

Informatieblad Horeca



Skal  **BIO CONTROLE**

Inhoud

Inleiding	3
1. Kern van het Programma	4
2. EKO-keurmerk Horeca	6
3. Concrete invulling programma	7
4. Certificeringstraject	10
5. Toezicht	11
Bijlage 1: Productgroepen tabel	12
Bijlage 2: Registratieformulier toetsing leveranciers	13

Dit informatieblad is een uitgave van:

Skal
Postbus 384
8000 AJ Zwolle

tel. 038 – 426 8100
fax 038 – 426 8182
e-mail: bereiding@skal.nl
www.skal.nl



Inleiding

Dit informatieblad geeft praktische uitleg over de regels en procedures die gelden wanneer u voor uw horecabedrijf ervoor kiest het aankooppercentage biologische producten te laten certificeren. Dit informatieblad is gebaseerd op het Skal-Reglement biologische certificatie horeca. Het officiële Skal reglement kunt u nalezen op www.skal.nl.

Met dit certificaat kunt u zich onderscheiden. De enige manier waarop uw gasten er zeker van kunnen zijn dat u biologische producten gebruikt is wanneer u gecertificeerd bent om het EKO-keurmerk Horeca te gebruiken.

Biologisch in de horeca

De voorschriften voor de biologische productie zijn vastgelegd in de Europese verordeningen 834/2007 en 889/2008.

Voor de horeca is in de Europese Verordening voor biologische productie (nog) geen regelgeving opgenomen. Skal heeft een privaat programma ontwikkeld om de horeca-sector de mogelijkheid te bieden zich te onderscheiden met het gebruik van biologische producten.

Wat betekent de term biologisch?

Biologische producten worden voortgebracht zonder gebruik van chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen of kunstmest en met respect voor de natuur. Producten mogen niet zomaar met een verwijzing naar de biologische productiemethode op de markt worden gebracht. Het gebruik van deze verwijzing is aan wettelijke regels gebonden en alleen toegestaan wanneer het productieproces en de producten zijn gecertificeerd. Onder deze verwijzingen vallen bijvoorbeeld de aanduidingen bio, biologisch geproduceerd, eco, eko, organic, ecologisch en het EKO-keurmerk.

1. Kern van het Programma

Afbakening

Het programma richt zich alleen op levensmiddelen: eet- en drinkwaren. Andere biologische producten zoals reinigingsmiddelen en cosmetica mogen gebruikt worden, maar vallen niet onder dit programma. Dit certificatieprogramma is van toepassing op restaurants, catering- en grootkeukenbedrijven.

Certificatie van het aankooppercentage biologische producten

Op basis van dit certificatieprogramma worden horecabedrijven gecertificeerd voor het percentage aangekocht biologisch product. Drie niveaus van certificering zijn mogelijk:

- 40%
- 60%
- 80%

Dit staat voor het percentage aankoop van biologische producten gerekend naar de aankoopwaarde ten opzichte van de totale aankoopwaarde van levensmiddelen. U berekent dit per kwartaal.

Er zijn acht productgroepen vastgesteld. U moet in elke productgroep het gecertificeerde percentage aangekocht biologisch product behalen. De acht productgroepen zijn:

1. Zuivel
2. Vlees, vleesvervangers en eieren
3. Aardappelen, groente, fruit (agf)
4. Brood
5. Dranken, alcoholisch (>1%)
6. Dranken, alcoholvrij
7. Convenience food en droge kruidenierswaren (DKW)
8. Koffie- en theeproducten

In bijlage 1 staan de productgroepen verder uitgewerkt met voorbeelden en uitzonderingen.

De belangrijkste regels

1. Biologische producten moet u aankopen van winkels en biologisch gecertificeerde leveranciers. Op de facturen van deze leveranciers zijn biologische producten herkenbaar aan de biologische verwijzing¹ in de verkoopbenaming van het product.
2. Uit de financiële administratie moet duidelijk te herleiden zijn welke producten per productgroep aangekocht zijn in biologische of niet-biologische kwaliteit.
3. 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 Skal en een leverancierstoets.

¹ Biologische verwijzing = biologisch, ecologisch, organic of afgeleiden hiervan

4. Na certificatie mag u zich onderscheiden met het EKO-keurmerk Horeca.



U mag dit keurmerk 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.

5. Uw certificaat moet zichtbaar zijn voor de klant.

Kosten voor inspectie en certificatie

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

Het % biologische aankoop dient u voor de certificatie daadwerkelijk te behalen.

2. EKO-keurmerk Horeca



Het EKO-keurmerk Horeca is eigendom van Skal en gedeponeerd als merk. Het keurmerk mag u uitsluitend gebruiken wanneer u in het bezit bent van een geldig certificaat.

Onder het keurmerk mag u desgewenst alleen vermelden:

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

Gebruik van het EKO-keurmerk en het EU-logo is niet toegestaan.

Na certificatie verstrekt Skal het keurmerk aan het gecertificeerde bedrijf. Van de kleur, tekst, vormgeving en specifieke instructies mag u niet afwijken.

3. Concrete invulling programma

Om het gestelde doel te bereiken zijn er verschillende normen vast gesteld. In dit hoofdstuk is concreet uitgewerkt welke stappen u moet nemen om voor het certificaat in aanmerking te komen.

1. Aankoop van gecertificeerde leveranciers

Alleen biologisch gecertificeerde bedrijven komen in aanmerking als leverancier. De leverancier heeft een certificaat nodig van een erkende inspectie-organisatie. In Nederland is dat Skal.

De leverancier moet een duidelijke leveringsbon en factuur bij de goederen leveren waarop de geleverde biologische producten duidelijk zijn opgesomd.

1. 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.
2. Vermeld alle leveranciers op een lijst en bewaar deze lijst.
3. 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. Vermeldt deze winkel op de leverancierslijst.

2. Ingangscontrole

Om te garanderen dat de bestelde en gefactureerde biologische producten daadwerkelijk biologisch zijn voert u bij ontvangst goederen een controle uit. Deze controle kan worden uitgevoerd samen met de ontvangstcontrole volgens Hygiëncode voor de horeca (HACCP).

U controleert en legt vast:

1. Komt het geleverde biologische product overeen met de vermelding op de pakbon/factuur.
2. Als er geen bio-verwijzing op de bon staat, telt het product niet mee voor de biologische inkoop, maar wel voor de totale aankoopwaarde van levensmiddelen.
3. Registreer deze controle.
4. Noteer acties bij afwijkingen.
5. Archiveer de pakbon/factuur, ten behoeve van de berekening van het aankooppercentage.

Toelichting:

Op etiketten, kistlabels, palletlabels, aangehechte eigen verklaringen of vrachtbonnen van biologische producten behoren de volgende vermeldingen de staan:

- Naam en adres producent
- Productnaam met biologische verwijzing
- Skal + nummer/ nummer buitenlandse controle-organisatie
- THT of traceerbare code.

3. Administratieve berekening

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

- biologische producten,
- niet-biologische producten.

Per productgroep wordt de aankoopwaarde van beide categorieën berekend. De verhouding van de aankoopwaarde biologische producten ten opzichte van de niet-biologische producten bepaald 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.

4. 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.

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

Archiveer de kwartaalrapportage. Skal vraagt daar naar tijdens een inspectie.

5. Onafhankelijke jaarrapportage

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

6. Jaarlijkse toetsing leveranciers

Om de biologische betrouwbaarheid van de leverancier te garanderen vindt een jaarlijkse toetsing plaats.

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.

7. Duidelijkheid voor de klant

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

8. Gebruik keurmerk

U mag dit logo alleen gebruiken voor algemene marketingdoeleinden. Het horecalogo mag u niet gebruiken in directe relatie tot gerechten of maaltijdcomponenten.

4. Certificeringstraject

In dit hoofdstuk staat stap voor stap het traject dat u aflegt als u het EKO-keurmerk Horeca wilt krijgen.

Aanmelding

Stuur een volledig ingevuld registratieformulier naar Skal en betaal de registratiebijdrage.

Registratie

Na ontvangst van het registratieformulier en de registratiebijdrage stuurt Skal u een bevestiging van registratie. Daarmee wordt de certificatie-overeenkomst van kracht en krijgt u een Skalnummer. Ter ondersteuning van de uitvoering van het horeca-certificatieprogramma ontvangt u het Handboek Horeca waarmee u het toelatingsonderzoek kan voorbereiden.

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. Het onderzoek heeft tevens een informatief karakter.

Vorbereiding voor het toelatingsonderzoek

Om uw certificaat te kunnen waarborgen is een aantal controlehandelingen nodig. Met behulp van het vorige hoofdstuk kunt u zich op de certificatie voorbereiden door de stappen die daar genoemd zijn in uw bedrijfsvoering door te voeren.

Skal adviseert 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 gebruikt.

Kwalificatieperiode

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

U overhandigt Skal een rapportage van de kwalificatieperiode, waaruit het aankooppercentage blijkt. Skal beoordeelt deze rapportage binnen een maand en 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.

Geldigheid certificaat

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

5. Toezicht

Fysieke inspectie

Skal voert jaarlijks een inspectie uit om te controleren of uw bedrijf 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 flitsinspecties

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

Beoordeling jaarrapportage

Jaarlijks laat u een jaarrapportage maken door een onafhankelijke boekhouder of accountant, op dezelfde manier als de kwartaalrapportages. Dit stuurt u naar Skal op ter beoordeling.

Verhoging percentage

Als het percentage aankoop biologische producten minimaal 2 kwartalen in een hogere klasse valt kan uw certificaat gewijzigd worden. U dient de kwartaalrapportages in bij Skal als bewijs. U ontvangt een aangepast certificaat.

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	Verse, 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	Alcoholische dranken	Wijn, bier, gedestilleerd. Producten met meer dan 1% alcohol.	
6	Frisdrank	Niet alcoholische dranken, groenten- en fruitsappen.	
7	Convenience en droge kruidenierswaren (DKW)	Samengestelde en/of toe bereide 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.	
8	Koffie- en thee producten	Alle koffie en thee producten, kruidenthee.	Koffiesnoepjes (DKW)

* 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			
Skalnummer vermeld op documenten			