

ACTIEFICHE

---

# AAN DE SLAG ROND OPENBARE AANBESTEDINGEN

---



In alle Vlaamse scholen een gezond en duurzaam voedingsbeleid. Dat is de doelstelling van GoodFood@School. Ontdek in deze reeks van actiefiches inspiratie over concrete thema's en ga aan de slag met gezonde en duurzame voeding in jouw school!

## Waarom gezonde en duurzame voeding opnemen in de openbare aanbestedingen van de school?

Als duurzame en gezonde voeding belangrijk is op jouw school, dan wil je die boodschap ook doorgeven aan de voedingsleveranciers van de school: de cateraar, broodjesleverancier, ... Vaak gaat het hier om grote contracten voor langere termijn. Daarom is het belangrijk om criteria rond duurzame voeding op te nemen in de lastenboeken of offerte vragen bij het onderhandelen van nieuwe contracten.

### Zo ga je te werk

#### Bereid je voor

##### Stap 1: de aanbesteding:

- Wie staat er op jouw school in voor de aanbestedingsprocedure rond voeding? Vaak is dat de directie, maar soms gebeurt de aanbesteding ook buiten de schoolmuren door een medewerker van de scholengroep.
- Bekijk welke procedure het beste bij de school en de visie past. Eventueel kan je een korte infosessie volgen rond de juridische implicaties van de verschillende soorten procedures.

#### TIP

Op de [website van Vlaamse overheid](#) vind je de verschillende soorten procedures



#### TIP

Aanbestedingen gebeuren vaak voor meerdere jaren:

- Controleer eerst en vooral wanneer de lopende aanbesteding afloopt.
- Start minimum 1 jaar op voorhand starten met de voorbereidingen voor een nieuwe aanbesteding.

## Stap 2: maak een evaluatie van de vorige aanbesteding

- Is de school (leerlingen, leerkrachten, directie, ouders ...) tevreden van de huidige cateraar?
- Wat kan er anders en/of beter?
- Hoe stond de opdracht in de vorige aanbesteding beschreven?
- Werd die opdracht opgevolgd?

## Stap 3: vertrek vanuit jullie eigen visie

- Welke maaltijden wil de school aanbieden?
- Waarom wil de school warme maaltijden, broodjes, soep en/of slaatjes aanbieden?
- Worden de maaltijden in een eigen keuken op school bereid of niet? Indien niet: worden de maaltijden dan warm of koud geleverd?
- Wat met de kosten? Moet de schoolcatering winst opleveren, kostendekkend zijn of wil de school een stuk van de kosten dragen?
- Wat vindt de school belangrijk bij de keuze van maaltijden?

### TIP

Maak gebruik van de [checklists van het Vlaams Instituut Gezond Leven](#) om je visie op de schoolcatering en -maaltijden in kaart te brengen.



## Stap 4: betrek de ouders

- Vraag de ouders wat hun wensen zijn rond het maaltijdaanbod op school.
- Bevraag welke prijs zij willen betalen voor kwaliteitsvolle voeding.

### TIP

Hou ook rekening met ouders die het minder breed hebben. Door bijvoorbeeld een iets hogere standaardprijs te vragen voor maaltijden kan je voor hen een aangepast tarief aanbieden.

### Stap 5: van visie naar nieuwe aanbesteding:

- Vertaal je visie naar een nieuwe aanbesteding en geef op die manier gezonde duurzame voeding een centrale plaats in het schoolbeleid.
- Stel je eisenpakket realistisch samen, zodat je een cateraar overhoudt die kan doen wat je belooft.

### TIP

Duurzaamheid kan je niet vertalen naar eenmalige regels en richtlijnen. Wat vandaag als duurzaam geldt, is dat niet noodzakelijk morgen nog. Kies voor een cateraar die hierin stapsgewijs wil meegroeien.

## Communiceer

- Leg ouders, leerlingen en collega's uit waarom je bepaalde keuzes maakt. Als je beslist om enkel seizoensgroenten en -fruit aan te bieden is het belangrijk om ook te communiceren waarom je die keuze maakt en waarom er dan bijvoorbeeld geen tomaten op het menu staan in de winter.
- Zorg voor voldoende feedbackmomenten van leerlingen en ouders.
- Zit regelmatig samen met de schoolcateraar (ook na de toekenning van een contract). Zo kunnen jullie samen waken over de kwaliteit en duurzaamheid en bijsturen waar nodig.

## Interessante links

Baseer je bij het vormgeven van een eigen visie op de aanbevelingen van de Vlaamse overheid voor warme schoolmaaltijden, broodjes, dranken, snacks en tussendoortjes:

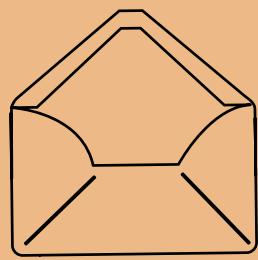
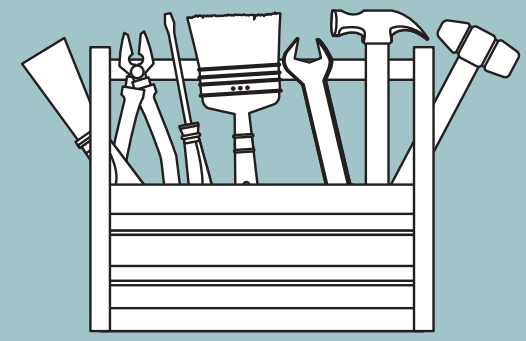
- [Richtlijnen voor Vlaamse scholen over schoolmaaltijden](#)
- [Richtlijnen voor een gezonde broodjeslunch op school](#)
- [Stappenplan naar een evenwichtig aanbod van tussendoortjes](#)
- [Actieplan GO! Onderwijs](#) naar een uitdoofbeleid van suikerrijke dranken en tussendoortjes, een verbod op energiedranken en een wateraanbod op school.





Op zoek naar meer inspirerende actiefiches?

Of wil je werken aan een sterk voedingsbeleid op je school? In onze [toolkit](#) vind je alles wat je nodig hebt. Zit je toch nog met vragen? Blijf er niet mee zitten. Contacteer ons op [info@goodfoodatschool.be](mailto:info@goodfoodatschool.be).



Schrijf je in op onze maandelijkse nieuwsbrief. [Klik hier](#) en blijf op de hoogte van hoe we werken aan gezonde en duurzame voeding in scholen.