



Leiden, 7 november 2011

Juryrapport

Duurzame Top 3 Leidse Restaurants 2011

Leiden kent op dit moment nog geen volledig duurzaam restaurant. Dat oordeelt de jury van de Duurzame Top 3 van Leidse Restaurants. Het is gelukkig wel mogelijk gebleken om een Top 3 uit te roepen.

De jury acht **restaurant Fresh 'n Fast** in de Kloksteeg het meest duurzame restaurant van Leiden in 2011. Dit restaurant koopt vrijwel alle producten gecontroleerd biologisch en/of regionaal in, biedt op vegetarisch gebied veel meer keuze dan de geijkte bietjes met geitenkaas en serveert koffie en thee die zowel biologisch is als fairtrade. Fresh 'n Fast koopt vis in volgens de Viswijzer (helaas met uitzondering van kweekzalm). Het restaurant serveert geen eenden- of ganzenlever, kreeft of paling. Daarnaast heeft Fresh 'n Fast duurzaamheid ook consequent doorgevoerd in de inrichting en het onderhoud van het restaurant (gerecyclede materialen, groene stroom, biologisch afbreekbaar schoonmaakmiddel etc.).

Op plaats 2 staat lunchroom **Bagels & Beans** met twee vestigingen in Leiden (Haarlemmerstraat en Maarsmansteeg). Bij Bagels & Beans staat duurzaamheid hoog in het vaandel. Vrijwel alle beleg, de yoghurt, de thee en de meeste andere drankjes zijn hier gecontroleerd biologisch, en dat geldt ook voor de eieren in het gebak. Hagelslag en koffie is fairtrade. Alle vis op de kaart draagt het MSC-keurmerk. De zalm is wilde Sockeye zalm. Ham en kaas komen van 'slow food' producenten. Het aanbod aan vegetarische gerechten is redelijk. Dat aanbod zou nog wel iets breder mogen van de jury.

Op plaats 3 is geëindigd **restaurant La Diva** aan het Noordeinde. Dit iets luxere restaurant is goed op weg. Er is geen vaste menukaart, waardoor de kok kan inspelen op het verse aanbod van de dag en van het seizoen en veel minder voedsel hoeft weg te gooien dan de meeste reguliere restaurants. De kok houdt rekening met dieetwensen van de gasten en blijkt op verzoek creatief vegetarisch te kunnen koken. Het restaurant houdt zich aan de Viswijzer, serveert geen ganzen- of eendenlever en koopt vlees, groente en zuivel in bij regionale boerderijen en 'slow food'-producenten. De jury ziet de toekenning van deze derde plaats als een aanmoedigingsprijs. Ze beveelt La Diva aan om gecontroleerd biologische producten te gaan gebruiken, en om vlees- en viseters veel vaker te laten genieten van de aanwezige vegetarische kookkunst.

Snackbars zijn geen restaurants. Toch mogen twee snackbars hier niet ontbreken: Een eervolle vermelding voor **Maoz**, Haarlemmerstraat (vegetarisch én veganistisch) Een aanmoediging voor **Jacketz**, Maarsmansteeg (deels biologisch en fairtrade) kijk voor nadere toelichting onder het kopje 'Innovatief: Maoz en Jacketz' verderop in dit rapport.

Verantwoording

Aanleiding

Over 7 jaar zal 70 procent van de wereldbevolking onvoldoende kunnen beschikken over schoon drinkwater. Over 38 jaar zullen de zeeën en oceanen bij ongewijzigd beleid leeggevist zijn. Binnen 20 jaar zullen we volgens het WWF een tweede wereldbol nodig hebben om te voorzien in onze grondstofbehoefte.

Om een wereld ook voor volgende generaties leefbaar te houden is volgens de Partij voor de Dieren een paradigmawijziging nodig: een radicale omslag naar een duurzame samenleving, waarbij we niet meer consumeren dan de aarde kan opbrengen.

De Partij voor de Dieren streeft, met behoud van ieders persoonlijke keuzevrijheid, naar een transitie van dierlijke naar plantaardige eiwitten. De productie van vlees, vis en zuivel veroorzaakt enorme milieuschade, legt een enorm beslag op zoetwater, energie en grondstoffen. Daar komt een onbeschrijflijk dierenleed nog bij.

Vanuit deze visie ondersteunt de Partij voor de Dieren ook het initiatief van Paul McCartney voor minimaal één vleesloze dag per week: Meat Free Monday.

De Leidse horeca

Voorjaar 2011. De Leidse werkgroep van de Partij voor de Dieren had de indruk dat het duurzame gehalte van de restaurants in Leiden niet erg hoog is. Waar in iets grotere (studenten)steden als Utrecht en Groningen al een ruim aanbod bestaat aan biologische en vegetarische keukens in alle prijsklassen, lijkt dat in Leiden niet het geval. Reden om, bij wijze van stimulans, een Duurzame Top 3 van Leidse Restaurants in het leven te roepen. Jaarlijks wil de Leidse werkgroep de lokale horeca blijven onderzoeken op haar vorderingen op het gebied van duurzaamheid.

De werkgroep verwacht dat zowel de ondernemers als hun gasten hier baat bij zullen hebben. Ondernemers kunnen zich met een duurzame menukaart positief onderscheiden van de concurrentie. Gasten, die thuis al steeds vaker voor biologisch, vegetarisch en fairtrade kiezen, zullen aangenaam verrast zijn wanneer ze ontdekken dat ze deze keuze ook buitenshuis hebben.

Opzet

In september 2011 is een korte digitale enquête (zie bijlage) verspreid onder een kleine honderd Leidse restaurants en eetcafé's.

Om praktische redenen was het niet mogelijk om een volledige dekking te bereiken van alle Leidse eetgelegenheden. Wel is moeite gedaan om de 'gaten' in de lijst te dichten via een oproep in de pers.

Diverse lokale en regionale media hebben aandacht besteed aan het onderzoek. Zij hebben ook de oproep van de Partij voor de Dieren gepubliceerd om kanshebbers voor de Duurzame Top 3 aan te melden. Ook is in diverse kranten het mailadres vermeld waar restaurants de enquête konden opvragen.

Daarnaast hebben leden van de werkgroep online menukaarten van restaurants gescreend. Ten slotte is een aantal restaurants telefonisch benaderd met de enquête.

Samenstelling jury

De jury van deze eerste Duurzame top 3 van Leidse restaurants bestaat uit twee politici van de Partij voor de Dieren en een deskundige op het gebied van horeca en duurzaamheid. Het betreft Tweede Kamerlid Esther Ouwehand, het Leidse gemeenteraadslid Dick de Vos en de landelijk bekende kok en duurzaamheidsadviseur Eric van Veluwen (zie www.ericvanveluwen.nl)

Uitvoering

In totaal hebben 25 Leidse horecazaken (zie bijlage) digitaal of telefonisch deelgenomen aan de enquête. Hieronder bevinden zich ook de eetgelegenheden die door Leidenaren zijn getipt als kanshebber.

In oktober 2011 is de jury met de ingevulde enquêteformulieren en de aanvullend verkregen informatie (over menukaarten en inkoopbeleid) aan de slag gegaan. Dat heeft in eerste instantie geresulteerd in een drietal nominaties: restaurant Fresh 'n Fast in de Kloksteeg, de beide Leidse vestigingen van lunchroom Bagels & Beans (Haarlemmerstraat en Maarsmansteeg) en restaurant La Diva aan het Noordeinde. Deze nominaties zijn op Wereldvoedseldag, 16 oktober, bekendgemaakt.

Uitslag: een toelichting

Hoeveelheid en aard van de respons

De jury is positief over de mate van respons op deze eerste duurzaamheidsenquête onder de Leidse restaurants. Ruim een kwart van de benaderde eetgelegenheden is bereid gebleken om digitaal of telefonisch de enquêtevragen te beantwoorden. De meeste respondenten hebben alle vragen beantwoord, en bovendien ook royaal gebruik gemaakt van de mogelijkheid hun antwoord toe te lichten. Daardoor kreeg de jury zicht op de motieven en afwegingen van restauranthouders die een rol spelen bij hun besluit om al dan niet duurzame en diervriendelijke producten in te kopen.

Daar waar jurylid Eric van Veluwen vanuit zijn expertise op deze opmerkingen reageerde, zijn deze als citaat in onderstaand rapport opgenomen.

Hoe belangrijk is vegetarisch in Leiden?

Vegetarische gerechten zijn, zoals bekend, duurzamer dan vlees- of visgerechten. Voor plantaardige voedingsmiddelen is veel minder energie en landbouwgrond nodig dan voor dierlijke voedingsmiddelen. Dat vegetarisch (en vooral veganistisch) ook diervriendelijker is, behoeft geen toelichting.

Opvallend is, dat de meeste respondenten een vegetarisch aanbod 'belangrijk' (40 procent) of zelfs 'zeer belangrijk' (43,3 procent) noemen. Slechts 6,7 procent noemt het 'onbelangrijk' en 10 procent kiest voor 'neutraal.'

Een kok die 'neutraal' kiest, motiveert dit als volgt: 'Er is bij ons weinig vraag naar vegetarisch. Ik zet het niet op de kaart omdat ik het dan in voorraad moet houden. Maar we kunnen heel goed een vegetarisch zescangen-diner neerzetten als de gast daarom vraagt.'

Sommige respondenten die vegetarisch wel (zeer) belangrijk noemen, geven daarvoor een wat plichtmatig motief: 'Je moet altijd iets hebben voor je vegetarische klanten' of een vergelijkbare reactie.

Maar er zijn ook respondenten die meer perspectief zien: 'In vegetarische gerechten herken je de creativiteit van de kok' en 'ook niet-vegetariërs willen weleens iets anders dan vlees of vis.'

Vegetarisch en toch culinair

De jury stelt vast dat het aanbod aan vegetarische gerechten bij de 25 respondenten sterk uiteenloopt. Het varieert van hooguit één vegetarisch hoofdgerecht op de kaart tot meer dan tien. Bij de voorgerechten is er vaak iets meer keus in vegetarisch. Die voorgerechten zijn in Leiden dan vaak wel erg voorspelbaar: salade met geitenkaas, uiensoep of paddestoelenbouillon.

Leiden kent geen enkel vegetarisch restaurant (wel een vegetarische snackbar, zie onder het kopje Innovatief).

Jurylid Eric van Veluwen: 'Een restaurant hoeft geen volledig vegetarische kaart te hebben om ook een echt lekker vegetarisch aanbod te hebben. Sterker nog: er zijn bekende Nederlandse topkoks die ook fantastisch vegetarisch koken. Zuiver vegetarische restaurants zijn weleens te rigide: ze willen in elk gerecht een graancomponent, een eiwitcomponent en een groente. Dat hoeft helemaal niet. Mensen nemen meer dan een maaltijd per dag en krijgen die stoffen heus wel binnen.'

Vernieuwen

De eenzijdigheid van het vegetarische aanbod in de meeste Leidse restaurants is vermijdbaar, vindt de jury.

Van Veluwen: 'Voor een kok kan het interessant zijn om nieuwe spijs-wijn combinaties te bedenken en daarbij nu eens niet uit te gaan van vlees of vis, maar van een groente. Heb je bijvoorbeeld een gerecht op basis van gesmoorde andijvie met komijn, welke wijn zet je daar dan bij?' Ook vindt de jury dat koks best wat vaker een goede vegetarische variant op een vlees- of visgerecht zouden kunnen bedenken, aan te merken met een sterretje op de menukaart: 'kan ook vegetarisch.'

De juryleden missen vleesvervangers op de Leidse menukaarten. Van Veluwen: 'Vleesvervangers zijn in opmars in de horeca, en dan doel ik niet op Quorn of Valess. Je kunt als restaurant de saaie vegaburger van de supermarkt allang ontstijgen. Er zijn inmiddels allerlei nieuwe producten die de traditionele vleescomponent in diverse aspecten evenaren. Eiwitproducten met een vergelijkbare bite en vezelstructuur, en met de mogelijkheid om te infuseren of te marinieren. Op Papendal, het trainingscentrum voor topsporters, gebruiken ze zulke vleesvervangers als gezond en eiwitrijk alternatief. Sommige topkoks, zoals Jonnie Boer, experimenteren er ook al mee.'

Nu al lekker vegetarisch in Leiden

De jury constateert dat vooral Leidse restaurants met uitheemse keukens soms al een verrassend gevarieerd aanbod aan vegetarische (en veganistische) gerechten bieden. Dit geldt bijvoorbeeld voor het Spaans-Mexicaanse restaurant Tapadero (Steenstraat), Chinees restaurant Alexander (Alexandrine Tinneplein), Tandoori restaurant India Way (Vrouwenkerkkoorstraat) en het Oost-Afrikaanse eethuis Djebena (Noordeinde).

Weinig biologisch

Consumenten kiezen in de supermarkt steeds vaker voor biologische producten. Zo helpen ze mee om gifstoffen (kunstmest, pesticiden) in het milieu te verminderen en om dieren een beter leven (zonder antibiotica, met gezonde voeding, daglicht, voldoende bewegingsruimte en frisse lucht) te bieden.

De vraag of Leidse restaurants hun waren zoveel mogelijk biologisch (van gecontroleerde biologische teelt) inkopen, is echter door vrijwel alle respondenten met 'nee' beantwoord.

Een gemiste kans, oordeelt de jury. Interessant is ook de motivatie van veel koks en bedrijfsleiders. Het meest aangevoerde argument is: 'te duur', gevolgd door 'mijn groothandel levert geen biologische producten.'

Wat is duur?

De jury vermoedt dat onwetendheid een rol speelt bij de inkoop van niet-biologische producten. Eric van Veluwen: 'Er zijn prima leveranciers te vinden voor biologische producten. Die zijn natuurlijk vaak wel iets duurder, maar bieden ook meer smaak en kwaliteit, waardoor je minder van een product nodig hebt. Veel hangt ook af van de manier waarop je je gerechten samenstelt. En los daarvan: de prijs van een gerecht wordt bij de meeste restaurant voor maar 25 tot 30 procent bepaald door de inkoop. De grootste kosten zitten in andere factoren, zoals personeel en huisvesting.'

Ook een bewustere inkoop en planning kan helpen. Van Veluwen: 'Er zijn restaurants die elke dag tien tot twintig liter soep weggooien, nog afgezien van al hun andere overgebleven voedsel. Dat zijn ook kosten.'

Sommige Leidse restaurants, vooral in de hogere prijsklassen, werken wel met streekproducten en producten uit het 'slow food'-segment. Daaronder valt bijvoorbeeld bepaalde boerenkaas uit het Groene Hart, het Livar-varken, Gasconne rundvlees en het Baambrugs Big. Veel van dit soort producten zijn (nog) niet volledig biologisch, maar qua diervriendelijkheid beter dan producten uit de vee-industrie.

Helaas gaat deze keuze juist bij deze duurdere Leidse restaurants vaak gepaard met een aanbod aan zeer dieronvriendelijke gerechten, waar kreeft, paling, ganzenlever of eendenlever aan te pas komt.

Door de dierenmishandeling die onverbrekelijk verbonden is met de productie of bereiding van deze gerechten, behaalde geen van deze restaurants dit jaar een plaats in de Duurzame Top 3.

Viswijzer

Het gaat wereldwijd slecht met de visstand. Veel consumptie-vissoorten staan op uitsterven, en de inmiddels grootschalige kweekvissector degenereert de soorten. Kweekvis wordt vaak gevoed met bijvangst (ondermaatse schar, botjes en poon) uit de wilde vangst. Ook wordt veel kweekvis blootgesteld aan antibiotica en pesticiden. In de volle bassins ontberen de kweekvissen hun natuurlijke, gevarieerde leefmilieu. De voedingswaarde van kweekvis is – wellicht mede door deze handelwijze - slechter dan van wilde vis.

De Viswijzer is bij veel Leidse koks en bedrijfsleiders onbekend, zo blijkt uit de enquête. En wie hem wel kent, kiest soms toch anders. 'Mijn klanten willen altijd slibtongetjes kunnen eten', zegt een bedrijfsleider, 'een stukje roodbaars vinden ze al vreemd.' Ook zijn er Leidse restaurateurs die denken dat kweekvis beter is omdat het wilde vis 'spaart'.

Paling is gelukkig van de meeste menukaarten verdwenen, constateert de jury. Maar er staat volop kweekzalm op de kaart, en ook de met uitsterven bedreigde tonijn is nog bijna overal te bestellen. Makreel is een goed alternatief, jaarrond verkrijgbaar. Een vrij onbekende vis als harder (die vegetarisch eet) is ook een optie. En als het toch zalm moet zijn: dan graag wilde zalm met het MSC-keurmerk.

Om de visstand te versterken en het milieu te sparen pleit de jury pleit ervoor dat restaurants vooral Nederlandse vis kiezen en in de eerste drie maanden van het jaar, als de regionale visstand zijn dieptepunt beleeft, helemaal geen vis serveren.

Eieren

De pluimvee-industrie hult zich wat de eierproductie betreft graag in nevelen. Het aantal kwaliteitslabels is eindeloos, maar de enige echte biologische eieren zijn eieren met een 0-stempel.

Vrijwel alle respondenten melden geen biologische eieren te gebruiken. Velen werken met kant-en-klaar gepasteuriseerd vloeibaar ei. En nee, dat is dus niet biologisch.

Fairtrade

Ook rondom fairtrade producten heerst blijkens de enquête nog veel onwetendheid. De keurmerken die hierbij horen (Utz certified, Fairtrade Max Havelaar) zijn bij veel respondenten onbekend. Ook weten zij niet dat er goede, betaalbare koffie en thee leverbaar is die zowel biologisch is als fairtrade.

Terwijl winnaar Fresh 'n Fast, in de budgetklasse, koffie en thee serveert die zowel biologisch is als fairtrade, lijkt de beschikbaarheid van slaafvrije producten bij veel andere restaurants een kwestie van toeval. 'Onze leverancier Peeze is onlangs overgegaan op fairtrade', vertelt een restauranthouder in zijn toelichting, 'maar biologische koffie is voor ons te duur.' Hij weet kennelijk niet dat juist de genoemde leverancier ook het eko-keurmerk voert. Een aantal restaurants zegt 'soms' fairtrade chocola te verwerken. Andere restaurants noemen hun vaste chocolademerken met de vraag of die misschien fairtrade zijn. Dat blijkt bij geen van de genoemde merken het geval.

Meat Free Monday

Voor een echte 'vegetarische dag' is in de Leidse horeca nog maar een beperkt draagvlak. Slechts drie respondenten verklaarden zich hiertoe bereid, onder voorwaarde dat de concurrentie meedoet. Tien respondenten gaven aan, hier beslist niet aan te zullen meewerken, vijf wilden er wel 'gedeeltelijk' aan meewerken (bijvoorbeeld door extra vegetarische gerechten aan te bieden). De overigen antwoordden 'misschien', maar lieten in hun toelichting vaak blijken nog veel bezwaren te zien.

Innovatief: Maoz en Jacketz

De organisatoren van de Duurzame Top 3 van Leidse restaurants werden geattendeerd op twee Leidse snackbars die zich onderscheiden in duurzaamheid. Beide zaken hebben daarna ook meegewerkt aan de enquête.

Het begrip restaurant is natuurlijk rekbaar (Maoz noemt zich een restaurant), maar de jury heeft besloten om de mededinging voor de Top 3 te beperken tot eetgelegenheden waarbij de gast aan tafel wordt bediend. Dat kunnen dus ook lunchrooms en eetcafé's zijn. Zo blijft de competitie voor de Duurzame Top 3 beperkt tot ondernemingen die onderling enigszins vergelijkbaar zijn in hun 'business model.'

Dat neemt niet weg dat de twee aanbevolen snackbars in dit rapport aparte aandacht verdienen.

De Leidse vestiging van **Maoz**, een vegetarische snackbar met pittabroodjes, falafel en salades, krijgt van de jury een **eervolle vermelding**. Maoz, onderdeel van een keten die

in Amsterdam is begonnen en inmiddels internationale bekendheid geniet, is in Leiden de enige eetgelegenheid met een volledig vegetarisch en veganistisch aanbod. Aan de snacks van Maoz (samengesteld uit granen, peulvruchten en een rijke variatie aan groenten en sauzen) komen helemaal geen dierlijke producten te pas. Ook geen zuivel. Een aardig detail is, dat de Leidse vestigingsmanager onlangs een zelfbedachte gefrituurde vegetarische aardappelsnack in filodeeg aan zijn standaard falafel-assortiment heeft toegevoegd. **Exclusief Leids en 100 % diervriendelijk.**

Jacketz is een (nog) zelfstandige Leidse snackbar die wil uitgroeien tot een keten. Kenmerkend is het originele menuconcept, waarin heel bewust duurzame keuzes zijn gemaakt. De snacks, op basis van gepofte aardappel of appel, worden samengesteld uit regionale en (deels) gecontroleerd biologische ingrediënten. Zo zijn de chutneys en de compôtes biologisch. Dat geldt ook voor de koeken, de koffie en de thee. De koffie en thee hebben geen fairtrade-keurmerk, maar komen van een leverancier die rechtstreeks afneemt van kleine plantages tegen een, volgens de eigenaar, eerlijke prijs. De meeneembakjes zijn biologisch afbreekbaar. De eigenaar laat desgevraagd weten dat hij bij de inkoop van zijn tonijn (dolphinfree), zalm, kip (freerange) en ham moet schipperen tussen 'wat de markt aankan' en wat hij zelf acceptabel vindt. 'Maar we kopen nooit zomaar in bij een groothandel.' Heel jammer dat vlees en vis hier (nog) niet biologisch zijn. De jury vindt deze innovatieve **Leidse** fastfoodzaak echter wel een **aanmoediging** waard.

Conclusies

De jury is verheugd dat het mogelijk is gebleken om in Leiden enkele eetgelegenheden te vinden die duurzaamheid nu al hoog in het vaandel hebben.

Het kan voor ondernemers moeilijk zijn om hun routineuze keuzes en handelwijzen onder ogen te zien. Argumenten als 'mijn gasten vragen hier nou eenmaal om', of 'dat wordt mij te duur', zijn makkelijk, maar hebben weinig te maken met een bewuste afweging welke producten nu eigenlijk goed passen bij het imago dat je wilt hebben. Een restaurateur die zich op het aanstormende thema van duurzaamheid wil onderscheiden zal zijn menukaart en zijn bedrijfsvoering creatiever moeten organiseren.

De jury meent dat er in culinair Leiden nog een wereld te winnen is. Graag stimuleert De Partij voor de Dieren deze winst, door jaarlijks een Top 3 van Duurzame Leidse restaurants uit te roepen. Zij roept alle restaurants op, hun fantasie te benutten voor een duurzame, toekomstbestendige zaak.

Jurylid Eric van Veluwen merkt op dat de fastfood-sector de restaurants in Leiden op dit moment lijkt af te troeven in duurzaamheid. Hij rekent voor het gemak ook lunchroom Bagels & Beans even tot wat hij de 'fastmoving foodsector' noemt. 'Het lijkt alsof deze ketens trends sneller oppikken. De restaurants lopen daarbij wat achter. Het lijkt me dat er in Leiden voor restaurants nu volop kansen liggen.'

Ook winnaar Fresh 'n Fast schurkt, met zijn naam en zijn kostenbewuste menukaart (waarop onder andere burgers, salades en een 'daghap') tegen de 'fastmoving' horeca aan. Des te merkwaardiger is het dat veel restaurants in een duurder segment zich geen

biologische producten zeggen te kunnen veroorloven. 'Juist in dat segment is prijs helemaal niet het belangrijkste issue', aldus Van Veluwen.

Van Veluwen zal binnenkort voor culinair Leiden een lezing houden over de kansen die duurzaamheid het vak biedt. Eigenaren, bedrijfsleiders en koks van Leidse restaurants zullen hiervoor worden uitgenodigd.

Bijlagen

1. Responslijst enquête Duurzame Top 3 Leidse Restaurants 2011

De volgende 25 bedrijven hebben digitaal of telefonisch de vragen beantwoord:

Asian Palace
Bagels & Beans
Brasserie de Poort
Café Olivier
Chinees Indisch restaurant Hong Kong
Chinees restaurant Alexander
Dartel
De Oude Harmonie
De Vriend
Djebena
Fresh 'n Fast
Grand café diner De Koets
In den Doofpot
India Way
Jacketz
La Diva
Lundi
Luxor
Maoz
Olympia
Het Prentenkabinet
Tapadero
Woods
Van der Valk Hotel Leiden
Viva Italia

Daarnaast zijn enkele restaurants door leden van de werkgroep bezocht, met vragen over de menukaart. Omdat deze restaurants niet de enquête hebben ingevuld, worden zij hier niet met name vermeld. Geen van de bezochte zaken kwam in aanmerking voor een nominatie.

2. Enquêtevragen

N.B. Bij vragen 3, 4 en 5 was ruimte toegevoegd voor een persoonlijke toelichting.

1. Hoeveel voor- en hoofdgerechten staan er gemiddeld op de menukaart?
2. Hoeveel daarvan zijn vegetarisch? (voor- en hoofdgerechten apart)
3. Hoe belangrijk vindt u een vegetarisch aanbod bij de samenstelling van de kaart?
(zeer onbelangrijk/onbelangrijk/neutraal/belangrijk/zeer belangrijk)
4. Hoe is uw inkoopbeleid?

We hebben fairtrade koffie, thee en chocolade (ja/nee/weet niet)

Wij streven naar zoveel mogelijk biologische ingrediënten (ja/nee/weet niet)

Wij serveren geen foie gras (ganzenlever) (ja/nee/weet niet)

Wij kopen in volgens de Viswijzer (ja/nee/weet niet)

Wij werken altijd met biologische eieren, dus eieren met een 0-stempel (ja/nee/weet niet)

5. Bent u bereid mee te doen met een vleesloze dag in de week, zoals een Meat Free Monday, als een groot deel van de Leidse horeca-ondernemers hier eveneens aan meedoet? (ja/nee/missschien/gedeeltelijk)