



**Milieucriteria voor het maatschappelijk
verantwoord inkopen van**

Catering

Versie maart 2017

1. Scope/afbakening

De productgroep Catering omvat de dienst en het assortiment. Als evenementencatering onder hetzelfde contract valt, zijn de criteria ook van toepassing op de evenementencatering. In veel gevallen zullen de criteria ook toepasbaar zijn op evenementencatering die niet onder het reguliere contract valt. Hetzelfde geldt voor broodjes die worden besteld buiten het reguliere contract, bijvoorbeeld voor vergaderingen.

De volgende producten (met bijbehorende CPV-code) maken deel uit van de productgroep Catering. Deze lijst met producten is niet uitputtend.

Producten	CPV-code
Kantine- en cateringdiensten	55500000-5
Kantinediensten	55510000-8
Diensten voor kantines en andere niet-openbare cafetaria's	55511000-5
Kantinebeheer	55512000-2
Cateringdiensten	55520000-1
Kantine- en cateringdiensten	55500000-5

Buiten de scope van deze productgroep vallen:

- keukenapparatuur. Criteria hiervoor vindt u onder de productgroep Grootkeukenapparatuur;
- automaten voor warme en koude dranken. Criteria voor deze apparatuur vindt u onder de productgroep drankautomaten. Als de inhoud van de automaten (de dranken) onderdeel is van het cateringcontract, dan wordt dit gezien als onderdeel van het assortiment en valt dit wel binnen de productgroep.

Dit document beschrijft de milieucriteria. Informatie over de andere onderdelen van maatschappelijk verantwoord inkopen, zoals sociale voorwaarden en social return, kunt u terugvinden op de website van PIANOo, bij de specifieke [productgroep pagina](#).

2. Belangrijkste milieueffecten

In onderstaande tabel staan de duurzaamheidsthema's en de daarbij behorende benadering voor de productgroep Catering. In de kolom "benadering" is weergegeven hoe de "duurzaamheid" per thema kan worden beïnvloed via (de criteria van) duurzaam inkopen. In deze kolom is tevens een verwijzing opgenomen naar eisen, gunningscriteria of aandachtspunten en suggesties waarmee aan de benadering invulling kan worden gegeven. De productgroep kan ook impact hebben op andere milieuthema's maar die zijn (op dit moment) minder van belang, niet proportioneel of er zijn (vooralsnog) geen geschikte standaardcriteria voor.

Thema's	Benadering	Nr. eis/ criterium
Energie en klimaat Energiegebruik en CO₂ uitstoot (waaronder ook methaan) bij de productie en verwerking van levensmiddelen.	• Gebruik energiezuinige apparatuur • Gebruik van producten die zo energiezuinig mogelijk zijn geteeld • Inkoop diensten met aandacht voor aan de dienst gerelateerd transport • Gebruik van producten die zo CO₂-neutraal mogelijk zijn geteeld.	AS2, AS4, AS9, ME1, SC1, CB1, CB2, CB3, CB4, GC1

Materialen en Grondstoffen Voedselverspilling en verpakkingsafval	⇒	- Inkopen diensten met zo min mogelijk restafval - Inkopen diensten met zo min mogelijk verpakking	AS1, AS3, AS6, AS8, AS9, CB1, CB3 AS3, AS6, AS9, SC1, CB1, CB2, CB3
Water en Bodem Eutrofiëring, verzuring en toxische gevolgen voor mens en milieu bij teelt voedingsmiddelen	⇒	Inkopen van producten die zonder gebruik schadelijke stoffen zijn geteeld	AS9, ME1, CB1, CB3, GC1
Natuur, biodiversiteit en ruimte Verlies van biodiversiteit bij het vangen of kweken van vis	⇒	Inkopen van op een duurzame wijze gevangen of gekweekte vis	AS9, ME1, CB1, CB3, GC1
Gezondheid en welzijn Dierenwelzijn bij het houden van dier ten behoeve van de voedselproductie; gezondheid van de consument	⇒	- Inkopen van producten van dieren die op een verantwoorde wijze zijn gehouden - Inkopen van voldoende gezonde producten	ME1, AS7, AS9, GC1

3. Aandachtspunten en suggesties

Door al vanaf de voorbereidingsfase na te denken over de kansen en mogelijkheden voor een zo duurzaam mogelijke inkoop, kunt u komen tot meer ambitieuze of andersoortige specificaties dan de standaard minimeisen en gunningcriteria opgenomen in dit document. In onderstaande tabel staan aandachtspunten en suggesties om duurzaamheid te bevorderen voor inkopen binnen deze productgroep.

Nr.	Aandachtspunten en suggesties (AS)
AS1	Werkelijk lunchgebruik inventariseren Inventariseer het werkelijke lunchgebruik en de behoefte van medewerkers en hoeverre medewerkers bereid zijn mee te betalen voor duurzamere catering. Dit is relevant voor de bepaling van benodigde budgetten en afspraken in de contractfase. Bekijk ook hoe eventuele hogere prijzen in de businesscase ondervangen kunnen worden. Dat wil zeggen dat bijvoorbeeld in het contract een hogere opslag kan worden gezet op producten die niet aan de criteria voldoen en een lagere opslag op de producten die wel voldoen. Een reële inschatting van het werkelijke gebruik beperkt bovendien de hoeveelheid afval.
AS2	Aanschaf duurzamere keukenapparatuur bekijken Bekijk of er ook aanleiding is voor aanschaf van duurzamere keukenapparatuur of drankenautomaten. Kijk hiervoor bij de productgroep Grootkeukenapparatuur of Automaten.

AS3	Servies dat meerdere malen gebruikt kan worden kiezen Kies voor servies dat meerdere malen gebruikt wordt of voor 1- portie verpakking met een relatief lagere milieubelasting (bijvoorbeeld papier, karton, kunststof, of hout). Als u kiest voor zo min mogelijk verpakkingen (en dus voor het gebruik van servies) dient u wel rekening te houden met kosten voor personeel voor extra te verrichten handelingen, bijvoorbeeld voor de bereiding en het beperken van derving.
AS4	Seizoensproducten inkopen Milieubelasting kan teruggedrongen worden met inkoop van seizoensproducten of producten uit de regio. De <u>groente & fruitkalender</u> van Milieu centraal kan hierbij ondersteunen, deze is te vinden via de link: https://groentefruit.milieucentraal.nl/media/1001/gfk.pdf.
AS5	Minder dierlijke en meer plantaardige eiwitten Dierlijke eiwitten hebben een te grote impact op het milieu. Vergroot het aandeel plantaardige eiwitten in het aanbod. Er zijn volop innovatieve en vegetarische alternatieven, zoals producten uit zeewier, paddenstoelen, peulvruchten en noten. Het aandeel plantaardige eiwitten kan ook vergroot worden met producten die bestaan uit een mix van vlees en vleesvervangers.
AS6	Verspilling tegengaan Ga verspilling tegen. Indien de catering is uitbesteed aan een professionele cateraar kunt u samen met deze cateraar kijken hoe in uw situatie voedselverspilling voorkomen kan worden. Ook in een eigen beheer situatie zijn er mogelijkheden, zoals: • Maak afspraken met uw leverancier over kleinere verpakkingseenheden. • Koop niet te veel in. • Zorg voor optimale opslagomstandigheden. • Hanteer een goed voorraadbeheersysteem. • Creëer in uw menusysteem ruimte voor restverwerking. • Maak niet te veel gerechten (bv. snacks of salades) van te voren klaar. • Bereid gerechten tegen sluitingstijd alleen nog op bestelling. • Maak porties niet te groot.
AS7	Gezondere alternatieven stimuleren Stimuleer gezondere keuzes door voldoende gezondere alternatieven aan te bieden in het assortiment. Gezondere producten bevatten minder verzadigde vetten, minder toegevoegde suikers, minder zout en meer vezels.
AS8	Duurzame papieren disposables kiezen Disposables dienen alleen gebruikt te worden als dit echt noodzakelijk is. Als disposables nodig zijn kies dan voor duurzame papieren disposables zoals keukenpapier en servetten. Kies voor producten die gemaakt zijn van gerecyclede of duurzaam beheerde niet-gerecyclede vezels of kies een biobased disposable. Duurzaamheid is echter mede afhankelijk van het gedrag van de eindgebruiker (neemt men 1 servet of pakt men er gelijk 10?). Meer informatie over biobased inkopen is te vinden via <u>PIANOo MVI Thema biobased inkopen</u>, waar ook de wegwijzer biobased inkopen te vinden is en de <u>Handreikingen Biobased Inkopen</u>.
AS9	Mogelijkheden voor een duurzaam assortiment onderzoeken Ga na hoe u de invulling van een duurzaam assortiment wilt faciliteren en stimuleren, zowel wat betreft contractvorm als beschikbaarheid van budget. Afhankelijk van de contractvorm heeft de cateraar meer of minder ruimte om de wensen op het gebied van duurzaamheid in te vullen.
AS10	Standaardmenu met laag gehalte dierlijke eiwitten Vraag de opdrachtnemer om aan te geven wat hij in het standaard menu (banqueting map) serveert. Vraag hem om in het standaardmenu een laag gehalte, maximaal 50%, aan dierlijke eiwitten te serveren. Indien een bestelsysteem aan de orde is, vraag dan de opdrachtnemer om de optie met minder dierlijke eiwitten hoog in het bestelsysteem of zelfs als eerste te presenteren.

4. Selectiecriteria

Nr.	Selectiecriteria (SC)
SC1	Milieumanagementsysteem De inschrijver beschikt voor zijn organisatie, althans voor dat deel/die delen van de organisatie dat/die betrokken is/zijn bij de uitvoering van de opdracht over een managementsysteem waarin ten minste de volgende onderwerpen zijn opgenomen: • de concrete maatregelen die zijn of worden getroffen om de milieubelasting van de bedrijfsprocessen die verband houden met de uitvoering van de opdracht (in elk geval water- en energieverbruik, transport, afval en derving, voedselverspilling, verpakkingen en schoonmaak) te verminderen of te voorkomen; • de borging van de naleving van de desbetreffende milieuwetgeving; • de aandacht die wordt besteed aan de bewustwording en de competentie van medewerker(s) ten aanzien van het omgaan met de voor deze opdracht relevante milieuaspecten; • de aandacht die wordt besteed aan de bewustwording en de competentie van toeleverancier(s) ten aanzien van het omgaan met de voor deze opdracht relevante milieuaspecten • het monitoren (als basis voor kwaliteitsgarantie) van de voor deze opdracht relevante milieuaspecten. <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om bijvoorbeeld met een ISO 14001- of een EMAS-certificaat om aan te tonen dat hij aan bovenstaande criterium voldoet. Een milieumanagementsysteem zoals ISO 14001 of EMAS toont aan dat een bedrijf of organisatie een systematisch milieumanagementsysteem hanteert voor het behandelen van relevante milieukwesties tijdens dagelijkse activiteiten. Let er daarbij wel op dat het certificaat de in het selectiecriterium gestelde onderwerpen betreft (concrete maatregelen, borging van naleving milieuwetten, bewustwording personeel, het monitoren). Op de website van SCCM is een database te vinden waarin alle ISO 14001-certificaten zijn opgenomen van in Nederland door de Raad voor Accreditatie (RvA) geaccrediteerde certificatie-instellingen. Wanneer een certificaat er onverhoopt niet op mocht staan kan contact worden gezocht met de betreffende certificatie-instelling. Op http://www.sccm.nl/ zijn de contactgegevens te vinden.

5. Minimumeisen

Nr.	Minimumeisen (ME)
ME1	<i>(bij meerjarige overeenkomst)</i> Samenstelling assortiment 50% van het assortiment bestaat bij aanvang van de opdracht uit producten met één of meer van de ondergenoemde duurzaamheidskenmerken. Het percentage wordt steeds per jaar, gerekend vanaf aanvang opdracht, genomen over het inkoopvolume (gemeten in euro's) van dat jaar. Onder inkoopvolume wordt verstaan: de ten behoeve van de opdracht ingekochte ingrediënten vermenigvuldigd met de inkoopprijs daarvan (dit is de prijs exclusief BTW maar inclusief eventuele kortingen). Het assortiment omvat enkelvoudige producten en samengestelde producten. Onder enkelvoudige producten wordt verstaan: een product dat op gewichtsbasis voor minimaal 95 % uit één grondstof bestaat. Onder samengestelde producten wordt verstaan: een product dat uit minimaal twee grondstoffen bestaat, waarbij geen van de grondstoffen op gewichtsbasis meer dan 95% van het product uitmaakt. Van samengestelde producten moet minimaal 75% van de grondstoffen op

	gewichtsbasis aan een of meer van de duurzaamheidskenmerken voldoen om te kunnen worden meegerekend in de bovenbedoelde 50%. Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht. Dat betekent dat de eis niet van toepassing is op hardware zoals borden en bestek of apparatuur. Duurzaamheidskenmerken 1. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die gedurende de verschillende levensfase meer binnenleefruimte hebben dan wettelijk is vereist. Onder wettelijk vereiste binnenleefruimte wordt verstaan: het minimale oppervlak in de stal per dier, zoals omschreven in het Besluit Houders van Dieren. Dierenwelzijn is belegd in de wet Dieren. Bovenwettelijke criteria worden gehanteerd door keurmerkhouders. <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten, met uitzondering van zuivel, met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk), Demeter; Beter Leven Keurmerk 1, 2 en 3 sterren (uitgezonderd rund- en kalfsvlees); Graskeurmerk (kip, varken); Scharrel keurmerk van Producert voor varkens; Milieukeur Ei; Label Rouge kip (Fr); Free Range varken (UK); Free Range kip (UK). 2. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren waarop geen vergaande ingrepen zijn toegepast dan bij of krachtens de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren zijn toegestaan. Onder “ingrepen” wordt verstaan: “lichamelijke ingreep bij het dier waarbij een deel of delen van het lichaam wordt of worden verwijderd of beschadigd”. <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn, zoals Skal of EKO-keurmerk (m.u.v. zuivel); Demeter zuivel en rundvlees; Beter Leven Keurmerk varken 1, 2 en 3 sterren; Beter Leven Keurmerk legkip met 3 sterren; Milieukeur varken; Graskeurmerk varken; Scharrel keurmerk van Producert voor varkens en runderen; Free Range varken (UK). 3. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die een vrije buitenuitloop hebben. Onder buitenuitloop wordt verstaan: een onoverkapte of deels of geheel overkapte buitenuitloop. <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten, met uitzondering van zuivel, met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter; Beter Leven Keurmerk: 3 sterren voor alle diersoorten, voor legkip ook 1 en 2 sterren, voor kalf ook 2 sterren, voor varken ook 2 sterren, voor rundvlees ook 1 en 2 sterren; Milieukeur Rundvlees; Milieukeur Ei; Eieren met handelscode 1; Scharrel keurmerk van Producert voor pluimveevlees en varkens; Graskeurmerk; Label Rouge kip (Fr); Free Range kip en Free Range varken (UK). 4. Dierlijke producten zijn afkomstig van zeldzame rassen. Onder “zeldzame rassen” worden verstaan rassen die op de lijst staan van Stichting Zeldzame Huisdieren (www.szh.nl/rassen/) en voor minimaal 65% raszuiver zijn of rassen die op een vergelijkbare lijst van een andere EU lidstaat staan en voor minimaal 65% raszuiver zijn.
--	---

Verificatie

De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria.

- 5. Visproducten zijn afkomstig van vissen die op duurzame wijze zijn gevangen of gekweekt, zodanig dat geen schade wordt berokkend aan andere diersoorten en aan planten en in zodanige hoeveelheden dat de stand van de vissoort door de vangst niet achteruit gaat.**

Verificatie

De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: MSC-vis ('blauwe vis') en 'groene' vis van de VISwijzer. Voor gekweekte vis: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Naturland; Soil Association; Milieukeur, en het ASC KEURMERK. Zie (www.wnf.nl, www.goedevis.nl)

- 6. Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld in kassen waarin tenminste 25% primair brandstof bespaard is ten opzichte van de situatie waarin zij zich van energie zouden voorzien door verwarming via een conventionele verbrandingsketel en inkoop van grijze elektriciteit. De besparing wordt berekend volgens de rekenmethode die wordt toegepast bij het Energiecertificaat of een vergelijkbare methode.**

Onder primaire brandstoffen worden verstaan brandstoffen die worden geëxtraheerd of direct onttrokken uit natuurlijke hulpbronnen zoals ruwe olie, steenkool en aardgas.

Verificatie

De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Kasproducten met het Milieukeur voor glasgroenten voldoen hier in ieder geval aan. Andere kasproducten kunnen ook voldoen indien er voor de kas waarin het product is geteeld een Energiecertificaat is verstrekt dat de 25% besparing op primair brandstof aantoonst.

- 7. Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld zonder de hieronder genoemde chemisch-synthetische middelen.**

Niet toegestane middelen bij de teelt van kasproducten:

1. 2,4 D;
2. Glyfosfaat;
3. Glyfosfaat-ammonium;
4. Linuron;
5. Maneb;
6. Mancozeb;
7. MCPA;
8. Mecoprop.

Verificatie

De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en kasproducten met het Milieukeur voldoen hier in ieder geval aan.

- 8. Plantaardige akkerbouw-, vollegrond- en fruitproducten zijn geteeld zonder chemisch-synthetische middelen of slechts met de middelen die hieronder zijn opgenomen.**

Toegestane middelen bij de teelt van akkerbouw- en vollegrondproducten:

Zie het 'certificatieschema Milieukeur plantaardige producten uit de open teelt', versie van 1 februari 2011, code AP&V.2-PP.9, bijlage Ivb, pagina 23 t/m 92

<http://www.smk.nl/files/categories/5/531/def%20Schema%20PP%209%2020012011%20AKK.pdf>

	Toegestane middelen bij de teelt van fruit: Zie het 'certificatieschema Milieukeur plantaardige producten uit de open teelt', versie van 1 februari 2011, code AP&V.2-PP.9, bijlage Ivd, pagina 92 t/m 95 http://www.smk.nl/files/categories/5/532/def%20Schema%20PP%209%2020012011%20FRUIT%20ap%20pe.pdf <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en akkerbouw/volleggrondproducten en fruit met het Milieukeur voldoen hier in ieder geval aan. 9. De volgende plantaardige producten zijn geteeld zonder de chemisch-synthetische middelen die zijn opgenomen in de 'Dirty Dozen List' van het Pesticide Action Network (PAN), http://www.pesticideinfo.org/Search_Chemicals.jsp section 'Find Chemicals by Toxicity': banaan, sinaasappel, citroen, mango, guava, ananas, koffie, thee, cacao en rijst. <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en producten met de keurmerken UTZ Certified, Rainforest Alliance en Fairtrade voldoen hier in ieder geval aan. 10. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die zijn gevoederd met producten van plantaardige oorsprong die: - Als het gaat om soja en palmolie: voor 95% van het volumeaandeel in het rantsoen zijn geteeld via de RSPO en/of RTRS richtlijnen; - Als het gaat om andere diervoederproducten: zonder het gebruik van chemisch-synthetische middelen zijn geteeld. <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk) en Demeter voldoen hier in ieder geval aan. Tenminste voor een deel van de te leveren artikelen zal de opdrachtnemer pas gedurende de uitvoering van de opdracht kunnen aantonen, aan de hand van keurmerken of van controlerapporten van een onafhankelijk deskundige, of aan de duurzaamheidskenmerken wordt voldaan. De wijze van verantwoording hierover dient in de overeenkomst te worden opgenomen. Eieren met handelscode 3 voldoen aan geen van de duurzaamheidskenmerken. 11. Melk afkomstig van melkveebedrijven die voldoen aan de weidegang volgens de definitie van Stichting Weidegang Melkveebedrijven voldoen aan de criteria voor weidemelk die gehanteerd wordt door de Stichting Weidegang. Op deze bedrijven weiden de melkgevende koeien gedurende minimaal 120 dagen per jaar tenminste 6 uur per dag. <i>Verificatie</i> De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Voor melkproducten moet worden aangetoond dat de melk die hiervoor gebruikt wordt 100% weidemelk is.
--	---

ME2	Gebruik gerecycled materiaal voor omverpakkingen Wanneer kartonnen dozen worden gebruikt als omverpakking, dienen deze voor minstens 80% uit gerecycled materiaal te bestaan. Wanneer voor de eindverpakking kunststofzakken of -vellen worden gebruikt, dienen deze voor minstens 75% uit gerecycled materiaal te bestaan. Wanneer gekozen wordt voor biobased materiaal is deze minimum eis niet van toepassing. Een omverpakking is gedefinieerd als verpakking van reeds verpakte producten. <i>Verificatie</i> Een monster van de productverpakking moet bij de aanvraag worden verstrekt, samen met een bijbehorende verklaring waarin staat dat aan dit criterium is voldaan.
-----	--

6. Gunningscriteria

Nr.	Gunningscriteria (GC)
GC1	Samenstelling assortiment Naarmate meer dan 50% van het assortiment bij aanvang van de opdracht bestaat uit producten met een of meer van de genoemde duurzaamheidskenmerken onder ME1, wordt dit onderdeel van de inschrijving hoger gewaardeerd. Het percentage wordt steeds per jaar, gerekend vanaf aanvang opdracht, genomen over het inkoopvolume (gemeten in euro's) van dat jaar. Het assortiment omvat enkelvoudige producten en samengestelde producten. Voor een toelichting op de termen inkoopvolume, enkelvoudige en samengestelde producten en assortiment, zie de inleiding bij ME 1.

7. Contractbepalingen

Nr.	Contractbepalingen (CB)
CB1	Communicatieplan Opdrachtnemer stelt in samenspraak met opdrachtgever binnen een halfjaar na de ingangsdatum van het contract een communicatieplan op waarin hij beschrijft hoe de informatievoorziening over duurzame catering aan de eindgebruiker plaatsvindt en voert dit uit. In dit plan besteedt de opdrachtnemer in ieder geval aandacht aan de volgende onderwerpen: • Welke productinformatie wordt gegeven; • De wijze waarop productinformatie wordt gegeven; • De wijze waarop over de doelstellingen rond duurzame catering wordt gecommuniceerd; • De wijze waarop opdrachtnemer duurzame producten promoot; • Verdeling van de taken tussen opdrachtnemer en opdrachtgever.
CB2	Verbeterplan Opdrachtnemer stelt binnen een half jaar na contractering, in samenspraak met opdrachtgever, een verbeterplan op waarin wordt vastgelegd hoe, gedurende de contractperiode en binnen de kaders van het contract, de milieubelasting van de aan de opdracht gerelateerde werkzaamheden verminderd of voorkomen wordt. In het verbeterplan worden in ieder geval de volgende onderwerpen meegenomen: • Energie- en watergebruik; • Afval en afvalscheiding; • Verpakkingen inclusief eenmalig servies; • Derving/ voedselverspilling;

	• Gebruik van reinigingsmiddelen; • Aan opdracht gerelateerd transport (personeel en middelen); • Opleiding en werkinstructies personeel. Voor de genoemde onderwerpen wordt de milieubelasting gedefinieerd en waar mogelijk gekwantificeerd, worden doelstellingen vastgesteld en worden maatregelen geformuleerd om de doelstellingen te realiseren. Aanvullende contractbepalingen, voor zover relevant, kunnen zijn: • Minimaal twee keer per jaar wordt tijdens een overleg tussen opdrachtgever en opdrachtnemer de voortgang besproken; • In de loop van de contractperiode vindt tijdens het periodieke overleg aanscherping van het verbeterplan plaats.
CB3	Rapportage Opdrachtnemer rapporteert halfjaarlijks aan opdrachtgever welk percentage van het assortiment, genomen over het inkoopvolume van het afgelopen half jaar in euro's, bestond uit producten met een of meer van de duurzaamheidskenmerken genoemd in minimeis 1. Daarnaast rapporteert de opdrachtnemer over de resultaten gericht op het terugdringen van de milieu-impact (meer plantaardig minder dierlijk eiwit, minder verspilling, enz.)
CB4	Vermindering dierlijke eiwitten De opdrachtnemer geeft binnen een half jaar na contractering het beginniveau aan van het percentage dierlijke eiwitten van het gehele assortiment. Daarnaast gaat de opdrachtnemer akkoord met de inspanningsverplichting om de hoeveelheid dierlijke eiwitten in het assortiment jaarlijks te verminderen t.o.v. het beginniveau in het eerste jaar en in de navolgende jaren t.o.v. het jaar daarvoor, met een minimaal verschil van 5%, uitgedrukt in een percentage van het inkoopniveau in euro's. De opdrachtnemer rapporteert halfjaarlijks het niveau van dierlijke eiwitten, uitgedrukt in een percentage van het inkoopniveau in euro's. Het streefniveau is een gehalte plantaardige eiwitten van het gehele assortiment van 50%. <i>Verificatie</i> De opdrachtnemer stelt elk jaar een verbeterplan op voor het verminderen van dierlijke eiwitten.