Notitie biologische inkoop dierlijke producten door provincie Noord-Brabant

Partij voor de Dieren Statenfractie Noord-Brabant
's-Hertogenbosch, maart 2014

Inhoudsopgave

1. Aanleiding 3
Het belang van biologische veehouderij 3
2. Keurmerken, kenmerken en labels 4
Skal-certificatie: écht biologisch 4
De dierlijke producten in het bedrijfsrestaurant 5
3. Waarom biologisch keurmerk 8
4. Extra kosten 8
5. Keuzevrijheid 10

Bijlage A: Motie Biologische inkoop door de provincie Noord-Brabant 11
Bijlage B: 'De Guijt' certificeringsnormering 12
Bijlage C: Resultaten onderzoek financiële gevolgen 13

1. Aanleiding

Het is duidelijk dat de retail en de consument de belangrijkste spelers zijn in de transitie naar biologische dierlijke producten. Om de kwaliteit van de producten te borgen, worden keurmerken gebruikt. Onlangs hebben de biologische keurmerken echter imagoschade opgelopen. In december 2013 bleek dat vleesverwerker VION grootschalig heeft gefraudeerd door niet-biologisch vlees als biologisch vlees te verkopen.[1] Wij vinden dat het vertrouwen van de bewust etende consument hiermee ernstig is geschaad. Dit voorval is een klap voor de keten en plaatst biologisch vlees in een minder betrouwbaar licht. Dit kan de consument ontmoedigen in de aanschaf van biologische producten en kan daarmee de transitie naar een biologische veehouderij schade berokkenen.

We hebben in het provinciehuis een kans om voorop te lopen wat betreft biologische veeteelt, waarbij we laten zien dat wij, als consument, de transitie serieus nemen. Belangrijk is ook dat wij aan de consument laten zien dat wij het product 'biologisch' nog steeds steunen en dat wij het vertrouwen in de biologische keten niet hebben verloren. Wij pleiten daarom voor de inkoop van eieren, vlees- en zuivelproducten, voorzien van een biologisch keurmerk, voor het bedrijfsrestaurant van het Provinciehuis.

Met deze notitie bieden wij wat diepgang in de kwestie en proberen wij onterechte bezwaren te weerleggen. Eerst zullen de voordelen en dus het belang van biologische veehouderij de revue passeren. Tijdens de behandeling van de motie bleek er nogal wat onduidelijk te bestaan over wat 'biologisch' precies is, en om die reden zal het verschil tussen keurmerken enerzijds en kenmerken en labels anderzijds belicht worden. Het biologisch keurmerk is namelijk essentieel anders dan 'groene' of 'duurzame' labels en kenmerken. Een vergelijk tussen de in het bedrijfsrestaurant aangeboden eieren, vlees- en zuivelproducten – ofwel 'dierlijke producten' – en de biologisch alternatieven zal meer duidelijkheid verschaffen. In de paragraaf daarna zal worden uiteengezet waarom wij het gebruik van het biologisch keurmerk zo belangrijk achten.
Hierna komen we aan bij een voor veel mensen begrijpelijkerwijs belangrijk aspect; de extra kosten die de inkoop van biologische dierlijke producten met zich meebrengt voor de lunch van de werknemers van het provinciehuis. Na een korte behandeling van de stelling dat de inkoop van biologische dierlijke producten een beperking van de keuzevrijheid met zich meebrengt, komen we tenslotte aan bij de vraag hoe Provinciale Staten kunnen kiezen voor de biologische inkoop van dierlijke producten voor het bedrijfsrestaurant.

Het belang van biologische veehouderij

Het eten van producten van de biologische veehouderij is onder de streep beter voor mens, dier en milieu dan de niet-biologische veehouderij. Zo levert de biologische veehouderij voordelen op voor de volksgezondheid. Doordat biologisch gehouden dieren niet preventief met antibiotica worden behandeld en het veevoer niet met chemische bestrijdingsmiddelen is bespoten, komen deze middelen niet in biologisch voedsel terecht. Daarnaast is biologische veeteelt door het lagere aantal dieren per hectare minder gevoelig voor epidemieën. De uitbraken van besmettelijke ziekten als

[1] *http://www.omroepbrabant.nl/?news/203908952/VION+fraudeerde+wél+met+biologische+ham,+blijkt+uit+rapport.aspx*

mond-en-klauwzeer, vogelpest, varkensgriep en Q-koorts zijn gevolgen van de steeds verder intensiverende veeteelt. Nieuwe uitbraken zijn dan ook in de lijn der verwachting.
In de biologische veehouderij is ook een hogere mate van dierenwelzijn door, onder andere, ruime verplichte weidegang en het ontbreken van pijnlijke, preventieve medische ingrepen als castratie, het wegbranden van horens, het couperen van staarten, en het afbranden van snavels. Biologisch vee heeft meer ruimte om haar natuurlijke gedrag te vertonen, wat het welzijn van de dieren direct ten goede komt.
Een ander voordeel van biologische veehouderij is dat het, in tegenstelling tot de reguliere veehouderij, niet bijdraagt aan een mestoverschot. Bij de reguliere veehouderij is het doorgaans zo dat er veel meer mest wordt geproduceerd dan uitgereden kan worden. Biologische veeteelt respecteert het principe van de gesloten kringloop. Dat gaat ook op voor mest; alle mest moet worden afgezet op biologische grond met een maximale hoeveelheid.[2]
De lagere risico's voor de volksgezondheid en het principe van de gesloten kringloop maakt dat biologische veeteelt beduidend duurzamer is dan de reguliere veehouderij. Dankzij de strengere eisen die worden gesteld aan het houden van dieren is biologische veeteelt ook diervriendelijker. Het kunnen doorslaggevende redenen zijn om van de reguliere veehouderij over te stappen naar de biologische.

2. Keurmerken, kenmerken en labels

Op de markt is een verscheidenheid aan labels, kenmerken en keurmerken met een groen karakter. Van de in het bedrijfsrestaurant aangeboden dierlijke producten draagt ongeveer één vijfde deel een keur-, kenmerk of label. Van dat vijfde deel zijn lang niet alle producten daadwerkelijk biologisch geproduceerd. In tegenstelling tot keurmerken kunnen labels en kenmerken namelijk niet garanderen dat een product biologisch is. Om dit verder toe te lichten zal in deze paragraaf worden ingegaan op de bestaande biologische keurmerken en de labels zoals die door de in het bedrijfsrestaurant aangeboden dierlijke producten gedragen worden.

Skal-certificatie: écht biologisch
Er zijn ondertussen erg veel keurmerken, kenmerken, labels en productlijnen in het leven geroepen die duurzaamheid en dierenwelzijn zouden garanderen. 'Biologisch' is echter een, op Europees niveau, wettelijk beschermde term. Stichting Skal is door het toenmalige ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie aangewezen om toezicht te houden op de biologische productie in Nederland.[3]

> "*Biologisch is een wettelijk beschermde term. Een landbouwproduct of voedingsmiddel mag alleen biologisch heten als het productieproces aan wettelijke voorschriften voldoet. De Europese overheid bepaalt de regels, de bijna 3300 gecertificeerde bio-ondernemers leven deze na en wij controleren hierop. Zo kan de consument er van op aan dat een biologisch product ook écht biologisch is. We houden toezicht op de hele biologische keten, in opdracht van het Ministerie van EZ.*"[4]

[2] *http://www.skal.nl/biologische-teelt-van-gewassen/voorwaarden-teelt/u-gebruikt-alleen-toegestane-meststoffen/*
[3] *http://www.skal.nl/over-ons/*
[4] *http://www.skal.nl/*

Het toezicht van Skal bestaat uit het minimaal eenmaal per jaar controleren van de gecertificeerde biologische ondernemers, zodat de consument er op kan vertrouwen dat producten met een Skal-keurmerk ook daadwerkelijk aan de eisen voor biologische veehouderij[5] voldoen. Producten met een EKO-en een Demeter-keurmerk zijn ook gecertificeerd door Skal.
Producten met een Demeter-keurmerk moeten naast de eisen voor Skal-certificatie aan aanvullende eisen voldoen die betrekking hebben op antroposofische waarden[6]. Demeterproducten zijn daarmee biologisch-dynamisch. In de biologisch dynamische landbouw gaat het om de zorg voor de bodem en het landschap als één geheel. Essentieel is daarbij het begeleiden van kringlopen op het bedrijf, waarin naar een evenwicht tussen voeding voor mens en dier, met behoud van de bodemvruchtbaarheid, wordt gestreefd.

Duurzaam ≠ biologisch

De begrippen 'biologisch' en 'duurzaam' worden regelmatig onterecht gezien als synoniemen. Ook tijdens de behandeling van de motie, die pleit voor *biologische* inkoop, werd verwezen naar een onderdeel van de uitwerking van adviescommissie Van Doorn. Naar aanleiding van een D66-amendement stelt de betreffende tekst dat de dierlijke producten die in het bedrijfsrestaurant worden aangeboden duurzaam geproduceerd moeten worden.
Duurzaamheid zegt iets over de toekomstbestendigheid van een proces. Daarbij kan het om ecologische aspecten gaan, maar ook om sociale of economische aspecten. 'Biologisch' heeft betrekking op milieu, natuur en dierenwelzijn. Een biologisch product is per definitie duurzaam, maar een duurzaam product is niet per definitie biologisch, temeer omdat er geen wettelijke eisen voor het kenmerk 'duurzaam' zijn.

De dierlijke producten in het bedrijfsrestaurant

Tijdens de behandeling van de motie werd gezegd dat cateraar Hutten het varkensvlees van een biologisch-dynamisch bedrijf koopt. Ook werd gesteld dat Hutten rundvlees bij runderfokker Broeders koopt, die het Bief Select-merk heeft, dat beter zou zijn dan biologisch rundvlees. Gedeputeerde Pauli noemde de rondeel-eieren die Hutten onder haar label 'De Guijt' in het assortiment heeft.[7]
Het is goed om te beseffen dat het overgrote deel, ongeveer vier vijfde, van de in het bedrijfsrestaurant aangeboden dierlijke producten überhaupt geen keur-, kenmerk of label dragen dat zou kunnen wijzen op biologische productie. Voorbeelden hiervan zijn de frituursnacks, het kippenvlees en een groot deel van de kaas.
In principe zouden producten zonder een biologisch keurmerk toch aan min of meer dezelfde eisen kunnen voldoen als biologische producten. Om te kunnen beoordelen of de nu ingekochte producten zonder biologisch keurmerk toch aan de wettelijke voorschriften voldoen, is het noodzakelijk om de eisen van de gebruikte labels te vergelijken met de eisen voor biologische producten.

[5] *http://www.skal.nl/assets/Infobladen/Infoblad-Biologische-veehouderij.pdf*
[6] *http://www.stichtingdemeter.nl/demeter-normen-voor-de-landbouw/*
[7] *Qua eisen komen rondeeleieren behoorlijk dicht in de buurt van biologische eieren: http://www.rondeeleieren.nl/*

'Bief Select' rundvlees

Hutten koopt rundvlees in dat onder het – door de runderfokker zelf ontwikkelde – label 'Bief Select' wordt geproduceerd.[8] Vlees van 'Bief Select' heeft het Beter Leven-kenmerk van de Dierenbescherming met twee sterren.[9] Het twee sterren tellende Beter Leven-kenmerk stelt lagere eisen aan het houden van runderen dan een Skal-gecertificeerd biologisch keurmerk als EKO. Terwijl voor een biologisch keurmerk bijvoorbeeld de eis voor weidegang is dat het rund altijd naar buiten moet kunnen (mits de weers-, bodem- en gezondheidsomstandigheden dat toelaten) is de eis voor twee sterren van het Beter Leven-keurmerk gesteld op minimaal 180 dagen, 12 uur per dag. De minimale binnenruimte is voor een biologisch rund gesteld op 8,5 m2 (bij een gewicht van 700 kg), terwijl dat voor een twee sterren-rund 6,6 m2 is. Daarnaast moet voor een biologisch kenmerk aan meer eisen worden voldaan dan voor de twee sterren van het Beter Leven-kenmerk.[10]

Keten Duurzaam Varkensvlees

Het varkensvlees dat Hutten inkoopt is niet biologisch gecertificeerd. Varkensfokker Martijn van Oort fokt zijn varkens volgens de eisen van de Keten Duurzaam Varkensvlees (KDV).[11] De eisen die de KDV stelt zijn:

- Zeugen zijn in groepen gehuisvest
- Zeugen krijgen nestbouwmateriaal
- Biggen blijven 4 weken bij moeder
- Geen castratie[12]

Skal stelt deze eisen ook, maar stelt nog meer eisen aan onder meer de afmetingen en inrichting van de stallen en de mogelijkheid van uitloop in de buitenlucht.[13]

Eieren

Uit de inkoopgegevens die Hutten ter beschikking heeft gesteld, blijkt dat in 2012 bij Sligro scharreleieren, dus niet biologische eieren, zijn ingekocht. Scharreleieren komen van kippen die niet naar buiten kunnen, in tegenstelling tot biologische en rondeeleieren. Ook hebben biologische legkippen meer ruimte dan scharrelkippen. Niets wijst er op dat er in 2013 biologische of rondeeleieren zijn ingekocht.
In het bedrijfsrestaurant valt bovendien op dat de wettelijk verplichte eicode, waaraan onder andere gezien kan worden of een ei al dan niet biologisch geproduceerd is, niet zichtbaar is op de aangeboden eieren. We kunnen er dus allerminst vanuit gaan dat de in het bedrijfsrestaurant aangeboden eieren biologisch geproduceerd zijn.

Melkproducten

Van de melkproducten die in het bedrijfsrestaurant worden aangeboden, is een deel Skal-gecertificeerd biologisch. De meerderheid is niet biologisch en heeft geen keurmerk. Biologische melk komt van koeien die altijd naar buiten moeten kunnen[14]. Ongeveer een derde van de Brabantse

[8] *http://www.biefselect.nl/over-bief-select/historie/*
[9] *http://beterleven.dierenbescherming.nl/*
[10] *Vergelijk http://beterleven.dierenbescherming.nl/ met http://www.skal.nl/assets/Infobladen/Infoblad-Biologische-veehouderij.pdf*
[11] *http://www.duurzaamvarkensvlees.nl/handboek/tiki-readview_articles.php?articleId=79&topic=1&offset=5*
[12] *http://www.dehoevebv.nl/tiki-read_article.php?articleId=16#Wat_houdt_het_eisenpakket_in_*
[13] *http://www.skal.nl/bio-veehouderij/varkens/*
[14] *http://www.skal.nl/bio-veehouderij/rundvee/huisvesting-weidegang/*

melkkoeien in de reguliere veehouderij komt nooit buiten[15] en kan daardoor niet grazen en ander buitengerelateerd natuurlijk gedrag vertonen.

'De Guijt'

'De Guijt', waar tijdens de behandeling van de motie naar werd gerefereerd als "een heel goed keurmerk", is in feite geen keurmerk, maar een label. Hutten heeft dit 'duurzame huislabel' in het leven geroepen. Het label representeert vijf kernwaarden[16], te weten:

- Vers
- Lekker
- Gezond
- Ambachtelijk
- Duurzaam

Deze waarden zijn uitgewerkt in 29 producteisen (zie bijlage C). Als aan 80% van de producteisen wordt voldaan, mag een product de merknaam 'De Guijt' voeren. Ongeveer één vijfde deel van de te (door aan producteisen te voldoen) behalen score heeft betrekking op biologische productie[17]. Van alle producteisen heeft slechts één eis betrekking op dierenwelzijn:

> "*In de productieketen worden, indien van toepassing, concrete initiatieven ondernomen om het dierenwelzijn te vergroten.*"

Deze producteis draagt uiteindelijk voor slechts 1,5% mee aan de totale score. Bovendien is de eis juist voor producenten die tot op heden weinig aan dierenwelzijn hebben gedaan gunstig, doordat het geen concrete eisen (zoals een minimum aantal m2 ruimte per dier) stelt, maar relatieve verbetering verlangt. Voor een producent die op dat gebied achter blijft, is dat relatief makkelijker te realiseren.

Kleine biologische minderheid

Van de in het bedrijfsrestaurant aangeboden dierlijke producten draagt ongeveer vier vijfde deel *geen* keur-, kenmerk of label. Voor het resterende vijfde deel geldt dat de meeste producten niet Skal-gecertificeerd zijn.

Zo is het rundvlees van 'Bief Select' weliswaar diervriendelijker dan vlees uit de bio-industrie, desalniettemin voldoet het aan lang niet alle eisen die aan biologisch rundvlees worden gesteld. Bijvoorbeeld op de punten van weidegang en binnenruimte stelt Skal hogere eisen dan 'Bief Select'. Ook het varkensvlees dat in het bedrijfsrestaurant wordt aangeboden voldoet niet aan de wettelijke eisen om als 'biologisch' aangemerkt te kunnen worden. De eieren in het bedrijfsrestaurant zijn niet biologisch. Hutten heeft weliswaar rondeeleieren in het assortiment, maar biedt in het bedrijfsrestaurant scharreleieren aan. Huttens huislabel 'De Guijt' kan geen biologische productie garanderen omdat slechts een vijfde deel van de eisen betrekking heeft op biologische productie. Van de melkproducten is minder dan de helft biologisch.

Het overgrote deel van de aangeboden dierlijke producten in het bedrijfsrestaurant zijn niet biologisch. Door deze sterke ondervertegenwoordiging van biologische producten kan onmogelijk een positieve signaal over biologische veeteelt opgevangen worden, een signaal dat zo nodig is voor de overgang naar biologische veehouderij.

---

[15] *http://www.cbs.nl/nl-NL/menu/themas/landbouw/publicaties/artikelen/archief/2013/2013-3908-wm.htm*
[16] *http://www.de-guijt.nl/files/de_guijt_certificeringsnormering.xlsx*
[17] *Waarmee niet gezegd is dat de eisen het niveau van de biologische eisen evenaren.*

3. Waarom biologisch keurmerk

Om daadwerkelijk bij te dragen aan de overstap van reguliere naar biologische veehouderij, zal de vraag naar biologische producten toe moeten nemen. Bij het kopen van producten met een biologisch keurmerk kun je er van uitgaan dat het product daadwerkelijk onder de omstandigheden is geproduceerd die de eerder genoemde voordelen opleveren voor dierenwelzijn, volksgezondheid en het milieu. Om een biologisch keurmerk te mogen dragen moeten de producenten namelijk aan concrete eisen voldoen. In tegenstelling tot menig label blijft het dus niet tot mooie worden op verpakkingen en in reclame.

Producenten van biologische producten ondergaan jaarlijks een strenge controle door Skal[18]. Skal heeft van de overheid de opdracht gekregen toezicht te houden op de biologische sector en is daardoor onafhankelijk van producenten. Skal heeft dan ook geen baat bij het door de vingers zien van het niet voldoen aan de eisen. Dit is redelijkerwijs niet te verwachten van een 'groen' label waarbij de producent uiteindelijk zelf controleert, als er al gecontroleerd wordt. Als sanctie kan Skal de certificatie intrekken waardoor de producent zijn product niet meer als biologisch product mag verkopen. Het product kan dan weliswaar als gangbaar product verkocht worden, maar de verkoopprijs zal daardoor lager zijn waardoor de extra kosten, die verband houden met de eisen die worden gesteld aan biologische veehouderij, minder goed terugverdiend kunnen worden. Kortom, een veehouder heeft er belang bij om daadwerkelijk aan de gestelde eisen te voldoen.

De kracht van een keurmerk is dat het dankzij onafhankelijke controle garantie kan bieden dat producten die het keurmerk dragen voldoen aan concrete eisen. Die eisen dienen bovendien geen commercieel belang, maar staan in dienst van dierenwelzijn en milieubescherming. Dit staat in schril contrast met de vele 'duurzame' en 'groene' labels en kenmerken die producenten hun producten graag geven.

4. Extra kosten

Over het algemeen zijn biologische varianten van dierlijke producten duurder dan niet-biologische varianten. We kunnen dan ook aannemen dat de kosten van een bezoek aan het bedrijfsrestaurant duurder zal zijn wanneer de gekochte producten biologisch zijn, dan wanneer dat niet het geval is, zoals in de huidige situatie.

In de beantwoording van de technische vragen die de Partij voor de Dieren heeft gesteld, is aangegeven dat er een toename in de kosten van ongeveer 40 à 45% is op andere locaties waar de cateraar 100% biologisch werkt. Het lijkt er sterk op dat het percentage is gebaseerd op een verschil tussen een situatie zonder biologische producten naar een 100% biologische situatie.
Beide kanten van dit vergelijk zijn echter niet van toepassing op de huidige kwestie, aangezien enerzijds een gedeelte van de inkoop voor het bedrijfsrestaurant momenteel al biologisch is[19] en wij anderzijds niet pleiten voor 100% biologisch inkoop, maar dit beperken tot dierlijke producten. Naar

[18] http://www.skal.nl/inspecties/voorbereiden-inspectie/
[19] In 2012 was 13% van de totale inkoop van dierlijke producten (Skal-gecertificeerd) biologisch, zoals is op te maken uit de inkoopgegevens die Hutten ter beschikking heeft gesteld.

aanleiding hiervan is het reëel om de kostenstijging over het gehele aanbod een stuk lager in te schatten.

Uit eerder zelf uitgevoerd onderzoek (zie bijlage D voor de resultaten) is gebleken dat de prijsverschillen tussen de niet-biologische producten die cateraar Hutten nu aanbiedt en biologische varianten daarop per productcategorie erg variëren. Zo is een biologische gehaktbal 40% duurder, maar zijn biologische eieren 10% duurder dan de producten die Hutten inkoopt. Wat betreft melk, karnemelk en koffiemelk is het zo dat de helft door Hutten al biologisch wordt ingekocht. Voor de niet-biologisch ingekochte varianten hiervan geldt echter dat er goedkopere biologische varianten te koop zijn, met een positief verschil van rond 30%.
Het kostenverschil dat met biologische inkoop van dierlijke producten gepaard gaat, is dus erg afhankelijk van wat een medewerker in het bedrijfsrestaurant koopt; voor vleesproducten is de kostenstijging het grootst, maar voor melkproducten kan het daarentegen goedkoper uitvallen.

Tijdens de behandeling van de motie werd aangegeven dat de stijging in de kosten, die aan de klanten van het bedrijfsrestaurant doorberekend zullen worden, een reden kan zijn om niet over te willen gaan tot biologische inkoop van dierlijke producten. Men gaf ook aan te willen weten of de medewerkers van het Provinciehuis bereid zijn meer te betalen voor het eten dat zij in het bedrijfsrestaurant kopen als dat betekent dat het voedsel biologisch is. We kunnen dus voorzichtig vaststellen dat het belangrijk is om te weten hoeveel meer geld de werknemers van het Provinciehuis gaan uitgeven indien de in te kopen dierlijke producten biologisch zijn.

Elke werknemer koopt andere producten in het bedrijfsrestaurant, maar met de omzetcijfers is wel vast te stellen wat de werknemers gemiddeld uitgeven. Dat gemiddelde heeft dan betrekking op werknemers die elke dag uitgebreid in het bedrijfsrestaurant lunchen, maar ook op werknemers die er zelden of nooit iets kopen. Het is daardoor niet meteen duidelijk wat de absolute prijsstijging van de overgang naar biologische dierlijke producten uiteindelijk zegt.
Daarnaast is de vraag waarop de prijzen van de biologische alternatieven worden gebaseerd. Voor het eerder genoemde onderzoek naar prijsverschillen tussen niet-biologische en biologische producten zijn prijslijsten opgevraagd van leveranciers/cateraars die biologische dierlijke producten in het assortiment hebben. Voor een vollediger beeld van de meerkosten van biologische inkoop zou echter gekozen kunnen worden om, in het kader van de nieuwe aanbesteding, (ook) offertes aan te vragen van leveranciers/cateraars die biologische dierlijke producten in het assortiment hebben. Op basis van die offertes kan het verschil in kosten in de overweging betrokken worden.

Een laatste punt dat van belang is in het kader van de meerprijs van biologische producten, is het aandeel van de inkoopprijs in de verkoopprijs. De inkoopprijs van een biologisch product is hoger dan een niet-biologisch product, maar de werknemers van het provinciehuis betalen meer dan de inkoopprijs. Alle bedrijfsvoeringskosten van het restaurant, waaronder het loon van de restaurantmedewerkers, de afschrijving van de materiële goederen en natuurlijk de winstmarge, komen boven op de inkoopprijs en maken samen de verkoopprijs. Het verschil tussen de inkoopprijs van een biologisch ei en een niet-biologisch ei is 10%, maar doordat de bedrijfsvoeringskosten van het restaurant gelijk blijven, is het verschil van de verkoopprijs minder dan 10%.

Wat de overgang naar biologische dierlijke producten uiteindelijk betekent voor de kosten van een lunch in het bedrijfsrestaurant is moeilijk vast te stellen. Het is te verwachten dat de werknemers meer zullen moeten betalen, maar het is niet aannemelijk dat het om 45% meer zal gaan.

5. Keuzevrijheid

Ten slotte is er het bezwaar dat wanneer het bedrijfsrestaurant enkel dierlijke producten aanbiedt die biologisch zijn geproduceerd, medewerkers geen niet-biologische varianten van deze producten kunnen kopen. De keuzevrijheid in het bedrijfsrestaurant van het Provinciehuis zal echter altijd gebonden zijn aan het praktisch haalbare. Het is onmogelijk om altijd aan alle mogelijke wensen te voldoen. Zo is in de huidige situatie de dagschotel vrijwel nooit geschikt voor mensen die geen vlees wensen te eten. Werknemers met een glutenallergie hebben qua brood weinig te kiezen en de keuze voor een veganist is ook erg beperkt. Iedere werknemer heeft echter de vrijheid om zelf eten mee te nemen.

In het kader van biologisch voedsel biedt het bedrijfsrestaurant op dit moment echter ook geen keuzevrijheid; alle producten worden altijd alleen niet-biologisch of alleen biologisch aangeboden. In de huidige situatie hebben de werknemers dus praktisch geen keuze tussen biologisch en niet-biologisch. Indien alle dierlijke producten alleen biologisch worden aangeboden veranderd er dus niets in de mate van keuzevrijheid.

Bijlage A: Motie Biologische inkoop door de provincie Noord-Brabant

MOTIE OVER EEN NIET GEAGENDEERD ONDERWERP

Biologische inkoop door de provincie Noord-Brabant

Provinciale Staten van Noord-Brabant in vergadering bijeen op 13 december 2013

overwegende dat:

met recente berichten over vermeende fraude met biologisch vlees en de krimp van het aantal Brabantse biologische boeren, producten uit de biologische veehouderij een steun in de rug kunnen gebruiken; [20],[21]

producten met een EKO of demeter keurmerk zeer hoog scoren op de schaal van Brabantse Zorgvuldigheidscore Veehouderij, die op korte termijn wordt vastgesteld;

de provincie Noord-Brabant, in de rol van consument en als voortrekker van de Brabantse Zorgvuldigheidscore Veehouderij, een voorbeeldfunctie zou moeten vervullen;

dragen Gedeputeerde Staten op:

om in 2014 en 2015 biologische eieren, vlees- en zuivelproducten, zoveel mogelijk van Brabantse oorsprong, in te (doen) kopen voor het bedrijfsrestaurant;

en gaan over tot de orde van de dag.

ir. M. C. van der Wel
Partij voor de Dieren

20 http://www.omroepbrabant.nl/?news/203448952/Vleesfraude+VION+De+beschuldigingen+van+de+klokkenluiders.aspx

21 http://www.omroepbrabant.nl/?news/1886871473/Brabantse+boeren+minst+biologisch+van+heel+Nederland.aspx

Bijlage B: 'De Guijt' certificeringsnormering

Product ID:		
Kernwaarde 1: VERS		
1.	**Diepvries**	○
	Het product of ingrediënten van het product is/zijn van primaire producent tot verwerker niet ingevroren	
2.	**Conserveringsmiddelen**	○
	Aan het product zijn géén, of ten minste geen schadelijke, conserveringsmiddelen toegevoegd	
3.	**Food Miles**	○
	Het product legt van producent tot consument niet meer dan 300 food miles af	
4.	**Aantal dagen tot consumptie**	○
	Concrete initiatieven zijn genomen om de tijd tussen productie en consumptie zo kort mogelijk te houden	
	Totaal aantal eisen waaraan is voldaan	0
	Score (= Totaal x 2,5)	0
Kernwaarde 2: GEZOND		
1.	**HACCP**	○
	De producent van het product is HACCP gecertificeerd	
2.	**E-nummers**	○
	In het productieproces voegen wij geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen toe. Bij de productie wordt gestreefd naar 100% gebruik van natuurlijke grondstoffen.	
3.	**Zout**	○
	Het product bevat niet meer zout dan vergelijkbare, marktleidende producten	
4.	**Vetten**	○
	Het product bevat géén transgene vetten en niet meer verzadigde vetten dan vergelijkbare, marktleidende producten	
5.	**Suiker**	○
	Het product bevat niet meer suiker dan vergelijkbare, marktleidende producten	
6.	**Vitamines en mineralen**	○
	Vitamines en mineralen zijn tijdens de bereiding zoveel mogelijk behouden	
	Totaal aantal eisen waaraan is voldaan	0
	Score (= Totaal x 1,67)	0
Kernwaarde 3: DUURZAAM		
1.	**Gezondheid & Veiligheid**	○
	(wordt geborgd door kernwaarde 2)	
2.	**Authenticiteit**	○
	Het product wordt naar waarheid gepresenteerd aan de consument en bevat dus geen onwaarheden in etikettering of promotie	
3.	**Food Miles**	○
	Het product is een resultaat van samenwerking binnen een lokale gemeenschap (<300 food miles van grond tot mond)	
4.	**Transparantie**	○
	Informatie over de herkomst en duurzaamheidseffecten van het product is bekend en wordt opengesteld aan stakeholders	
5.	**Werknemersrechten**	○
	Rechten van werknemers worden in de gehele productieketen aanvaard en kinderarbeid wordt uitgesloten	
6.	**Educatie & professionele ontwikkeling**	○
	Werknemers zijn opgeleid hun taken bekwaam en veilig uit te voeren en krijgen concrete mogelijkheden zich te ontwikkelen	
7.	**Eerlijke handelspraktijken**	○
	Bedrijven in de productieketen ondernemen geen activiteiten die in strijd zijn met de Wet Oneerlijke Handelspraktijken (Wet OHP)	
8.	**Biodiversiteit**	○
	Bedrijven in de productieketen zorgen ervoor dat de biodiversiteit op alle niveau's (genetisch, soorten en ecosystemen) niet in gevaar komt	
9.	**Dierenwelzijn**	○
	In de productieketen worden, indien van toepassing, concrete initiatieven ondernomen om het dierenwelzijn te vergroten	
10.	**Behoud natuurlijke bronnen**	○
	De producent heeft de mogelijkheden om bij productie of transport gebruik te maken van natuurlijke hulpbronnen (wind, water, zon) onderzocht	
11.	**Energie & GHG emissie reductie**	○
	Transport van het product gebeurt door de gehele keten met logistieke middelen die ten minste voldoen aan de EURO-IV emissiestandaard	
12.	**Afvalreductie**	○
	Producenten scheiden tenminste de volgende afvalsoorten: papier, glas, GFT en restafval	
	Verpakkingen zijn gemaakt van materiaal dat men kan hergebruiken, recyclen of composteren	○
13.	**Schone lucht, water en grond**	○
	Bij de productie worden de vruchtbaarheid en structuur van de bodem zoveel mogelijk behouden	
	Totaal aantal eisen waaraan is voldaan	0
	Score (= Totaal x 0,77)	0
Kernwaarde 4: LEKKER		
1.	**Smaakbeleving**	○
	De smaak van het product wordt door een onafhankelijk klantenpanel op een 5-punts schaal als 'lekker' tot 'zeer lekker' beoordeeld	
2.	**Geurbeleving**	○
	De geur van het product wordt door een onafhankelijk klantenpanel op een 5-punts schaal als 'lekker' tot 'zeer lekker' beoordeeld	
3.	**Kleurbeleving**	○
	De kleur van het product wordt door een onafhankelijk klantenpanel op een 5-punts schaal als 'aantrekkelijk' tot 'zeer aantrekkelijk' beoordeeld	
	Totaal aantal eisen waaraan is voldaan	0
	Score (= Totaal x 3,33)	0
Kernwaarde 5: AMBACHTELIJK		
1.	**Handwerk**	○
	Bij de productie zijn één of meerdere handelingen met de hand uitgevoerd	
2.	**Traditioneel recept**	○
	Het gebruikte recept is aantoonbaar succesvol of succesvol geweest in het verleden	
3.	**Bereidingswijze**	○
	De totstandkoming van het product wijkt significant af van de bereiding van vergelijkbare, marktleidende producten	
	Totaal aantal eisen waaraan is voldaan	0
	Score (= Totaal x 3,33)	0

TOTAAL	
Kernwaarde 1: Vers	0
Kernwaarde 2: Gezond	0
Kernwaarde 3: Duurzaam	0
Kernwaarde 4: Lekker	0
Kernwaarde 5: Ambachtelijk	0
Totaal	0

Toelichting:

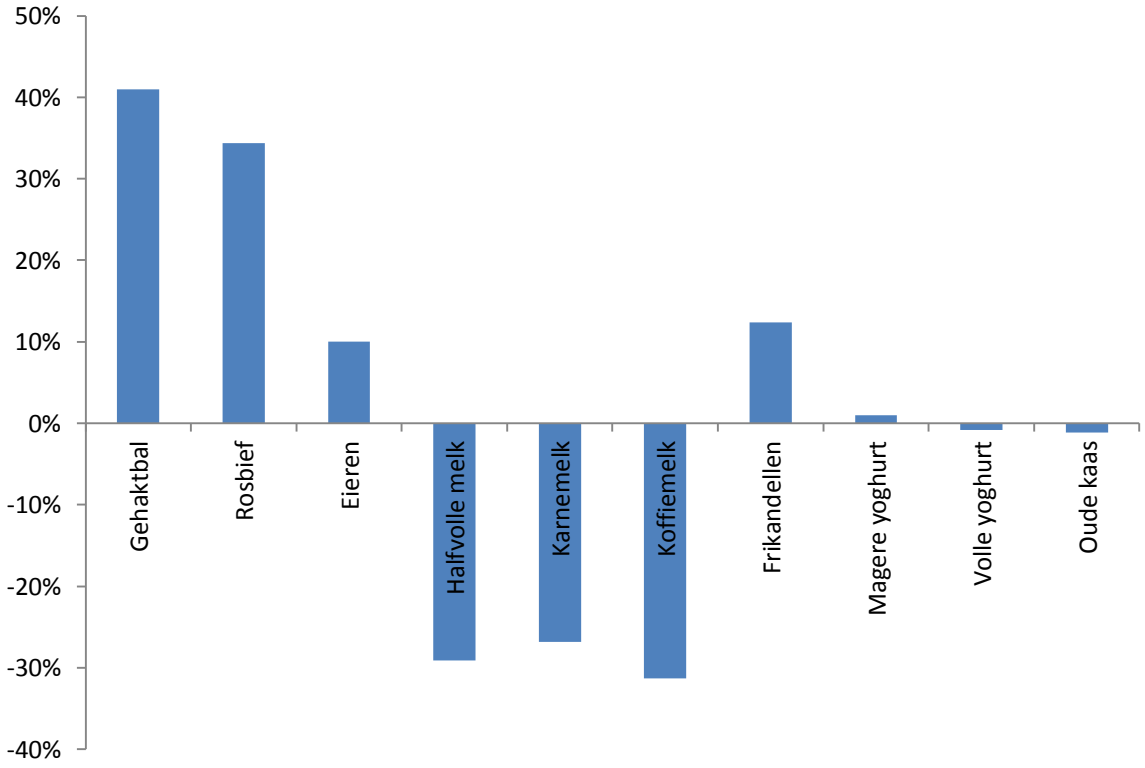
1) Een product komt in aanmerking voor certificering onder "De Guijt" als meer dan 40 punten zijn behaald. Op de vijf kernwaarden wordt dan gemiddeld minimaal een 8 gescoord. Als aan één of meerdere onderstreepte criteria, de zogenaamde merkbeloftes, niet voldaan wordt, voldoet het product niet aan certificering onder "De Guijt".

2) Certificering kan enkel toegepast worden op enkelvoudige producten. Een samengesteld product mag alleen de naam "De Guijt" dragen als alle producten die erin verwerkt worden voldoen aan certifcering.

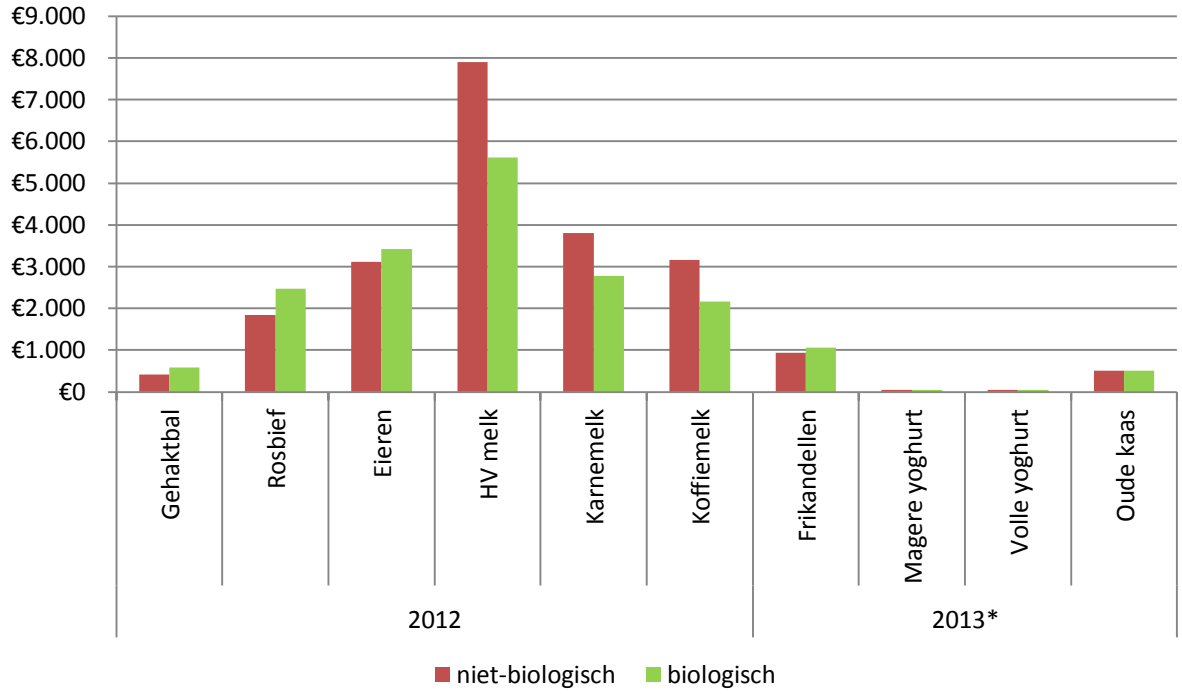
3) Het hoofdbestanddeel van het samengesteld product bevat minder dan 300 food miles. Is dit niet mogelijk, voldoet het hoofdbestanddeel aan een van de volgende duurzaamheidskenmerken: Eko/Biologisch, MSC, ASC, Milieukeur, Demeter, KKM en/of KPA.

Bijlage C: Resultaten onderzoek financiële gevolgen[22]

Prijsverschil biologisch t.o.v. huidige, niet-biologische producten (in % van huidige prijs)



Kosten; huidige, niet-biologisch producten vs. biologische producten



*de kosten van kwartaal 1 t/m 3

[22] De resultaten zijn gebaseerd op door Hutten beschikbaar gestelde inkoopcijfers en op de inkoopprijzen van twee biologische groothandels, te weten 'De Zaai-ster' en 'BD-Totaal'.