

Wegwijzer

Verduurzaming van voedsel in de horeca



Colofon

Dit is een uitgave van Koninklijke Horeca Nederland

© Koninklijke Horeca Nederland

Overname van informatie uit deze publicatie is toegestaan, mits met bronvermelding. Koninklijke Horeca Nederland stelt zich niet aansprakelijk voor de juistheid van de aangeboden informatie.

In geen geval is Koninklijke Horeca Nederland aansprakelijk voor enige directe of indirecte schade als gevolg van of in verband met de aangeboden informatie uit deze publicatie.

Woerden, juli 2010

Deze publicatie is mede tot stand gekomen dankzij:
Koninklijke Horeca Nederland, Woerden
Bedrijfschap Horeca en Catering, Zoetermeer
Kroonenburg Advies, 's-Hertogenbosch
Platform Verduurzaming Voedsel

VOORWOORD

Hebben we het over horeca, dan gaat het over gezelligheid en lekker eten. Lekker eten dat is verbouwd en bereid met respect voor mens, dier en milieu. Duurzaamheid heeft onder andere betrekking op de inkoop van producten. Om de horeca bij inkoop te helpen, is deze wegwijzer 'Verduurzaming van voedsel in de horeca' samengesteld. Hierin zijn per productgroep de duurzaamheidsopties beschreven.

INHOUD

VOORWOORD	3
INLEIDING	5
a. Waarom deze wegwijzer?	5
b. Voor wie is deze wegwijzer bedoeld?	5
c. Hoe kunt u de wegwijzer gebruiken?	5
VERDUURZAMING VAN VOEDSEL IN UW BEDRIJFSVOERING	6
a. Wat betekent verduurzaming van voedsel?	6
b. Hoe kunt u laten zien dat u duurzaam werkt?	6
PRODUCTGROEPEN.....	7
ZUIVEL	8
EIEREN.....	10
ROODVLEES	14
PLUIMVEEVLEES.....	18
VIS	20
AARDAPPELEN, GROENTE EN FRUIT	23
KOFFIE, THEE EN CACAO	27
OLIEN EN VETTEN	29
GRANEN.....	31

INLEIDING

a. Waarom deze wegwijzer?

De aandacht voor voedsel dat is verbouwd en verwerkt met respect voor mens, dier en milieu neemt toe. De horeca heeft behoefte aan kwalitatief hoogwaardige ingrediënten. Niet alleen nu maar ook in de toekomst. Om zowel de gasten van vandaag als de gasten van morgen van heerlijke gerechten te laten genieten, is het belangrijk om bewuste keuzes te maken bij de inkoop van uw ingrediënten.

Bovendien zijn uw gasten zich in toenemende mate bewust van het effect van voedsel op mens, dier en milieu. Gevolg hiervan is dat gasten vragen kunnen stellen over de gerechten en producten die u aanbiedt. Waar komt het vlees vandaan? Wordt de vis op de menukaart niet met uitsterven bedreigd? Daarnaast kan de interesse van uw gasten in de mate waarin u rekening houdt met het effect van uw gerechten en producten op mens, dier en milieu van invloed zijn op de keuzes van uw gasten. Smaak, kwaliteit en betaalbaarheid blijven uiteraard een belangrijke rol spelen maar de toenemende belangstelling voor de herkomst en verwerking van voedsel mag niet onderschat worden.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen en duurzaamheid zijn veelgehoorde termen. Vaak leiden deze termen tot inhoudelijke discussies. Daarnaast zijn de termen zo abstract dat het een concrete invulling ervan in de weg staat. Als ondernemer wilt u misschien wel met het onderwerp aan de slag, maar weet u niet hoe dit vorm te geven.

Deze digitale wegwijzer is bedoeld om u als ondernemer te helpen om bewuste keuzes te maken bij de inkoop van voedsel. De wegwijzer geeft een overzicht van de diverse mogelijkheden tot verduurzaming die er per productgroep bestaan. Deze mogelijkheden lopen uiteen van gratis hulpmiddelen tot certificeringstrajecten. Het is nadrukkelijk niet de bedoeling om keuzes voor te schrijven. De uiteindelijke keuze is aan u. Uw keuze zal mede afhankelijk zijn van uw eigen overtuigingen, de wensen van uw gasten en de bedrijfseconomische haalbaarheid.

b. Voor wie is deze wegwijzer bedoeld?

Deze wegwijzer is opgesteld voor iedereen in de horeca die te maken heeft met de inkoop van voedingsmiddelen.

c. Hoe kunt u de wegwijzer gebruiken?

De wegwijzer bevat per productgroep een overzicht van de mogelijkheden om bij de inkoop van uw voedingsmiddelen rekening te houden met de gevolgen van de productie en verwerking ervan op mens, dier en milieu. Op basis van de informatie kunt u bij inkoop een weloverwogen keuze maken. In veel gevallen wordt per verduurzamingsoptie verwezen naar externe bronnen waar u terecht kunt voor nadere informatie. De wegwijzer is geen allesomvattend overzicht van verduurzamingsopties. Het is dus goed mogelijk dat u een initiatief of product tegenkomt dat niet in de wegwijzer is opgenomen maar voor u wel zeer waardevol kan zijn. Bovendien is het raadzaam om leveranciers te vragen naar hun inspanningen om hun aanbod te verduurzamen. Niet alle inspanningen zijn namelijk herkenbaar door een keurmerk, logo of beeldmerk. De afwezigheid van een keurmerk, logo of beeldmerk betekent daardoor niet per definitie dat een leverancier zich niet inzet voor verduurzaming.

VERDUURZAMING VAN VOEDSEL IN UW BEDRIJFSVOERING

a. Wat betekent verduurzaming van voedsel?

Met verduurzaming van voedsel worden de continue inspanningen bedoeld van bedrijven om verbeteringen door te voeren in het productieproces van voedsel. Deze verbeteringen hebben betrekking op het verminderen van milieubelasting en afval, het vergroten van dierenwelzijn en op eerlijke handel binnen een haalbare (markt-)context.

Het gebruik van de term 'verduurzaming' in plaats van 'duurzaam' benadrukt dat het proces van verbetering, en niet het te bereiken eindpunt, centraal staat. Verbeteringen kunnen dus stapsgewijs plaatsvinden. Verduurzaming betekent dus niet dat u uw inkoop en werkwijze radicaal moet veranderen maar dat u geleidelijk aan bepaalde overwegingen in uw inkoopbesluiten meeneemt. De keuze om te verduurzamen en het tempo waarin u verduurzaamt is uiteraard aan u.

Verduurzaming heeft zowel betrekking op de keuzes die u maakt bij de inkoop van voedingsmiddelen als op de wijze waarop u de voedingsmiddelen bereidt en verwerkt. Denk hierbij aan de mogelijkheden voor energie- en waterbesparing in de keuken en de vermindering van voedselverspilling. Deze wegwijzer gaat echter uitsluitend in op de keuzes die u bij de inkoop van voedingsmiddelen kunt maken.

b. Hoe kunt u laten zien dat u duurzaam werkt?

U kunt op verschillende manieren aan uw (toekomstige) gasten kenbaar maken dat u niet alleen aandacht besteedt aan de bereiding van kwalitatief hoogstaande en smakelijke gerechten en producten maar dat u ook oog heeft voor het effect van uw aanbod op mensen, dieren en het milieu. De wijze waarop u communiceert hangt uiteraard nauw samen met uw bestaande communicatiemiddelen en -kanalen. Denk hierbij aan een website en de menukaart maar vergeet ook de belangrijke rol van uw personeel niet. Zij staan immers in nauw contact met uw gasten en kunnen op verzoek of op eigen initiatief informatie over het duurzame karakter van uw gerechten verstrekken.

De horeca is bij uitstek in de gelegenheid om het verhaal achter gerechten en producten in zowel tekst als beeld aan gasten te vertellen. Denk hierbij aan de omschrijving van gerechten op de menukaart, de toelichting op de website en de aankleding van de horecagelegenheid.



Wegwijzer duurzame horeca

PRODUCTGROEPEN

De indeling van deze wegwijzer is als volgt:

1. Zuivel
2. Eieren
3. Roodvlees (rund, varken, wild etc.)
4. Pluimveevlees
5. Vis
6. Aardappelen, Groente en Fruit (akkerbouw, kasgroenten, lokaal, mediterraan en tropisch fruit, inclusief vruchtensap en vruchtendrank)
7. Oliën en vetten (boter, olie, geëmulgeerde sauzen)
8. Granen (brood, ontbijtgranen)
9. Koffie, thee en cacao

Onderstaand is een legenda afgebeeld, die informatie geeft over de gebruikte symbolen rondom de vraag **‘Wat kunt u doen om te verduurzamen?’**

Symbool	Betekenis
	Waar vind ik meer informatie?
	Waar is het product verkrijgbaar?




Productgroep:

ZUIVEL

<p>Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?</p>			
	<p>Wat: Op sommige zuivelproducten staat de term weidezuivel of weidemelk. Er is geen officieel logo, de afbeelding hiernaast is een van de varianten. Weidezuivel komt van koeien die in de zomermaanden in de wei lopen. Ook biologische zuivel, herkenbaar aan het EKO-keurmerk, is weidezuivel.. Er is weidezuivel die door een onafhankelijke, geaccrediteerde instelling wordt gecontroleerd en weidezuivel waarbij de controle onduidelijk is. Bij gecontroleerde weidezuivel lopen koeien gedurende minimaal 120 dagen per jaar ten minste 6 uur per dag van voorjaar tot najaar in de wei.</p> <p>Wie: De Stichting Weidegang houdt bij welke bedrijven aangesloten zijn. Stichting Weidegang heeft twee belangrijke taken. Het stimuleren van weidegang door een financiële ondersteuning en het adviseren van melkveehouderijen over de mogelijkheden van weidegang.</p>	<p>Website Stichting Weidegang</p>	
	<p>Wat: Het EKO-keurmerk garandeert dat het product (landbouwproducten en voedingsmiddelen) voor meer dan 95% biologisch is. Dat wil zeggen dat het voldoet aan de wettelijke biologische voorschriften. De belangrijkste zijn dat geen ggo's (genetisch gemodificeerde organismen), kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, vruchtwisseling plaatsvindt en bodemverbetering wordt toegepast met behulp van organische mest of plantenresten. Verder worden dieren op natuurlijke wijze gehouden, met uitloop, weidegang, voldoende ruwvoer, onder diervriendelijke omstandigheden en met voldoende ruime huisvesting. Preventief medicijngebruik en diverse ingrepen zijn niet toegestaan.</p> <p>Wie: de naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	<p>Website Stichting Skal</p>	<p>Overzicht gecertificeerde bedrijven</p>





Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Dit Europese keurmerk waarborgt dat de bestanddelen van de betreffende producten voor minimaal 95% van biologische oorsprong zijn. Bij biologische landbouw worden geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Door gebruik te maken van biologische gewasbescherming en natuurlijke bemesting wordt het milieu minder belast. Biologische veehouders geven hun dieren biologisch voer, hanteren diervriendelijke werkwijzen en geven de dieren voldoende ruimte. Het keurmerk geeft niet alleen aan dat het om biologische producten gaat, maar vermeldt ook uit welk land en van welk bedrijf het product afkomstig is. Hoewel producenten het symbool verplicht moeten gaan gebruiken, blijft het toegestaan om daarnaast nationale of private keurmerken, zoals in Nederland het EKO-keurmerk, op de etiketten af te drukken.</p> <p>Wie: Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.</p>	<p>Website Stichting Skal</p>	
	<p>Wat: Demeter is het keurmerk van de biologische en dynamische landbouw. Alle Demeter-bedrijven zijn in eerste plaats gecertificeerd biologisch. Daarnaast werken de boeren volgens een aantal specifieke normen gebaseerd op de filosofie van Rudolf Steiner.</p> <p>Wie: Stichting Demeter is houder van het Demeter-keurmerk voor Nederland.</p>	<p>Website Demeter</p>	<p>Demeter producten, boerderijen & verwerkers</p>
	<p>Wat: Erkend Streekproduct heeft onder meer aandacht voor milieu en dierenwelzijn. Streekproducten kunnen ook het scharrel- of EKO-keurmerk dragen.</p> <p>Wie: Het keurmerk 'Erkend Streekproduct' is ontwikkeld door de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN). Deze stichting is een onafhankelijke keurmerkorganisatie die zich sinds 1999 inzet voor ondersteuning van regionale initiatieven voor streekeigen productie. Dit keurmerk opgezet met ondersteuning van het Ministerie van LNV. Het staat voor regionale herkomst en maatschappelijk verantwoord produceren.</p>	<p>Website Stichting Streekeigen Producten Nederland</p>	<p>Overzicht erkende streekproducten</p>

Productgroep:

EIEREN

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?			
<p>Raadpleeg de ei-code</p>	<p>Verse eieren die voor de verkoop bedoeld zijn hebben een ei-code. Deze code begint met een getal dat het houderijsysteem aangeeft:</p> <ul style="list-style-type: none"> 0 = biologisch, 1 = vrije uitloop, 2 = scharrel, en 3 = kooi-ei. <p>De letters geven aan uit welk land het ei afkomstig is.</p>	<p>Website ei-code</p>	
<p>Let op scharrelei in verwerkte producten.</p>	<p>Steeds meer producenten gebruiken alleen scharrelei en scharreleiproduct bij de productie van eet- en drinkwaren. Bij de aankoop kunt u hier op letten door dit in de ingrediëntendeclaratie van het product op te zoeken.</p>		
<p>Inkoop hulp eieren Voedingscentrum</p> <p>Voedingscentrum </p>	<p>Het Voedingscentrum biedt een overzichtelijk hulpmiddel dat gebruikt kan worden bij het maken van keuzes bij de inkoop van eieren</p>	<p>Website Voedingscentrum</p>	
	<p>Wat: Het scharrelei komt van kippen die in de schuren leven met legnesten, zitstokken, strooisel op de grond en daglicht door de ramen. Scharreleieren zijn naast het keurmerk te herkennen aan een gestempelde code op het ei die begint met een 2</p> <p>Wie: De eisen zijn vastgesteld in de Warenwet en de controle is in handen van het CPE (Stichting Controlebureau Pluimvee, Eieren en Eiproducten).</p>	<p>Website CPE</p>	




Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Eieren van kippen die naar buiten kunnen en relatief veel ruimte hebben. Vrije-uitloopeieren zijn, naast het keurmerk, te herkennen aan een gestempelde code op het ei die begint met een 1.</p> <p>Wie: De eisen zijn vastgelegd in de Warenwet, en de controle is in handen van het CPE (Stichting Controlebureau Pluimvee, Eieren en Eiproducten).</p>	<p>Website CPE</p>	
	<p>Wat: Uitgangspunt voor het houden van 'Grasdieren' is dat de landbouwdieren dagelijks de gelegenheid moeten hebben om naar buiten te gaan. Verder worden er eisen gesteld aan het voer en aan de medische behandeling. Bovendien is het voer 100% plantaardig, moet op het grondoppervlak dagelijks graan worden gestrooid, mogen in de uitloop geen chemische gewasbeschermingsmiddelen gebruikt worden en moeten de kippen voldoende groenvoeders verstrekt krijgen.</p> <p>Wie: Stichting Gras Keurmerk is opgericht om de Grasdier Landbouw in Nederland te stimuleren.</p>	<p>Website Gras Keurmerk</p>	
	<p>Wat: Het Beter Leven kenmerk is een initiatief van de Dierenbescherming en toont, afhankelijk van de verbetering van het dierenwelzijn, één tot drie sterren. Het driesterrensysteem van de Dierenbescherming is ontwikkeld om de nodige zichtbaarheid te geven aan diervriendelijke voeding. Eén ster betekent dat er al aanzienlijk meer rekening is gehouden met dierenwelzijn dan in de gangbare veehouderij. De Dierenbescherming spreekt dan van het zogenaamde tussensegment. Als het product hoger scoort op het gebied van dierenwelzijn dan het tussensegment, maar nog niet de eisen van biologisch haalt, krijgt het product twee sterren.</p> <p>Wie: Initiatief van de Dierenbescherming.</p>	<p>Website Beter Leven kenmerk</p>	<p>Overzicht Beter Leven producten</p>

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Het EKO-keurmerk garandeert dat het product (landbouwproducten en voedingsmiddelen) voor meer dan 95% biologisch is. Dat wil zeggen dat het voldoet aan de wettelijke biologische voorschriften. De belangrijkste zijn dat geen ggo's (genetisch gemodificeerde organismen), kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, vruchtwisseling plaatsvindt en bodemverbetering wordt toegepast met behulp van organische mest of plantenresten. Verder worden dieren op natuurlijke wijze gehouden, met uitloop, weidegang, voldoende ruwvoer, onder diervriendelijke omstandigheden en met voldoende ruime huisvesting. Preventief medicijngebruik en diverse ingrepen zijn niet toegestaan.</p> <p>Wie: De naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	<p>Website Skal</p>	<p>Overzicht gecertificeerde bedrijven</p>
	<p>Wat: Dit Europese keurmerk waarborgt dat de bestanddelen van de betreffende producten voor minimaal 95% van biologische oorsprong zijn. Bij biologische landbouw worden geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Door gebruik te maken van biologische gewasbescherming en natuurlijke bemesting wordt het milieu minder belast. Biologische veehouders geven hun dieren biologisch voer, hanteren diervriendelijke werkwijzen en geven de dieren voldoende ruimte. Het keurmerk geeft niet alleen aan dat het om biologische producten gaat, maar vermeldt ook uit welk land en van welk bedrijf het product afkomstig is. Hoewel producenten het symbool verplicht moeten gaan gebruiken, blijft het toegestaan om daarnaast nationale of private keurmerken, zoals in Nederland het EKO-keurmerk, op het etiket te plaatsen.</p> <p>Wie: Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.</p>	<p>Website Skal</p>	
	<p>Wat: Demeter is het keurmerk van de biologische en dynamische landbouw. Alle Demeter-bedrijven zijn in eerste plaats gecertificeerd biologisch. Daarnaast werken de boeren volgens een aantal specifieke eisen gebaseerd op de filosofie van Rudolf Steiner.</p> <p>Wie: Stichting Demeter is houder van het Demeter-keurmerk voor Nederland.</p>	<p>Website Demeter</p>	<p>Demeter producten, boerderijen & verwerkers</p>

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



Wat: Bij Milieukeur Ei ligt de nadruk op milieu en dierenwelzijn. Voor deze items zijn verplichte basiseisen opgesteld waaraan iedere deelnemer moet voldoen en keuzemaatregelen waarbij de ondernemer een keuze kan maken uit meerdere maatregelen waarbij een minimum aantal punten behaald dient te worden. Bij de milieueisen ligt de nadruk op reductie van uitscheiding van stikstof en fosfaat, meer emissiearme dierplaatsen, minder energiegebruik en maatregelen ten aanzien van voer en mest. De eisen voor dierenwelzijn omvatten zowel welzijns- als gezondheidseisen (zoals een maximale norm voor uitval), frequent dierenartsbezoek en het zorgen voor extra leefruimte voor de dieren.

Wie: Stichting Milieukeur (SMK) is in 1992 opgericht voor het beheer en de ontwikkeling van criteria voor het Nederlandse keurmerk Milieukeur.




[Website SMK](#)

[Certificatie-
schema Ei](#)

[Overzicht
gecertificeerde
producten](#)




Productgroep:

ROODVLEES (rund, varken, wild, etc.)

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?			
Inkoop hulp roodvlees Voedingscentrum 	Het Voedingscentrum biedt een aantal overzichtelijke hulpmiddelen die gebruikt kunnen worden bij het maken van keuzes bij de inkoop van eet- en drinkwaren	Inkoop hulp varkensvlees Inkoop hulp kalfsvlees Inkoop hulp rundvlees	
Gebruik van duurzame eiwitbronnen	Verwerk plantaardige eiwitbronnen (vleesvervangers) in de menukaart (bijvoorbeeld tofu en tahoe) of alternatieve eiwitbronnen (bijv. insecten).		
Gebruik varkensvlees van niet gecastreerde of verdoofd gecastreerde biggen. Informeer bij uw leverancier.	Er is in Nederland veel aandacht om het dierenwelzijn in Nederland op een nog hoger niveau te brengen. Het castreren van biggen is hierbij een belangrijk onderwerp. Diverse partijen willen op termijn af van het castreren van biggen. Tot dat moment worden biggen verdoofd gecastreerd.		


Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: het keurmerk voor scharrelrundvlees is gericht op bedrijven die extra aandacht besteden aan het welzijn van de koeien. De dieren worden in groepen gehouden, kunnen naar buiten en krijgen verantwoord voer.</p> <p>Wie: PROduCERT houdt zich bezig met het certificeren van producten. Er zijn verschillende certificatieschema's in beheer. PROduCERT ziet erop toe dat de voorwaarden van een regeling nageleefd worden.</p>	<p>Website PROduCERT</p>	<p>Overzicht aanbieders</p>
	<p>Wat: Het keurmerk voor scharrelvarkensvlees is gericht op varkensbedrijven die extra aandacht besteden aan het welzijn van varkens.</p> <p>Wie: PROduCERT houdt zich bezig met het certificeren van producten. Er zijn verschillende certificatieschema's in beheer. PROduCERT ziet erop toe dat de voorwaarden van een regeling nageleefd worden.</p>	<p>Website PROduCERT</p>	<p>Overzicht aanbieders</p>
	<p>Wat: Het Beter Leven kenmerk is een initiatief van de Dierenbescherming en toont, afhankelijk van de verbetering van het dierenwelzijn, één tot drie sterren. Wat een ster precies betekent, hangt af van de diersoort waarvan het vlees afkomstig is, maar algemeen geldt: één ster staat op vleesproducten die een belangrijke stap in de goede richting doen. Twee sterren staan op producten die beter scoren op het gebied van dierenwelzijn, maar nog niet gelijk zijn aan biologische producten. Drie sterren staan op biologische producten.</p> <p>Wie: Initiatief van de Dierenbescherming</p>	<p>Website Beter Leven kenmerk</p>	<p>Overzicht Beter Leven producten</p>

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Het EKO-keurmerk garandeert dat het product (landbouwproducten en voedingsmiddelen) voor meer dan 95% biologisch is. Dat wil zeggen dat het voldoet aan de wettelijke biologische voorschriften. De belangrijkste zijn dat geen ggo's (genetisch gemodificeerde organismen), kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, vruchtwisseling plaatsvindt en bodemverbetering wordt toegepast met behulp van organische mest of plantenresten. Verder worden dieren op natuurlijke wijze gehouden, met uitloop, weidegang, voldoende ruwvoer, onder diervriendelijke omstandigheden en met voldoende ruime huisvesting. Preventief medicijngebruik en diverse ingrepen zijn niet toegestaan.</p> <p>Wie: De naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	<p>Website Skal</p>	<p>Overzicht gecertificeerde bedrijven</p>
	<p>Wat: Dit keurmerk waarborgt dat de bestanddelen van de betreffende producten voor minimaal 95% van biologische oorsprong zijn. Bij biologische landbouw worden geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Door gebruik te maken van biologische gewasbescherming en natuurlijke bemesting wordt het milieu minder belast. Biologische veehouders geven hun dieren biologisch voer, hanteren diervriendelijke werkwijzen en geven de dieren voldoende ruimte. Het keurmerk geeft niet alleen aan dat het om biologische producten gaat, maar vermeldt ook uit welk land en van welk bedrijf het product afkomstig is. Hoewel producenten het symbool verplicht moeten gaan gebruiken, blijft het toegestaan om daarnaast nationale of private keurmerken, zoals in Nederland het EKO-keurmerk, op de etiketten af te drukken.</p> <p>Wie: Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.</p>	<p>Website Skal</p>	
	<p>Wat: Demeter is het keurmerk van de biologische en dynamische landbouw. Alle Demeter-bedrijven zijn in eerste plaats gecertificeerd biologisch. Daarnaast werken de boeren volgens een aantal specifieke eisen gebaseerd op de filosofie van Rudolf Steiner.</p> <p>Wie: Stichting Demeter is houder van het Demeter-keurmerk voor Nederland.</p>	<p>Website Demeter</p>	<p>Demeter producten, boerderijen & verwerkers</p>






Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Erkend Streekproduct heeft onder meer aandacht voor milieu en dierenwelzijn. Streekeigen producten kunnen ook het scharrel- of EKO-keurmerk dragen. Enkele vleesproducten met het keurmerk Erkend streekproduct zijn Waterlands rundvlees, en Texels lamsvlees met Waddengoud keurmerk.</p> <p>Wie: Het keurmerk 'Erkend Streekproduct' is ontwikkeld door de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN). Deze stichting is een onafhankelijke keurmerkorganisatie die zich sinds 1999 inzet voor ondersteuning van regionale initiatieven voor streekeigen productie. Dit keurmerk opgezet met ondersteuning van het Ministerie van LNV. Het staat voor regionale herkomst en maatschappelijk verantwoord produceren.</p>	<p>Website Erkend Streekproduct</p>	<p>Overzicht erkende streekproducten</p>
	<p>Wat: Uitgangspunt voor het houden van 'Grasdieren' is dat de landbouwdieren dagelijks de gelegenheid moeten hebben om naar buiten te gaan en verder worden er eisen gesteld aan het voer en aan de medische behandeling.</p> <p>Wie: Stichting Gras Keurmerk is in 1991 opgericht om de Grasdier Landbouw in Nederland te stimuleren.</p>	<p>Website Gras Keurmerk</p>	
	<p>Wat: Bij varkens met Milieukeur ligt de nadruk op milieu en dierenwelzijn. Voor beide items zijn basiseisen opgesteld waaraan iedere deelnemer moet voldoen en er zijn meetlatten opgenomen waarbij punten te behalen zijn. Bij de basismilieueisen ligt de nadruk op reductie van uitscheiding van stikstof en fosfaat, meer emissie-arme dierplaatsen en minder energiegebruik. Met de milieumeetlat kunnen punten verdiend worden voor betere prestaties op uitscheiding en energiegebruik en voor maatregelen ten aanzien van voer en mest. De basiseisen bij dierenwelzijn omvatten zowel welzijn- als gezondheidseisen, zoals een maximale norm voor uitval en orgaanafwijkingen. De dierenwelzijnsmeetlat bevat aspecten over het niet uitvoeren van ingrepen, het zorgen voor extra leefruimte voor de dieren en managementmaatregelen.</p> <p>Wie: Stichting Milieukeur (SMK) is in 1992 opgericht voor het beheer en de ontwikkeling van criteria voor het Nederlandse keurmerk Milieukeur.</p>	<p>Website SMK</p> <p>Certificatieschema dierlijke producten</p> <p>Certificatieschema bewerkte en verwerkte producten</p>	<p>Overzicht gecertificeerde producten</p>

Productgroep:

PLUIMVEEVLEES

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?			
<p>Inkoop hulp kippenvlees Voedingscentrum</p> 	<p>Het Voedingscentrum biedt een overzichtelijk hulpmiddel dat gebruikt kan worden bij het maken van keuzes bij de inkoop van kip.</p>	<p>Website Voedingscentrum</p>	
	<p>Wat: Het keurmerk voor scharrelkippenvlees besteedt extra aandacht aan het welzijn van kippen. Kippen van scharrelbedrijven hebben een vrije uitloop naar buiten. De dieren worden in ruime stallen met daglicht gehuisvest en het voer mag uitsluitend plantaardige ingrediënten bevatten.</p> <p>Wie: PROduCERT houdt zich bezig met het certificeren van producten. Er zijn verschillende certificatieschema's in beheer. PROduCERT ziet erop toe dat de voorwaarden van een regeling nageleefd worden.</p>	<p>Website PROduCERT</p>	<p>Overzicht aanbieders</p>
	<p>Wat: Het Beter Leven kenmerk is van de Dierenbescherming en toont één tot drie sterren, afhankelijk van de verbetering van het dierenwelzijn. Wat een ster precies betekent, hangt af van de diersoort waarvan het vlees afkomstig is, maar algemeen geldt: één ster staat op vleesproducten die een belangrijke stap in de goede richting doen. Twee sterren staan op producten die beter scoren op het gebied van dierenwelzijn, maar nog niet gelijk zijn aan biologische producten. Drie sterren staan op biologische producten.</p> <p>Wie: Initiatief van de Dierenbescherming.</p>	<p>Website Beter Leven kenmerk</p>	<p>Overzicht Beter Leven producten</p>

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Het EKO-keurmerk garandeert dat het product (landbouwproducten en voedingsmiddelen) voor meer dan 95% biologisch is. Dat wil zeggen dat het voldoet aan de wettelijke biologische voorschriften. De belangrijkste zijn dat geen ggo's (genetisch gemodificeerde organismen) kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, vruchtwisseling plaatsvindt en bodemverbetering wordt toegepast met behulp van organische mest of plantenresten. Verder worden dieren op natuurlijke wijze gehouden, met uitloop, weidegang, voldoende ruwvoer, onder diervriendelijke omstandigheden en met voldoende ruime huisvesting. Preventief medicijngebruik en diverse ingrepen zijn niet toegestaan.</p> <p>Wie: De naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	<p>Website Skal</p>	<p>Overzicht gecertificeerde bedrijven</p>
	<p>Wat: Dit Europese keurmerk waarborgt dat de bestanddelen van de betreffende producten voor minimaal 95% van biologische oorsprong zijn. Bij biologische landbouw worden geen kunstmest meststoffen en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Door gebruik te maken van biologische gewasbescherming en natuurlijke bemesting wordt het milieu minder belast. Biologische veehouders geven hun dieren biologisch voer, hanteren diervriendelijke werkwijzen en geven de dieren voldoende ruimte. Het keurmerk geeft niet alleen aan dat het om biologische producten gaat, maar vermeldt ook uit welk land en van welk bedrijf het product afkomstig is. Hoewel producenten het symbool verplicht moeten gaan gebruiken, blijft het toegestaan om daarnaast nationale of private keurmerken, zoals in Nederland het EKO-keurmerk, op de etiketten af te drukken. Het keurmerk geldt ook voor importproducten in de EU.</p> <p>Wie: Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.</p>	<p>Website Skal</p>	
	<p>Wat: Demeter is het keurmerk van de biologische en dynamische landbouw. Alle Demeter-bedrijven zijn in eerste plaats gecertificeerd biologisch. Daarnaast werken de boeren volgens een aantal specifieke eisen gebaseerd op de filosofie van Rudolf Steiner.</p> <p>Wie: Stichting Demeter is houder van het Demeter-keurmerk voor Nederland.</p>	<p>Website Demeter</p>	<p>Demeter producten, boerderijen en verwerkers</p>

Productgroep:

VIS

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?			
<p>VISwijzer</p> 	<p>De VISwijzer is een initiatief van het Wereld Natuur Fonds en de Stichting Noordzee. Bij wild gevangen vis is gekeken naar bedreiging van de visstand, bijvangsten, verwondingen en sterfte en de gevolgen van de visserij voor de omgeving. Bij kweekvis is gekeken naar milieuvervuiling en energiegebruik en bedreiging van de wilde soorten, bijvoorbeeld door het gebruik van visolie en vismeel. In de VISwijzer zie je 3 categorieën vis: 'prima keuze', 'tweede keuze' (middenweg) en 'liever niet'. De beoordeling verschilt per vissoort en herkomstgebied en wordt elk jaar opnieuw bekeken.</p> <p>Pas de viswijzer toe bij het samenstellen van de menukaart en bij de planning van de inkoop.</p>	<p>Website VISwijzer</p>	
<p>Seizoenskalender Vis</p> 	<p>Om de biologische jaarcyclus van verschillende vissoorten te kunnen respecteren, heeft het Nederlands Visbureau een kalender ontwikkeld. Deze kalender geeft aan wanneer een bepaalde vissoort van goede kwaliteit is en zonder problemen gegeten kan worden en wanneer de paaitijd is waarin de vis beter met rus gelaten kan worden.</p> <p>Pas de seizoenskalender Vis toe bij het samenstellen van de menukaart en bij de planning van de inkoop.</p>	<p>Website Seizoenskalender Vis</p>	



Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Erkend Streekproduct heeft onder meer aandacht voor milieu en dierenwelzijn. Streekeigen producten kunnen ook het scharrel- of EKO-keurmerk dragen.</p> <p>Wie: Het keurmerk 'Erkend Streekproduct' is ontwikkeld door de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN). Deze stichting is een onafhankelijke keurmerkorganisatie die zich sinds 1999 inzet voor ondersteuning van regionale initiatieven voor streekeigen productie. Dit keurmerk opgezet met ondersteuning van het Ministerie van LNV. Het staat voor regionale herkomst en maatschappelijk verantwoord produceren.</p>	<p>Website Erkend Streekproduct</p>	<p>Overzicht Erkende Streekproducten</p>
	<p>Wat: 'Dolfijnvriendelijk', 'dolfijnveilig' en 'niet uit drijfnetvisserij'. Deze termen komen voor op nagenoeg alle blikjes tonijn, om aan te geven dat dolfijnen niet het slachtoffer worden van de tonijnvisserij. Dolfijnen en geelvintonijn zwemmen vaak samen. Dit geldt niet voor dolfijnen en Skipjack tonijn. Zij zwemmen apart van elkaar. Bij de vangst van Skipjack tonijn bestaat er dus geen gevaar voor dolfijnen.</p> <p>Naast verschillende termen zijn er ook diverse logo's. Eén daarvan is die van het Earth Island Institute. Negentig procent van de tonijn-visserijen is aangemeld bij deze Amerikaanse milieuorganisatie. Zij geven daarmee aan zich aan een dolfijnvriendelijke vangstmethode te houden. Zo mogen er geen drijfnetten worden gebruikt. Op grote schepen moet een onafhankelijke waarnemer mee.</p> <p>Wie: Het dolphin safe logo is een initiatief van het Earth Island Institute.</p>	<p>Website Earth Island Institute</p>	<p>Bedrijven die aan de eisen van het Earth Island Institute voldoen</p>
	<p>Wat: Het MSC keurmerk heeft betrekking op wild gevangen vis. De criteria waarnaar gekeken wordt bij het toekennen van het keurmerk zijn onder meer een diervriendelijke vangstmethode en technieken die de visstand niet uithollen. Het keurmerk omvat geen gekweekte vis.</p> <p>Wie: Het Marine Stewardship Council (MSC) is een internationale onafhankelijke organisatie, opgericht door onder andere het Wereld Natuur Fonds. MSC zet zich in voor een goed beheerde, duurzame visserij.</p>	<p>Website MSC</p>	<p>Overzicht leveranciers</p>

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Vis met het Milieukeur voldoet aan vastgestelde criteria voor de productie van kweekvis in Nederland. Het Milieukeur kent twee kernthema's te weten milieu en dierenwelzijn. Het accent wat betreft milieu ligt op water- en energieverbruik en voedergebruik, omdat daar de grootste milieuwinst kan worden gerealiseerd. De milieu-eisen zijn geformuleerd in de vorm van basiscriteria, waaraan moet worden voldaan om het Milieukeur te verkrijgen. Daarnaast dient een minimum aantal punten te worden behaald op de milieu-meetlat. De milieumeetlat geeft de ondernemer de mogelijkheid om een passend pakket aan maatregelen te kiezen.</p> <p>Ook voor dierenwelzijn is onderscheid gemaakt in een set van verplichte basiscriteria en een dierenwelzijnsmeetlat die de ondernemer de mogelijkheid geeft om te kiezen uit maatregelen die bij hem passen.</p> <p>Wie: Initiatief van de Stichting Milieu Keur (SMK)</p>	<p>Website SMK</p> <p>Certificatieschema dierlijke producten</p>	<p>Overzicht gecertificeerde producten</p>
	<p>Wat: Steeds meer (buitenlandse) kwekerijen brengen biologische vis op de markt. Deze vis is biologisch gekweekt. Naast het EKO-keurmerk zijn er producten met buitenlandse keurmerken als het Duitse Naturland-keurmerk en het Engelse Soil Association keurmerk. Soms staat de buitenlandse term voor biologisch op de verpakking, zoals het Engelse organic.</p> <p>Wie: De naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	<p>Website Skal</p>	<p>Overzicht Skal gecertificeerde verwerkers van biologische vis</p>

Productgroep:

AARDAPPELEN, GROENTE EN FRUIT (akkerbouw, kasgroenten, lokaal, mediterraan en tropisch fruit, inclusief vruchtensap en vruchtendrank)

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



Seizoenskalenders Groente en Fruit



Alleen in bepaalde perioden van het jaar groeien groente en fruit in Nederland in de buitenlucht. Om het hele jaar toch een divers assortiment te hebben, is het nodig groente en fruit te importeren of in kassen te kweken. Dit kost energie en belast het milieu, onder meer door de uitstoot van broeikasgassen.

Pas een seizoenkalender Groente en Fruit toe bij het samenstellen van de menukaart en bij de planning van de inkoop.




[Groente- en fruitwijzer \(Voedingcentrum\)](#)

[Seizoenskalender Groente en Fruit \(Milieu Centraal\)](#)

[Seizoenskalender groente- en fruit \(De Velt, België\)](#)

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Rainforest Alliance stelt eisen aan de arbeidsomstandigheden in productiebedrijven, maar ook eisen op gebied van milieu en natuurbehoud. Rainforest Alliance gaat uit van de wereldmarktprijs. Producenten kunnen op basis van een betere kwaliteit van het product over een hogere prijs onderhandelen.</p> <p>Wie: Rainforest Alliance is een keurmerk van een onafhankelijke milieuorganisatie die wereldwijd werkt aan de bescherming van het tropisch regenwoud en andere ecosystemen. De controle geschiedt door onafhankelijke en geaccrediteerde instellingen. De leden bezoeken aangesloten bedrijven minstens eenmaal per jaar en controleren of zij voldoen aan de eisen die de Rainforest Alliance stelt.</p>	<p>Website Rainforest Alliance</p>	<p>Lidbedrijven Rainforest Alliance</p>
	<p>Wat: Bedrijven die volgens Max Havelaar richtlijnen inkopen, zorgen voor een gegarandeerd inkomen van de producerende boeren. De inkopers gaan namelijk een langdurige handelsrelatie aan en er geldt een gegarandeerde minimumprijs. Die inkoopprijs ligt hoger dan de productie-kosten. Ook aan de boerenorganisaties waar de producten vandaan komen, stelt Max Havelaar eisen; onder meer over de rechten en arbeidsomstandigheden van plantagearbeiders. Producenten voor Max Havelaar moeten daarnaast voldoen aan nationale en internationale regelgeving op het gebied van milieubescherming. Max Havelaar koopt in bij kleinschalige boeren.</p> <p>Wie: Stichting Max Havelaar is de eigenaar van het keurmerk.</p>	<p>Website Max Havelaar</p>	<p>Max Havelaar producten</p>
	<p>Wat: Erkend Streekproduct heeft onder meer aandacht voor milieu en dierenwelzijn. Streekeigen producten kunnen ook het EKO-keurmerk dragen.</p> <p>Wie: Het keurmerk 'Erkend Streekproduct' is ontwikkeld door de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN). Deze stichting is een onafhankelijke keurmerkorganisatie die zich sinds 1999 inzet voor ondersteuning van regionale initiatieven voor streekeigen productie. Dit keurmerk opgezet met ondersteuning van het Ministerie van LNV. Het staat voor regionale herkomst en maatschappelijk verantwoord produceren.</p>	<p>Website Erkend Streekproduct</p>	<p>Overzicht Erkende Streekproducten</p>

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Het EKO-keurmerk garandeert dat het product (landbouwproducten en voedingsmiddelen) voor meer dan 95% biologisch is. Dat wil zeggen dat het voldoet aan de wettelijke biologische voorschriften. De belangrijkste zijn dat geen ggo's (genetisch gemodificeerde organismen) kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, vruchtwisseling plaatsvindt en bodemverbetering wordt toegepast met behulp van organische mest of plantenresten.</p> <p>Wie: De naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	<p>Website Skal</p>	<p>Overzicht gecertificeerde bedrijven</p>
	<p>Wat: Dit keurmerk waarborgt dat de bestanddelen van de betreffende producten voor minimaal 95% van biologische oorsprong zijn. Bij biologische landbouw worden geen kunstmest meststoffen en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Door gebruik te maken van biologische gewasbescherming en natuurlijke bemesting wordt het milieu minder belast. Biologische veehouders geven hun dieren biologisch voer, hanteren diervriendelijke werkwijzen en geven de dieren voldoende ruimte. Het keurmerk geeft niet alleen aan dat het om biologische producten gaat, maar vermeldt ook uit welk land en van welk bedrijf het product afkomstig is. Hoewel producenten het symbool verplicht moeten gaan gebruiken, blijft het toegestaan om daarnaast nationale of private keurmerken, zoals in Nederland het EKO-keurmerk, op de etiketten af te drukken.</p> <p>Wie: Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.</p>	<p>Website Skal</p>	
	<p>Wat: Demeter is het keurmerk van de biologische en dynamische landbouw. Alle Demeter-bedrijven zijn in eerste plaats gecertificeerd biologisch. Daarnaast werken de boeren volgens een aantal specifieke eisen gebaseerd op de filosofie van Rudolf Steiner.</p> <p>Wie: Stichting Demeter is houder van het Demeter-keurmerk voor Nederland.</p>	<p>Website Demeter</p>	<p>Demeter producten, boerderijen & verwerkers</p>

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



Wat: het Milieukeur is van toepassing op aardappelen en diverse soorten groenten en fruit. Het keurmerk geeft aan dat een product minder belastend is voor het milieu in vergelijking met soortgelijke producten. Hierbij wordt de hele cyclus, van grondstof tot eindproduct, meegenomen.

Wie: stichting Milieukeur (SMK) is in 1992 opgericht voor het beheer en de ontwikkeling van criteria voor het Nederlandse keurmerk Milieukeur.

[Website SMK](#)

[Overzicht gecertificeerde producten](#)




Productgroep:

KOFFIE, THEE EN CACAO

<p>Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?</p>			
	<p>Wat: Rainforest Alliance stelt eisen aan de arbeidsomstandigheden in productiebedrijven maar ook eisen op gebied van milieu en natuurbehoud. Rainforest Alliance gaat uit van de wereldmarktprijs. Producenten kunnen op basis van een betere kwaliteit van het product over een hogere prijs onderhandelen.</p> <p>Wie: Rainforest Alliance is een keurmerk van een onafhankelijke milieuorganisatie die wereldwijd werkt aan de bescherming van het tropisch regenwoud en andere ecosystemen. De controle geschiedt door onafhankelijke en geaccrediteerde instellingen. De leden bezoeken aangesloten bedrijven minstens eenmaal per jaar en controleren of zij voldoen aan de eisen die de Rainforest Alliance stelt.</p>	<p>Website Rainforest Alliance</p>	<p>Lidbedrijven Rainforest Alliance</p>
	<p>Wat: UTZ Certified wil een open en transparante markt creëren voor agrarische producten. De eisen van het keurmerk Utz Certified (voorheen Utz Kapeh) gaan over arbeidsomstandigheden en milieu. De producenten betalen een rechtvaardig loon aan de arbeiders en zorgen voor scholing en medische zorg in en rond de koffieplantages. Utz Certified stimuleert duurzame teelt en verwerking, onder meer door scholing.</p> <p>Utz Certified neemt producten af van groot- en kleinschalige bedrijven. Utz Certified heeft geen garantie dat de afnameprijs hoger is dan de productieprijs. Het keurmerk vraagt afnemers wel een (vrijwillige) duurzaamheidspremie te betalen om zo een betere kwaliteit te belonen. Er zijn certificeringsprogramma's voor koffie, thee en cacao.</p> <p>Wie: UTZ Certified wil een open en transparante markt creëren voor agrarische producten. Er zijn certificeringsprogramma's voor koffie, thee en cacao.</p>	<p>Website UTZ Certified</p>	<p>Lidbedrijven Utz Certified</p>


Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Bedrijven die volgens Max Havelaar richtlijnen inkopen, zorgen voor een gegarandeerd inkomen van de producerende boeren. De inkopers gaan namelijk een langdurige handelsrelatie aan en er geldt een gegarandeerde minimumprijs. Die inkoopprijs ligt hoger dan de productie-kosten. Ook aan de boerenorganisaties waar de producten vandaan komen, stelt Max Havelaar eisen; onder meer over de rechten en arbeidsomstandigheden van plantagearbeiders. Producenten voor Max Havelaar moeten daarnaast voldoen aan nationale en internationale regelgeving op het gebied van milieubescherming. Max Havelaar koopt in bij kleinschalige boeren.</p> <p>Wie: Stichting Max Havelaar is een keurmerk dat consumenten en bedrijven de mogelijkheid biedt om kleine producenten in ontwikkelingslanden te helpen een betere plek te verwerven in de handelsketen.</p>	<p>Website Max Havelaar</p>	<p>Max Havelaar producten</p>
	<p>Wat: Het EKO-keurmerk garandeert dat het product (landbouwproducten en voedingsmiddelen) voor meer dan 95% biologisch is. Dat wil zeggen dat het voldoet aan de wettelijke biologische voorschriften. De belangrijkste zijn dat geen ggo's (genetisch gemodificeerde organismen) kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, vruchtwisseling plaatsvindt en bodemverbetering wordt toegepast met behulp van organische mest of plantenresten.</p> <p>Wie: De naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	<p>Website Skal</p>	<p>Overzicht gecertificeerde bedrijven</p>
	<p>Wat: Demeter is het keurmerk van de biologische en dynamische landbouw. Alle Demeter-bedrijven zijn in eerste plaats gecertificeerd biologisch. Daarnaast werken de boeren volgens een aantal specifieke normen gebaseerd op de filosofie van Rudolf Steiner.</p> <p>Wie: Stichting Demeter is houder van het Demeter-keurmerk voor Nederland.</p>	<p>Website Demeter</p>	<p>Demeter producten, boerderijen & verwerkers</p>

Productgroep:

OLIE EN VETTEN

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?			
	<p>Wat: De Roundtable on Sustainable Palm Oil heeft criteria geformuleerd die een goede zorg waarborgen voor mens, dier en milieu en die naast het sociale en ecologische aspect ook rekening houden met economische aspecten. Producenten kunnen op diverse manieren communiceren over duurzame palmolie:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dit product bevat duurzame palmolie• Dit bedrijf of merk ondersteunt de productie van duurzame palmolie <p>Leden van het RSPO zijn niet verplicht om het logo te voeren.</p> <p>Wie: De "Roundtable on Sustainable Palm Oil" is het internationale platform van waaruit maatschappelijke organisaties, industrie en retail de wereldwijde palmolieproductie duurzaam maken.</p>	<p>Website RSPO</p> <p>Website Productschap MVO</p>	<p>Lidbedrijven RSPO</p>
	<p>Wat: Het EKO-keurmerk garandeert dat het product (landbouwproducten en voedingsmiddelen) voor meer dan 95% biologisch is. Dat wil zeggen dat het voldoet aan de wettelijke biologische voorschriften. De belangrijkste zijn dat geen ggo's (genetisch gemodificeerde organismen) kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, vruchtwisseling plaatsvindt en bodemverbetering wordt toegepast met behulp van organische mest of plantenresten. Verder worden dieren op natuurlijke wijze gehouden, met uitloop, weidegang, voldoende ruwvoer, onder diervriendelijke omstandigheden en met voldoende ruime huisvesting. Preventief medicijngebruik en diverse ingrepen zijn niet toegestaan.</p> <p>Wie: De naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	<p>Website Skal</p>	<p>Overzicht gecertificeerde bedrijven</p>

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



Wat: Dit Europese keurmerk waarborgt dat de bestanddelen van de betreffende producten voor minimaal 95% van biologische oorsprong zijn. Bij biologische landbouw worden geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Door gebruik te maken van biologische gewasbescherming en natuurlijke bemesting wordt het milieu minder belast. Biologische veehouders geven hun dieren biologisch voer, hanteren diervriendelijke werkwijzen en geven de dieren voldoende ruimte. Het keurmerk geeft niet alleen aan dat het om echte biologische producten gaat, maar vermeldt ook uit welk land het product afkomstig is en van welk bedrijf dit product afkomstig is. Hoewel producenten het symbool verplicht moeten gaan gebruiken, blijft het toegestaan om daarnaast nationale of private keurmerken, zoals in Nederland het EKO-keurmerk, op de etiketten af te drukken.

Wie: Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.

[Website Skal](#)



Productgroep:

GRANEN (brood, ontbijtgranen)

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?			
	<p>Wat: Het EKO-keurmerk garandeert dat het product (landbouwproducten en voedingsmiddelen) voor meer dan 95% biologisch is. Dat wil zeggen dat het voldoet aan de wettelijke biologische voorschriften. De belangrijkste zijn dat geen ggo's (genetisch gemodificeerde organismen) kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, vruchtwisseling plaatsvindt en bodemverbetering wordt toegepast met behulp van organische mest of plantenresten. Verder worden dieren op natuurlijke wijze gehouden, met uitloop, weidegang, voldoende ruwvoer, onder diervriendelijke omstandigheden en met voldoende ruime huisvesting. Preventief medicijngebruik en diverse ingrepen zijn niet toegestaan.</p> <p>Wie: De naleving van de regels van het EKO-keurmerk wordt namens de overheid gecontroleerd door Skal.</p>	Website Skal	Overzicht gecertificeerde bedrijven
	<p>Wat: Dit Europese keurmerk waarborgt dat de bestanddelen van de betreffende producten voor minimaal 95% van biologische oorsprong zijn. Bij biologische landbouw worden geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Door gebruik te maken van biologische gewasbescherming en natuurlijke bemesting wordt het milieu minder belast. Biologische veehouders geven hun dieren biologisch voer, hanteren diervriendelijke werkwijzen en geven de dieren voldoende ruimte. Het keurmerk geeft niet alleen aan dat het om echte biologische producten gaat, maar vermeldt ook uit welk land het product afkomstig is en van welk bedrijf dit product afkomstig is. Hoewel producenten het symbool verplicht moeten gaan gebruiken, blijft het toegestaan om daarnaast nationale of private keurmerken, zoals in Nederland het EKO-keurmerk, op de etiketten af te drukken.</p> <p>Wie: Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.</p>	Website Skal	

Waar kunt u bij de inkoop van voedingsmiddelen op letten?



	<p>Wat: Demeter is het keurmerk van de biologische en dynamische landbouw. Alle Demeter-bedrijven zijn in eerste plaats gecertificeerd biologisch. Daarnaast werken de boeren volgens een aantal specifieke normen gebaseerd op de filosofie van Rudolf Steiner.</p> <p>Wie: Stichting Demeter is houder van het Demeter-keurmerk voor Nederland.</p>	<p>Website Demeter</p>	<p>Demeter producten, boerderijen & verwerkers</p>
	<p>Wat: Erkend Streekproduct heeft onder meer aandacht voor milieu en dierenwelzijn.</p> <p>Wie: Het keurmerk 'Erkend Streekproduct' is ontwikkeld door de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN). Deze stichting is een onafhankelijke keurmerkorganisatie die zich sinds 1999 inzet voor ondersteuning van regionale initiatieven voor streekeigen productie. Dit keurmerk opgezet met ondersteuning van het Ministerie van LNV. Het staat voor regionale herkomst en maatschappelijk verantwoord produceren.</p>	<p>Website Erkend Streekproduct</p>	<p>Overzicht Erkende Streekproducten</p>



Koninklijke Horeca Nederland
Postbus 566, 3440 AN Woerden
Pelmolenlaan 10, 3447 GW Woerden
Tel. 0348 - 489 489
E-mail: info@horeca.org
www.horeca.org