

Goodfood B2B Workshop
"DUURZAME BEVOORRADING VOOR KANTINES"
18-06-24 te Brussel Leefmilieu

Programma:

- 1. Presentatie door Rob Renaerts - Facilitator Green Procurement**
- 2. Presentatie door Stéphanie Goffin van BioWallonie - Hoe krijg je meer biologisch voedsel op je bord?**
- 3. Getuigenissen**
 - Verpleeghuis WoluFacilities
 - Crèche Pilouk (afwezig)
- 4. Presentaties leveranciers - pitch 3min**
- 5. Netwerken**



1. Duurzame overheidsopdrachten

Door Facilitator « Green Procurement » Rob Renaerts

Algemene informatie

- Green Procurement is een service aangeboden door Brussel Leefmilieu. Het is "Een helpdesk voor al uw vragen in verband met het opnemen van milieucriteria in overheidsopdrachten (...) operationeel sinds juni 2009."
- Deze service is er voor alle Brusselse actoren, niet alleen voor kantines.
- Ze heeft standaard specificaties voor voedselaankopen.
- Suggestie: selecteer één of enkele van de duurzaamheidsprincipes, maar selecteer er niet te veel, omdat dit je kosten te veel kan doen stijgen □ Kies wat je het meeste aanspreekt, gebaseerd op de mening van je publiek en je keukenploeg!
- Duurzaam voedsel staat centraal in het politieke kader: de regelgeving verandert, maar het kader is niet altijd heel specifiek en faciliteert bepaalde criteria niet.
- Bijvoorbeeld: je mag vanuit juridisch oogpunt geen geografisch criterium opgeven en dus vragen om lokale producten, want dat is in strijd met het vrije verkeer van goederen en diensten in de Europese Unie.
- ! Belangrijk! Behandel alle bidders gelijk. Dit is heel belangrijk om te voorkomen dat je bij een inspectie wordt betrap.

De belangrijkste principes die je helpen bij het maken van keuzes :

- 1) Vraag bezoekers naar het aanbod (= voorbereidend onderzoek)

vb. : Vraag studenten of ze het goed zouden vinden om het aanbod van frietjes in de kantine op dagdagelijkse basis af te schaffen en ze slechts één keer per week aan te bieden! Doe vooraf marktonderzoek om grote verrassingen te voorkomen.

- 2) Overtuig de chef-kok van het project en ontdek zijn of haar voorkeuren (biologisch of gezond eten of vegetarisch of anders).

Wees je ervan bewust dat als het team/de chef de verandering niet steunt, het niet zal werken.

- Hoe overtuig je hen? Confronteer ze met de resultaten van het onderzoek, stel alternatieven voor, betrek ze bij het besluitvormingsproces, enz.

Specificaties opstellen :

- 1) Kies de juiste procedure:

- Tip voor het werken met lokale leveranciers: gebruik de "contract op factuur" procedure (> €30.000), wat betekent dat je de offerte niet hoeft te publiceren en dus gericht kunt sturen.
- Een andere optie is om de contracten op te delen in verschillende partijen. Dit maakt ze toegankelijker voor kleinere organisaties, MAAR koks werken over het algemeen niet graag met te veel verschillende leveranciers wegens de extra administratieve last!

- Tegenstrijdigheid: het is niet gemakkelijk voor kleine spelers om op een overheidscontract in te tekenen en het is niet altijd interessant voor de producent als het contract te klein is (dus wees voorzichtig om een voldoende groot lot te vragen en toch binnen een "contract op factuur"-procedure te blijven).
 - We moeten het juiste evenwicht vinden om ervoor te zorgen dat de markt groot genoeg is om aantrekkelijk te zijn voor producenten/distributeurs, terwijl we toch binnen een "factuurgebaseerde markt" blijven.
- Nog een tip: maak van de markt een 1-jarig contract in plaats van een 4-jarig contract. Dit geeft elke partij de mogelijkheid om terug te komen als de samenwerking niet ideaal is.

2) Gebruik objectieve toekenningscriteria:

- Nuttige en betrouwbare labels zoals Biologische Landbouw, Duurzame Visserij, enz.
- ☒ Infolabel.be kan helpen!
- Tip om lokale bedrijven te benaderen (ondanks de beperkende regelgeving): vraag om in herbruikbare bakken geleverd te worden. ☒ een objectief en legaal criterium: producten geleverd in groene EPS-bakken zijn bijna altijd Belgisch!

3) Controles en sancties:

- Het is belangrijk om regelmatig controles te organiseren. Als er een probleem is, moet je "ingebrekestellingen" opstellen en na 4 van dergelijke ingebrekestellingen het contract opzeggen en opnieuw beginnen. Het is beter om de schade te beperken, ook al betekent dit extra werk om een contract opnieuw te lanceren.
- Wees voorzichtig met boeteclausules: zoek het juiste evenwicht om de leverancier niet de indruk te geven dat het voor hem gemakkelijker is om de boetes te betalen dan om zijn praktijken te veranderen!

2. Hoe kun je meer biologisch voedsel op je bord krijgen?

Door BioWallonie (Stéphanie Goffin)

Doelstelling van het exposé, antwoorden bieden op deze 3 vragen;

1. Welke bioproducten verdienen de voorkeur voor een catering?
2. Wat zijn de makkelijke manieren om het aandeel van bio op te krikken zonder de kosten uit de pan te laten swingen?
3. Wat kan biowallonie doen om u te helpen ?

Algemene info

- Het is logisch dat je nogal snel naar Waalse biologische producten zal grijpen, aangezien 90% van de biologische areaal van België in Wallonië liggen.

- Ruim beschikbare producten: vlees (rund-, lams- en varkensvlees), kip, eieren en zuivelproducten.

Welke producten kies je het best?

De situatie is anders dan een jaar geleden: biologische producten zijn niet altijd duurder, er zijn heel wat gevallen waarin gangbare producten zelfs duurder zijn.

Comparaison de prix pour les professionnels (Solucious vs Interbio) le 13 juin 2024

Légumes Frais	conv	Bio	Δ%
Brocolis	1,29 €	3,05 €	136,4
Carottes	1,85 €	1,59 €	-14,0
Oignons	1,88 €	1,25 €	-33,5
Poireaux	5,90 €	3,39 €	-42,5
Courgettes	3,57 €	2,75 €	-23,0

Féculents secs	conv	Bio	Δ%
Spaghettis	2,15 €	2,80 €	30,2
Riz long grain	2,05 €	3,30 €	61,2
Couscous	3,40 €	3,05 €	-10,3
Lentille verte	4,70 €	4,40 €	-6,4

V viande	Conv	Bio	Δ%
Carbonnade de bœuf	14,88 €	13,75 €	-7,6
Blanc de poulet	10,50 €	24,00 €	128,6
Haché porc et bœuf	10,68 €	11,90 €	11,5
Saucisse de campagne	12,78 €	10,35 €	-19,0
Steack Haché Limousin	12,61 €	13,35 €	5,9
Carbonnade de porc	13,99 €	13,45 €	-3,9

Œufs et crèmerie	Conv (2)	Bio	Δ%
Œufs [pièce]	0,22 €	0,34 €	54,5
Œuf entier liquide [L]	5,13	5,75 €	12,1
Lait [l]	0,99	1,15	16,2
beurre [kg]	9,92	9,3	-6,2
yaourt nature [l]	1,64	1,66	1,2



- Voorbeeld 1: voor individuele shoppers, Pajottenlander appelsap VS Tropicana / Rochefort biologische boter VS La motte de Président: biologisch is goedkoper.
- Voorbeeld 2: voor professionals, van dezelfde leverancier (Solucious), Rochefort boter VS biologische Rochefort boter: biologisch is goedkoper.
- Hetzelfde geldt voor vergelijkingen tussen distributeurs Solucious (conventionele groothandel, Colruyt Group) en Interbio (biologische groothandel): er zijn veel producten bij Interbio die goedkoper zijn.

Verklaring: er is veel minder prijschommeling in de biologische sector dan in de conventionele sector.

Toch blijven sommige biologische producten duurder (bijv. kip).

Een zeer relevante Franse analyse van schoolmaaltijden toonde aan dat de keuze voor biologisch alleen invloed heeft op de kosten van het voedsel, niet op de totale kosten van een maaltijd in een kantine (die HR-kosten, overheadkosten en afschrijving van investeringen omvat). En zo komen we tot deze conclusie:

Gebaseerd op een geschatte prijs die 45% hoger ligt voor biologische producten:

- Als +20% biologische producten op het menu, maakt dat slechts + 1,5% uit van de kosten van de maaltijd
- Dat maakt €18 verhoging / kind / jaar

Dus, welke producten moeten we kiezen voor onze biologische maaltijden?

- Kleine stukken rundvlees (gehakt, carbonnades, etc.)
- Zuivelproducten
- Gewassen vollegrondsgroenten
- Aardappel Eerste Keus (niet als je het vacuüm verpakt en al geschild koopt)
- Eieren
- ...

En op basis van een algemene redenering geven we de voorkeur aan rauwe producten, minder edele stukken vlees en geconserveerde groenten (aardappel, wortelen, pompoen, enz.).

Duurzame best practices voor het beheren van extra kosten:

- Kijk naar het prijsverschil voor de producten die het vaakst worden gekocht.
- Bekijk leveringskanalen
 - Interesseer je in coöperaties van biologische producenten, maar pas op: ze werken over het algemeen per sector, dus er zijn veel verschillende mensen om mee om te gaan;
 - Biologische distributiecoöperaties;
 - Biologische leveranciers;
 - Vermijd traditionele groothandelaren die biologische producten aanbieden, omdat ze een extra tussenpersoon hebben en daarom hogere prijzen (bijv. Resto Frais).
- Beperk voedselverspilling
- Werken met productiefiches
- Communiceren met het publiek om het bewustzijn te verhogen
- Het bewustzijn van het personeel verhogen
- Ivm vlees:
 - Herbereken de hoeveelheid vlees per bord
 - of verander van assortiment (bijv. diepvries)

- o of overschakelen op minder nobele stukken (bijv. dij in plaats van wit).

Réviser les grammages en viande et introduire des menus végétariens

Légumes Frais	conv	Bio	Δ%
Brocolis	1,29 €	3,05 €	136,4
Carottes	1,85 €	1,59 €	-14,0
Oignons	1,88 €	1,25 €	-33,5
Poireaux	5,90 €	3,39 €	-42,5
Courgettes	3,57 €	2,75 €	-23,0

Féculents secs	conv	Bio	Δ%
Spaghettis	2,15 €	2,80 €	30,2
Riz long grain	2,05 €	3,30 €	61,2
Couscous	3,40 €	3,05 €	-10,3
Lentille verte	4,70 €	4,40 €	-6,4

Vlande	Conv	Bio	Δ%
Carbonnade de bœuf	14,88 €	13,75 €	-7,6
Blanc de poulet	10,50 €	24,00 €	128,6
Haché porc et bœuf	10,68 €	11,90 €	11,5
Saucisse de campagne	12,78 €	10,35 €	-19,0
Steack Haché Limousin	12,61 €	13,35 €	5,9
Carbonnade de porc	13,99 €	13,45 €	-3,9

Œufs et crèmerie	Conv (2)	Bio	Δ%
Œufs [pièce]	0,22 €	0,34 €	54,5
Œuf entier liquide [L]	5,13	5,75 €	12,1
Lait [l]	0,99	1,15	16,2
beurre [kg]	9,92	9,3	-6,2
yaourt nature [l]	1,64	1,66	1,2



3. Getuigenissen

WoluFaciliteiten en Culinoa (Henry Decroix)

Een rusthuis in Sint-Lambrechts-Woluwe dat via het label Good Food Kantine reeds 2 koksmutsen kreeg.

Wat is er reeds aangepast:

- Seizoensfruit en -groenten op de menu's:
 - o we krijgen hulp van de interne diëtisten, dus het is vrij eenvoudig;
- 2 soorten fruit aan in het dessertmenu:
 - o Het was een gemakkelijke stap maar de bewoners klagen over een gebrek in variatie;
- Een vegetarisch alternatief aanbieden:
 - o niet eenvoudig voor de kok om te implementeren, maar er is training aangeboden.
- Een ander probleem is dat de bewoners het niet echt lekker vinden, dus aten ze niet veel. Daarom presenteren we het vegetarische alternatief als quiche;
 - o Positief: elke donderdag een vegetarisch menu voor iedereen en elke dag een vegetarisch alternatief...
 - o Negatief neveneffect: sommige bewoners aten op de donderdag daardoor minder - bij ons doelpubliek is dat problematisch/

- Oplossing: op donderdag het brasseriemenu openstellen voor de bewoners, dan hebben ze toegang tot niet-vegetarische gerechten.
- Werken aan het verminderen van de hoeveelheid vlees: van 150 gram naar 120 gram.
- Het tegenovergestelde geldt voor het gewicht van groenten: dat is toegenomen.
 - Om dit te doen, gebruiken we keukengerei dat helpt om de juiste hoeveelheid te bepalen om te serveren volgens het vastgestelde gewicht.
- Tevredenheidsenquête: uitgevoerd door de stagiairs.
 - Geweldige feedback van de bewoners en erg nuttig om de menu's aan te passen op basis van de feedback.
- Duurzame vis:
 - Het is niet altijd makkelijk om het zonder oranje gelabelde vis te doen!
- Afval verminderen:
 - We gebruiken Datameal software waarmee halve porties kunnen worden gecodeerd op basis van de eetlust en behoeften van de bewoners.
 - Deze software is zowel gemaakt voor de diëtisten als voor de koks, die hun inkopen doen aan de hand van het voedingsbestand per patiënt, waardoor de bestellingen kunnen worden aangepast aan de ideale hoeveelheden voor elke bewoner.

Partnerschap met Culinoa :

[Culinoa | Beheer van gemeenschapskeukens in België](#)

- Culinoa is een dienstverlener (het produceert geen maaltijden) die :
- Menu's opstelt in een cyclus van 13 weken
- Technische fiches opstelt voor elk menu
- Studie van de Foodkost
- Automatisch bestellingen plaatst bij verschillende leveranciers
- Instaat voor de hygiëne-audit
- Zorgt voor opleiding van personeel

Alle aanpassingen die bij Wolufacilities zijn gedaan, zijn enorm vergemakkelijkt door de samenwerking met Culinoa. Culinoa is een interessante tussenpersoon voor lokale overheden. Via Culinoa kunnen zij bijvoorbeeld hun vlees per stuk bestellen en het gewenste gewicht per stuk bepalen.

De vertegenwoordiger van Culinoa voegde eraan toe dat de HR-kosten worden beïnvloed door de keuze voor duurzaam voedsel, omdat er mogelijk meer werk/arbeid mee gemoeid is. De realiteit ter plaatse maakt deze aanpak niet altijd mogelijk, omdat het een knelpuntsector is waarin het moeilijk is om mensen aan te werven.

4. Leveranciers aan het woord

MABIO

[Mabio- Leverancier van biologische en Waalse producten rechtstreeks van de producenten!](#)

Een vrij nieuwe coöperatie die biologische en lokale producten verdeelt. Hun missie is het promoten van de producten van lokale bioproducenten (in eerste instantie uit Wallonië). Momenteel werken ze met 60 producenten die vertegenwoordigd zijn in de catalogus, met meer dan 600 referenties.

Alles is gedigitaliseerd en wordt gepresenteerd op een online platform (facilitator: Linked.Farm).

Hun assortiment is breed: kruidenierswaren, fruit en groenten, vlees, zuivelproducten, dranken, ...

Hun kracht ligt in de grootte van hun netwerk en hun nauwe samenwerking met producenten.

- Aarzel niet om aanvragen te doen die niet in de catalogus staan, want ze kunnen een beroep doen op hun netwerk en een oplossing voor je vinden.
- Volumes kunnen ook worden aangepast.
- Er wordt 3 keer per week geleverd: maandag, woensdag en vrijdag.
- Indien mogelijk vragen ze een week levertijd, maar soms is levering op D+2 mogelijk als dat nodig is.

Ze beginnen hun diensten aan te bieden aan lokale overheden: crèches, scholen, het Europees Parlement. Ze zijn aanwezig op de Brusselse ochtendmarkt (Mabru).

Franco: €300

HI'FALAFEL

[Hi'Falafel \(hifalafel.com\)](#)

Dit bedrijf is 8 maanden geleden opgericht door een Syrische vrouw die altijd graag falafel at toen ze op reis was met haar familie in Syrië.

Falafel is een product op basis van kikkererwten, zeer rijk aan plantaardige eiwitten. De Nutriscore is A, dus het is ook erg gezond. In het begin produceerden ze het zelf, met de hand, maar nu wordt het geproduceerd in een atelier in Waremmé.

Ze bieden diepgevroren falafels aan in verpakkingen van 3 kg met een houdbaarheidsdatum van 18 maanden.

Ze kunnen tot 5 ton per dag produceren, dus er is voor elk wat wils!

LUSTY FOOD

Lusty Foods - Belgian vegetable-based sauces

Producenten van groente- en hennepzaadsauzen met HPP-koudebehandeling om alle vitamines en voedingsstoffen te behouden. 100% biologisch, seizoensgebonden en lokaal. Enkele maanden geleden ontwikkelden ze een vijfde gamma voor lokale overheden.

Er zijn verschillende soorten verpakkingen:

- 5kg vacuüm verpakt en in gecontroleerde atmosfeer. Het is mogelijk om de verpakking aan te passen
- 2,5kg
- Of groter

Productiecapaciteit van 500kg per dag en leveringen 3 keer per week.

Gevestigd in Luik maar leveren naar Brussel via distributeurs Promogeste, C'tout bon en Made In BW.

Groenten: wortelen, uien, enz.

Ze werken nog niet in het kader van openbare aanbestedingen maar zijn wel geïnteresseerd om dat te doen.

Franco: €250

ECODAL Welkom - Ecodal

Ecodal teelt al 42 jaar groenten en fruit in Lennik (meer dan 3 hectare overdekt en tussen 10 en 15 hectare in open veld). Het is ook een groothandel geworden die levert aan winkels tussen Brussel en Namen.

Ze hebben een compleet assortiment groenten en fruit: eigen productie maar ook aankopen bij andere Belgische producenten en Europese producenten (Italië, Spanje) om een compleet assortiment te hebben.

Bestellingen worden geplaatst via een webshop. Ze leveren van maandag tot zaterdag. Naast groenten en fruit treden ze ook op als tussenpersoon voor andere producten. Zoals passata of olijfolie van Italiaanse collega's.

Franco: 300€ (maar het is niet erg rendabel en we gaan het waarschijnlijk verhogen) > op zoek naar grote klanten in plaats van kleine.

KOOLMEES Koolmees – Bioproducten rechtstreeks van de boer

Gelegen in de buurt van Brugge, bekend als "de groenteteeltregio van Europa". Hij is een landbouwer van de 4e generatie en het waren zijn ouders die in 1998 overschakelden op biologische landbouw!

Hij produceert kruiden en een beperkte hoeveelheid groenten en fruit terwijl de rest van de familie in de melkveesector zit. Groenten en fruit van collega's uit de buurt worden ook aangeboden via het bestelformulier.

Via hun logistiek centrum (dat ook de ophaling van producten van Vlaamse partners verzorgt) leveren ze aan ongeveer 200 klanten.

Het sterke punt: de versheid van de producten is top. Ze hebben bijna 4.000 artikelen, waarvan er geen enkele op voorraad is. Er wordt geogst de dag nadat de bestelling is geplaatst en de dag daarna geleverd.

Om dit te bereiken zijn er, in samenwerking met de andere producenten, slechts 2 leveringen per week. Dinsdag en vrijdag. Vanuit het oogpunt van de koper is dit een kleine zwakte, maar het is ook wat de ultraversheid van de geleverde producten garandeert.

Hun klantenkring is zeer divers: er zijn producenten die hun producten richten op toprestaurants en anderen die zich richten op grootkeukens met grote volumes.

Deze verschillende opties maken het mogelijk om aan de uiteenlopende behoeften van hun klanten te voldoen.

Ze leveren zowel in Vlaanderen als in Brussel.

Bij levering aan een restaurant in Brussel: geen franco omdat er in een stedelijke context vaak veel afnemers dicht bij elkaar liggen..

Voor winkels en buiten BXL wordt een leveringskost aangerekend.

TERROIRIST [*Webshop choice - Terroirist*](#)

Een initiatief dat 7 jaar geleden van start ging. Het assortiment werd geleidelijk opgebouwd met producenten en tuinders in België en elders in Europa, zodat ze momenteel een volledig gamma kunnen aanbieden.

Omdat ze veel met de horeca werken, hebben ze hun dranken en kruidenierswaren sterk ontwikkeld: witte bonen, flagolets, zonnebloemolie, enz.

In de nabije toekomst introduceren we een aantal typische producten uit de Japanse keuken die volledig gemaakt zijn van Franse biologische ingrediënten, in Bourgondië. Dit is een voorbeeld van onze aanpak!

We zijn op zoek naar een onverslaanbare prijs-kwaliteitverhouding!

Leveringen van maandag tot zaterdag.

2000 referenties plus fruit, groenten en eieren in onze webshop.

Franco : 350€