Avecc de Bondt

onderzoekt ontwerpt adviseert

Ketenanalyse Catering

Nederlandse Zorgautoriteit

datum 16 september 2024

projectnummer 232138

Rapport

Aveco de Bondt BV
Holten - Amstelveen - Breda - Eindhoven - Nieuwegein

Postbus 64, 7450 AB Holten
T +31 88 004 82 12
info@avecodebondt.nl
avecodebondt.nl

Ketenanalyse Catering

project	Nederlandse Zorgautoriteit	**datum**	16 september 2024
projectnummer	232138	**referentie**	232138_AdB_RAP_0001_v1
projectleider	Sjoerd Looijs		
opdrachtgever	Nederlandse Zorgautoriteit (NZa)		
postadres			
contactpersoon			
status	Definitief		
versie	1		
auteur	Josia Brüggen		
paraaf			
gecontroleerd	Ursula Zampieri		

Inhoudsopgave

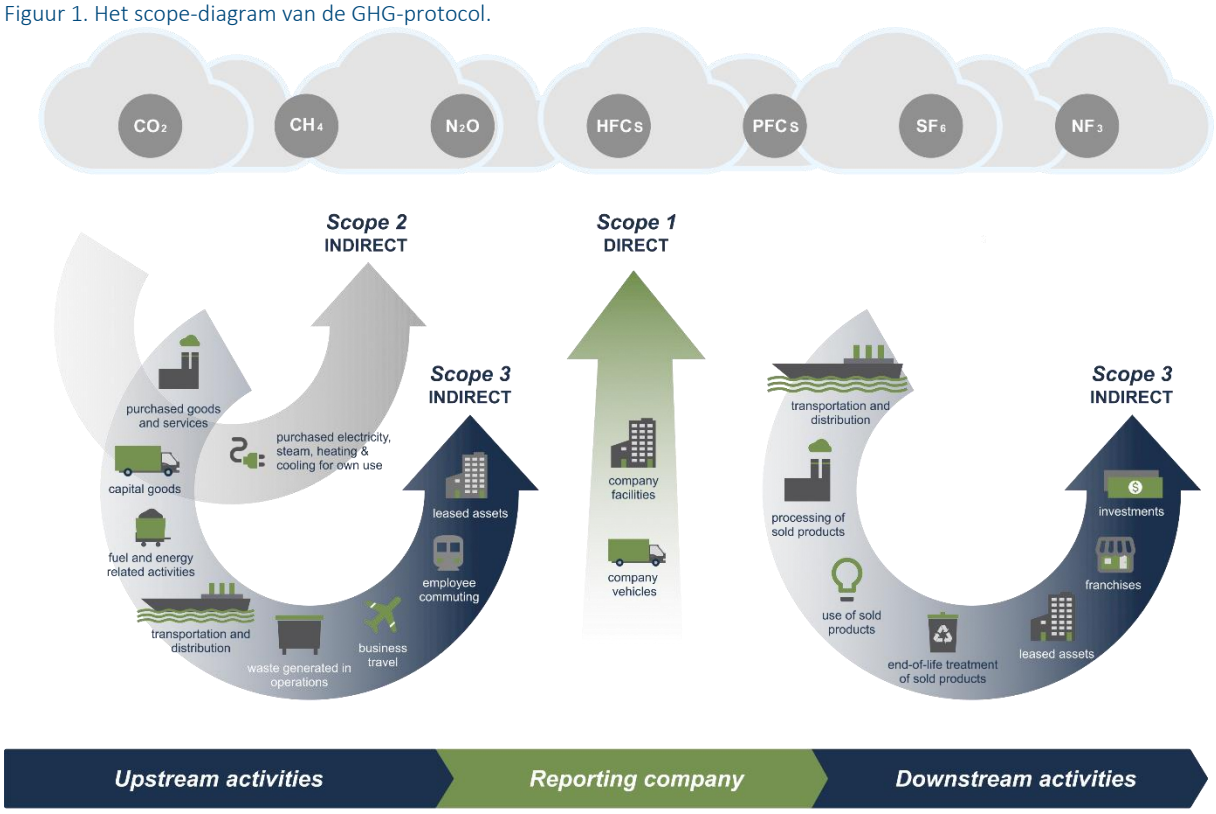
1	**Inleiding**	**5**
1.1	Vaststellen onderwerpen ketenanalyses	5
1.1	Leeswijzer	6
2	**Doelstelling**	**8**
3	**Scope en systeemgrenzen**	**8**
3.1	Scope: zeven cateringstromen	8
3.1.1	Interne cateringstromen	9
3.1.2	Externe cateringstromen	9
3.2	Systeemgrenzen	10
3.3	Analyse-eenheid	11
3.4	Kentallen en aannames	11
3.5	Ketenpartners	12
4	**Kwantificeren van emissies**	**14**
4.1	Resultaten per cateringstroom	14
4.2	Resultaten per voedsel(drank)categorie	15
4.3	Resultaten voedsel(drank)categorieën per cateringstroom	16
4.4	Uitstoot per cateringstroom versus Analyse-eenheid	16
5	**Reductiemogelijkheden**	**17**
5.1	Reductiedoelstelling	17
5.1.1	Plan van Aanpak	17
6	**Onzekerheden en Datakwaliteit**	**18**
7	**Bronvermelding**	**19**

1 Inleiding

De Nederlandse Zorgautoriteit (hierna NZa) heeft de ambitie om zich te laten certificeren op niveau 4 van de CO_2-Prestatieladder. De organisatie is gemotiveerd om de eigen bedrijfsvoering te verduurzamen én samen met de ketenpartners een verdere CO_2-reductie in de keten te bewerkstelligen.

Een belangrijk onderdeel van de CO_2-prestatieladder is het verkrijgen van inzicht in de Scope 3 emissies van de organisatie. De belangrijkste doelstelling die NZa wil behalen met het in kaart brengen van de Scope 3 emissies is het identificeren van CO_2-reductiekansen en het bepalen van reductiedoelstellingen. In het document '*MME NZa op weg naar klimaatneutraliteit*' zijn de meest materiële Scope 3 emissiecategorieën in kaart gebracht, volgens de stappen als beschreven in de Corporate Value Chain (Scope 3) standaard van het GHG-protocol (zie Figuur 1).

Figuur 1. Het scope-diagram van de GHG-protocol.



Source: World Resources Institute & World Business Council for Sustainable Development, 2013

Vanuit de CO_2-Prestatieladder, is het voor organisaties als NZa (klein categorie) vereist om enkel één ketenanalyse uit te voeren ten aanzien van de top 1 of top 2 emissies.

1.1 Vaststellen onderwerpen ketenanalyses

Uit de analyse van *Meest Materiële Emissies* (MME) is de onderstaande rangorde (zie tabel 1) van de Scope 3 categorieën naar voren gekomen. De rangorde is bepaald op basis van een inschatting van de verwachtte CO_2-impact van de benoemde categorie in combinatie met de mate waarin NZa invloed kan uitoefenen op die emissies in de keten.

Tabel 1: Kwantitatieve en kwalitatieve rangorde Scope 3 emissiecategorieën.

Scope 3 categorie	Omvang ton CO_2/jaar	Invloed	Rangorde omvang	Rangorde invloed
1. Aangekochte goederen en diensten - ICT-Hardware	64	Zeer groot	TOP 11	TOP 1
1. Aangekochte goederen en diensten - Catering	146	Groot tot zeer groot	TOP 9	TOP 2
7. Woon-werkverkeer - Gedeclareerde km's	98	Vooral groot	TOP 10	TOP 3
11. Gebruik verkochte producten - Reisbewegingen zorgsector	2.630.000	Klein tot zeer klein	TOP 3	TOP 4
11. Gebruik verkochte producten - Inkoop zorgsector	4.670.000	Klein tot zeer klein	TOP 1	TOP 5
11. Gebruik verkochte producten - Energie gebouwen zorgsector	4.300.000	Klein tot zeer klein	TOP 2	TOP 6
12. End-of-life verwerking van verkochte producten - Incontinentiemateriaal	86.630	Klein tot zeer klein	TOP 4	TOP 7
12. End-of-life verwerking van verkochte producten - Papier en karton	79.437	Klein tot zeer klein	TOP 5	TOP 8
12. End-of-life verwerking van verkochte producten - Overig/niet uitgesplitst	70.150	Klein tot zeer klein	TOP 6	TOP 9
12. End-of-life verwerking van verkochte producten - Plastic en kunststoffen	47.040	Klein tot zeer klein	TOP 7	TOP 10
12. End-of-life verwerking van verkochte producten - GFT/Organisch materiaal	26.605	Klein tot zeer klein	TOP 8	TOP 11

Uit de MME blijkt dat downstream activiteiten verreweg de grootste Scope 3 emissies veroorzaken, namelijk de zorgsectoren. Zowel de formele als de informele invloed van NZa op die emissies is echter zeer beperkt op basis van haar mandaat (met name toezicht en tarief regulering). Met name het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, de zorgsector en de zorgverzekeraars hebben daar zeggenschap over. Er wordt momenteel een grondige analyse gemaakt van mogelijkheden waarover de NZa toch beschikt, echter is dat op dit moment onvoldoende zichtbaar. De meeste kansen voor reductie in de keten voor NZa ligt daarom in haar upstream activiteiten, waarbij zowel ICT als Catering opvallen. Aangezien het huidig beleid van NZa op het gebied van verduurzaming van ICT al best gevorderd is, is gekozen om aanvullend inzicht te vergaren op het gebied van catering.
Voorliggend document betreft een ketenanalyse over catering, top 2 Scope 3 emissies van NZa op basis omvang én invloed. Dit document maakt, samen met '*MME NZa op weg naar klimaatneutraliteit*' deel uit van de implementatie van de CO_2-Prestatieladder. De NZa wil een onderbouwde inschatting van haar uitstoot bij de directe en indirecte inkoop van catering. Op basis van verschillende reductiepaden wil de organisatie vervolgens kiezen voor een bepaalde strategie.

1.1 Leeswijzer

Voor dit document is de volgende leeswijzer van toepassing:

Tabel 2: Leeswijzer.

Hoofdstuk		Inhoud
1	Inleiding	Aanleiding voor het opstellen van een ketenanalyse.
2	Doelstelling	Beschrijving van het doel van de ketenanalyse
3	Scope en systeemgrenzen	Onderwerp en reikwijdte van de ketenanalyse
4	Kwantificeren van emissies	Berekening en analyse van de CO_2-uitstoot in de keten
5	Reductiemogelijkheden	Kansen om CO_2 te reduceren die voortkomen uit de ketenanalyse en reductiedoelstellingen die vastgesteld zijn
6	Onzekerheden	Onzekerheden en verbetermogelijkheden voor de analyse

Hoofdstuk		Inhoud
7	Bronvermelding	Gebruikte bronnen
Bijlage 1	Datacollectie en datakwaliteit	Methode van dataverzameling en kwantificering

2 Doelstelling

De belangrijkste doelstelling voor het uitvoeren van deze ketenanalyse is het identificeren van GHG-reductiekansen, het definiëren van reductiedoelstellingen en het monitoren van de voortgang. Op basis van het inzicht in de Scope 3 emissies en de voorliggende ketenanalyse wordt een reductiedoelstelling geformuleerd passend binnen de ambities van de Nederlandse Zorgautoriteit.

Binnen het energiemanagementsysteem dat is ingevoerd, wordt actief gestuurd op het reduceren van de Scope 3 emissies. Het verstrekken van informatie aan partners binnen de eigen keten en sectorgenoten die onderdeel zijn van een vergelijkbare keten van activiteiten is hier nadrukkelijk onderdeel van. De Nederlandse Zorgautoriteit zal op basis van deze ketenanalyse stappen ondernemen om partners binnen de eigen keten te betrekken bij het behalen van de reductiedoelstellingen.

3 Scope en systeemgrenzen

3.1 Scope: zeven cateringstromen

Catering is een zichtbaar bedrijfsonderdeel. De verduurzaming van deze dienstverlening biedt kansen op het gebied van communicatie en draagvlak binnen de organisatie. Daarnaast, wat werknemers van NZa eten en drinken binnen de organisatie én buiten namens de organisatie heeft een sterke relatie met gezondheid. Gezondheid heeft vervolgens een sterke relatie met de zorgsector en dat biedt NZa aanvullende kansen om zich erin te verdiepen.

Catering verwijst in deze ketenanalyse naar al het eten en drinken geconsumeerd door medewerkers namens NZa, want door haar bekostigd, in verschillende gelegenheden zoals in bedrijfsrestaurants, evenementen, feesten en meer, en zowel intern als extern. Deze ketenanalyse sluit geen cateringstromen voor zover bekend zijn en is daarmee een volledige weergave van emissies veroorzaakt door NZa op het gebied van catering.

Op basis van de beschikbare data, met name een spendlijst en gesprekken met de inkoop afdeling van NZa, zijn er zeven (7) verschillende cateringstromen geïdentificeerd:

1. Catering en banqueting - op kantoor
2. Koffiecorner – op kantoor
3. Jaarlijkse evenementen – op kantoor
4. Fruit op je werk – op kantoor
5. Werkgerelateerde catering – extern
6. Niet-werkgerelateerde catering – extern
7. Opleidinggerelateerde catering – extern

Stromen 1 tot en met 4 betreffen interne stromen, oftewel, de producten worden geconsumeerd op kantoor. De uitstoot van deze stromen is relatief eenvoudig in kaart te brengen want gefaciliteerde door de inkoop afdeling van NZa. Hiervan zijn de beschikbare data over hoeveelheden van de ingekochte producten grotendeels compleet, waardoor weinig aannames nodig zijn. Stromen 5 tot en met 7 betreffen, aan de andere kant, uitgaves buiten de deur. Bij deze stromen is onduidelijk wat er precies gegeten en gedronken is. Voor een inschatting hiervan zijn aannames vaak nodig over bijvoorbeeld de grootte van de porties, de verdeling vegetarisch/vlees in gerechten en het aantal dranken per persoon.

Het doel van deze ketenanalyse is om de CO_2-uitstoot van de verschillende cateringstromen en voedselcategorieën binnen de catering inzichtelijk te maken. Hieronder een omschrijving van de verschillende stromen en de beschikbare data per stroom.

3.1.1 Interne cateringstromen

1. Catering en banqueting op kantoor

In het hoofdkantoor van NZa is zowel een restaurant (kantine) als een koffiebar gevestigd. De hoofdcateraar van beide is op dit moment Appèl B.V. In het restaurant bereidt Appèl zowel maaltijden als dranken en verzorgt andere klant en klare producten voor consumptie. In de koffiebar worden voornamelijk dranken, gebakken en kleine klant en klare producten. Daarnaast verzorgt Appèl voor (brood)lunches besteld voor vergaderingen die in het gebouw plaatsvinden.
Appèl rapporteert over alle ingrediënten ingekocht voor haar werkzaamheden, inclusief de uitstoot ervan. Het betreft meer dan duizend producten, maar ze worden uiteindelijk gecategoriseerd in 27 categorieën.

2. Koffiecorner

Deze stroom omvat de ingekochte producten die bij de koffieautomaten worden geserveerd. In het kantoor van NZa zijn er in totaal zes koffieautomaten. Het gaat hier om de inkoop van koffiebonen, theezakjes en melk. De hoeveelheden hiervan ingekocht zijn bekend. De leverancier van de koffieautomaten en daardoor van de producten erin gebruikt is Moyee B.V. Dit bedrijf is gecertificeerd op de CO_2-Prestatieladder op niveau 3.

3. Jaarlijkse evenementen

In deze stroom vallen de jaarlijkse evenementen, zoals de zomer- en kerstborrel. Ook de ingekochte paas- en sinterklaaslekkernijen vallen binnen deze stroom. Huisleverancier Appèl heeft de kerstborrel verzorgt, maar de zomerborrel werd gecaterd door Mercuurs. Op basis van de offerte van Mercuurs is een inschatting gemaakt van de ingekochte producten en hoeveelheden.

4. Fruit op je werk

De NZa koopt fruitkistjes in bij Fruitopjewerk.nl die in de afdelingen aan de werknemers aangeboden worden. De kistjes bevatten wisselende samenstellingen van ongeveer 30 stuks fruit. Voor deze ketenanalyse is een gemiddelde samenstelling aangenomen, namelijk dat een kistje 12 bananen (exotisch fruit, buiten Europa), 12 appels (lokaal fruit, Nederlandse oorsprong) en 6 sinaasappels (Europese oorsprong) bevat. We nemen aan dat een kistje ongeveer 4,6 kg weegt.

3.1.2 Externe cateringstromen

5. Externe catering werkgerelateerd

Deze stroom bundelt catering-uitgaven uit de spendlijst die onder werktijd genuttigd worden. Denk bijvoorbeeld aan koffiearrangementen tijdens overleggen op een externe locatie of een verzorgde lunch tijdens een heisessie of een directieoverleg. De uitgaves in de spendlijst hieraan besteden waren soms samengevoegd met andere kosten zoals huur van locatie en

6. Externe catering niet-werkgerelateerd

Deze stroom onderscheidt zich van de vorige stroom vanwege het niet-werkgerelateerde doel van de gelegenheid, gericht op interpersoonlijke relaties of teambuilding tussen collega's. Deze stroom bestaat bijvoorbeeld uit uitgaves aan bedrijfsborrels, afscheidsdiners of teamuitjes buiten de deur. Ook uitgaven van de personeelsvereniging vallen binnen deze stroom. De data hiervan beschikbaar zijn de uitgaves vermeld in de spendlijst, die over het algemeen niet samengevoegd zijn met andere kosten, zoals de huur van een bowlingbaan.

7. Externe catering opleidinggerelateerd

De laatste stroom betreft maaltijden bij dienstreizen met een opleidingsdoel zoals bij cursussen, opleidingen en congressen, zowel in Nederland als in het buiteland. Hier zijn enkel geaggregeerde uitgaven beschikbaar,

waaruit de kosten aan eten en drinken niet uit te halen zijn. Op basis van expert-judgement werd dus aangenomen dat de medewerkers van NZa gemiddeld 1,5 keer per jaar een cursus, opleiding of congres volgt.

3.2 Systeemgrenzen

Alle stromen worden meegenomen in de analyse. Op basis van de verschillende stromen definieert deze ketenanalyse 14 voedsel-drankencategorieën. In onderstaande tabel een overzicht.

Tabel 3: Overzicht voeldselcategorieën per cateringsstroom.

Cateringstromen	Vlees	Zuivel	Dranken	Groenten	Fruit	Brood & gebak	Kaas	Koffie & thee	Zoetwaren	Eieren	Sauzen en	Vis	Maaltijden	Overig
1. Catering en banqueting	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2. Koffiecorner		•	•					•	•					
3. Jaarlijkse evenementen	•		•	•					•					
4. Fruit op je werk					•									
5. Externe catering werkgerelateerd	•		•	•										
6. Externe catering niet -werkgerelateerd	•		•	•										
7. Externe catering opleidinggerelateerd	•		•	•										

De levenscyclus van de voedsel- en drankvoorzieningsketen kent verschillende fases, van productie door consumptie tot afvalbeheer, met extra fases er tussen in, afhankelijk van het product en de eindgebruiker. Aangezien het aandeel van dranken in het totale volume van de cateringstromen gering is, wordt dezelfde indeling van de levenscyclus van voedsel ook voor dranken gehanteerd.
De belangrijkste fases van de voedsel (en hier dranken) keten zijn:

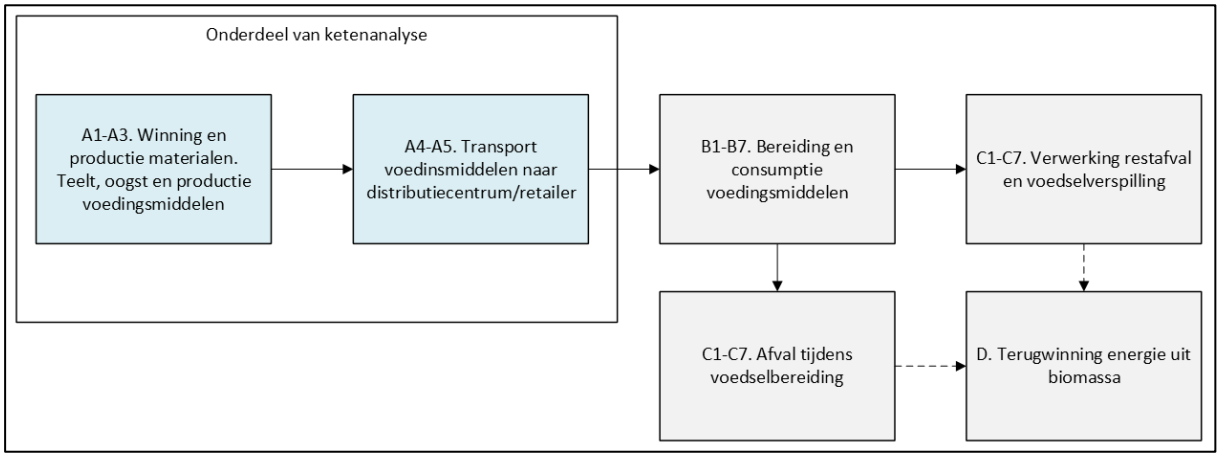
Tabel 4: Levenscyclusfases van de voedsel- en drankvoorzieningsketen.

Fase	Omschrijving	LCA-fases[1]	Andere benamingen		
Productie	Het telen van gewassen of het fokken van dieren op boerderijen.	A1-A3 Productiefase	**Cradle to Gate** <OF> **Van veld tot bord** verwijst naar de volledige reis die	**Cradle to Grave**	**Cradle to Cradle**
Verwerking	Het omzetten van rauwe landbouwproducten in eetbare voedingsmiddelen.				
Transport	Het vervoeren van voedsel van boerderijen naar verwerkingsfaciliteiten, distributiecentra en uiteindelijk naar winkels.	A4-A5 Bouwfase			
Distributie	Het verdelen van voedsel naar verschillende verkooppunten zoals supermarkten en markten.				
Consumptie	Het kopen, bereiden en eten van voedsel door consumenten of (door derden bij) organisaties.	B1-B7 Gebruiksfase			
Afvalbeheer	In deze fase gaat het om voedselverspilling en afvalverwerking.	C1-C4 Sloop en verwerkingsfase			

[1] Deze koppeling is gemaakt voor vergelijkbaarheid met andere kaders, maar het betreft een vrije interpretatie. Er is geen officiële bron hiervoor.

Recycling en compostering	Eventuele energieterugwinning uit voedselresten (biomassa) zou onder deze fase worden geschaard.	D Hergebruik			

De focus in deze ketenanalyse ligt bij de eerste vier fases, van productie tot de inkoop (of vergoeding) door NZa. Voor deze fases is er voldoende data door leveranciers aangeleverd, met name voor de interne cateringstromen die het grootste volume van voedsel/dranken betreft. De CO_2-uitstoot veroorzaakt bij de consumptie wordt buiten beschouwing gelaten want al grotendeels in kaart gebracht en meegenomen in de emissie-inventaris van NZa (wat betreft de interne stromen). De CO_2-uitstoot veroorzaakt door voedselverspilling en afvalverwerking worden niet meegenomen vanwege de beperkte data beschikbaar. Figuur 1 toont een visuele weergave van de keten en de grenzen die deze ketenanalyse hanteert.



Figuur 1. Operationele boundary versus levenscyclus van de voedsel- en drankvoorzieningsketen.

3.3 Analyse-eenheid

Omdat er verschillende voedsel- en drankstromen met onderling afwijkende eenheden zijn, hanteert deze ketenanalyse de eenheid kg CO_2/fte, per cateringstroom. Voor de analyse is het aantal fte's gehanteerd in 2023, namelijk: 485 fte's.

3.4 Kentallen en aannames

De emissiedata van huisleverancier Appèl is leidend geweest. Het bedrijf Foodstep berekent voor Appèl de footprint van haar geleverde producten. Daarbij gebruikt Foodstep de PS Impact Score, die de CO_2-uitstoot op ingrediënt-niveau 'van cradle-to-gate' berekent. Voor een klein aantal producten ontbrak de PS Impact Score (thee, bier) en vormt de database van het RIVM het uitgangspunt om de CO_2-uitstoot op product-niveau te berekenen. Over het algemeen ligt de PS Impact Score een fractie lager dan de emissiefactor van het RIVM.

Het onderzoeksrapport 'Restaurants van Morgen'[2] beschrijft de CO_2-uitstoot van de meest gegeten maaltijden in Nederlandse restaurants. Deze data vormen het belangrijkste uitgangspunt bij de inschatting van externe cateraars. Ook hier geldt dat de uitstoot is berekend volgens 'cradle-to-gate' principe: voedselbereiding, eventuele verspilling en afvalverwerking is niet meegenomen in voorliggende ketenanalyse.
Om tot een eerlijke vergelijking met andere stromen te komen, is besloten om de PS Impact Score[3] van Foodstep waar mogelijk toe te passen op andere stromen (2. Koffiecorner, 3. jaarlijkse evenementen en 4. Fruit op je werk) in de ketenanalyse.

[2] Natuur & Milieu (2019): Restaurants van Morgen. Een klimaatvriendelijk menu binnen handbereik.
[3] PS Impact Score | PS in foodservice

Op basis van de beschikbare data zijn vervolgens de volgende kentallen en aannames gebruikt per voedsel(dranken)categorieën in de berekening:

Tabel 5: Kentallen en aannames per voedsel(dranken)categorie.

Categorie	Kentallen en aannames	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
Vlees	Inkoop vlees, vleeswaren en snacks obv rapportage leverancier	•						
	Inschatting aantal vleesgerechten obv factuur leverancier			•				
	Inschatting aantal vleesgerechten obv omschrijving spendlijst					•	•	•
Zuivel	Inkoop zuiveldranken, ijs, boten & geelvetten obv rapportage leverancier	•						
	Inkoop melk voor de koffiecorner obv factuur leverancier		•					
Dranken	Inkoop sappen, frisdrank, alcohol obv rapportage leverancier	•						
	Inkoop havermelk voor de koffiecorner obv factuur leverancier		•					
	Aantal dranken geserveerd bij obv factuur leverancier			•				
	Inschatting aantal dranken obv omschrijving spendlijst					•	•	•
Groenten	Inkoop Groenten, Kruiden & Specerijen, Soep & Bouillon obv rapportage leverancier	•						
	Inschatting aantal vegetarische gerechten obv factuur leverancier			•				
	Inschatting aantal vegetarische gerechten obv omschrijving spendlijst					•	•	•
Fruit	Inkoop Fruit obv rapportage leverancier	•						
	Inkoop fruitkistjes bij Fruitopjewerk.nl obv factuur leverancier				•			
Brood & gebak	Inkoop Bakery & gebak obv rapportage leverancier	•						
Kaas	Inkoop Kaas obv rapportage leverancier	•						
Koffie & thee	Inkoop koffie & thee obv rapportage leverancier	•						
	Inkoop koffiebonen obv factuur leverancier Inkoop thee obv factuur leverancier		•					
Zoetwaren	Inkoop Bakery & gebak obv rapportage leverancier	•						
	Inkoop suiker obv factuur leverancier		•					
	Inschatting aantal kg chocolade voor feestdagen (sinterklaas en Pasen) obv aantal FTE			•				
Eieren	Inkoop Eieren en deegwaren obv rapportage leverancier	•						
Sauzen en Dressings	Inkoop Sauzen & Dressings gebak obv rapportage leverancier	•						
Vis	Inkoop Vis obv rapportage leverancier	•						
Maaltijden	Inkoop Maaltijden obv rapportage leverancier	•						
Overig	Inkoop Bakkersbenodigdheden, Olie & Vetten obv rapportage leverancier	•						

3.5 Ketenpartners

Binnen de ketenstappen spelen verschillende ketenpartners een rol in de uitstoot van emissies in de keten. De betrokken ketenpartners en veroorzaakte emissies zijn weergegeven in Tabel 3.

Tabel 6: Directe en indirecte ketenpartners.

Cateringstromen	Directe ketenpartners	Indirecte ketenpartners
Catering en banqueting in het gebouw	Appèl	Sligro en diverse (onbekende) partijen
Koffiecorner	Moyee	Koffieproducenten, Roasters
Jaarlijkse evenementen	Mercuurs, Sligro	Diverse (onbekende) partijen

Cateringstromen	Directe ketenpartners	Indirecte ketenpartners
Fruit op je werk	Fruitopjewerk.nl	Diverse (onbekende) partijen
Externe catering werkgerelateerd	Zie spendlijst	Diverse (onbekende) partijen
Externe catering niet -werkgerelateerd	Zie spendlijst	Diverse (onbekende) partijen
Externe catering opleidinggerelateerd	Zie spendlijst	Diverse (onbekende) partijen

4 Kwantificeren van emissies

De CO_2-uitstoot van de verschillende voedsel en drank categorieën zoals beschreven in Hoofdstuk 3 is bepaald aan de hand van de beschikbare gegevens. De achterliggende berekening is te vinden in het Excel-document '232138_Footprint 2023 Scope 3 Catering NZa'.

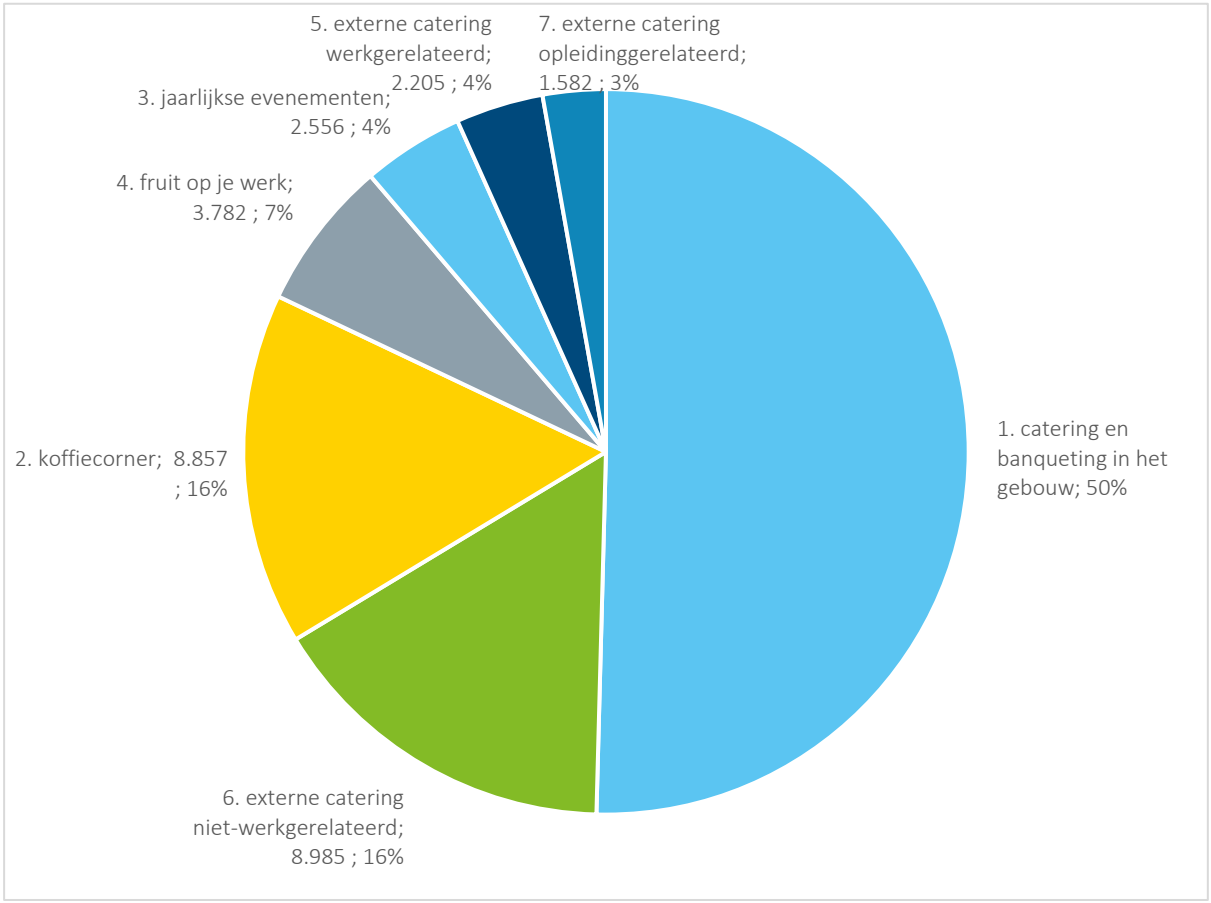
Op basis van de verzamelde informatie is per categorie de scope 3 CO_2-uitstoot bepaald. De berekende CO_2-uitstoot van alle cateringstromen samen is **57,423 ton CO_2.**

Dit hoofdstuk bespreekt de resultaten op drie verschillende niveaus:

- Resultaten per cateringstroom
- Resultaten per voedselcategorie
- Resultaten voedselcategorieën per cateringstroom

4.1 Resultaten per cateringstroom

Grafiek 2. Overzicht uitstoot (ton CO_2 en %) per cateringstroom.



Uit bovenstaande figuur blijkt dat de ingekochte producten bij huisleverancier Appèl de grootste CO_2-uitstoot veroorzaken. De catering en banqueting in de kantoren van de NZa zelf is goed voor de helft van de footprint.

Externe catering niet werkgerelateerd en de koffiecorner volgen met 16% van de CO_2-uitstoot. Binnen die laatste stroom vallen niet alleen koffiebonen, maar ook thee en zuivel die bij de koffieautomaat worden geschonken. Met name zuivel blijkt een grote voetafdruk te veroorzaken (zie ook Figuur 2). Koffiebonen worden doorgaans op verre afstand geteeld. Moyee, de koffiepartner van de NZa, importeert de koffiebonen uit Kenia en scoort qua duurzaamheid relatief goed ten opzichte van andere handelaren.

Bij externe cateringstromen (5. Werkgerelateerd; 6. Niet-werkgerelateerd en 7. opleidinggerelateerd) zijn er aannames gedaan op basis van de NZa-spendlijsten. De opbouw van deze cateringstromen komt dus grofweg overeen, maar stroom 6 heeft de grootste uitgave en dus de grootste CO_2-uitstoot.

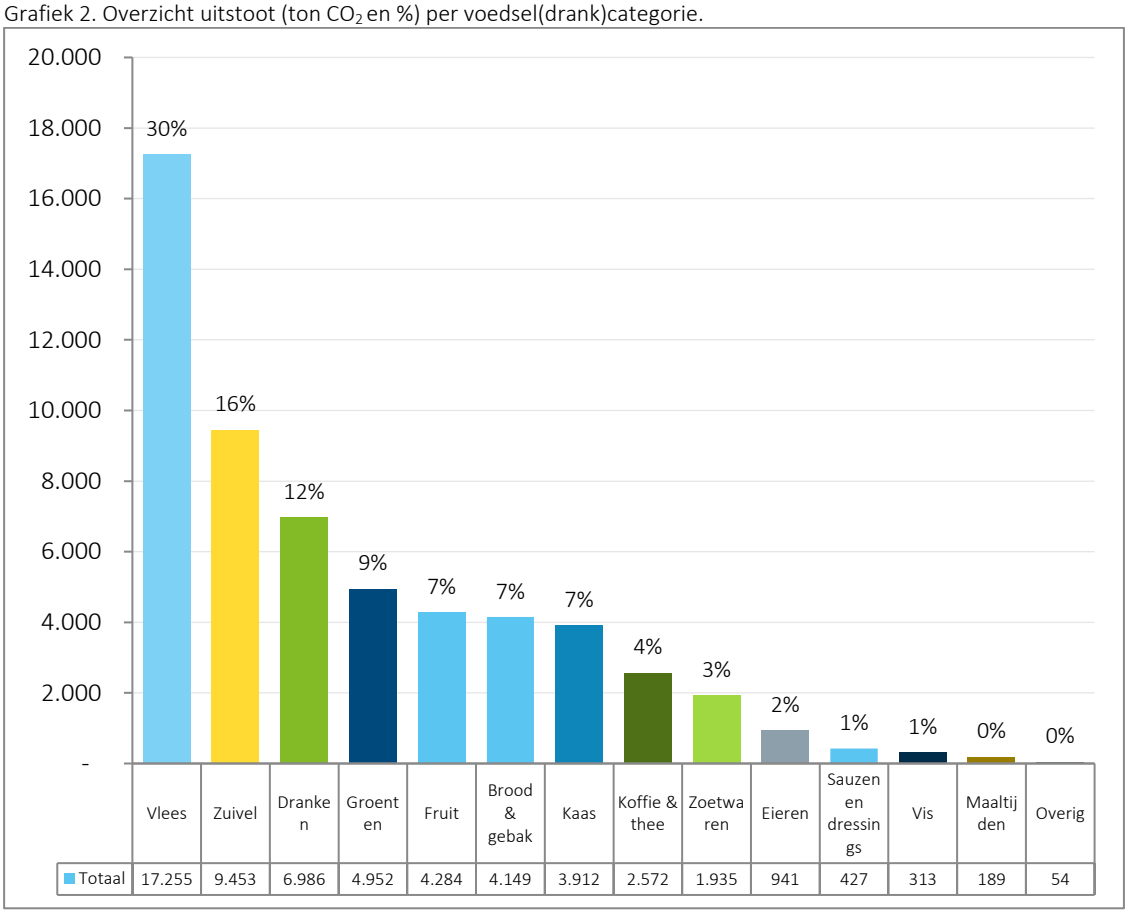
4.2 Resultaten per voedsel(drank)categorie

Onderstaande tabel toont de uitstoot is verdeeld onder de verschillende voedselcategorieën. Het valt direct op dat de uitstoot van “vlees” en “zuivel” met kop en schouders boven de rest van de uitstootcategorieën vallen. Beide zijn dierlijke producten, waarbij het landgebruik, veevoer en watergebruik leiden tot een relatief hoge CO_2-uitstoot per product.

De uitslag van “zuivel” is opvallend, omdat kaas niet onder deze categorie valt. Driekwart van de uitstoot in deze categorie is toe te wijzen aan het zuivelgebruik in de koffiecorner.

Bij onderstaande tabel valt op te merken dat de uitstoot van externe maaltijden (borrels, lunches of diners) verdeeld is onder de categorieën vlees en groenten. Deze categorieën scoren dus verhoudingsgewijs hoger dan bijvoorbeeld brood & gebak, die uit alleen bekende data bestaat.

Grafiek 2. Overzicht uitstoot (ton CO_2 en %) per voedsel(drank)categorie.



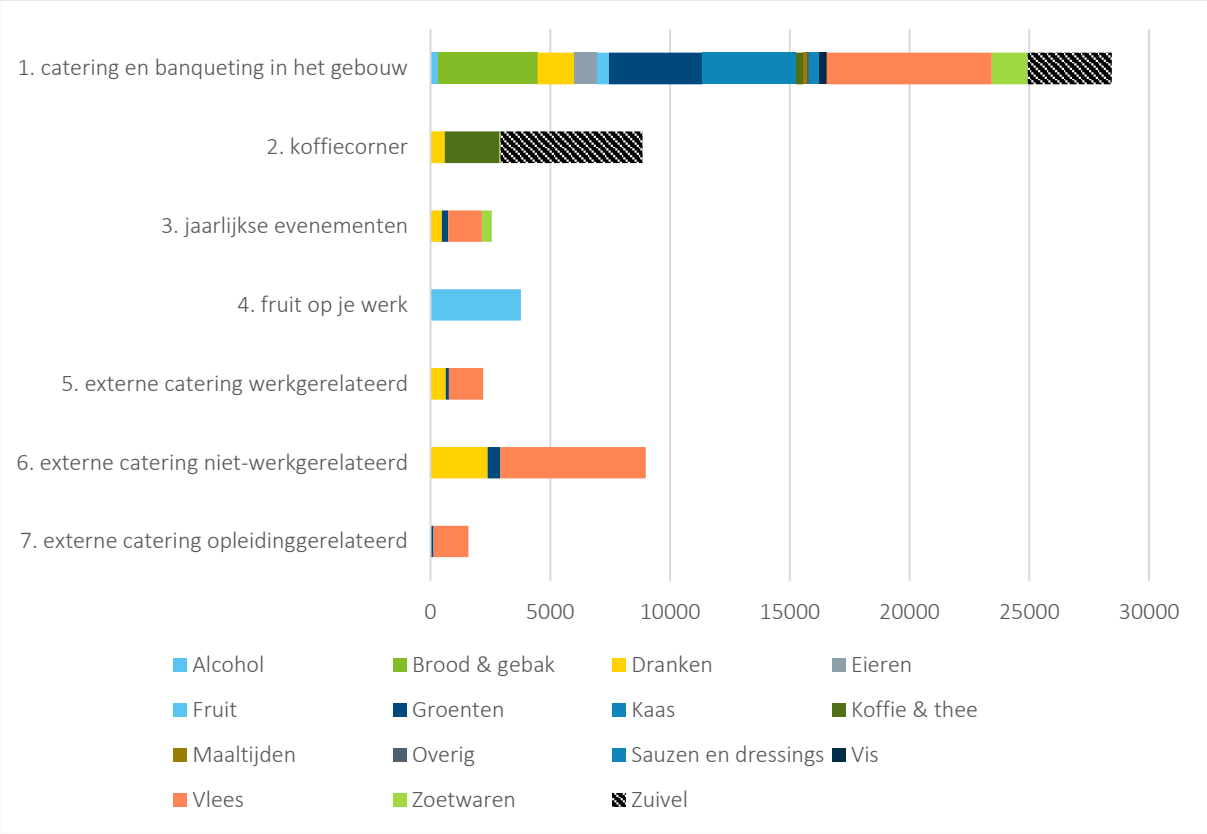
4.3 Resultaten voedsel(drank)categorieën per cateringstroom

Een combinatie van bovenstaande grafieken geeft inzicht in de verhoudingen per voedsel(dranken)stroom. Figuur 2 toont dat cateringstroom 1 (catering en banqueting) de meeste variatie in categorieën bevat.

Opvallend is de grote CO_2-uitstoot van zuivel in de koffiecorner. Uit data van de leverancier blijkt dat er bijna 3500 liter melk is geleverd.

Het verschil in CO_2-uitstoot tussen vlees- en vegetarische gerechten is duidelijk zichtbaar in stromen 5, 6 en 7. Aangenomen is dat externe maaltijden voor 50% vegetarisch en voor 50% niet-vegetarisch zijn. Onder de categorie 'Groenten' (donkerblauw) vallen dus evenveel maaltijden als onder de categorie "Vlees" (roze).

Grafiek 3. Overzicht voedsel(drank)categorieën per cateringstroom.



4.4 Uitstoot per cateringstroom versus Analyse-eenheid

De uitstoot per cateringstroom is vervolgens verdeeld door het aantal FTE's van NZa in 2023 (485). De verdeling per stroom ziet er dan als het volgende uit:

- Catering en banqueting: 58,6 kg CO_2/fte;
- Koffiecorner: 18,3 kg CO_2/fte;
- Jaarlijkse evenementen: 5,3 kg CO_2/fte;
- Fruit op je werk: 7,8 kg CO_2/fte;
- Externe catering werkgerelateerd: 4,5 kg CO_2/fte;
- Externe catering niet -werkgerelateerd: 18,5 Kg CO_2/fte;
- Externe catering opleidinggerelateerd: 5,4 kg CO_2/fte.

5 Reductiemogelijkheden

Met dit inzicht worden in dit hoofdstuk reductiemogelijkheden en -maatregelen nader onderzocht, waarna vervolgens reductiedoelstellingen voor het reduceren van scope 3 emissies in waterbouwprojecten geformuleerd worden.

5.1 Reductiedoelstelling

NZa wil bijdragen aan de reductie van de CO_2-impact veroorzaakt door catering. Op basis van deze ketenanalyse liggen de meeste kansen door te focussen op de cateringstroom 'catering en banqueting' (leverancier Appél) en/of door te sturen op reductie van het volume eiwit dat geconsumeerd. De categorieën Vlees, Zuivel, Kaas en Eieren zijn samen verantwoordelijk voor 55 % van de totale emissies.

Reductiedoelstelling: NZa committeert zich om tot 2030 de totale uitstoot van catering te reduceren met 3% jaarlijks, ten opzichte het jaar daarvoor.

5.1.1 Plan van Aanpak

De focus voor het behalen van de benoemde doelstelling is op maatregelen gericht op de eiwittransitie. Hieronder zijn de belangrijkste maatregelen genoemd. Deze worden genomen in overleg met Appèl voor zover mogelijk en de directiesecretarissen, om te gelden vanaf 2025. Bij een nieuwe aanbesteding rondom voeding worden ze onderdeel gemaakt. Het GMTO delegeerde de uitvoering van dit besluit.

- **Eiwittransitie restaurant: geleidelijke vervanging eiwitten.**
  Geleidelijk wordt meer plantaardig voedsel aangeboden. Wanneer het onherkenbaar is, wordt het plantaardig. Er wordt jaarlijks een reductie van 3% verwacht t.o.v. 2023.

- **Eiwittransitie vergaderingen: geleidelijke vervanging broodbeleg en dranken**
  Wie plantaardig wil eten moet gewoon een belegd broodje kunnen pakken. Dit levert naar verwachting een reductie van 1% jaarlijks op de CO_2 uitstoot door catering.

- **Eiwittransitie borrels: afbouw/beprijzen**
  Enkele producten met dierlijke eiwitten veroorzaken een groot deel van de CO_2 uitstoot van borrels. Door dit te beperken wordt een bescheiden reductie verwacht.

- **Eiwittransitie extern: vegan minimaal behandelen als vlees en vegetarisch: qua aanmelding, beschikbaarheid en presentatie.**
  Bij het organiseren van uitjes en andere externe bijeenkomsten worden nu vleeseters "als de standaard behandeld" naast de vegetarisch of vegan etende medewerkers. Iedereen of niemand zal zijn voorkeuren moeten doorgeven en de beschikbaarheid en presentatie van voeding wordt ten gunste van plantaardig voedsel verschoven. Hierdoor wordt een bescheiden reductie t.o.v. 2023 verwacht.

- **Stimuleren eiwittransitie door bewustwording via communicatie**
  Door aandacht te geven in de Klimaatweek of op andere momenten wordt de eiwittransitie gestimuleerd. Hierdoor wordt een bescheiden reductie t.o.v. 2023 verwacht.

6 Onzekerheden en Datakwaliteit

De belangrijkste onzekerheden in de analyse zijn hieronder beschreven.

- Om tot een schatting van de CO_2-uitstoot van externe catering te komen, zijn er aannames gedaan op basis van de spendlijsten. Een financiële uitgave is (aan de hand van gemiddelde maaltijdprijs) omgerekend naar een aantal maaltijden. In sommige uitgaven zit ook zaalhuur inbegrepen, maar omdat het onderscheid tussen food- en non-food uitgaven binnen dezelfde afrekening lastig te maken valt, is besloten de volledige uitgave om te rekenen naar maaltijden. Dit leidt tot een conservatieve (over)schatting.
- De seizoensgebonden samenstelling van de fruitkisten van Fruitopjewerk.nl maakt het lastig om met een vaste emissiefactor te rekenen. Het uitgangspunt in deze ketenanalyse is dat het kistje uit bananen (tropische vruchten), sinaasappels (continentale vruchten) en appels (lokaal) bestaat.
- Hoewel Appèl de catering voor de jaarlijkse kerstborrel verzorgde, is dit niet opgenomen in de jaarlijkse footprint. We hebben een aanname gedaan ten opzichte van het aantal porties en de verdeling van de maaltijden.

De sterke voorkeur bij de datacollectie ligt bij het gebruik van primaire data. Secundaire (proxy) data wordt alleen gebruikt als er geen andere gegevens aanwezig zijn. De volgorde waarin de datacollectie is uitgevoerd staat in de volgende lijst weergegeven:

1. Primaire data op basis van inkoop gegevens.
2. Secundaire data op basis van spend gegevens.
3. Secundaire data op basis van aannames en kentallen.
4. Secundaire data over CO_2-uitstoot uit algemene (sector)databases.

Een uitgangspunt bij elke ketenanalyse is dat de CO_2-uitstoot, binnen de ketenstappen die uitgevoerd zijn door het bedrijf dat de ketenanalyse maakt, gebaseerd moet zijn op primaire data. Aangezien alle ketenstappen niet uitgevoerd zijn door NZa zelf was het binnen deze analyse lastig om primaire data te verzamelen. Om deze reden is vaak gebruik gemaakt van secundaire data in de vorm van gemiddelde consumptie en gemiddelde uitstoot per product.

7 Bronvermelding

Bron
SKAO, Handboek CO_2-Prestatieladder versie 3.1, juli 2022
GHG Protocol, Corporate Accounting & Reporting standard, 2004
GHG Protocol, Corporate Value Chain (Scope 3) Accounting and Reporting Standard, 2010
GHG Protocol, Product Accounting & Reporting Standard, 2010
NEN-EN-ISO 14044, Nederlandse norm Environmental management – Life Cycle assessment – Requirements and guidelines
Foodstep - CO_2-emissie NZA 2023 [database], 2024
Moyee Coffee – Afname Nederlandse Zorgautoriteit (NZA)_2023 [database], 2024.
Mercuur's Catering & Events – Zomerbbq Nederlandse Zorgautoriteit [offerte], 2023.
Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) - Database Milieubelasting Voedingsmiddelen 2024 [database], 2024.
Foodstep – Duurzaamheidsmonitor Jaarcijfers 2023 Appèl Nederlandse Zorgautoriteit, 2024.
Nederlandse Zorgautoriteit – Alle financiële mutaties 2023 CO_2 Scope 3 [database], 2024.
Natuur & Milieu, Greendish – Restaurants van Morgen. Een klimaatvriendelijke menu binnen handbereik, 2019.
Fruitopjewerk.nl – Fruitmenu [database], 2024.

Avecc
de Bondt

onderzoekt ontwerpt adviseert