

ZoBio

Bio in de zorg, dat doe je zo!



Colofon

In het project ZoBio kiezen zorginstellingen en bioboeren voor een lokale langetermijnsamenwerking. Soms kwam het initiatief vanuit de boeren, soms vanuit de zorginstellingen. De bioboeren leveren (rechtstreeks) verse bioproducten aan de keuken van de zorginstelling, al dan niet via een omweg om eerst te wassen en te versnijden. Alles gebeurt in gelijkwaardigheid en overleg. Op die manier zorgen bioboeren en zorginstellingen samen voor meer verse, lokale bioproducten in de catering.

Het project ZoBio liep van 1 januari 2024 tot 31 december 2025 en werd gefinancierd door het Europees Landbouwgarantiefonds (ELGF), het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling (ELFPO), de Vlaamse overheid en de Vlaamse provincies. ZoBio 2.0 gaat vanaf 2026 op hetzelfde pad verder.

Het project werd uitgevoerd door 3 partnerorganisaties: BioForum vzw, ILVO en Flanders' FOOD.

We begeleidden 5 zorginstellingen & 7 bioboeren:

- AZ Zeno met Het Polderveld en 't Livinushof
- Curando vzw & Plukhof
- Maria Middelaars & Bioboerderij De Goedinge
- Zorgband Leie en Schelde & Plukboerderij Grondig
- Zorggroep Sint-Kamillus met CSA De Witte Beek & 't Legumenhofke (beide deel van -gemengd landbouwbedrijf Herpendalvallei)

Redactie

Marijke Van Ranst, Greet Cleemput, Nathalie Bernaert en Kathleen Van de Walle

Eindredactie

Tom Wouters

Fotografie

Astrid Agemans

Vormgeving

Sophie Weyn

Datum van uitgifte:

december 2025



Medegefinancierd door
de Europese Unie



Voorwoord

Dagelijks vers en gevarieerd eten is de basis van een goede gezondheid. Daarom verdient voeding ook in de gezondheidszorg de nodige aandacht. De laatste jaren is de aandacht hiervoor sterk toegenomen. Zo is er het NuHCas-netwerk (Nutrition Health Care System), een expertisecentrum dat kennis rond voeding, gezondheid en zorg samenbrengt (www.nuhcas.be).

Daarnaast worden zorginstellingen steeds meer gestimuleerd om duurzamer te werken en duurzamer aan te kopen. Denk aan minder voedselverspilling, meer plantaardige eiwitten, maar ook meer duurzaam geproduceerde voeding. Biologische voeding past mooi binnen dat laatste criterium, met zijn duidelijk wettelijk kader en onafhankelijke certificatie. Niet voor niets is zorg een van de basisprincipes van de biologische beweging. Daarmee bedoelen we niet alleen de zorg voor mensen, maar ook die voor de bodem, de natuur en de dieren.

Geïnspireerd door een bestaande samenwerking tussen bioboerderij Het Polderveld en ziekenhuis AZ Zeno startten we in 2024 met het project ZoBio. Samen met vijf zorginstellingen en zes bioboerderijen verkenden we de mogelijkheden van rechtstreekse leveringen van veld tot zorgkeuken. Door lokale, verse biogroenten in de keuken te verwerken ontstond er een rechtstreekse link tussen de zorg voor mensen en zorg voor de omgeving.

Het project ZoBio heeft geleid tot mooie samenwerkingen, die ook elders mogelijk moeten zijn. De sleutel is om de keuken terug voeling te laten krijgen met landbouw, de seizoenen en het veld. In deze brochure bundelden we de ervaring van alle partners en geven je een inkijk in de mogelijkheden en uitdagingen van zo'n samenwerking. Maar elke samenwerking is anders, laat het dus vooral een inspiratie zijn.



De slotconclusie is bij alle partners positief, maar keukenmanager Patriek Elebaut van Sodexo voor Zorggroep Sint-Kamillus verwoordde het misschien nog wel het best: “Wat zou het fantastisch zijn als elke zorginstelling een boerderij naast zich heeft waar groenten geteeld worden voor de patiënten!”.

Intussen kijken we ook verder. In het vervolgproject ZoBio 2.0, dat loopt vanaf 2026, gaan we aan de slag met nieuwe zorginstellingen en nieuwe bioboeren. We verkennen ook het bredere bio-assortiment. Blijf je graag op de hoogte? Neem dan een kijkje op www.bioforum.be/zobio.

Laat het smaken!

Marijke Van Ranst, BioForum vzw
Nathalie Bernaert, ILVO
Kathleen Van de Walle, ILVO
Greet Cleemput, Flanders' FOOD



Waarom kiezen voor bio?



Gezonde voeding is belangrijk in een zorgtraject, maar waarom zou een zorginstelling de stap zetten naar biologische voeding?

We kunnen onze eigen gezondheid niet los zien van de gezondheid van onze omgeving. Biologische voeding speelt een voortrekkersrol in het bevorderen van de gezondheid van mensen, dieren, ecosystemen en de planeet als geheel.

Dat noemen we het One Health-principe: voeding die gezond is voor de mens, moet dat ook zijn voor natuur, dier en planeet. Dat maakt biovoeding een logische keuze voor zorgkeukens.

Biologische boeren willen voeding produceren met een hoge voedingswaarde en veel smaak. Ze doen dat door te kijken naar het landbouwsysteem. Dat moet hand in hand gaan met de natuur. Ze kiezen voor een veerkrachtig en evenwichtig landbouwsysteem, dat aandacht heeft voor bodemleven, biodiversiteit en dierenwelzijn. Ze gebruiken geen kunstmest, synthetische pesticiden, routinematige of preventieve antibiotica of chemische toevoegingen die mogelijk schadelijk zijn voor de gezondheid en de natuur. Bio wil ecosystemen in stand houden en zelfs versterken: van de kleinste bodemorganismen tot ons mensen. Een biologisch dieet vermindert de blootstelling aan pesticiden uit voeding met 90%. Neurologische aandoeningen als Alzheimer en Parkinson, vormen van kanker, ontwikkelingsstoornissen en een verminderde vruchtbaarheid worden in verband gebracht met overvloedig pesticidegebruik.

- ▶ **Bio kent strengere regels voor antibioticagebruik bij biologisch vee.**
Bio helpt zo antibioticaresistentie te beperken, een grote bedreiging voor de algemene volksgezondheid.
- ▶ **In biovoeding zijn veel minder additieven toegelaten.**
Maar 56 van de 371 toegestane additieven op de Europese markt zijn terug te vinden in bioproducten. Sommige synthetische smaakversterkers, zoetstoffen of kleurstoffen hebben een negatief effect op de algemene gezondheid.

► **Biologische voeding bevat minder ongewenste stoffen.**

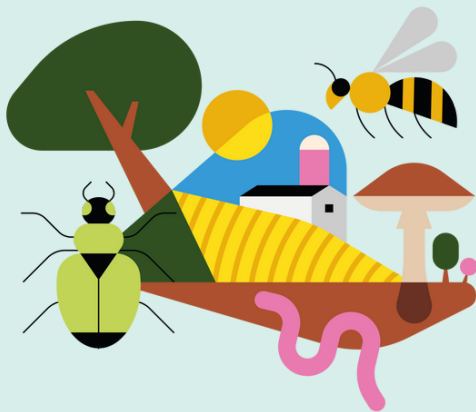
Bioproducten bevatten veel minder pesticidenresiduen. Zo komt Cadmium 48 procent minder voor. Dit zware metaal zit in fosfaatmeststoffen en is mogelijk kankerverwekkend.

► **Biogewassen bevatten meer antioxidanten, vitaminen en mineralen.**

In bio gebruikt men geen chemische bestrijdingsmiddelen en dus staat de plant meer in voor zijn eigen verdediging tegen ziektes en insecten. Die verdedigingsstoffen zijn ook gunstig voor het menselijke immuunsysteem.

► **Bio heeft aandacht voor het bodemmicrobioom.**

Het bodemmicrobioom, de groep micro-organismen in de bodem, heeft ook invloed op het menselijk (darm)microbioom.



De bronnen voor cijfers en claims staan in de publicatie 'Bio kan de wereld redden'. Je kan deze publicatie raadplegen op www.biokandewereldredden.nl.

Voor je begint...

Wat heeft een keuken nodig?

De belangrijkste doelstelling van een zorgkeuken is op tijd eten voorzien. Dat moet op een werkbare en voedselveilige manier gebeuren, binnen de organisatorische grenzen van de keuken (bvb warme keuken, ontkoppelde keuken). Het keukenpersoneel moet aan heel wat interne en externe regels voldoen. Daarnaast worden keukens steeds kleiner met minder infrastructuur en personeel. Dat maakt hen meer afhankelijk van voorgesneden producten of halffabricaten.

Dat betekent dat een andere aanpak voor keukens niet altijd vanzelfsprekend is. Toch bleek uit het ZoBio-project dat de oorspronkelijke mentale drempels bij keukenmedewerkers vaak niet zo groot waren als gedacht. Het is belangrijk dat er stapsgewijs draagvlak wordt gecreëerd, en dat doorheen de hele organisatie. Wanneer de keuken mee is in het verhaal en zich gesteund voelt van bestuur tot patiënt, dan zorgt het werken met verse biogroenten niet per se voor meer werk, maar vooral voor meer voldoening bij de keukenmedewerkers.



"Ik zag in het begin niet meteen hoe we moesten samenwerken met een boer. We hebben niet de infrastructuur en tijd om zelf groenten te wassen en te snijden. En wat met onze menuplanning? Maar voor alles is er een oplossing. Zo vertrekken we voor onze menu's nu gewoon vanuit het aanbod van de boer. Een groentesoep kan ook een komkommersoep zijn."

Anja De Vijlder
Kok, wzc Koutherhof, Zorgband Leie en Schelde

Wat heeft een boer nodig?

Voordat een krop sla tot in de keuken geraakt, heeft een boer al veel tijd en geld geïnvesteerd. Toch hangt de hoeveelheid oogst af van oncontroleerbare omstandigheden, zoals het weer. Daarom zijn afzetzekerheid en een correcte prijs erg belangrijk.

Aan het ZoBio-project namen voornamelijk CSA-boeren mee. Community Supported Agriculture is een landbouwmodel waarbij consumenten hun groenten rechtstreeks bij de boeren afnemen, bijvoorbeeld door ze zelf te oogsten. Ze betalen bij de start van het teeltseizoen meteen voor een heel jaar. Zo heeft de boer zekerheid van inkomen en vangt de klant eventuele pieken en dalen mee op.

Dat model vertalen naar een B2B-verhaal is niet vanzelfsprekend, maar niet onmogelijk. Boeren blijken erg gemotiveerd om ook voor mensen in een zorginstelling biologische groenten te telen. Verschillende afzetkanalen hebben is voor hen ook een meerwaarde.

Daarnaast zijn er natuurlijk ook bioboeren die wel ervaring hebben in B2B-verkoop, zeker bij akkerbouwers. Voor hen kan een rechtstreeks afzetkanaal helpen bij de afzet van groenten die door hun formaat of vorm geen plaats vinden in winkels.

“Ons veld behoorde vroeger toe aan een abdij, die er onder meer groenten teelde voor de zieken. Ook wij wilden die historische band graag opnemen. Door de samenwerking van AZ Zeno en Het Polderveld kregen we de goesting om ook zelf ziekenhuizen te contacteren.”

Tim Jacobs
Bioboer, De Goedinge



Aan de slag!

Hoe vind je elkaar?

Zorginstellingen die willen weten welke **bioboeren** er actief zijn in hun regio, kunnen een kijkje nemen op www.biobedrijvengids.be of contact opnemen met BioForum vzw, de Vlaamse sectororganisatie voor biologische landbouw en voeding (www.bioforum.be).

Boeren die contact willen leggen met een **zorginstelling** in hun buurt, kunnen dat op verschillende manieren. Soms is het bestuur de beste toegangspoort, soms kan het via de keukenploeg. Heeft een boer op een bepaald moment overschot van een bepaalde teelt? Dan kan dit een goede gelegenheid zijn om contact te leggen. Vind zorginstellingen in de buurt op www.desocialekaart.be.

Leer elkaar kennen

Zo'n eerste contact kan uitmonden in een kennismakingsgesprek. Dat is een kans om elkaar te leren kennen en te kijken naar raakvlakken. Het is ook het moment om te leren op welke manier iedereen werkt.

Daarbij springen in eerste instantie misschien vooral de zaken in het oog die een samenwerking onmogelijk lijken te maken. Maar door klein te starten en kansen te grijpen, kan je naar elkaar toe groeien. Naarmate zorgkeuken en boer elkaar verder leren kennen en elkaars werking beter begrijpen, worden de kansen ook zichtbaarder. Hou het dus niet bij één gesprek, maar plan zeker een vervolg in.

Elkaars werking wordt helemaal concreet bij een bedrijfsbezoek. Toon boeren hoe een keuken werkt en ga met keukenmedewerkers op bezoek op het veld. Zo kan de boer in de praktijk tonen waar biologische landbouw voor staat, maar ook gewassen laten proeven. Er staan vast teelten tussen die de keuken normaal niet aankoopt. Geef als boer een paar stuks mee om te experimenteren. Herhaal deze veldbezoeken op verschillende momenten in het jaar. Zo krijgt de keuken steeds meer voeling met het veld.





Vragen die boeren kunnen stellen aan de keuken:

- Welk volume aan groenten verwerk je per dag?
- In welke vorm worden groenten vandaag geleverd: vers, versneden, diepvries?
- Hoe verloopt de menuplanning? Hoe lang op voorhand ligt het menu vast? Hoe flexibel is het menu?
- Hoe komen groenten of fruit vandaag tot in de keuken?
- Wat is de toekomstvisie? Waar wil je op inzetten?
- Welke kansen zie je in een samenwerking?
- Welke mogelijkheden zijn er in de keuken voor wassen en versnijden?
- Welke opslagmogelijkheden zijn er?

Vragen die zorginstellingen kunnen stellen aan de boer:

- Wat teel je? Op welke teelten ben je het meest fier?
- Welke teelten liggen moeilijk op jouw boerderij?
- Bij welke teelten is het oogstvolume sterk afhankelijk van het weer?
- Hoe vaak oogst je die teelten?
- Heb je ruimte voor bijkomende productie?
- Van welke teelten heb je soms overproductie?
- Welke infrastructuur heb je voor opslag?
- Welke mogelijkheden heb je voor levering?
- Vanaf welk volume is een bestelling voor jou interessant?



"Ik was meteen gecharmeerd bij mijn eerste veldbezoek aan Het Polderveld. De veelheid aan producten, het respect voor de biodiversiteit, de visie van Lieven... daar werd het eerste zaadje geplant voor onze visie op aankoop van voeding."

Pieter De Smet
Manager Catering, AZ Zeno

Voor welke gewassen werk je samen?

Sommige bioboeren telen meer dan 100 verschillende gewassen op een seizoen, maar niet elke teelt is even geschikt voor in de zorgkeuken. Leg tijdens de verkenningsfase de vraag van de zorgkeukens naast het aanbod op het veld. Als er een geschikte teelt is, onderzoek dan verder over hoeveel volume per levering het zou gaan. Bekijk of deze producten in onversneden vorm kunnen worden afgenomen. In de verkenningsfase zoeken keukens dus de quick-wins op in het bestaande aanbod van de boeren.

Als er hier een overeenkomst te vinden is, kan je kleinschalig beginnen testen. Ook als de samenwerking groeit is het een aanrader om bij elke nieuwe teelt een kleine test te doen. Dat helpt om de verwachtingen op elkaar af te stemmen.

Een bioproduct dat rechtstreeks van bij de boer komt, kan namelijk verschillen van wat de keuken gewend is, en dat op verschillende manieren:

- Bioboeren telen vaak andere variëteiten, omdat die bijvoorbeeld minder ziektegevoelig zijn. Die kunnen verschillen in kleur, smaak, formaat...
- Gewassen uit volle grond groeien vaak ook trager en kunnen daardoor een meer uitgesproken smaak hebben. Bij groenten als selder kan het nodig zijn om een recept wat aan te passen.
- De groothandel levert groenten die gesorteerd zijn op formaat. Bij rechtstreekse afname is dat veel minder het geval. Voor een boer is het zelfs handig om afwijkende maten of kromme groenten te kunnen afzetten, kromme wortels smaken immers hetzelfde. Dit kan ook een win-win opleveren: grote knolselders hebben minder verlies bij het schillen. En kleine bietjes zijn misschien leuk voor een bereiding in de oven?



- Groothandels leveren venkel zonder loof of preiwit zonder groen. Dat zorgt voor efficiëntie in de keuken, maar ook verlies van voedingswaarde en zelfs mogelijke voedselverspilling in de keten. Een volledig product afnemen van de boer zorgt voor minder voedselverspilling en het geeft extra mogelijkheden. Heel wat pompoensoorten en wortels kunnen trouwens perfect met schil verwerkt worden.
- Een diepvriesgroente vervangen door een verse groente vraagt een aanpassing aan het gewicht en de receptuur.

"In de keuze van groenten voor St-Kamillus hebben we bewust gekozen voor teelten die we in grote volumes kunnen telen, die een groot oogstraam hebben en die goed bewaarbaar zijn: dus vooral pompoenen, kolen, knolselder, ... Deze keuze geeft flexibiliteit voor zowel boer als keuken."

Anne Martens,
Bioboer, Herpendalvallei



Flexibele menuplanning

Keukenverantwoordelijken zijn het gewoon om op korte termijn te kunnen bestellen. In een rechtstreekse samenwerking met de boer is vooruitplannen belangrijk. Het veld bepaalt wanneer iets oogstklaar is. De juiste productkeuze houdt ook rekening met de noden van de keuken. Veel hangt af van de flexibiliteit in de menuplanning en de noden op vlak van versnijding.

Een flexibele menuplanning en de nodige infrastructuur voor wassen en versnijden geeft de meeste mogelijkheden. Maar ook bij vaste menu's zijn er voldoende kansen: de sleutel ligt dan bij de bewaarbaarheid van de producten en bij het oogstraam. Dat is de periode waarin een gewas geoogst moet worden.

Noot: We hebben het hier over groenten en fruit, eventueel kruiden. Voor zuivel, vlees en eieren of andere producten van bij de boer, zal je nog met andere aspecten rekening moeten houden.

Oogstraam & Bewaarbaarheid	Producten	Hou rekening met:
Kort oogstraam, korte bewaring	Aardbei, sla, tomaten...	Regelmatische afname EN /OF aanbodgestuurd
Breed oogstraam - kunnen makkelijker "op afroep" geoogst worden.	Prei, pastinaak, kolen ...	Nood aan dialoog tussen veld en keuken.
Bewaargroenten: producten die na oogst lang bewaard kunnen	Pompoen, ajuin, rapen, pastinaak, wortel, ...	Makkelijker in te plannen voor de keuken. Bespreek wie de bewaring op zich neemt.



Teeltplanning

Heeft iedereen na de verkenningsfase de smaak te pakken? Laat de samenwerking best stap voor stap groeien, want het éne teeltjaar is het andere niet. Ga samen zitten en overloop wat goed ging en wat er beter kon. Zulke evaluaties helpen niet alleen bij te sturen, ze zorgen ook voor realistische verwachtingen. Niet elke wens van de keuken of de boer kan immers door de ander ingevuld worden.

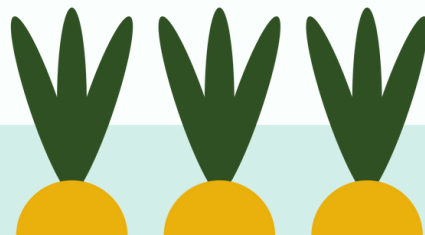
Boeren beginnen vaak in september of oktober al na te denken over hun teeltplannen. Ze moeten immers zaai- en plantgoed bestellen. Graag willen ze ook in die periode al de afname vanuit zorginstellingen inplannen. Concrete afspraken kunnen via een later overleg, bijvoorbeeld in december.

Er moet vooral duidelijkheid zijn op vlak van wederzijds engagement. Bespreek wat er gebeurt als een oog mislukt of wanneer een bepaalde teelt extra veel productie oplevert. £ Het effectieve oogstvolume hangt immers af van de weersomstandigheden.

Probeer dit overleg jaarlijks in te plannen en de teeltplanning bij te sturen.

Wat moet je samen bespreken over het teeltplan?

- De teelten
- Oogstperiode per teelt: met vermelding oogstraam en bewaarbaarheid
- Gewenste volume per levering
- Frequentie van leveringen tijdens de oogstperiode
- Wijze van leveren: welk type kisten?
- Nieuwe teelten waarmee men wil experimenteren
- Het engagement in afname van deze producten
- Back-upplan van de keuken als een teelt mislukt of oogst op een ander moment valt.
- De prijs



"In het begin maakten we een teeltplan voor een beperkt aantal teelten. Elke jaar zaten we samen: 'Van welke teelten mag er meer zijn, van welke minder?' Dat ging natuurlijk om inschattingen. Ondertussen zijn we goed op elkaar afgestemd en weten we veel beter wat er kan."

Lieven Devreese
Bioboer, Het Polderveld

Eerlijke prijs

Voeding is waardevol en elke schakel verdient een eerlijk inkomen. Een eerlijke prijs zou dan ook het uitgangspunt moeten zijn van een samenwerking. In eerlijke handel is de boer prijszetter. Hij zou dan wel een goed zicht moeten hebben op alle werkuren die hij per teelt presteert. CSA-boeren verkopen doorgaans geen individuele producten, maar een oogstaandeel. In de praktijk is het dus voor hen soms zoeken naar wat een correcte vergoeding is. Ook een verwerkingskost (wassen, versnijden), maakt in sommige samenwerkingen onderdeel uit van de totale prijs per kg.

Ook voor de keukens is prijs uiteraard belangrijk: zij moeten met een relatief beperkt budget een volwaardige maaltijd op tafel toveren voor de bewoners of patiënten.

Een rechtstreekse samenwerking is niet per definitie duur(der). In alle samenwerkingsverbanden binnen het project ZoBio bleek prijs goed mee te vallen. Boeren kunnen aangeven welke teelten het meest voordelig zijn en op welk moment. Zo zijn bepaalde teelten in de piek van het seizoen voordeliger.



"Witloof is op mijn bedrijf geen haalbare teelt, wegens te duur. Maar ik heb met groenlof wel een mooi alternatief. Dat heeft bijna dezelfde smaak en structuur en is veel makkelijker om te telen. De keuken heeft dat getest en ging daarin mee. Het viel ook in de smaak bij bewoners."

Benny Van de Velde,
Bioboer, Plukboerderij Grondig.

Werken op mensenmaat

Bij een rechtstreekse samenwerking gebeurt alles meer op mensenmaat en kan je minder terugvallen op grote structuren. Dat is een uitdaging, maar geeft daardoor ook meer voldoening.

Dat wil echter niet zeggen dat alles van één persoon mag afhangen. Volgt er maar één keukenmedewerker de samenwerking op, dan loopt het mis in de drukke periodes of wanneer die persoon afwezig is. En ook boeren kunnen afwezig zijn. Best volgen er dus aan beide kanten meerdere mensen de samenwerking op. De ander moet weten wie ze kunnen contacteren als het eerste aanspreekpunt niet bereikbaar is.

Bespreek ook hoe je communiceert: mail, telefoon, WhatsApp? En op welk moment van de dag of week ben je het beste bereikbaar?

Plan per seizoen minstens één gesprek in. Het is goed om van elkaar te weten hoe ze de samenwerking ervaren: loopt alles goed op het veld? Wat zijn de uitdagingen in de keuken? Waar kan er bijgeschaafd worden? Hoe meer voeling de keuken krijgt met het veld of als boer met de keuken, hoe beter ze op elkaar kunnen inspelen. Geef belangrijke updates zeker aan elkaar door.



“Via onze webwinkel kan de keuken vlot bestellen. Bij ons gaat het liefst steeds om grote volumes, per pallox, dus daar moet een keuken plaats voor hebben. Met onze marktwagen komen we wekelijks in de buurt van het ziekenhuis, de markt combineren met een levering maakt het voor beide interessanter.”

*Pieter-Jan Noë,
Bioboer 't Livinushof*

Praktische afspraken

Een goede samenwerking vraagt ook om goede afspraken.

De verkenningfase is vooral goed om elkaars algemene werking en visie te leren kennen, in de testfase is er best voldoende aandacht voor alle kleine praktische zaken die bij reguliere leveringen of afzetmomenten vanzelfsprekend zijn.

- Timing van bestelling: op welke dagen oogst de boer voor de zorginstelling en wanneer moet die de bestelling ten laatste krijgen?

- Minimale bestelhoeveelheid: Verplaatsingen kosten tijd en geld, dus bespreek het minimale bestelvolume, vaak opgesplitst per gewas.
- Levering: Hoe geraakt het product tot in de keuken? Kan de boer leveren of kan de zorginstelling de bestelling afhalen? Of moet een derde partij die rol op zich nemen?
- Timing van levering: op welk moment moet het product in de keuken zijn? Op welke uren is er iemand aanwezig die producten in ontvangst kan nemen?
- Leeggoed: Een CSA-boer is meestal niet aangesloten bij het EPS-netwerk, waardoor de aankoop van aparte kisten nodig kan zijn. Er moeten voldoende kisten in omloop zijn om ook de volgende bestelling te leveren en dan de retour mee te nemen.
- Facturatie: bespreek welk ritme voor beide haalbaar is. Per levering moet er een communicatiespoor zijn voor traceerbaarheid, maar de leveringen mogen wel gebundeld worden in facturatie. Een factuur per kwartaal kan handig zijn als beide partijen akkoord gaan.

Traceerbaarheid

In het kader van de voedselveiligheid moeten bestellingen traceerbaar zijn. Door de rechtstreekse samenwerking is de herkomst van producten duidelijk. Bij een FAVV-controle moet de keuken kunnen aantonen dat de aanwezige producten afkomstig zijn van de boer.

Voor het FAVV is het aantonen van bestellingen voldoende voor traceerbaarheid (<https://favv-afsca.be/nl/publications/brochures/feilloze-favv-controle>). Voor andere interne kwaliteitsnormen kunnen er andere verwachtingen zijn.

Keukenmedewerkers bespreken dit best met de verantwoordelijke voor interne kwaliteitshandboeken.



“Op voorhand dachten we dat vooral voedselveiligheid een uitdaging zou zijn. Via ZoBio kregen we een uiteenzetting van het FAVV zelf. De drempel bleek in de praktijk helemaal niet zo groot.”

*Patriek Elebaut
Keukenmanager,
Zorggroep Sint-Kamillus – Sodexo.*

Groenten wassen en versnijden

In veel keukens werkt men doorgaans met groenten die al gewassen, versneden en verpakt zijn en vaak ook diepgevroren. Meestal beschikken ze zelfs niet over de nodige infrastructuur en tijd om verse producten te verwerken.

Zelf groenten wassen en versnijden is dus niet in alle keukens mogelijk, of toch zeker niet voor alle type producten. Baken eerst af wat wel kan: keukens met een beperkte infrastructuur kunnen vaak nog wel verse sla ontvangen of tomaten versnijden.

Voor groenten met veel aarde aan (bv. prei of wortelen) is een aparte wasruimte noodzakelijk. Een eerste spoeling van deze groenten op het veld kan hier al een groot verschil maken.

En versnijden? Als de keukenploeg zelf de tijd en ruimte heeft om dat te doen, is er veel mogelijk. Is de tijd beperkt, kijk dan in eerste instantie naar producten die na versnijding nog een tijd houdbaar zijn en niet verkleuren (oxideren). Zo kan de versnijding ingepland worden. Investeren in een versnijmachine kan een keuken een grote stap vooruithelpen. Zo zijn er betaalbare en robuuste toestellen op de markt met een hoge capaciteit.

Is dat allemaal niet mogelijk, dan kan er voor de versnijding ook een beroep gedaan worden op een derde partij, bijvoorbeeld een maatwerkbedrijf. Die kunnen in opdracht verschillende groenten wassen en versnijden en ook een deel van de logistiek op zich nemen. Het is dan wel goed om die extra partner mee te nemen in alle praktische afspraken over logistiek, leeggoed, facturatie, planning enzovoort.

Maak ook duidelijke afspraken over de versnijding. Moet de pompoen in blokjes van 1 cm gesneden worden? De wortel in schijfjes of in blokjes? Wat is de aanvaardbare dikte? Is het noodzakelijk om te schillen of kan het met de schil versneden worden? De gewenste versnijding hangt af van het gerecht waarin de groente verwerkt zal worden. Voor soep of puree is er een andere versnijding nodig dan voor groenten als deel van een hoofdmaaltijd. Het kan handig zijn om een eigen bestelformulier op te maken met de verschillende versnij-opties per groente.



"Omdat we binnen onze werking geen mogelijkheid hebben om groenten zelf te wassen of te versnijden, was rechtstreeks afnemen bij de boer niet vanzelfsprekend. Dankzij ZoBio leerden we maatwerkbedrijf Compaan kennen. Zij zorgen voor kwalitatieve versnijding volledig afgestemd op onze werking."

Carl Moens
Productieverantwoordelijke Maria Middelaers

De wet op overheidsopdrachten

Zorginstellingen die zelf een overheidsinstelling zijn of die overheidssubsidies ontvangen, vallen meestal onder de wet op overheidsopdrachten. Die heeft als doel om aankoopprocessen op een faire manier te laten verlopen en de overheidsmiddelen correct te benutten. Concreet mogen instellingen dus geen leverancier voortrekken op andere gelijkaardige aanbieders. De basisprincipes van deze wetgeving liggen vast op Europees niveau. De procedures die je moet volgen hangen af van het jaarlijkse aankoopbedrag per leverancier.

Een net opgestarte samenwerking met een boer zal door zijn kleinschaligheid normaal onder de grensbedragen zitten waarbij een aanbesteding gepubliceerd moet worden. Dat geeft in theorie iets meer vrijheid, al moet je ook voor kleinere bedragen in principe minstens 3 offertes opvragen. Daarom is het als zorgkeuken goed om al enkele duidelijke criteria in het achterhoofd te houden bij het verkennen van een samenwerking met een boer.



"Om de samenwerking met boer Jeroen mogelijk te maken kochten we bijkomende grond aan. In overleg hebben we dan beslist om Jeroen in loondienst te nemen. Op die manier kunnen we de wet op overheidsopdrachten respecteren en hebben we garantie op lokale bioproducten voor onze keuken."

Iris Lootens,
Expert catering, Curando vzw

► Deel je aankoopbeleid op in logische eenheden

Opdrachten onder de drempelwaarden mag je gericht bekendmaken naar (lokale) spelers. Het opdelen van soortgelijke opdrachten, het zogenaamde 'saucissoneren', mag dan weer niet. De afgesplitste opdracht moet dus voldoende verschillen van andere opdrachten (door o.a. de samenstelling van het gevraagde assortiment).

► Laat leveranciers elkaar aanvullen

Een keuken werkt meestal met meerdere leveranciers. Een nieuwe samenwerking kan het evenwicht verstoren. Zet fairness daarbij op de eerste plaats. Bekijk welke producten een lokale boer kan aanbieden die niet of onvoldoende in het aanbod zitten van de vaste leverancier. Ook bij meerdere samenwerkingen met boeren is het goed om te focussen op een aanvullend aanbod. Een akkerbouwer heeft een ander aanbod dan een kleinschalige groenteteler. Check daarnaast de lopende contracten: is er exclusiviteit in levering? Ga het gesprek aan met de huidige leverancier van groenten/fruit. Ook de producten van de groothandel komen van boeren die afzetzekerheid willen. Het is fijn om duidelijk aan te geven wat de intenties zijn en waar je als organisatie op wil inzetten, ook al gaat het in opstartfase normaal om kleine volumes.



► **Schrijf een opdracht op maat van een boer**

Een overheidsopdracht opstellen op maat van een specifiek bedrijf mag niet, maar vandaag zijn de meeste overheidsopdrachten wel op maat van groothandels. Een opdracht op maat van een boer schrijven kan dus ook, door bv enkel producten op te nemen die door een lokale boer geteeld kunnen worden en die je binnen de productie van 1 bedrijf kan verwachten. Het heeft ook te maken met keuzes die er in het bestek worden gemaakt. Zo wordt een overheidsopdracht toegankelijk voor een boer als er gevraagd wordt naar beschikbaarheid binnen de teeltseizoenen.

► **Kies voor bio**

Bio mag een selectiecriteria zijn voor de aankoop van producten via overheidsopdrachten. In een opdracht op maat van een bioboer vraag je dan ook niet naar een aandeel bio, maar is bio de norm voor de hele opdracht. (met eventueel uitzondering voor omschakelingsproducten).

► **Zorg voor lokale verankering**

Europa gaat uit van een eengemaakte markt. ‘Lokaal’ of een bepaalde afstand zijn dus niet toegelaten als criterium. Aankopers proberen hier creatief mee om te springen en er toch voor te zorgen dat het aanbod lokaal is. Enkele concrete zaken waar je mee aan de slag kan gaan:

- Neem overlegmomenten, inclusief overleg over teeltplan, mee in de uitvoeringscriteria van de opdracht.
- Doe marktverkenning naar variëteiten die aangepast zijn aan de lokale teeltomstandigheden. Door naar specifieke variëteiten te vragen heb je meer kans op lokale producten.

► **Denk “out of the box”**

- Bekijk de productie als een dienst. Binnen het CSA-model betalen klanten een vast bedrag per jaar om te mogen oogsten volgens eigen verbruik. Keukens die op dezelfde manier willen werken, zijn eigenlijk ook een dienst aan het aankopen.
- Combineer diensten en leveringen. Kan er een inhoudelijke link worden gelegd tussen landbouwbedrijf en zorginstelling? Denk bv aan wieden als therapie voor patiënten of een educatieve rondleiding. Let op: dit kan enkel als er een duidelijke link is met het product en ook de dienst voldoende groot is in verhouding.
- Heeft de zorginstelling grond ter beschikking? Dan kan je de dienst “onderhoud grond” combineren met levering van producten van die grond. In sommige gevallen kan het ook interessant zijn om de boer in loondienst te nemen.

Nawoord

De samenwerkingsverbanden in het project ZoBio zijn op 2 jaar tijd sterk naar elkaar toegegroeid en zijn doorspekt van passie voor voeding, respect voor elkaars werk en vooral veel goesting. Om tot die verbinding te komen is een menselijke aanpak nodig en dat kan je niet allemaal in brochurevorm gieten. De mayonaise moet pakken...

We hopen dus dat deze brochure een duw in de rug kan zijn om eerste stappen te zetten naar samenwerking, maar bewandel vooral ook een weg die klopt voor jouw bedrijf.

Aan alle bioboeren die een samenwerking willen opzetten: deel jullie passie voor bio en je mag fier zijn op jullie producten. Durf klein te beginnen en groot te dromen.

Aan alle chefs en keukenverantwoordelijken: ga op ontdekking, bio heeft zo veel te bieden en zal jouw passie voor voeding alleen versterken.

Durf dromen! En doe...

Bedankt aan iedereen die dit project met heeft “gevoed” met zorg, passie, gedrevenheid en openheid.

Marijke



Benieuwd naar de persoonlijke verhalen van de
zorgkeukens en boeren? Bekijk ze op
www.bioforum.be/zobio of scan de QR-code!





↙ Contact

BioForum vzw

Regine Beerplein 1 E305
2018 Antwerpen

T 03 286 92 78

E info@bioforum.be

www.bioforum.be