

NOVEMBER 28, 2008

## *Wat is duurzame catering?*

*De cateringbranche was de eerste waarvoor duurzaamheidscriteria zijn opgesteld. Cateraars die in de toekomst zaken willen blijven doen met de overheid, moeten 40% (en liefst 60%) biologische producten in hun assortiment hebben. Biologisch wil zeggen dat bij de productie geen chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest zijn gebruikt, dat genetische modificatie taboe is en dat dieren vrije uitloop moeten hebben (gehad). Verpakkingen moeten meermalen gebruikt kunnen worden, of moeten van milieuvriendelijk materiaal zijn. Ook moet elke cateraar, samen met de opdrachtgever, een plan opstellen om het milieu zo min mogelijk te belasten.*

*Bron: SenterNovem*

## *Wat is fair trade?*

*"Eerlijke handel of fair trade bevordert het volgen van sociale en ecologische regels bij internationale handel, in het bijzonder bij de export van arme landen naar het geïndustrialiseerde westen".*

*Bron: Wikipedia*

Duurzame ontwikkeling is een van de prioriteiten van het huidige kabinet. Duurzaam inkopen is daarvan een belangrijk onderdeel. De overheid koopt jaarlijks voor zo'n 40 miljard euro in. Door gebruik te maken van deze inkoopmacht wordt de markt voor duurzame producten gestimuleerd en krijgt innovatie en duurzaamheid in het bedrijfsleven een prikkel. De rijksoverheid heeft de ambitie in 2010 voor 100% duurzaam in te kopen, de gemeenten voor 75% en de provincies en waterschappen voor 50%<sup>1</sup>. Verduurzamen van de catering is vaak een eerste zichtbare stap. Door te kiezen voor een duurzame catering wordt eveneens een steentje bijgedragen aan het behalen van de Millenniumdoelen<sup>2</sup>.

## Waarom duurzame catering?

Op het gebied van duurzame catering is er een divers en snelgroeiend aanbod van biologische producten, streekproducten, seizoensproducten en fairtrade producten. De keuze van de eerste drie typen producten komt vooral ten goede aan de bescherming van natuurwaarden en het milieu. Fairtrade producten onderscheiden zich hiervan. Hierbij gaat het met name om een duurzame relatie met (producenten uit) ontwikkelingslanden. De keuze voor fairtrade (of eerlijk geproduceerde) producten draagt bij aan armoedebestrijding in 'het Zuiden'.

## Wanneer is catering duurzaam?

Binnen de door de overheid vastgestelde criteria zijn van de producten dranken en voedsel de volgende duurzaamheidsaspecten beschreven in het assortiment en de activiteiten van de cateraar:

- o Natuur, milieu en biodiversiteit: is het product aantoonbaar geproduceerd met respect voor het behoud en duurzaam gebruik van de natuurlijke hulpbronnen?
- o Milieu en klimaat: hoeveel afstand moet het product afleggen voordat het de consument bereikt en via welk vervoermiddel? Hoeveel energie en water per producteenheid is nodig om het gewenste product te leveren of te koelen tijdens transport?
- o Dierenwelzijn: is dierenwelzijn een punt van aandacht bij de productie van de levensmiddelen?
- o Sociale aspecten: het gaat daarbij om eerlijke handel, mensenrechten en het bevorderen van de toepassing van internationale arbeidsnormen, zoals het tegengaan van kinderarbeid en dwangarbeid.

Het is SenterNovem onmogelijk gebleken om per product criteria te definiëren voor duurzaamheid. In plaats van separate criteria zijn daarom enkele algemeen geldende en ook goed meetbare criteria benoemd voor het totale assortiment binnen de (bedrijfs)catering. Er wordt een minimumeis voor het aandeel biologische producten gegeven. Formele criteria wat betreft fairtrade producten zijn (nog) niet voorhanden.

<sup>1</sup> Bron: Ministerie VROM

<sup>2</sup> Zie ook: [www.millenniumgemeente.nl](http://www.millenniumgemeente.nl)

*De provincie Groningen mag van koffieleveranciers eisen dat de koffie aan criteria voor fairtrade voldoet. Dat is de uitspraak van de voorzieningenrechter in het kort geding dat koffieleverancier Douwe Egberts onlangs aanspande tegen de provincie Groningen.*

*Uit een persbericht van de Stichting Max Havelaar, november 2007*

**Fair Food Company**  
[www.fairfoodcompany.nl](http://www.fairfoodcompany.nl)  
De Fair Food Company is gespecialiseerd in verantwoord culinair eten en catering. Zij maken gebruik van verse, biologische en fairtrade producten en zijn specialisten in de vegetarische catering. Met name een goed adres voor een duurzame business of event catering.

**Deze factsheet is een uitgave van de Coalitie Duurzaam Inkopen.**

**In deze coalitie zijn onderstaande organisaties vertegenwoordigd:**

- ❖ Vereniging Klimaatverbond Nederland
- ❖ Provinciale milieufederaties
- ❖ COS Nederland
- ❖ Milieudefensie
- ❖ Natuur en Milieu

**Financiële bijdrage:**

**Ministerie van VROM**

## Certificaten



### EKO-keurmerk

Producten die het EKO keurmerk voeren zijn gecertificeerd door SKAL. Producten met dit keurmerk worden door de Nederlandse overheid erkend als biologische producten. Naast het EKO-keurmerk komen er verschillende andere keurmerken op in Nederland verkrijgbare producten voor, die aangeven dat producten biologisch zijn. Dit zijn veelal door andere overheden gecontroleerde keurmerken, bijvoorbeeld AB uit Frankrijk. Meer hierover vindt u op: [www.voedingswaar.nl](http://www.voedingswaar.nl)



### MSC-keurmerk

MSC staat voor Marine Stewardship Council (zie [www.msc.org](http://www.msc.org)). Het is een onafhankelijk, internationaal erkend keurmerk voor duurzame wild gevangen vis.



### Max Havelaar of Fairtrade-keurmerk

Dit is het Nederlandse onafhankelijke keurmerk voor fairtrade (eerlijke handel). Het keurmerk garandeert niet alleen dat de ingrediënten onder sociale voorwaarden en op milieuvriendelijke wijze zijn verbouwd, maar ook dat de boerenorganisatie hiervoor tenminste een kostendeckende prijs en een ontwikkelingspremie heeft ontvangen.

### Utz certified (voorheen Utz Kapeh)

Utz Certified is een keurmerk voor duurzame koffie (assortiment wordt verbreed naar onder andere cacao, thee en palmolie). Het keurmerk werd in 2002 door Ahold en een koffieproducent in Guatemala gestart als alternatief voor het strengere Max Havelaar. Het voornaamste verschil tussen Max Havelaar en Utz Certified is de betaling aan de boeren en de grootte van de organisaties die gecertificeerd worden. Max Havelaar richt zich vooral op de kleinere boeren, om hen te versterken en betaalt ze een vaste hogere prijs. Utz Certified daarentegen richt zich op de grote markt en laat prijsonderhandelingen over aan de markt.

## Rol van gemeenten

Met name door te zorgen voor een duurzame catering, zowel in huis als uitbesteed, wordt het duurzaam inkoopbeleid concreet gemaakt en verder uitgedragen. Ondanks onduidelijkheden over de toepassing van fairtrade criteria serveren al heel veel gemeenten binnen hun catering ook fairtrade producten, met name koffie en thee.

### Meer informatie en ondersteuning

Op zoek naar achtergronden en/of de meest actuele informatie met betrekking tot duurzame catering? De volgende websites helpen u snel verder.

- 1) [www.senternovem.nl/duurzaaminkopen/Criteria/facilitair/catering.asp](http://www.senternovem.nl/duurzaaminkopen/Criteria/facilitair/catering.asp): de link naar de formele criteria voor duurzame catering.
- 2) [www.duurzaamheidsmeter.nl](http://www.duurzaamheidsmeter.nl) op deze site vindt u bij het onderwerp duurzaam inkopen veel informatie over mogelijkheden en prestaties van gemeenten. Onder andere verduurzaming van de catering, met name in de kantine.
- 3) [www.marktplaatsduurzaaminkopen.nl](http://www.marktplaatsduurzaaminkopen.nl) en [www.duurzaaminkopen.nu](http://www.duurzaaminkopen.nu) Er is een ware explosie van aanbieders op de markt van duurzame catering. Op deze sites vindt u zowel achtergronden als aardige overzichten van leveranciers.
- 4) [www.maxhavelaar.nl](http://www.maxhavelaar.nl) en [www.fairtrade.nl](http://www.fairtrade.nl) voor meer achtergronden, de beschikbaarheid en leveranciers van fairtrade producten.
- 5) [www.fairfood.org](http://www.fairfood.org) De website van de organisatie Fairfood die zich met name richt op het zorgen voor meer transparantie en duurzaamheid in productketens op het gebied van food & beverage. Veel informatie en handige overzichten.