



Samenvatting Aanvullende vragen Patiëntenvoeding

April 2022

Stefan de Jong (AevesBenefit)

Aanpak marktconsultatie

1. Schriftelijke vragen gesteld via e-mail:

Input van 7 deelnemers aan de eerdere marktconsultatie

Albron B.V.	Geen inhoudelijke reactie
Bidfood B.V.	Inhoudelijke reactie
Daily Fresh Food	Inhoudelijke reactie
Eetgemak groep B.V.	Inhoudelijke reactie
Huuskes B.V.	Inhoudelijke reactie
Marfo Food Group	Inhoudelijke reactie
Van Hoeckel	Inhoudelijke reactie

Inhoudsopgave

- Vraag 1a t/m 1b: Concept
- Vraag 2a t/m 2g: Duurzaamheid & MVO
- Vraag 3a t/m 3f: Prijsniveaus / budget

Schriftelijke consultatie

Vraag 1a:

“Is het mogelijk om binnen een vriesvers concept verschillende portiegroottes en componentkeuzes aan te bieden? Hoeveel portiegroottes en componentkeuzes zijn er beschikbaar?”

- Er is één leverancier welke aangeeft vriesvers in componenten (>150) te kunnen leveren.
- Drie leveranciers gegeven aan de vriesvers maaltijden in twee portiegroottes te kunnen uitleveren (450-300 gr / 470-350 gr / 400-130 gr). Eén leverancier wil hierin mee ontwikkelen.
- Twee leveranciers geven aan geen vriesvers aan te bieden.
- Eén leveranciers geeft aan geen producent te zijn en hierin samen te werken met andere marktpartijen.

Vraag 1b:

Wat zijn de gemiddelde kosten voor de afzonderlijke componentkeuzes (zie de gemiddelde maaltijd bij vraag 3) en portiegroottes wanneer deze vriesvers geleverd kunnen worden?

Op basis van de gegevens van één leverancier:

- Groenten € 4,25*
- Zetmeel € 3,60*
- Gevogelte € 7,75*
- Rundvlees € 13,50*
- Vis € 16,50*
- Vleesvervanger € 4,75*

*Gemiddelde gewicht 500 – 750 gram (prijzen exclusief btw).

Vraag 2a:

Is het reëel/haalbaar voor u wanneer het Erasmus MC de minimumeisen ME1 zoals opgenomen in het document “Milieucriteria voor het maatschappelijk verantwoord inkopen van Catering, versie maart 2017” stelt?

“50% procent van uw aangeboden assortiment bestaat bij aanvang uit producten met een of meer van de bij de minimumeisen ME1 genoemde duurzaamheidskenmerken.”

Alle marktpartijen geven aan dat dit voor de vis- en vleesproducten en broodmaaltijden haalbaar is. Als de eis ook geldt voor de convenience producten (samengestelde maaltijden) is dit voor de meeste leveranciers niet realiseerbaar. Dit heeft te maken met de complexe vertaling van inkoop naar productlijnen en de schaal van de inkoop (=kleiner), waardoor prijzen zullen stijgen voor duurzamere producten. Tevens is er een beperktere maaltijdsamenstelling mogelijk wat de keuzemogelijkheden voor patiënten beperkt.

Eén leverancier geeft aan dat duurzaam inkopen van de totale inkoopwaarde gezien haalbaar moet zijn, tegen hogere kosten. Bij samengestelde maaltijden vervallen de duurzaamheidslogo's weer omdat producten dan verwerkt worden en de labels niet meer gebruikt mogen worden.

Vraag 2b:

Is het reëel/ haalbaar voor u wanneer het Erasmus MC boven op de minimeis ME1 de contractuele verplichting stelt om in een groeimodel naar 100% duurzame inkoop van uw aangeboden assortiment in 2028 toe te werken?

De ambitie 100% is niet reëel wanneer de volgende factoren niet wijzigen:

- Aanbod en beschikbaarheid aan duurzame producten stijgt
- De mate waarin het assortiment gedurende het jaar heen aangepast kan worden
- Erasmus MC open staat voor alternatieve producten voor bijvoorbeeld A-merk producten
- Fluctuaties in prijzen stabiliseert en de verschillen tussen niet duurzame en duurzame producten kleiner worden. Voor zuivel- en visproducten speelt dit minder, maar wel voor groente, vlees en fruit zijn de verschillen in prijs nog te groot
- Erasmus MC bereidt is meer te betalen voor duurzamere producten dan de huidige producten in het assortiment

Vraag 2c:

Indien de contractuele eis uit vraag 2b voor u niet reëel is. Welk percentage duurzame inkoop van het assortiment is in uw ogen wel haalbaar en op welke termijn verwacht u dit te kunnen realiseren?

Aangegeven wordt dat het merendeel van de klanten tussen de 15-30% duurzaam inkopen in 2028 zit. En de ambitieuzere klanten rond de 50% kunnen zitten. Eén leveranciers geeft aan dat 80% reëel moet zijn.

Bovenstaande hangt wel af van de samenwerking tussen klant en leverancier en de mogelijkheden om assortimentswijzigingen door te voeren.

Vraag 2d:

Vanuit ons netwerk Goede Zorg Proef Je horen wij dat de mate van verduurzaming geen invloed hoeft te hebben op de prijsontwikkeling. Bijv. de financiële ruimte die ontstaat door minder gebruik van vlees kan hiermee gecompenseerd worden. Ziet u een relatie tussen de beschreven ontwikkeling van duurzaamheid in het voedingsaanbod en de prijsontwikkeling? Kunt u dit toelichten?

Ja, er is zeker een verband. Vlees is vaak een van de duurste componenten in een maaltijd. Door de vleescomponent te vervangen door een vegetarische component is een prijsbesparing mogelijk. Echter, moet er wel rekening gehouden worden met 3 aspecten:

- 1) Vleesvervangers zijn momenteel vaak nog duurder dan gewoon vlees
- 2) Wanneer er met biologische groenten, fruit, peulvruchten gewerkt wordt als alternatief is de besparing lager.
- 3) Dierlijke eiwitten zijn een belangrijk onderdeel voor het herstel van patiënten in een ziekenhuis. We zullen daarom een goede balans moeten vinden tussen gezondheid, duurzaamheid en de prijs.

Reëel gezien verwachten wij dat de daling van het gebruik van vlees inderdaad tot een prijsdaling zal leiden, maar niet genoeg om ambities zoals 100% duurzame inkoop te compenseren. In de komende vijf jaar zal duurzaam inkopen simpelweg nog steeds betekenen dat er een hogere prijs betaald moet worden. Een slag om de arm wordt wel gemaakt m.b.t. de huidige prijsstijgingen voor alle producten in de wereld door Corona, de oorlog in Oekraïne en overige schaarste problemen voor grondstoffen in de wereld.

Vraag 2e:

Welk percentage van uw assortiment voldoet aan het keurmerk fairtrade of gelijkwaardig (eerlijke handel)?

Fairtrade producten komen voornamelijk uit ontwikkelingslanden en bestaan uit koffie, cacao, thee en bananen. De meeste leveranciers geven aan dat deze producten niet vaak worden gebruikt bij de samenstelling van maaltijden. En daarom het percentage fairtrade producten relatief laag is. Deze producten zijn wel regelmatig vindbaar rondom de broodmaaltijd.

Het percentage loopt uiteen van 1 tot 17,5%.

Vraag 2f:

Erasmus MC is van plan om een minimum van 20% vegetarisch voedingsaanbod op te nemen. Is dit realistisch en haalbaar?

Ja, dit is realistisch en haalbaar. Een hoger percentage is ook mogelijk. Ca. 40% wordt ook genoemd. Een en ander is wel in samenwerking met de afdeling dietitiek verder door te ontwikkelen tot een nog hoger percentage.

Vraag 3a:

Wat zijn de gemiddelde kosten per maaltijd (koel vers) wanneer deze in bulk verpakking worden aangeleverd?

Afhankelijke van de invulling die u wenst, de keuze die u wilt maken in het assortiment, welk formaat verpakkingen u wilt gebruiken en de zeer rap stijgende grondstofprijzen liggen de gemiddelde kosten per maaltijd in bulk tussen €2,75 en €4,50 inclusief BTW. Diëten zijn c.a. €1 euro duurder.

Vraag 3b:

Is het mogelijk om dieetmaaltijden (koel vers) in bulk geleverd te krijgen?

Ja, dat is mogelijk wordt door alle partijen aangegeven. Een partij geeft nog het volgende mee.

De dieetafleidingen natriumarm en gemalen zijn verkrijgbaar in koelverse bulkverpakking (½ gastronom). Allergeen diëten worden als individuele diepvriesmaaltijd geleverd. Dit omwille van de veiligheid.

Vraag 3c:

Indien ja bij vraag 3b: welk opslag percentage per maaltijd (bulk levering) houdt u aan voor dieetmaaltijden (koel vers)?

De volgende opslagen worden gemiddeld gehanteerd:

- Natriumarm 15%
- Consistentie 20%
- Overige diëten 35%

Voor complexe-, meervoudige- en allergeendiëten geldt een opslag-% variërend van 15% tot 75%, zulks afhankelijk van de specifieke dieetwens.

Vraag 3d:

Wat zijn de gemiddelde kosten per maaltijd (koel vers) wanneer deze per component en in de daarvoor gegeven portiegroottes worden aangeleverd?

Eén leverancier heeft de gevraagde informatie aangeleverd. De overige leveranciers hebben zich of gebaseerd op haar eigen bereidingwijze (sous-vide) of een prijs voor een volledige maaltijd opgegeven.

- Groenten: € 0,86 per 150 gram.
- Zetmeel: € 0.40 per 65 gram.
- Gevogelte: € 1,16 per 85 gram.
- Rundvlees: € 1,85 per 85 gram.
- Vis : € 3,59 per 85 gram.
- Vleesvervanger: € 1,20 per 85 gram.
- Saus/jus: € 0,56 per 50 ml.

Prijzen exclusief btw

Vraag 3e:

Welk opslag percentage per maaltijd/component (vraag 3d) houdt u aan voor dieetmaaltijden?

De volgende opslagen worden gemiddeld gehanteerd:

- Natriumarm 15%
- Consistentie 20%
- Overige diëten 35%

Voor complexe-, meervoudige- en allergeendiëten geldt een opslag-% variërend van 15% tot 75%, zulks afhankelijk van de specifieke dieetwens.

Vraag 3f:

Wat zijn de gemiddelde kosten voor een (standaard) ontbijt?

Door leveranciers worden nog enkele aannames gemaakt. (Gebaseerd op 2 sneetjes brood met beleg, toetje of fruit, drankje en afhankelijk van de keuze mogelijkheden (basis/ luxe).

Ontbijt € 1,05 tot € 2,65.

Vraag 3g:

Wat zijn de gemiddelde kosten voor een (standaard) lunch?

Door leveranciers worden nog enkele aannames gemaakt. (Gebaseerd op broodmaaltijd + extraatje / brood-serveerwagen assortiment achter de hand).

Lunch € 1,50 tot € 3,50.