

Certificering van biologische restaurants



Auteur: Dr.Ir.J.M.Soethoudt

Colofon

Titel	Certificering van biologische restaurants
Auteur(s)	J.M.Soethoudt
AFSG nummer	AFSG nummer
ISBN-nummer	ISBN-13 978-90-8585-133-2
Publicatiedatum	Januari 2007
Vertrouwelijk	Nee
OPD-code	OPD-code
Goedgekeurd door	Naam functionaris

Agrotechnology and Food Sciences Group
P.O. Box 17
NL-6700 AA Wageningen
Tel: +31 (0)317 475 024
E-mail: info.afsg@wur.nl
Internet: www.afsg.wur.nl

© Agrotechnology and Food Sciences Group

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, hetzij mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele fouten of onvolkomenheden.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system of any nature, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the publisher. The publisher does not accept any liability for inaccuracies in this report.



Het kwaliteitsmanagementsysteem van Agrotechnology and Food Sciences Group is gecertificeerd door SGS International Certification Services EESV op basis van ISO 9001:2000.

Abstract

In Nederland zijn meer dan 100 restaurants, die zichzelf als *biologisch restaurant* presenteren. O.a. via internet en de Eko-gids geven zij hieraan bekendheid. Echter de betekenis daarvan is niet gedefinieerd, zodat de consument niet weet waar hij op kan rekenen. De restauranthouder heeft alle vrijheid, waardoor misbruik of gesuggereerde misbruik kan plaatsvinden, met mogelijk nadelige gevolgen voor biologisch in het algemeen. Het idee is ontstaan bij Eric van Veluwen van Kasteel Rhederoord om te verkennen welke mogelijkheden er zijn voor restaurants om betere garanties te geven richting consument wat betreft biologisch. Dat is opgepakt door de Taskforce MBL via Maurits Steverink als relevant onderzoeksitem. Op die manier zijn middelen vrijgemaakt uit het BO programma 04-002 (Biologische veehouderij) om het onderzoek te financieren. De uitvoering was in handen van WUR/AFSG in de persoon van Han Soethoudt in overleg met Eric van Veluwen en Maurits Steverink.

Hoe te komen tot een certificering is uitgewerkt in dit project, op basis van een inventarisatie van 8 Europese landen inclusief Nederland en samenspel binnen het projectteam. Dit voorstel is besproken met stakeholders uit de restaurantwereld en is op basis daarvan aangepast tot een definitief voorstel ter toetsing in de markt in een vervolgfase. De resultaten daarvan kunnen een belangrijke bijdrage leveren aan de discussie op landelijk (LNV, Veneca) en Europees niveau om tot een eenduidige aanpak te komen voor de buitenhuishoudelijke markt. Hierbij is niet de stricte regelgeving met enkel hoge eisen maar de mogelijkheid tot stapsgewijze groei van de biologische sector de belangrijkste drijfveer.

Inhoudsopgave

Abstract	3
1 Inleiding	5
2 Structuur van certificeren	7
3 Inventarisatie binnen een aantal Europese landen	8
3.1 België	8
3.2 Denemarken	10
3.3 Duitsland	11
3.4 Engeland	13
3.5 Finland	16
3.6 Oostenrijk	17
4 Nederland	21
5 Certificeringsvoorstel	23
5.1 Voorstel tot certificering	23
5.2 Workshop met stakeholders en geïnteresseerden	25
6 Conclusies	27
Bijlage	29

1 Inleiding

Biologisch is een trend. Binnen Europa speelt die trend al een ruim aantal jaren een voortrekkersrol in de wens van en naar betrouwbare en gezonde voeding. Naast de natuurvoedingswinkels en later de supermarkt vindt het de laatste tijd ook zijn weg in de buitenhuishoudelijke markt. In catering zijn er al diverse initiatieven, en daarnaast wordt het in de meer gefragmenteerde horeca-markt op diverse plaatsen aangeboden. Men wil zich onderscheiden met biologisch en/of duurzaam en er zijn al restaurants, die zichzelf (deels) biologisch noemen of 'biologische maaltijden' verkopen. De Eko-gids en de websites van Wakker Dier en Puuruiteten zijn de bekendste voorbeelden waar dat wordt gedaan en mensen ze ook kunnen vinden. De vraag is echter: "wat is een biologisch restaurant en wanneer mag je ze zo noemen?". Het antwoord op de eerste vraag is zeer divers en dat komt omdat iedereen zich 'biologisch restaurant' mag noemen, ook al verkoop je één kopje biologische koffie per jaar en de rest regulier. Het antwoord op de tweede vraag is complexer. Er is er nog geen vertaalslag gemaakt van Europese regelgeving 2092/2091 naar de toepassing in de restaurants, zodat EU cq SKAL-certificering nog niet mogelijk is. Het ministerie van LNV heeft in oktober 2003 aangegeven dat 'catering' (specifiek restaurants) niet onder de werkingssfeer van de EU-verordening valt. Dit betekent dat de cateraars niet onder de verplichte publieke controle- en certificeringregels vallen. Het ministerie van LNV verzoekt echter de cateraars om zorgvuldig om te gaan met de claims ten aanzien van biologische producten in de catering en dit te onderbouwen met een betrouwbaar controlesysteem. Dit, omdat wanneer deze claims niet waar worden gemaakt deze schade toebrengt aan het imago van de hele biologische keten. De Europese Commissie heeft aangegeven dat het op termijn verwacht dat overgegaan zal worden tot het onderbrengen van certificering van cateraars onder de EU-verordening biologische productiemethoden. Navraag bij SKAL levert dat dit niet alleen voor cateraars geldt, maar voor de hele buitenhuishoudelijke markt., inclusief restaurants.

Binnen restaurantsector heerst nu gedoogbeleid, hetgeen mogelijk leidt tot onduidelijkheid qua onderscheid tussen reguliere en biologische voeding. Daarmee zou de prikkel om juist voor biologisch te kiezen wel eens weg kunnen vallen. Om de consument meer houvast te geven dat het werkelijk gaat om biologische producten daar waar dat ook gecommuniceerd wordt, is een vorm van certificering of waarborg noodzakelijk. Om dat te realiseren in de horecasector is het idee ontstaan om restaurants, die biologisch willen benutten in de communicatie, te bedienen met een systematiek, die enerzijds rekening houdt met de bestaande EU-regelgeving en anderzijds meerwaarde genereert op basis van borging van het aanbod biologische voeding en de communicatie daarover.

Dat idee is niet nieuw in Europa en vandaar dat er gekeken is naar de situatie in een aantal Europese landen. Enerzijds is er gekeken naar de manier waarop biologisch werd gedefinieerd, maar ook op welk niveau (product, menu, totale restaurant). Daarnaast is de wijze van controle van belang. Hoe duur is het en wie doet dat? Naar deze aspecten is gekeken in al die landen om

Certificering biologische restaurants

ervan te leren en te kunnen komen tot een voorstel voor een certificeringssystematiek in Nederland.

2 Structuur van certificeren

Certificeren van een restaurant kun je op vele manieren voorstellen. De EU regelgeving¹ zegt dat een product biologisch genoemd mag worden als 95% van de ingrediënten biologisch is en de overige 5% van een speciale lijst toegestane producten zijn. De communicatie van de buitenhuishoudelijke markt met betrekking tot biologisch is nog vrij als het gaat om onverpakte producten, waarvan uiteraard in een restaurant veelal sprake is. Vandaar dat je een restaurant gewoon biologisch mag noemen zonder dat geborgd is dat er ook werkelijk biologische producten gebruikt worden. In dit hoofdstuk gaan we in op het maken van een keuze voor een vorm van certificering en bieden structuur om op overzichtelijke wijze een beslissing te kunnen nemen.

waar?	waarover?	wat?	hoeveel?
inkoop	product	inkoopwaarde categoriesamenstelling	% of per categorie aantal producten biologisch
verkoop	product	ingrediënten gewicht	%
	maaltijd	componenten gewicht	%
	restaurant	aanbod omzet	% of per 'categorie' deel biologisch

De structuur is als volgt opgebouwd: eerst kun je kiezen of je aan de *inkoopkant* of aan de *verkoopkant* van het restaurant je certificering wil organiseren. Als je de inkoopkant kiest dan praat je over *ingrediënten/producten* die je koopt om je verkoopproducten (wat op de menukaart staat) samen te stellen. Als je echter aan de verkoopkant wilt certificeren, dan kun je dat op *productniveau* doen, maar ook op *maaltijdniveau* en zelfs op het *niveau van het hele restaurant*. Als die keus is gemaakt gaat het erom wat de certificering inhoudt. Daarbij kan het gaan over o.a. *inkoopwaarde, gewicht en categoriesamenstelling*. De keuze daarvoor zal sterk afhangen van de benodigde inspanning die nodig is om daarover gegevens beschikbaar te krijgen. Als tot slot die keuze gemaakt is moet de certificering een uitspraak doen over de mate waarin er sprake is of moet zijn om te voldoen aan de eisen. Meestal is dat een *percentage*. Hier kun je ook kiezen voor diverse klassen met bijv. een sterrensysteem.

¹ http://europa.eu.int/eur-lex/nl/consleg/main/1991/nl_1991R2092_index.html

3 Inventarisatie binnen een aantal Europese landen

Een inventarisatie omtrent certificering van biologische restaurants is vooral zinvol in landen waar enerzijds de EU-regelgeving van toepassing is en anderzijds biologisch reeds in voldoende mate ontwikkeld is. Dat heeft geleid tot een lijst van 7 landen (buiten Nederland):

- o België
- o Denemarken
- o Duitsland
- o Engeland
- o Finland
- o Oostenrijk
- o Zweden

3.1 België

A. Vorm van certificering

Er is certificering voor biologische restaurants. Dit valt onder de certificering voor verwerkers. Uitgangspunt is art.5 van de Europese Verordening, waarin staat dat men in de etikettering mag verwijzen naar de biologische productiemethode indien het product voor tenminste 95% uit biologische ingrediënten bestaat en de overige 5% van een speciale lijst (met vooral specerijen).

Er zijn twee opties:

1. 100% van de ingrediënten voor alle maaltijden is biologisch; voor gerechten met vis en algen is dat 70%.
2. Eén of meerdere aparte bioshotels.

Aanvullend geldt dat van elk ingrediënt maar één versie mag voorkomen. Dus of bio-rijst of reguliere. Dat om verwarring te voorkomen.

B. Label

Indien aan een van de 2 opties wordt voldaan kan de verwerker het Biogarantie®label krijgen (voor restaurant of schotel). Deze is vastgelegd in wetgeving en zeer strikt.



C. Controle

De controles worden uitgevoerd door Integra(vroeger Blik) en Ecocert en zijn gebaseerd op de EU-regelgeving en daarvan afgeleide Belgische wetgeving²

² 26 JANUARI 2001. - Ministerieel besluit tot wijziging van het ministerieel besluit van 7 augustus 1997 tot vaststelling van aanvullende voorwaarden tot erkenning van organismen belast met de controle op de biologische productiemethode en

Bij aanvraag van certificering wordt binnen 60 dagen controle uitgevoerd.

Daarna elk jaar één fysieke controle van de productie-eenheid en onaangekondigde bezoeken mbt tenminste:

75% van het aantal aan de controle onderworpen bereiders³

Waarvan

100% van de fruit- en groentebereiders

33% van de overige bereiders

De controle heeft basiskosten 600 € plus variabele kosten afhankelijk van omzet, moeilijkheidsgraad, aantal vestigingen, etc.

D. Meerwaarde

De positieve aanleiding voor de controle is dat je als restaurant biologisch als toegevoegde waarde wilt communiceren. Dat moet dan makkelijk kunnen en dus geen stapels papierwerk opleveren om bijvoorbeeld alle gewenste getallen boven water te krijgen. De negatieve aanleiding voor certificering is om misbruik te voorkomen. Zo krijgt de consument garanties over het biologisch aandeel van hetgeen hij in een restaurant gebruikt.

E. Aantal gecertificeerde restaurants

Aantal biologische restaurants is 8; daarnaast een onbekend aantal dat wel eens bio op de kaart heeft. Het aantal van 8 neemt niet toe en niet af. Reden is dat het een nichemarkt is, hoge grondstoffenprijs en gebrek aan steun en toelevering van kennis vanuit Bioforum en/of overheid.

F. Aanvullende info

Restaurants die op biologisch (schotels of geheel) willen overgaan moeten hun werkwijze sterk aanpassen, hetgeen vaak niet werkbaar is. Daarom wordt er gedacht aan de introductie van een 'stap-voor-stap' model zoals in diverse Scandinavische landen (zie Finland). Een technische nota is hierover in 2004 reeds opgemaakt. Men ziet in dat de huidige wetgeving eerder een rem is dan een stimulans.

Verder wordt ook de communicatie over een andere boeg gegooid door een aantal topchefs in België., die meer nadruk leggen op smaak en culinaire kwaliteiten van bioproducten. Dat wekt de interesse van mensen die in de buitenhuishoudelijke markt werken.

Bronnen:

- Probila Unitrab
- Stefan Peeters,

aanduidingen dienaangaande op landbouwproducten en levensmiddelen;
<http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi/api2.pl?lg=nl&pd=2001-02-24&numac=2001016026>

³ Dus niet alle gecertificeerde bereiders worden gecontroleerd.

3.2 Denemarken

A. Vorm van certificering

In Denemarken is certificering voor restaurants mogelijk. Dat wordt door de staat geregeld, in tegenstelling tot de meeste andere landen. In andere landen wordt vaak de EU regelgeving als uitgangspunt genomen en door een private organisatie verder verfijnd. De regelgeving is ongeveer hetzelfde als bij de EU. De belangrijkste aanvulling is dat de laatste stap in elk geval in Denemarken heeft plaatsgevonden. Dus bijv. op vlees dat van een Deense boerderij komt, of op geïmporteerd fruit, dat verpakt of gelabeld is in Denemarken. In Denemarken is niet echt een vertaalslag gemaakt naar restaurants/catering/grootkeukens om het label voor certificering gewaarborgd door te kunnen trekken. Dat betekent dat het voor restaurants e.d. niet goed werkbaar is door de variatie in het menu en de verwerkingsslag op de lokatie.

De volgende situaties komen voor in restaurants:

- Geheel gecertificeerd: invoices e.d. goed bijhouden, vooral zelf goed administreren
- Iets zeggen over de biologische grondstoffen: deze lasagna is bereid met biologisch gehakt
- Niets zeggen maar wel gebruiken

B. Label

Wanneer je volledig gecertificeerd bent krijg je het “Ø logo”.



C. Controle

De autoriteiten kunnen dit alles eenvoudig controleren door de rekeningen en invoices te bekijken (i.e. uitgaand en ingaand). Controle vindt plaats door de Danish Food Agency. De kosten worden geraamd op 500€ .

D. Meerwaarde

Slechts ‘softere’ argumenten als goed gevoel en veronderstelde betere kwaliteit worden genoemd.

E. Aantal gecertificeerde restaurants

In Denemarken zijn naar schatting (vd bron) maximaal 5 restaurants met het Ø logo. In naar schatting zo’n 10 tot 20 restaurants in Kopenhagen die ‘bereid met ...’ gebruiken. Voor de rest is het moeilijk in te schatten.

F. Aanvullende info

Vanuit het Ministry of Family and Consumer Affairs wordt gesteld dat de huidige regelgeving niet realistisch is voor grootkeukens. Binnen de EU is men er echter nog niet uit. In een brief aan de EU geven ze een verbetervoorstel aan. Op basis van de grote variatie in menu's en het feit dat de regelgeving CR 2092/91 niet geschreven is met catering in het achterhoofd stelt Denemarken voor om de grootkeukens *zonder een controle op CR 2092/91* de claim te laten gebruiken dat ze met biologische ingrediënten werken. De claims mogen niet verwijzen naar de *marketed food*, dwz de maaltijden. De claims op ingrediënten moeten voldoen aan de algemene wetgeving voor voeding mbt niet-misleidende marketing. Als de grootkeuken de maaltijden wel als biologisch wil claimen moet voldaan worden aan CR 2092/91, inclusief Annex III.

Er wordt aangegeven dat deze methode goed werkt in Denemarken. Op deze manier wordt men aangemoedigd om biologische ingrediënten te gebruiken en men kan het communiceren. Als er veel papierwerk is en men mag niets communiceren is de drempel te hoog en gaat het allemaal niet lukken.

Toevoegingen hierop zijn dat men 2 manieren van claims voor zich ziet:

1. verwijzing naar ingrediënten: “alle aardappelen en wortelen zijn van biologische afkomst”
2. verwijzing naar budget mbt biologische ingrediënten in relatie tot het totaal: “tenminste 10% van het budget inkoop van grondstoffen is besteed aan biologische producten”.

Bronnen:

- <http://www.foedevarestyrelsen.dk/FDir/Publications/2002302/Rapport.txt#How%20should%20organic%20meals%20be%20labelled?>
- Bent Egberg Mikkelsen, Danish Inst. Food and Vet. Research
- Lisbeth Landstrøm, Ministry of Family and Consumer Affairs, Danish Veterinary and Food Administration

3.3 Duitsland

A.Vorm van certificering

In Duitsland bestaat eveneens certificering voor biologische restaurants en ook hier is de EU wetgeving nr. 2092/2091 het uitgangspunt cq de randvoorwaarde als je de term biologisch wilt gebruiken. Het is niet alleen voor restaurants, maar ook voor grootkeukens. Certificering kan op 3 niveaus:

1. Bio-maaltijden (bijv, bio-lasagna, Bio-pizza margherita, etc.): hiervoor geldt de standaard EU regelgeving, dus 95% van de ingrediënten van biologische landbouw en de rest van de bekende toegestane lijst. Voordeel is dat gasten wel of niet kunnen kiezen voor biologisch (flexibiliteit)
2. Bio-componenten (bijv. rijst, aardappelen, veldsla, groene boontjes, steak): alles moet 100% biologisch zijn, dus bijv. ook de peterselie op de aardappelen. Dit is gunstig voor free-flow omstandigheden.
3. Bio-grondstoffen (wij gebruiken alleen rundvlees van biologische rundveehouderij): voordeel is dat er geen vermenging kan optreden bij bijv. de opslag. Daarnaast kan een keuze voor een bioproduct continuïteit opleveren en daarmee verbeterde prijsafspraken.

Certificering biologische restaurants

Aanvullende zaken:

- er moet sprake zijn van gescheiden indeling van de voorraadruimte
- afleverbonnen moeten certificering van product kunnen aantonen

B. Label

Als alles akkoord is bevonden krijgt ie een bio-certificaat, waar hij gebruik van kan maken om klanten te werven. In 2002 is het Bio-Siegel ingevoerd door minister Künast. Dit kan dan (gratis) gebruikt worden door restaurants.



C. Controle

Er zijn in Duitsland 23 door de staat toegelaten private (commerciële) controle-organisaties (volledige lijst in bron)

De controle bestaat uit een eerste controle met aandacht voor:

- opslagplan
- organigram met verantwoordelijkheden (inkoop, keuken, etc.)
- lijst met vestigingen en aanspreekpunten per vestiging
- voorbeelden van communicatie omtrent biologisch

Daarna worden aangekondigde en niet aangekondigde bezoeken afgelegd met aandacht voor:

- actueel zijn van bedrijfsgegevens
- zijn de geormerkte bioproducten daadwerkelijk (aantoonbaar) op de afleverbon als gecertificeerd terug te vinden
- is de voorraad van bio vs regulier gescheiden (mag wel in dezelfde ruimte, maar niet op hetzelfde schap)
- is daar waarover gecommuniceerd wordt dat het bio is ook werkelijk bio.

In het geval van grote cateraars worden steekproeven genomen wat betreft de te controleren lokaties.

De kosten voor de controle liggen tussen de 200 en 800 €, afhankelijk van de omvang, structuur van het restaurant. Het certificaat is 1 jaar geldig.

D. Meerwaarde

Toegevoegde waarde is vooral bescherming van de consument. Garanties geven. Verder is het belangrijk om de concurrentie in de handel eerlijk te houden. Het blijkt ook dat partijen die er echt voor gaan geen moeite hebben met de controle en bijbehorende kosten. Ze kunnen aantonen dat ze volgens hun gecommuniceerde overtuiging ook echte werken en dat geeft ze motivatie en trots.

E. Aantal gecertificeerde restaurants

Het aantal biologische restaurants is ligt tussen de 750 en 1000 en groeit nog steeds.

Bronnen:

- Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat, ein Leitfaden für Grossküchen und Gastronomie, Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 2005
- Carola Strassner, Ökologischer Großküchen Service (OEGS)
- August Rettig, Bio-Mentor (gecertificeerd restauranteigenaar)
- Geert Verbeeke, Sodexho België

3.4 Engeland

A. Vorm van certificering

In Engeland is certificering voor biologische restaurants mogelijk en wel sinds 2002. Ook hier is een vertaalslag gemaakt van de EU wetgeving 2092/91. Aanleiding zou zijn dat er veel restaurants bio communiceren, en dat niet zijn. In de UK zijn elf certificerende instanties. Daarvan hebben o.a. de Soil Association en de Organic Food Federation zo'n certificering opgezet. In de literatuur en in de 'organic' movement wordt de Soil Association echter als 'leading' beschouwd en we zullen daar dan ook in gaan.

Er kan op 3 manieren gecertificeerd worden door de Soil Association:

1. losse menu items (zoals 'organic beef'): biologische biefstuk kan als zodanig gecommuniceerd worden naast niet biologische groente en aardappelen.
2. biologische maaltijden (zoals biologische lasagna): daarvan moet dan 95% van biologische ingrediënten zijn en 5% van een speciale lijst (niet als biologisch commercieel verkrijgbare producten). Ook een klein aantal andere producten zoals bakpoeder is toegestaan.
3. 100% biologische werkwijze: alles is biologisch behalve dat wat niet biologische verkrijgbaar is.

Voor vis geldt dat je tot 5% het mag gebruiken in een biologische maaltijd, component. Als het tussen 5-30% is dan moet je melden dat het met X % biologische ingrediënten is gemaakt.

De niet biologische ingrediënten moet als zodanig worden gecommuniceerd.

Aanvullend moet de voorraad goed gescheiden georganiseerd worden (bijv. met kleuren e.d.).

Ook de keukenapparatuur (mixers e.d.) in tweevoud of duidelijke procédés.

Papierwerk:

- afleverbonnen met aantoonbaar biologische ingrediënten
- in geval van 100%: de balans van input-output moet inzichtelijk zijn, dwz goed voorraadbeheer en systeem voor vertaalslag van ingrediënten naar geserveerde onderdelen⁴.
- Schoonmaaklijsten: voordat biologisch wordt opgediend moeten de borden met drinkwater zijn schoongemaakt
- Overzichten van ziektebestrijding: geen gebruik van onderdelen die gevoelig zijn voor verontreiniging

⁴ Dit system heb ik al eens in een restaurant in Chicago gezien, in het EFR project (2001).

B. Label

Als je gecertificeerd bent mag je het volgende logo gebruiken. Uiteraard op het niveau dat je gecertificeerd bent. Met certificaat kom je in een speciale uitgave van de SA waar je met type certificering wordt genoemd.



Voorbeelden

Example of a 100% organic operation menu



Red Onion & Goats Cheese Tart

....

* Sea Bass served with a selection of seasonal vegetables

....

Mango Sorbet

All ingredients are organically produced except those marked with

Example of a menu showing organic dishes

*** Red Onion and Goats Cheese Tart**

Asparagus Soup

....

Sea Bass served with a selection of seasonal vegetables

*** Ricotta and Spinach Pasta**

....

Chocolate Cake

*** Mango sorbet**

**All dishes marked with an * are certified by the Soil Association.
They are made using organically produced ingredients**

C. Controle

Controle vindt plaats door de Soil Association. De controle bestaat uit het bekijken van het papierwerk en er wordt gekeken of het personeel goed is opgeleid om de regels met betrekking tot het certificaat goed uit te kunnen voeren. Na de controle wordt ofwel een lijst met correctieve acties aangegeven of, als alles ok is, krijg je het certificaat. Dat is dan 1 jaar geldig. Triviale aanvullingen cq aanpassingen in het menu kosten geen extra geld voor het certificaat. Anders gewoon even contact opnemen met de SA.. Kosten van certificering zijn niet openbaar.

De strenge controle heeft een negatieve invloed gehad op de ontwikkeling van biologische grootkeukens en cateraars, die het zelf in hun kwaliteitssysteem willen meenemen. Hoe het voor de markt van biologische restaurants heeft uitgedrukt wordt niet beschreven.

D. Meerwaarde

Hierover is weinig te vinden. Opvallend is dat in Londen 40% van de toprestaurants bezig is met biologische ingrediënten, maar in het algemeen claimen ze dat niet. Zij vinden de smaak, oorsprong, kwaliteit en de variatie belangrijk. Blijkbaar denkt men dat de associatie met biologisch niet duidelijk of belangrijk is voor de consumenten daar, hetgeen mogelijk is natuurlijk.

E. Aantal gecertificeerde restaurants

Op de website staan twee bronnen met waar je organic restaurants hebt. Je kunt een 'volledige' lijst met SA gecertificeerde restaurants downloaden als pdf-file. Deze lijst bestaat uit slechts 10 lokaties. Welke vorm van de drie er gecertificeerd wordt staat niet vermeld. Daarnaast staat op de website www.whyorganic.org een lijst met 70 gelegenheden waar je biologisch kunt eten. Daarvan zijn ongeveer 15 restaurants (klein gedeelte overlappend met andere lijst) door de SA gecertificeerd exclusief Pizza Organic Ltd, die met 11 vestigingen dat totaal op 26 brengt. Een aantal van die eerste 15 zijn gelieerd aan een hotel of café. Verder zijn er naast deze 26 nog 20 lokaties van de totaal 70 gelegenheden, die werkelijk onder het kopje 'restaurant/cafe/catering' vallen. Daarnaast vermeld een presentatie van de biofach 2006 dat de SA 58 catering establishments certificeert.

Bronnen:

- Helen Taylor, Soil Association, Biofach 2006
- [http://www.soilassociation.org/web/sa/saweb.nsf/librarytitles/P196fm.html/\\$file/Guide%20for%20Restaurants%20and%20Caterers%20V11.doc](http://www.soilassociation.org/web/sa/saweb.nsf/librarytitles/P196fm.html/$file/Guide%20for%20Restaurants%20and%20Caterers%20V11.doc)
- www.soilassociation.org
- How organic is the UK foodservice market, Helen Taylor, Biofach 2004

3.5 Finland

A. Vorm van certificering

In Finland is controle op biologisch een gelegenheid van de staat, de *National Food Agency*. Dat gaat hoofdzakelijk over boeren, productie en import. Voor catering is er niets apart. Daarom heeft in 2002 het Finnish Organic Catering Center een step-by-step benadering uitgedokterd.

- Stap 1: de keuken gebruikt dagelijks een paar biologische ingrediënten, zoals biologische melk of biologische bloem. Keukens die zover zijn of verder hebben toestemming om hun consumenten te informeren over de biologische ingrediënten die ze gebruiken.
- Stap 2: de keuken gebruikt dagelijks een redelijke hoeveelheid biologische ingrediënten
- Stap 3: de keuken gebruikt dagelijks een grote hoeveelheid aan biologische ingrediënten. Er worden biologische maaltijden bereid en men maakt zich op voor certificering. De marketing mag nog niet gebruik maken van de term: 'organic meals'.

Voor deze 3 stappen is geen enkele certificering en dus controle. Het is echt een opstap naar de controle toe. Uiteindelijk doel is dat de keuken biologische maaltijden bereid en vermarkt.

B. Label



Het 'sun' label is het officiële label van de Finse inspectieautoriteiten en eigendom van het Ministerie van Landbouw en Bosbouw. In feite betekent het dat je voldoet aan de EU 2092/91 regels. D.w.z. 95% van de ingrediënten zijn van biologische oorsprong. Het certificaat/label kan worden gegeven door de controle-instantie.



Het 'Ladybird-label' wordt gegeven door de Finse organisatie Luomuliitto. Dat betekent een door hen gecertificeerd kwaliteitscontrolesysteem en tenminste 75% van de ingrediënten moet van biologische oorsprong zijn.

C. Controle

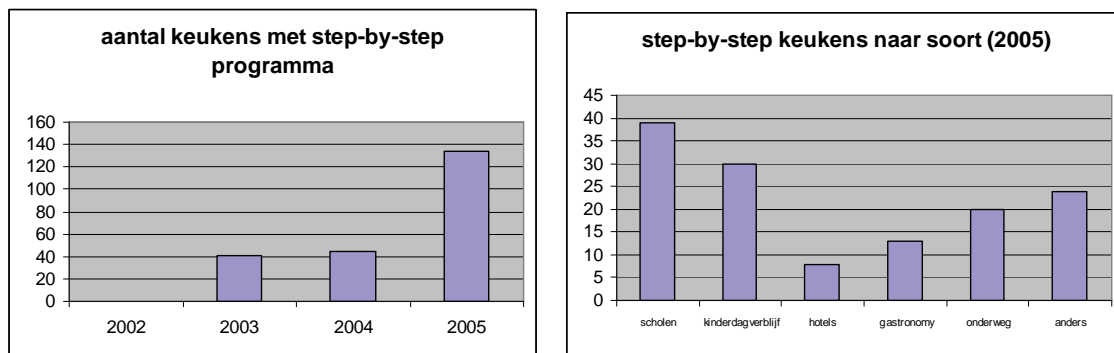
De National Food Agency is bevoegd om dat te controleren. Er is geen leesbare (i.e. Engelse) versie te vinden van hoe en wat.

D. Meerwaarde

Een aantal Finse restaurants vindt biologisch trendy en zien het als een manier om zich te onderscheiden. Ook zijn er consumenten, die de chefs er op wijzen hoe goed eko is. Uit Fins onderzoek blijkt dat 41% van de geïnterviewde catering lokaties eko serveren om gezondheidsredenen, 19% voedselveiligheid (traceability!), 12,5% smaak.

E. Aantal gecertificeerde restaurants

Aantal restaurant dat deelneemt aan het step-by-step programma. Het is niet gespecificeerd in welk stadium elk van die restaurants zit.



Bronnen

- Stimulation of local and organic catering and gastronomy in Finland, Irma Kärkkäinen, Biofach 2006
- Finland Luomu, Maarit Virkkala, Biofach 2004
<https://www.madklassen.dk/FDir/Publications/2002303/Rapport.doc>

3.6 Oostenrijk

A. Vorm van certificeren

In Oostenrijk zijn er twee stromingen tav biologische certificering: Bio-hotels en Austria Biogarantie. De eerste is in een breder verband dan restaurant, terwijl de tweede echt op voeding alleen is gefocust. Bovendien is Bio-hotels internationaal georiënteerd.

Uitzonderingen kan, maar dan wel duidelijk gecommuniceerd en volgens de volgende regels:

Drank

- Alcoholvrije dranken: maximaal 3 reguliere (zoals cola)
- Dranken van aftreksels: deze zijn biologisch; uitzondering theesoorten, die extra zijn buiten 5 biotheesoorten
- Alcoholische dranken: tenminste moet er biologisch zijn: 5 regionale wijnen, 1 regionaal bier

Eten

- Als er iets niet leverbaar is in eko, moet dat door de leverancier worden aangegeven. Dat wordt gecommuniceerd aan de directie, pas dan mag een regulier product in plaats ervan worden gebruikt. Dat moet dan als 'regulier' worden verkocht. Het niet leverbaar zijn wordt door de controleinstantie later gecheckt en eventueel volgens bekende regels gesanktionerd.

B. Label

Het gebruik van het logo is verplicht als je lid bent. Het is een soort vereniging met statuten e.d. Zo moet je voor het hotel in de breedte ook nog van alles doen om lid te mogen zijn.



Het label van austriabiogarantie is



C. Controle

Controle wordt contractueel vastgelegd met één van de bij Bio-Hotels aangesloten certificeringsinstanties:



De kosten zijn afhankelijk van de controleinstantie.

Een controleinstantie met een eigen label is AustriaBiogarantie. Deze zou dus ook algemeen voor een restaurant kunnen certificeren. In feite doen deze club niet veel anders dan de EU regelgeving controleren. Alles is op productniveau georganiseerd en communicatie naar de consument gaat dan ook niet verder dan 'aus (kontrolliert) biologischer Landwirtschaft'. Voor interne papieren e.d. mag wel de term 'eko' en/of 'bio' gebruikt worden. Ze hebben ook een grof onderscheid naar boer en verwerker. Dus geen speciale aandacht voor catering/hotel e.d. De kosten zitten ingewikkeld in elkaar en zijn te vinden op de website van AustriaBiogarantie (zie bronnen).

E. Aantal gecertificeerde restaurants

Er zijn 34 gecertificeerde Bio-hotels in Duistland (17), Oostenrijk (11), Italië (2), Ierland (1), Zwitserland (2), en Spanje (1). Wat betreft Austriabiogarantie zijn er volgens de website twee verwerkers gecertificeerd met dit label

Bronnen:

Die Bio-Hotels, Hans-Peter Rusch, Biofach 2006

<http://www.abg.at/sites/kontrolle/download/offert-va.pdf> (tarieven)

3.7 Zweden

A. Vormen van certificering

In Zweden kan een keuken op diverse manieren worden gecertificeerd. Dat kan voor het geheel of voor aparte onderdelen uit de lijst:

À la carte: het à la carte menu bevat tenminste 2 gangen per dag die KRAV gekeurd zijn als biologisch (=KGB)

Maaltijd: Een KGB maaltijd bestaat voor 100% van het gewicht uit KGB ingrediënten. Als er geen KGB ingrediënten zijn, dan mag het tot 70% van het gewicht zakken. Voor vis en schelpdieren geldt dat de keus moet zijn uit KRAV gecertificeerde aquaculturen en visserij. Als dat niet leverbaar is dan mag eveneens het gewicht zakken tot 70%. Voor zoveel mogelijk zullen de aanvullingen zoals brood, salade, koffie, thee, ketchup e.d. KGB zijn.

Buffet/Lunch: er moet tenminste 1 volledige KGB lunch zijn, dwz hoofdgang, drank, salade e.d. een significant deel van het aanbod moet KGB zijn.

Ontbijt: Er moet in tenminste 9 van de volgend groepen een KGB product zitten: koffie, thee, melk, sappen, suiker/honing, yoghurt, brood, kaas, jam, muesli e.d., groente & fruit, eieren. Er moet een KGB uitstraling zijn.

Cafés: Er moet in de volgende groepen tenminste één KGB product zitten: koffie, thee, melk, sappen, suiker/honing, sandwiches (100%, tenzij niet alles beschikbaar als grondstof, dan > 70%), cake/koekjes, fruit. Er moet een KGB uitstraling zijn.

Handling: bij aanwezigheid van KGB en niet-KGB producten moet bij zowel opslag als menu duidelijk gelabeld staan wat wat is. De handling moet zo zijn dat er geen gevaar op vermenging is.

B. Label

Een grootkeuken mag zichzelf KRAV gecertificeerd noemen als alles afzonderlijk KRAV gecertificeerd is. Anders mogen alleen die delen die KRAV zijn een logo erbij hebben.



C. Controle

KRAV is geautoriseerd door de overheidsorganisaties *The Swedish National Board of Agriculture* en *The Swedish National Food Administration* om controles uit te voeren mbt biologische voeding. KRAV voldoet daarbij aan de IFOAM standaard en de EU wetgeving. Over de kosten heb ik niets kunnen vinden.

Certificering biologische restaurants

E. Aantal gecertificeerde restaurants

Er zijn naar schatting zo'n 244 restaurants/institutional catering outlets KRAV gecertificeerd

F. Aanvullende info

In de cateringwereld (ook buiten Zweden) wordt de Zweedse certificering als 'niet streng' ervaren.

Bronnen:

- Organic foods in catering: the Nordic perspective
- Ekocentrum: organic food in catering: the Swedish case, Biofach 2004
- <http://arkiv.krav.se/arkiv/regler/StandardsJanuary2006.pdf>, hoofdstuk 16.
- Annette Linderoth, Sodexho Zweden

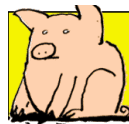
4 Nederland

Gezien de situatie rondom het vermarkten van biologisch voor contractcaterers heeft Veneca (Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties) gewerkt aan een voorstel om de vertaalslag te maken van de EU regels naar een hanteerbare interpretatie voor de sector. Het voorstel is in grote lijnen bekend maar momenteel nog in conceptvorm. De basisgedachte is geënt op omzetbevordering en niet op strenge regels, hoge kosten voor controles en veel papierwerk. Men denkt momenteel na over een systematiek. De borging daarvan wordt onderdeel van bestaande kwaliteitssystemen. In eerste instantie moet het worden opgenomen in het interne auditsysteem. Daarnaast moet er bij tenminste 1 lokatie extern worden geaudit op biologisch. Instanties als SGS, Lloyd's kunnen deze externe controles uitvoeren. Hoe het precies uitpakt is nog niet duidelijk, maar mogelijk zal het aantal te controleren lokaties nog samenhangen met de grootte van de organisatie. Verder zullen er nog wat ver- en geboden komen, maar daarover later in 2007.

Het ministerie van LNV is blij met de insteek van Veneca om omzetbevorderend te denken. Het zou niet goed zijn om in productniveau en processen te blijven hangen. Het is namelijk zeer complex om te kunnen anticiperen op de diversiteit aan eindproducten en processen die plaatsvinden op een buitenhuishoudelijke lokatie. Op verschillende plaatsen is al gebleken dat er op die manier hoge drempels worden opgeworpen. LNV geeft aan dat in Brussel de ontwikkeling van de regelgeving rondom grootkeukens niet erg vlot. De landen liggen nog niet dicht bij elkaar wat betreft voorstellen. LNV is zeer positief over het Deense voorstel, omdat ook daar bevordering de basis is (zie Denemarken)

In Nederland zijn veel 'biologische' restaurants te vinden, dwz als je daaronder verstaat dat ze biologisch communiceren richting consument. Zo staat een hele lijst in de Eko-gids van Biologica: 103 restaurants die iets met bio doen en 35 caterers. Annelijn Steenbruggen van Biologica gaf aan dat men in de gids komt als je belt en zegt dat je iets met biologisch doet.

Daarnaast deelt Wakker Dier, certificaten uit aan restaurants die biologisch vlees serveren en/of vegetarisch zijn. Je hebt daarin gradaties, die met sterren kunnen worden aangegeven:



Standaard eisen van Wakker Dier waaraan de restaurants moeten voldoen:

- Ze mogen geen foie gras serveren
- Ze mogen geen legbatterij-eieren gebruiken
- Er moeten minimaal 2 vegetarische gerechten standaard op het menu staan

Diervriendelijke restaurants

- 7 Geheel veganistisch
- 6 Geheel vegetarisch (wel vis dan 5 sterren)
- 5 Uitsluitend biologisch/scharrelvlees en geen wild of vis uit kweek

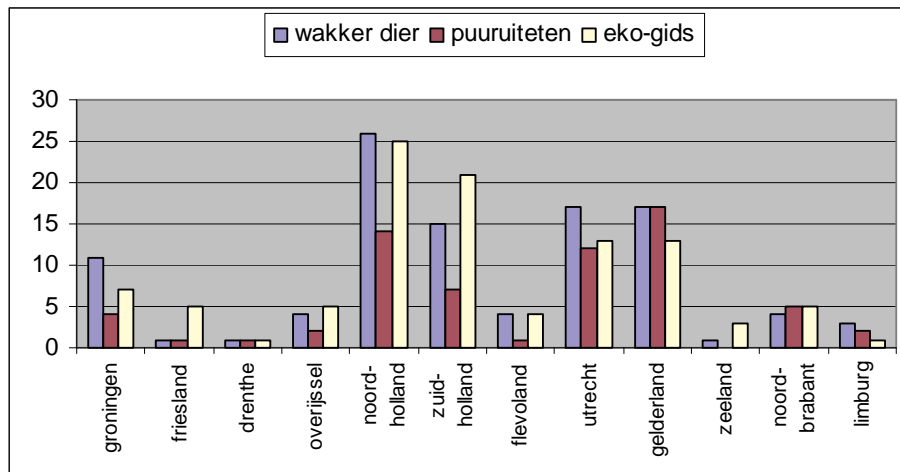
Diervriendelijke keuze

- 4 Uitsluitend biologisch/scharrelvlees, maar WEL wild en/of vis uit kweek
- 3 Minimaal 3 gerechten met biologisch/scharrelvlees

--Als bij de diervriendelijke keuze wel wild en/of vis uit de kwekerij geserveerd wordt, dan is de restaurateur verplicht dit op de menukaart te melden.--

Er zijn 104 'wakkerdier'-restaurants. De controle hierop is ook zeer summier. De eigenaar wordt gebeld of alles nog in orde is en heel af en toe gaat men wel eens kijken.

Puuruiteten is een website waar 40 eetgelegenheden staan.



Bronnen:

- Certificatieschema Contractcatering (Certificatieschema gebaseerd op de NEN-EN-ISO 9001:2000 norm)
- Rob Rommelse, Veneca
- Margreet Hofstede, LNV
- www.wakkerdier.nl
- www.biologica.nl

5 Certificeringsvoorstel

Vanuit de ontwikkelde kennis uit de voorgaande hoofdstukken is een voorstel ontstaan voor de certificering van 'biologische restaurants' in Nederland. Dit voorstel is getoetst bij stakeholders en geïnteresseerden in een workshop op 24 november 2006 op Kasteel Rhederoord. Hier waren vooral restauranthouders vertegenwoordigd, maar ook leveranciers en handel (zie ook par.5.2)

5.1 Voorstel tot certificering

Uitgangspunt bij de discussie was de generieke structuurdecompositietabel uit hoofdstuk 2:

1.waar?	2.waarover?	3.wat?	4.hoeveel?
inkoop	product	Inkoopwaarde categoriesamenstelling	% of per categorie aantal producten biologisch
verkoop	product	ingrediënten gewicht	%
	maaltijd	componenten gewicht	%
	restaurant	aanbod omzet	% of per 'categorie' deel biologisch

De analyse van de verschillende landen laat zien dat bijna alle landen aan de 'verkoopkant' hun certificering inzetten. Het is duidelijk dat een systeem dan snel ingewikkeld wordt, vanwege het goed organiseren van de processen die na de 'aankomst goederen' plaatsvinden: opslag (gescheiden), bereiding, bepalen van aandeel biologisch in te consumeren product (complex, grote variatie; geldt zowel voor gewicht als omzetaandeel). Dat kan beperkt worden door het op product en/of op maaltijdniveau toe te passen en er blijkt dat in die gradaties wel een redelijk aantal restaurants biologisch gecertificeerd communiceren. Echter op restaurantniveau gecertificeerd zijn er maar heel weinig. Daarom is besloten een voorstel te doen op inkoopwaarde (kolom 1). De enige optie is dan om te kijken naar het product (kolom 2). Immers er worden voor het merendeel geen maaltijden ingekocht en op dezelfde manier weer doorverkocht in de restaurants. De keuze in kolom 3: 'wat gaan we meten?' is gevallen op inkoopwaarde. Categoriesamenstelling in de zin van X % van mijn assortiment is biologisch is zowel op SKU als volume-niveau ingewikkeld om bij te houden. Het noopt in elk geval tot aanvullende administratie, terwijl inkoopbonnen voorhanden zijn.

De basisgedachte is om van de (qua omzet in elk geval) belangrijkste categorieën van het restaurant eisen te stellen ten aanzien van het percentage biologisch van de inkoopwaarde. Door niet van tevoren vast te stellen welke categorieën dat moeten zijn anticipeer op je op de variatie aan typen restaurants. Denk maar aan een vegetarisch restaurant vs. Chinees mbt categorie vlees.

Die hebben heel verschillende omzetten per categorie. Maar het moeten wel de belangrijkste categorieën zijn van het restaurant.

Kijkend naar de belangrijkste categorieën moeten we een voorstel doen qua percentage biologische inkoopwaarde van die categorieën. Daarbij moet worden overwogen dat veel restaurants regionaal actief zijn, waardoor de streekproducten als toegevoegde waarde worden gezien en gewild door de consument. Dat is vaak niet biologisch, maar commercieel zeer wenselijk om klanten te trekken. Daarnaast heb je te maken met seizoenseffecten, zoals asperges die alleen rond de zomertijd in Nederland geteeld worden. Gezien deze reële situaties is het voorstel om op jaarniveau een percentage van 75% te kiezen

Om echt van biologisch te kunnen spreken is dus het volgende voorstel geformuleerd:

1. sorteer de categorieën op inkoopwaarde (=IKW) van groot naar klein
2. selecteer die categorieën van groot naar klein totdat 80% van de IKW is bereikt
3. van die categorieën moet 75% (voorstel) van de IKW biologisch zijn

Deze stappen zeggen dat de grootste ‘omzetgroepen’ en daarmee een belangrijk aandeel van het restaurant ‘biologisch gedreven’ is. Een essentiële gedachte hierbij is dat restaurants die voor een groot deel van hun inkoop biologisch kiezen, er echt achter staan en vaak ook voor de rest een zo volledig mogelijk biologisch en realistisch assortiment samen willen stellen en niet simpelweg voor het label gaan.

Om dergelijke stappen te kunnen maken moet er een standaardcategorietoelating komen om uiteindelijk de belangrijkste categorieën te kunnen kiezen in stap 1 en 2. Daartoe is gekeken hoe het Bedrijfschap Horeca en Catering de categorieën worden gedefinieerd. Er is door Frank Meeuwssen van BHC ook gekeken naar de verdeling van de IKW over deze categorieën. Het resultaat staat in de volgende tabel:

categorie	totaal eten +drank	categorie	totaal eten +drank
brood	3%	koffie, thee, cacao	5%
vlees	23%	min. water, fris, sap	7%
vis e. d.	11%	wijn	4%
melk, kaas, eieren	3%	bier	15%
oliën, vetten	3%	gedist. En lik.	4%
fruit	4%	TOTAAL	100%
groenten en aard.	15%		
suiker, zoet, ijs	2%		
overige voeding	1%		

In dit voorbeeld zijn vlees (23%), AGF (19%), bier (15%), vis (11%), fris/sap/min.water (7%) en koffie/thee/cacao (5%) de grootste categorieën en vormen 80% IKW. Binnen die categorieën moet dan dus 75% (voorstel) IKW biologisch zijn om een biologisch restaurant genoemd te mogen worden.

5.2 Workshop met stakeholders en geïnteresseerden

Op 24 november is genoemd voorstel voorgelegd aan de volgende mensen:

naam	organisatie	naam	organisatie
<i>Peter Lamet</i>	BD totaal	<i>Peter Paardekoper</i>	lunchroom en bakkerij de Driekant te Zutphen
<i>Emmanuel Baan</i>	BD totaal	<i>Ellen Scholtens</i>	AD nieuwsmedia en Kunsthal Kookt
<i>Justus Kor</i>	Bierbrouwerij de Leckere	<i>Paul Roo</i>	De Woeste Hoeve
<i>Erdie Burema</i>	Productschap VVE	<i>Yvo Pieksman</i>	Wijnimport
<i>Olivier van der Staal</i>	Estafetterestaurant Zutphen	<i>Maurits Steverink</i>	Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw / Biologica
<i>Arnold van Dijk</i>	restaurant Deeg Utrecht	<i>Maria van Boxtel</i>	Land & Co
<i>Hanneke van Dijk</i>	restaurant Deeg Utrecht	<i>Waronne Elbers</i>	landgoed Rhederoord
<i>Ted van der Meer</i>	Stichting vriendelijke keukens	<i>Eric van Veluwen</i>	landgoed Rhederoord
<i>Laska ten Cate</i>	Stichting vriendelijke keukens	<i>Han Soethoudt</i>	Wageningen UR / AFSG
<i>Jan Klerk</i>	restaurant Driekus		

Uitkomst van de discussie was dat het ‘waar?’ en ‘waarover?’ akkoord zijn, maar de 75% van de 80% werd als te ingewikkeld ervaren. Belangrijk argument was dat het bepalen van die 80% moeilijk is, omdat die categorieën veelal over meerdere leveranciers kunnen lopen, en dan moet je de gegevens allemaal gaan bewerken. Voor de accountant moeten de totalen toch al verzameld worden en vanuit dat oogpunt is het veel gemakkelijker om in plaats van naar de belangrijkste groepen naar het totaal te kijken. Daarnaast leert de cateringsector dat de categorieïndeling standaardiseren vanuit de ekomonitor veel werk vraagt met betrekking tot het maken van een vertaalslag van hun eigen operationele indeling. En dat waren nog maar 5 cateraars. Het moge duidelijk zijn dat een generieke categorieïndeling binnen deze zeer diverse sector zeer moeilijk te realiseren is.



Figuur 1: Eric van Veluwen spreekt de genodigden enthousiast toe

Daarnaast is er nog discussie over gradaties. Net als in Finland wordt gedacht aan een realistisch groeitraject dat je kunt doorlopen. Het is namelijk niet eenvoudig om in één keer 80% biologisch in te kopen. Aan de andere kant moet het instapniveau wel een zekere mate van serieuzeheid met

betrekking tot eko uitstralen. Gedacht wordt aan 3 stappen : 25% - 50% - 75% en wel op algemeen inkoopwaardeniveau in plaats van categorieën zoals in par. 5.1. Rondom de percentages is sprake van grote verdeeldheid, waardoor dit een relevante onderzoeksvraag wordt.

Belangrijk is om te realiseren dat communicatie rondom biologisch nog steeds vrij is voor onverpakte producten in de buitenhuishoudelijke markt. Gevolg is dat momenteel sprake is van een particulier initiatief en niet van regelgeving. Het is natuurlijk wenselijk dat de discussie over regelgeving in Brussel dichtbij het voorstel uit dit project komt te liggen. De communicatie is dan een activiteit, die gekoppeld wordt aan een bepaald logo, waarbij de klanten een meerwaarde kunnen ontlenen als ze gevoelig zijn voor de propositie en op zoek zijn naar borging rondom biologische voeding in restaurants. Communicatie zou dan bijvoorbeeld met één, twee en drie sterren (of een ander nader te bepalen logo) kunnen om de gradaties aan te geven.

Tot slot zijn daar nog de probleemcategorieën: *wild* (per definitie niet biologisch), *vis* en *eigen teelt*. Als mogelijk optie wordt voorgesteld om de categorieën *wild* en *vis* (of wellicht uit de Groene Visgids-duurzaam) buiten de controle te houden. Ten aanzien van eigen teelt moet SKAL certificeren.

6 Conclusies

Uit dit project is als resultaat gekomen een voorstel tot certificering dat luidt als volgt:

1. Er zijn 3 gradaties waarin het restaurant biologisch genoemd mag worden:
25% - 50% - 75% van de totale inkoopwaarde moet biologisch zijn
2. De categorieën *wild* en *vis* worden buiten beschouwing gelaten bij de controle
3. Optie tot aanvullende eisen mbt streekproducten, milieukeur, fair trade e.d.
4. De controle moet worden uitgevoerd door een accountant (als aanvullende activiteit op zijn jaarlijkse financiële controle)

De focus aan de inkoopkant in plaats van verkoopkant is duidelijk een gevolg van de complexiteit en bergen werk die het kost om regelgeving op te zetten voor de processen die plaatsvinden op de verkooplocatie. Maar door die relatief eenvoudige weg te kiezen is er weinig zicht op hoe 'biologisch' gewerkt wordt bij de bereiding voor verkoop, hetgeen ook toegevoegde waarde middels een extra borging is. In dit project is er echter voor gekozen om de drempel op controlewerkzaamheden laag te houden en daarmee de toetreding tot certificering een zuiver inhoudelijke te laten zijn. Daarmee bedoelen we dat de nadruk ligt op zoveel mogelijk biologisch doen en niet op regels die dat moeten waarborgen.

Advies:

In het voorstel staan percentages, die op gevoel naar voren zijn gekomen. Het is raadzaam om een pilot op te zetten om te kijken of die percentages realistisch zijn en te kijken of het certificeren bijdraagt aan de groei van de biologische sector. Met name het instappercentage (de laagdrempeligheid) is van belang om beginnende of op onderdelen geïnteresseerde restaurants over de streep te trekken (eventueel naar een groeipad). Het idee voldoet aan de eis van lage kosten en administratieve lasten, waarmee de 'kostenfactor' tijd in elk geval binnen de perken blijft.

Wanneer de systematiek er is, is het relevant om te kijken om communicatie hierrondom bij kan dragen tot groei. Bijv.: aantal biologische restaurants, aantal bezoekers, acceptatie van biologische voeding. Hoe richt je de communicatie in, op het niveau boven de restaurants (dus website, radio, biologica, samenwerking bedrijfschap H & C en Veneca)?

Vervolgstappen:

- o Deelnemers zoeken voor ondertekenen convenant
- o Proefperiode van 1 jaar monitoren hoe het gaat op genoemde aspecten.

Bijlage

Certificering van biologische grootkeukens in Europa

Land	Certificering	Controle	Kosten	Aantal restaurants
België	Ja, verwerkerlicentie met a. 100% ingrediënten (70% bij vis en algen), b. aparte bioshotels per ingrediënt maar 1 versie	Ja, Biogarantie (Integra en Ecocert)	€ 600,--	8, wetgeving stelt hoge eisen, werkt remmend
Duitsland	Ja, verwerkerlicentie met a. bio-maaltijden (95% ingrediënten plus lijst) b. bio-componenten (100% product) c. bio-grondstoffen (100% product) gescheiden indeling voorraad, afleverbonnen	Ja, Bio-Siegel (23 controle instanties)	€ 200,-- tot € 800,--	750 – 1000 en groeit nog, staatssubsidie voor biocatering
Engeland	Ja, verwerkerlicentie met a. losse menu items ('organic beef') b. biologische maaltijden (95% ingrediënten plus lijst) c. biologische werkwijze (100%) gescheiden voorraad en keukenapparatuur, administratie	Ja, Soil Association (11 certificeerders, SA en Organic Food Federation doen restaurants)	onbekend	10 gecertificeerd, 70 'waar je bio kunt eten'. Strengere controle: negatieve invloed. Schatting: in Londen werkt circa 40% van de toprestaurants met bio ingrediënten, maar claimen niet. Smaak is belangrijker.
Denemarken	Ja, staatslicentie a. geheel gecertificeerd (100%) b. 'bereid met...' zonder licentie c. gewoon gebruiken	Ja, Ø logo (Danish Food Agency)	onbekend	5 met Ø logo, 15 met 'bereid met...', voorstel aan EU om 'bereid met...' zonder licentie te mogen voeren in hele EU.
Zweden	Ja, verwerkerlicentie per soort maaltijd, eisen aan gescheiden indeling voorraad, afleverbonnen	Ja, KRAV logo (overheid)	onbekend	244 KRAV gecertificeerd, een 'niet strenge certificering'
Oostenrijk	Ja, gewone controle op EU regels	Austria – Bio-Garantie (boer en verwerker)	ingewikkeld	2
Finland	Ja, gewone controle op EU regels plus step-by-step programma zonder controle: 1. paar bio ingrediënten met consumenteninfo 2. redelijke hoeveelheid + idem 3. grote hoeveelheid + idem + opmaken voor certificering	Ja, Sun Label (overheid) en Ladybird label (milieuorganisatie)	onbekend	onbekend, wel 130 keukens in step-by-step programma
Internationaal / Oostenrijk	Bio-Hotels (aparte vereniging)	Bio-Hotels	onbekend	34 (van Duitsland tot Spanje)
Nederland	Nee	Ja, EKO keurmerk (Skal)	Nee	135 restaurants en cateraars in Eko gids die 'iets met bio doen'