



**Informatieblad
EKO-keurmerk Horeca**

Inhoud

Inleiding	3
1. Kern van het Programma	4
2. De belangrijkste regels van het EKO-keurmerk Horeca	6
3. Concrete invulling programma	7
4. Toezicht na certificatie	12
5. Kosten	12
Bijlage 1: Productgroepen tabel	13
Bijlage 2: Registratieformulier toetsing leveranciers	14

Dit is een uitgave van:



Stichting EKO-keurmerk

Stichting EKO-keurmerk
Postbus 859
8000 AW Zwolle
www.eko-keurmerk.nl
038-4268170

Inleiding

Dit informatieblad geeft praktische uitleg over wat het EKO-keurmerk Horeca inhoudt. Kort gezegd kiest u er met het EKO-keurmerk Horeca voor om uw aankooppercentage biologische producten te laten certificeren. U kunt zich laten certificeren voor 40%- 60%- 80% en 100% biologische aankoop.

Tot stand koming van het EKO-keurmerk Horeca

Het EKO-keurmerk Horeca programma is ontwikkeld in samenwerking met restaurateurs en cateraars die graag gebruik maken van biologische producten en met controle organisatie Skal. Het bestuur van Stichting EKO-keurmerk stelt uiteindelijk de eisen vast. Het is een privaatrechtelijk programma.

De waarde van het certificaat: Onafhankelijke aantoonbaarheid biologisch

Onafhankelijke aantoonbaarheid is een uniek verkoopargument omdat in de biologische wet- en regelgeving geen verplichtingen zijn opgenomen voor de horeca-sector als laatste schakel in de verkoop aan de consument.

Met dit certificaat kunt u zich onderscheiden. Skal, de inspectie en certificatie-instantie voor biologische producten draagt zorg voor het toelatingsonderzoek en de jaarlijkse controle van het EKO-keurmerk Horeca. Het aankoop % biologische ingrediënten en producten wordt daarmee onafhankelijk en objectief vastgesteld.

Dit is van belang voor de gast van uw restaurant als ook voor de inkoper van duurzame catering. Op de website van EKO-keurmerk worden alle gecertificeerde ondernemingen vermeld. Ook wordt promotie van het EKO-keurmerk Horeca door Stichting EKO-keurmerk verzorgd. Ook wordt het logo vermeld op www.dinnersite.nl.

Wat betekent de term biologisch?

Biologische producten worden gemaakt zonder gebruik van chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen of kunstmest en met respect voor de natuur.

Biologisch eten is een duurzame trend. Iedereen is bezig met gezonder eten en een beter milieu. Maar producten mogen niet zomaar biologisch worden genoemd. Het gebruik van de naam biologisch is voor producten aan wettelijke regels gebonden. Een product mag alleen biologisch genoemd worden wanneer het productieproces en de producten zijn gecertificeerd. Dit geldt ook voor de aanduidingen bio, biologisch geproduceerd, eco, eko, organic, ecologisch en het EKO-keurmerk. Dus voor biologische producten is er EU wet en -regelgeving. Dit geldt echter niet voor het gebruik van de term biologisch in de horeca.

1. Kern van het Programma

Restaurants, cateringbedrijven, personeelsrestaurants en grootkeukenbedrijven kunnen zich laten certificeren met het EKO-keurmerk Horeca. Het EKO-keurmerk Horeca certificeert het aankooppercentage biologische producten.

Eet- en drinkwaren, daar gaat het om.

Het programma richt zich alleen op levensmiddelen: eet- en drinkwaren. Andere biologische producten zoals reinigingsmiddelen en cosmetica mag u binnen het EKO-keurmerk Horeca gebruiken, maar vallen niet onder dit programma. Bij de inspecties worden dus ook alleen de levensmiddelen gecontroleerd.

Certificatie van het aankooppercentage biologische producten

Horecabedrijven worden gecertificeerd voor het percentage aangekocht biologisch product. Er zijn vier niveaus van certificering mogelijk:

- 40%
- 60%
- 80%
- 100%

Dit staat voor het percentage aankoop van biologische producten gerekend naar de aankoopwaarde ten opzichte van de totale aankoopwaarde van levensmiddelen. Voor 40, 60 of 80% certificatie berekent dit per kwartaal.

Eisen per productgroep

Er zijn zes productgroepen vastgesteld. De acht productgroepen zijn:

1. Zuivel
2. Vlees, vleesvervangers en eieren
3. Aardappelen, groente, fruit (agf)
4. Brood
5. Dranken (alcoholisch, alcoholvrij, koffie en thee)
6. Gemaksvoeding en droge kruidenierswaren (DKW)

Andere categorieën levensmiddelen die niet van agrarische oorsprong zijn zoals vis en wild zijn uitgezonderd van het programma. In bijlage 1 staan de productgroepen verder uitgewerkt met voorbeelden en uitzonderingen.

Ook producten / ingrediënten die niet worden aangekocht zoals kruiden uit eigen tuin zijn uitgezonderd van het programma.

Naast het totaal% worden er ook eisen gesteld aan het % per productgroep. De eisen zijn weergegeven in onderstaande tabel,

Certificatie-niveau	Totaal % biologische levensmiddelen	Per productgroep	Certificaat + Logo
40%	Minimaal 40% aankoopwaarde van de levensmiddelen Gecertificeerd biologische producten	Minimaal 40% aankoopwaarde van de levensmiddelen in 4 van de 6 productgroepen	Certificaat 40% + logo
60%	Minimaal 60% van de aankoopwaarde van de levensmiddelen	Minimaal 40% aankoopwaarde van de levensmiddelen in 5 van de 6 productgroepen	Certificaat 60% + logo
80%	Minimaal 80% van de aankoopwaarde	Minimaal 40% aankoopwaarde van de levensmiddelen in alle productgroepen	Certificaat 80% + logo
100%	100%	100%	Certificaat 100% + logo

Aankooppercentage 100%

Het vierde niveau betreft een aankooppercentage van 100% biologische producten. Hiervoor hoeven geen berekeningen per productgroep te worden gemaakt. Ook een kwartaal- en jaarrapportage vervallen. De 100% certificering vergt dus de minste administratie. Het betekent in de praktijk dat de gast of consument er vanuit kan gaan dat alle aankoop van de gecertificeerde onderneming aantoonbaar biologisch is.

2. De belangrijkste regels van het EKO-keurmerk Horeca

Hieronder vindt u de belangrijkste regels van het EKO-keurmerk Horeca. De regels worden in het volgende hoofdstuk verder toegelicht. Zo kunt u van tevoren inschatten wat de keuze voor het EKO-keurmerk Horeca in de praktijk voor u betekent.

1. *Aankoop van gecertificeerde leveranciers en van winkels*
Biologische producten moet u aankopen van winkels en van biologisch gecertificeerde leveranciers. Op de facturen van deze leveranciers zijn biologische producten herkenbaar aan de biologische verwijzing in de verkoopbenaming van het product. Onder biologische verwijzing worden de woorden biologisch, ecologisch, organic of afgeleiden hiervan verstaan. Staat dit herkenbaar op de factuur bij het product, dan is duidelijk dat het een biologisch product betreft.
2. *Administratie van biologische aankopen*
Uit de financiële administratie moet duidelijk te herleiden zijn welke producten per productgroep aangekocht zijn in biologische of niet-biologische kwaliteit.
3. *Eigen controle*
Als horeca-ondernemer voert u controlehandelingen uit om te waarborgen dat een biologisch product is aangekocht. Deze controlehandelingen bestaan uit een ingangscntrole, een interne kwartaalrapportage, een jaarlijkse eindrapportage aan Stichting EKO-keurmerk en een leverancierstoets.
4. *Toelatingsonderzoek en Certificatie*
Na aanmelding en registratie maakt de inspecteur een afspraak voor een toelatingsonderzoek. Na het toelatingsonderzoek en het toezenden van de 1^e kwartaalrapportage vindt er een beoordeling plaats waarna het certificaat wordt toegekend.
5. *Publicatie EKO-horeca keurmerk*
Na certificatie mag u zich onderscheiden met het EKO-keurmerk Horeca:



U mag dit logo alleen gebruiken voor algemene marketingdoeleinden. Het horecalogo mag u niet gebruiken in directe relatie tot gerechten of maaltijdcomponenten. U mag alleen reclame maken met het percentage biologische aankoop dat op uw certificaat staat. Uw certificaat en het EKO-keurmerk Horeca moeten beide zichtbaar zijn voor de klant.

3. Concrete invulling programma

In dit hoofdstuk zijn de genoemde kernpunten en belangrijkste regels concreet uitgewerkt. Het zijn de stappen die u moet zetten om voor het certificaat in aanmerking te komen

3.1. Aankoop van gecertificeerde leveranciers en winkels

Alleen biologisch gecertificeerde bedrijven komen in aanmerking als leverancier.

De leverancier heeft een certificaat nodig van een erkende inspectieorganisatie. In Nederland is dat Skal. Op de leveringsbon en de factuur bij de goederen zijn de geleverde biologische producten duidelijk geïdentificeerd.

Winkels (behalve slagers) die biologische producten rechtstreeks aan consumenten verkopen hoeven niet verplicht gecertificeerd te zijn. Wanneer u hiervan afneemt vraagt u een gespecificeerde factuur, zodat u de aankoop van biologische producten administratief kunt verwerken.

U toont aan dat uw leveranciers gecertificeerd zijn, door middel van een kopie certificaat of een print screen. Gebruik www.skal.nl om gecertificeerde leveranciers te checken.

Noot: Ook aantoonbaar gecertificeerde biologische verpakte producten van winkels en overige niet gecertificeerde leveranciers zijn toegestaan.

Vermeld alle leveranciers (incl. winkels) op een lijst en bewaar deze lijst. De lijst wordt bekeken tijdens de inspectie.

Jaarlijkse toetsing leveranciers

Om de biologische betrouwbaarheid van de leverancier te garanderen controleert u hen jaarlijks.

U controleert:

- of de leverancier nog minstens gecertificeerd is voor de activiteit Handel. Via www.Skal.nl kunt u het certificaat checken.
- U controleert of de facturen, pakbonnen, kistlabels, aangehechte eigen verklaringen etc. de biologische verwijzing en het Skalnummer vermelden.

U toetst door:

1. Bij de start en minimaal één keer per jaar de toetsing uit te voeren; bij stabiele factor minimaal één keer per drie jaar.
2. Deze toetsing van de betrouwbaarheid te registreren en te archiveren per leverancier.
3. Afwijkingen te corrigeren en te registreren. Gebruik voor de toetsing het registratieformulier in bijlage 2.

Administratie

Om het aankooppercentage van biologische producten te berekenen wordt in de inkoopadministratie voor het totaal en per productgroep onderscheid gemaakt in de volgende categorieën:

- biologische producten,
- niet-biologische producten.

Voor het totaal en per productgroep wordt de aankoopwaarde van beide categorieën berekend.

De verhouding van de aankoopwaarde biologische producten ten opzichte van de niet-biologische producten bepaalt het aankooppercentage.

- Bewaar facturen van leveringen zorgvuldig; zij vormen de basis van de waarborging en certificatie.
- Maak grootboekrekeningen aan de hand van de tabel in bijlage 1, uitgesplitst naar biologische en niet-biologische levensmiddelen.

De voorkeur heeft 100% administratie per productgroep. Indien onderbouwd mag men voor de registratie per productgroep gebruik maken van steekproefsgewijze controles en methodieken. Dit dient statistisch verantwoord te zijn, aantoonbaar voor derden en conform de eigen vastgelegde procedures. De inspecteur toetst of de gehanteerde steekproefmethode acceptabel is.

Interne kwartaalrapportage

Maak een kwartaalrapportage uiterlijk 1 maand na het verstrijken van het kwartaal. Dit kan samenvallen met de aangifte van de omzetbelasting.

In de kwartaalrapportage zijn de aankooppercentages biologische producten per productgroep ten opzichte van de aankoop van de niet-biologische producten in die productgroep opgenomen.

Beeoordeel de kwartaalrapportage. Afwijkingen van meer dan 10% (negatief) in 2 productgroepen moeten worden gemeld.

Archiveer de kwartaalrapportage. De inspecteur vraagt ernaar tijdens een inspectie.

Onafhankelijke jaarrapportage

Laat elk kalenderjaar een rapportage maken op dezelfde wijze als een kwartaalrapportage. Dit laat u maken door een onafhankelijk administratiekantoor en stuurt u op voor 30 april van het volgende kalenderjaar. De jaarrapportage is ondertekend door het administratiekantoor. Wanneer deze rapportage niet is ontvangen kan dit gevolgen hebben voor uw certificaat.

3.2. Ingangscontrole

Om te garanderen dat de bestelde en gefactureerde biologische producten daadwerkelijk biologisch zijn voert u bij ontvangst van de producten een controle uit.

U controleert en legt vast:

1. Komt het geleverde biologische product overeen met de vermelding op de pakbon/factuur.

Toelichting:

- Op etiketten, kistlabels, palletlabels, aangehechte eigen verklaringen of opdrachtbonnen van biologische producten behoren de volgende vermeldingen te staan: Naam en adres producent
- Productnaam met biologische verwijzing
- Nummer van de controle-organisatie (bv. NL-bio-01 staat voor SKAL)
- THT of traceerbare code.

2. Als er na de ingangscontrole geen al dan niet handmatig toegevoegde bio-verwijzing op de bon staat, telt het product niet mee voor de biologische inkoop. Het product telt dan alleen mee voor de totale aankoopwaarde van levensmiddelen.

Registreer de ingangscontrole en eventueel de aantoonbare bioverwijzing van verpakte producten.

Noteer acties bij afwijkingen.

Archiveer de pakbon/factuur, ten behoeve van de berekening van het aankooppercentage.

3.3. Toelating en certificeringstraject

Stap voor stap wordt het traject uitgelegd dat u aflegt als u het EKO-keurmerk Horeca wilt krijgen.

Aanmelding

Stuur een volledig ingevuld registratieformulier op en betaal de registratiebijdrage van €300.

Registratie

Na ontvangst van het registratieformulier en de registratiebijdrage ontvangt u een registratiebevestiging. Daarmee wordt de certificatie overeenkomst van kracht.

Toelatingsonderzoek

De inspecteur neemt contact met u voor een toelatingsonderzoek. Tijdens het toelatingsonderzoek wordt beoordeeld of uw bedrijf voldoet aan de voorwaarden.

De inspecteur legt de bevindingen vast in een rapport. Dit rapport ondertekent u ook.

Vorbereiding voor het toelatingsonderzoek

Om uw certificaat te kunnen waarborgen is een aantal controlehandelingen nodig.

Met behulp van dit informatieblad kunt u zich op de certificatie voorbereiden door de genoemde stappen in uw bedrijfsvoering door te voeren.

Het is praktisch om de vertegenwoordiger van uw administratiekantoor of uw administratief medewerker bij het toelatingsonderzoek aanwezig te laten zijn.

Ter voorbereiding op het toelatingsonderzoek zijn voor u de volgende zaken van groot belang:

1. U heeft een lijst van alle leveranciers.
2. U toont aan hoe u de ingangscntrole waarborgt.
3. U kunt aantonen dat uw administratie geschikt is voor de biologische certificering.
4. U geeft aan hoe u het logo in uw marketing en communicatie gaat gebruiken.

Kwalificatieperiode voor de certificatie van 40-60-80%

De kwalificatieperiode van drie maanden begint na het toelatingsonderzoek, tenzij punt 1 t/m 3 nog niet in orde zijn. In de kwalificatieperiode toont u het aankooppercentage biologische producten per productgroep aan.

Certificatie voor de certificatie van 40-60-80%

U overhandigt Stichting EKO-keurmerk een rapportage van de kwalificatieperiode, waaruit het aankooppercentage blijkt. Deze rapportage wordt binnen een maand beoordeeld en de certificatiemedewerker beslist of uw bedrijf een certificaat krijgt. Indien akkoord ontvangt u het certificaat. Daarnaast krijgt u digitaal het EKO-keurmerk Horeca toegestuurd, zodat u dit voor uw promotie kunt gebruiken.

Kwalificatie en Certificatie voor 100%

Voor certificatie van 100% geldt geen kwalificatieperiode. Wanneer Skal de gevraagde gegevens heeft ontvangen en beoordeeld kan Skal het certificaat direct afgeven.

Geldigheid certificaat

Uw certificaat wordt jaarlijks verlengd, wanneer u aan de normen blijft voldoen.

3.4. Publicatie EKO-keurmerk Horeca



Het EKO-keurmerk Horeca is eigendom van Stichting EKO-keurmerk en gedeponeerd als merk. Het logo mag u uitsluitend gebruiken wanneer u in het bezit bent van een geldig certificaat. Dit certificaat ontvangt u na toelating. Onder het logo van het keurmerk mag u desgewenst alleen vermelden:

- het gecertificeerde aankooppercentage;
- het nummer waaronder het horecabedrijf is gecertificeerd.

Gebruik van biologische productenlogo's zoals het EKO-keurmerk en het EU-logo is niet toegestaan.

Na certificatie verstrekt Stichting EKO-keurmerk het Horeca keurmerk aan uw bedrijf, zoals u ze hierboven onder ziet. Van de kleur, tekst, vormgeving en specifieke instructies mag u niet afwijken.

Duidelijkheid voor de klant

Hang het certificaat en het EKO-keurmerk Horeca zichtbaar op voor de klant, zodat de klant zekerheid heeft over het percentage waarvoor uw bedrijf is gecertificeerd.

Gebruik keurmerk

U mag het EKO-keurmerk Horeca logo alleen gebruiken voor algemene marketingdoeleinden. Het horecalogo mag u niet gebruiken in directe relatie tot gerechten of maaltijdcomponenten

4. Toezicht na certificatie

Jaarlijkse inspectie

Er wordt jaarlijks een inspectie uitgevoerd om te controleren of uw bedrijf nog voldoet aan de voorwaarden:

- Komt de bedrijfsspecificatie nog overeen met het certificaat?
- Zijn de controle op de leveringen en de toetsing van de betrouwbaarheid van de leveranciers van de biologische producten/ingrediënten in orde?
- Komt het percentage biologisch aandeel van de aankoop inderdaad overeen met het percentage van de certificering?
- Wordt het logo op de juiste wijze gebruikt en is het certificaat zichtbaar?

De inspecteur laat na inspectie een inspectierapport achter.

Onaangekondigde inspecties

Naast de jaarlijkse aangekondigde inspectie kan er ook een onaangekondigde inspectie plaatsvinden. Dit is geen volledige inspectie, maar er wordt op een aantal punten gecontroleerd, bijvoorbeeld of het certificaat zichtbaar is.

Verhoging percentage

Als het totaalpercentage aankoop biologische producten minimaal 2 kwartalen in een hogere klasse valt en u voldoet aan de eisen per productcategorie dan kan uw certificaat gewijzigd worden. U dient de kwartaalrapportages in bij Stichting EKO-keurmerk als bewijs. U ontvangt een aangepast certificaat.

5. Kosten

Bij aanmelding betaalt u een eenmalige registratiebijdrage van 300 Euro (excl. BTW). Voor deze bijdrage wordt het bedrijf geregistreerd en het toelatingsonderzoek op locatie uitgevoerd. Na uitvoering van het toelatingsonderzoek wordt de jaarlijkse bijdrage van 650 Euro in rekening gebracht.

Bijlage 1: Productgroepen tabel

	Productgroep	Producten	Voorbeeld uitzonderingen*
1	Zuivel	Vloeibare zuivelproducten, harde en zachte kaassoorten, (room)boter, roomproducten zoals slagroom, koksroom, koffiemelk, melkpoeder, melkvervangers (zoals sojamelk), pudding.	Koffiemelkpoeder (Completa, creamer, DKW) Margarine (DKW)
2	Vlees	Alle soorten vlees van slachtdieren en gevogelte, orgaanvlees, schaal- en schelpdieren, vleeswaren en vleesvervangers. Vers, diepgevroren, ingeblikt of geconserveerd (rook, zout, zuur), eieren en eiproducten.	Vleessauzen zoals ragout en hazenpeper (convenience)
3	Aardappel-, groente- en fruitproducten	Vers, diepgevroren en ingeblikte aardappel-groente- en fruitproducten. Verse kruiden en paddenstoelen, patates frites, aardappelpureepoeder, noten en peulvruchten.	Aardappelgratin (convenience)
4	Brood en ontbijtproducten	Alle broodsoorten, ontbijtgranen inclusief beschuit en crackers. Bake-off producten.	Paneermeel (DKW)
5	Dranken (alcoholisch, frisdranken, koffie en thee)	Wijn, bier, gedestilleerd. Producten met meer dan 1% alcohol. Niet alcoholische dranken, groenten- en fruitsappen. Alle koffie en thee producten, kruidenthee.	
6	Convenience en droge kruidenierswaren (DKW)	Samengestelde en/of toebereide producten, gedroogde kruiden en specerijen, deegwaren (pasta), suiker, azijn, koek en gebak, chocoladeproducten, meel, oliën en vetten, zoet broodbeleg, snacks, snoep, ijs, soepen, sauzen, salades, kant- en klaar gerechten en maaltijdcomponenten, puddingpoeder, rijst.	Koffie en thee producten (Dranken)

* uitzonderingen die niet bij de productgroep behoren.

Producten die niet onder de categorieën vallen zijn vis en wild, omdat deze producten niet of te beperkt biologisch zijn.

Bijlage 2: Registratieformulier toetsing leveranciers

Datum controle	
Naam + plaats leverancier	
Skalnummer	

	Ja/nee	Actie bij afwijking	Opmerking
Certificaat geldig			
Kopie certificaat in administratie			
Bioverwijzing correct op documenten			
Certificatienummer (vb. NL-bio-01) vermeld op documenten			