

GEZONDE VOEDING Hoe nu verder?

Eind 2018 heeft het bestuur van de VOCC in een kennismakingsgesprek met Staatssecretaris Paul Blokhuis, onder meer gesproken over een bijdrage door haar leden met een pragmatische inbreng in de doelstellingen van het **Convenant Gezonde Voeding**. Inmiddels hebben een tweetal oriënterende werkbijeenkomsten plaatsgevonden met een beleidsmedewerker van het Ministerie van VWS en de projectmanager gezonde eetomgeving van het Voedingscentrum. Concrete resultaten heeft dit tot op heden nog niet opgeleverd, waarbij wij ook "de hand in eigen boezem moeten steken". Reden dat ik nu als de VOCC voorzitter wil trachten in het eerste kwartaal van 2020 samen met bestuur en onze leden doelen te gaan bepalen, en ook resultaten te gaan bereiken.

In april 2019 hebben een drietal leden deelgenomen aan een door Foodstep georganiseerd symposium, dit naar aanleiding van het 10 jarig jubileum van haar kenniscentrum PS in Foodservice. Voor een inhoud en kortverslag van deze bijeenkomst gebruik bijgaande link:

<https://www.psinfoodservice.nl/article/food-footprint-en-financing---verslag-event-17-apr>



Naar aanleiding van het enthousiasme ontstaan over deze bijeenkomst, werd besloten een specifieke VOCC **workshop** met dit thema te organiseren. Door allerlei omstandigheden heeft deze eerst op donderdag **21 november jl.** kunnen plaatsvinden. Gevolg: 11 enthousiaste aanwezigen die organisatie en vooral inhoud van de presentaties met een **ruime 8** hebben **beoordeeld**.

Quote van een van de deelnemers:

Ik zie in de getoonde voorbeelden tools die wij als cateraars kunnen inzetten om inzichten te creëren en daardoor gerichte vraagstukken beter kunnen beantwoorden en gerichte doelstellingen kunnen stellen. De getoonde Gezondheidsmonitor gaat daarin nog een stap verder. Ik denk dat als alle VOCC Leden hiermee zouden willen werken om (gezamenlijk) inzicht te krijgen we (gezamenlijk) onze steentjes kunnen bijdragen aan de verduurzaming van onze branche en wij de vraag vanuit de markt nog beter kunnen beantwoorden.

Met de daar aanwezigen is afgesproken dat we stap voor stap onze inspanning zouden gaan leveren, te beginnen met het verkrijgen van de juiste data en bij voorkeur met een gezamenlijke basis in de ICT systematiek. Uiteraard toepasbaar in de eigen en beschermde ondernemers cultuur.

Als VOCC voorkeurkeuze en een aanbeveling aan onze leden zou ik dan ook PS in Foodservice onder de aandacht willen brengen.

PS in Foodservice is een database waar producenten specificaties borgen. De producent kan zo op een eenvoudige wijze alle klanten informeren.

Zo wordt informatie bijvoorbeeld gekoppeld aan de bestelsite van groothandels. Maar veel eenvoudiger is het om deze informatie direct uit de database te ontvangen. Om je assortiment inzichtelijk te krijgen, kun je toegang krijgen tot een eigen catalogus en verschillende rapporten.

Een ideale manier om inzicht te genereren op het gebied van gezondheid en duurzaamheid.

Deze informatie kan ook binnen komen bij verschillende eigen interne systemen, zoals **enkele leden van VOCC inmiddels al mogen ervaren**, daar zij reeds werken met het systeem.

De leden kregen daarbij een digitale catalogus; een link waarin de specificaties van je assortiment staan. Voorbeeld van een Foodboek: <https://foodbook.psinfoodservice.com/prod/dc>

Hierin kan gefilterd worden op bijvoorbeeld allergenen en keurmerken. Zo kun je binnen je eigen assortiment kiezen welke producten biologisch zijn.

Zie <https://foodbook.psinfoodservice.com/prod/dc/nl/41092/voorbeeld> voor een voorbeeld.

We hebben een linkje naar de abonnementsvormen bijgevoegd: https://permalink.psinfoodservice.com/prod/documents/standards/abonnementsvormen_pss.pdf Zoals je kunt zien is er zelfs een kosteloos abonnement. Ik raad echter de leden van de VOCC het **premium abonnement** aan, voor het bescheiden bedrag van **€560, per jaar**.

Hiermee kunnen echt stappen gezet worden naar een duurzamer en gezonder assortiment. Ook de mogelijkheid van de toepassing van (het standaard) Excel is redelijk eenvoudig. Met behulp van Excel kun je hieruit makkelijk filteren welke producten bijvoorbeeld bijdragen aan het huidige totaalverbruik van maar liefst 850.000 kilo zout in de catering. (Wist je dat?)

Vanuit de rapporten is ook een duurzaamheidsanalyse inzichtelijk. Daarmee kun je zien hoeveel producten voldoen aan de duurzaamheidscriteria waar de MVI richtlijnen naar verwijzen.

Kortom op een vrij eenvoudige wijze kunnen we zo, individueel als VOCC LID, maar in vergelijking als VOCC LEDEN gezamenlijk, de eerste kennis gaan delen op weg naar onze pragmatische inbreng van de doelstelling van het Convenant Gezonde Voeding.

Voor meer informatie en een bedrijfsgerichte voorstel voor toepassing kun je contact opnemen met:



Miranda van Uden

Relatiebeheerder
horeca, zorg en
catering

+31 (0)6 23 79 64 55

Miranda@PSinfoodservice.com



**PS in
foodservice**

psinfoodservice.com

+31 (0)85 044

18 96

Nieuwe

Kazernelaan 2-

D42

6711 JC Ede



Gaan we gezamenlijk op weg in 2020 naar een pragmatische inbreng in het Convenant Gezonde Voeding?

Ruud Baljé

Aalsmeer, 28 november 2019