

GREEN DEAL

013.
DUURZAME
ZORG

Green Deal

013 DUURZAME ZORG

Gezamenlijk richtlijnenpakket

Meer smakelijke, adequate en duurzame catering in de zorg

Vlaamse overheid

GREENDEALS.BE

COLOFON

Verantwoordelijke uitgever
Karine Moykens
Secretaris-generaal
Departement Zorg
Simon Bolivarlaan 17, 1000 Brussel
www.departementzorg.be

Samenstelling
Hoofdauteur: Alexandra Vandevyvere (Vlaanderen Circulair)

In nauwe samenwerking met: Departement Omgeving & MVOO helpdesk, Mosquito in the Room, Net Zero Healthcare Impact (NZHI).

Kennis en inzichten uit het Lerend netwerk Circulair aankopen (LNCA) binnen de Green Deal Duurzame Zorg.

Het gezamenlijke richtlijnenpakket voor duurzame catering kwam tot stand via een co-creatieproces met zorgvoorzieningen, leveranciers, producenten en experten o.a. door een consultatie via een webinar. Praktijkervaring en bestaande duurzaamheidsinzichten werden samen vertaald naar een gedeeld, realistisch groeikader dat richting geeft aan toekomstige cateringaanbestedingen.

Als facilitator van de Green Deal Duurzame Zorg ondersteunde het Departement Zorg de ontwikkeling van dit document.

Foto cover
Adobe Stock

Depotnummer
D/2026/3241/419

Publicatiedatum
November 2026

INHOUD

Waarom dit gezamenlijk richtlijnenpakket? 4

Positionering van het document 4

Reikwijdte 5

Onze gezamenlijke uitgangspunten 5

Gezamenlijk richtlijnenpakket – kernvereisten 5

Portiebeleid en vermindering van voedselverlies 6

Menu-ontwerp: gezonde eiwittransitie en nutritioneel verantwoorde voeding 6

Differentiatie naar doelgroepen en context 7

Organisatie, kennis en begeleiding 7

Samenwerking, planning en continue verbetering 7

Monitoring en controleerbaarheid 8

Waartoe wij ons als zorginstellingen zelf engageren 8

Oproep aan leveranciers en producenten 9

Relevante links 9

Waarom dit gezamenlijk richtlijnenpakket?

Wij, zorginstellingen actief in Vlaanderen en België, erkennen dat **catering** een **hoog-impact productgroep** is binnen onze werking, 8% van scope 3 uitstoot in zorg is van food catering (lees meer). Voeding is een essentiële behoefte die zich in de persoonlijke zone bevindt van patiënten, bewoners... en heeft daarom een grote en directe impact op gezondheid, welzijn, welbevinden en herstel. Daarnaast kunnen maaltijden die patiënten, bewoners, personeel en bezoekers nuttigen een impactvolle hefboom zijn om doelen te bereiden met betrekking tot:

- gezondheid, herstel en welzijn,
- milieu- en klimaatimpact,
- sociale en economische duurzaamheid,
- kostenbeheersing en efficiënt gebruik van middelen.

Dit alles binnen een aanvaardbaar budget, dat efficiënt wordt beheerd en effectief wordt aangewend, maar dat tegelijk recht doet aan de waarde van voeding en een faire vergoeding voor de verschillende schakels in de keten mogelijk maakt. Vandaag zien we een **grote versnippering** in duurzaamheidscriteria, interpretaties en ambities. Dat zorgt voor onduidelijkheid bij zowel zorginstellingen als leveranciers.

Met dit **gezamenlijk richtlijnenpakket** formuleren wij een **collectieve vraag aan de markt**: een gedeeld minimumkader dat richting geeft aan toekomstige cateringaanbestedingen, en dat tot stand kwam **in dialoog met producenten, leveranciers en experten**. Via gezamenlijke vraagbundeling kunnen zorginstellingen:

- meer voorspelbaarheid voor leveranciers creëren;
- innovatie in de markt versnellen;
- voedingsgewoonten positief beïnvloeden (sensibiliserend effect);
- en voeding als onderdeel van goede zorg kracht bij zet.

Dit richtlijnenpakket is geen checklist die alles tegelijk vraagt, maar een **realistisch en pragmatisch groeikader.**

Dit richtlijnenpakket kadert binnen de evolutie naar Sustainable Public Procurement (SPP), waarbij duurzaamheid integraal wordt benaderd (gezondheid, milieu, sociale impact en haalbaarheid), en niet langer als afzonderlijk criterium.

Positionering van het document

Dit richtlijnenpakket is geen statisch document, maar een levend kader, dat evolueert op basis van praktijkervaring, marktdialogen en nieuwe inzichten en tools.

Reikwijdte

Dit gezamenlijke richtlijnenpakket heeft betrekking op:

- **Cateringdiensten en -concessies** in zorginstellingen (patiënten, bewoners, personeel, bezoekers, vergader- en vendingcatering);
- Zowel **on-site bereiding** als **levering van bereide maaltijden**;
- Het volledige proces: **menu-ontwerp, aankoop grondstoffen, productie, organisatie, logistiek (opslag/transport) en serveren van maaltijden**.

Duurzame catering moet steeds afgestemd worden op de budgettaire en organisatorische capaciteit van de instelling en houdt rekening met de behoeften van patiënten, bewoners en/of bezoekers.

Onze gezamenlijke uitgangspunten

Wij engageren ons om:

1. de principes uit dit richtlijnenpakket te vertalen naar verifieerbare criteria, uitvoeringsvoorwaarden en opvolging afspraken in toekomstige aanbestedingen;
2. een interne verantwoordelijke aan te duiden voor de opvolging van duurzame catering;
3. duurzaamheid structureel te integreren in de menuplanning, contractopvolging en evaluatie van cateringdiensten;
4. de nodige middelen vrij te maken voor monitoring, opleiding en continue verbetering;
5. leveranciers te benaderen als partners in de uitvoering van duurzaamheidsdoelstellingen;
6. hierover periodiek te rapporteren en resultaten te gebruiken voor verdere verbetering.

Gezamenlijk richtlijnenpakket – kernvereisten

Onderstaande vereisten vormen het **gemeenschappelijke minimumkader** waar wij als zorginstellingen naar toe streven ze op te nemen in (toekomstige) aanbestedingen én vertalen naar concrete en controleerbare contractafspraken. De zorginstelling blijft verantwoordelijk voor het formuleren van ambities, het voorzien van de nodige middelen en het opvolgen van de uitvoering.

Portiebeleid en vermindering van voedselverlies

Portiebeleid en voedselverliesreductie zijn de **meest impactvolle en snel realiseerbare hefbomen**, met directe voordelen voor kosten, duurzaamheid en tevredenheid.

Wij vragen van cateringpartners dat zij:

- **Vraaggestuurde en datagedreven aanpak van voedselvoorziening mogelijk maken**, waarbij de focus ligt op het verminderen van verspilling en het beter afstemmen van productie op de werkelijke consumptie. Door productiegegevens, consumptiecijfers en voedselverliezen te monitoren en te vergelijken, kunnen cateringdiensten hun aanbod beter afstemmen op de werkelijke vraag. Pilootprojecten tonen aan dat keuzevrijheid voor gebruikers en een vraaggestuurde productie leiden tot minder voedselverspilling en een efficiënter gebruik van grondstoffen.
- Een **kleinere portie als standaardoptie** aanbieden, met mogelijkheid tot bijvragen. Zorginstellingen engageren zich om voedingskundige richtlijnen en aanbevolen grammages mee als uitgangspunt te nemen bij de opmaak van menu's en lastenboeken, rekening houdend met de specifieke noden van patiënten en bewoners. Van de cateraar wordt verwacht dat deze kennis heeft van de voedingsaanbevelingen in Vlaanderen/België en deze ook in rekening moet brengen in haar aanbod. Meer informatie vind je in het draaiboek ter preventie van ondervoeding in woonzorgcentra.
- Actief inzetten op **systematische meting van voedselverlies** (productie-, bord- en retourafval), met:
  - een nulmeting (baseline);
  - periodieke opvolging;
  - rapportering van verbeteracties en resultaten.
- Resultaten van metingen worden gebruikt voor **continue verbetering en bijsturing van processen**.

Menu-ontwerp: gezonde eiwittransitie en nutritioneel verantwoorde voeding

De focus ligt op een **integrale benadering van smaak, gezondheid, voedingskwaliteit en duurzaamheid**, waarbij plantaardige keuzes een belangrijke rol spelen, maar steeds nutritioneel onderbouwd zijn.

Wij vragen dat cateringpartners:

- Duidelijk maken hoe gezondheid, smaak en duurzaamheid samen worden bewaakt;
- Zorginstellingen ondersteunen die zich engageren om **stapsgewijs meer variatie aan te bieden tussen dierlijke en plantaardige eiwitbronnen, volwaardige plantaardige gerechten op te nemen in het aanbod** en de consumptie van rood en sterk bewerkt vlees te verminderen, in lijn met voedingsaanbevelingen en met aandacht voor eiwitkwaliteit en de noden van specifieke patiënten, bewoners, personeel en bezoekers;

- Bewust omgaan met:
  - » de voedingsdriehoek van Gezond Leven als voedingskader voor maaltijden voor de algemene gezonde bevolking;
  - » de richtlijnen voor het gebruik van zout-, suiker en vetgehalte van de Hoge Gezondheidsraad en bijsturen wanneer nodig;
  - » de seizoenskalender voor groenten, fruit en vis (zie VLAM, VELT of VISWIJZER of equivalenten).
- Oog hebben voor biologisch aanbod en bij uitbreiding voor producten uit eerlijke handel, en andere duurzaamheidslabels.

Differentiatie naar doelgroepen en context

Catering houdt rekening met consumptiegedrag en patiëntbeleving: **optimalisatie van consumptie** is even belangrijk als productie, om voedselverlies te vermijden.

Zorginstellingen erkennen dat maatwerk voor verschillende doelgroepen bijkomende organisatorische inspanningen kan vragen. Daarom engageren wij ons om in aanbestedingen duidelijk te omschrijven welke verwachtingen bestaan rond dieet complexiteit, texturen, allergenenbeheer, culturele voorkeuren en consumptievermogen, en welke randvoorwaarden hiervoor worden voorzien. Leveranciers worden gevraagd aan te tonen hoe zij binnen deze randvoorwaarden het gevraagde maatwerk realiseren.

Organisatie, kennis en begeleiding

Onvoldoende kennis en opleiding vormt een belangrijke drempel voor duurzame catering, waardoor structurele ondersteuning essentieel is.

Zorginstellingen engageren zich om intern te investeren in kennisopbouw rond duurzame catering. Leveranciers kunnen hierbij ondersteunend optreden via opleidingen, keukentrainingen, proeverijen en kennisdeling.

Van cateringpartners wordt verwacht dat zij:

- Actief bijdragen aan **opleiding en ondersteuning** van keuken-, logistiek en bedienend personeel. Dit kan bestaan uit: keukentraining, proeverijen, communicatie naar gebruikers;
- Beschikken over of samenwerken met **nutritionele expertise** (bv. diëtisten);
- Mee inzetten op **nudging, communicatie en (smaak)beleving**.

Samenwerking, planning en continue verbetering

Leveranciers zijn onze partners in innovatie en transitie. We willen ruimte maken voor pilootprojecten en opschaling.

Wij vragen dat cateringpartners:

- Aantonen hoe zij bijdragen aan het realiseren van de duurzaamheidsdoelstellingen bepaald door de zorginstelling;
- Van zodra beschikbaar de data aanleveren over de CO_2-eq.-impact van de aangekochte ingrediënten/diensten;
- Werken met een **verbetercyclus** (doelstellingen – acties – evaluatie – bijsturing);
- Openstaan voor **co-creatie, pilootprojecten en gefaseerde opschaling** tijdens de looptijd van het contract.

Monitoring en controleerbaarheid

Impactmeting en opvolging vormen een essentieel onderdeel van duurzame catering en zijn noodzakelijk om effectieve verandering aan te tonen en bij te sturen.

Wij, als zorginstelling, engageren ons ertoe dat criteria:

- meetbaar en controleerbaar zijn;
- aangepast zijn aan het type contract en organisatie;
- gebaseerd zijn op realistische indicatoren (bv. voedselverlies, menu-ontwerp, differentiatie en opleidingsinspanningen).

Waartoe wij ons als zorginstellingen zelf engageren

Duurzame catering veronderstelt meer dan een goede aanbesteding alleen. Ze vraagt om een actieve opvolging van het cateringcontract en om een continue afstemming tussen vraag, aanbod en gebruik. Door dit gezamenlijk richtlijnenpakket te onderschrijven, engageren wij ons om:

- de principes uit dit document te vertalen naar concrete en verifieerbare criteria in lastenboeken (in geval van vragen of twijfel over het opnemen en/of formuleren van duurzaamheidscriteria de gratis MVOO helpdesk van de Vlaamse overheid te contacteren);
- duurzaamheidsambities op te nemen in contractopvolging en evaluatie;
- intern te investeren in kennis, governance en opleiding;
- de nodige middelen te voorzien om duurzame catering mogelijk te maken;
- samen te werken met leveranciers rond continue verbetering;
- gezondheid en duurzaamheid te beschouwen als een essentieel onderdeel van kwaliteitsvolle zorg.

Oproep aan leveranciers en producenten

We erkennen dat duurzame catering een investering vraagt van zowel zorginstellingen als leveranciers. Daarom streven we naar criteria die voldoende ambitieus zijn om impact te realiseren en tegelijk voldoende haalbaar zijn om breed toegepast te worden.

Wij nodigen cateringbedrijven, producenten en ketenpartners uit om:

- transparant te communiceren over hun aanpak en impact;
- actief mee te denken over haalbare oplossingen;
- bij te dragen aan kennisopbouw en innovatie;
- samen met ons deze transitie vorm te geven.

Samenwerking en wederzijds begrip zijn essentieel om de zorgsector duurzaam en toekomstbestendig te maken.

Relevante links

Het nieuwe rapport van het Joint Research Center (JRC) van de Europese Commissie zet duurzame criteria voor openbare voedselinkoop uiteen: hoe scholen, ziekenhuizen of openbare instellingen voedsel en dranken aankopen, betrekken en beheren.

Duurzame zorg | Vlaanderen.be

Green Deal Eiwitshift op ons bord 2.0

Plantkracht - Plantkracht

MVOO-criteriatool

Voeding | Vlaanderen Circulair

Circulaire voedselketen in Vlaanderen | Vlaanderen Circulair

Binnen de Vlaamse voedselstrategie Go4Food is een voedseldeal rond catering opgezet. In dat kader ontwikkelde de Vlaamse overheid drie lastenboeken voor de aankoop van cateringdiensten door private ondernemingen. Deze documenten bieden een leidraad om duurzaamheid en gezondheid stapsgewijs in lastenboeken te integreren. De criteria kunnen, afhankelijk van de behoeften en specifieke context, eenvoudig worden overgenomen in eigen lastenboeken of aanbestedingsdocumenten.

- Lastenboek catering volwassenen: PDF en Word
- Lastenboek catering ouderen: PDF en Word
- Lastenboek catering jongeren: PDF en Word

WWW.GREENDEALS.BE