

Bedrijfsrestaurants gaan biologisch: Ruim dertig partijen ondertekenen intentieverklaring

Dinsdag 2 april is er een verheugend grote stap gezet in de biologische catering van bedrijfsrestaurants. Op initiatief van Stichting Natuur en Milieu en de 12 provinciale Milieufederaties ondertekenden ruim dertig organisaties en bedrijven de Intentieverklaring Biologische Catering. Alle partijen gaan zich inspannen om het aandeel van biologische producten in bedrijfsrestaurants flink te vergroten. Een van de ondertekenaars is het ministerie van V&W, dat door PMA tijdens uitvoering van het project Facilitaire Milieuzorg op het project attent werd gemaakt.



Momenteel is gemiddeld slechts één procent van het voedsel in bedrijfsrestaurants afkomstig uit de biologische landbouw. Vooral de afstemming tussen vraag en aanbod was een probleem voor het vergroten van dit aandeel. Daarom hebben de milieuorganisaties bij deze intentieverklaring niet alleen de grote cateraars van bedrijfsrestaurants en hun distributeurs betrokken, maar ook de producenten en de opdrachtgevers. Het streven is dat in 2004 het aandeel biologische producten in de deelnemende bedrijfsrestaurants vijf procent is.

Van de cateringorganisaties ondertekenden Albron, Elior (Holland Catering Specialisten, Restoplan), SAB Catering en Sodexho; van de distributeurs Deli XL en Kruidenier Foodservices. Voorts ondertekenden veertien producenten en veertien opdrachtgevers.*) Nieuwe ondertekenaars blijven van harte welkom!

Alle partijen zeggen toe (mede) zorg te dragen voor een verantwoorde prijsstelling van de biologische producten, stimulering van de vraag naar biologische producten in de bedrijfsrestaurants, en een intensieve samenwerking met andere marktpartijen in de keten.

De ondertekening van de intentieverklaring vond plaats in het bedrijfsrestaurant van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij. Minister Brinkhorst complimenteerde de ondertekenaars met dit initiatief. Met de ondertekening sluiten de partijen aan bij de doelstelling van het convenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw, waarvan het Ministerie van LNV initiatiefnemer is geweest.

De ondertekening van de intentieverklaring is tevens de start van de Introductiemaand Biologische Catering. In elke provincie zullen grote bedrijfsrestaurants biologisch voedsel serveren en worden andere bedrijfsrestaurants opgeroepen dit voorbeeld te volgen*).

*) De volledige lijst van ondertekenaars en het overzicht van provinciale activiteiten zijn desgewenst beschikbaar.

Nieuwe ondertekenaars blijven van harte welkom!

Nadere informatie: Ieke Benschop (projectleider), tel: 030- 254 44 57, i.benschop@nmu.nl of Marijke Brunt (Stichting Natuur en Milieu), tel: 030 – 233 13 28 (privé 030 -2316169)

Pilot-project "Biologische producten in bedrijfsrestaurants" van de Gelderse Milieufederatie; december 2001

DE STAND NA EEN JAAR: HELFT VAN DE DEELNEMERS HEEFT BIOLOGISCHE PRODUCTEN IN BEDRIJFSRESTAURANT

De Gelderse Milieufederatie (GMF) heeft in januari 2001 tien Gelderse overheidsinstellingen en bedrijven gevraagd biologische producten in het assortiment van het (bedrijfs)restaurant op te nemen. Met deze introductie geven de deelnemers hun medewerkers de mogelijkheid ook biologisch te lunchen. Biologische producten zijn gezond en lekker; de producten bevatten geen bestrijdingsmiddelenresiduen, antibiotica of genetisch gemanipuleerde grondstoffen. En de producten leveren een grote bijdrage aan de stap naar een duurzame landbouw. Introductie kan gezien worden als onderdeel van (bedrijfs)interne milieuzorg. Na een jaar blijkt ongeveer de helft van de tien deelnemers heeft biologische producten opgenomen in het assortiment. Hieronder een opmaak van de stand van zaken met koplopers, middenmoters en achterblijvers. Tot de koplopers behoort de overheid (Rijkswaterstaat, Rechtbank Arnhem, gemeente Apeldoorn) die biologische catering als voorbeeldfunctie en facilitaire milieuzorg zien. Zij hebben biologische producten een structurele plaats gegeven in het bedrijfsrestaurant.

GMF doet ook mee met het [landelijk project Biologische catering in het bedrijfsrestaurant](#)'
NUON, Rijkswaterstaat directie Oost-Nederland, Paleis van Justitie Arnhem, Universiteit Nijmegen en provincie Gelderland hebben op 2 april een intentieverklaring "Biologische Catering" ondertekenend. Hiermee stellen zij zich ten doel dat in 2004 5% van alle consumentenbestedingen in het bedrijfsrestaurant uit biologische producten bestaat.

De Gelderse Milieufederatie is verheugd over het grote aantal Gelderse deelnemers: vijftien. Onder de deelnemers zijn zowel overheidsorganisaties (zoals het waterbedrijf Gelderland, Belastingdienst, Dienst Landbouwonderzoek Wageningen, Universiteit Wageningen) als bedrijfsleven (NUON, SNS-bank, Schuitema Elst). Ook de provinciale milieufederaties in de andere provincies hebben bedrijfsrestaurants benaderd en ertoe aangezet met biologische catering te starten. Naast genoemde instanties wordt de intentieverklaring tevens ondertekend door drie grote landelijke contractcaterers (Albron, Sodexho en Elixor), distributeurs (DeliXL en Kruidenier Foodservices) en producenten van biologische producten en opdrachtgevers. Dit gebeurt op het ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij. Minister Brinkhorst neemt de intentieverklaring in ontvangst. In de intentieverklaring staat opgenomen dat de ondertekenaars ervoor zorgen dat in 2004 5% van alle consumentenbestedingen in het bedrijfsrestaurant bestaat uit biologische producten. In totaal gaan zo'n 30 partijen zich inspannen voor vergroting van het aandeel biologische producten in het bedrijfsrestaurant.

Vervanging en prijsstelling

De GMF beveelt aan tijdens de introductieperiode en bij de definitieve implementatie de gangbare producten door biologische te vervangen; voor het basisassortiment van koffie/thee, zuivel, brood en broodbeleg is dit zeer goed mogelijk. Wat betreft de prijsstelling wordt aan de instelling/ het bedrijf aanbevolen de meerprijs van de biologische producten te subsidiëren. Prijsconcurrentie dient voorkomen te worden. Is subsidiering niet mogelijk, dan wordt aanbevolen de prijzen van de gangbare producten iets te verhogen zodat de prijzen van de biologische producten kunnen zakken tot een gangbaar niveau. Het gangbaar product "subsidieert" dan het biologische product. Bij de deelnemende instellingen en bedrijven is contact gelegd met de facilitair manager van de organisatie. Deze is verantwoordelijk voor de contractcatering en facilitaire milieuzorg. Hieronder volgt een overzicht van de bevindingen van het pilotproject.

1. Rijkswaterstaat Directie Oost te Arnhem (Albron Catering)

In mei is bij Rijkswaterstaat te Arnhem (ca. 100 restaurantbezoekers) een twee maanden durende introductieperiode gestart. Hierbij zijn de melk en karnemelk (10-liter verpakking), eieren, de voorgebakken pistolets en het fruit volledig vervangen door biologische producten. Het assortiment is uitgebreid met biologische vleeswaren, kaas en fruitjoghurt. De meerprijs van de biologische producten is door de organisatie gesubsidieerd. Na de zomervakantie heeft structurele invoering plaatsgevonden. Daarbij is ook de Max Havelaar koffie vervangen door biologische Max Havelaar (zowel vergader- als automatenkoffie). Aan deze vervanging is een uitgebreide smaaktest met twee soorten koffie voorafgegaan. De omzet aan biologisch (exclusief de koffie) wordt geschat op 5% .

2. Gemeente Apeldoorn (Sodhexo Catering)

De gemeente Apeldoorn (120 restaurantbezoekers) heeft in december 2000 een introductieperiode van 14 dagen gehouden. Een groot deel van het gangbare assortiment is door biologische producten vervangen. Door de Apeldoornse biologische cateraar Appetide B.V. zijn ook biologische warme maaltijden verzorgd. Tijdens deze periode is de meerprijs van de biologische producten door de gemeente gesubsidieerd. De introductieperiode is door een enquête geëvalueerd. Op basis van de uitslag is besloten om biologische producten definitief in te voeren (vanaf april 2001). De melk en karnemelk (10-liter verpakking) in de melkkoeien is volledig vervangen. Het assortiment is uitgebreid met biologische pistolets, broodbeleg (kaas en vleeswaren), bekermelk (0.25 liter) en fruitjoghurt. De omzet aan biologische producten bedraagt ca 5% van de totale omzet. Inmiddels is de vergaderkoffie (Max Havelaar) vervangen door biologische Max Havelaar (7% van de totale omzet). Het koffiecontract in de automaten loopt in 2004/2005 af. Een besluit over de overstap naar biologische automatenkoffie is dan aan de orde.

De cateraar wil de omzet verder verhogen door eenmaal per week een biologische warme maaltijd te serveren; voorts wil men een biologische kroket ("Ad van Geloven" kroket), aardappelkroket (Oerlemans), biologische soep en 0.5 liter melk (wordt vaak naar kantoorplek meegenomen) introduceren. Men is nog op zoek naar biologische kant & klaar maaltijden.

3. Rechtbank te Arnhem (Albron catering)

Bij de rechtbank in Arnhem is gestart met de verankering van 'biologische catering' in het milieubeleidsplan. Het initiatief is gestart vanuit de milieucommissie, waarbij de milieucoördinator een belangrijke rol speelt. De introductie is in september 2001 gestart. Hierbij is de melk en karnemelk vervangen (de prijs per kop is met 5 cent verhoogd); het assortiment is uitgebreid met biologische vleeswaren, kaas, bake-offbroodjes en fruitjoghurt. Laatstgenoemde producten worden doorberekend. Aan de introductie van biologisch fruit wordt nog gewerkt. De automatenkoffie bij de rechtbank is vervangen door biologische. Deze vervanging heeft 'geruisloos' (d.w.z. zonder hier ruchtbaarheid aan te geven) plaatsgevonden. Er kwamen geen klachten binnen. Na twee maanden is bekend gemaakt dat de koffie is vervangen.

Men wil de omzet verder verhogen door de introductie van nieuwe biologische producten zoals vegetarische producten, soepen, salades, candybars.

4. Waterbedrijf Gelderland te Velp en Doetinchem (Compass catering; Eurest)

Waterbedrijf Gelderland (200 restaurantbezoekers) is een sterk voorstander van biologische landbouw aangezien bij deze productiewijze het grondwater en oppervlaktewater (als toekomstig drinkwater) niet worden belast met bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Aan biologische catering wordt dan ook veel waarde gehecht. In maart is een biologische introductieweek gehouden. De gangbare zuivel en brood is volledig vervangen door biologisch. De meerprijs is door de organisatie gesubsidieerd. Een aantal restaurantbezoekers waren niet tevreden over het brood (te droog).

Besloten is na de zomervakantie een 'doorstart' te maken omdat de facilitair manager grote waarde hecht aan de introductie van biologische producten in het bedrijfsrestaurant. Vanaf 1 december 2001 zijn de melk en karnemelk in de dispenserautomaten door biologisch vervangen. Beide worden gratis verstrekt. Verder zijn diverse biologische afbakbroodjes en fruitdeserts in het assortiment opgenomen. De introductie van de biologische zuivel heeft 'geruisloos' plaatsgevonden (d.w.z. zonder ruchtbaarheid) om na te gaan of er smaakverschillen of (andere) 'weerstand' tegen invoering zijn. De koffie en thee (in de automaten en vergaderkoffie) bij het Waterbedrijf Gelderland is gangbaar (noch biologisch, noch Max Havelaar).

5. NUON/ Arcadis te Arnhem (Restoplan catering)

In juni is in het gezamenlijke bedrijfsrestaurant van NUON en Arcadis (300 restaurant-bezoekers) een introductieperiode gestart. Hierbij is de meerprijs van de biologische producten niet gesubsidieerd maar doorberekend. De melk en karnemelk in de 'melkkoeien' is niet vervangen. Hierdoor is de omzet aan biologische producten kleiner dan 1%. De introductieperiode is geëvalueerd. In aansluiting hierop heeft de Raad van Commissarissen het besluit genomen dat de omzet aan biologische producten in 2002 10% ; in 2003 20% en in 2004 30% zal bedragen. Dit geldt voor alle NUON-vestigingen in Nederland. In januari 2002 wordt bepaald op welke wijze de eerste 10% wordt ingevuld.

De vergaderkoffie bij NUON/ Arcadis is biologische Max Havelaar koffie; de automatenkoffie is gangbaar (noch Max Havelaar, noch biologisch).

6 en 7. Hogeschool Arnhem -Nijmegen (twee locaties, Totaal Catering)

Op Educatieve Faculteit te Nijmegen en de Pedagogische Faculteit te Arnhem van de Hogeschool Arnhem -Nijmegen (HAN) is in resp. maart, april en mei een introductieperiode van drie maanden gestart. De zuivel (in de melkkoeien) is hierbij geheel vervangen door biologische. Het gangbare assortiment is aangevuld met biologische broodjes, fruitsappen, candybars/ snoep. De hogere prijzen zijn gedeeltelijk doorberekend.

Knelpunt vormde de moeizame toelevering van biologische producten. De regionale cateraar betreft haar producten van producenten uit de directe omgeving; niet van landelijk opererende toeleveranciers als FGN en Deli XL, die biologische producten in hun assortiment hebben. De HAN is inmiddels gestopt met ecologische voeding.

8. Centraal Beheer (Achmea) te Apeldoorn (Albron catering)

In mei is bij Centraal beheer (1800 restaurantbezoekers) een introductieperiode gestart. Hierbij is de meerprijs van de biologische producten niet gesubsidieerd maar doorberekend. Het facilitair management is niet bereid de meerprijs te subsidiëren om hiermee een introductie mogelijk te maken. Hierdoor is de omzet aan biologische producten kleiner dan 1%. In een van beide restaurants blijven de biologische producten na de introductieperiode als aanvulling op het gangbare assortiment gehandhaafd. De koffie die bij Centraal Beheer wordt geschonken, is gangbaar.

9. Belastingdienst te Apeldoorn (Sodhexo catering)

Het facilitair management bij de belastingdienst te Apeldoorn ziet biologische catering als een wezenlijk onderdeel van facilitaire milieuzorg. In het voorjaar van 2001 is bij de belastingdienst te Apeldoorn (totaal 5400 werknemers) een introductiemaand voorbereid voor 2200 restaurantbezoekers. De subsidiering van de relatief hoge kosten voor deze introductieperiode (vanwege het grote aantal restaurantbezoekers) is op directieniveau te Apeldoorn niet mogelijk gebleken. Bij het hoofdkantoor van de Belastingdienst te Nieuwegein wordt het zgn. mantelcontract met de cateraar vastgesteld voor alle landelijk vestigingen. De 'Apeldoornse' wens voor biologische catering is hier neergelegd.

De koffie die bij de Belastingdienst wordt geschonken, is gangbaar.

In januari 2002 vindt vervolgoverleg plaats. Aangesloten wordt bij het landelijk project Biologische Catering van Natuur & Milieu en de 12 provinciale milieufederaties. Bij dit project worden per milieufederatie bij 15 overheidsinstellingen en bedrijven een 'basisassortiment' van biologische producten geïntroduceerd. De landelijk introductiemaand is in april 2002 gepland. Het Gelders project is in feite een pilot-project hiervoor geweest.

10. Radboud Ziekenhuis te Nijmegen

Met het facilitair management van het Radboud Ziekenhuis is een intakegesprek gehouden. Een besluit tot een vervolg in de vorm van een introductieperiode is niet genomen.

Conclusies

- Ongeveer de helft van de tien deelnemers is overgegaan op de introductie van biologische producten in het bedrijfsrestaurant.
- Tot nu toe bestaat de introductie uit de vervanging van de gangbare melk en karnemelk in de 'melkkoeien' (10-liter pakken in dispenserautomaten) door biologische, en de aanvulling van het assortiment met biologische vleeswaren, kaas, fruityoghurt, afbakbrood(jes). Deze vervanging en aanvulling levert een omzet van ca. 5% aan biologische producten.
- Rijkswaterstaat en de Rechtbank te Arnhem hebben de automatenkoffie vervangen door biologische koffie; gemeente Apeldoorn heeft de vergaderkoffie vervangen door biologische koffie.
- In praktijk blijkt dat extra aandacht en een aantrekkelijke presentatie de introductie van biologische producten vergemakkelijkt.

Voor nadere informatie:

Maarten Visschers

Gelderse Milieufederatie

Tel. 026 -3515069

Email: m.visschers@gmf.milieu.net