

'De tijd is rijp voor een bio-keurmerk in de horeca'

Een embleem voor

De term biologisch is al lang niet meer het domein van het geitenwollen sokkencircuit. Het milieubewustzijn van mensen neemt toe en bewust eten hoort daar ook bij. In supermarkten zijn steeds meer biologische producten te verkrijgen, die ondanks het wat hogere prijskaartje behoorlijk populair zijn. Die steeds maar breder wordende doelgroep wil ook buiten de deur die bewuste leefstijl doorzetten. Steeds meer restaurants claimen dan ook dat er biologisch wordt gekookt in hun keuken. Maar als puntje bij paaltje komt kan elk restaurant dat beweren, want er is geen enkele controle in de horeca op het rechtmatig gebruik van de term. Is het tijd voor een bio-keurmerk in de horeca? "De term 'biologisch' wordt steeds vaker misbruikt."

Skal, de instantie die in Nederland het EKO-keurmerk verleent, vindt dat de tijd rijp is voor een bio-keurmerk. Directeur Jaap de Vries beschouwt het als een gemiste kans dat er in de horeca nog niet gecertificeerd wordt op dit gebied. "Wij werken vanuit de ketengedachte; van zaadje tot karbonaadje onderwerpen we producten aan de regels die we hebben opgesteld voor het EKO-keurmerk. De horeca zit als het ware aan het einde van de keten en is de laatste stap tussen product en consument. Het is toch vreselijk jammer als juist die schakel in een verder geheel gecertificeerde keten onontgonnen gebied blijft?"

Blinde vlek

De Vries is zich heus wel bewust van de problematiek die er juist in de horeca rondom 'biologisch werken' is. "Een varkensboer produceert alleen maar var-

kensvlees, maar een kok creëert gerechten met verschillende ingrediënten. Het is af en toe ontzettend moeilijk om allemaal biologische ingrediënten te krijgen. Dan hangt het ook nog eens van het soort bedrijf af hoe hoog die moeilijkheidsgraad is. Voor een cateraar is het aanzienlijk makkelijker om volledig biologisch te werken dan voor een restaurateur. Catering is immers professioneel strak gestuurd en biedt kansen voor het eenvoudig aantoonbaar maken van het voldoen aan biologische eisen. Wat ons betreft is deze bedrijfstak dan ook een onnodige blinde vlek in het toezicht."

Zware opgave

Voor restaurants liggen de bio-eisen wat moeilijker. Hun werkwijze is complexer en daarom ook moeilijker te controleren. De Vries: "Koks combineren smaak, beleving, streek, seizoen en biologisch tot een feest voor de gasten waarbij dat

laatste als uitgangspunt dient. Zij willen geen concessies doen aan de kwaliteit van het eindproduct. Dan is ook nog eens sprake van onzekere afname. Een restaurant runnen volgens bio-eisen is echt een zware opgave en dus ook het aantoonbaar werken volgens de eisen. Restaurants die door de combinatie van bijvoorbeeld smaak, streek, biologisch, enzovoort tegen aanbodproblemen oplopen, hebben of maken het zich erg moeilijk. Maar er wordt gezocht naar een manier om restaurants met een biologische werkwijze toch te certificeren, zodat de consument weet waar hij aan toe is. Skal kan dat op eenvoudige wijze controleren met hulp van onafhankelijke specialisten die al bij de bedrijven op bezoek komen, we hebben de methodiek in ieder geval in huis."

Erecode

Initiatieven voor werken volgens bepaalde regels om een mooi en eerlijk product te creëren, komen ook uit de horeca zelf. Het culinaire genootschap Euro-Toques onderscheidt zich van de hedendaagse voedsel- en drankensector door vooral gebruik te maken van natuurlijke grondstoffen. Toch deinst het genootschap enigszins terug voor de term 'biologisch'. "Zelf bezigen we liever de term 'natuurlijk'", zegt Bram Loman van Euro-Toques. "Het keurslijf waaraan biologische producten moeten voldoen staat niet persé garant voor een smaakvol product. Leden van Euro-Toques binden zich aan een erecode. Hierin is vastgelegd dat naar eer en geweten wordt gekookt, met natuurlijke producten en een eerlijke voorlichting aan de gast.

Waarborgsysteem

Het waarborgsysteem dat van Veluwen voorstelt, bestaat uit een cirkel die is onderverdeeld in acht partjes. Elk partje staat voor een onderdeel van de inkoop. Die onderdelen zijn respectievelijk: vlees, zuivel, brood en droogwaren, aardappels, groente en fruit, wijn en gedestilleerd, vis en schaaldieren, warme dranken en frisdrank en non-food. De restaurateur kan zelf kiezen aan welk onderdeel hij mee wil doen. Wil hij in aanmerking komen voor het keurmerk, dan moet voor dat onderdeel de biologische inkoop minimaal zestig procent zijn. De controle wordt gedaan middels de inkoopbonnen en zal worden uitgevoerd door een externe instantie. Welk bureau dat zal gaan doen is nog niet bekend. Van Veluwen en de zijnen zijn nog in bespreking met verschillende keuringsinstanties. Het waarborgsysteem gaat na de zomer van start en binnen drie jaar zal moeten blijken of het een toegevoegde waarde heeft voor de Nederlandse horeca.

integriteit

Juist het 'betrouwbaar onderscheid' is voor Euro-Toques niet te maken als het om biologisch of traditioneel geproduceerd voedsel gaat. TNO heeft zo haar twijfels over de pure gezondheid van biologisch geproduceerd voedsel en het is wetenschappelijk aangetoond dat er nauwelijks smaakverschillen zijn. Als we daarin door onafhankelijke instanties duidelijkheid kunnen brengen, dan kunnen de koks en andere inkopers voor de horeca hun standpunt onderbouwd innemen. Er moeten onzes inziens ook betere argumenten komen om het, soms behoorlijke, prijsverschil te kunnen accepteren. Tot het zover is proberen wij zoveel mogelijk te werken met natuurlijke en vaak streekgebonden producten met als doel onze gasten te verwennen met zo mooi en smakelijk mogelijke gerechten."

Het kaf en het koren

Toch gaat binnenkort een proef van start om een bio-keurmerk te introduceren in de vaderlandse horeca. Initiatiefnemer is Eric van Veluwen, patron cuisinier van Landgoed Rhederoord in De Steeg. Van Veluwen werkt al jaren zoveel mogelijk biologisch en ziet dat het nu een trend aan het worden is. Dat betekent dat er ook steeds meer misbruik wordt gemaakt van de term en daarom vindt hij het belangrijk dat er een bepaalde waarborg komt, zodat mensen het kaf van het koren kunnen scheiden. Hij gaat samen met vijftien andere horecabedrijven de uitdaging aan om een biologische standaard in te voeren. "Dat zijn heel uiteenlopende bedrijven, van een kantine tot een hotelketen", zegt van Veluwen. "De aanloopfase heeft behoorlijk wat tijd in beslag genomen. Het is niet dat bedrijven niet willen, maar de meeste bedrijven zitten niet te wachten op wéér een keurende instantie. De administratieve druk is al erg hoog in de branche en zo'n embleem kost altijd tijd en geld." Daarnaast vergt het vaak ook een denkomslag van veel bedrijven, weet van

Veluwen. "Een bepaalde groep gasten zal juist komen vanwege het keurmerk, maar de rest van de gasten zal ook enthousiast moeten zijn. Daarvoor heb je de bediening hard nodig. Zij zal de mensen moeten uitleggen waarom er voor bepaalde producten is gekozen. Ook moet de bediening de vragen van de mensen goed kunnen beantwoorden. Als dat goed lukt, worden gasten vaak erg enthousiast, want het is leuk om het verhaal achter het gerecht op

'Biologisch koken is een trend aan het worden'

je bord te weten. Als het bijvoorbeeld keihard heeft geregend, heeft het geen enkele zin om aardbeien te serveren, want die zuigen zich dan helemaal vol en smaken erg waterig. Als je dat aan gasten uitlegt en een mooi alternatief biedt, vinden ze dat alleen maar leuk. Om die reden werk ik zelf al jaren niet meer met een vaste kaart. Wat de natuur te bieden heeft, komt bij ons op het bord. Zo zouden de meeste biologische restaurants moeten gaan werken

om het zichzelf wat gemakkelijker te maken. Naar mijn ervaring laat de gast zich graag verrassen en daar moet je als kok gebruik van maken."

Integer

Van Veluwen: "Een probleem waar veel bedrijven tegen aanlopen is de verkrijgbaarheid van producten. De wil is er vaak wel, maar je kunt nu eenmaal niet voor al je verschillende ingrediënten een andere leverancier hebben. Met de vijftien bedrijven waar we de proef mee aangaan hebben we afspraken gemaakt bij een groothandel. Door gezamenlijke inkoop en prijsafspraken proberen we de kosten te drukken en het aanbod zo breed en aantrekkelijk mogelijk te houden. Tegelijkertijd weten we ook dat honderd procent biologisch koken een illusie is. Sommige leveranciers werken bijvoorbeeld wel biologisch maar zijn zo kleinschalig dat een EKO-keurmerk geen haalbare kaart is. Wild en paddenstoelen worden ons soms aangeboden via de achterdeur en daar zit uiteraard ook geen keurmerk op, terwijl het in feite oer-biologisch is. Waar het ons om gaat is dat wij gasten kunnen waarborgen dat ze te gast zijn bij een integer bedrijf. Als we een embleem kunnen creëren dat synoniem staat voor integriteit, is wat mij betreft de proef geslaagd."

EKO-keurmerk

Aan het EKO-keurmerk is een biologische product te herkennen dat door Skal is gecertificeerd. Het EKO-keurmerk staat voor betrouwbaarheid en maximale zekerheid dat het product ook echt biologisch is. Het is gecontroleerd. Skal is wettelijk eigenaar en merkhouder van het EKO-keurmerk. Het EKO-keurmerk betekent dat het product voldoet aan de Nederlandse nationale regelgeving, dus aan de EU-verordening voor biologische productie. Voor meer informatie: www-eko-keurmerk.nl.

