

Bijlage E Visie catering Waterschap Limburg

“Gezond, duurzaam en sociale impact”



1 Aanleiding

Sinds 2025 zijn wij het nieuwe Waterschap Limburg. Een organisatie die in beweging is en blijft. In de koers “Leven met water” geven we richting aan deze beweging. Het is ons antwoord op de veranderende omgeving en actualiteiten in de wereld. De beweging willen we laten doorklinken in de afdeling facilitaire zaken en haar dienstverlening. Een van deze diensten is de catering. Eten en drinken zijn immers meer dan een dagelijkse behoefte: ze vormen een krachtig middel om bij te dragen aan een gezonde leefstijl, een duurzamer milieu en sociale impact, zowel binnen als buiten onze organisatie. De huidige overeenkomst tussen Waterschap Limburg en de cateraar loopt af in Q1 2026 en dit biedt op een natuurlijk moment dé kans om een nieuwe cateringvisie op te stellen die aansluit op de koers “Leven met water”.

De visie op catering, opgesteld door team facilitaire zaken, is nauw verbonden met onze bredere organisatieontwikkeling, zoals vastgelegd in onze koers “Leven met water”. Om de missie en visie te bereiken werken we “onderwater” met de werkwijzen: duurzaam, samen, innovatief en datagedreven – waarden die we ook verankeren in onze toekomstige cateringinrichting.

- **Duurzaam:** Waterschap Limburg kiest in haar catering voor duurzame opties. Van inkoop tot afvalverwerking, van energiegebruik tot het stimuleren van plantaardige keuzes – we maken bewuste keuzes die bijdragen aan milieu, biodiversiteit, waterkwaliteit en het welzijn van toekomstige generaties. Hierbij dagen we ook onze partners en leveranciers uit om met ons mee te bewegen in verduurzaming, zowel technisch als sociaal.
- **Samen:** Samenwerken is essentieel. In de ontwikkeling van deze visie is al intensief samengewerkt met interne stakeholders en externe partijen. Ook in de uitvoering van de catering zoeken we de verbinding – met collega’s, leveranciers en partners – om het restaurant een ontmoetingsplek te maken die bijdraagt aan verbinding, betrokkenheid en werkplezier.
- **Innovatief:** We stimuleren innovatie door ruimte te geven aan nieuwe ideeën en slimme oplossingen binnen catering. Dat kan gaan om voedselconcepten, technologieën zoals slimme bestelsystemen of samenwerkingen met lokale initiatieven en kennisinstellingen. Zo blijft onze catering eigentijds, relevant en vooruitstrevend.
- **Datagedreven:** We willen sturen op inzicht. Door data slim in te zetten, kunnen we beter monitoren wat werkt, welke voorkeuren er zijn onder medewerkers en welke impact we maken op gezondheid, milieu en kosten. Dit helpt ons om continu te verbeteren en de catering nog beter af te stemmen op de wensen van onze organisatie en samenleving.

In dit document formuleren we een toekomstgerichte visie op catering binnen Waterschap Limburg. We doen dit aan de hand van drie centrale pijlers: **gezond, duurzaam en sociale impact**. Deze drie pijlers zijn tot stand gekomen na het zetten van de volgende stappen:

- externe marktconsultatie waaronder een bezoek aan het bedrijfsrestaurant van de Provincie Limburg;
- inhuren van het extern adviesbureau Smaackmakers;
- intern kwantitatief en kwalitatief onderzoek uitgevoerd m.b.t. de wensen en behoeften van de medewerkers op het gebied van catering door studenten van de Hoge Hotelschool;

- Interne gesprekken gevoerd met stakeholders waaronder HRM, duurzaamheid, directeur Bedrijfsondersteuning en de dijkgraaf (portefeuillehouder);
- Brainstormsessie met diverse deelnemers waaronder een afvaardiging van de OR onder leiding van Smaackmakers met als doel de ingrediënten voor deze visie te achterhalen.

Deze visie vormt het fundament voor toekomstige beleidskeuzes, aanbestedingen, aanbestedingsleidraad en praktische uitvoering voor de cateringdiensten binnen Waterschap Limburg. Op basis van de opgestelde visie wordt onderzocht in hoeverre het mogelijk en wenselijk is om de cateringdiensten ook beschikbaar te stellen voor de “buitenlocaties”. Daarbij wordt gekeken naar zowel de praktische uitvoerbaarheid als de aansluiting bij de strategische uitgangspunten van de organisatie.

Deze visie en de uitwerking daarvan past binnen de daarvoor tot op heden ter beschikking gestelde middelen.



2 Pijlers gezond, duurzaam en sociale impact

Voeding heeft niet alleen invloed op onze gezondheid, maar ook op het milieu en sociale structuren. Door bewust te kiezen voor wat we aanbieden, hoe we inkopen en met wie we samenwerken, kunnen we vanuit de catering een betekenisvolle bijdrage leveren aan een gezondere, duurzamere samenleving met een waardevolle sociale impact. Deze visie is gebaseerd op de eerder genoemde pijlers, namelijk gezond, duurzaam en sociale impact. Ook geven wij een toelichting over de invulling van de kosten.

2.1 Gezond

Voorwaarde voor een gezonde werkomgeving is een voedzaam en evenwichtig cateringaanbod. Waterschap Limburg voelt zich hiervoor verantwoordelijk en neemt deze verantwoordelijkheid door medewerkers, bezoekers en partners te stimuleren en inspireren tot gezondere keuzes. Dit gaan we doen door in ons cateringaanbod keuzes conform richtlijnen “goede voeding” van de Gezondheidsraad te stimuleren. Zo dragen wij bij aan gezondheid, vitaliteit en werkplezier.

2.2 Duurzaam

Onze catering moet actief bijdragen aan het verkleinen van de eigen ecologische voetafdruk als de voetafdruk van de gehele keten. Dit is in lijn met de missie van WL “schoon, veilig en voldoende water”, want welk voedsel en hoe we voedsel produceren is van grote invloed op de waterkwaliteit en kwantiteit.

Wist je dat...

voor de productie van
één broodje kaas
gemiddeld zo'n
90 liter water
nodig is?



Dit komt door het waterverbruik in de gehele keten: van telen van het graan tot het verwerken van melk tot kaas.

WIST JE DAT...

De waterfootprint
van een Big Mac
2.400 liter
water
bedraagt.



2.400
liter water

Dit gaan we doen door bewuste keuzes te maken, zoals het gebruiken van seizoensgebonden en lokaal geproduceerde ingrediënten, het beperken van CO² uitstoot, het tegengaan van voedselverspilling en het minimaliseren van afval, waaronder verpakkingsmateriaal. Daarnaast zetten we ons in voor de transitie naar regeneratieve landbouw, waarmee we samen met onze partners bijdragen aan een toekomstbestendig voedselsysteem.

2.3 Sociale impact

Ook hechten we waarde aan de sociale impact van catering. Sociale impact staat hierbij voor het verbinden met de ander, het creëren van eerlijke kansen voor de mensen die voedsel produceren (opgenomen in de MVI-criteria) en voor de mensen die in (sociale) armoede leven.

Wij geven kwetsbare mensen niet alleen ondersteuning, maar maken hen ook zichtbaar binnen de organisatie. Dit doen we door eisen te stellen aan onze cateringpartner op het gebied van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Denk hierbij aan een percentage ingezette arbeidsuren door werknemers die volgens wet Banenafpraak in dienst zijn bij deze partner. Verder kiezen we voor het creëren van een omgeving en aanbod waarbij iedereen zich welkom voelt.



3 6 principes

De drie pijlers gezond, duurzaam en sociale impact concretiseren wij in zes principes. Deze zijn net als de pijlers tot stand gekomen door een aantal stappen die we hebben gezet, beschreven in hoofdstuk 1. De zes principes luiden als volgt:

- 1) Gezond en vitaal
- 2) Seizoensgebonden en biologisch
- 3) Voedselverspilling
- 4) Verpakkingsbewust
- 5) Duurzaam geproduceerd
- 6) Inclusie

3.1 Gezond en vitaal

Ons cateringaanbod stimuleert keuzes conform richtlijnen “goede voeding” van de Gezondheidsraad, welke vertaald zijn door het voedingscentrum in de Schijf van Vijf. We bieden minimaal 60% gezondere keuzes aan conform overheidsniveau Gezonde Catering

https://mobiel.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Eet_omgeving/Overheidsniveau%20Gezonde%20Catering.pdf.

Ook hebben we aandacht voor de eiwittransitie. We sluiten aan bij het streven van de overheid naar een eiwitbalans plantaardig- dierlijk van minimaal 50:50 in 2030.

Daarbij is het van belang te blijven aansluiten bij de wensen en behoeften van de gebruikers.

3.2 Seizoensgebonden en biologisch

De gezondheid, duurzaamheid en sociale impact van ons voedsel wordt sterk positief beïnvloed als in de keten voornamelijk gekozen wordt voor seizoensgebonden, verse en regionale producten en ingrediënten. Het gebruik van keurmerken op gebied van eerlijke handel, natuur, milieu en herkomst zijn een hulpmiddel hierbij.

De Nederlandse overheid heeft een ambitieus doel gesteld op het gebied van biologische landbouw

<https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/landbouw-en-tuinbouw/aanpak-groei-van-aandeel-biologische-landbouw>. In 2030 moet 15% van het landbouwooppervlak voor biologische landbouw worden gebruikt. Om dit te stimuleren moet meer biologisch voedsel worden geconsumeerd.

Daarom heeft de rijksoverheid gesteld dat het aandeel biologische producten in restaurants van de rijksoverheid moet worden verhoogd naar 25%. Deze doelstelling zullen wij als Waterschap Limburg ook nastreven.

3.3 Voedselverspilling

Minder voedsel verspillen levert een positieve bijdrage aan het klimaat en de voedselvoorziening voor de bevolking. Waterschap Limburg wil voedselverspilling tegengaan, zowel bij voedselproductie, het voedselaanbod als bij de consument. In lijn met “Sustainable Development Goal 12, Sustainable Consumption and production” <https://www.sdg Nederland.nl/SDG/12-verantwoorde-consumptie-en-productie/>, streeft Waterschap Limburg naar het minimaal halveren van de voedselverspilling bij catering in 2030 ten opzichte van 2015.

3.4 Verpakkingsbewust

Waterschap Limburg werkt samen met haar cateringpartner aan het voorkomen van vermijdbare verpakkingen, van samengestelde verpakkingen en gebruik van plastics en disposables. Waar verpakkingen of gebruik van plastics onafwendbaar blijkt in verband met hygiëne of voedselveiligheid, wordt gekozen voor varianten met de laagste milieu-impact. Dit is een kwaliteitseis in de MVI-criteria.

3.5 Duurzaam geproduceerd

Waterschap Limburg is actief in water-, energie- en grondstoffenbeheer en zet in op een circulaire productiewijze. Dit willen we ook nastreven in de samenwerking met onze toekomstige cateringpartner m.b.t. de voedselketen. Er wordt bewust rekening gehouden met een goede balans tussen sociale, ecologische en economische belangen. In het kader van de transitie naar regeneratieve landbouw is het van belang dat minimaal 50% van zowel de dierlijke als plantaardige producten voldoet aan de gestelde milieueisen, zoals opgenomen in de MVI-criteria. Op deze manier dragen we samen bij aan een duurzame en toekomstbestendige voedselketen.

3.6 Inclusie

Het vergroten van sociale impact is belangrijk voor Waterschap Limburg en het verlangt van de cateringpartner dat inclusie als waarde wordt omarmd. Wij geven kwetsbare mensen niet alleen ondersteuning, maar maken hen ook zichtbaar binnen de organisatie. Dit vertalen we in duidelijke eisen op het gebied van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen voor de partner, zoals het in dienst nemen van een minimaal percentage werknemers conform de wet Banenafpraak. Wij stellen dat minimaal 15% van de ingezette arbeidsuren als social return worden gerealiseerd binnen de samenwerking.

Daarnaast speelt deze visie in op het bieden van ruimte voor en het inspelen op de uiteenlopende behoeften van diverse doelgroepen, culturen, voedselallergieën, -intoleranties en eetvoorkeuren.

Bij de realisatie van deze principes geven wij als organisatie nadrukkelijk de voorkeur aan een integrale toepassing van alle elementen, waarbij we tegelijk oog houden voor de betaalbaarheid en uitvoerbaarheid in de praktijk.