



KEUKEN (Duurzaamheid en gezondheid)

Inleiding

Milieubewust eten (Bron Voedingscentrum)

Als je duurzaam wilt eten, houd je rekening met het milieu en zorg je voor zo min mogelijk verspilling. Onderstaande vuistregels die wij als richtlijnen gebruiken komen van Milieu Centraal.

Wees matig met vlees, vis en zuivel

Om dieren te laten groeien, is veevoer nodig. Het verbouwen daarvan kost veel land, water en energie. Zo gaat wereldwijd meer dan de helft van de maïs naar veevoer. Van soja gaat ongeveer tweederde naar veevoer. Daar komt bij dat dieren mest produceren. Dat draagt bij aan de vervuiling en het broeikas-effect.

Dus op volgorde van duurzaamheid:

1. Peulvruchten (als vleesvervanger)
2. Vleesvervangers
3. Eieren
4. Zuivel
5. Vlees en vis

Kip belast het milieu het minst. Dat komt vooral doordat kip minder voer nodig heeft. Hoeveel precies hangt af van het ras, de omstandigheden en het voer. In het algemeen is voor een kilo kip 2 tot 4 kilo voer nodig. Bij varkens is dat 3 tot 5 kilo en bij rundvlees 4 tot 7 kilo. Biologische kip kost wat meer energie, omdat biologische kippen langer leven.

Na kip is **varkensvlees** de minst milieubelastende keuze. Varkens hebben meer voer nodig dan kip, maar een deel daarvan is afval, bijvoorbeeld uit de voedingsindustrie. Vlees van biologisch gehouden varkens belast het milieu minder dan gangbaar varkensvlees.

Rundvlees belast het milieu het meest van alle voedingsmiddelen. Voor rundvlees is veel voer en dus veel water en land nodig. Bovendien draagt de rundveehouderij het meest bij aan het broeikas-effect. Behalve kooldioxide komen namelijk ook methaan en lachgas vrij uit de mest.

Er is wel verschil in milieubelasting. Wanneer koeien grazen op uitgestrekte graslanden of in (natuur)gebieden waar geen landbouw mogelijk is, valt het energie- en waterverbruik wel mee. En als het gaat om vlees van melkkoeien, is de belasting te verdelen over vlees en melk. Het gaat dan vaak om verwerkt vlees, zoals gehakt en hamburgers. Verder belast vlees van biologisch gehouden rundvee het milieu minder dan vlees van regulier gehouden rundvee.

Ook bij **vis** zijn er grote verschillen. Het vangen van sommige vissoorten, zoals schol en tong, kost erg veel brandstof. In de Viswijzer* van Stichting De Noordzee kun je zien welke keuzes het beste zijn voor het milieu.

Vermijd producten die vervoerd zijn met het vliegtuig

Bederfelijke producten zoals boontjes en fruit van buiten Europa worden vaak ingevlogen. Zo komen passievruchten, guaves en mango's veelal per vliegtuig. Dat kost veel energie. Aardappels, bananen, kiwi's en appels van andere continenten komen per zeeschip. Dat kost zestig tot honderd keer minder energie. In de winter worden sperziebonen, asperges, aardbeien, lychees, bramen en frambozen ook ingevlogen of ze komen





uit een verwarmde kas. Tomaten uit zuid-Europa worden vervoerd per vrachtwagen. Dit transport weegt op tegen het energiegebruik in een Nederlandse kas.

Eet vooral groente en fruit van het seizoen

In het juiste seizoen kunnen groente en fruit in de volle grond worden geteeld. Voor groente uit de kas is 6 tot 8 keer zoveel energie nodig. Bewerkte producten, zoals diepvriesgroente, kosten meer energie dan onbewerkte. Dat verschil wordt voor een deel teniet gedaan door de verwerking thuis.

Koop, bewaar en kook op maat

Koop geen al te grote hoeveelheden van bederfelijke producten zoals zuivel, vlees en fruit. Zet in de koelkast de producten die het eerst op moeten vooraan. Zorg ook dat je producten bewaart volgens het advies op de verpakking. Probeer verder niet te veel in te kopen en klaar te maken.

Koop geteelde producten met oog voor het milieu

Uit onderzoek blijkt dat biologisch voedsel het milieu minder belast dan gangbaar voedsel. Biologische voeding met vlees belast het milieu zelfs minder dan een gangbare vegetarische voeding. Een biologisch vegetarische voeding heeft maar de helft van de impact van een gangbare voeding met vlees.

Duurzaam inkopen

Voor een cateringbedrijf als Vineyard is duurzaam inkopen de basis van maatschappelijk verantwoord ondernemen. Niet alleen de culinaire invulling, maar ook reiniging, brandstof, energie en water vallen hieronder. In dit onderdeel een omschrijving van het duurzaam inkopen van de culinaire invulling, daar de overige onderdelen in de andere thema's worden beschreven.

De criteria van de overheid:

'Vanaf 2010 bestaat elk jaar tenminste 40% van het assortiment, uitgedrukt in een percentage van het inkoopvolume van dat jaar, aantoonbaar uit biologische producten en/of producten met een of meer andere duurzaamheidskenmerken'

Biologische producten:

Producten die zijn geproduceerd met het gebruik van productiemethoden die in overeenstemming zijn met de in EU-verordening nr. 834/2007 vastgestelde voorschriften, in alle stadia van de productie, bereiding en distributie.

Andere duurzaamheidskenmerken waaraan producten kunnen voldoen:

1. Samengestelde producten met één of meerdere ingrediënten van biologische landbouw of in omschakeling naar biologische landbouw.
2. Het product wordt geproduceerd volgens een productieprotocol of productieplan, waarin bovenwettelijke normen zijn opgenomen voor beperking van het gebruik van chemische-synthetische gewasbeschermingsmiddelen.
3. Dieren hebben vrije uitloop en/of kunnen scharrelen.
4. Vissen zijn op duurzame wijze gevangen of gekweekt.
5. Producten zijn geteeld in kassen met minimaal energieverbruik, hierbij wordt gebruik gemaakt van herkenbare en definieerbare methoden voor besparing van energie en/of opwekking van duurzame energie.
6. Ingrediënten van producten hebben een zo kort mogelijke transportroute afgelegd voorafgaand aan de totstandkoming van het product. Dit geldt ook voor leveranciers van inhuurproducten als materialen, meubilair, audiovisuele middelen.

Ons aanbod bestaat uit tenminste 50% biologische en/of duurzame producten





Gezondheid

Gezonde voeding is belangrijk voor het welzijn van medewerkers en opdrachtgevers. Het heeft een preventieve werking op ziekte en overgewicht en bevordert zogoeged een duurzaam arbeidsproces. Gezondheid staat ook in de politieke belangstelling.

Medewerkers hebben echter wel een eigen verantwoordelijkheid bij de keuze van de producten in bijvoorbeeld de Mensa op NBU.

Producten met het 'ik kies bewust' IKB keurmerk voldoen in ieder geval aan de eisen voor gezonde voeding.

Stichting Ik Kies Bewust stimuleert gezondere voeding in Nederland en heeft daarbij twee uitgangspunten.

1. Allereerst wordt de consument, door een eenvoudig herkenbaar logo, geholpen om gezondere keuzes te maken. Door het logo kan men binnen bepaalde categorieën reguliere producten vervangen door gezondere producten, waardoor minder verzadigd vet, transvet, zout en suiker wordt ingenomen.
2. Daarnaast stimuleert het initiatief productinnovatie door producenten, zodat ons eten en drinken uiteindelijk minder verzadigd vet, transvet, toegevoegd suiker en zout bevatten.
3. Door gebruik van het IKB logo wordt de inname calorieën tegen gegaan. Producten in productgroepen zoals snacks en dranken kunnen daarom niet teveel energie bevatten als zij het logo willen gebruiken. Snacks mogen bijvoorbeeld niet meer dan 110 kcal bevatten.



Gezonde voeding is niet alleen gezond als het een IKB keurmerk bezit. Neem bijvoorbeeld fruit, groenten en brood. Deze producten zijn natuurlijk gezond zo ook samengestelde gerechten, waar deze producten in voor kunnen komen. Op productniveau is dit dus moeilijk te meten. In hoofdstuk 4 kunt u ons gehele assortiment terug vinden met daarbij aangemerkt welke producten wel/ niet gezond zijn op basis van producten met een IKB keurmerk en of dat het product voldoet aan één van de aangegeven producten die voor komen in de schijf van vijf.

“Gezond eten zit bij Vineyard meer in gevarieerd eten uit alle vakken van de schijf van vijf. Zo krijgt het lichaam voldoende voedingsstoffen binnen. De producten uit de schijf van vijf zijn; een ruime hoeveelheid brood, aardappelen, rijst, pasta, peulvruchten, groente en fruit en matig vis. Verder dienen de producten aangevuld te worden met zuivel en vlees, eieren of vleesvervangers en margarine of bak- en braadproducten. Uiteindelijk is het voor een ieder belangrijk om minder verzadigd vet, zout en toegevoegde suikers en meer vezels te eten”.

Wij zorgen voor een assortiment dat bestaat uit tenminste 40% gezonde producten.

Ons standaard assortiment bestaat uit tenminste 40% gezonde producten.





Vegetarische catering

Ongeveer vier procent van de Nederlandse bevolking eet elke dag vegetarisch. Daarnaast is er een groeiende groep 'parttime vegetariërs', die een of meer dagen per week geen vlees eten. Vineyard neemt graag zijn verantwoordelijkheden als het gaat om vegetarische catering. Door (deels) vegetarische catering aan te bieden, bespaart Vineyard de uitstoot van veel broeikasgassen. Bovendien komen we zo het groeiend aantal bewuste consumenten tegemoet.

Vleesproductie

Om ervoor te zorgen dat de Nederlandse veestapel genoeg eten krijgt, is import van veevoer uit het buitenland nodig. Dit komt voor een groot deel uit ontwikkelingslanden. Terwijl de bodem in deze landen uitgeput raakt, kampt Nederland zelf met een mestoverschot. Schadelijke stoffen als nitraten en fosfaten komen in ons grondwater terecht en bedreigen daardoor de drinkwatervoorziening en het oppervlaktewater. Daarnaast wordt bijna 10% van de bijdrage aan het broeikaseffect veroorzaakt doordat bij de vleesproductie veel CO2 en andere broeikasgassen uitgestoten worden.

Vineyard zorgt voor een assortiment dat bestaat uit tenminste 40% vegetarisch aanbod.
Ons aanbod is tenminste 40% vegetarisch.

Leveranciers

Onderstaand een overzicht van alle leveranciers waar Vineyard zaken mee doet. Bij elke leverancier staat uitgewerkt in welke mate men maatschappelijk betrokken is. Eventueel staat vermeld welke producten men voert die biologisch zijn en of een duurzaamheidskenmerk bevatten.

Schmidt Zeevis Rotterdam

Schmidt Zeevis Rotterdam bestaat al meer dan 100 jaar. Het bedrijf werkt volgens de strenge HACCP* en BRC* normen. Men probeert zoveel mogelijk vis bij de afslag te kopen van schepen met een CVV* certificaat (Centraal Verantwoord Vissen*)

Parallel aan het CVV-initiatief bestaat voor wild gevangen vis het MSC-label*. Ondanks dat de visserij nog in de kinderschoenen staat wat betreft duurzaamheid neemt Vineyard graag zijn verantwoordelijkheid. **Mocht de keuze van de opdrachtgever en het seizoen het toelaten dan zal Vineyard altijd kiezen voor MSC gevangen vis. Ons streven voor ons nieuwe banquetboek 2011 zal zijn, dat 75% van onze visinkopen MSC gevangen vis is.**



Verder steunt Schmidt Zeevis Rotterdam een nieuwe manier van duurzaam vissen, Flyshooten genaamd. tevens erkend door de Stichting Noordzee. Voordeel van deze manier van visvangst is:

- * Weinig brandstofverbruik, minder uitstoot emissie
- Praktisch geen verstoring van het bodemleven
- Praktisch geen ondermaatse vis en andere ongewenste bijvangst
- Arbeidsomstandigheden aan boord zijn goed en veilig

In Nederland varen er 4 Flyshoot schepen die vis vangen voor Schmidt Zeevis Rotterdam

Omzet per jaar € 14000 in 2009 1.1% MSC inkoop

Vineyard Company B.V.
Langegracht 51
3601 AK Maarssen

T: 0346 – 590988
F: 0346 – 561824
E: info@vineyardcompany.com

KVK: 30284602
Rabobank 15.27.28.716
www.vineyardcompany.com





Bakkerij Nepplenbroek

Begin januari is Vineyard een nieuwe samenwerking aangegaan met Bio/ EKO* Bakker Nepplenbroek. Deze lokale bakker mag als één van de weinigen in Nederland het zeer gewilde Eco keurmerk voeren. Dagelijks leveren zij vers brood aan Vineyard wat minimaal in 2010 uit 30% Biologisch bestaat. Verder kan het gehele assortiment in 100% Biologisch verkregen worden.

Vineyard streeft er naar om in 2011 al zijn brood 100% biologisch in te kopen.

Omzet per jaar € 60.000



Driessen slagerij en groenten

Driessen Food heeft in zijn missie de volgende regels opgenomen: "Wij ontwikkelen, kopen in, produceren en leveren kwalitatief goede versproducten voor de gastronomie. Dit doen wij met een betrokken team van specialisten waarbij klantgerichtheid, duurzaamheid en betrouwbaarheid de kernwaarden zijn" Driessen food heeft biologische productgroepen in zijn assortiment en werkt met de keurmerken SMK*, Graskeurmerk*, CPE*, Erkend Streekproduct*. Verder is Driessen ISO 22000, HACCP en Halal gecertificeerd. Eind 2010 krijgt de organisatie het SKAL* certificaat

Omzet per jaar € 150.000,-



Sligro Food Group

Vineyard heeft bewust gekozen om zoveel mogelijk producten in te kopen bij één groothandel die zowel Maatschappelijk betrokken is als ook regionaal beschikbaar. Een groothandel als de Sligro Food Group heeft als groot voordeel dat men met zo min mogelijk bewegingen een zo breed mogelijke diversiteit aan producten kan leveren. Sligro Food Group neemt vanaf 2007 al zijn verantwoordelijkheid op het gebied van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen door jaarlijks een sociaal jaarverslag af te geven. Bij de Sligro Food Group hoort Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen bij een professionele en duurzame vorm van ondernemen.

Omzet per jaar € 450.000





Enkele leveranciers die onder de Sligro vlag aan Vineyard leveren

Douwe Egberts

Vineyard zet per jaar ongeveer 5200KG koffiebonen om, met name op Nyenrode Business Universiteit. Belangrijk is dan ook Vineyard koffie schenkt met een eerlijk en duurzaam label. Daarom is gekozen voor Douwe Egberts. In 2004 is Douwe Egberts gestart met de inkoop van koffiebonen met het UTZ certified-keurmerk*. Met 26.5 miljoen kilo op jaarbasis is Douwe Egberts de grootste inkoper UTZ Certified- koffie ter wereld. Via de DE Foundation worden er ook diverse eigen projecten opgezet voor kleine koffieboeren. Om de kwaliteit van hun koffie te verbeteren en aansluiting te laten vinden bij de grotere teelers, wordt men geholpen bij duurzame teeltmethoden.

Omzet per jaar € 65.000



Versteegen

Duurzaam Inkopen maakt onderdeel uit van het Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen Programma van Versteegen. Dit betekent Duurzaam Inkopen, relaties bouwen, verantwoording voor het milieu en verbeteren van de sociale omstandigheden van de medewerkers. Daarnaast blijft de focus altijd op kwaliteit en voedselveiligheid. Versteegen steunt meerdere Fair Trade* projecten zoals in India, en op Ambon in Indonesië. Door educatie worden er kwalitatief betere kruiden/ specerijen ontwikkeld waar de boeren een betere prijs voor kunnen vragen. Hierdoor wordt de levensstandaard verhoogd. Regionale projecten worden ook ondersteund zoals het bouwen van scholen en kerken.. Als laatste eist Versteegen voor alle andere projecten dat er in geen geval gebruik wordt gemaakt van kinder- of gedwongen arbeid.

Omzet per jaar €1.800



Unilever

Unilever heeft voor het 11^e jaar op rij de nummer 1 notering ingenomen in de Dow Jones Sustainability Index. In 1999 werd de Dow Jones Sustainability Index gelanceerd. Deze eerste wereldwijde index toont de financiële prestaties van de 250 meest toonaangevende duurzame bedrijven wereldwijd. Jaarlijks worden er meer dan 1000 beursgenoteerde ondernemingen geanalyseerd op economische, ecologische en sociale criteria.

Omzet per jaar €26.000





Heinz

Heinz is er trots op te zijn opgenomen in de drie belangrijkste indexen wat betreft duurzaamheid. De Domini 400 social index, de Dow Jones sustainability indexes en de Calvert de social index. Deze indexen tonen de financiële prestaties, aandacht voor het milieu en de mate van sociale betrokkenheid. In 2007 kreeg Heinz de hoogste score in de LOHAS Index van de 50 meest milieuvriendelijke en maatschappelijk verantwoorde bedrijven.

Voor meer informatie verwijst ik u graag naar: <http://www.heinz.com/sustainability>

De Belegde Boterham/ Huis van Beleg

Een groot gedeelte van de Vineyard lunchbuffetten worden geproduceerd bij firma De Belegde Boterham. De Belegde Boterham is een organisatie die zich houdt aan de normen met betrekking tot het Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Zo gebruikt men grotendeels papieren verpakkingen en gebruikt men recyclebare rieten manden die niet door de vaatwasmachine hoeven te gaan. Zusterbedrijf Huis van Beleg levert zowel aan De Belegde Boterham als aan Vineyard alle vleeswaren. 80% van de varken en en 50% van de kip producten mogen het predicaat "Beter Leven" * voeren. Alle runder producten zullen eind 2010 volgen. Meer dan de helft van het gehele vlees assortiment kan ook 100% Biologisch geleverd worden.

Per 1 januari 2010 bestaat het mono beleg vleeswaren van Vineyard uit 100% producten met een Beter Leven keurmerk. Eind 2010 zal de kaas ook worden omgezet in een keurmerk.

Omzet per jaar €100.000



Otelli

Geen biologisch assortiment en MVO beleid

Omzet per jaar € 5648 =%

Crème de la Crème

Crème de la Crème is gecertificeerd door het Nederlands Bakkerij Centrum voor de hygiëne code bakkerij. Authentieke grondstoffen en ambachtelijke bereidingen maken samen met een sociale en prettige werkomgeving Crème de la Crème de ideale partner als het gaat om dessert, petit fours en andere zoetigheden.

Omzet €11.000





Houtop

Houtop is onder andere leverancier van diverse broodassortimenten en lunch toebehoren voor Vineyard. Op het moment van schrijven is Catering Houtop druk doende om door SKAL gecertificeerd (Biologisch) te worden. Verder werkt men sinds 2 jaar samen met Landgoed Mariënwaerd uit Beesd en verkoopt op aanvraag een aantal Ecologische producten, zoals brood, kaas en chutney van Landgoed Mariënwaerd.
Omzet per jaar €66.700,-

FrieslandCampina

Sinds de invoering van het duurzaamheids beleid bij Vineyard is de samenwerking met FrieslandCampina flink verhoogd. De breedte van het assortiment (zuivel)dranken is voor 50% terug gebracht en is het assortiment aangepast met uitsluitend producten met IKB Keurmerk, zodat we de klant nog beter kunnen sturen richting een gezonder product.

Lindenhof

De lindenhof is een prachtig voorbeeld als het gaat om regionale leveranciers met plaatselijke authentieke producten. De lindenhof beheert zijn eigen vee waaronder de rustieke Gasconne runderen, Gasconne varkens en Kamper lammeren. Diverse (biologische) producten komen van eigen boerderij of uit een netwerk van kleinschalige ambachtelijke producenten.
Omzet per jaar €15.0000

Wasara disposable

Vineyard catering is één van de eerste afnemers van WASARA disposables. Het servies is ondermeer gemaakt van de afvalstof rietsuikerpulp (bagasse) en is volledig biologisch afbreekbaar. Ook de wijze van productie is 100% ecologisch verantwoord. WASARA is ontworpen door de beroemde Japanse designer Shinichiro Ogata en is een compleet 14-delig servies. Wasara valt op door haar verrassend originele design waarmee zij in de wereld van disposables een absolute topositie inneemt. WASARA is de eerste sustainable design disposable ter wereld en als zodanig trendsetend
Omzet per jaar € 10.000





Servé verhuur

Vineyard kiest bewust voor het inhuren van zijn materialen i.p.v. het zelf aan te schaffen. Inhuren is namelijk een zeer mooie vorm van maatschappelijk verantwoord ondernemen, omdat alle materialen continue hergebruikt kunnen worden. Als preferred supplier is gekozen voor een regionale speler die ook nog eens zoveel mogelijk in haar eigen bedrijfsvoering de MVO gedachte nastreeft.

People:

Servé maakt optimaal gebruik van de arbeidsmarkt. Daarom is het personeelsbestand ook een afspiegeling van de samenleving zoals: Stagiaires, jonge/ oude leeftijdsgroepen, mannen/ vrouwen, re- integreerden en autochtonen – allochtonen. De medewerkers worden indien nodig hulpmiddelen aangereikt om het arbeidsproces zo plezierig mogelijk te laten verlopen. Voorbeelden hiervan zijn bijvoorbeeld elektrische pompwagens, gehoorbescherming, ergonomisch kantoormeubilair en trainingen.

Planet:

Servé probeert doormiddel van zijn inkoopbeleid, milieuprogramma m.b.t. afval, watergebruik, energie schoonmaak, wagenpark het verslechterende effect op het milieu te reduceren.

Een aantal praktijkvoorbeelden hiervan zijn: Moderne afwasmachines met een zo hoog mogelijk rendement en zo min mogelijk water en stroomgebruik, verf op waterbasis, inkoop van groene stroom, gebruik van spaarlampen en led, afval scheiding, hergebruik van verpakkingsmaterialen, up to date wagenpark met euro 5 motoren, ecologische schoonmaakmiddelen, geïsoleerd bedrijfspand en digitale offertes en facturen. Servé werkt uitsluitend met partners en leveranciers die ook de MVO gedachte nastreven

Profit:

Servé zoekt een balans tussen de financieel economische resultaten, rekening houdend met het effect van de activiteiten op het milieu en sociale belangen. Winst is voor Servé het bewijs dat de klanten het Servé product waarderen. Het bedrijf staat voor zijn opdrachtgevers en streeft naar kwaliteit en samenwerking. Daarnaast levert Servé een aantal malen per jaar een vrijwillige bedrage aan de samenleving d.m.v. sponsoring van goede doelen.

Omzet per jaar €400.000,-

3. Begrippenlijst Duurzaamheidskenmerken

***Viswijzer** = De **Viswijzer** laat zien wat het Wereld Natuurfonds en Stichting De Noordzee een goede keuze vinden met het oog op de natuur en het milieu. Bij wild gevangen vis is gekeken naar bedreiging van de visstand, bijvangst, 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.

* **BRC = British Retail Consortium**; In Engeland hebben in de jaren '90 een aantal supermarktketens (retailers (o.a. Tesco, Sainsbury, Safeway, Somerfield)) zich op kwaliteitsgebied verenigd en hebben de British Retail Consortium opgericht. Zij hebben een norm geschreven (de BRC-standard for Food) en hebben geëist van alle leveranciers (producenten van levensmiddelen) dat zij voldoen aan deze standaard. In eerste instantie was het een echte inspectiestandaard met veel eisen m.b.t. de productie en omgeving. De nieuwste versie bevat ook eisen m.b.t. een kwaliteitsmanagementsysteem en eisen op het gebied van voedselveiligheid, o.a. een HACCP-plan en een managementreview.





* **HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points systeem** (in de volksmond "hessup" genoemd) is opgezet door de Codex Alimentarius om een tool te hebben voor producenten van levensmiddelen om de gevaren binnen het bedrijf op te sporen en maatregelen te nemen zodat daar geen fouten gemaakt kunnen worden. HACCP heeft zijn oorsprong in de Amerikaanse ruimtevaart omdat het daar niet mogelijk is om bedorven voedselpartijen terug te sturen naar de fabriek en te vervangen door betere producten, zodat het mislukken van een kostbare missie door voedselvergiftiging als een onacceptabel risico werd gezien. Vineyard werkt al meer dan 4 jaar volgens de HACCP richtlijnen/ normeringen en is inmiddels HACCP gecertificeerd.

* **CVV = Centraal Verantwoord Vissen:** Afnemers van vis van een vaartuig dat is gecertificeerd met het Certificaat Verantwoordelijk Vissen kunnen er van op aan dat de vis van deze vissersvaartuigen op een verantwoordelijke wijze is gevangen, verwerkt en opgeslagen.

* **MSC = Marine Steward Council**, een business-to-consumer certificaat, is een onafhankelijke internationale organisatie die keurmerken toekent aan producten uit de duurzame visserij. Het keurmerk staat garant voor een duurzaam beheer van de visstanden en zo min mogelijk schade aan het zeeleven. MSC heeft als doel verantwoordelijk beheer van de voorraden vis en schaaldieren te bevorderen en te belonen. De organisatie heeft een onafhankelijke norm voor duurzame en goed beheerde visserij ontwikkeld. MSC is in 1996 opgericht door het Wereld Natuur Fonds in samenwerking met Unilever.

Ons restaurant de Nonnerie is MSC gecertificeerd.

* **EKO = Het EKO Keurmerk** wordt beheerd door de stichting SKAL en is beter bekend als het Biologisch-keurmerk. Het keurmerk mag gebruikt worden op producten die voor minimaal 95% uit biologische ingrediënten bestaan. Door Skal gecertificeerde bedrijven zijn zeer divers van aard. Het gaat om agrarische bedrijven, levensmiddelenfabrikanten, importeurs, handels- en opslagbedrijven. De bedrijven kunnen geheel of gedeeltelijk biologisch zijn en/of zich nog in omschakeling bevinden. Echter bestaan er ook biologische producten die het EKO-keurmerk niet dragen. Ook als een producent alleen in woorden aangeeft dat het product biologisch is geproduceerd, moet het product aan dezelfde eisen voldoen als de producten met het EKO-keurmerk. Het biologische marktaandeel in de voedingsindustrie groeit enorm. In 2009 werd er ten opzichte van 2008, 10% meer uitgegeven aan biologische producten. Het totale marktaandeel van biologische producten is gestegen naar 2.3 %.

* **SMK = Stichting Milieu Keur** ontwikkelt en beheert criteria om duurzaam ondernemen inzichtelijk, betrouwbaar en controleerbaar te maken. Deze criteria komen tot stand met medewerking en inbreng van producentenorganisaties, detailhandel, overheid, wetenschappers, milieudeskundigen en behartigers van consumentenbelangen. Dat verzekert een breed maatschappelijk draagvlak. Onafhankelijke certificatie-instellingen controleren of producten, processen of diensten aan de criteria van SMK voldoen.

* **Gras Keurmerk = Stichting Gras Keurmerk** is in 1991 opgericht om de Grasdier Landbouw in Nederland te stimuleren. Ze verstrekt het Gras Keurmerk aan bedrijven die dierlijke en plantaardige producten maken, volgens de Normering Grasdier Landbouw. In de grasdier landbouw worden kippen, varkens, kalveren, koeien, biggen en kuiens etc. in ruime stallen gehouden en kunnen dagelijks gezond naar buiten. Landbouwproducten worden geteeld met plantaardige/ dierlijke mest alsook in combinatie met de gras/ kalver teelt. Het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen is zeer beperkt.

* **CPE = Het CPE-Keurmerk** is een keurmerk alleen voor eieren. Dit keurmerk wordt toegekend aan twee soorten ei: het scharrelei en het vrije-uitloopei. Het keurmerk geeft aan om welke soort het gaat. Het Controlebureau voor Pluimvee, Eieren en Eiproducten, het CPE, kent deze keurmerken toe. Het CPE is een onafhankelijk bureau dat onder toezicht staat van de overheid.





* **Erkend Streekproduct = Het Erkend Streekproduct** zet zich in voor ondersteuning van regionale initiatieven voor streek-eigen productie. Het keurmerk, dat op streekproducten staat, moet aan ondermeer de volgende criteria voldoen: Er is een duidelijk omschreven productiegebied, de grondstoffen zijn afkomstig uit die streek, de verwerking vindt plaats in die streek en de producten en grondstoffen worden op een verantwoorde, duurzame wijze geproduceerd.

* **ISO 22000 = ISO 22000** is een nieuw ontwikkelde norm voor voedselveiligheidssystemen op basis van HACCP. Deze nieuwe ISO 22000 norm, die in september 2005 gepubliceerd is, stelt eisen aan een managementsysteem voor voedselveiligheid gericht op alle schakels in de voedselketen. ISO 22000 combineert 'the best of both worlds': concrete voedselveiligheidscondities, gebaseerd op de basishygiënevoorwaarden en de HACCP-standaard van de Codex Alimentarius en een effectief management van de beheersmaatregelen op basis van ISO 9001.

* **Halal = Halal** is een Arabische term wat letterlijk betekent geoorloofd volgens de islamitische (voedsel)voorschriften. In vlees, pluimvee en voedingsmiddelen industrie zijn dieren zoals koeien, kalveren, lammeren, schapen, geiten, kalkoenen en kippen halal, maar moeten wel geslacht zijn volgens de islamitische wetgeving zodat het vlees geschikt is voor consumptie. Bij de " rituele" slachting wordt al het vet en bloed verwijderd waardoor het vlees langer vers blijft. Moslims mogen ook vlees eten dat is bereid volgens de joodse methode en 'koosjer' heet. In niet-islamitische landen moeten moslims er goed op letten dat er geen vlees zit verwerkt in voorverpakte voedingsmiddelen. Sommige soorten ijs bevatten bijvoorbeeld ongeoorloofde dierlijke vetten. Halal productie en producten moeten strikt gescheiden blijven en terdege kunnen worden vastgesteld.

* **SKAL** = Zie EKO

* **UTZ = UTZ CERTIFIED**, een keurmerk dat op koffie staat en binnenkort ook op thee en cacao. De naam UTZ komt uit een Guatemalteekse Maya-taal en betekent 'goede koffie'. In 2001 besloten Ahold Coffee Company (o.a. Perla koffie) en een aantal Guatemalteekse koffieboeren tot de oprichting van de stichting Utz Kapeh. Het doel was de certificering van koffieplantages en -coöperaties volgens een gedragscode. Met UTZ-certificatie weet je waar de koffie vandaan komt en dat de bonen duurzaam is geproduceerd. Verder zijn er UTZ gedragscodes opgesteld zoals;

- Trainingen voor de koffieboeren voor verbetering van de kwaliteit.
- Onderwijs, fatsoenlijke huisvesting, schoon drinkwater en medische zorg voor de gezinnen.
- Wetgeving op het gebied van kinderarbeid, werktijden, werkomstandigheden, collectieve arbeidsovereenkomsten en veiligheid.
- Milieubehoud door slimmere teelt- en oogstmethodes. Het beschermen van waterbronnen en voorkomen van ontbossing, strenge controle op giften en bodemgebruik, efficiënter water- en energieverbruik en invoering van duurzame energie.

* **Beter Leven = Het Beter Leven kenmerk** van de Dierenbescherming 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 gebied van dierenwelzijn, maar nog niet zo goed als biologische producten. Drie sterren staan op biologische producten. Voor een uitgebreide beschrijving van dit keurmerk met de daarbij behorende eisen verwijs ik u naar:

<http://beterleven.dierenbescherming.nl/aanbieders>





* **Fair Trade = Fair Trade Original**, opgericht in 1959, is de grondlegger van de ontwikkelingshandel, een initiatief dat wereldwijd navolging heeft gevonden. Door ontwikkelingshandel vinden producten van boeren, ambachtslieden en van bedrijven met een goed sociaal beleid, hun weg naar de exportmarkt. Dit schept werkgelegenheid waardoor de welvaart van de mensen zelf, van hun dorp en soms zelfs van de hele regio stijgt. Maar ook de westerse kant van de wereld, ontwikkelen ons. Van onverschillige kopers tot bewuste consumenten. Boeren en andere producenten in ontwikkelingslanden leveren aan Fair Trade producten van hoge kwaliteit. Fair Trade doet er, samen met organisaties in de landen van herkomst, alles aan om de producten te laten aansluiten bij de eisen van de Europese consument. Zo krijgen de producenten informatie en trainingen over nieuwe trends of over ontwikkelingen rond voedselveiligheid: kennis waar zij anders geen toegang toe hebben. Fair Trade koopt de producten onder faire handelsvoorwaarden in bij de producenten en biedt hen ondersteuning op het gebied van productontwikkeling, productietechnieken, logistiek en marketing. Vervolgens verkoopt Fair Trade de producten door aan Wereldwinkels en groothandels. Fair Trade is één van de initiatiefnemers van het Max Havelaar Keurmerk; het keurmerk dat controleert of er zaken wordt gedaan volgens strikte richtlijnen.

* **IKB = Stichting Ik kies bewust** stimuleert gezondere voeding in Nederland en heeft daarbij twee uitgangspunten. Allereerst wordt de consument, door een eenvoudig herkenbaar logo, geholpen om gezondere keuzes te maken. Door het logo kan men binnen bepaalde categorieën reguliere producten vervangen door gezondere producten, waardoor minder verzadigd vet, transvet, zout en suiker wordt ingenomen. Daarnaast stimuleert het initiatief productinnovatie door producenten, zodat het eten en drinken uiteindelijk minder verzadigd vet, transvet, toegevoegd suiker en zout bevatten

4. Uitwerking gezond en vegetarisch

In onderstaande uitwerking hebben wij ons totale food assortiment bij elkaar gezet en per item aangegeven of dit product vegetarisch is, en of het product gezond is. Bij het opstellen van de criteria wat betreft gezond, zijn wij uitgegaan van onze eigen interpretatie zoals ook omschreven in hoofdstuk 1.2, rekening houdend met het IKB* keurmerk en de producten die voorkomen in de schijf van vijf zoals vastgelegd bij het Voedingscentrum.

I:\word\Vineyard\Mappen_Vineyard_Catering\MVO\Definitief beleid\Duurzaam inkopen en leveranciers

