



De tien **pluspunten** van
Biologische catering

VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties



TASK FORCE
MARKTONTWIKKELING
BIOLOGISCHE
LANDBOUW

Deze brochure geeft u in het kort de argumenten waarom het aantrekkelijk is om te kiezen voor biologische producten in het cateringpakket. Duurzaamheid staat in het brandpunt van de belangstelling en biologisch past daar uitstekend bij. Bovendien kunnen de cateraars een verrassend uitgebreid en aantrekkelijk assortiment bieden.

Smakelijk eten!



Biologisch past in de trend van gezond eten

1

De consument stelt steeds hogere eisen aan zijn voedsel. Niet voor niets heet de kantine van vroeger nu het bedrijfsrestaurant. Dat schept verwachtingen, en terecht. Verse producten zijn vanzelfsprekend, maar tegenwoordig gaan de wensen verder. De consument wil dat zijn voedsel op een verantwoorde manier is geproduceerd, zonder het milieu en de natuur te belasten, diervriendelijk en als het even kan zonder allerlei kunstmatige toevoegingen. Hij wil gezonde vetten en een matig gebruik van dikmakers als suiker.

Biologische catering is een passend antwoord op die wens. Boer of tuinder maken handig gebruik van de natuur om dieren en gewassen groot te brengen. Het resultaat is een modern product dat puur natuur is. Dat karakter wordt zorgvuldig bewaard bij de verdere bereiding. Kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen en conserveringsmiddelen zijn niet toegestaan bij biologische bereidingen. Je eet wat je ziet. Veel mensen vinden dat een gezond idee.



Gecontroleerde kwaliteit

2

Het woord 'biologisch' is beschermd door Europese wetgeving. In de regels staat exact omschreven waaraan de teelt en de verwerking moeten voldoen om een product biologisch te mogen noemen. Alles wat in een Europees land op de markt komt en bio, biologisch, organic, biologica of eko heet, is geproduceerd conform

deze regels. De systematiek voor de consumentenmarkt, met onafhankelijke controle door SKAL en een keurmerk, zijn vertaald naar de contractcatering. De brancheorganisatie Veneca heeft in nauw overleg met haar leden en de overheid de criteria vastgelegd in het eigen certificeringssysteem voor bedrijfscatering.

Milieuvriendelijk

3

We hebben tegenwoordig niet langer de discussie of er een mondiaal milieu- en klimaatprobleem is, maar hoe we het oplossen. Iedereen kan daaraan naar eigen mogelijkheden een bijdrage leveren. Biologische voeding draagt bewezen bij aan schonere lucht, water en bodem. Maar ook voor de klimaatproblematiek biedt biologische landbouw oplossingen:

minder uitstoot van broeikasgassen, minder energiegebruik, en meer opslag van CO² in de bodem. Biologische bodems zijn beter opgewassen tegen perioden van droogte en kunnen meer water bergen in natte tijden. Biologisch op het menu is dus een smakelijke manier om het milieu te helpen.



Een ruime keuze voor de consument

4

De laatste jaren is het aanbod van biologische producten voor de foodservicemarkt snel gegroeid. Steeds meer opdrachtgevers van cateraars willen hun werknemers de mogelijkheid bieden om te kiezen voor biologische producten. Dat is niet zo eenvoudig als het lijkt. De foodservicemarkt stelt specifieke eisen aan de producenten, zoals de behoefte aan

grootverpakkingen en een continue aanvoerstroom. Er zijn in Nederland al veel cateraars die volledig of gedeeltelijk biologisch kunnen cateren. Van brood tot maaltijden en van soep tot vleeswaren. Cateraars hebben de afgelopen tijd hard gewerkt om in samenspraak met leveranciers tot een breed aanbod te komen dat goed past bij wat hun klanten willen. Met als resultaat een ruime en lekkere keus voor de consument.

Voortreffelijke smaak

5

Vraag de sterrenkoks van Nederlands waar een mooie maaltijd begint en zij zeggen: met verse, biologische ingrediënten. Producten uit de biologische landbouw worden met zorg en aandacht gekweekt, krijgen de tijd om te groeien en zo een volle,

rijke smaak te ontwikkelen. Die smaak is bovendien puur, want bij de verdere verwerking van producten uit de biologische landbouw worden geen kunstmatige toevoegingen gebruikt. Wat puur is, moet puur blijven.

Omdat MVO steeds belangrijker wordt

6

Maatschappelijk verantwoord ondernemen is voor veel bedrijven en instellingen belangrijk. Een inkoopbeleid dat rekening houdt met milieu, natuur en dierenwelzijn is dan een standaard aandachtspunt. Biologische catering past daarin uitstekend. Maar biologisch gaat verder. Biologische boeren willen midden in de samenleving staan. Je ziet dat op veel verschillende manieren terug. Er zijn boeren met natuurcampings of logeergelegenheden. Er worden rondleidingen georganiseerd, of fietstochten

in samenwerking met de VVV's. Op diverse bedrijven vinden mensen met een verstandelijke en/of lichamelijke beperking of zorgbehoevende ouderen een waardevolle dagtaak. Ze helpen als 'hulpboer' mee op het bedrijf, bijvoorbeeld door eieren te rapen, dieren te voeren of plantjes te poten. Ieder naar eigen kunnen. Biologische catering is een concrete en effectieve manier om invulling te geven aan het MVO-beleid van een bedrijf of instelling.

De overheid geeft het voorbeeld

7



De Rijksoverheid is op weg naar een 100% duurzaam inkoopbeleid. In 2010 moet alle inkoop van goederen duurzaam zijn, behalve als er geen alternatieven voorhanden zijn.

Op het gebied van catering is de duurzaamheidseis vertaald naar drie concrete en pittige ambities. Er moet in de bedrijfsrestaurants van de rijksoverheid minimaal 40% aan biologische producten worden gebruikt. De milieubelasting van het verpakkingsmateriaal dient zo klein mogelijk te zijn. En er moeten fair trade producten in het assortiment worden opgenomen. Voor de cateraars geen eenvoudige opgave. Minder verpakkingsmateriaal bijvoorbeeld is al snel in strijd met de hygiëne-eisen van diezelfde overheid. Voor waterschappen, provincies en gemeentelijke overheden geldt een 50% duurzaamheidsambitie in 2010. In navolging van de overheid zullen ook scholen en zorginstellingen meer gebruik gaan maken van biologische catering.

Verklaarbare meerprijs

8

Biologische producten zijn veelal duurder om te produceren dan standaard producten. Dat is goed verklaarbaar. Een biologisch ei bijvoorbeeld is duurder als de kip beter voer krijgt en een heel weiland tot zijn beschikking heeft in plaats van een bescheiden oppervlak in een hal. Maar de prijs van het eindproduct wordt door veel meer factoren bepaald. Daarom is de inkoop van biologische producten soms

duurder, maar soms ook niet. Ervaringen van zorginstellingen in Denemarken laten zien dat de hogere kosten van de biologische inkoop gedeels gecompenseerd konden worden door slimmere inkoop en het tegengaan van derving. Bovendien: in de prijs van biologische voeding zit de bonus van een duurzamer landbouwproductie en voedzamer producten. En dat mag wat waard zijn.

Gecoördineerde voorlichting

9

In het kader van het convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw werken marktpartijen waaronder de cateraars, overheid en maatschappelijke organisaties samen aan marktontwikkeling. Daar hoort ook consumenten-

voorlichting bij, omdat de meerwaarde van biologische voedselproducten geen eenvoudig verhaal is. Dus ook buiten het bedrijfsrestaurant wordt de consument geïnformeerd en geattendeerd.

Samen maken we er een succes van

10

Caterars doen hun uiterste best om, samen met hun brancheorganisatie Veneca, de markt van biologisch tot bloei te brengen. Daarom hebben zij ook hun handtekening onder het convenant gezet en werken zij dag in dag uit aan een mooi en kwalitatief hoogstaand assortiment. En zij doen daarmee ook steeds meer opdrachtgevers en hun medewerkers een plezier.



Meer informatie over het werk en de aanpak van de
Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw,
over het convenant en alle contactgegevens:

www.biologischconvenant.nl

T 0183 - 64 66 95 F 0183 - 61 96 17 E secretariaat@biologischconvenant.nl

Postadres: Postbus 693, 4200 AR Gorinchem

www.veneca.nl

Veneca Postbus 693 4200 AR GORINCHEM

T 0183 - 62 61 72 F 0183 - 62 11 61 E veneca@zpg.nl

