.

Biologische Catering vormt een onderdeel van de productgroep Duurzame Catering. Eind november heeft de themawerkgroep een set criteria duurzame catering besproken met de stuurgroep Duurzame Bedrijfsvoering Overheid (DBO). Vervolgens zijn de criteria vastgesteld.

De set criteria duurzame catering ziet er als volgt uit:

- \* eis 1: minimaal 40% van het gehele assortiment (inkoopniveau in euro`s) bestaat uit biologische producten. Automatenkoffie wordt meegenomen als deze onderdeel vormt van het cateringcontract.
- \* eis 2: in de counter c.q. bij het uitgiftepunt in het restaurant zijn producten in monoverpakking verpakt in papier, karton-laminaat, (afbreekbaar) plastic of minimaal gelijkwaardig wat betreft milieubelasting. Verpakkingen van glas en metaal voor eenmalig gebruik zijn niet gelijkwaardig hieraan.
- \* eis 3: de cateraar toont zich bewust van het opnemen van zgn. fair trade producten (sociaal verantwoord geproduceerde producten) in het assortiment, bijvoorbeeld koffie, thee en fruit.

Bovengenoemde set aan duurzaamheidscriteria vormt het minimale ambitieniveau. Willen overheden een hoger ambitieniveau, dan kunnen ze uitgaan van de volgende criteria, het zgn plusniveau:

- \* wens 1: minmaal 60% van het gehele assortiment (inkoopniveau in euro`s) bestaat uit biologische producten.
- \* wens 2: het assortiment wordt aangevuld tot 100% (van het inkoopvolume in euro`s) met producten met andere duurzaamheidskenmerken.
- \* wens 3: minimaal 50% van het assortiment (inkoopniveau in euro`s) bestaat uit gezonde

voeding conform de criteria van het voedingscentrum.

Voor de contractfase bestaan de volgende eisen:

Contractfase eis 1: De cateraar en opdrachtgever stellen een plan op om gedurende de contractperiode de milieubelasting te minimaliseren;

Contractfase eis 2: De cateraar en opdrachtgever maken afspraken hoe informatievoorziening over produkten in het assortiment en over promotie wordt georganiseerd;

Contractfase eis 3: De cateraar en opdrachtgever maken afspraken over de mate van beschikbaarheid van gezonde voeding in het bedrijfsrestaurant gedurende de contractfase. Doel hiervan is gezonde voeding te stimuleren zodanig dat medewerkers c.q. consumenten kunnen kiezen en hun eigen verantwoordelijkheid kunnen nemen.

De criteria zijn te vinden op [www.senternovem.nl/programma's en regelingen/duurzaaminkopen/milieuspecificaties/catering](http://www.senternovem.nl/programma's_en_regelingen/duurzaaminkopen/milieuspecificaties/catering).

*Duurzaam inkopen in 2010: 40% biologische catering bij departementen*

In het kader van het Beleid Duurzame Bedrijfsvoering Overheden (DBO) is afgesproken dat de Rijksdepartementen (ministeries) in 2010 voor 100% duurzaam inkopen. Bij departementen geldt dan een percentage van minimaal 40% biologische catering, conform de duurzaamheidscriteria. Zie hierboven Eis 1.

Lagere overheden dienen in 2010 voor de helft van inkoopbudget duurzaam in te kopen. Dit percentage geldt als gemiddelde over alle produktgroepen. Zij kunnen zelf bepalen of zij catering als te verduurzamen produktgroep nemen. In aansluiting op de produktgroep Duurzame Catering worden voor ca. 30 produktgroepen duurzaamheidscriteria opgesteld.

Om de 2 jaar (2006, 2008 en 2010) vindt er een monitoring plaats in het kader van het overheidsprogramma Duurzame Bedrijfsvoering Overheden (BDO monitor, uitgevoerd door SenterNovem). Alle overheden nemen hieraan deel. Controle van de correctheid van de invulling vindt plaats door een steekproef. Er zijn geen gegevens c.q. informatie over de opzet van de monitor (type vragen en validiteit van de enquête). De resultaten worden als gemiddelden per sector (ministeries, provincies, gemeenten) openbaar gemaakt. Op deze manier blijven de resultaten van de monitor anoniem. Alleen de organisatie zelf krijgt inzicht in de cijfers.

## 5. Conclusies en aanbevelingen

### 5.1. Conclusies

Op grond van de resultaten van het project 'Biologische Catering bij (semi-) overheidsinstellingen' kunnen de volgende conclusies worden getrokken.

#### *Overheden*

\* Het aantal starters in 2006 bedraagt ongeveer 25. Bij de departementen, provincies en gemeenten bedraagt het aantal starters resp. 6, 3 en 10. Alle departementen zijn aan de slag met biologische catering. Ook alle provincies, op Flevoland na.

\* Koploper bij de ministeries is het ministerie van LNV met 67% aan biologische catering, gevolgd door Verkeer & Waterstaat met 45% en VROM met 20% (oktober 2006). Het ministerie van LNV heeft een doelstelling van 100% voor het restaurant in het kerndepartement en van 20% in de 19 regionale vestigingen.

\* Koploper bij de provincies is Noord-Brabant met 46% biologische catering (integrale vervanging zuivel, koffie en een deel van de AGF).

\* Bij de vier grootste gemeenten heeft Den Haag een duidelijke stap gezet (melk en karnemelk integraal vervangen). Rotterdam heeft aangegeven in 2007 bij de nieuwe aanbesteding van de catering gemeentebreed te starten met biologische catering. Amsterdam en Utrecht blijven achter. Bij de provinciale hoofdsteden is Zwolle koploper (29.5%). Ruim de helft van de provinciale hoofdsteden doet nog niets aan biologische catering: Assen, Lelystad, Utrecht, Haarlem, Middelburg, 's Hertogenbosch en Maastricht.

#### *Semi-overheden*

Alle Waterschappen zijn aangeschreven met het verzoek een doelstelling biologische catering 2007 af te geven. Slechts drie waterschappen hebben een doelstelling afgegeven: Hollandse Delta, Brabantse Delta en De Dommel met resp. 20, 20 en 5%. Hollandse Delta is koploper met een percentage van 10% biologische catering op dit moment.

Van de 12 universiteiten heeft alleen de Radboud Universiteit te Nijmegen biologische catering duidelijk neergezet (5% biologische catering). Bij de universiteit Maastricht zijn eerste stappen gezet (structurele vervanging melk door biologisch). Bij de universiteit Utrecht is onduidelijk of er nog sprake is van structurele vervanging van de zuivel door de biologische variant. Bij de Universiteit Twente is dit jaar bij een nieuwe aanbesteding gekozen voor niet-Max Havelaar koffie, tot grote opwinding van een aantal medewerkers.

Bij de HBO's is Hogeschool Windesheim de enige hogeschool die werk maakt van biologische catering (8%). Bij de vijf grootste hogescholen (InHolland, Hogeschool van Utrecht, De Fontys Hogescholen, de Hogeschool van Amsterdam en de Hogeschool van Rotterdam) zijn (nog) geen stappen gezet op het gebied van biologische catering.

Het LHUMP (Landelijk Hogeschool en Universitair Milieu Platform) heeft in 2006 met de de cateraars van de universiteiten van Maastricht en Leiden workshops biologische catering gehouden. Het resultaat is dat er meer aandacht is voor het thema bij facilitair management en cateraar.

De semi-overheden blijven wat betreft biologische catering duidelijk achter. Deze achterstand is

slechts ten dele toe te schrijven aan de voortdurende bezuinigingen. Bij beslissingnemers in het Hoger Onderwijs en Waterschappen ontbreekt het ook aan een gevoel van urgentie. Zij voelen minder de noodzaak om maatschappelijk verantwoord te ondernemen. Zeker bij de Waterschappen past deze opstelling niet. Deze semi-overheden dragen de zorg voor een goede kwaliteit van het oppervlaktewater. Zij zijn gebaat bij biologische landbouw.

#### *Cateraars*

De branchevereniging van de tien landelijk opererende cateraars, VeNeCa (Vereniging Nederlandse Cateraars) heeft in december 2004 het landelijk convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw ondertekend. Dit houdt in een financiële omzet van 5% biologische producten in de sector in 2007.

Onder de cateraars is Appel koploper. Zij heeft aangegeven haar doelstelling voor 2007 te verhogen van 5 naar 7%. Cateraar Albron heeft aangegeven dat zij de halfvolle melk in de dispensers in al haar restaurants heeft vervangen door biologisch. De financiële omzet aan biologische producten bij cateraar Sodexo is in de laatste twee jaar gestegen van 0.9 naar 1.2%. Ook in de gehele cateringsector is de omzet aan biologische producten in 2006 met 30% gestegen, van 0.9 naar 1.2%.

Alleen door structurele vervanging van productgroepen zoals halfvolle melk en karnemelk kan aan het convenant worden voldaan.

#### *Transparantie en verificatie percentage*

Provincie Noord-Brabant en de Radboud Universiteit rapporteren in het jaarverslag de prestaties op het gebied van biologische catering. Bij de overige overheidsorganisaties is dit niet geconstateerd. Provincie Noord-Brabant heeft ook inzage gegeven in de financiële cijfers die ten grondslag liggen aan het percentage biologische catering. Het vaststellen van het percentage was correct.

In een aantal gevallen is Max Havelaar koffie als biologisch opgegeven. Bij een gemeente bleken uitzonderlijk hoge percentages te zijn opgegeven. Bij navraag werden de percentages naar onder bijgesteld. Door benchmarking is nader inzicht in de kentallen van de percentages van productgroepen (zuivel, koffie, AGF etc.) als onderdeel van het totaal aan inkoop van voeding, verkregen.

#### *Zorginstellingen*

Binnen zorginstellingen is biologische catering nog geheel in een pioniersfase.

Bij de zorginstelling Ter Reede te Vlissingen is in 2006 een pilot Biologische Catering gestart. In het project is onderzocht welke productgroepen het meest geschikt zijn voor vervanging. Als criteria vanuit de zorginstelling zijn gesteld dat de invoering kostenneutraal dient te zijn en dat de biologische producten in voldoende volume, gemakkelijk en in de juiste vorm (panklaar d.w.z. gewassen en gesneden) verkrijgbaar dienen te zijn. Knelpunt blijkt het kostenneutraal invoeren van biologische producten in de maaltijden. De prijs van de menu's in het restaurant van het tehuis ligt niet vast. Hier is meer ruimte om biologische producten op de menukaart te zetten. Begin 2007 wil men hier starten. Bij de Vitalis Zorg Groep te Eindhoven serveert men in het restaurant dagelijks 20 tot 40 biologische maaltijden. Dit initiatief is ontstaan uit een gesubsidieerde pilot.

In zorginstelling Werkenrode te Groesbeek start men per januari 2007 met 450 biologische warme maaltijden voor al haar bewoners (op woensdag, eenmaal per week). Het betreft biologische kant en klaar maaltijden, aangeleverd door Infodish uit Twello (Gelderland).

Bij het Radboudziekenhuis te Nijmegen en het UMCU te Utrecht zijn gesprekken gevoerd om biologische producten bij de patiëntenmaaltijden en de bezoekersrestaurants in te voeren. Bij de patiëntenmaaltijden is gesteld dat dit kostenneutraal dient plaats te vinden. Bij het Radboudziekenhuis zijn bij de nieuwe aanbesteding van de zuivel gesprekken gevoerd met een biologische toeleverancier. Het ziekenhuis heeft gekozen voor de huidige toeleverancier.

#### *Netwerkbijeenkomst 12 oktober*

Op 12 oktober heeft de Duurzaaminkopendag plaatsgevonden. Deze dag is door ca 250 deelnemers van overheden bezocht. Twee workshops biologische catering vonden plaats, elk bezocht door ongeveer 25 personen. Ervaringen van koplopers werden gepresenteerd. Aanmoedigingsprijzen aan de koplopers uit de zes sectoren (ministeries, provincies, gemeenten, universiteiten, HBO's en waterschappen) zijn uitgereikt. Een biologische proeverij met acht producenten/toeleveranciers vond plaats. Deze landelijke netwerkdag was een groot succes.

#### *Themawerkgroep Duurzame Catering*

De themawerkgroep heeft criteria voor duurzame catering opgesteld. De criteria zijn vastgesteld door de stuurgroep Duurzame Bedrijfsvoering Overheden (DBO). Wat betreft Biologische Catering is als criterium gesteld minimaal 40%. Tevens is als criterium gesteld dat de cateraar zich bewust toont van het opnemen van fair trade producten (sociaal verantwoord geproduceerde producten) in het assortiment zoals koffie, thee en fruit.

## **5.2 Aanbevelingen**

Op basis van de conclusies van het project worden de onderstaande aanbevelingen geformuleerd:

1. Benchmarking van prestaties op het gebied van biologische catering bij departementen en provincies zet deze organisaties aan tot nieuwe stappen. Aanbevolen wordt ook om in de komende jaren de diverse sectoren op prestaties te benchmarken. Met name benchmarken van de sectoren die achterblijven op het gebied van duurzaam inkopen in het algemeen en biologische catering in het bijzonder. Dit betreft gemeenten en de semi-overheden (waterschappen, universiteiten en HBO's).
2. De uitslag van de DBO (Duurzame Bedrijfsvoering Overheden)-monitor dient openbaar te zijn. Zo kunnen maatschappelijke organisaties inspelen op de koplopers én achterblijvers. De voorkeur gaat uit naar het publiceren van cijfers in jaarverslag en op websites. Monitoring en registratie van biologische catering kan door de cateraar voor de opdrachtgever worden uitgevoerd. Dat is het meest efficiënt.
3. Biologische catering is een goede ingang voor het thema Duurzaam Inkopen. Op gebied van de biologische atering is in de markt al veel mogelijk. Het is daarmee voor de opdrachtgever duidelijk en relatief gemakkelijk om resultaten te boeken.
4. Een netwerkdag (zoals de Duurzaaminkopendag van 12 oktober 2006) werkt inspirerend voor alle deelnemers. Aanbevolen wordt om deze jaarlijks te herhalen.
5. Aanbevolen wordt om de prestaties van de restaurants van het ministerie van LNV duidelijk als goed voorbeeld naar het grote peleton te communiceren. Het betreft de prestaties van het restaurant op het kerndepartement (ambitie 100% biologisch in 2007) en de 19 regionale vestigingen (ambitie 20% in 2007). Door deze communicatie en transparantie laat het kerndepartement zien op welke wijze invulling kan worden gegeven aan het duurzaamheids criterium Duurzame Catering: 40% biologische producten.

Koplopers uit de categorie provincies en gemeenten zijn erg geïnteresseerd op welke wijze invulling wordt gegeven aan 100% biologische catering. Communicatiemedium hiervoor kan zijn de website van SenterNovem (praktijkvoorbeelden/ best practices duurzaam inkopen). Ook kan door het ministerie van LNV een workshop Biologische Catering voor andere overheden worden gegeven.

6. Het is belangrijk om bij LNV een aanspreekpunt voor het onderwerp Biologische Catering te hebben. De persoon kan knelpunten signaleren en hiervoor oplossingen zoeken. Ook de monitoring van de vorderingen bij de departementen kan zo actueel blijven.
7. Het voorbeeld van cateraar Albron verdient navolging. De cateraar heeft haar halfvolle melk volledig vervangen door biologisch. Op deze manier wordt duidelijk en transparant naar de doelstelling van 5% biologische catering in 2007 gewerkt.
8. Aanbevolen wordt om de richtlijn van 40% biologische catering bij de rijksoverheid ook van toepassing te verklaren voor de provinciale overheden. Dat kan in IPO-verband worden voorbereid.
9. Biologische catering in de zorg komt moeizaam op gang omdat de invoering kostenneutraal dient plaats te vinden. Aanbevolen wordt om biologische catering eerst in de restaurants van de zorginstellingen in te voeren. Pas in tweede instantie bij de patientenvoeding.

## **Bijlage 1: brief aan koplopers met verzoek vergroting percentage biologisch van 5 naar 20% of meer.**

### **de 12 provinciale Milieufederaties**



Aan: ondertekenaars Intentieverklaring Biologische Catering  
Utrecht/ Arnhem, 30 november 2005  
Betreft: verhoging doelstelling biologische catering van 5 naar 20%

Geachte mevrouw/ heer,

In 2003 heeft u de Intentieverklaring Biologische Catering ondertekend. U was daarmee een voorbeeld voor vele andere organisaties in Nederland. Door de ondertekening samen met 50 andere organisaties hebben biologische producten in Nederland veel aandacht gekregen. Dit heeft een positief effect op de verkoop. De biologische producenten zijn u daar erg dankbaar voor. In december 2004 heeft de koepelorganisatie van de cateraars, Veneca, het vervolgsconvenant ondertekend. Daarmee geeft zij aan in 2007, op een aandeel van 5% omzet aan biologische producten te willen komen.

De Biologische Catering past in de wens van de Tweede Kamer en staatssecretaris Van Geel dat overheden duurzaam gaan inkopen. Doelstelling is dat overheden in 2010 50% duurzaam inkopen. Met uw catering bent u al op weg.

Het project Biologische Catering gaat in 2006 weer verder. Nieuwe starters hebben zich bij ons aangemeld. Zij gaan enthousiast aan de slag. Wij vragen van u als trendsetter om ook weer een stap voorwaarts te zetten. Een aantal koplopers heeft die extra stap ook al gedaan. Zo gaan alle 20 regionale vestigingen van het ministerie van LNV van 5 naar 20% biologische catering. **Wij vragen u dit voorbeeld te volgen. Hoe meer vraag, hoe beter de cateraars en distributeurs hun klanten kunnen voorzien van biologische producten! Wij vragen u een nieuwe Intentieverklaring te ondertekenen met een ambitie van 20% Biologische Catering.**

Als bijlage is een te ondertekenen formulier bijgevoegd. Wilt u uw nieuwe ambitie invullen en toesturen naar Maarten Visschers van de Gelderse Milieufederatie. Op de netwerkdag in mei 2006 schenken wij speciale aandacht aan de nieuwe ondertekenaars.

Met vriendelijke groeten,  
Ieke Benschop  
Natuur en Milieufederatie Utrecht  
030 – 254 44 57  
[i.benschop@nmu.nl](mailto:i.benschop@nmu.nl)

en Maarten Visschers  
Gelderse Milieufederatie  
026 – 351 50 69  
[m.visschers@gmf.milieu.net](mailto:m.visschers@gmf.milieu.net)

Waarom biologisch? Vanwege de volgende voordelen!

- 1 milieuvriendelijker teelt: gemiddeld minder emissies van bestrijdingsmiddelen, mineralen, zware metalen, energie/CO2 etc.
- 2 diervriendelijker teelt
- 3 natuurvriendelijker teelt; meer natuurkwaliteit bij biologische boeren
- 4 voedselkwaliteit: gezondheid, smaak, identiteit en residuvrije producten
- 5 voortrekkersrol ten aanzien van de niet-biologische sector.

**Bijlage bij brief: in te vullen en te ondertekenen Doelstelling Biologische Catering 2007**

## **DOELSTELLING BIOLOGISCHE CATERING 2007**

<Bedrijf / overheid>, vertegenwoordigd door <naam>, <functie>, zal eind 2007 in haar

- bedrijfsrestaurant op de hoofdvestiging
- bedrijfsrestaurants landsbreed

voor

- tenminste 5% omzet biologisch cateren
- tenminste 20% omzet biologisch cateren
- tenminste 50% omzet biologisch cateren
- 100% biologisch cateren
- ander percentage, namelijk ... %

Handtekening:

Datum:

## Bijlage 2: monitor percentage biologische catering 2006

# de 12 provinciale Milieufederaties

### ENQUETE OVER IMPLEMENTATIE BIOLOGISCHE CATERING 2006

De 12 provinciale Milieufederaties voeren het project 'Biologische Catering bij (semi-) overheidsinstellingen uit. Doel van het project is het stimuleren van een structurele opname van biologische producten in de catering van overheidsorganisaties. Deze enquête is onderdeel van het project. Wij vragen u voor 12 oktober 2006 de ingevulde enquête op te sturen naar de Gelderse Milieufederatie t.a.v. M. Visschers, Jansbuitensingel 14, 6801 BB Arnhem (tel 026-3523470) of te mailen naar [m.visschers@gmf.milieu.net](mailto:m.visschers@gmf.milieu.net) of te faxen naar 026-3892093. Bij voorbaat hartelijk dank.

Vriendelijke groet  
Maarten Visschers

---

Naam organisatie:

Datum:

Naam contactpersoon:

Functie contactpersoon:

Adres:

Telnr:

Faxnr:

Mailadres:

Aantal (bedrijfs)restaurants:

Aantal lunchgebruikers totaal:

Financiële omzet EKO-producten oktober 2006 (heden) in procenten van de totale omzet: %.

Doelstelling Biologische Catering 2007: %.

#### Ingevoerde EKO-producten (heden):

Productgroep	Percentage vervanging door biologisch *	Percentage van de totale financiële omzet aan voeding *
Zuivel (melk, karnemelk e.d.)	%	%
Brood	%	%
Broodbeleg (kaas, vlees, jam, e.d.)	%	%
Automaten- en vergaderkoffie **	%	%
AGF (aardappelen, groente en fruit)	%	%
Warme maaltijden	%	%
Overig	%	%
Totaal percentage aan financiële omzet van biologische producten		%

\* Zie ter verduidelijking voorbeeld ommezijde

\*\* Van belang is goed naar het Keurmerk van de koffie te kijken. Het Fair Trade keurmerk wil niet zeggen dat de koffie biologisch is. Wilt u hieronder het keurmerk van de koffie nader aan geven. De automaten- en vergaderkoffie is:

- biologisch;
- Fair Trade;
- biologisch en Fair Trade;
- heeft geen van bovenstaande keurmerken.

Wijze van introductie:

- niet-biologisch vervangen door biologisch
- biologisch naast niet-biologisch

Beprijzing in geval van biologisch naast niet-biologisch product:

- wel prijsverschil
- geen prijsverschil

Knelpunten/ opmerkingen:

- .....
- .....

### **Voorbeeld ten behoeve van invulling Tabel ‘Ingevoerde EKO-producten (heden)’**

Wanneer de zuivel (melk, karnemelk, dessert) volledig is vervangen door biologisch, dan vult u in de eerste kolom bij ‘Percentage vervanging door biologisch’ 100% in. In de tweede kolom bij ‘Percentage van de totale financiële omzet aan voeding’ zal dit zo’n 4% betreffen. Dit laatste percentage dient u zelf vast te stellen.

Bij volledige vervanging van de automatenkoffie betreft het ‘Percentage vervanging door biologisch’ (eerste kolom) ook 100%. Het ‘Percentage van de totale financiële omzet aan voeding’ zal bij volledige vervanging van automatenkoffie zo’n 15% bedragen. Dit laatste dient u zelf te berekenen. In dit voorbeeld is het ‘Totale percentage van de financiële omzet aan EKO-producten’ (zie laatste regel van de kolom) 19% (4 plus 15).

### **Duurzaaminkopendag 12 oktober**

Kom ook naar de Duurzaaminkopendag op 12 oktober as te Zutphen. Zie [www.duurzaaminkopendag.nl](http://www.duurzaaminkopendag.nl) . Zie workshops Biologische Catering in het programma.

### **Coördinatie project door NMU en GMF**

De coördinatie van het project ‘Biologische Catering bij (semi-)overheidsinstellingen’ is in handen van Ieke Benschop (Natuur en Milieu Utrecht, 030-2544457, [i.benschop@nmu.nl](mailto:i.benschop@nmu.nl)) en Maarten Visschers (Gelderse Milieufederatie, 026-3523470, [m.visschers@geldersemilieufederatie.nl](mailto:m.visschers@geldersemilieufederatie.nl)).

### Bijlage 3: Overzicht percentages biologische catering december 2004

opdracht-gever	lunch-bruikers per dag (aantal vestigingen)	totaal percentage financiële omzet aan biologische producten	perc. financiële omzet biologische zuivel (perc. vervanging)	perc. financiële omzet biologisch brood (perc. vervanging)	perc. financiële omzet biologische koffie (perc. vervanging)	perc. financiële omzet biologische rauw kost (perc. vervanging)	perc. financiële omzet biologisch broodbeleg	perc. financiële omzet biologische vruchten-sap
<b>Ministeries (7)</b>								
Min LNV	600 (1)	<b>42.0</b>	9 (90)	15 (80)	5 (100)	1 (20)		
Min Justitie	900 ( )	<b>12.0</b>	25% verv	40% verv	100% verv			
Min V & W	900 (4)	<b>11.0</b>	(9.8)	(21.5)	(5)			
Min VROM	850 ( )	<b>9.0</b>	4 (100)	0.5 (8)	4 (100)			0.5
Min BuZa	850 (1)	<b>7.1</b>	5.8	1.2				
Min Defensie	420 (1)	<b>7.0</b>	2 (15)	1 (33)	1.5 (50)			
Min EconZ	1000 (5)	<b>5.4</b>	0.4 (5.7)	0.5 (6.6)	4.5 (88)			
<b>Universiteiten(3)</b>								
Univ Utrecht	6000 (17)	<b>9.0</b>	5.0 (60)	< 1.0 (2)	4.0 (60)			
Univ Nijmegen	5000 (10)	<b>4.5</b>	2.5 (75)	1 (20)				0.5 (10)
Univ Twente	5000(10)	<b>0.0</b>						
<b>Provinciehuizen(8)</b>								
Noord-Brabant	1 vest	<b>42.9</b>	12.5 (50)	6.3 (50)	14.7 (100)	2.7 (30)	3.8 (10)	
Gelderland	370 (1)	<b>22.0</b>	95% verv		95% verv		5% verv	20%verv
Limburg	275 (1)	<b>12.2</b>	5.7 (50)		5.5 (85)			1 (30)
Utrecht	1 vest	<b>10.5</b>	100% verv	10% verv	100% verv	10% verv		
Groningen	300 (1)	<b>5.4</b>	70% verv	2% verv	100% verv			
Overijssel	425 ( )	<b>5.0</b>	65% verv	10% verv	100% verv			
Zeeland	50 (1)	<b>4.0</b>	4 (100)					
Zuid-Holland	800 (1)	<b>3.1</b>	0.02 (1)	2.5 (55)				
<b>Steden (18)</b>								
Leusden	40 (1)	<b>40.0</b>	30 (100)	10 (100)				
Hengelo	2 vest	<b>32.0</b>	3 (30)	2 (40)	27 (?)			
Zwolle	350 (3)	<b>31.6</b>	5.5 (89)	0.1 (5)	26 (70)			
Deventer	100 ( )	<b>28.0</b>	2 (15)		20 (100)			6 (100)
Groningen	400 (8)	<b>14.8</b>	4.5 (75)	2.2 (45)	4.9 (100)			1.1 (75)
Almere	300 (3)	<b>12.0</b>	1 (5)	1 (5)	12 (100)			
Nijmegen	500 (3)	<b>7.2</b>	0.01 (5)	6.1(100)	0.7			0.5 (100)
Apeldoorn	250 (1)	<b>5.0</b>	1 (50)	2 (30)			2 (15)	
Ede	125 (6)	<b>5.0</b>			5 (50)			
Arnhem	350 (5)	<b>ca 5</b>	1 (100)			1 (30)		
De Bilt	100 (1)	<b>ca 5</b>	100%verv	15% verv				
Leiden	250 (3)	<b>ca 5</b>						
Oegstgeest	60 (1)	<b>2.0</b>	75%verv	75% verv				
Rotterdam	3500 (2)	<b>ca 1</b>						
Amsterdam	400 (1)	<b>ca 1</b>		1 (5)				
Utrecht		<b>0.0</b>						

### Bijlage 3: vervolg overzicht percentages biologische catering 2004

opdracht- gever	lunch- bruikers per dag (aantal vestigingen)	totaal percentage financiële omzet aan biologische producten	perc. financiële omzet biologische <b>zuivel</b> (perc. vervanging)	perc. financiële omzet biologisch <b>brood</b> (perc. vervanging)	perc. financiële omzet biologische <b>koffie</b> (perc. vervanging)	perc. financiële omzet biologische <b>rauw kost</b> (perc. vervanging)	perc. financiële omzet biologisch <b>broodbeleg</b>	perc. financiële omzet biologische <b>vruchten- sap</b>
<b>Banken (5)</b>								
Triodos	50 (1)	<b>100.0</b>	100% verv	100% verv	100% verv	100% verv		100% verv
Achmea	3.500 (18)	<b>12.0</b>	12 (100)					
SNS	1.400 (5)	<b>10.3</b>	6.2	1.4	2.7			
Rabo	7.000 (5)	<b>ca 10</b>		100% verv	100% verv			
ING	18.000 (20)	<b>3.0</b>		3% verv	80% verv			
<b>Bedrijven/adviesbureaus (6)</b>								
NUON	3.000 (11)	<b>ca 23</b>	100% verv	30% verv	100% verv			
DHV	350 (12)	<b>10.3</b>	0.35	1.96	8 (>90)			
Ikea BV Nederland	35.000 (11)	<b>6.0</b>	2.7 (100)	3.3 (100)				
De Beer Lakfabrieken	100 (2)	<b>ca 3</b>	100 % verv	25% verv				
Grontmij		<b>0.0</b>						
Novem	535	<b>7.2</b>	90% verv	deel verv				
<b>Overige overheden (6)</b>								
Waterschap Noorderzijlvest	90 (1)	<b>15.0</b>	10 (50)	5 (12)	50%			
Rijkswaterstaat Directie Oost	250 (10)	<b>7.3</b>	0.3 (0.5)	1 (0.9)	6 (6)			
Arnhem, Rechtbank	1 vest	<b>5.0</b>	50% verv	5% verv			5%	
FNV Bondgenoten	800 (6)	<b>0.1</b>			0.1 (thee)			
VEWIN	30 (1)	<b>0.0</b>			100% verv			
Windesheim Hogeschool		<b>0.0</b>						

## **Bijlage 4: verslagen werkbezoeken pionier Biologische Catering in de zorg**

### **a. Haus am Buchenhain, Evangelisches Altenheim te Mönchengladbach**

Op 27 oktober 2006 is deelgenomen aan een werkbezoek naar zorginstelling Haus am Buchenhain (zie [www.haus-am-buchenhain.de](http://www.haus-am-buchenhain.de)). Het verzorgingstehuis heeft 180 bewoners. Het is de eerste biologisch gecertificeerde zorginstelling te Duitsland. 60 procent aan de inkoop van voeding is biologisch. De kosten voor de drie maaltijden per dag bedragen 4.70 euro. Om binnen dit budget te blijven is het aantal dagen met vlees bij de warme maaltijd teruggebracht tot twee. De invoering heeft ca twee jaar geduurd. De leiding geeft aan dat het een lange weg is. De biologische producten zijn geïntroduceerd onder het motto 'Bio smaakt beter' en 'Smaakt zoals vroeger'. De leiding geeft aan dat de onderstaande punten bij invoering belangrijk zijn:

- a. scholing van personeel. Het personeel dient gemotiveerd te zijn om met biologische producten te werken. Bij de scholing wordt aangegeven welke waarden belangrijk zijn (smaak en voordelen voor natuur & milieu, schepping). Het personeel moet er helemaal achter staan. Het dient te worden verinnerlijkt. Het is alleen mogelijk als in de gehele organisatie maatregelen worden genomen. Het personeel werkt niet alleen tijdens de piekuren, maar de gehele dag. Hierdoor kan men ook zelf brood en gebak bakken, en rauwkost zelf maken.
- b. Aansturing. De aansturing is erg belangrijk. Hoofd Voeding en de directrice zijn beide initiatiefnemer. Hun ervaring is dat de bewoners en medewerkers opnieuw 'opgevoed' dienen te worden.
- c. Grootte van de instelling. Het verzorgingstehuis is relatief klein, flexibel en zelfstandig. Introductie van biologisch gaat dan gemakkelijker dan bij een grote instelling.
- d. Soort producten. De biologische producten komen uit de regio. Men kent de producenten. De maaltijden bevatten minder vlees (slechts bij twee warme maaltijden per week), minder eieren (de helft van vroeger, vanwege de meerkosten), meer rauwkost. Voor de ochtendmaaltijd bereidt men een soort muesli met graan en fruit. Dit is zeer goed ter bevordering van de ontlasting bij de bewoners. De introductie kan het best gestart worden met basisproducten als aardappels, gevolgd door groenten. Vlees is betrekkelijk duur.
- e. Kosten. Het is van belang om de kosten goed in de gaten te houden.

De bewoners zijn erg tevreden.

Contactpersonen: Beate Witland (directrice) en Frau Cremer (Hoofd Keuken).

### **b. Vitalis Zorg Groep te Eindhoven**

In het Vitalis Conferentie Centrum te Eindhoven ([www.vcceindhoven.nl](http://www.vcceindhoven.nl)) worden elke dag 20 tot 40 biologische menu's geserveerd. Het betreft een volledig biologisch drie-gangenmenu van 13.50 euro. Inkoopkosten bedragen 4.50 tot 7.00 euro. Dit betreft ca 50% van de prijs; normaal is dit 25%. Ook mensen van buiten de zorginstelling kunnen het restaurant bezoeken. Het initiatief is ontstaan uit een gesubsidieerde pilot. Aanvankelijk was de toeleverancier OQ te Boxtel. Na het faillissement wordt de inkoop gedaan bij de biologische Groene Weg Slagerij en de Natuurvoedingszaak.

De bewoners van de Vitalis Zorg Groep wonen zelfstandig. Ze hebben een eigen appartement gericht op een eigen zelfstandig leven. Zorg kan worden ingekocht. Naast het Conferentie centrum verzorgd de keuken 450 warme maaltijden per dag op basis van reguliere (niet-biologische) producten. Er wordt gekoppeld gekookt.

Contactpersoon: Laurens Cremer.

### **c. Zorginstelling Werkenrode te Groesbeek**

Op 13 september 2006 is deelgenomen aan een biologisch informatiediner bij de zorginstelling Werkenrode te Groesbeek (licht geestelijk en lichamelijk gehandicapten, zie [www.pluryn-werkenrodegroep.nl](http://www.pluryn-werkenrodegroep.nl)). Biologische producten zijn opgenomen in de warme maaltijden die worden verstrekt. Tijdens het diner gaf Hans van Schaik van de directie een toelichting. Tevens werden presentaties gehouden door toeleverancier Versexpresse (Arnold Hoogenboom) en consultant InfoDish (Marc Oude Luttikhuis). Zorginstellingen uit de regio Arnhem-Nijmegen waren uitgenodigd. Het diner is bereid door biologisch kok Olivier van der Staal.

In januari 2007 wordt gestart met de invoering van biologische producten bij de maaltijden Theo Nederhof (Hoofd Voeding) coördineert de invoering.. Het gaat om 415 biologische zorgmaaltijden per week. Toelevering gebeurt door Infodish (Mark Kleinluttikholt; productie te Twello). De rauwkost wordt aangeleverd door Versexpresse. De invoering verloopt kostenneutraal. Speciaal is de kip kerry. De biologische kant en klaar maaltijden worden op woensdag geserveerd. Grootleverancier Huskes uit Enschede levert de overige zes dagen reguliere maaltijden. Theo Nederhof wil de bewoners van Werkenrode een gezonde maaltijd aanbieden. Vandaar zijn keuze voor biologisch. Hij zet deze aanpak breder neer in de organisatie. Bij de introductie van biologisch worden geleidelijk snacks ingewisseld tegen biologisch. Op deze manier zullen de bewoners merken dat biologisch qua smaak een prima vervanger is. Wanneer biologisch wordt aangeboden is er geen keuzemogelijkheid in relatie tot regulier. Theo Nederhof is voorstander van de aanduiding 'zuiver' in plaats van biologisch. Biologisch heeft bij de meeste mensen nog steeds de associatie met duur en/ of geitenwollensokken. Om meer volume te creëren zoekt hij in de regio organisaties die ook biologisch willen introduceren. Het overheidsbeleid is erop gericht om keukens beneden de 350 maaltijden per dag te sluiten.

### **d. Distributeur Van Hoeckel te 's Hertogenbosch**

Op 28 februari 2006 is een bezoek gebracht aan distributeur Van Hoeckel te 's Hertogenbosch. Deze distributeur heeft biologische warme maaltijden voor ontkoppeld koken ontwikkeld. Deze worden op de markt aangeboden.

## **Bijlage 5: verslagen workshops Biologische Catering 12 oktober 2006**

### **a. Biologische Catering – tussen de oren van bestuurders**

#### **Inleider: Chantal Baas, projectleider Stimulering Biologische Catering Overheden, ministerie LNV**

Voorzitter: Geertje Spinder, adjunctdirecteur Natuur en Milieu Utrecht

Notulist: Maarten Visschers, Gelderse Milieufederatie

#### **Samenvatting presentatie**

Chantal Baas is projectleider stimulering biologische catering overheden en tevens voorzitter van de werkgroep duurzame catering.

Chantal begint de workshop met de vraag aan de deelnemers of zij biologische catering zien als 'lekker hip en een trendy toekomst' of als 'een kansloze onderneming' zien. Ruim negentig procent van de deelnemers kiest voor de eerste omschrijving. Een deelnemer ziet de meerprijs als probleem. Toch kiest zijn organisatie voor de invoering van biologisch.

In 2006 heeft er in Nederland een verdubbeling van de jaarlijkse groei aan biologische afzet plaatsgevonden (6% groei). Als overheidsdoelstelling is een areaal van 10% biologische landbouw in 2010 geformuleerd. In het convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw 2007 is als doelstelling 5% consumentenbestedingen aan biologische producten in 2007 afgesproken. Om hier invulling aan te geven hebben de departementen zelf een concrete doelstelling Biologische Catering 2007 afgegeven. Het ministerie van LNV heeft een doelstelling van 100% voor het hoofddepartement afgegeven en 20% voor alle 19 regionale vestigingen. Het hoofddepartement heeft nu een omzet van ruim 60% biologisch. Met deze doelstelling leveren de departementen zelf een bijdrage aan de vergroting van de afzet van duurzame producten en geven zij het goede voorbeeld (practice what you preach).

Naast het afgeven en realiseren van doelstellingen van de 13 departementen werkt het ministerie van LNV aan:

- een toolkit voor biologische catering. In deze toolkit staan voor startende organisaties aanbevelingen en adviezen. De toolkit zal eind 2006 beschikbaar zijn op de site van SenterNovem.
- de ontwikkeling van een monitoringsystematiek voor het percentage biologische catering. Monitoring vindt plaats op basis van inkoop.
- duurzaamheidscriteria voor catering. De werkgroep duurzame catering onder voorzitterschap van Chantal Baas stelt hierbij ook criteria voor biologische catering op.

Van belang is dat bestuurders duidelijk kiezen voor biologische catering. Argumenten die voor bestuurders spelen zijn:

- kosten. De meerprijs van biologische producten kan worden verlaagd door volumevergroting als meer organisaties overstappen. Ook kan bij de verkoop worden ingespeeld met de prijs.

Zo kan het basispakket een eurocent worden verhoogd in prijs en daarmee het biopakket een eurocent goedkoper worden gemaakt. Al in het stadium van de gunning en het contract kan hier aandacht aan worden besteed.

- Keuze. Er is voldoende keuze. Er zijn 5000 biologische producten voor de catering beschikbaar. Biologische producten voor het basispakket zijn ruimschoots beschikbaar. Er zijn diverse toeleveranciers.
- Smaak. De smaak van biologische producten doorgaans krachtiger en voller. Daarom maken topkoks veel gebruik van biologisch.
- Gezondheid. Dat biologische producten gezonder zijn, is niet bewezen. Het voordeel voor natuur, milieu en dierenwelzijn is wel duidelijk.

Bij de branchevereniging van cateraars, Veneca, is een ketenmanager Jetty Steenbergem aangesteld. Zij coördineert vraag en aanbod. Ook is door de Veneca de handleiding Biologische Modelprojecten opgesteld.

Het kerndepartement van LNV heeft in het derde kwartaal 2006 een omzet van 63% aan biologisch. Bij de 20 regionale afdelingen is de groei per kwartaal 10%. Zo heeft de Plantenziektenkundige Dienst te Wageningen een omzet van 33%. Het ministerie VROM heeft een omzet van ca 20%. Het ministerie van Verkeer & Waterstaat heeft in een pand een omzet van 45%. Omzetpercentages worden bij elk nieuw contract hoger. Bij Sociale Zaken schiet bij de nieuwe gunning in 2007 het percentage van 1 naar 25%. Vervolgens groeit het door naar 40%. Ook Buitenlandse Zaken en Economische Zaken hebben een hoog percentage in hun nieuwe aanbestedingen.

Een van de deelnemers stelt dat het afgesloten convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw met als doelstelling 5% consumentenbestedingen in 2007 niet hard genoeg is. Een van drie grootste cateraars zit eind 2006 op 1.2%. Een kleinere cateraar (aanwezig in de zaal) zit nu op 5%. Zij willen de doelstelling voor 2007 van 5 naar 7% verhogen. Een andere cateraar heeft de melk op 1000 catering locaties vervangen door biologische melk.

Chantal Baas stelt dat er een halfjaarlijkse monitoring van het convenant plaats vindt.

Vervolgstappen/ - vragen:

De deelnemers aan de workshop achten het van belang dat de opdrachtgevers hun doelstelling Biologische Catering vasthouden c.q. verhogen.

## **b. Biologische Catering in de praktijk**

### **Inleider: Eugene van Zon, cateringmanager provinciehuis Noord-Brabant**

Voorzitter: Geertje Spinder, adjunctdirecteur Natuur en Milieu Utrecht

Notulist: Maarten Visschers, Gelderse Milieufederatie

### **Samenvatting presentatie**

Eugene van Zon is cateringmanager van cateraar Sodexho bij het provinciehuis Noord-Brabant. Tijdens de workshop gaat hij in op de motivatie voor de invoering van biologische producten, de doelstelling van de provincie Noord-Brabant en van de cateraar, en de aandachtspunten voor een succesvolle invoering.

De provincie Noord-Brabant is in 2000 actief begonnen met duurzaam inkopen. Catering was daarbij de eerste productgroep en had een voorbeeldfunctie. De doelstelling biologische catering voor 2002 is gesteld op 20%; voor 2005 op 50%. Deze doelstelling heeft men ook gehaald. De cateraar is begonnen met de volledige vervanging van de zuivel (melk, karnemelk, koffiemelk, deel van de kaas) en het afbakbrood door biologisch. Daarna volgden koffie en fruit. Vlees is vanwege de hoge meerprijs niet vervangen. Koffie is soms moeilijk te vervangen omdat men vast zit aan een langdurig contract met Douwe Egberts.

Doelstelling van Sodexho is 5% in 2007; de cateraar zit nu op 1.3%. Cateraar Sodexho acht het van belang om in te kunnen spelen op maatschappelijke ontwikkelingen en te kunnen voldoen aan nieuwe vragen van opdrachtgevers. Zij wil zich onderscheidend opstellen en opdrachtgevers enthousiast maken voor biologisch. Zij probeert hierbij zoveel mogelijk locaties te betrekken.

#### *Interne ambassadeur*

Het is belangrijk om binnen de organisatie een ambassadeur voor biologische catering te hebben. Zonder interne ambassadeur komt er geen budget en geen duidelijk besluit. Van belang is dat de regie van bovenuit de organisatie komt. Provincie Noord-Brabant zelf heeft van begin af aan een duidelijke ambitie gesteld. Een contract opstellen is niet nodig geweest. De invoering heeft tot toe op basis van partnership plaatsgevonden. Een vervolg doelstelling van 100% is niet afgegeven. Wel is afgesproken de marktontwikkelingen te blijven volgen en hierop te blijven inspelen.

#### *Aandachtspunten bij invoering*

De belastingdienst stapt binnenkort ook over op biologische catering. In de periode 2006-2009 zal dit landsbreed oplopen tot 80%. Bij nieuwe contracten worden deze eisen gesteld. De aanwezige beleidsmedewerker stelt dat de dienst in de beginfase biologische producten naast reguliere wil aanbieden. Eugene van Zon en een aantal aanwezigen raden dit sterk af. Bij gedeeltelijke vervanging zal de restaurantbezoeker de biologische producten laten staan. Ook bij gelijke prijs. Men is erg gewend aan de bekende producten. Veranderingen stuiten vaak op weerstand. Ook vanwege het minimaliseren van derving is algehele vervanging het beste. Structurele vervanging scoort ook beter dan biologische weken. Bij biologische weken is er een te abrupte vervanging van regulier naar biologisch. Een deel van de bezoekers gaat tijdens zo'n week 'om de hoek eten'.

Eugene van Zon is voorstander van geruisloos invoeren. De nieuwe biologische Max Havelaar koffie is 'anoniem' (zonder aankondiging) ingevoerd. Dit ging zonder klachten gepaard. Na drie maanden is er in een nieuwsbrief melding gemaakt dat er een nieuwe koffie was ingevoerd. Dit leverde direct enkele klachten op. Ook bij de invoering van de biologische zuivel heeft men achteraf dit bekend gemaakt. Ook hoeft men niet op alle producten 'biologisch' te zetten. De wijze van invoering blijft altijd situationeel.

Van belang is de nadruk te leggen op smaak en de ambachtelijkheid, niet zozeer op biologisch. Introductie vindt plaats onder het motto 'gezond en lekker'. Ook dienen cateringmanagers achter invoering te staan en enthousiast te zijn. Cateraar Sodexho laat cateringmanagers en -personeel een cursus hiervoor volgen.

#### *Doorberekening prijs*

De meerprijs van de biologische producten is uitgesmeerd over het hele assortiment. De coca-

cola betaalt als het ware mee aan de de biologische zuivel. Hiermee wordt de prijs van de biologische producten doorberekend aan de klant.

De koffie was Max Havelaar. Er is overgestapt op biologische Max Havelaar. De meerprijs heeft de provincie voor haar rekening genomen.

#### *Gewoon doen*

Eugene van Zon eindigt zijn presentatie met de stelling dat biologische catering een kwestie is van gewoon doen.

#### **Vervolgstappen/ hoe nu verder**

De aanwezigen achten het van belang dat alle overheden het voorbeeld van de koplopers volgen. Van belang is dat SenterNovem deze voorbeelden duidelijk communiceerd naar alle (semi)overheidsorganisaties. De ontwikkeling van een toolkit bij de menukaart is hierbij van belang.

## **Bijlage 6: Relevante websites**

- \* [www.nmu.nl/projecten/biologische catering](http://www.nmu.nl/projecten/biologische_catering)
- \* [www.natuurenmilieunederland.nl/publicaties/brochure Biologische catering](http://www.natuurenmilieunederland.nl/publicaties/brochure_Biologische_catering), eigenlijk heel logisch
- \* [www.senternovem.nl/programma`s en regelingen/duurzaaminkopen / milieuspecificaties/catering](http://www.senternovem.nl/programma's_en_regelingen/duurzaaminkopen_milieuspecificaties/catering)
- \* [www.duurzaaminkopendag.nl/workshops/nr 4 en 11 biologische catering](http://www.duurzaaminkopendag.nl/workshops/nr_4_en_11_biologische_catering)