



Circulair inkopen



Aan de slag met de
eiwittransitie in de zorg

Inleiding

Een gehaktbal, kipfilet en soepvlees: in de zorgsector wordt veel vlees gegeten. Door patiënten en bewoners, maar ook door medewerkers en bezoekers. De invloed van deze dierlijke eiwitten op het milieu is enorm. Nu er meer aandacht komt voor de milieu-impact van vlees en er meer alternatieven op de markt komen, eten consumenten steeds minder vlees. Ook bij zorginstellingen ontstaat de behoefte om minder dierlijke eiwitten te serveren. Daarvoor moet hun voedingsaanbod wel veranderen en moet er anders worden ingekocht. Het is tijd voor een transitie. Met deze opgave is de buyer group voeding in de zorg aan de slag gegaan.

In de buyer group zijn zorginstellingen en leveranciers van voeding aan de zorg vertegenwoordigd. Gezamenlijk hebben zij twee ambities opgesteld en scenario's uitgewerkt om de eiwittransitie te stimuleren door anders in te gaan kopen. De eerste ambitie richt zich op bezoekers en medewerkers, de tweede op patiënten en cliënten.

Parallel aan de buyer group heeft CE Delft onderzoek gedaan naar de kosten van voeding in een ziekenhuis als ook de milieu-impact meegenomen wordt in de prijs. En naar de winst die te behalen valt door andere dierlijke, en meer plantaardige, eiwitten in te kopen. Deze analyse is gebruikt als input voor de marktvisie.

Ambitie voor bezoekers en medewerkers

We streven als buyer group naar een aanbod van maaltijden voor bezoekers en medewerkers van de zorginstellingen die de richtlijnen volgen van het EAT Lancet rapport (2019) op mondiaal niveau en de richtlijnen van de Gezondheidsraad (2018) op nationaal niveau. Op basis van deze richtlijnen wordt geadviseerd om het inkoopproces zo aan te passen dat het complete aanbod van eiwitten in de bedrijfsrestaurants voor maximaal 50 procent uit dierlijke en voor minimaal 50 procent uit plantaardige eiwitten bestaat tegen 2025. Tegen 2030 streven we naar een verhouding 40 procent dierlijke en 60 procent plantaardige eiwitten.

Ambitie voor patiënten en bewoners

We streven als buyer group naar inzicht in het verschil tussen plantaardige en dierlijke eiwitten voor patiënten en bewoners. Op basis van deze inzichten formuleren we criteria die zijn te gebruiken in het inkoopproces van eiwitten.

Milieukundig onderzoek van CE Delft

CE Delft heeft een analyse gemaakt van de externe kosten van voeding in een middelgroot ziekenhuis. Met externe kosten, ook wel verborgen maatschappelijke kosten, wordt bedoeld dat de milieu-impact van verschillende producten, zowel dierlijke als plantaardige eiwitten, is uitgedrukt in euro's. Dit kan gaan om CO2-impact, maar ook de impact op dierenwelzijn en gezondheid is meegenomen. Uit dit onderzoek blijkt dat er een besparing van ongeveer een kwart van de externe kosten is te behalen door verschuiving van de verhouding dierlijk versus plantaardig eiwit van 60/40 naar 40/60.

Hieronder staan de algemene conclusies uit het onderzoek voor het restaurant (bezoekers en medewerkers) en de patiëntenvoeding. CE Delft heeft daarnaast inzicht gegeven in de berekening van de externe kosten per kilogram eiwit. Dit kan zorginstellingen en voedingsleveranciers helpen om keuzes te maken in hun menusamenstellingen. Het uitgebreide rapport is hier terug te vinden.

Restaurant

↪ = 9 savanneolifanten + een paar poten

In het restaurant wordt in een jaar ongeveer 50.000 kg voedsel ingekocht. Hiervan is een kwart 'AGF' (aardappelen, groente en fruit), een vijfde 'koude dranken' en meer dan tien procent 'Soep & Soepverrijkers'. De externe kosten voor het restaurant zijn met 55.000 euro ongeveer een kwart van de totale inkoopkosten voor voeding voor het restaurant. Het grootste aandeel van deze externe kosten zit in de categorie 'Soep & Soepverrijkers'. Dit doordat er binnen deze groep veel dierlijke (met name rund-)producten worden gebruikt.

De huidige eiwitverhouding in dit restaurant is circa 60 procent dierlijk eiwit en 40 procent plantaardig eiwit. Door deze verhouding te veranderen naar 40 procent dierlijk en 60 procent plantaardig eiwit is circa 13.400 euro aan externe kosten te besparen.

Patiëntenvoeding

↪ = 10 savanneolifanten

Er wordt iets meer patiëntenvoeding ingekocht, namelijk 60.000 kg. Ook hier valt het meeste voedsel in de groepen 'AGF' (iets minder dan een kwart), 'koude dranken' (een zesde) en 'Soep & Soepverrijkers' (iets minder dan een zesde). De totale externe kosten voor patiëntenvoeding zijn circa 76.000 euro, bijna dertig procent van het totale inkoopbedrag aan voeding voor patiënten. De hoogste externe kosten komen van de categorieën 'Vlees & Vis' en 'broodbeleg'.

Anders dan bij het restaurant worden er door patiënten nog relatief veel dierlijke eiwitten gegeten ten opzichte van andere productgroepen: slechts een kwart van de eiwitten in voeding bestaat uit plantaardige eiwitten. Dit heeft onder andere te maken met de vaak hogere leeftijd van patiënten, die traditioneel gezien nog veel aardappelen, groenten en vlees eten.

Van ambitie naar praktijk

De ambitie voor bezoekers en medewerkers, en de ambitie voor patiënten en cliënten, zijn uitgewerkt in inkoopcriteria die zorginstellingen kunnen opnemen in hun inkoop- of aanbestedingsstukken. Daarnaast zijn er algemene uitgangspunten die relevant kunnen zijn om mee te nemen in het inkoopproces. Deze zijn onder te verdelen in vier thema's: gezondheid, circulair inkopen, dialoog en samenwerking, en milieu.

1. Gezondheid

- Breng de duurzaamheidsdoelstellingen van jouw organisatie in lijn met het preventieakkoord en gezondheidsakkoord
- Houd er rekening mee dat eiwitname en gezondheid van patiënten en cliënten vaak prioriteit hebben boven de eiwittransitie
- Volg de voedingsrichtlijnen van het RIVM voor de gezonde doelgroep en het voedselbeleid van de zorginstellingen voor de doelgroep met een verminderde gezondheid zoals diabeten en herstellende mensen

2. Circulair inkopen

- Een goed inkoop- of aanbestedingstraject begint bij goed opdrachtgeverschap. Circulair inkopen is niet alleen de taak van de inkoper, het is een organisatiebrede verantwoordelijkheid. Het is daarom belangrijk om bewustwording over opdrachtgeverschap te stimuleren en duurzaamheidsambities te verbinden aan de inkooppraktijk.
- Investeer in contractmanagement. Door contractmanagement professioneel op te pakken, is er beter te sturen op het realiseren van circulaire prestaties. Vraag de contractmanager daarom om ook na gunning intensief te blijven samenwerken met de leverancier. Zo kan die erop toezien dat de leverancier de uitgevraagde ambities daadwerkelijk realiseert.
- Beschrijf inkoopdoelstellingen die in lijn liggen met de beleidsambities en doelstellingen van jouw zorginstelling, zodat deze onderbouwend en aanvullend werken in plaats van dat ze losstaan van de ambitie. Maak je leverancier deelgenoot van de ambitie van jouw zorginstelling, zodat de leverancier mee kan denken over de mogelijkheden.
- Kies voor een juiste prijs-kwaliteitverhouding van je gunningscriteria. Ga bijvoorbeeld voor een verhouding van 10 tot 30 procent prijs versus 70 tot 90 procent kwaliteit. Soms is het zelfs mogelijk om 100 procent te gunnen op kwaliteit. Zo onderscheiden marktpartijen zich op kwaliteit. Daar maken circulaire ambities immers onderdeel van uit.
- Bouw in het contract ruimte in waarop je met de leverancier in overleg kunt treden. Tijdens deze momenten kun je met elkaar in overleg treden en bespreken of er innovaties zijn die je in het contract kunt opnemen.

- In het geval je aanbestedingsplichtig bent, dien je goed na te denken over de aanbestedingsprocedure die je kiest. Kies de procedure op basis van de waarde van de opdracht, het aantal aanbieders in de markt en de mate waarin je samenwerking tussen partijen wilt stimuleren.
- Probeer de effecten te monitoren: doe aan het begin van je inkoop- of aanbestedingstraject een nulmeting. Daarmee weet je waar je staat en welke effecten haalbaar zijn. Maak daarnaast met leveranciers afspraken over monitoring.

3. Dialoog en samenwerking

- Kies een passende beoordelingstechniek voor jouw aanbesteding.
- Om circulaire ambities te realiseren, is het stimuleren van samenwerking van belang. Zorg daarom altijd voor ruimte voor onderlinge dialoog in de aanbestedingsprocedure om die samenwerking te stimuleren. Voer een marktconsultatie of marktverkenning uit voorafgaand aan een aanbesteding, of organiseer een informatiebijeenkomst bij de start van het inkoopproces.

4. Milieu

- Breng een lijst in kaart met veel gebruikte voedingsmiddelen die toepasbaar is op de eiwittransitie, gesorteerd van meest naar minst vervuilend, zodat je gericht met leveranciers in gesprek kunt over de mogelijkheden.
- Wees scherp op het feit dat aanpassingen van het assortiment kunnen leiden tot meer voedselverspilling. Ga hierover in gesprek met je leverancier om te kijken hoe dit te voorkomen is.

Niveaus in criteria

De criteria in deze marktvisie zijn uitgesplitst per ambitie (medewerkers/ bezoekers en patiënten/ cliënten), omdat ze een andere focus hebben. Er is gebruik gemaakt van twee niveaus: een instapniveau en een gevorderd niveau. Het instapniveau is voor zorginstellingen die net starten met de eiwittransitie, het gevorderde is voor zorginstellingen die verder zijn en al stappen hebben doorgevoerd. Denk aan zorginstellingen die een aanbod hebben van 25 procent plantaardige eiwitten, waar vegetarische opties de standaard zijn of waar er flexibiliteit is in het gewicht van de porties vlees. Op deze manier kun je als zorginstelling zelf kiezen wat er in deze fase per ambitie bij jouw organisatie past.

Uitleg tabellen met criteria

In de tabellen op de volgende pagina's kun je de criteria per ambitie vinden. Niet alle criteria zijn toepasbaar voor iedereen. Zie ze als tips/handreikingen om uit te putten.

Er is in de tabellen een onderscheid gemaakt in de criteria in:

- Eisen en wensen
 - Eisen: hieraan moeten leveranciers voldoen om in aanmerking te komen voor de opdracht. Deze worden opgenomen in het Programma van Eisen, het bestek of het beschrijvend document.
 - Wensen: deze criteria kun je opnemen als gunningscriteria.
- Thema's
 - Assortiment: criteria over het assortiment en mogelijke alternatieven
 - Doelstellingen: criteria over de ambitie en doelstellingen van een organisatie
 - Rapportage: criteria over monitoring, sturing en rapportage

Disclaimer: bij sommige criteria staat dat een plan van aanpak nodig is. Dit vraagt van de inkoopende organisatie dat er een duidelijke omschrijving is wat je in het plan van aanpak wilt terugzien, zodat je de plannen die je binnenkrijgt van inschrijvers met elkaar kunt vergelijken.

Houd bij de keuzes tevens rekening met het proportionaliteitsbeginsel. Eisen en criteria die je stelt dienen altijd in redelijke verhouding te staan tot de aard en omvang van de opdracht.

Ambitie voor bezoekers en medewerkers

Instapniveau	<p>Leverancier reduceert per contract jaar 5 procent (aantal of gewicht) v.w.b. het ingrediënt rundvlees ten opzichte van -1 contractjaar Ter ondersteuning van de ambitie van de inkopende organisatie, reduceert de leverancier het percentage rundvlees in het assortiment dat ze aanbieden aan de inkopende organisatie. Ze committeren zich tot een minimum reductie van 5 procent t.o.v. het jaar voorafgaand aan het contractjaar.</p>	Eis	Doelstellingen
	<p>Leverancier reduceert per contract jaar 5 procent (aantal of gewicht) v.w.b. de categorie zuivel ten opzichte van -1 contractjaar Ter ondersteuning van de ambitie van de inkopende organisatie, reduceert de leverancier het percentage zuivel in het assortiment dat ze aanbieden aan de inkopende organisatie. Ze committeren zich tot een minimum reductie van 5 procent t.o.v. het jaar voorafgaand aan het contractjaar.</p>	Eis	Doelstellingen
	<p>Advies en ondersteuning in de eiwittransitie vanuit de leverancier wordt hoger gewaardeerd Leverancier levert een plan van aanpak aan over hoe ze de eiwittransitie [zoals gedefinieerd in de uitvraag] in de komende [x] jaar willen realiseren en monitoren dit gedurende de looptijd van het contract.</p>	Wens	Doelstellingen
	<p>Duurzame alternatieven voor zuivel worden hoger gewaardeerd Duurzame alternatieven voor kaas en melk zijn bijvoorbeeld sojamelk, hummus en notenpasta</p>	Wens	Assortiment
	<p>Hoe meer vegetarische alternatieven er worden geboden voor ieder vleesproduct hoe hoger de waardering</p>	Wens	Assortiment
	<p>Gehakt producten waar 50 procent minder vlees in zit wordt hoger gewaardeerd, dit betekent dat een deel van het vlees vervangen wordt door plantaardige eiwitten Plantaardige eiwitten zijn bijvoorbeeld linzen, aardappelen, oesterzwammen en pompoen. Deze overstap kan de hoeveelheid dierlijke eiwitten verminderen en de gedragsverandering naar plantaardig ondersteunen.</p>	Wens	Assortiment

Instapniveau

<p>Volledig plantaardige maaltijden in het assortiment beschikbaar Het assortiment beschikt over volledig vegetarische en/of veganistische maaltijden. Niet-veganistische en vegetarische opties mogen alleen op verzoek van de inkoopende organisatie door leverancier worden aangeboden.</p>	<p>Eis</p>	<p>Assortiment</p>
<p>Er is flexibiliteit in het gewicht van vleesproducten Leverancier biedt vleesproducten aan in verschillende gewichtscategorieën. Dit geeft de zorginstellingen de vrijheid om het gewicht van de dierlijke eiwitten in een maaltijd te verkleinen.</p>	<p>Eis</p>	<p>Assortiment</p>
<p>De verdeling van eiwitten in het assortiment bestaat uit maximaal 75% dierlijke eiwitten en minimaal 25% dierlijke eiwitten.</p>	<p>Eis</p>	<p>Assortiment</p>
<p>Het aanbod in het menu is zo ingericht dat [x] procent van de rundproducten vervangen wordt voor vegetarische producten en/of gevogelte De klimaatimpact van gevogelte en vegetarische producten is kleiner dan rundproducten met de huidige landbouw- en verwerkingstechnieken. Zet daarom in naar de omslag naar een dierlijk eiwit met een lage klimaatimpact.</p>	<p>Eis</p>	<p>Assortiment</p>
<p>Voor 25 procent van de vleesproducten wordt een vegetarisch alternatief aangeboden</p>	<p>Eis</p>	<p>Assortiment</p>
<p>Leverancier kan inzichtelijk maken welk percentage en volume (aantal of gewicht) van het assortiment rundvlees betreft Voedingswaarden voor het assortiment rundvlees zijn inzichtelijk wat betreft het percentage en het volume (aantal of gewicht) dat de leverancier aanlevert (aan de inkoopende organisatie op een afgesproken frequentie). Hierbij wordt onderscheid gemaakt tussen enkelvoudige en samengestelde producten.</p>	<p>Eis</p>	<p>Rapportage</p>
<p>Leverancier kan inzichtelijk maken welk percentage en volume (aantal of gewicht) van het assortiment zuivel betreft Voedingswaarden voor het assortiment zuivel zijn inzichtelijk wat betreft het percentage en het volume (aantal of gewicht) dat de leverancier aanlevert (aan de inkoopende organisatie op een afgesproken frequentie). Hierbij wordt onderscheid gemaakt tussen enkelvoudige en samengestelde producten.</p>	<p>Eis</p>	<p>Rapportage</p>

Vegetarisch alternatief, met seizoenskarakter, voor dierlijke producten wordt hoger gewaardeerd	Wens	Assortiment
Hoe meer duurzame alternatieve producten voor vlees of zuivel er jaarlijks worden aangeboden met dezelfde voedingswaarden en prijs, hoe hoger de waardering	Wens	Assortiment
Het vegetarische menu is standaard, vlees wordt als optie aangeboden De inschrijver dient bij de maaltijden de vegetarische optie als standaard aan te bieden en het vlees als optie bij te voegen. Indien de maaltijd beschikbaar is in combinatie met verschillende vleessoorten, wordt dit gesorteerd van minste CO2-uitstoot naar grootste CO2-uitstoot. Lees er hier meer over.	Wens	Assortiment
Hoe lager het percentage van het assortiment bestaat uit rundvlees, hoe hoger de waardering Het assortiment dient een laag gehalte aan dierlijke eiwitten te bevatten. Hoe lager het percentage dierlijke eiwitten (van het totaal aan eiwitten), hoe hoger dit onderdeel wordt gewaardeerd.	Wens	Assortiment
De verdeling van eiwitten in het assortiment bestaat uit maximaal 60% dierlijke eiwitten en minimaal 40% dierlijke eiwitten.	Eis	Assortiment
Volledig plantaardige maaltijden in het assortiment beschikbaar Het assortiment beschikt over volledig vegetarische en/of veganistische maaltijden. Niet vegan/vega opties worden op verzoek door leverancier aangeboden.	Eis	Assortiment
Voor ieder zuivelproduct wordt een duurzaam alternatief aangeboden Duurzame alternatieven zijn bijvoorbeeld sojamelk, havermelk en amandelmelk.	Eis	Assortiment
Voor ieder vleesproduct wordt een vegetarisch alternatief aangeboden	Eis	Assortiment
Het assortiment bevat geen rundvlees	Eis	Assortiment

Ambitie voor patiënten en bewoners

Instapniveau	<p>Duurzame alternatieven voor zuivel worden hoger gewaardeerd Duurzame alternatieven voor kaas en melk zijn bijvoorbeeld sojamelk, hummus en notenpasta</p>	Wens	Assortiment
	<p>Volledig plantaardige maaltijden in het assortiment beschikbaar Het assortiment beschikt over volledig vegetarische en/of veganistische maaltijden. Niet-veganistische en vegetarische opties mogen alleen op verzoek van de inkoopende organisatie door leverancier worden aangeboden.</p>	Eis	Assortiment
	<p>Leverancier beschikt over registratiesysteem voor inname van voeding patiënt/client en verleent hiervoor toegang aan de desbetreffende zorginstelling Voedingswaarden incl. dierlijke en plantaardige eiwitten in het aanbod zijn bekend en worden geregistreerd.</p>	Eis	Rapportage
	<p>Advies en ondersteuning in de eiwittransitie vanuit de leverancier wordt hoger gewaardeerd Leverancier levert een plan van aanpak aan over hoe ze de eiwittransitie [zoals gedefinieerd in de uitvraag] in de komende [x] jaar willen realiseren.</p>	Eis	Doelstellingen
	<p>Het aanbod in het menu is zo ingericht dat [x] procent van de huidig gebruikte rundproducten vervangen wordt voor vegetarische producten en/of gevogelte De <u>klimaatimpact van gevogelte</u> en vegetarische producten is kleiner dan rundproducten met de huidige landbouw- en verwerkingstechnieken. Zet daarom in naar de omslag naar een dierlijk eiwit met een lage klimaatimpact.</p>	Eis	Assortiment

<p>Plan van aanpak voor een gezamenlijk programma om de hoeveelheid vlees te verminderen zonder de eiwitinname negatief te beïnvloeden wordt hoger gewaardeerd Ter ondersteuning van de ambitie van de inkopende organisatie, spreekt de leverancier zich uit bij het stimuleren van de reductie van de hoeveelheid vlees in het assortiment dat ze aanbieden aan de inkopende organisatie. Ze committeren zich tot een reductie zonder dat dit de eiwitinname van de bewoner of patiënt negatief beïnvloedt. Ga in gesprek met de sleutelfunctionarissen (diëtisten, koks, duurzaamheidsmanagers, etc.) welke mogelijkheden er bestaan.</p>	Wens	Doelstellingen
<p>Vegetarisch of veganistisch alternatief met seizoenskarakter, voor dierlijke producten wordt hoger gewaardeerd</p>	Wens	Assortiment
<p>Volledig plantaardige maaltijden in het assortiment beschikbaar Het assortiment beschikt over volledig vegetarische en/of veganistische maaltijden. Niet vegan/vega opties moeten op verzoek door inschrijver worden aangeboden.</p>	Eis	Assortiment
<p>De hoeveelheid voedselverspilling als gevolg van de eiwittransitie stijgt niet Vegetarische maaltijden moeten een volwaardige eiwitbron zijn. Het is daarbij belangrijk dat de vervangende eiwitten het volume van de maaltijd niet onnodig vergroten om aan dezelfde eiwitten te komen in totaal. Grotere maaltijden kunnen in dat geval leiden tot een eiwittekort en voedselverspilling omdat het risico bestaat dat de patiënt/cliënt zijn of haar bord niet leeget en er zo ook meer voedselverspilling optreedt.</p>	Eis	Assortiment
<p>Voor ieder zuivelproduct wordt een duurzaam alternatief aangeboden die even voedzaam is Duurzame alternatieven voor zuivel zijn bijvoorbeeld sojamelk, hummus en notenpasta.</p>	Eis	Assortiment
<p>Rundvlees wordt slechts [x] keer per maand aangeboden Afgestemd met het dieet dat een patiënt volgt, wordt afgestemd dat rundvlees slechts een [x] aantal keer per maand wordt aangeboden en/of geserveerd aan patiënten. De overige maaltijden bestaan uit plantaardige eiwitten.</p>	Eis	Assortiment
<p>Gedifferentieerde registratie inname patiënt/cliënt Voedingswaarden incl. dierlijke en plantaardige eiwitten in het aanbod zijn bekend en worden per patiënt/cliënt geregistreerd.</p>	Eis	Rapportage

Colofon

Deze marktvisie beschrijft de ambitie van de leden van de buyer group voeding in de zorg, met een focus op de eiwittransitie. De leden van deze buyer group hebben vanuit hun eigen expertise bijgedragen aan de inhoud van dit document. Aan deze marktvisie kunnen geen rechten worden ontleend.

Deelnemers buyer group voeding in de zorg:



Projectleiding buyer group voeding in de zorg: Sophie de Smet (PIANOo), Annemieke Feikens (Rijkswaterstaat), Bas Maier, Suzanne van Haren en Gabriëlle Werkhoven (MVO Nederland)

Tekst marktvisie: Suzanne van Haren, MVO Nederland

Een buyer group is een samenwerking van inkopende organisaties en leveranciers aan die organisaties, die een gedeelde marktvisie ontwikkelen op het verduurzamen van een specifieke product of productgroep. Deze marktvisie is opgesteld in samenwerking met inkopers van voeding in de zorg en leveranciers van voeding aan de zorg.

De buyer group voeding in de zorg – eiwittransitie is ondersteund door MVO Nederland, PIANOo en Rijkswaterstaat.



De buyer group voeding in de zorg – eiwittransitie wordt mogelijk gemaakt door het ministerie van Infrastructuur en Waterstaat.



Opmaak en productie: MVO Nederland

Over aan de slag met de eiwittransitie in de zorg

Het Versnellingsnetwerk Circulair Inkopen heeft als doel om de transitie naar een circulaire economie door inkoop te versnellen. In verschillende sectoren gaan we op zoek naar duurzamere alternatieven voor allerlei producten. Daarvoor is uiteraard technisch onderzoek nodig, maar veel vaker is het een kwestie van omdenken: hoe komen we met alle betrokken partijen tot een keten met een milieubelasting die tot het minimum is beperkt? De vrije markt heeft daarin een essentiële rol. Oftewel: de wereld waarin in- en verkopers elkaar treffen. Om hen op weg te helpen werkt MVO Nederland met PIANOo en Rijkswaterstaat aan zogenaamde buyer groups.

Een buyer group, bestaande uit inkopers en leveranciers, brengen we voor een bepaalde periode bij elkaar. Tijdens deze periode stellen we met de inkopers vast welke productgroepen zich lenen voor verduurzaming. Met leveranciers van de gekozen productgroepen onderzoeken we vervolgens wat circulaire alternatieven zijn. Dit traject voorzien we vaak ook van objectief onderzoek in de keten. Hiervoor werken we samen met onder andere onafhankelijk onderzoeks- en adviesbureau CE Delft.

Vervolg van de buyer group

In 2023 werken we aan de implementatie van de marktvisie zoals deze is opgesteld door de buyer group voeding in de zorg. De focus ligt op ambitie 1 – bezoekers- en medewerkersrestaurants. Dit biedt de mogelijkheid aan andere organisaties die met dezelfde vraagstukken rond gezondheid, duurzaamheid en circulariteit worstelen om ook mee te doen. De deelnemers krijgen begeleiding in het meenemen van circulaire eisen en criteria in inkoop- en aanbestedingstrajecten, waar de eiwittransitie een rol in speelt.

Afsluiting

Over Versnellingsnetwerk Circulair Inkopen

De buyer group waar deze marktvisie op gebaseerd is, is onderdeel van het Versnellingsnetwerk Circulair Inkopen (VCI). Dit samenwerkingsverband tussen MVO Nederland, PIANOo, Nevi en Rijkswaterstaat is het vervolg op de Green Deal Circulair Inkopen en wordt mogelijk gemaakt door het ministerie van Infrastructuur en Waterstaat. Het VCI heeft als doel om de transitie naar een circulaire economie door inkoop te versnellen. Meer informatie over het Versnellingsnetwerk, bijeenkomsten die worden georganiseerd en andere projecten rondom circulair inkopen vind je op www.ikwilcirculairinkopen.nl.

Blijf op de hoogte

Verder aan de slag met circulair inkopen? En op de hoogte blijven van wat je kunt doen? Meld je dan aan voor de nieuwsbrief van het Versnellingsnetwerk Circulair Inkopen en ontvang een keer per kwartaal een update. Meer weten of wil je met ons in contact komen, kijk dan op: www.ikwilcirculairinkopen.nl/contact.