

EINDRAPPORT

Pilot BioLokaal Catering



Routekaart voor succesvol opschalen van Biologisch en Lokaal in de Catering

INHOUD

- 3 Woord vooraf**
- 4 Samenvatting**
- 7 Hoofdstuk 1 – Doelen en Definities**
- 8 Hoofdstuk 2 – Deelnemers en Nulmeting voorjaar**
- 9 Hoofdstuk 3 – Resultaten en Conclusies**
- 11 Hoofdstuk 4 – Evaluatie met deelnemers (ondertekenaars en cateraars)**
- 18 Hoofdstuk 5 – Routekaart voor organisaties die biologisch en lokaal in het
 bedrijfsrestaurant willen opschalen**
- 19 Bijlage 1 – Doelen**
- 20 Bijlage 2 – Tussenevaluatie september**
- 22 Bijlage 3 – Top 40 lijst Horeca**
- 23 Bijlage 4 – Infokaart medewerkers bedrijfsrestaurant**
- 25 Bijlage 5 – Tafelkaarten bedrijfsrestaurant**

Woord vooraf

Sinds de Biobeurs 2023 hebben tien Noord-Brabantse organisaties de “Intentieverklaring 50% Biologisch en/of Lokaal voor 2026” ondertekend. Dit initiatief van de provincie Noord-Brabant is het afgelopen jaar gefaciliteerd met een pilot, uitgevoerd door Bionext en Stichting EKO-keurmerk. In de pilot zijn de deelnemers en hun cateraars begeleid om de intentie naar de praktijk om te zetten.

Dat het verhogen van het aandeel biologisch en lokaal in belangrijke mate gelukt is, is op de eerst plaats te danken aan de grote betrokkenheid die door de deelnemers en de cateraars aan de dag gelegd is om gestelde doelen te bereiken. De pilot resultaten laten zien dat er goede mogelijkheden zijn om het aandeel biologisch en lokaal in de foodservice substantieel te verhogen. Op de eerste plaats omdat dit aandeel nog erg klein is en er dus nog veel te winnen is. Op de tweede plaats omdat de intrinsieke motivatie van organisaties en cateraars om met biologisch en lokaal aan de slag te gaan groot is.

De potentie van biologisch en lokaal in het foodservicesegment catering is aanwezig, maar de pilot toont ook dat er nog stevige uitdagingen en knelpunten zijn. Niet alleen de altijd genoemde hogere prijs van biologische producten, maar ook bestaande cateringcontracten, fiscale condities (WKR) en de rol van de reguliere foodservice groothandels komen nadrukkelijk als knelpunten naar boven.

Dankzij de pilot waarin door alle betrokkenen “met de handen in de klei” gewerkt is en men veel kennis met elkaar gedeeld heeft, levert het evaluatierapport niet alleen een schat aan aanbevelingen op hoe organisaties en cateraars zelf succesvol aan de slag kunnen gaan met biologisch en lokaal op het menu. Ook voor niet bij de pilot betrokken organisaties, met name groothandels, lokale leveranciers en provinciale overheden kunnen lering trekken uit de ervaringen van de pilot deelnemers.

Tenslotte biedt de evaluatie handvaten voor het Ministerie van LNV, die het doel heeft geformuleerd in het Nationaal Biologisch Actieplan om het aandeel van biologisch in de foodservice te verhogen. Uitvoering geven aan de aangenomen Tweede Kamer motie, waarin de Rijksoverheid gevraagd wordt om 25% biologisch op te nemen in de Rijksoverheid catering, is zonder meer haalbaar als men aandacht geeft aan de benoemde knelpunten. Dat zal niet alleen een stimulans zijn voor alle schakels in de Cateringsector, maar ook voor de Horecasector, die grotendeels van dezelfde distributieschakels gebruik maakt.

Bavo van den Idsert – Stichting EKO-keurmerk

Michaël Wilde – Bionext

Ede, december 2023

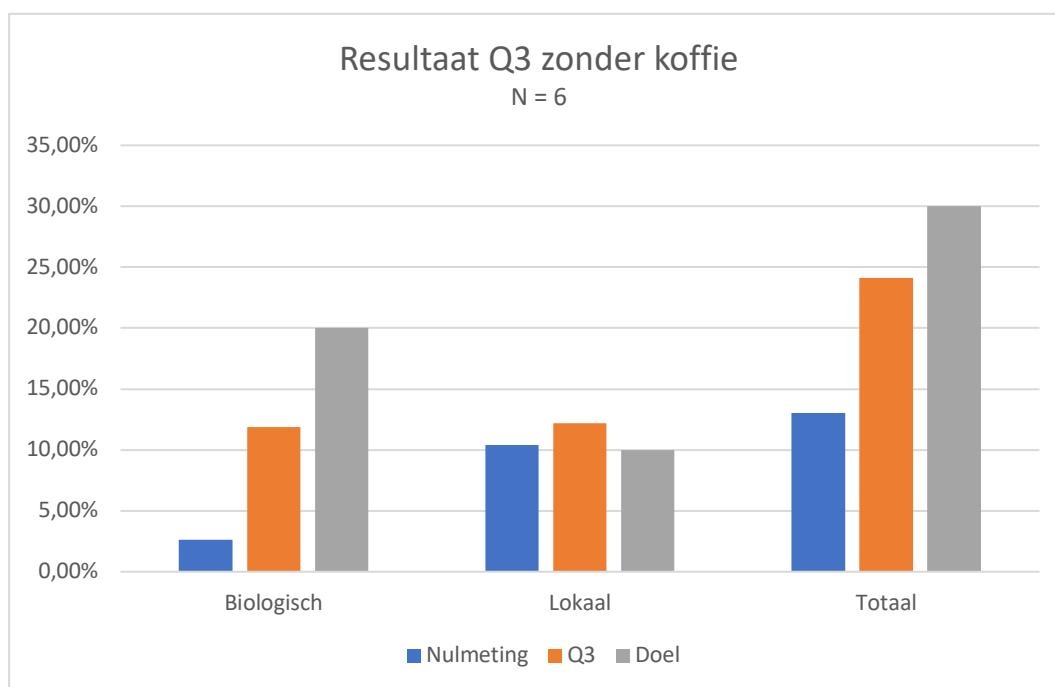
Samenvatting

a. De resultaten

In de pilot is een doel voor 2023 gesteld om - vanaf kwartaal 3 - het aandeel biologisch en lokaal te laten stijgen naar 20% biologisch en 10% lokaal. In geval van overlap (biologisch én lokaal) is dubbeltelling toegestaan. Met de deelnemers is in de aanvang besloten om de categorie koffie/thee buiten de telling te houden, omdat deze productgroep een groot aandeel heeft en in de regel niet lokaal is. Bij de evaluatie is besloten om de resultaten met en zonder koffie/thee te meten, omdat deze productgroep voor certificering van Horeca en Catering wel meetelt.

In de nulmeting, die gebaseerd is op data van zes van de tien deelnemende organisaties, bedroeg het aandeel biologisch slechts gemiddeld 2,65%. Het aandeel lokaal bedroeg bij aanvang 10,8% en voldeed daarmee al aan het gestelde doel voor 2023. Voor lokaal is als minimumeis "herkomst Nederland" gehanteerd. Lokaal is gemeten aan de hand van de keurmerken *On the way to Planet Proof*, *Beter Leven* en *EKO* en lokaal/regionale inkoop bij lokaal/regionale aanbieders.

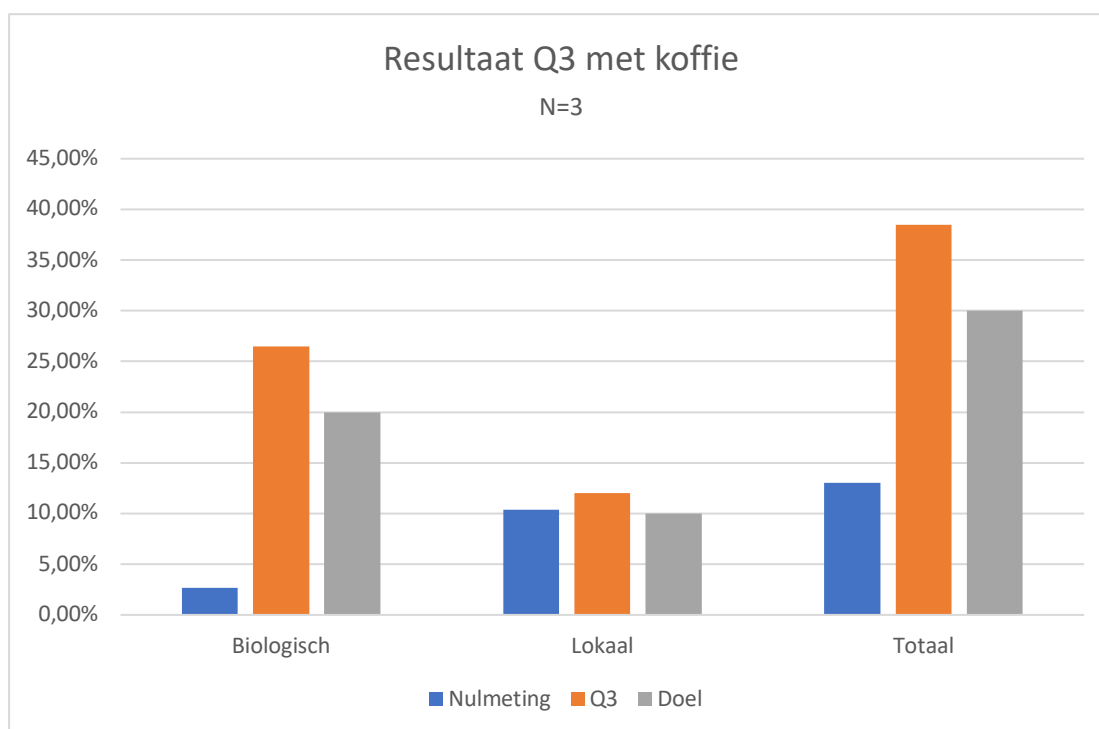
Diagram 1



Bij zes van de tien deelnemers, die het bedrijfsrestaurant laten runnen door een cateraar, is een gemiddeld resultaat voor biologisch en/of lokaal zonder koffie/thee van ruim 24% behaald, ongeveer fifty-fifty verdeeld over biologisch en lokaal. Dit resultaat is dus met name te danken aan de sterke stijging van het aandeel biologisch van 2,65% naar 11,89%.

Een van de deelnemers met een cateraar is later gestart (kwartaal 4) en daarom niet in de data meegenomen. Een deelnemer koopt zelf lokaal en zoveel mogelijk biologisch in, maar beschikt niet over exacte data. Twee ondertekenaars hebben niet deelgenomen aan de pilot.

Diagram 2



Bij drie van de negen deelnemers is de doelstelling 20% biologisch en 10% lokaal met gemiddeld 38% totaal ruimschoots gehaald als koffie en thee wel worden meegerekend. Deze drie organisaties voldoen hiermee aan de criteria van EKO-Horeca brons (20-50% biologisch) certificering, voor wat betreft het percentage biologische ingrediënten.

Bij alle deelnemers is het percentage biologische ingrediënten verdeeld over meer dan drie productgroepen (zonder koffie/thee) behaald.

b. De bevindingen

In een aantal sessies hebben de deelnemers (ondertekenaars én cateraars) intensief uitgewisseld wat zij hebben ondervonden bij de opschaling. Dat levert een beeld van een uitgebreid dash-board met veel parameters en knoppen op, die succes kunnen bevorderen en vertragen.

Positief is de brede **beschikbaarheid** van biologisch en lokaal voedsel, de aanwezigheid van **“laaghangend fruit”**, zoals verse biologische zuivel, vruchtensappen, koffie en thee, de **samenwerkingsmogelijkheid met gespecialiseerde biologische groothandels** en de opkomst van **krachtenbundeling van lokale producten**. Zeer positief is dat **de smaak van biologische producten** als beter beoordeeld wordt dan reguliere producten. Positief is ook de **intrinsieke motivatie van cateraars** die experimenteren met het biologische aanbod, zoals een volledig biologisch broodje, en het organiseren van **biologische en lokale proeverijen** in het bedrijfsrestaurant. En positief voor **het lokale aanbod** (uit Nederland) is dat er **geen prijsverschil** is tussen gangbare lokale producten (uit Nederland) en buitenlandse gangbare producten.

De belangrijkste **knelpunten op productniveau** zijn **verkrijgbaarheid** (bij de reguliere foodservice groothandel), **prijs** en de **logistiek**. Zoals een inkoper van een van de deelnemende cateraars het verwoord: *“De reguliere groothandel heeft beperkt assortiment biologisch met veel nee-verkoop, de kwaliteit is matig, de prijs duur en een deel van de biologische inkoop telt niet mee voor de inkoopkorting.”* Verschillende deelnemende cateraars zijn daarom uitgeweken naar **gespecialiseerde biologische groothandels en/of lokale aanbieders**. De **kwaliteit** daarvan wordt als **beter** beoordeeld en de **prijs is lager** dan bij de reguliere foodservice groothandel.

Het **gemiddelde prijsverschil van biologisch en gangbaar zonder vlees en vleeswaren** ligt tussen de 20% tot 25%. Omdat in Horeca en Catering gerekend wordt met de formule dat een maaltijd 3,5x tot 3,75x de ingrediëntprijs bedraagt, vertaalt de duurdere inkoop zich in een 3,5x tot 3,75x maal zo hoge restaurantprijs, terwijl de ingrediënten slechts 25% van de kostprijs uitmaken. Op zichzelf kan er een vraagteken gezet worden bij deze vorm van eindprijs berekening, maar dat verandert niet door een pilot.

Wat wel kan veranderen is de keuze van de opdrachtgever om de kostprijsverhoging al dan niet door te berekenen naar de bezoekers van het bedrijfsrestaurant, cq. de eigen medewerkers. Maar daar staat momenteel de **WKR-regelgeving** voor in de weg: een bijdrage van de werkgever aan de maaltijden in het bedrijfsrestaurant wordt als verkapt loon beschouwd, waar de werknemer inkomensbelasting over zou moeten afdragen. Het verdient aanbeveling hier vanuit de overheid naar te kijken. Zeker omdat de prijzen in de bedrijfsrestaurants door de enorme inflatie van de afgelopen twee jaar al sterk gestegen zijn. De deelnemers zijn bang dat bij nog verdere stijging medewerkers eerder geneigd zijn het bedrijfsrestaurant te mijden (en uit te wijken naar gelegenheden in de omgeving van het bedrijfsrestaurant).

Voor alle benoemde knelpunten wordt sterk aanbevolen vanuit de pilot-deelnemers dat de **overheid een pro-actieve rol** gaat spelen bij de opschaling van biologische en lokale producten in de catering. Niet alleen door met ketenpartijen te praten, maar door ook zelf het goede voorbeeld te geven met een **concreet percentage biologisch en lokaal in de (semi)overheids catering** en de **WKR-regeling tegen het licht te houden**. Met een nationaal doel voor een biologisch en lokaal aandeel in de catering, waar zowel overheid als bedrijfsleven in deelneemt, zal de verkrijgbaarheid snel kunnen toenemen en de logistiek verbeteren omdat er een vraagmarkt ontstaat, dat interessant genoeg is voor zowel de reguliere als gespecialiseerde biologische groothandels en lokale leveranciers om actief op in te spelen. Bovendien kan dit ook stevige impulsen aan verhoging van het biologisch aandeel in de Horeca geven, omdat dit kanaal van dezelfde groothandels gebruik maakt als het cateringkanaal. Het Deense biologische Catering en Horeca programma kan daarbij als inspiratiebron gebruikt worden. Door een combinatie van een substantieel percentage biologische producten in de semi-overheid catering en een krachtige ondersteuning van de (nationale) Deense Horecacertificering heeft de omzet in catering en horeca in Denemarken een substantiële omvang van € 350.000.000,= bereikt op een bevolking van 5,5 miljoen inwoners. Circa 45% van deze omzet wordt gerealiseerd door catering in (semi)overheids catering.

De biologische omzet in de Nederlandse foodservice wordt geschat op nog geen € 150.000.000,-, grofweg 1% van de totale foodservice omzet op een totaal van 18,5 miljoen inwoners. Als het Deense beleid in Nederland geïmplementeerd zou worden zou dit in een termijn van 10 jaar tot een biologische omzet van circa € 1 miljard kunnen toenemen.

Doelen pilot

Biologisch en / of Lokaal

- Intentieverklaring:
 - Minimaal 50% biologisch en/of lokaal voor 2026 = realisatie in 2025
- Pilot doelstelling 2023
 - Minimaal 20% biologisch (2024: 25% - 2025: 30%)
 - Minimaal 10% lokaal (2024: 15% - 2025: 20%)
 - Minimaal verdeeld over 3 productcategorieën.



Toelichting:

- De intentieverklaring geeft de deelnemers de tijd om in drie jaar het doel te bereiken.
- Met de deelnemers is een tussentijds doel afgesproken voor 2023 met een doorzicht naar de twee navolgende jaren.
- Vanwege het hoge aandeel van koffie en thee bij veel deelnemers is afgesproken om deze categorie in de pilot buiten beschouwing te laten. Bovendien voegt deze categorie weinig toe aan de ambitie van lokaal.

Definities

Biologisch = wettelijk gedefinieerd en herkenbaar aan 3 Topkeurmerken:

- EU-logo
- EKO-logo
- Demeter-logo

Lokaal

- Provincie (Noord-Brabant) en aangrenzende provincies (Limburg, Gelderland, Zuid-Holland en Zeeland)
- Nederlands herkomst = keurmerken On the way to Planet Proof, Beter Leven en EKO (incl. Aanvullende Normen bio zuivel)



Toelichting:

- Voor Biologisch keurmerken is geen dubbeltelling toegestaan
- Er is veel discussie gevoerd over de definitie van Lokaal met als uitkomst dat alleen Lokaal = Nederland breed hanteerbaar is.
- Tevens is een definitie gemaakt voor Regionaal = Noord-Brabant met omliggende provincies

Hoofdstuk 2 – Deelnemers en Nulmeting voorjaar

Deelnemers



Negen organisaties hebben de Intentieverklaring 50% biologisch en/of lokaal getekend:

- Brabants Landschap
- Brabants Water
- Gemeente Den Bosch
- Gemeente Vught
- Gemeente Boekel
- Meijerij stad
- HAK
- HAS
- Provincie Noord-Brabant

Zeven hebben aan de pilot deelgenomen. Een deelnemer kon geen data aanleveren.

Vier deelnemende cateraars:

- > Appél catering
- > Hutten catering
- > Vermaat catering
- > Hutten catering




Ondersteunende organisaties: circa 15, waaronder groothandels en brancheorganisaties

Nulmeting voorjaar 2023



Benchmark Hoofddoelen		Data	Doel	Nog		
BIO	EU-Bio	2,65%	20%	17,35%		
Regio.	N.B. + aangr. Prov	0,00%	10%	10%		
NL Lokaal	NL: EKO+PP+BL	10,38%	10%	0%		
TOTALEN		13,03%	30%	17,35% BIO		



Toelichting:

- Voor de meting van biologisch geldt het EU-biologisch keurmerk
- Regionaal = Noord-Brabant en aangrenzende provincies Limburg, Gelderland, Zuid-Holland en Zeeland.
- Voor de meting van Lokaal = Nederland gelden de keurmerken EKO, On the way to Planet Proof en Beter Leven.
- Om het doel 20% biologisch (zonder koffie en thee) te halen in Q3 moet het aandeel met 17,35% toenemen.
- Het doel Lokaal = Nederland is met name dankzij On the way to Planet Proof en Beter Leven al bereikt met een aandeel van 10,35%.
- Regionaal (Noord-Brabant en omliggende provincies) is in de pilot niet gemeten.
- Biologisch en Lokaal scoort tezamen in de nulmeting 13,03%.

Hoofdstuk 3 – Resultaten en Conclusies

Realisatie 3^e kwartaal 2023 (zonder koffie/thee)

Realisatie Q3 zonder koffie N=6		Q-3	Doel	+/-
BIO	EU-Bio	11,89%	20%	-8,11%
Regionaal	NB+aangr. prov.	4,10%	10%	
NL Lokaal	EKO+PP+BL	8,11%	0%	+2,21%
TOTALEN		24,10%	30%	-5,9%



Toelichting:

- Q3-zonder koffie: stijging biologisch naar 11,89% bio, dus 8,11% lager dan het doel van 20%
- Regionaal: 1 deelnemer die bijna een kwart van de producten regionaal inkoop. Regionaal = Noord-Brabant en omliggende provincies.
- NL Lokaal en Regionaal: 8,11% + 4,1% = 12,21% totaal = doel ruimschoots gehaald.
- Percentage NL-lokaal is door niemand uitgesplitst in het biologische aandeel. We weten dat een deel van bio uit NL komt, b.v. vrijwel alle zuivel. Kortom: NL-lokaal ligt in werkelijkheid nog een stuk hoger.
- Voor sommige locaties geldt dat de lokale/biologische leveranciers niet in de rapportage van het hoofdkantoor verwerkt kan worden. Werkelijke percentages zijn dus hoger.
- Doel generaal Biologisch en Lokaal: 24,10% behaald op het doel van 30%.

Realisatie 3^e kwartaal 2023 (met koffie/thee)

Realisatie Q3 met koffie N=3		Q-3	Doel	+/-
BIO	EU-Bio	26,48%	20%	+6,48%
Regionaal	NB+aangr. Prov.	4,92%	10%	-5,08%
NL Lokaal	EKO+PP+BL	7,09%	0%	+6,71%
TOTALEN		38,49%	30%	+8,49%



Toelichting:

- Doorrekening drie deelnemers van het effect als koffie/thee(machines)+melk: percentage bio schiet omhoog naar 26,5%
- Het totale doel biologisch en lokaal wordt met 8,5% overtroffen.

EKO Horeca en Catering keurmerk

De drie deelnemers die een opgave hebben gedaan met koffie (en melk voor de koffie) voldoen aan het belangrijkste criterium van EKO Horeca brons: inkoop van 20 tot 50% biologisch producten verdeeld over verschillende productgroepen.

Op de Biobeurs 2024 vindt op basis hiervan uitreiking van de eerste EKO-Catering certificaten plaats. De belangrijkste functie van EKO-certificering voor Horeca en Catering is het monitoren van het percentage biologische ingrediënten en de garantie aan de bezoekers van het bedrijfsrestaurant dat het betreffende percentage biologische ingrediënten geborgd is.

Communicatie en herkenbaarheid van biologisch ingrediënten en maaltijden is tevens van belang om de bekendheid van biologisch te vergroten. Dagelijks eten miljoenen mensen een maaltijd in een bedrijfsrestaurant. Er mag verwacht worden dat positieve ervaringen met biologisch (en lokaal) eten in het bedrijfsrestaurant, ook zal doorwerken naar het aankoopgedrag voor het eigen huishouden.



Conclusies resultaten Q3



1. Doel biologisch zonder koffie/thee gestegen van 2,65% naar 11,89%, maar niet volledig gehaald (8,11% lager dan het doel) (N=6)
2. Doel 10% lokaal (=NL) is ruimschoots gehaald: 12,21% (N=6)
3. Doel 20% biologisch bij 3 deelnemers met bio koffie/melk ruimschoots gehaald = 26,5% (N=3)
4. NL-lokaal percentage in werkelijkheid hoger dan in bio % Nederland kan worden meegegeven in datasets.



Toelichting:

- De doelstelling 20% biologisch vergt een stevige uitdaging op het gebied van verkrijgbaarheid, logistiek, prijs en wetgeving. Dit wordt nader besproken in hoofdstuk 4.
- De dataverzameling voor het meten van biologisch en regionaal in de catering vergt extra aandacht voor cateraars die biologische en regionale groothandels hebben ingeschakeld. Deze inkoop moet handmatig toegevoegd worden aan de data vanuit de centrale inkoop bij de reguliere foodservice groothandels.
- Overall zijn de cateraars er zeker van dat de werkelijke percentages biologisch en regionaal hoger liggen dan de aangeleverde data.

Hoofdstuk 4 – Evaluatie met deelnemers (ondertekenaars en cateraars)

Inleiding

De evaluatie met de betrokken deelnemers heeft op drie manieren plaats gevonden:

1. Tussenevaluatie september (zie Bijlage 2)
2. Evaluatiebijeenkomst 16 november (basis voor het Eindrapport BioLokaal Catering Noord-Brabant)
3. Schriftelijke enquête

Daarnaast is een aantal individuele gesprekken gevoerd.

De evaluatie concentreert zich op de volgende onderwerpen:

1. Assortiment biologisch
 - a. Beschikbaarheid en verkrijgbaarheid
 - b. Prijs
 - c. Kwaliteit
2. Assortiment lokaal
 - a. Beschikbaarheid en verkrijgbaarheid
 - b. Prijs
 - c. Kwaliteit
3. Inkoopcondities
4. Cateringcontract
5. Communicatie
 - a. Catering medewerkers
 - b. Bezoekersbedrijfsrestaurant
6. Interne communicatie ondertekenaars
7. Quick wins
8. Knelpunten en oplossingen
9. Deelname aan de pilot

Vanwege de vertrouwelijkheid worden de resultaten anoniem en samenvattend weergegeven.

1. Assortiment biologisch

a. Beschikbaarheid

BIOLOGISCH

Uit de enquête en evaluatiebespreking blijkt dat er een belangrijk verschil is tussen de beschikbaarheid en verkrijgbaarheid. Alle deelnemende cateraars noemen de beschikbaarheid goed: er zijn voldoende biologische producten beschikbaar in de markt. Over de verkrijgbaarheid zijn de cateraars minder tevreden. Reguliere foodservice groothandels voeren een beperkt assortiment biologisch. Bovendien zijn niet alle producten continu op voorraad, waardoor men regelmatig misgrijpt. De verkrijgbaarheid via de foodservice groothandels wordt als “slecht” beoordeeld.

Navraag bij een in de pilot veel genoemd biologisch zuivelmerk dat vaak niet leverbaar is via de reguliere foodservice groothandel levert opnieuw het inzicht op dat de verkrijgbaarheid goed is. Het merk kan voldoende leveren. Het knelpunt blijkt te zijn dat cateraars vooraf hun behoefte kenbaar moeten maken, waarmee zij door de groothandel gecommiteerd zijn aan afname van de opgegeven behoefte. Doen zij geen opgave vooraf, dan is de kans van out-of-stock groot, omdat de groothandel geen voorraad wil aanhouden van een koelers biologisch product. Het risico op derving en daarmee kosten voor de groothandel vindt men klaarblijkelijk nog te groot, omdat de bestelde volumes nog te laag zijn.

Twee van de vier cateraars hebben onlangs vanuit de pilot besloten om over te schakelen op biologische melk en het gewenste volume bij de groothandel aan te geven.

Alle cateraars melden dat beschikbaar van biologische producten via gespecialiseerde biologische groothandels wel goed is. Het is alleen complex om een ketenverandering in de eigen bedrijfsvoering te implementeren. Dat hangt samen met onder meer minimale ordergrootte en de logistiek. Het vergt tijd en aandacht om een nieuwe keten goed in te richten en op de behoeften af te stemmen. Alle deelnemende cateraars zijn voor deze pilot samenwerking aangegaan met een of meer biologische en/of regionale groothandels.

LOKAAL

Lokaal Nederland is goed beschikbaar.

Regionaal Noord-Brabant en omliggende provincies is wel beschikbaar, maar logistiek veel moeilijker te ontsluiten. Er is in Noord-Brabant een regionaal samenwerkingsverband van leveranciers uit de regio die de krachten hebben gebundeld om een meer totaal regionaal aanbod te kunnen leveren. Logistiek

is het wel een grote opgave, meldt een van de deelnemende groothandels, die hier fors op ingezet heeft in de pilot.

b. Prijs

BIOLOGISCH

Over de prijs van biologisch is men unaniem van oordeel dat deze substantieel hoger is. Daarbinnen zijn wel nuancering te maken. Twee van de vier cateraars is van mening dat een deel van het biologische assortiment niet veel duurder is en een deel zelfs min of meer gelijk aan regulier. Twee andere respondenten vanuit de cateraars beoordelen zijn onvoldoende op de hoogte van de prijsverschillen.

Een cateraar stelt dat het gemiddelde prijsverschil van biologisch zonder vlees/vis ligt ergens tussen de 20-25%. Vlees en vis hebben een veel groter prijsverschil.

Een cateraar merkt op dat de prijs van de biologische groothandel lager ligt dan de prijs voor hetzelfde product bij de reguliere foodservice groothandel.

LOKAAL

Voor Lokaal Nederland geldt dat de prijzen iets duurder of gelijk zijn aan niet-Nederlands aanbod.

Voor Regionaal Noord-Brabant en omliggende provincies ligt de prijsstelling wel substantieel hoger dan regulier en Lokaal Nederland.

NB 1: In de data zit nauwelijks overlap tussen biologisch en lokaal.

NB 2: Van de biologische producten ligt in de datasystemen van cateraars niet vast wat uit Nederland komt en wat uit het buitenland. We weten zeker dat een substantieel deel van de biologische producten uit Nederland komen, zoals de zuivelproducten.

NB 3: Voor een zuivere meting van zowel biologisch en lokaal zou er geïnvesteerd moeten worden in de datasystemen van cateraars, die momenteel ingericht zijn op de data die van de reguliere foodservice groothandel afkomstig zijn.

c. Kwaliteit biologisch

Over de kwaliteit (versheid, houdbaarheid en smaak) van biologisch merken de cateraars op dat deze gelijk of beter is dan reguliere producten. Met name de smaak wordt heel goed beoordeeld: 75% van de respondent vindt de smaak van biologisch beter dan regulier. 25% vindt dat de smaak van de categorieën zuivel en vlees beter zijn, bij agf gelijk.

2. Inkoopcondities

Niet alle respondenten zijn op de hoogte van de inkoopcondities. 50% is van mening dat van men in beperkte mate volumes moet vastleggen (afhankelijk van de productgroep). Dezelfde 50% is van mening dat een deel van het biologische assortiment niet meetelt voor de normale inkoopcondities die iedere cateraar normaal krijgt van zijn groothandel.

Voor- en nadelen foodservice versus biologisch groothandel

Een respondent, verantwoordelijk voor de inkoop bij zijn organisatie, geeft in een telefonisch interview aanvullend op de enquête een scherpe samenvatting van de verschillen tussen biologisch bij de reguliere foodservice en de gespecialiseerde biologische groothandel:

- Smal versus breed assortiment biologisch
- Slechte versus goede beschikbaarheid biologisch
- Gunstigere prijzen bij biologische groothandel
- Reguliere foodservice groothandel behandelt biologisch als niche-product (met hogere marges)
- De korting van de reguliere foodservice groothandel is afhankelijk van productgroep (grofweg splitsing vers en dkw)
- Voor kort houdbare producten, zoals natte zuivel moeten bij de reguliere foodservice groothandel vooraf volumes aangegeven worden
- Specifieke voordelen van gespecialiseerde biologische groothandel zijn:
 - Breedte van het assortiment
 - Betere prijsstelling
 - Onderscheidend assortiment
 - Fijn en flexibel om mee samen te werken
 - Intrinsiek gemotiveerd voor biologisch en biologische boeren

3. Cateringcontracten

Organisaties sluiten in de regel meerjarige cateringcontracten af. In zo'n contract staat omschreven aan welke eisen het aanbod van de cateraar moet voldoen. Voor grotere publieke organisaties geldt bovendien dat de aanbesteding Europees dient te zijn. Een aantal deelnemers vallen onder deze EU-eis van openbare aanbesteding en hebben doorlopende contracten.

Bestaande cateringcontracten vormen een belemmering om snel een substantieel hoger percentage biologisch (en/of lokaal) door te voeren in het bedrijfsrestaurant. Dit geldt ook voor een aantal deelnemers van deze pilot.

De cateraars zijn unaniem van mening dat het bestaande cateringcontract een belemmering vormt. Men is ook unaniem van mening dat de eis van x% biologisch in

een nieuw contract vooraf meegenomen moet worden om tot de juiste prijsstelling te komen.

Vanuit zowel de cateraars als de ondertekenaars is er gereede zorg over het prijseffect van een substantieel aandeel biologisch in het bedrijfsrestaurant. De prijzen voor bezoekers van het restaurant zijn de afgelopen twee jaar al fors gestegen door de inflatie. Opname van biologisch stuwt de prijs nog verder omhoog, tenzij een organisatie zelf een deel van de kostenverhoging zou mogen dragen. Daarbij wordt nadrukkelijk gewezen op de fiscale regelgeving van de WKR, die prijsverlaging van de prijzen in een bedrijfsrestaurant als verkapt loon bestempelen en daarover inkomensbelasting heffen.

4. Communicatie bedrijfsrestaurant medewerkers

De cateraars hebben hun personeel geïnformeerd over de toename van biologische producten. De helft van de cateraars heeft het personeel uitleg gegeven over het verschil tussen biologische en reguliere producten en daarbij gebruik gemaakt van het voorlichtingsmateriaal voor medewerkers dat voor de pilot is aangereikt.

5. Communicatie bezoekers bedrijfsrestaurant

Ook de bezoekers zijn door zowel de cateraars als een deel van de deelnemers geïnformeerd over de toename van biologische producten. Op de helft van de locaties is gebruik gemaakt van het voorlichtingsmateriaal (tafelkaartjes) dat voor de pilot is ontwikkeld. Op enkele locaties is gebruik gemaakt van narrow-casting. Een van de cateraars heeft aanvullend proeverijen georganiseerd in het bedrijfsrestaurant van een van de deelnemers.

6. Interne communicatie deelnemers

Specifiek voor de ondertekenaars is ingezoomd op de interne communicatie tussen directie, beleidsmedewerkers, inkoop en medewerkers die bestellingen doen voor banqueting. De organisaties geven aan dat er wel aandacht voor is geweest, maar vanuit enkele inkoopmedewerkers zijn wel kritische vragen gesteld over de beleidskeuze van directie in relatie tot uitvoerbaarheid in de inkoop. Er is met name zorg voor het prijsverhogende effect van biologisch en de toch al gestegen prijzen in de bedrijfsrestaurants door inflatie. Wie kan het zich veroorloven om vijf dagen in de week € 8,- uit te geven voor de lunch?

Deze zorg wordt gedeeld door de cateraars. Met name voor locaties in de binnenstad bestaat er een verhoogd risico dat men uitwijkt naar een broodjeszaak om de hoek.

Tevens wordt benoemd dat er een verschil is tussen type locaties en type medewerkers. Met name het salarisniveau en de mate van kennis van de

achtergronden van biologische landbouw bepalen in belangrijke mate de bereidheid voor het kopen van duurdere biologische producten.

7. Quick wins

Er is laaghangend fruit, maar de mate waarin quick wins te realiseren zijn geweest hangt sterk af van het vertrekpunt per cateraar. Voor de een is het opnemen van biologische zuivel een quick win, voor de ander niet omdat men dat al had gedaan.

Op het gebied van de biologische vruchtensapjes is snel wat te bereiken zonder veel prijsconsequenties.

Een duidelijke quick en grote win voor een van de cateraars is het bestellen bij een gespecialiseerde biologische groothandel, wat het aanbod enorm vergroot.

Een van de deelnemers benoemt het standaard aanbieden van biologisch als een quick win.

Een van de deelnemers benoemt het experimenteren en zetten van kleine stapjes om te verkennen hoe biologisch aanslaat, bijvoorbeeld met een Bio borrelkar.

8. Grootste knelpunten

Alle cateraars benoemen het matige biologische aanbod van hun reguliere foodservice groothandel als grootste knelpunt. In relatie daarmee is het opzetten van nieuwe ketens, cq bij gespecialiseerde biologische en regionale groothandels voor producten uit de eigen regio, een stevige uitdaging. Het kost tijd om elkaar als nieuwe partners te vinden en de logistiek te fine tunen.

Veel genoemd knelpunt is ook de dataverzameling voor biologisch en lokaal. In geval van inkoop bij kleine lokale leveranciers zijn er twee dataknelpunten: de leverancier heeft zijn data niet op orde en de data kunnen niet geïntegreerd worden in het systeem dat de cateraar hanteert. Voor de pilot zijn handmatige berekeningen gemaakt. Bij opschaling wordt dat ondoenlijk.

Ook specifieke producteigenschappen voor de catering kunnen een uitdaging zijn, zoals regionale kaas in hotelblokken.

Een belangrijk knelpunt is het effect van de hogere prijs voor de restaurantbezoeker, vooral omdat deze al fors gestegen is de afgelopen twee jaar door de inflatie. In dit verband wordt de WKR-regeling als een belangrijke belemmering benoemd. Als biologisch tegen dezelfde prijs als regulier kan worden aangeboden zal de acceptatie snel toenemen. Dit betekent dat organisaties zelf de meerprijs voor hun rekening zouden moeten nemen, maar dat wordt in het huidige systeem als verkapt loon beschouwd, waarover loonbelasting moet worden afgedragen. Deelnemende organisaties die de meerprijs voor hun rekening willen nemen, kunnen dat nu niet zonder meer doen.

9. Oplossen van knelpunten door cateraars

De cateraars kunnen en hebben zelf oplossingen gezocht en gevonden voor het beperkte biologische aanbod bij de reguliere foodservice groothandel. Zij zijn gaan sourcen bij biologische groothandels en lokale leveranciers. Dat kost echter veel doorlooptijd en geeft opstart hobbels (zie ook boven). En de hogere bestelvolumes voor gratis aflevering spelen hier een belemmerende rol.

Een van de cateraars die fors ingezet heeft op regionale producten uit Noord-Brabant en aangrenzende provincies meldt dat men mogelijk grotere stappen in biologisch en lokaal kan maken als men de lat verlaagd naar Lokaal – Nederland. En stelt daarbij wel de vraag of dat is wat we willen: je mist dan wel de boer-burger verbinding.

10. Ondersteuning bij oplossen knelpunten

Wat de cateraars en deelnemers die betrokken zijn geweest bij de pilot niet kunnen is het generiek aanjagen van het biologisch aanbod door de overheid. Zoals een van de deelnemers het verwoordt: “Als met behulp van de nationale overheid de vraag en het aanbod van biologisch en lokaal wordt gestimuleerd (schaalvergroting), is de meerprijs hopelijk te beperken.”

Daarnaast moet de werkgever zonder kostenverhoging het menu met biologisch en lokaal zonder kostenverhoging kunnen aanbieden. Anders loopt de gast weg. (Zie ook hierboven onder punt 8.)

11. Grootste risico voor behalen 50% biologisch en lokaal doel

Ook hier benoemen de cateraars het gebrekkige biologische aanbod via reguliere foodservice groothandels als grootste knelpunt. Gebrekkig in keuze en te duur qua prijs.

Een van de deelnemende organisaties benoemd hier opnieuw de WKR regeling: “De ambities van de Nationale Overheid en de Provincie op het gebied van biologisch en lokaal bijten met andere regelgeving zoals WKR. Als het niet betaalbaar wordt gaat men (de gast) op zoek naar alternatief buiten het bedrijfsrestaurant om.”

12. Deelname aan de pilot

Alle deelnemers zijn positief over hun deelname aan de pilot. Met name de uitwisseling van ervaringen en het leggen van nieuwe contacten, onderling en via de bijeenkomst met ondersteunende partijen (zoals biologische groothandels) bij Farm Kitchen wordt benoemd. Om met de woorden van een van de deelnemende cateraars af te sluiten: “Het is een boeiend proces waar we met elkaar nog veel te leren hebben.”

Hoofdstuk 5 – Routekaart voor organisaties die biologisch en lokaal in de bedrijfskantine willen opschalen

1. Ga eerst intern in gesprek met betrokken medewerkers en bespreek de doelen.
2. Maak of laat een nulmeting maken om te bepalen wat het startpunt is voor zowel biologisch (EU-biologisch keurmerk) en lokaal-Nederland (keurmerken On the way to Planet Proof, Beter Leven en EKO).
3. Ga in gesprek met uw cateraar en/of toeleveranciers en bespreek de doelen, op basis van de nulmeting.
4. Laat uw cateraar een voorstel maken met quick-wins, zoals natte zuivel, koffie, thee, sappen, een of meer speciale biologische broodjes/gerechten, inschakelen gespecialiseerde biologische groothandel. Zie ook punt 7 op pagina 16 en Bijlage 3.
5. Bespreek met uw cateraar het effect op de prijzen en zorg ervoor dat het biologische aanbod betaalbaar blijft voor de bezoeker van het bedrijfsrestaurant.
6. Zorg voor voldoende kennis bij de medewerkers in het restaurant voor uitleg over biologische kwaliteit. Zie Bijlage 4 en website www.biologisch-keurmerk.nl.
7. Zorg voor voldoende voorlichting aan de bezoekers van het bedrijfsrestaurant, b.v. via tafelkaartjes, narrow-casting, interne nieuwsbrief. Zie bijlage 5.
8. Vraag, zodra u meer dan 20% biologisch heeft bereikt, het EKO-Horeca en Catering certificaat aan bij www.eko-keurmerk.nl of stuur een mail naar info@eko-keurmerk.nl. Zie ook pagina 10.

Bijlage 1 Doelen van de pilot (uit: goed gekeurde BioLokaal pilot-projectplan 8 februari)

- Ondersteuning van de deelnemers aan de pilot om de primaire Intentieverklaring doelen in 2023 te realiseren in de praktijk:
 - 20% biologisch in het bedrijfsrestaurant in 2023 (excl. biologische koffie, thee, suiker en koffiemelk die de hele dag door geschonken wordt)
 - 10% lokale herkomst (over hele assortiment)
 - Gezonde balans van het totaalaanbod (schijf van vijf als richtpunt met eiwittransitie als speerpunt)
- Verbinding van de pilot met EKO-Horeca certificering eisen en afstemming hierover met Stichting EKO (eigenaar EKO-Horeca certificering).
- Toetsen van de top drie drempels die in eerdere sessies van de provincie zijn geconstateerd (beschikbaarheid, prijs en kennis) met de pilot-deelnemers en het ondersteunen in het vinden van praktische oplossingen daarvoor met management, inkoop, cateraars en ondersteunende bedrijven, onder meer d.m.v. De Kookfabriek Farm Kitchen Inspiratiesessie te Eindhoven.
- Communicatie-ondersteuning gericht op de klanten in het bedrijfsrestaurant.
- Testen van de aanbestedingsprocedure voor publieke instellingen die aan EU-regels moeten voldoen.
- Opbouw van een regionale samenwerkingsstructuur tussen ondersteunende bedrijven die betrokken zijn bij het productaanbod die voor en in de catering beschikbaar moet zijn, onder meer d.m.v. De Kookfabriek Farm Kitchen Inspiratiesessie.
- Publiek maken van de resultaten.

Bijlage 2 - Resultaten / “lessons learned” tussentijdse evaluatie.

1. Verkrijgbaarheid

Alle cateraars in het project zijn in meer en mindere mate afhankelijk van met name Sligro. Sligro heeft een aantal jaren geleden ingezet op meer biologisch, maar de vraag was destijds onvoldoende en dat heeft tot verliezen geleid. Sligro wacht op vraag uit de markt. Een van de cateraars is een alliantie aangegaan met een biologische groothandel en is daardoor in staat snel(ler) het volume aan biologisch te verhogen.

2. Bestaande cateringcontracten

Bij grotere overheidsinstellingen moet vanaf een aanbesteding van 215.000 een Europese aanbesteding plaatsvinden. Datgene wat in het contract is overeengekomen aan leveringsvoorwaarden en prijs kan tussentijds niet aangepast worden. Het is aan de welwillendheid van de cateraar of er tussentijds meer biologisch kan instromen.

3. Onderdelen bedrijfsrestaurant, banketting en koffie/thee

Binnen de catering zijn drie onderdelen die in de regel naast elkaar worden aanbesteed. Het meest zichtbaar is het bedrijfsrestaurant dat bij grotere overheids- en semioverheidsorganisaties onder de EU aanbestedingsregels valt (contracten boven 215.000 euro). De banketting, die ad hoc besteld voor recepties, bijeenkomsten, speciale vergaderingen e.d., valt buiten het contract en is daarom veel flexibeler in te vullen. De kosten worden geboekt op afdelingsniveau. Voor de koffie en thee automaten wordt vaak ook een apart contract afgesloten. Het aandeel van de producten daarvoor kan oplopen tot 15% van het totale cateringbedrag.

In BioLokaal Noord-Brabant is besloten om de koffie-thee buiten de 20% biologisch doelstelling van de pilot te houden. Koffie en thee zijn in de regel importproducten en dragen niet bij aan de lokale doelstelling.

4. Bereidheid cateraars

De bereidheid van de betrokken cateraars is groot. Ze zijn al met verschillende verduurzamingstrajecten bezig, zoals de eiwittraditie. Gemiddeld is de verhouding dierlijk-plantaardig nu nog 70-30%. Doelstelling voor 2030 ligt op 20% dierlijk en 80% plantaardig.

5. Lokaal in opmars

Ook lokaal is een belangrijk aandachtspunt geworden. Hier liggen goede kansen voor biologisch omdat de lokale beschikbaarheid daarvan goed is, zolang lokaal gedefinieerd wordt als landelijk. Op termijn kan dit met het EKO-keurmerk ook gegarandeerd worden.

NB: Uit onderzoek van Greendish uit 2020 is gebleken dat van 60% in de catering onbekend is waar het vandaan komt. 35% komt uit Nederland en 5% uit het buitenland.

6. Caterars kijken naar overheid

Voor het openbreken van biologisch in de cateringmarkt kijken met name de cateraars naar de overheid. Als de spiraal vraag-aanbod niet op gang komt en reguliere groothandels biologisch niet breder gaan aanbieden, dan haken cateraars af omdat de doelstelling onhaalbaar is.

7. Cateraars kopen in op prijs

Cateraars draaien in de regel het bedrijfsrestaurant quitte en verdienen hun winst op de inkoop van de producten. Dat leidt tot concentratie van de inkoop, wat enerzijds efficiënt is en anderzijds de onderhandelspositie voor korting op de inkoop vergroot. Hetzelfde geldt feitelijk voor de groothandels: volume producten leveren ook voor de groothandels inkoopvoordelen op waardoor zij de klant kunnen binden met kortingen.

8. Inkoop bij bio groothandels

Deze strategie wordt nu door een cateraar ingezet voor een van zijn klanten die het convenant heeft ondertekend. Dan kan druk gaan generen als de vraag naar bio in de catering en horeca toeneemt.

9. Starten aan de vraagkant

Vraag vanuit partijen die onder aanvoering van provincie Noord-Brabant hebben getekend en bio vragen van hun cateraars zet deze partijen in beweging. Alle cateraars in BioLokaal Noord-Brabant zetten hun beste beentje voor.

10. Communicatie

Geschreven communicatie is geduldig. Er moeten andere middelen ingezet worden, zoals productdemo's door leveranciers, narrow-casting, interne app-berichten, bezoeken aan biologische boeren (met name voor personeel cateraars) etc.

Bijlage 3 - Top 40 lijst

Bio Top 40 - Food Service			
Categorie	Product	Gesneden & Verwerkt	Brabant & Omstreken
Groenten (volle grond)	Uien (geel en rood)	√	√
	Sjalotten	√	√
	Aardappelen	√	√
	Peen	√	√
	Diverse Koolsoorten	√	√
	Sperziebonen		√
	Zuurkool		√
	Wortelpeterselie	√	√
	Little Gem / Baby Romaine sla	√	√
	Rode Bieten gekookt (en vers)	√	√
	Pompoen		
	Knolselderij	√	√
	Bleekselderij	√	√
	Prei	√	√
	Witlof		√
	Paksoi		√
	Zoete Aardappels	√	√
Overig	Kastanje & witte champignons	√	√
Conserven/ Diepvries	Mais		√
	Bonen (bruin en kidney)		√
	Kikkererwten		√
	Tuin en Doperwten		√
Kruiden	Basilicum	√	√
Fruit	Appels		
	Peren		
	Blauwe Bessen		
Zuivel (vers)	Melk (verse) volle / halfvolle		Nee
	Yoghurt (volle / halfvolle)		Nee
	Kwark		Nee
	Drinkyoghurt		Nee
	Karnemelk		Nee
	Boter		Nee
Kaas	Goudse kaas	gesneden	√
	Geitenkaas		√
Eieren	Eieren	gekookt & gepeld	
Sappen	Verse appel- perensap		√
Granen	Ontbijtgranen		√
Vlees & vleeswaren	Rookworst		Nee
	Filetlapjes (varkens)	gesneden	Nee
	Diverse vleeswaren / Salami	gesneden	Nee

Deze lijst is opgesteld door Bionext in samenspraak met toeleveranciers en biedt een overzicht van biologische producten die goed beschikbaar zijn voor Horeca en Catering.

Bijlage 4 – Infokaart medewerkers bedrijfsrestaurant

BioLokaal

Informatie over biologisch en lokaal eten in ons bedrijfsrestaurant.

Wat houdt BioLokaal in?

Deze locatie heeft de intentieverklaring BioLokaal ondertekend en wil voor 2026 minimaal 50% biologisch en/of lokaal voedsel serveren.

Vanaf 1 juli 2023 zetten we in op 20% biologische ingrediënten en 10% lokale ingrediënten.

Waarom biologisch en lokaal voedsel?

Nederland staat aan de vooravond van een grote hervorming van haar landbouw- en voedselsysteem. Er moet meer in harmonie met de natuur geproduceerd gaan worden.

Daar zijn verschillende redenen voor:

1. bescherming van biodiversiteit
2. bescherming van bodem-, water- en luchtkwaliteit
3. bescherming van de gezondheid
4. verhoging van diervriendelijke productie

Biologische landbouw levert op al deze gebieden een positieve bijdrage.

Ook de lokale productie vinden we van belang om duurzame boeren in de omgeving te stimuleren en transportafstanden te verminderen.

Is biologisch echt gezonder?

Ja, er zijn steeds meer aanwijzingen dat onbespoten biologische producten gezonder zijn.

Het eten van biologische groenten en fruit levert 30% tot 40% minder risico voor hart- en vaatziekten en kanker op omdat ze weinig tot geen residuen bevatten. Wetenschappers als professor Bas Bloem brengen de sterke toename van de ziekte van Parkinson in verband met chemische bestrijdingsmiddelen. Uiteraard is gezondheid ook een resultaat van een gevarieerd voedselpatroon met vooral verse producten. Veel chips, koek of snoep eten, ook al zijn ze biologisch, zal je niet gezonder maken.

Is biologisch echt beter voor de natuur?

Ja, op biologische landbouw bedrijven is gemiddeld 30% meer biodiversiteit (soortenrijkdom). Dit is zeer recent bevestigd door een onderzoek naar de oorzaak van de sterke verlaging van de vogelpopulatie in Europa. De landbouw is de belangrijkste boosdoener en dat komt vooral door het gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen, waardoor er veel minder insecten en bodemleven is, waar veel vogels afhankelijk van zijn. Biologische landbouw maakt geen gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen.



Is biologisch ook net zo lekker?

Over smaak valt niet te twisten - maar topkoks geven vaak de voorkeur aan onbespoten biologische producten en vlees van duurzame productiewijzen zoals biologisch, juist vanwege de smaak. Tijd krijgen om te rijpen.

Hoe weet ik zeker of iets biologisch is?

Als het Europese Bio-keurmerk op een product staat, is het gegarandeerd biologisch. Het woord 'biologisch' is wettelijk beschermd. Het mag niet gebruikt worden zonder dat een officiële controle-organisatie heeft vastgesteld dat aan de Europese eisen is voldaan. Agrarische bedrijven, verwerkingsbedrijven, handelsbedrijven en detailhandel kunnen toestemming vragen voor gebruik van dit logo op hun biologische producten. Ze doen dit bij een erkende certificerende instelling. Die instelling geeft toestemming voor gebruik van het EU-logo voor biologische productie. In Nederland geeft de stichting Skal namens de overheid het EU-logo voor biologische producten uit.

Is biologisch duurder?

Ja, biologische producten zijn iets duurder, maar daar staat veel tegenover. Uiteraard proberen we in het bedrijfsrestaurant de prijzen zo aantrekkelijk mogelijk te houden. Ook door dure gangbare ingrediënten, zoals vlees, te vervangen door goedkopere biologische ingrediënten, zoals plantaardige eiwitten.

Hoe lokaal is lokaal?

We proberen ingrediënten uit de provincie en omliggende provincies te verwerken, maar dat is lang niet altijd mogelijk. In dat geval vallen we terug op herkomst uit Nederland.

Wat vertellen we de bezoekers van ons bedrijfsrestaurant?

Op de tafelbordjes lichten we de kwaliteiten van individuele biologische producten toe. Daar staat altijd een QR-code bij, die men kan scannen voor meer achtergrondinformatie over het betreffende product.

En we rekenen erop dat jij bovenstaande vragen van de klant kan beantwoorden.

Wil je zelf meer ontdekken over de achtergronden van biologische producten check:

www.biologisch-keurmerk.nl



Bijlage 5 – Tafelkaarten bedrijfsrestaurant

Zuivel

Biologische zuivelproducten worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische zuivelproducten. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Wat je erbij:

- Biologische zuivelproducten worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische zuivelproducten. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologische zuivelproducten worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische zuivelproducten. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologische zuivelproducten worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische zuivelproducten. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Maak het verschil en kies bio!

Biologisch draagt bij aan de zorg voor milieu, klimaat, biodiversiteit en dierenwelzijn.

Maak het verschil en kies bio!

Wat is biologisch?

Biologisch is de officiële term voor een methode van veehouderij en landbouw. De internationale standaard is vastgesteld door de Europese Unie. Het betekent dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang. Het betekent ook dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang.

Wat staat biologisch voor?

- Geen gebruik van antibiotica
- Geen gebruik van hormonen
- Geen gebruik van pesticiden
- Geen gebruik van genetisch gemanipuleerd voedsel
- Geen gebruik van kunstmatige toevoegingen
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie

Maak het verschil en kies bio!

Fruit

Biologisch fruit wordt geteeld zonder pesticiden en andere chemische stoffen. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Wat je erbij:

- Biologisch fruit wordt geteeld zonder pesticiden en andere chemische stoffen. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologisch fruit wordt geteeld zonder pesticiden en andere chemische stoffen. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologisch fruit wordt geteeld zonder pesticiden en andere chemische stoffen. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Maak het verschil en kies bio!

Biologisch draagt bij aan de zorg voor milieu, klimaat, biodiversiteit en dierenwelzijn.

Maak het verschil en kies bio!

Wat is biologisch?

Biologisch is de officiële term voor een methode van veehouderij en landbouw. De internationale standaard is vastgesteld door de Europese Unie. Het betekent dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang. Het betekent ook dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang.

Wat staat biologisch voor?

- Geen gebruik van antibiotica
- Geen gebruik van hormonen
- Geen gebruik van pesticiden
- Geen gebruik van genetisch gemanipuleerd voedsel
- Geen gebruik van kunstmatige toevoegingen
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie

Maak het verschil en kies bio!

Eieren

Biologische eieren worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische eieren. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Wat je erbij:

- Biologische eieren worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische eieren. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologische eieren worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische eieren. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologische eieren worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische eieren. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Maak het verschil en kies bio!

Biologisch draagt bij aan de zorg voor milieu, klimaat, biodiversiteit en dierenwelzijn.

Maak het verschil en kies bio!

Wat is biologisch?

Biologisch is de officiële term voor een methode van veehouderij en landbouw. De internationale standaard is vastgesteld door de Europese Unie. Het betekent dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang. Het betekent ook dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang.

Wat staat biologisch voor?

- Geen gebruik van antibiotica
- Geen gebruik van hormonen
- Geen gebruik van pesticiden
- Geen gebruik van genetisch gemanipuleerd voedsel
- Geen gebruik van kunstmatige toevoegingen
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie

Maak het verschil en kies bio!

Groenten

Biologische groenten worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische groenten. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Wat je erbij:

- Biologische groenten worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische groenten. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologische groenten worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische groenten. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologische groenten worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische groenten. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Maak het verschil en kies bio!

Biologisch draagt bij aan de zorg voor milieu, klimaat, biodiversiteit en dierenwelzijn.

Maak het verschil en kies bio!

Wat is biologisch?

Biologisch is de officiële term voor een methode van veehouderij en landbouw. De internationale standaard is vastgesteld door de Europese Unie. Het betekent dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang. Het betekent ook dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang.

Wat staat biologisch voor?

- Geen gebruik van antibiotica
- Geen gebruik van hormonen
- Geen gebruik van pesticiden
- Geen gebruik van genetisch gemanipuleerd voedsel
- Geen gebruik van kunstmatige toevoegingen
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie

Maak het verschil en kies bio!

Tafelbordjes 3-luik



Eieren

Biologische eieren worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische eieren. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Wat je erbij:

- Biologische eieren worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische eieren. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologische eieren worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische eieren. Dit kan verschillen per land van herkomst.
- Biologische eieren worden vaak, maar niet altijd, vaker gecontroleerd dan niet-biologische eieren. Dit kan verschillen per land van herkomst.

Maak het verschil en kies bio!

Biologisch draagt bij aan de zorg voor milieu, klimaat, biodiversiteit en dierenwelzijn.

Maak het verschil en kies bio!

Wat is biologisch?

Biologisch is de officiële term voor een methode van veehouderij en landbouw. De internationale standaard is vastgesteld door de Europese Unie. Het betekent dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang. Het betekent ook dat de dieren gezond en welzijn zijn van belang.

Wat staat biologisch voor?

- Geen gebruik van antibiotica
- Geen gebruik van hormonen
- Geen gebruik van pesticiden
- Geen gebruik van genetisch gemanipuleerd voedsel
- Geen gebruik van kunstmatige toevoegingen
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie
- Geen gebruik van rassen die niet bestemd zijn voor vleesproductie

Maak het verschil en kies bio!

www.biologisch-keurmerk.nl

