



**jonge
honden**

**EINDRAPPORT PILOT MVI
DUURZAME
BEDRIJFSRESTAURANTS**

Dec 2019

INLEIDING

Jonge Honden is in mei 2019 door de categoriemanager Catering Rijk gevraagd voor de project- en procesbegeleiding van twee projecten op het gebied van duurzame Rijks catering: NPA en MVI.

Met het Nationaal Preventieakkoord (NPA) gaan meer dan 70 partijen samen aan de slag om Nederland gezonder te maken en gezondheidsverschillen te verkleinen. Een van de afspraken in het NPA is dat alle bedrijfsrestaurants van de Rijksoverheid in 2021 gezond zullen zijn. 'Gezond' betekent dat zij tenminste een niveau 'zilver' behalen volgens de richtlijnen van het Voedingscentrum, die vanaf 2020 zijn aangescherpt.

Voor de productgroep catering zijn Maatschappelijk Verantwoord Inkopen PIANOo criteria opgesteld. Met Maatschappelijk verantwoord inkopen (MVI) wordt inkoop benut voor het realiseren van meer duurzaamheid en het voorkomen van negatieve effecten op milieu en sociale aspecten. De MVI PIANOo criteria vormen de uitgangspunten voor nieuwe contracten met cateraars, maar worden ook als vrij ingewikkeld ervaren. Voor cateraars in bestaande contracten wordt bovendien nog onvoldoende gewerkt met MVI criteria. Er is in 2018 een handleiding geschreven waarin duidelijke KPI's zijn opgesteld op de volgende vijf thema's: gezonde keuze, inclusieve samenleving, eerlijke handel, duurzaam assortiment en circulaire economie.



Met diverse cateraars werden in 2019 pilots uitgevoerd, die hebben geleid tot inzicht in alle vijf thema's. Hierbij werd NPA (gezonde keuze) apart behandeld, omdat hier een concrete deadline aan vasthangt: in 2021 gezond (zie voor de uitkomsten de aparte eindrapportage voor NPA). Het thema Eerlijke Handel is apart opgepakt door het Categoriemanagement, om de nieuwe metingsvorm voor aanbestedingen te testen. De pilots vonden plaats bij één of twee restaurants van de cateraars Vermaat, Albron, Vitam, Sodexo en Eurest (Vermaat heeft zich in een vroeg stadium teruggetrokken, aangezien zij niet meer werkzaam is in Rijksrestaurants). De tijdlijn van de MVI-pilot:

Datum	Uitvoering	Resultaat
jul	Kick-off bijeenkomst	Introductie en vooruitblik pilottraject, zowel NPA als MVI. Ophalen commitment en input van deelnemers.
sep, okt	0-metingen 8 locaties	Inzicht in activiteiten op de 3 thema's met behulp van data uit KPI-handleiding en gesprek expert.*
okt	Bijeenkomsten	Best practices en knelpunten gedeeld in pilotgroepen. Samen stilstaan bij mogelijke oplossingen en inspiratie.
okt, nov	Experimenteren	Stappen richting duurzaam bedrijfsrestaurant a.d.h.v. tips uit de rapportage en eigen ervaringen.
okt	Terugkoppeling	Telefonische voortgangsgesprekken.
dec	1-metingen 8 locaties	Inzicht in activiteiten op de 3 thema's met behulp van data uit de KPI-handleiding en telefonisch gesprek expert.
dec	Einddocumenten	MVI-rapport met prestaties, knelpunten en advies.
dec	Eindbijeenkomst	Stilstaan bij resultaten en evaluatie van de pilot, best practices en inspiratie delen.

* Vanwege persoonlijke omstandigheden vonden deze gesprekken later plaats dan vooraf gepland.

In dit rapport kijken we terug op het pilottraject. Wat hebben we hier met elkaar van geleerd? We wensen alle cateraars en opdrachtgevers veel succes om nog meer stappen te zetten richting een duurzaam bedrijfsrestaurant!

TERUGKOPPELING PILOT 2019

LEGENDA

Bij deze pilot werd gemeten met de KPI Handleiding die speciaal is geschreven als light versie van de MVI Criteria. Het was bedoeld als een opstapje voor cateraars en opdrachtgevers om alvast bezig te gaan met de thema's die wellicht later terugkomen in aanbestedingen. Er werd gewerkt met de volgende matrix:

Resultaatgebied	Omschrijving	Prestatie indicator(en)	Meetmethode
Afgesproken resultaatgebieden	Detail invulling van het resultaatgebied	Basis waarop wordt gemeten binnen het resultaatgebied	Hoe wordt de "data" van de prestatie-indicator gemeten?
Circulaire economie	Terugdringen van niet duurzame mono-verpakkingen	Aantal producten in mono-verpakking t.o.v. vorige meting zijn afgenomen.	Inkoop bestand cateraar met alle producten in mono-verpakking
	Gebruik retourverpakkingen	Leveranciers leveren meer producten in retourverpakking t.o.v. vorige meting.	Cateraar levert bestand aan met producten die in retourverpakkingen worden aangeleverd
	Voedselverspilling terugdringen	Per bestelde lunch wordt de verspilling gerapporteerd.	Cateraar levert bestand aan met verspilling per bestelde lunch
	Producten in restaurant en banquetingmap zijn op componenten gelijk.	Componenten van de banqueting zijn standaard producten in reguliere verkoop	Cateraar levert een bestand aan met producten gelijk zijn in zowel banqueting als reguliere verkoop
Duurzaam assortiment	Plantaardige banqueting lunch	Er is een 100% plantaardige lunch beschikbaar in de banqueting	Banquetingmap
Inclusieve samenleving	Social return	Het aantal ingezette 'social return' arbeidsuren ten opzichte van het totaal aantal uren cateringwerk <i>NB: in de 0-meting vroegen we dit zo breed mogelijk in kaart te brengen, bij de 1-meting vroegen we bovenstaande meting.</i>	Rapportage cateraar met % aantal uren social return t.o.v. totaal aantal uren cateringwerk

RESULTATEN OP RIJ

Aanleveren van data: het was voor de cateraars goed te doen om de data aan te leveren. Alleen de data voor omverpakkingen is ingewikkeld. Toeleveranciers zijn nog niet zover om deze data inzichtelijk te maken. Bovendien wordt nog weinig gewerkt met retourverpakkingen.

MVI TUSSENSTAND PILOTS

8 pilots

- Data
- Gesprek
- Rapport

Data

-  Mono-verpakkingen
-  Omverpakkingen
-  Banquetingverspilling
-  Componenten gelijk
-  Plantaardige lunch
-  Social Return

- Stand van Zaken op thema's
- Verbeteren van meetmethode
- Advies over thema's
- Knelpunten van thema's

Resultaten per thema: hieronder staat wat de pilotgroepen per thema hebben bereikt. De cateraars zijn met name aan de slag gegaan met mono-verpakkingen.

N.B. Opdrachtgevers op locatie hadden gemiddeld genomen een wat terughoudende rol.

1. Circulaire economie:

- **Mono-verpakkingen:** De pilot resulteerde in een gemiddelde afname van 17%. De grootste afname was 83,6% (!) en de kleinste 0%. Dat laatste kwam doordat er eerder al een 'Say no to mono' campagne is geweest, waarin al 48% reductie plaats had gevonden.
- **Retourverpakkingen:** Cateraars zijn in gesprek gegaan met leveranciers of hebben dit gesprek gepland staan. Eén cateraar heeft volledig inzichtelijk gekregen welke omverpakkingen er worden gebruikt door de toeleveranciers. Het is echter een zeer lastig onderwerp, waar de cateraar weinig invloed op lijkt te hebben. Nu 4 grote cateraars het gesprek aangaan met twee grote toeleveranciers worden wellicht ook daar de ogen geopend.
- **Voedselverspilling terugdringen:** Uit de meeste metingen blijkt dat er weinig wordt besteld en/of verspild in de banqueting.
 - Uit de gesprekken blijkt dat bij een strenger bestellingsbeleid ook minder vaak wordt besteld.
 - Er wordt op sommige locaties gebruik gemaakt van pauzepleinen en/of counterbonnen, waardoor verspilling ook wordt tegengegaan.
 - Op locaties waar wel veel verspild wordt, is het belangrijk om in gesprek te gaan met de bestellers om niet teveel of onnodig te bestellen.
- **Op componenten gelijk:** dit bleek bij elke cateraar al het geval te zijn. Alleen wanneer er sprake is van zeer grote bestellingen wordt soms gebruik gemaakt van externe partijen. Dan zijn componenten niet gelijk. Daarnaast wordt het eten nooit weggegooid, maar eerst uitgedeeld op de afdeling.

2. Duurzaam assortiment:

- **Plantaardige banqueting lunch:** sinds deze pilot bieden alle pilotlocaties een plantaardige lunch aan die niet de duurste is. Echter, deze lunch wordt vaak slecht verkocht. Tips en adviezen om de verkoop te stimuleren:
 - Bestellers enthousiast maken over deze lunch door een proeverij te organiseren.
 - De vegetarisch/plantaardige lunch als standaardoptie, tenzij anders aangevraagd.
 - In alle lunches kan de verhouding groenten worden aangepast. Bij een experiment met één van de cateraars heeft dit geleid tot 90% meer groenten, 19% minder vlees en mis, waarmee naar schatting 66.500 kg CO2 is bespaard.

3. Inclusieve samenleving:

- **Social Return:** cateraars hebben eerst breed in kaart gebracht wat zij doen op het gebied van Social Return. Denk daarbij naast arbeidsuren ook aan inkoop bij sociale werkplaatsen en samenwerkingen met goede doelen. Alleen de arbeidsuren worden nu meegerekend met het percentage. Gemiddeld komen de pilotlocaties uit op 6,6% Social Return uren. Het hoogste percentage was 21% en het laagste percentage 0%. Dit laatste komt doordat de locatie te klein is of doordat er nog een vacature open staat. Daarnaast lopen sommige locaties er tegenaan dat een VOG verplicht is, terwijl ze graag willen werken met ex-gedetineerden.

WAT LEVERDE HET PILOTTRAJECT DAARNAAST OP?

Pilotdeelnemers gaven aan dat:

- + Het pilottraject heeft gezorgd voor **bewustwording** bij cateraar op hoofdkantoor en locatie, bij de opdrachtgever en bij de klant.
- + Door te werken met concrete deadlines hebben de locaties een **stok achter de deur** om nu al veranderingen door te voeren om straks aan verschillende MVI Criteria te voldoen.
- + Het was fijn om **te experimenteren zonder consequenties**. De pilotgroepen werden niet afgerekend op resultaten vanuit deze pilot, daardoor konden ze diverse manieren uitproberen.

KNELPUNTEN

Tijdens de pilot kwamen er ook een aantal knelpunten naar voren. De belangrijkste zijn:

- x Onduidelijkheid over toekomst MVI Score/Criteria en verhouding tot elkaar. De MVI Score en daarbij behorende KPI Handleiding waren bedoeld als opzetje voor de MVI Criteria. Dit zorgde echter soms voor verwarring.
- x Vanwege persoonlijke omstandigheden waren de startgesprekken uitgesteld, hierdoor hadden de pilotdeelnemers korter de tijd om te experimenteren op deze 3 thema's. Bij veel locaties heeft het focuspunt dan ook gezeten op het gezonde bedrijfsrestaurant.
- x Op sommige onderdelen hadden de pilotdeelnemers geen of weinig invloed, denk bijvoorbeeld aan de retourverpakkingen. Hierdoor is op dat punt (nog) geen concreet meetbaar resultaat bereikt. Echter, elke cateraar is wel het gesprek aan gegaan met de leverancier. Er is dus wel een positieve beweging in gang gezet. Wellicht levert dit later toch het gewenste effect op.
- x Opdrachtgevers bleven op de achtergrond betrokken, maar hebben gemiddeld genomen niet erg actief deelgenomen aan de pilot. Deze pilot was een kans om juist beter de samenwerking op te zoeken en zich goed in elkaars situatie te kunnen verplaatsen. Dit blijft een aandachtspunt voor de toekomst.

ADVIES - VERDER VERDUURZAMEN MET MVI

Na deze pilot is het aan de cateraars en opdrachtgevers om verder aan de slag te gaan met het duurzame bedrijfsrestaurant. Dat kan op eigen wijze. Zie hiervoor onderstaande tips.

ADVIES VOOR DE CATERAAR EN OPDRACHTGEVER

NB: punt 1 t/m 4 staan ook in de eindrapportages.

1. Bespreek als pilotgroep de uitkomsten van dit adviesrapport. Doe dit gezamenlijk met tenminste een vertegenwoordiger vanuit de opdrachtgever / het contract en een vertegenwoordiger vanuit de cateraar.

→ Wat valt op uit het rapport? Wat kunnen jullie snel oppakken en wat is lastiger? Gebaseerd daarop, welke ambities voor 2020 en 2021 zijn realistisch? Op welke KPI's willen jullie nog verder verbeteren?

2. Maak een Plan van Aanpak voor 2020, gebaseerd op de ambities.

→ Met deze pilot werden jullie aan de slag gezet om te experimenteren. Dit kunnen jullie voortzetten in 2020. Door een zo SMART mogelijk plan te formuleren met een realistische planning kunnen jullie nieuwe stappen zetten. Houd daarbij rekening met de wenningsfase van de klant en de veranderingen die jullie op het gebied van het gezonde bedrijfsrestaurant doorvoeren. Neem in het Plan van Aanpak mee op welke momenten jullie tussentijds bijeenkomen om de voortgang te evalueren, bijvoorbeeld eens per kwartaal. Dit kan wederom gecombineerd worden met de plannen voor het gezonde bedrijfsrestaurant.

3. Evalueer tussentijds de vorderingen en pas waar nodig het Plan van Aanpak aan.

→ Wat vinden de medewerkers van de veranderingen en hoe reageert de klant? Wat gaat direct goed en wat heeft nog extra aandacht nodig? Waar liggen nog knelpunten en hoe kunnen deze gezamenlijk opgelost worden? Door tussentijds te evalueren en waar nodig het Plan van Aanpak aan te passen kan gefaseerd worden toegewerkt naar een duurzaam bedrijfsrestaurant.

4. Vind een manier om de resultaten te monitoren.

→ Er is (nog) geen verplichting vanuit het Rijk om de prestaties op MVI bij te houden. Het kan wel zijn dat dit al opgenomen is in de contracten of dat dit in de toekomst wordt opgenomen. Het is verstandig nu alvast een – zo universeel mogelijke – manier te vinden om de prestaties bij te houden. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld deze MVI Score, de [MVI Criteria tool](#) of een eigen methodiek

Aanvullende tips:

- **Borgen van kennis en kunde** bij medewerkers op locatie. Medewerkers dienen op de hoogte te zijn van veranderingen in het restaurant en de kans te krijgen hierin mee te denken. Dat kan op ludieke wijze. Denk bijvoorbeeld aan:
 - korte filmpjes over het duurzame bedrijfsrestaurant
 - up-to-date visuele handleidingen per locatie met 'Wat is duurzaam?!'
 - challenges in de keuken, bijvoorbeeld zo min mogelijk verspilling, 100% plantaardige gerechten, een dag zonder mono-verpakkingen, etc.
- **Betrek andere afdelingen erbij!** Kies voor creatieve oplossingen om knelpunten op te lossen samen met andere afdelingen of externen. Denk bijvoorbeeld aan:
 - Inschakelen van gedragsveranderingsexpertise
 - Samenwerking met HR-afdeling over 'de vitale medewerker'
 - Opzetten van challenges voor medewerkers of klanten

ADVIES VOOR HET CATEGORIEMANAGEMENT

Blijf duurzaamheid aanjagen! De pilotgroepen hebben aangegeven dat het van grote toegevoegde waarde was dat deze thema's vanuit het Categoriemanagement worden aangejaagd. Op die manier wordt de noodzaak bij zowel cateraar als opdrachtgever benadrukt. Dit kan het Categoriemanagement blijven doen door:

- Tussentijdse bijeenkomsten te blijven organiseren. Hierin delen cateraars en opdrachtgevers hun best practices en knelpunten. Het is dan wel goed om een concreet doel met elkaar af te spreken, zoals dat bij NPA wel duidelijk is: alle restaurants 'zilver' in 2021. Zie voorbeelden bij 'MVI Score 2.0'.
- Faciliteer kleine pilots op subthema's, zodat cateraar en opdrachtgever zich in het thema kunnen verdiepen. Denk bijvoorbeeld aan het stimuleren van circulaire stromen: met goed gescheiden afvalstromen nieuwe producten maken.
- MVI Score 2.0: De MVI Score en daarbij behorende KPI Handleiding waren bedoeld als opzetje voor de MVI Criteria. Uit deze pilot is gebleken dat het mogelijk is om stappen te zetten met deze handleiding en dat het fijn wordt gevonden om hier op pilotniveau mee te oefenen. Voor sommige cateraars zijn de KPI's echter niet ambitieus genoeg, zij zijn al verder. Om grotere stappen te zetten op het gebied van duurzaamheid zijn daarom scherpere KPI's nodig. Niet alleen het inzichtelijk maken van de data, maar ook concrete doelen ter verbetering. Maak daarom een nieuwe toegankelijke handleiding, waarin direct duidelijk is dat het bedoeld is om stappen te zetten richting de MVI Criteria. Neem daarin beter over wat er in de MVI Criteria staat, zodat er niet geëxperimenteerd wordt met KPI's die uiteindelijk niet terug kunnen komen in aanbestedingen.

Voorbeelden per thema:

- Circulaire economie:
 - Maximaal 5% van het assortiment in mono-verpakking waarvan minstens 50% van duurzaam materiaal.
 - Totale derving maximaal 5%, inclusief banqueting.
- Duurzaam assortiment:
 - Eiwittransitie: Banqueting 70% plantaardig 30% dierlijk, Restaurant 60% plantaardig 40% dierlijk.
- Social Return:
 - Minstens 5% Social Return arbeidsuren t.o.v. totaal aantal uren cateringwerk. Hierin mag inkoop meegerekend worden, mits goed onderbouwd.