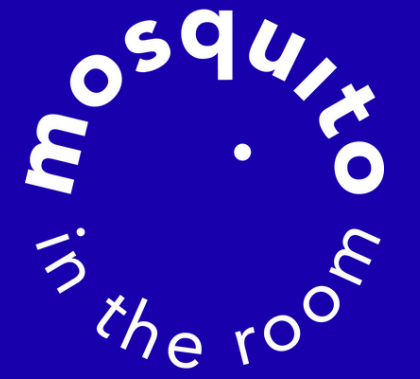




Toolkit voor aankopers



De Plantkracht-materialen kwamen tot stand dankzij de steun van de Green Deal Eiwitshift, in opdracht van Departement Omgeving van de Vlaamse overheid. En kreeg ook steun van de Green Deal Duurzame zorg.

**GREEN
DEAL**
EIWITSHIFT
OP ONS BORD

**GREEN
DEAL**
013.
DUURZAME ZORG

Inhoud

1. Plantkracht en de eiwitshift, waar gaat het over?
2. Algemene tips duurzaam aankopen
3. Voedingsrichtlijnen: ziekenhuizen, woonzorgcentra, kinderen
4. Aanbestedingen
 - a. technische specificaties
 - b. gunningscriteria
 - c. voorbeeldbestekken & inspiratie
 - d. waardevolle bronnen



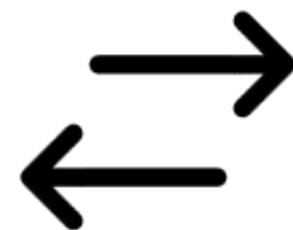
Plantkracht is kiezen voor ...

- 1/ vaker volwaardige plantaardige gerechten
- 2/ kleinere porties vlees, vis, zuivel en charcuterie
- 3/ wit vlees, vis of een eitje in plaats van rood vlees
- 4/ experimenteren met lekkere nieuwe recepten
- 5/ slimme combinaties van dierlijke & plantaardige ingrediënten

De eiwittransitie



Dierlijk = 60%



Plantaardig = 40%

Eiwitshift

= verhouding omdraaien

Algemene tips duurzaam aankopen



Algemene duurzaamheidstips voor aankopers

‘Als inkoper heb je de kans en verantwoordelijkheid om duurzaamheid te bevorderen. Door strategisch te denken en proactief te handelen, kun je een grote bijdrage leveren aan de verduurzaming in jouw sector.’



**Tips van Rudi Crabbé –
manager facilitaire diensten bij
ASVZ, Nederland**

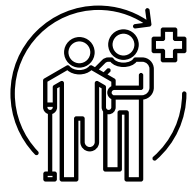
Algemene duurzaamheidstips voor aankopers

1. Stel duurzaamheid en circulariteit centraal in je inkoopbeleid
2. Maak duurzaamheid een vast onderwerp in gesprek en overleg
3. **Gebruik criteria** om vooruit te gaan en draagvlak te creëren
4. Zorg voor meetbare doelen



Plantaardig kan overal waar je voeding aanbiedt

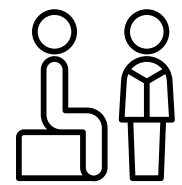
Denk bijvoorbeeld aan:



Voor inwoners & patiënten: ontbijt, middagmaal en avondeten



Voor personeel: personeelsrestaurant, automaten, events, vergaderingen, speciale feesten, ..



Voor bezoekers: in vending machines, de kiosk, broodjesautomaat, bezoekersrestaurant, winkel, ...

Voedingsrichtlijnen

In ziekenhuizen, woonzorgcentra en voor kinderen



Voedingsrichtlijnen voor ziekenhuizen

ESPEN - Aanbeveling 24.

Een vegetarisch dieet zal rekening houden met de energie- en eiwitbehoefte.

Consensus 89,4%.

Waarom?

Milieu impact + positieve impact op gezondheid + cultureel

ESPEN - Aanbeveling 25.

Een vegan dieet zal niet worden aangeboden in een ziekenhuis.

Consensus 76,5%

Waarom?

Risico op malnutritie, tekorten in B12, vit. D, ijzer, calcium.

Bron: [ESPEN guideline on hospital nutrition, 2021](#)



Voedingsrichtlijnen in woonzorgcentra

Afwisseling dierlijk met plantaardig door:

- afwisseling, vb 1 dag per week
- verkies herkenbare peulvruchten boven minder gekende alternatieven
- zorg voor aantrekkelijke gerechten en een goede smaak
- ook ei en kaas kunnen een laagdrempelig alternatief vormen



Ondervoeding =
grootste uitdaging

13% ouderen is
ondervoed

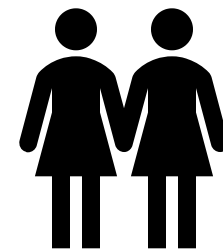
50% loopt risico op
ondervoed te geraken

Voedingsrichtlijnen voor kinderen



Kind & gezin

=> referentie voor de kleinsten



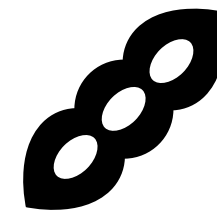
Hoge Gezondheidsraad

=> algemene voedingsaanbevelingen, ook voor kinderen



Hoge Gezondheidsraad

=> Lagere schoolkinderen



Kind & gezin

=> over vegetarisch eten bij kinderen

Aanbestedingen

2 hefboomen : technische specificaties en gunningscriteria



Overzicht specificaties & criteria

Technische specificaties

Productniveau

- Enkelvoudige producten
- Meervoudige producten
- Bevat X% vlees/vis
- Keuze opties in de menu's

Opleidingen

- Interne opleidingen
- Externe workshop

Andere criteria

- Gezondheid
- Klimaatmissies

Gunningscriteria

- Labels
- Matrix
- Proeven



Referentietool in Vlaanderen

MVOO tool van de Vlaamse overheid : voor maatschappelijke verantwoorde overheidsopdrachten.

Technische specificaties – Eiwitshift – KPI

Jouw rol als inkoper en aanbesteder:

“Zorg voor minimaal 60% plantaardige eiwitten in catering”

- Berekend op totaal aangekochte eiwitten
- Maak actieplan met tussentijdse doelstellingen
- Realiseer de eiwitverschuiving stapsgewijs

Bron: MVOO criteria – catering



Technische criteria – enkelvoudige producten

Voor de **aankoop van enkelvoudige producten**:

- hoeveelheid dierlijke eiwitten (gram per euro aankoopwaarde van de enkelvoudige producten)
- hoeveelheid plantaardige eiwitten (gram per euro aankoopwaarde van de enkelvoudige producten)

Enkelvoudige producten zijn producten die bij aankoop voor minimaal 95% uit één grondstof bestaan.

- 🎯 Het doel van deze indicatoren is om inzicht te krijgen in de verhouding dierlijk eiwit en plantaardig eiwit in de aankoop van de enkelvoudige producten en inzicht in de hoeveelheid eiwitten in de enkelvoudige producten ten opzichte van het totale volume.

Bron: MVOO criteria – catering



Technische criteria – meervoudige producten

Voor de aankoop van **meervoudige producten**:

- Bevat vlees/vis (percentage van aankoopwaarde van de meervoudige producten)
- Bevat geen vlees/vis, wel (dierlijk) vegetarisch (percentage van aankoopwaarde van de meervoudige producten)
- Veganistisch: 100% plantaardig (percentage van aankoopwaarde van de meervoudige producten)

Meervoudige producten: producten die bij aankoop uit minimaal twee grondstoffen bestaan, waarbij geen van de grondstoffen meer dan 95% van het gewicht van het product uitmaakt. Het gaat niet om producten die op locatie worden samengesteld.

🎯 Het doel van deze indicatoren is om inzicht te krijgen in de verhouding dierlijke en plantaardige producten in de aankoop van de meervoudige producten.

Bron: MVOO criteria – catering



Technische criteria – percentage vlees/vis

De percentages 'Bevat vlees/vis', 'Bevat geen vlees/vis' en 'Veganistisch (100% plantaardig, dus zonder dierlijke producten)', zijn bij elkaar opgeteld 100% (= de totale aankoopwaarde van de meervoudige producten).

Indien de opdrachtnemer gebruik maakt van hybride vleesproducten (waarin een deel van het dierlijk product is vervangen door een alternatief) kan hij dit beschrijven in zijn plan. Hij kan deze groep als aparte categorie benoemen, of indien eiwitgehalten voor dierlijke en plantaardige eiwitten bekend zijn, gebruik maken van de methode voor enkelvoudige producten en deze producten in de groep enkelvoudige producten meerekenen (ook in de te behalen doelstellingen).

Technische criteria: plantaardig menu

De aangeboden menu's moeten keuzes bevatten om de **consumptie van peulvruchten, groenten, fruit, volkoren granen en noten te verhogen**, terwijl de aanbevolen inname van voedingsstoffen voor de cliënten gelijk blijft, inclusief [te selecteren]:

- X vegetarische of plantaardige dag(en)/per week
- X vegetarische of plantaardige gerechten dagelijks of Z dagen per week
- dagschotel moet een vegetarisch of plantaardig gerecht zijn
- Y gram plantaardige eiwitten of peulvruchten per [week of dag]
- een opeenstapeling (V%) van vleesgerechten met bonen, granen of groenten.

Verificatie:

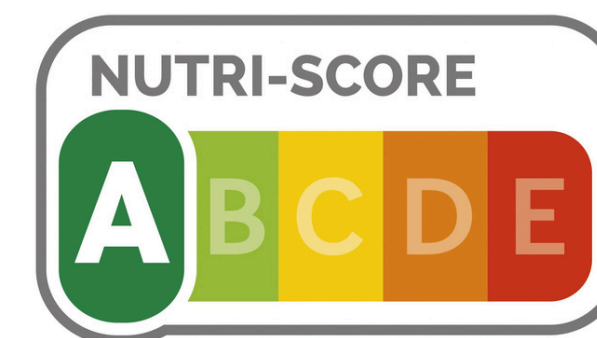
De inschrijver moet de menuplanning voorzien van de alternatieven die de consumptie van peulvruchten, groenten en fruit bevorderen. Dit moet duidelijk gespecificeerd worden, in overeenstemming met de vastgestelde vereisten.

Bron: EU GPP criteria



Technische criteria: plantaardig product

VOORKEUR	Geen voorkeur	Zo weinig mogelijk
<p>Peulvruchten zoals kikkererwten, linzen, bruine en witte bonen (gedroogd en zelfbereid of uit blik).</p> <p>Vleesvervangers* zoals: Tofu, tempeh, seitan, mycoproteïne</p>	<p>Vleesvervangers* zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Groenteburgers • Gepaneerde groenteburgers • Gepaneerde mycoproteïnen (zoals Quorn © Cordon Bleu en schnitzel) 	
<p>* Raadpleeg het etiket (gehalte aan eiwitten, verzadigd vet, zout) of Nutriscore om de betere keuze te maken uit kant-en-klare vleesvervangers.</p>		



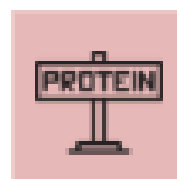
👉 **Alles over de Nutriscore via [deze link](#)**

Exacte criteria

eiwit (> 20% van de energie), en
ijzer (> 0.8 mg/100 g), en
vitamine B1 (\geq 0.06 mcg/100 g), en/of
vitamine B12 (\geq 0.24 mcg/100 g)

En:
niet te veel verzadigd vet (< 2,5 g/100 g)
niet te veel zout (< 1,1 g/ 100 g)
geen toegevoegd suiker

Technische criteria: plantaardig product



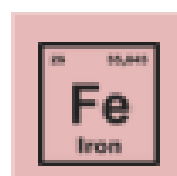
Voldoende eiwit ≥ 10 g/100 g



Weinig verzadigd vet ≤ 5 g/100 g



Weinig zout $\leq 1,6$ g/100 g



Voldoende ijzer $\geq 0,7$ mg/100 g

Voldoende vit. B12 > 0.13 ug/100 g

Voldoende vit. B1 > 0.06 mg/100 g

Technische criteria: plantaardig broodbeleg



Geen criteria

Wel concrete voorbeelden van gezond plantaardig beleg:

- Fruit: banaan, aardbei, perzik, ...
- Groenten: rauw, gegrild of als spread
- Notenpasta: bv. 100% pindakaas
- Peulvruchtenspread: bv. humus, linzenpaté

Exacte criteria

Kaasvervanger obv. plantaardige ingrediënten

- Verzadigd vet: ≤ 14 g/100 g
- Trans vet: niet toegevoegd
- Zout: $\leq 2,05$ g/100 g
- Toegevoegd suiker: niet toegevoegd
- Calcium: ≥ 500 mg/100 g
- B12: $\geq 0,24$ mcg /100 g
- Eiwit: 20% van de energie van het product

Criteria uit werkveld en onderzoek

Vanuit enkele Vlaamse diëtisten

Criteria per 100 g product:

- Vet: < 20 g
- Eiwitten: > 5 g
- Zout: $< 1,6$ g

Vanuit onderzoek Erasmushogeschool Brussel *

Criteria per 100 g product:

- Verzadigd vet: ≤ 3 g /100 g,
- Eiwitten: ≥ 7 g /100 g en
- Zout: $\leq 1,4$ g zout/100 g

**Bachelorproef Fara Van Belle,
Promotors: Evelien Mertens en Silke Desaeveer*

Technische criteria: plantaardige drinks



Kwalitatieve criteria

Aangeraden bij plantaardige alternatieven:

Sojadrinks & -yoghurts:

verrijkt met calcium, vitamines, en ongezoet (natuur)



Exacte criteria

Plantaardige eiwitdranken en desserts

- Verzadigd vet: $\leq 1,1$ g/100 g
- Transvet: niet toegevoegd
- Zout: $\leq 1,5$ g/100 g
- Toegevoegd suiker: ≤ 6 g/100g
- Calcium: ≥ 80 mg /100 g
- B12: $\geq 0,24$ mcg /100 g
- Eiwit: ≥ 20 en%

Voorkeur

- Melk natuur
- Karnemelk natuur
- Kefir natuur
- Ayran (beperkt gezouten)
- Yoghurt natuur
- Plattekaas natuur
- Calcium- en vitamineverrijkte sojadrink natuur (1)(2)
- Calcium- en vitamineverrijkte alternatieven voor yoghurt op basis van soja natuur (1)(2)
- Aangepaste melkvoeding voor kinderen tot 3 jaar (3)

Geen voorkeur

- Melkdranken met toevoeging van suiker en/of zoetstof (bv. chocomelk, fruitmelkdranken, yoghurt drinks ...)
- Yoghurt met toevoeging van suiker en/of zoetstof, yoghurt drinks
- Plattekaas met toevoeging van suiker en/of zoetstof
- Desserts op basis van melk (bv. pudding, flan, rijstpap, griesmeelpap ...)
- Calcium- en/of vitamineverrijkte sojadrink met chocolade- of fruitsmaak
- Calcium- en/of vitamineverrijkte alternatieven voor yoghurt op basis van soja met toevoeging van suiker en/of zoetstof
- Calcium- en/of vitamineverrijkte desserts op basis van soja
- Room, koffieroom
- Plantaardig alternatief voor room

Zo weinig mogelijk

- Desserts op basis van room (bv. roomijs, chocomousse, tiramisu ...)
- Slagroom, gesuikerd

Observaties uit werkveld

Plantaardige drinks zijn al vrij goed ingeburgerd, maar nog duur voor op grote schaal ter vervanging van koemelk te dienen.

Technische criteria – opleiding personeel

Opleiding (type, inhoud en aantal uren per medewerkersfunctie per jaar)

Het doel van de opleiding is tweeledig: adviesverlening kunnen voorzien aan klanten en een gedragsverandering stimuleren bij het personeel van de opdrachtnemer zodat duurzaamheid in praktijk wordt gebracht.

Alle cateringmedewerkers krijgen minimaal 1x per jaar een opleiding of werkinstructie over gezond en duurzaam eten en duurzaam gedrag in de dienstverlening (bv. eiwittransitie, verspilling, seizoensgebonden eten). Hieronder vallen ook interne trainingen of opleidingen in samenwerking met de sector.


Bron: MVOO criteria – catering



Technische criteria - gezondheid

Voor het gehele aangekochte assortiment:

- Zout (gram per kg aankoop)
- Verzadigd vet (gram per kg aankoop)
- Suikers (gram per kg aankoop, uitgezonderd fruit dat per stuk wordt verkocht en groenten)
- Kilocalorieën (kcal per kg aankoop)

 Het doel van het bijhouden van de hoeveelheden zout, vet, suiker en kilocalorieën is dat op basis van de historische data doelstellingen kunnen worden besproken en vastgesteld tijdens het reguliere overleg.

Bron: MVOO criteria – catering



Technische criteria - klimaatemissies

Klimaatemissies assortiment (kg CO₂-eq. per kg aankoop)

Momenteel is het nog niet mogelijk om de CO₂-uitstoot van het assortiment op uniforme wijze te rapporteren. De inschrijver gebruikt voor de rapportering een eigen methode.



Gunningscriteria – voorbeelden I

Meer dan 50% van producten dat voldoet aan alle duurzaamheidscriteria van een keurmerk voor duurzame, eerlijke of biologische landbouw wordt hoger gewaardeerd.

Naarmate de inschrijver kan aantonen dat meer dan 50% van de plantaardige & dierlijke producten in het assortiment is voorzien van één van de volgende keurmerken voor biologische, duurzame of eerlijke landbouw wordt de inschrijving hoger gewaardeerd.

In geval van een gelijkwaardig keurmerk dient de gelijkwaardigheid te worden aangetoond met een onafhankelijke toetsing.

Vb. Voor eieren kan verwezen worden naar een stempel code beginnend met cijfer 0: (eieren afkomstig van biologische kippen) of cijfer 1 (eieren afkomstig van kippen met vrije uitloop).



Gunningscriteria – bijkomende inspiratie I

Vraag om componenten of maaltijden aan te leveren voor een **blindproeverij met een beoordelingscommissie** in de opdrachtgevende organisatie. Gebruik tijdens de proeverij volgende organoleptische criteria met een beoordeling van 0 – 10, met eventuele maandelijkse herziening bij aanpassing van receptuur.

- Smaak
- Uitzicht
- Textuur
- Geur

Bron: [Gids voor duurzame aankopen](#)



Gunningscriteria – bijkomende inspiratie II

Gebruik een **kwaliteitsmatrix** om de samenstelling van componenten en gerechten te bepalen. Zeker bij samengestelde producten kan dit relevant zijn.
Vb. hoeveelheid groenten in puree, hoeveel plantaardig gehakt in saus, ...

Leidraad voor het tegen gaan van voedselverlies van de Vlaamse overheid.
Hoe minder eiwitten er verspild worden, hoe beter!

Op de **website van de federale overheid** vind je een schat aan informatie rond duurzaam aankopen.

Ook de **provincie Antwerpen** biedt een schat aan informatie en voorbeeldbestekken over catering, dranken, servies en andere duurzame thema's. Zij geven ook voorbeeldmails voor kleine bestekken <30.000€



Voorbeeldbestekken & inspiratie



Waardevolle voorbeeldbestekken



Grote dank gaat uit naar **Stad Gent** voor hun pioniersrol.

Zij stelden hun bestekken gratis ter beschikking:

- [duurzame catering](#) voor de woonzorgcentra, lokale dienstencentra en assistentiewoningen
- leveren van [gezonde en duurzame maaltijden](#) ten behoeve van diverse onderwijsinstellingen en kinderopvang van stad Gent die bijdragen aan een duurzaam voedselsysteem, milieu impact verlagen en bijdragen aan het welzijn

👉 Klik op de linken om de volledige bestekken te bekijken. Zij werkten onder andere op vegetarische gerechten, het gebruik van gelabelde producten uit eerlijke handel en bio, ...



Voedingsbeleid Nederland – inspiratie

Voor gezond en duurzaam voedingsbeleid in ziekenhuizen en zorginstellingen, inclusief meetbare doelstellingen:

Voor ziekenhuizen:

<https://goedezorgproefje.nl/kaders-van-gezond/>

Voor zorginstellingen:

<https://goedezorgproefje.nl/kaders-van-gezond/>



Gezonde Eetomgeving Nederland – inspiratie

De Checklist Richtlijnen Gezonde eetomgeving staat boordevol concrete maatregelen die je kan nemen om je algemene voedingsaanbod gezonder en duurzamer te maken.

De verhouding dierlijk/plantaardig wordt er op verschillende manieren opgenomen.

De checklist kan je opnemen als referentiedocument in de gunningscriteria.



Waardevolle bronnen

- <https://ikwilcirculairinkopen.nl/stappenplan/>
- <https://www.mvoocriteria.be/nl>
- <https://gidsvoorduurzameaankopen.be/nl/content/voedsel-dranken-catering-2024>
- <https://www.mangerdemain.be/wp-content/uploads/2024/11/Vademecum-LCD-mai2024-IMPOK.pdf>
- <https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/Vademecum%20kantines%20NL%20-%2020240828.pdf>
- <https://milieuplatformzorg.nl/bibliotheek/Voeding/voeding-inkopen/>
- <https://circabc.europa.eu/ui/group/44278090-3fae-4515-bcc2-44fd57c1d0d1/library/9cd7f542-d33c-43f6-91af-b3838c08c395/details>
- <https://aankopen.vlaanderen-circulair.be/nl/aankooprojecten/detail-2/voorbeeldbestek-catering-stad-gent>



De inhoud en opmaak van dit materiaal gebeurde door [Mosquito In The Room](#), op basis van eigen expertise, werkervaring met de sector, referentie rapporten, én de waardevolle input van een aantal relevante professionals.

Vragen of opmerkingen:

✉ amy@mosquitointheroom.be

of ariane@mosquitointheroom.be

☎ 0474 78 22 30

👉 Update,
inspiratie en info,
check onze linkedin.



Met steun van

