



Biologische catering, eigenlijk ook heel logisch!



5% BIOLOGISCHE CATERING IN 2004



Biologische catering, eigenlijk ook heel logisch!

5% BIOLOGISCHE CATERING IN 2004

Colofon

Vormgeving: Ontwerpburo Suggestie & illusie

Druk: USP bv, Utrecht

Papier: Reviva print

Oplage: 2250

Tekst: Ieke Benschop

Redactie: Elke Veldkamp

Illustraties: Lex Dirkse

Portretfoto's: Bas van Rijssel, NFP Photography

Uitgave: november 2003

Het project en deze uitgave zijn mede mogelijk
gemaakt door de Ministeries van LNV en VROM
en de Nationale Postcodeloterij.



VOORWOORD

Meer EKO in het bedrijfsrestaurant. Vindt u het ook belangrijk dat die ontwikkeling voortgezet wordt? Al ruim 230 bedrijven en overheden gingen u voor. Een deel van hen ondertekende de Intentieverklaring Biologische Catering. Hiermee geven deze partijen aan te streven naar minimaal 5% omzetaandeel van biologische producten in 2004.

WAAROM BIOLOGISCH?

Biologische producten zijn in opmars. Steeds meer mensen kiezen voor producten met het EKO-keurmerk. Hierdoor weet de consument zeker dat er in de productiefase geen gebruik is gemaakt van chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen, kunstmest en genetische modificatie. In de bereiding zijn geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen toegevoegd. Ook het dierenwelzijn is een aspect waarom mensen voor biologisch kiezen. In de biologische veehouderij kunnen dieren hun soorteigen gedrag vertonen. Zij krijgen bovendien niet preventief antibiotica toegediend. In de bereiding hebben biologische producten ook een voordeel: biologisch vlees bijvoorbeeld slinkt minder dan niet biologisch vlees en biologische groenten bevatten minder water. Last, but not least: de meeste mensen, waaronder ook veel topkoks, kopen biologisch omdat ze het lekkerder vinden! Zoals ook de overheid zegt: 'Biologisch, eigenlijk heel logisch!'

WAAROM DEZE BROCHURE?

Deze brochure is gemaakt ter afsluiting van het project 'Biologische Catering in Bedrijfsrestaurants' van de provinciale Milieufederaties en Stichting Natuur en Milieu. Dit project heeft gelopen

van 2001 tot en met 2003. Biologische producten zijn in die tijd letterlijk op de kaart van bedrijfsrestaurants gezet. Bedrijven die maatschappelijk verantwoord ondernemen en overheden die het goede voorbeeld willen geven, hebben samen met de cateraars en distributeurs veel pionierswerk gedaan. Nu is de weg vrij voor opvolging op grote schaal. Wij dagen u uit om ook uw gasten (meer) biologische producten voor te zetten!

INHOUD BROCHURE

In deze brochure leest u hoe op verschillende locaties de invoering van biologische producten is aangepakt. Hieruit komt een aantal succesfactoren naar voren, bijvoorbeeld: • **het gangbare product door het biologische vervangen** • **bij aanvullend assortiment: gelijke prijzen** • **beginnen met makkelijke producten, zoals zuivel, brood, koffie/thee, daarna het assortiment uitbreiden** • **eerst EKO stilzwijgend invoeren, dan erover communiceren**. Ook komt een aantal cateraars aan het woord. Cateraars die al vanaf het begin bij het project betrokken zijn geweest (Albron, Elior, SAB Catering, Sodexho) of later zijn ingestapt (Appel, Prorest, Compass Group). Allemaal geven zij kort aan wat hun visie op biologische catering is en hoe zij steeds meer producten in het assortiment opnemen. Tot slot vindt u een overzicht van personen in de branche die voor u, cateringmanager of facilitair manager, interessant zijn. Ik zou zeggen: veel leesplezier en succes met de biologische catering! En niet te vergeten: 'Eet smakelijk!'

*Nico Salm, voorzitter Netwerk 12 Provinciale Milieufederaties
en Stichting Natuur en Milieu*



ACHTERGROND PROJECT

In 2001 zijn enkele provinciale initiatieven opgeschaald naar landelijk niveau. De initiatieven bleken een goede aanvulling te zijn op de activiteiten uitgevoerd in het kader van het convenant Markttontwikkeling Biologische Landbouw, waarvan Ministerie van LNV initiatiefnemer was.

INTENTIEVERKLARING BIOLOGISCHE CATERING

Met de begeleidingscommissie van het project (waarin cateraars, distributeurs en producenten) kwamen de Milieufederaties en Stichting Natuur en Milieu tot het opstellen van de Intentieverklaring Biologische Catering. Op 2 april en 7 november 2002 ondertekenden ruim tachtig organisaties en bedrijven de Intentieverklaring Biologische Catering. Op 6 november 2003 ondertekende nog een aantal nieuwe partijen, op de afsluitende bijeenkomst van het project. Alle partijen spannen zich in om het aandeel van biologische producten in bedrijfsrestaurants flink te vergroten. Naast de meeste cateringorganisaties en distributeurs (zowel regulier als gespecialiseerd in biologische producten), ondertekenden ook twintig producenten en ruim veertig opdrachtgevers. Alle ondertekenaars vindt u achterin de brochure. Het doel zoals opgenomen in de intentieverklaring, is dat in 2004 het aandeel biologische producten in bedrijfsrestaurants minimaal 5% is. Deze 5% is voor u als opdrachtgever makkelijk te halen wanneer bijvoorbeeld geheel wordt overgeschakeld op biologische zuivel en een paar biologische broodsoorten. Met biologische koffie en thee gaat u al richting 10% van de omzet.



ROL MILIEUFEDERATIES

De milieufederaties hebben in het project bedrijven en overheden benaderd. De cateraars pakken het landelijk op, maar voelen zich toch afhankelijk van de opdrachtgever; welke op zijn beurt echter vaak aangeeft dat de cateraar initiatief moet nemen. De rol van de milieufederaties is deze situatie te doorbreken. Verder bieden zij bedrijven en overheden ondersteuning in de vorm van informatie over beschikbare assortimenten, mogelijke wijzen van invoering, contactpersonen van cateraars, distributeurs en producenten, het organiseren van workshops en proeverijen, het leveren van voorlichtings- en communicatiemateriaal, et cetera. In totaal zijn ruim 400 locaties benaderd en is op 230 locaties begonnen met de introductie van EKO-catering.

HOE VERDER?

Het is belangrijk dat de cateringorganisaties en distributeurs optimaal faciliteren bij de invoering van biologische catering. Het percentage EKO binnen de bedrijfscatering bedraagt eind 2003 nog geen 1%. Om de 5%-doelstelling te halen, moeten deze partijen in 2004 waarschijnlijk nog een stap verder gaan en bepaalde gangbare producten centraal vervangen door biologische. Biologische zuivel en brood zijn bijvoorbeeld makkelijk in te voeren; ze hebben geen groot prijsverschil en een betrouwbare levering. Deze vervangingsstrategie lijkt voor de cateraars en distributeurs de enige mogelijkheid om de 5%-doelstelling in 2004 te gaan halen.

Oud-minister Brinkhorst van LNV, gastheer bij de ondertekening van de 'Intentieverklaring Biologische Catering' in april 2002.

EEN AANTAL ERVARINGEN OP EEN RIJ

NUON FRIESLAND

30% EKO in 2005

Energiebedrijf Nuon Friesland biedt sinds begin 2002 aan haar 360 medewerkers biologische producten aan. Zij heeft contractueel laten vastleggen dat de cateraar eind 2003 een omzet aan biologische producten moet hebben gerealiseerd van 20% van de totale omzet van het bedrijfsrestaurant. Sodexho-cateringmanager Van der Laan is optimistisch over het halen van deze doelstelling: "We zijn begonnen met biologische zuivel, broodjes, toetjes, broodbeleg en fruit en zitten nu op een omzet van 14 à 16%. Binnenkort bieden we waarschijnlijk ook biologische snacks en vleeswaar aan. Na invoering van biologische groente in de rauwkostsalades en warme maaltijden, zitten we al ruim boven de 20%. Als dit allemaal doorgaat, halen we zelfs 30% eind 2005." Van der Laan heeft de gangbare zuivel, toetjes en brood vervangen door de biologische variant. De overige biologische producten worden naast gangbaar aangeboden. Door een goed inkoopbeleid slaagt Van der Laan erin om de biologische variant voor dezelfde prijs aan te bieden. Door een beetje te schuiven met de winstmarges biedt hij ook de meeste andere biologische producten voor een vergelijkbare prijs aan. Grote problemen bij de invoering van biologische producten zijn er niet geweest. Het probleem van de onaantrekkelijke verpakking van de kaas is ondertussen opgelost. De Raad van Bestuur van Nuon heeft besloten om in alle 21 Nuon-vestigingen biologische catering in te voeren.

■ *Nadere informatie: Harry van der Laan,
684130NUONLeeuwarden@sodexho-nl.com Telefoon 06 - 50 44 65 23*

GEMEENTE NIJMEGEN

Eis van 5% biologische catering bij de aanbesteding

De gemeente Nijmegen heeft bij de nieuwe aanbesteding van de catering in 2002 een doelstelling van 5% biologische catering opgenomen in het programma van eisen. Op basis hiervan is een keuze gemaakt tussen de cateraars. Om aan de 5% te voldoen, heeft de nieuwe cateraar Appél een aantal producten volledig door biologisch vervangen, te weten melk, karnemelk, afbakbrood, fruitsappen, desserts en vergaderkoffie. Een toekomstige stap vormt de vervanging van de automaten-koffie door biologische Max Havelaar koffie. De gemeente is nu nog gebonden aan een langlopend contract met Douwe Egberts.

■ *Nadere informatie: Renate Orth, r.orth@nijmegen.nl
Telefoon (024) 329 91 11*

UNIVERSITEIT NIJMEGEN

Als pionier begonnen

In de restaurants van de Universiteit van Nijmegen kunnen de 5000 dagelijkse bezoekers een volledige biologische lunch gebruiken. Gangbare zuivel en eieren zijn volledig vervangen door biologische varianten. Biologisch brood en diverse soorten broodbeleg zijn verkrijgbaar naast gangbaar. "Wij zijn in 1998 als pionier begonnen. We hebben informatie ingewonnen bij het provinciehuis Gelderland, waar de chefkok al een aantal jaar ervaring had met biologische producten. We zijn er erg trots op dat we een volledig biologische broodmaaltijd kunnen aanbieden. Een aantal andere universiteiten volgt nu ons voorbeeld", aldus

René Hagels, beleidsmedewerker facilitaire zaken van de universiteit.
“We worden vaker benaderd voor advies.”

■ *Nadere informatie: René Hagels, r.hagels@urd.kun.nl*
Telefoon (024) 361 58 73 Provinciehuis Gelderland: Willem ter Voert,
w.tervoert@prv.gelderland.nl Telefoon (026) 359 91 45

DE BEER LAKFABRIEKEN, LELYSTAD

Begin met iets makkelijk

Marco van der Woude, directeur: “Wij hebben een ISO 14001-Certificaat en daarmee de verplichting om voortdurend te werken aan verbetering van onze milieuprestaties. Daarnaast is een aantal medewerkers geïnteresseerd in biologisch, waaronder ikzelf. Omdat er inmiddels voldoende aanbieders zijn met goede producten tegen goede prijzen, leek ons dit een goed initiatief. Sinds september 2002 is onze melk en karnemelk voor 100% biologisch, brood voor ongeveer 15%. Sodexho verzorgt bij ons de catering. De prijs van de biologische producten is nauwelijks verschillend van die van niet biologische waar. Er worden geen problemen ondervonden met levering of beschikbaarheid van EKO-producten. In de toekomst zullen wij nagaan hoe we het assortiment kunnen uitbreiden, wellicht met meer soorten brood, boter, margarine, salades. Ons advies aan beginnende locaties is: begin met iets makkelijk, zoals bijvoorbeeld melk en karnemelk.”

■ *Nadere informatie: Geertje Drost, g.drost@debeerlakfabrieken.com*
Telefoon (0320) 29 22 00

GEMEENTE ZWOLLE

Biologische zuivel voor bijna dezelfde prijs als gangbaar

Eurest (Compass Group) catert op twee locaties, met in totaal 255 lunchgebruikers. Alphons Ros, cateringmanager: “Zonder erover te communiceren hebben we de ‘gangbare’ melk en karnemelk in februari 2003 in hun geheel vervangen door EKO. We hebben bewust voor vervanging gekozen. Mijn ervaring is dat als je EKO-producten naast gangbaar zet, het niet werkt. De zuivel kopen we voor het grootste deel in bij De Zaai-Ster. Aangezien zij dit voor bijna dezelfde prijs als gangbaar kunnen aanleveren, heeft er geen prijsverhoging plaatsgevonden. De levering ervan verloopt goed. Momenteel heeft de gemeente 6,5% omzet aan EKO, het merendeel van die omzet (90%) is afkomstig van de zuivel. Verder is de thee biologisch en zijn er af en toe afbakbroodjes van Odenwald.” Advies van Alphons Ros aan locaties die EKO in het assortiment willen opnemen: “Begin rustig en probeer de producten voorzichtig uit. Kijk of er draagvlak is bij de lunchgebruikers.”

■ *Nadere informatie: Alphons Ros, a.b.j.ros@zwolle.nl Telefoon (038) 498 23 77*

MINISTERIE VAN LANDBOUW, NATUUR EN VOEDSELKwaliteit

Bij vergelijkbare kwaliteit, kiezen voor biologisch

Wim de Vries, Sodexho-cateringmanager, verzorgt dagelijks voor 700 gasten de lunch. In 1992 is hij al begonnen met biologische catering. “Tegenwoordig kiezen we bij vergelijkbare kwaliteiten steeds voor het biologische alternatief. Bij kwaliteit kijken we ook naar de hygiënische aspecten en die beperken nogal eens de keuzemogelijkheden voor biolo-

gisch. Gelukkig wordt steeds meer in kleinverpakking aangeboden: kaas, yoghurtjes en inmiddels zijn er ook eenpersoons verpakkingen biologische roomboter.” Het assortiment is inmiddels zeer uitgebreid en vormt 30% van het totale aanbod. Naast de bekende melkproducten, koffie, thee en biologisch brood (EKO-lekkers van Brood en Banketservice), zijn nu ook mueslirepen en fruit (appels en bananen) biologisch. Ook voor vleesbeleg kunnen biologische varianten worden aangeboden, doordat het gebruik van nitriet voorlopig is toegestaan. “De grotere omzet heeft geleid tot kleinere prijsverschillen. We bieden nu ook warme EKO-maaltijden aan, maar die vallen met name door prijsverschillen bij vlees duurder uit. Voor beginnende bedrijven zou ik zeggen: gewoon één op één omschakelen, dan heb je de minste problemen en kies je voor kwaliteit.” Wim de Vries is erg enthousiast over de biologische voedingsproducten en hij wil bij deze de Slow Food organisatie aanprijzen, waarvan hij lid is (zie www.slowfood.nl).

■ *Nadere informatie: Wim de Vries, w.de.vries@minlnv.nl
Telefoon (070) 378 68 68*

SNS REAAL GROEP

Dek meerprijs door volumevergroting

Door het Milieuprogramma van SNS Reaal Groep is er in 2002 een werkgroep biologische catering gestart die zich bezig houdt met de introductie van biologische producten. Biologische Max Havelaar koffie is sinds 2001 algemeen beleid. Vanaf 2002 is er

in de bedrijfsrestaurants gestart met de zogenaamde EKO-lunchlijn. De koffie, melk en karnemelk worden gratis aangeboden op vier locaties. Sodexho verzorgt de catering. SNS Reaal Groep streeft ernaar eind 2004 een zo volledig mogelijke EKO-lunchlijn binnen haar bedrijfsrestaurants aan te kunnen bieden. Succesfactoren die bijdragen tot een goed resultaat zijn: weinig ruchtbaarheid geven aan de introductie van biologische producten. Doe het EKO-efficiënt, vervang reguliere producten door biologische, probeer de meerprijs te dekken door volumevergroting. Heb een lange adem, heb geduld en introduceer gefaseerd.

■ *Nadere informatie: Agnes Otten, agnes.otten@sns.nl Telefoon (073) 683 26 85*

ACHMEA, DEN BOSCH

Bedenk goed waarom je biologisch wilt cateren

Sinds april 2002 bestaat in het bedrijfsrestaurant in Den Bosch de omzet voor ongeveer 11% uit biologische producten, voornamelijk zuivel en afbakbroodjes. De catering wordt verzorgd door Albron. Ondervonden problemen waren de niet-betrouwbare levering van dagverse producten. Ook waren er voor sommige producten afwijkende bereidingsmethoden, zoals het afbakken van biologisch brood. In de toekomst wordt in ieder geval voldaan aan de 5%-doelstelling.

Advies aan beginnende locaties: Bedenk goed waarom je met biologische catering wilt beginnen. Als je alleen maar verantwoord wilt ‘voeden’, introduceer dan de biologische producten zonder daar rucht-



CATERAARS AAN HET WOORD

Alle cateraars die hieronder aan het woord zijn, hebben de intentieverklaring Biologische Catering getekend. Op 2 april 2002: Albron, Elior, SAB CATERING en Sodexho. Op 7 november 2002: Appèl en Prorest. En op 6 november 2003: Compass Group. In deze volgorde kunt u lezen wat de cateraars over biologische catering en de 5% doelstelling te zeggen hebben en wie de 'EKO-contactpersoon' is.

ALBRON

Natuurlijk lekker

Biologische Catering past bij Albron als innovatieve cateraar. Met ondertekening van de intentieverklaring geeft zij aan te streven naar 5% omzet uit biologische producten in 2004. Biologische producten zijn geïntegreerd in het totale assortiment. Verder bevordert Albron met leverancier Kruidenier Foodservices en enkele toonaangevende producenten het productaanbod op biologisch gebied. Als een opdrachtgever geïnteresseerd is in een substantieel aanbod van biologische producten, neemt Albrons EKO-specialist contact met hem op. Deze bewaakt de kwaliteit, het aanbod en de samenstelling van het biologische assortiment. Albron voert momenteel 195 biologische producten in haar assortiment."

■ Nadere informatie: Peter Visser, via Inge Gravestijn,
inge.gravestijn@albron.nl Tel (030) 669 55 04





ELIOR (HOLLAND CATERING SPECIALISTEN EN RESTOPLAN)

Keuze steeds groter, continuïteit levering steeds beter

Elior Nederland heeft in samenwerking met het Ministerie van Buitenlandse Zaken en elf leveranciers dit jaar een Biologische Lentebeurs georganiseerd. De tweedaagse Lentebeurs was toegankelijk voor omliggende burens, medewerkers van de ministeries en de eigen medewerkers en trok in totaal 1475 bezoekers. Hierna heeft Elior verder met haar leveranciers afspraken gemaakt omtrent biologische productgroepen. Deze producten moeten continu leverbaar zijn en een goede prijs/kwaliteitverhouding hebben. Stap voor stap worden producten zoals zuivel, brood, fruit, broodbeleg ingevoerd. De keuze in EKO-producten wordt steeds groter en de continuïteit van levering beter. Een knelpunt is dat seizoensgebonden EKO-producten veelal te duur zijn om het hele jaar door aan de gast aan te bieden. Hierover worden momenteel afspraken gemaakt met de leveranciers (pakketten en prijzen), zodat de gast zo min mogelijk prijsverschil merkt tussen EKO-producten en gangbare producten. De doelstelling van 5% in 2004 is vast en zal derhalve gehaald moeten worden. Om de bewustwording van de gasten te vergroten, is samenwerking met de leveranciers in de promotie van de biologische producten een 'must'.

■ *Nadere informatie: Ludwig Briolas, afdeling Inkoop, l.briolas@elior.nl
Telefoon (023) 510 13 19 / Bert Pilaszek, commercieel manager HCS,
b.pilaszek@hollandcatering.nl Telefoon (023) 521 02 07*

SAB CATERING

EKO past binnen programma van duurzaam ondernemen

SAB CATERING BV is van mening dat Biologisch cateren past binnen het programma van duurzaam ondernemen. Cateraars zijn immers gecertificeerd en hebben daarmee de verplichting om zorg te dragen voor continue verbeteren en daar onder vallen ook de milieuprestaties. SAB CATERING heeft al in 1989 het eerste milieuvriendelijke restaurant geopend en is daarna begonnen opdrachtgevers van andere locaties te wijzen op de mogelijkheden voor het afnemen van biologische producten zoals brood, zuivel, Max Havelaar koffie, et cetera. Na 2 april 2002 zijn er EKO actie- en themaweken georganiseerd op diverse locaties met succesvolle en minder succesvolle resultaten. Het bestellen van EKO producten verliep en verloopt nog niet probleemloos. De prijsstelling blijft naast het logistieke verhaal nog een knelpunt. De consument wordt wel bewust bij zijn keuze. Met name producten als biologisch brood, zuivel en koffie blijven na introductie in het geboden assortiment. SAB CATERING maakt bij aanbestedingprocedures van de cateringlocaties het biologisch product bespreekbaar als onderdeel van de mogelijkheden.

■ Nadere informatie: André Lugtigheid,
andrelugtigheid@sab-catering.nl Telefoon (020) 407 92 00





SODEXHO

Biologisch: lekker voor de gasten, goed voor het milieu!

Binnen Sodexho zijn de volgende initiatieven actueel:

■ Werkgroep Biologische Catering; ervaringen uitwisselen, klankbordgroep voor opnemen nieuwe producten, ontwikkelen van promotiemateriaal, et cetera.

■ Project 'Menugestuurde biocatering', met als deelnemers ATO, WUR, Brood en Banket Service, Bruyn Barendrecht (AGF), Campina-Ecomel, Deli XL, Gourmet (salades), Offerman en Sodexho. Doel: een biologische menugestuurde cyclus aanbieden.

■ Biologische groente-abonnementen op de werkplek; via het bedrijfsrestaurant kunnen werknemers abonnee worden op het Odin groente-abonnement. Abonnees ontvangen eens per week een tas met verse, biologische seizoensproducten.

Voor de toekomst staat gepland: Organiseren workshop biologische catering en onderzoeken of landelijk bepaalde gangbare producten één op één vervangen kunnen worden door biologische.

■ *Nadere informatie: Carla Glorie, cglorie@sodexho-nl.com
Telefoon (010) 288 41 66 / Nico Heukels, nheukels@sodexho-nl.com
Telefoon (010) 288 41 61*

APPÈL B.V.

5%-doelstelling is heel realistisch

De locaties van de gemeente Nijmegen hebben als pilot gediend om biologische catering binnen Appèl te introduceren. Biologische producten zijn hierdoor als percentage van het inkoopvolume voor Appèl B.V. gestegen van 0,2% naar 2,3%. Appèl heeft een product-informatieboek ontwikkeld waaruit de opdrachtgever kan kiezen welke producten hij op wil nemen in het assortiment, hoe deze producten herkenbaar gemaakt worden en hoe de opdrachtgever de biologische lunch in het bedrijf ingevoerd wil zien (middels promotiepakketten en themaweken). Appèl B.V. wil in samenwerking met haar opdrachtgevers en leverancier Kruidenier Foodservices, de gasten bekend maken met biologische catering. De komende tijd zal er bij een aantal opdrachtgevers een biologische themaweek georganiseerd worden. Appèl B.V. maakt zich sterk om de biologische catering de komende jaren te laten groeien en ziet gezien de ervaringen tot nu toe de doelstelling om in 2004 minstens 5 % van het assortiment uit biologische producten te laten bestaan, als zeer realistisch.

■ Nadere informatie: Marcia Diawara, mdiawara@appel.nl

Telefoon (073) 612 50 50





PROREST CATERING

Perspectieven voor een veelvoud aan biologische producten

Voor Prorest waren gezondheid en milieu belangrijke beweegredenen om de intentieverklaring te tekenen. "In het verleden kregen we nog wel eens te horen dat sommige biologische producten niet leverbaar waren of dat een product er minder smakelijk uitzag. Deze problemen liggen gelukkig achter ons en dit biedt perspectieven om in de nabije toekomst een veelvoud aan biologische producten in het assortiment aan te bieden. Ook de leveranciers zitten wat dat betreft niet stil. Er is een zeer ruim aanbod in bijvoorbeeld brood en als we kijken naar vlees(waren) zien we ook steeds meer introducties. Dat biedt de cateraar extra handvatten om haar opdrachtgevers te overtuigen van het opnemen van zoveel mogelijk biologische producten. Dat kan door het uitbreiden van het assortiment, maar beter is nog om bepaalde productgroepen 'om te bouwen' naar biologische producten. Met name afbakbrood leent zich hier uitstekend voor." Prorest heeft goede hoop eind 2004 te kunnen zeggen: 'De doelstelling is gerealiseerd en nu gaan we verder'.

■ Nadere informatie:

Joep Leemans, jleemans@prorest.nl Telefoon (010) 298 11 99

Hans Elema, helema@prorest.nl Telefoon (010) 298 11 99

COMPASS GROUP NEDERLAND

Voldoen aan wens van opdrachtgever en gast

Uitgangspunt voor Compass Group ten aanzien van biologische producten is te voldoen aan de wens van de opdrachtgever en gast om gebruik te maken van deze biologische producten in het cateringaanbod. Door de ontwikkelingen van de laatste jaren in retail, horeca en catering en mede door de Intentieverklaring, is deze wens om biologische producten op te nemen in het cateringassortiment toegenomen. Tevens sluit de intentieverklaring en het stimuleren van verkoop van gezonde, biologische voeding aan bij het beleid van Compass Group ten aanzien van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Daarom sluit Compass Group Nederland Holding BV zich als één van de toonaangevende cateraars op de Nederlandse markt nu ook bij de doelstellingen van de intentieverklaring Biologische Catering aan.

■ *Nadere informatie: Larissa Walsarie Wolff,*
larissa.walsariewolf@compass-group.nl. Telefoon (020) 564 37 73.



CONTACTPERSONEN DISTRIBUTEURS EN PRODUCENTEN

Distributeurs

- Deli XL
- Kruidenier Foodservices
- BD Totaal
- De Zaai-Ster
- MAXXAM
- ODIN
- Sligro
- UDEA BV
- Ven Groothandelscentrum

Producenten

- Campina/Ecomel
- Van der Breggen
- Ad van Geloven
- Biostrada productontwikkeling
- Fair Trade Organisatie
- Fruity-King Vers Sap b.v.
- Neuteboom Koffiebranders BV
- Odenwald
- Oerlemans
- Peeze
- Ruitenburger
- Van Oordt
- Zwanenberg - Offerman
- Bruyn Barendrecht
- CêlaVita
- Dynameco
- Gourmet Salades
- Green Organics
- Slagerijgroep De Groene Weg
- Agrofair
- Boas, (distributeur Zonnatura)
- Budelse Brouwerij BV
- EKOVINUM
- Huis van beleg
- Ijsfabriek Van Scheijndel
- Vecozuivel

zuivel
brood
snacks
diversen
koffie, thee
vruchtensappen
koffie
brood
AGF
koffie
vlees(waren)
monoverpakkingen suiker
vlees(waren), kaas
groenten, salades
aardappelen
culinary organic support
salades
AGF
vlees(waren)
tropische vruchten
divers, o.a. thee, koeken
bier
wijn, champagne
vlees(waren), kaas
ijs, bavarois
zuivel

Rob Hazekamp
Christy Kool
Peter Lamet
Rianne Wieringa
Dhr. Zweers
Susan Hoekstra
Mevr. van der Valk
Erik Does
Dhr. Bontan

0318 - 678 91 11
010 - 495 07 90
030 - 287 14 45
0594 - 51 55 78
0318 - 69 83 20
0345 - 577 133
0413 - 34 35 00
0413 - 25 67 00
020 - 398 88 88

rob.hazekamp@ahold.com
c.kool@foodservices.nl
info@BD-totaal.nl
bioinbedrijf@zaai-ster.nl
maxxam@bit.nl
k.bakker@odin.nl
mvdvalk@sligro.nl
info@udea.com
bontan@ven.nl

Edwin Crombags
Rene Wolterman
Marc de Visser
Michel Jansen
Silvie van Aanholt
Hans van der Wegen
Jan Herman Reuvekamp
Ivo Hendriks, Dico Jansen
John Korsten
Petra Hoitink
Michel Bout
Martijn Recourt
Edwin Hak
J. Heyboer, Anton Kooren
Dick van de Brink
Olivier van der Staal
Carel Olthuis
Lou van Reij
Edwin de Boer
Astrid Kortekaas
Martijn Goosens
Carien Arts
Jacob Rabbie
Onno Knoppert
Gosse Kaastra
Henk Bijl

072 - 505 41 00
020 - 496 96 42
013 - 464 06 80
050 - 526 88 41
0345 - 54 51 51
0180 - 64 18 00
0546 - 86 40 62
030 - 231 23 43
077 - 389 58 95
026 - 3 622 422
030 - 241 27 28
0186 - 63 07 99
0297 - 38 19 00
0180 - 61 88 22
0527 - 63 99 11
06 - 53 76 48 88
077 - 307 90 77
06 - 22 20 68 17
073 - 599 90 90
0180 - 643 903
079 - 344 26 00
0495 - 49 13 69
020 - 427 74 14
030 - 634 04 00
026 - 325 90 39
033 - 286 66 77

e.crombags@campina.com
rene@broodenbasketservice.nl
mdevisser@advangeloven.nl
info@biostrada.nl
p.van.der.linden@fairtrade.nl
h.van.der.wegen@fruity-king.com
jhr@neuteboom.nl
ihendriks@odenwaldekobrood.nl
marketing@oerlemans-foods.nl
peeze@euronet.nl
m.bout@ruitenburg.nl
mrecourt@oordt.com
e.hak@zwanenberg.nl
jheyboer@barbico.nl
celavita@agrico.nl
ovdstaal@worldonline.nl
colthuis@gourmet-salades.nl
lou@greenorganics.nl
edboer@dumeco.com
astrid.kortekaas@agrofair.nl
m.goosens@boas.nl
info@budels.nl
ekovinum@hotmail.com
oknoppert@huisvanbeleg.nl
verkoop@vanscheijndel.nl
henkbijl@vecozuivel.nl

Producenten stellen u graag in de gelegenheid kennis te maken met hun producten middels een proefpakket.

U kunt dit bij bovenstaande personen aanvragen. Distributeurs kunnen u de meest actuele assortiments- en prijslijst leveren.

Aan dit project werkten mee:

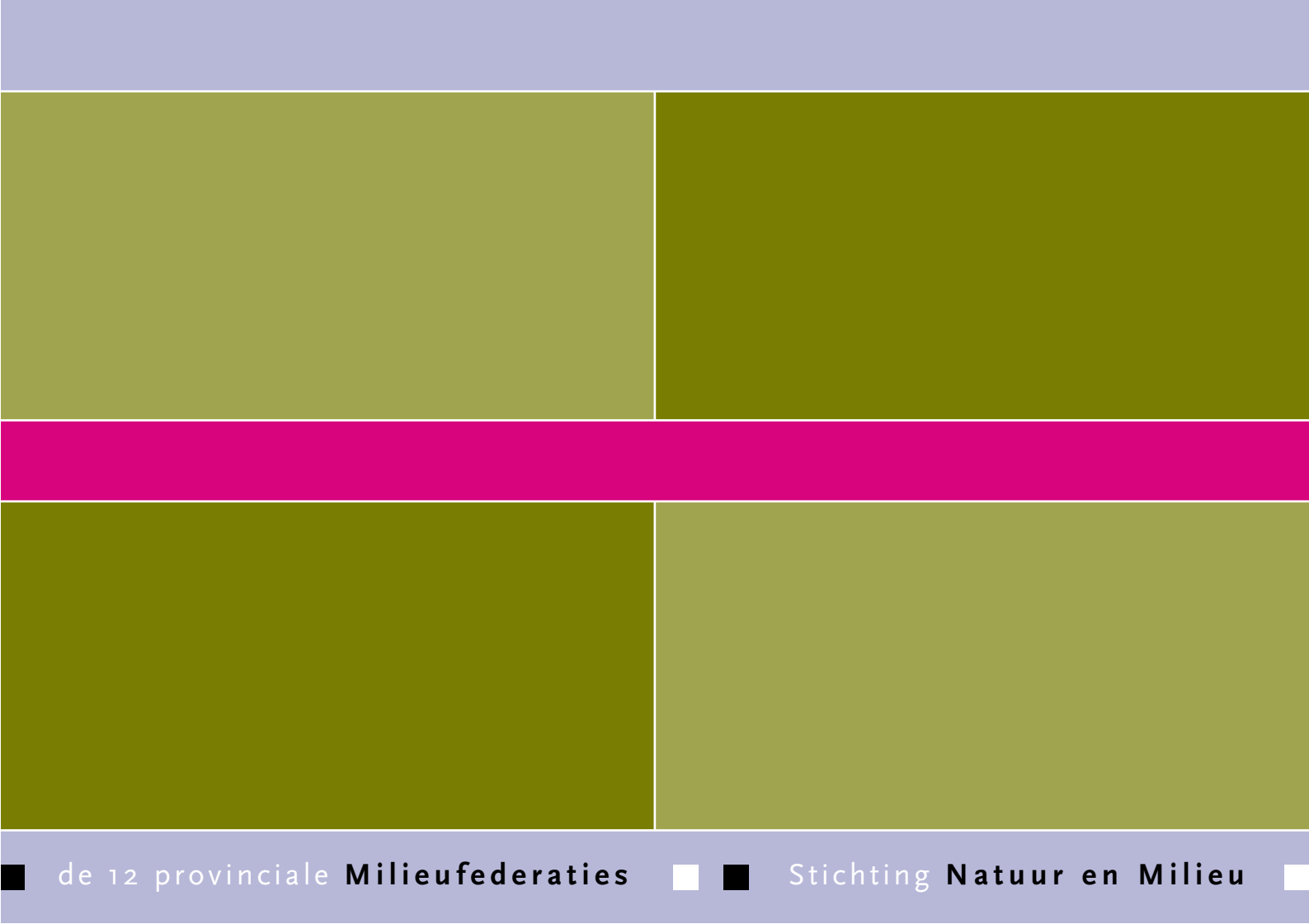
- Milieufederatie Groningen: Geert Naber, Elza Kips, Maloes Luitwieler
- Friese Milieufederatie: Simon Bijlsma
- Milieufederatie Drenthe: Margit Poelma
- Natuur en Milieu Overijssel: Loet van der Heijden
- Gelderse Milieufederatie: Maarten Visschers
- Milieufederatie Flevoland: Sonja Edelaar, Elza Kips
- Milieufederatie Noord Holland: Frank ter Beek, Loes Staal
- Natuur en Milieufederatie Utrecht: Ieke Benschop (projectleiding)
- Zuid Hollandse Milieufederatie: Frank ter Beek
- Zeeuwse Milieufederatie: Melissa Ernst
- Brabantse Milieufederatie: Charlotte Popken
- Stichting Natuur en Milieu: Jeroom Remmers
- Stichting Natuur en Milieu: Ria Beckers (vz begeleidingscommissie)

Kijkt u ook eens op www.natuurenmilieunederland.nl, onder thema Groene Ruimte.

In 2002 ondertekenden reeds:

Cateraaers Albron • Appèl • Elio (Holland Catering Specialisten, Restoplan) • Prorest Catering • SAB CATERING • Sodexho Nederland **Distributeurs** BD-Totaal • Deli XL • De Zaaï-Ster Kruidenier Foodservices • MAXXAM • ODIN • Sligro • UDEA • Ven groothandelcentrum **Opdrachtgevers** Achmea Holding N.V. Christelijke Hogeschool Windesheim • De Beer Lakfabrieken Facilitair Bedrijf Arrondissement Arnhem • FNV Bondgenoten Gemeenten Almere • Amsterdam • De Bilt • Deventer • Groningen Hengelo • Nijmegen • Rotterdam • Utrecht • Zaanstad • Zwolle Grontmij • IKEA Nederland • ING Groep Nederland • Katholieke Universiteit Nijmegen • Ministeries van Buitenlandse Zaken Defensie • Economische Zaken • Justitie • LNV • V&W • VROM Novem • NUON • Provinciehuizen Noord-Brabant • Limburg Overijssel • Utrecht • Zeeland • Zuid-Holland • Rabobank Nederland • Rijkswaterstaat Directie • Oost-Nederland • SNS Bank / Reaal Groep • Universiteit Twente • Universiteit Utrecht • VEWIN **Producenten** Ad van Geloven • Biostrada Productontwikkeling Brood en Banketservices (voorheen Van der Breggen) • Bruyn Barendrecht • Campina / Ecomel • CélaVita • Ekovenience • Fair Trade Organisatie • Fruity King Vers Sap • Gourmet • Green Organics • Neuteboom Koffiebranders B.V. • Odenwald Oerlemans • Peeze • Ruitenburg • Slagerijgroep De Groene Weg Van Oordt • Zwanenberg-Offerman

In 2003 tekenen in elk geval: Compass Group • Gemeenten Arnhem • Ede • Leusden • Triodosbank • Agrofair • Boas (Zonnatura) • Budelse Brouwerij • Ekovinum • Huis van beleg IJsfabriek van Scheijndel • Vecozuivel



■ de 12 provinciale **Milieufederaties**

■ **Stichting Natuur en Milieu**