

## DUO beproeft unieke formule

# Gezond eten stimuleren en subsidiëren

*Steeds vaker wordt de relatie tussen voeding en gezondheid gelegd. Want door gezond te eten, voel je je beter en fitter, blijf je op een gezond gewicht en verklein je de kans op chronische ziekten. Ook bij bedrijven, organisaties en instellingen en hun medewerkers groeit dit bewustzijn. Dus wordt gezonde voeding op de directieagenda gezet en op de 'kaart' van het bedrijfsrestaurant. Adviesbureau Masterkey-Plus en Dienst Uitvoering Onderwijs (DUO) ontwikkelden een subsidieformule om met een beperkt cateringbudget toch de gezonde maaltijd te kunnen stimuleren. De formule werd twee jaar geleden geïmplementeerd en inmiddels ruim beproefd. De bevindingen.*

TEKST: PETRA DE BRUIN

De uitslag van het recente onderzoek van Eurest onder 1100 werknemers in bedrijfspannen met meer dan honderd werknemers bevestigt dat gezonde voeding 'hot' is. Ruim de helft van de geënquêteerden (52,5 procent) paste de afgelopen twee jaar zijn eetgedrag aan: men kiest bewuster voor gezonde alternatieven op het werk. Ook biologische en maatschappelijk verantwoorde producten blijken populairder te zijn geworden: lopend langs de counter van het bedrijfsrestaurant kiest 17,8 procent vaker voor een biologisch geteeld product.

#### Stimulans

Facilitair adviesbureau Masterkey-Plus krijgt daarmee bevestigd dat zij met de stimulansformule voor gezonde voeding de goede weg zijn ingeslagen. Tineke Martens, adviseur bij het bedrijf uit Apeldoorn: 'Een van onze klanten, Informatie Beheer

Groep (sinds 1 januari met CFI – Centrale Financiën Instellingen – opgegaan in DUO – Dienst Uitvoering Onderwijs) wilde de gezonde maaltijd in zijn bedrijfsrestaurants stimuleren, maar hoe doe je dat met een beperkt budget? We hebben samen met de Dienst een formule ontwikkeld om de gezonde maaltijd te stimuleren. Die stimulans vonden we in de combinatie van het subsidiëren van gezonde artikelen en het verhogen van de verkoopprijs van ongezonde producten. We implementeerden de formule twee jaar geleden op het hoofdkantoor van de Dienst in Groningen en inmiddels draait het goed.'

Petra de Bruin  
is freelance tekstschrijver.

#### Formule

Hoe werkt het? Martens: 'We hebben vooraf subsidiebedragen per gezond product gedefinieerd, zowel voor de cateraar als voor de gebruiker. De verkoopprijs voor de ongezonde producten steeg dus – bijvoorbeeld een kop gebonden tomatensoep kost € 1,00 – die voor de gezonde producten daalde – een kop heldere soep kost € 0,30 – en de cateraar ontving subsidie op het moment dat het gezonde product werd verkocht. Dit vereist uiteraard een stuk ondernemerschap. Immers, de cateraar moet zich voor de promotie van het gezonde product inspannen. Welke en hoeveel gezonde producten zijn er verkocht? Dat controleren we elke maand op basis van de kassa-uitdraaien.'

#### Aanbesteding

Van Lier Bedrijfs catering uit Assen ging op 1 januari 2008 bij DUO met

**Wie is DUO?**

De IB-Groep (Informatie Beheer Groep) en CFI (Centrale Financiële Instellingen) vormen vanaf januari 2010 één organisatie: Dienst Uitvoering Onderwijs (DUO). DUO financiert en informeert onderwijsdeelnemers en onderwijsinstellingen. Zo maakt DUO onderwijs mogelijk. DUO voert als baten-lastendienst in opdracht van de minister van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap (OCW) onderwijswetten en -regelingen uit. In opdracht van het ministerie van VROM ondersteunt DUO de gemeenten bij de uitvoering van de Wet inburgering.

**Gezonde producten**

Een greep uit de gezonde producten die in de bedrijfsrestaurants van DUO worden gevoerd: kipfilet, Becel, sesamcracker, bruinbrood, Snelle Jelle-kruidkoek, diverse soorten fruit, fruitsalade, heldere soep, Vifit, mager toetje en diverse salades.

de nieuwe formule van start. Deze gunning betekende een verlenging van de samenwerking tussen de overheidsorganisatie en de cateraar. Opvallend was dat er van de acht cateraars vijf afhaakten en dat ze blijkbaar geen brood zagen in de nieuw ontwikkelde subsidieformule. Nu twee jaar verder maakt Ron Jaeggi, regisseur Catering en Schoonmaak bij de Dienst Uitvoering Onderwijs, de balans op.

'In samenwerking met onze afdeling Inkoop en Masterkey-Plus hebben we de aanbesteding in 2007 'gefinetuned'. Sinds 2004 waren we namelijk bij de Informatie Beheer Groep al actief met gezonde voeding bezig, maar we wilden dat verder stimuleren. We verbonden er een vrijheid voor de te voeren communicatie aan, dus de promotie van gezonde voeding door de cateraar, en stelden zo'n twintig à dertig te voeren producten verplicht. Waarschijnlijk hebben de afgehaakte cateraars het als een soort keurslijf ervaren.'

**Promotie**

Over het ondernemerschap c.q. de inspanning van de cateraar om gezonde producten te stimuleren, zegt Jaeggi: 'In het bestek hebben we de inschrijvende partijen gevraagd om aan te geven welke promotionele activiteiten zij voor gezonde producten gaan ondernemen. Ook vroegen we om het totaalbedrag per jaar, inclusief een onderbouwing van welke activiteiten zij wanneer gaan uitvoeren. De inschrijver met het hoogste bedrag voor promotionele activiteiten kreeg het maximale aantal punten.'

Jaeggi geeft toe dat er destijds, toen de gunning een feit was, intern te weinig gecommuniceerd is over de (her)intrede van gezonde producten in de bedrijfskantines van de toen nog geheten Informatie Beheer Groep. 'Onbekend maakt onbemind', zo concludeert hij. Inmiddels is gezonde voeding een ingeburgerd fenomeen,

mede door de introductie van bijvoorbeeld een themaweek 'Gezond & sport' en een spaarkaart 'Lekker & gezond'. En inmiddels zijn alle partijen tevreden: de cateraar, de bezoekers aan het bedrijfsrestaurant, de opdrachtgever en het adviesbureau.

**Kanttekening**

Adviseur Martens maakt hier een kanttekening bij: 'In de praktijk blijkt dat de cateraar zich had verkeken op de systematiek van subsidie. Hun inkomsten bestaan namelijk uit de verkoopprijs plus een subsidiebedrag.

voegen, is na kwalificatie mogelijk. Denk aan een broodje gezond. Dat stond niet als subsidieproduct op de lijst, maar er werd en wordt wel subsidie verkregen op afzonderlijke producten, zoals een bruin broodje en bepaalde kaas. Dit soort kwesties bespreken we tijdens onze evaluatiegesprekken', aldus Martens.

**Prikkel**

'De prikkel van deze formule ligt voor de caterende partij in het behalen van de subsidie. Dus het verkopen van een bepaald aantal per gezond

## 'Inmiddels is gezonde voeding een ingeburgerd fenomeen'

Maar de verkoopprijs was naar beneden bijgesteld, waardoor het totaalbedrag zonder subsidie nagenoeg gelijk was.'

Inmiddels loopt het goed en ook een assortimentsuitbreiding is mogelijk. 'Het doel is gezond eten, dus nieuwe gezonde producten op een later moment aan het assortiment toe-

product. Daarnaast wordt omzet gehaald uit de duurder geprijste niet-gezonde producten, de zogenaamde losse verkopen aan overwerkers bijvoorbeeld, vergaderlunches en recepties (beide op basis van een vaste prijs per persoon), en food- en drankautomaten', vult Jaeggi aan.



Ron Jaeggi, regisseur Catering en Schoonmaak: 'De prikkel van deze formule ligt voor de caterende partij in het behalen van de subsidie.'

Dan de hamvraag: is cateren volgens de subsidieformule voor DUO duurder? 'Nee', antwoordt de regisseur Catering en Schoonmaak stellig. 'Je weet als bedrijf namelijk wat je per jaar uitgeeft aan catering. Op basis daarvan stel je een maximum jaarbedrag vast, dat deel je globaal gezegd door het aantal gesubsidieerde artikelen. Overigens staat een cateraar vrij in het aantal te voeren niet-gesubsidieerde artikelen, dat wil zeggen: we hebben dat maximum gesteld op zestig. En uiteraard kan de cateraar omzet genereren uit de overige cateringdiensten.'

Jaeggi tipt tot slot: 'Laat de markt gerust haar werk doen. Gezonde voeding zorgt dan ook voor een gezonde commerciële basis.'