

Duurzaamheid op het gebied van catering



De urgentie voor de transitie naar een duurzame, toekomstbestendige maatschappij wordt steeds duidelijker. Internationaal zijn er afspraken gemaakt zoals het Klimaatakkoord van Parijs, het beleid rond Internationaal Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (IMVO) en de VN-ontwikkelingsagenda 2015 – 2030 waarin de zeventien Sustainable Development Goals (duurzame ontwikkelingsdoelen) staan beschreven. Ook op nationaal niveau zijn er doelen gesteld in onder meer het nationaal Klimaatakkoord, het Grondstoffenakkoord, het nationaal plan MVI en de *Wet banenafpraak*.

Deze doelen zijn op gemeentelijk niveau vertaald naar een lokale aanpak en de drie gemeenten en BAR-organisatie nemen hun maatschappelijke verantwoordelijkheid door in te zetten op *maatschappelijk verantwoord inkopen*. Er is een actieplan Maatschappelijk Verantwoord Inkopen opgesteld om de ambitie **'100% Maatschappelijk Verantwoord Inkopen in 2030'** waar te maken. Dit blijkt uit de Klimaatvisie Ridderkerk, Klimaatopgave Barendrecht en Klimaatagenda Albrandswaard.

Op het gebied van catering hebben we de volgende duurzame ambitie:

"In 2050 zijn we CO2-neutraal en realiseren we een toekomstbestendige voedselvoorziening".*

Het actieplan MVI bestaat uit de volgende focusthema's:



Circulair
inkopen met minimale toepassing van nieuwe materialen en grondstoffen



CO₂
inkopen met zo min mogelijk CO₂-uitstoot



Gezondheid
inkopen met een positief effect op de gezondheid van de mens



Sociaal
inkopen met oog voor een inclusieve samenleving en gelijke kansen



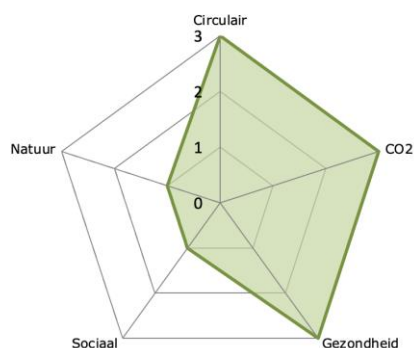
Natuur
inkopen met oog voor de natuur

Omdat niet alle thema's voor elk inkooppakket even relevant zijn is er voor de aanbesteding catering een ambitieweb ingevuld met bovenstaande thema's. Hierbij geldt dat 3 de hoogste ambitie is en 0 de laagste ambitie. De hoogte van de ambitie hangt samen met het doel wat er per pakket bereikt wilt worden en op welke thema's de meeste invloed kan worden uitgeoefend.

Ambitie

Ambitie

Voor catering is gekozen om hoog in te zetten op de thema's CO₂ (incl. circulariteit) en gezondheid.



Figuur 1: Ambitieweb catering

C02 incl. circulariteit



Doelstellingen

De kansen die we zien resulteren concreet in onderstaande doelstellingen met een klanttevredenheidsscore van minimaal een 7 op zowel de service als het aanbod.

CO2- reductie inclusief circulariteit

Door een externe onafhankelijke partij is een CO2 nulmeting uitgevoerd over het jaar 2020. Hierin is ook specifiek ingezoomd op de CO2- uitstoot van de cateringdienstverlening (zie bijlage 13). Omdat 2020 een COVID-19 jaar was is er ook een vergelijk gemaakt met 2019. Hierin is onder andere te zien dat zuivel en vlees zorgen voor de meeste CO2-uitstoot in deze categorie. Het doel van deze aanbesteding is om de CO2- uitstoot van deze dienstverlening te reduceren ten opzichte van de nulmeting. Wij streven met de cateraar naar een groeipad waarin zowel voor de bedrijfsrestaurants als voor de banquetingactiviteiten de duurzaamheidseisen - *zoals omschreven in bijlage 3 van de aanbesteding* - worden gerealiseerd.

De organisatiedoelstellingen op deze thema's zijn:

- In 2025 hebben we de CO2-uitstoot van onze eigen bedrijfsvoering met 25% verminderd.
- In 2025 geven we tenminste 20% van ons beïnvloedbare inkoopvolume uit bij lokale partijen.
- In 2030 we de CO2-uitstoot van onze eigen bedrijfsvoering met 50% verminderd.

- In 2025 is 10% van ons beïnvloedbaar inkoopvolume circulair.
- In 2030 gebruiken we 50% minder primaire grondstoffen.
- In 2030 is 50% van ons beïnvloedbaar inkoopvolume circulair.

Gezondheid

Doelstellingen

De kansen die we zien resulteren concreet in onderstaande doelstellingen met een klanttevredenheidsscore van minimaal een 7 op zowel de service als het aanbod.

Gezondheid

Inkopen met een positief effect op de gezondheid van de mens. We zetten in op het stimuleren van gezonde catering waarbij de gebruiker ook tevreden is met het assortiment. Meer gevarieerde voeding consumeren met plantaardige eiwitten brengt op diverse vlakken voordelen: voor het milieu, voor mensen (gezondheid) en dieren (verminderd dierenleed). Inhoudelijk gezien sluiten we daarmee aan op de doelstelling in de Nationale Eiwitstrategie om de consumptie van plantaardige eiwitten te laten toenemen middels het normalisatiespoor; het veranderen van routines en het normaliseren van plantaardige voeding. We zetten in op gezonde, duurzame en lokale/seizoensgebonden producten. We verleiden de gebruikers en breiden het plantaardige aanbod stapsgewijs uit. Wij streven met de cateraar naar een groeipad waarin zowel voor de bedrijfsrestaurants als voor de banquetingactiviteiten de duurzaamheidseisen - *zoals omschreven in bijlage 3 van de aanbesteding* - worden gerealiseerd.

De organisatiedoelstellingen op dit thema is:

- Voor 2026 is de ambitie dat minstens 60% van ons aanbod vegetarisch is en er dagelijks veganistische opties zijn. In 2030 is onze ambitie dat 75% van het aanbod vegetarisch is en van het totaal 35% veganistisch.
- Onbewerkte, verse en lokale seizoensproducten geniet de voorkeur.