



Biologische catering bij  
kleine organisaties

## **Inhoudsopgave**

Voorwoord	4
Wat is biologische landbouw en voeding?	6
Tips & Trucs	9
Leveranciers over zichzelf	12
Cateraars voor evenementen	18
Praktijkvoorbeelden	20



## Voorwoord

Biologische producten worden steeds meer vanzelfsprekend. In bedrijfsrestaurants van overheden en bedrijven zijn ze steeds meer te vinden. Dit begint vaak met zuivel, brood, koffie en thee. Maar ook andere producten zijn in de biologische variant leverbaar. Van broodbeleg en fruit tot soepen en snacks. Medewerkers, relaties en klanten van de organisatie zullen het waarderen

dat er lekker, gezond en duurzaam wordt ingekocht.

De Rijksoverheid wil duurzaam inkopen stimuleren. Goed voorbeeld doet goed volgen. Zij heeft zichzelf daarom tot doel gesteld om per 2010 voor minimaal 40% biologisch te cateren. Provincies, gemeenten en waterschappen zullen daarna dit voorbeeld volgen. Net als andere product-

groepen zoals energie, kantoorartikelen en papier zijn voor catering duurzaamheidseisen en -wensen opgesteld. Op deze manier wil de overheid de markt voor duurzame producten openbreken. Zij heeft een groot inkoopvolume van 40 miljard euro per jaar dat zij kan verduurzamen. Deze brochure gaat over de mogelijkheden voor biologische catering bij kleinere organisaties.

Organisaties die catering in eigen beheer hebben en zelf voor de inkoop zorgen.

De Taskforce Marktonwikkeling Biologische Landbouw en de Provinciale Milieufederaties willen het inkopers gemakkelijk maken te kiezen voor biologisch. In deze brochure lees je wat biologische landbouw en voeding is. Je krijgt tips en trucs over hoe

je op een effectieve manier invulling kunt geven aan biologische catering. Waar begin je mee? Wat betekent dit voor inkoop en financiën? Welke groothandels en leveranciers zijn er? Daarnaast vind je in deze brochure voorbeelden van kleine cateraars die met biologische producten werken en kunnen worden ingehuurd voor evenementen. Al velen zijn je voor gegaan.

De ervaringen van deze mensen kun je lezen in de korte interviews.

*Hugh Gallacher, voorzitter,  
De 12 Provinciale Milieufederaties  
Uli Schnier, voorzitter,  
Task force Marktonwikkeling  
Biologische Landbouw*

# Wat is biologische landbouw en voeding?



'Biologisch' is eigenlijk slim omgaan met alles wat leeft. Want als je goed zorgt voor de natuur, zorgt die ook goed voor jou. Biologisch eten is onder zo natuurlijk mogelijke omstandigheden geproduceerd. Dat betekent dat er geen kunstmest, chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen of gentechnologie aan te pas zijn gekomen. Gewassen krijgen de tijd om te groeien. Dieren is door rust, ruimte en respect voor hun

aard, een goed bestaan gegund. Het resultaat: goede voeding. Een blozende appel of een heerlijk glas melk bijvoorbeeld, waarvan je zorgeloos kunt genieten. Bij de verdere verwerking van biologische landbouwproducten tot bijvoorbeeld een pizza, boterhambeleg of limonade, worden geen kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen gebruikt. Voor al deze middelen heeft de natuur immers prima alternatieven.

*Uitgebreide informatie over de achtergronden van de biologische landbouw vind je bij Biologica ([www.biologica.nl](http://www.biologica.nl)).*



## Oorspronkelijke smaak

Steeds meer topkoks zijn enthousiast gebruiker van biologische producten. Natuurlijk om de smaak en de structuur. Bijkomend voordeel is dat bijvoorbeeld vlees en ook groenten minder vocht bevatten. Hierdoor slinken deze producten bij bereiding minder. Ook oudere mensen zijn vaak erg te spreken over biologische producten. Zij herkennen de oorspronkelijke smaak van vroeger in biologische producten.

## EKO-keurmerk

Het EKO-keurmerk is de garantie dat biologisch eten ook echt op biologische wijze tot stand is gekomen. De eisen voor biologische landbouw zijn op Europees niveau vastgelegd. Als op een product het woord biologisch, bio, eko of organic staat, moet het voldoen aan de overheidsnormen voor biologische landbouw. In Nederland is de organisatie SKAL door de overheid aangewezen om landbouwbedrijven en verwerkende bedrijven te controleren op de naleving van deze normen. Pas na goedkeuring mogen producten het EKO-keurmerk voeren. Je kunt er dus van uitgaan dat biologische producten ook echt biologisch zijn. Meer over het EKO-keurmerk lees je op [www.skal.nl](http://www.skal.nl).



## Biologisch en klimaat

Steeds meer mensen maken zich zorgen om de klimaatsverandering en willen graag iets doen om dit tij te keren. Door biologisch in te kopen lever je ook een bijdrage. Biologische landbouw speelt een positieve rol in het klimaatvraagstuk. Uit onderzoek blijkt dat bij biologische landbouw minder broeikasgassen worden uitgestoten en meer CO<sub>2</sub> in de bodem wordt opgeslagen. Ook is vastgesteld dat biologische bodems beter zijn opgewassen tegen droogte en meer water kunnen bergen in natte tijden.

## Biologisch en natuur

Het voortschrijdend verlies van biodiversiteit is een van de grootste bedreigingen voor de wereldvoedselvoorziening, aldus de Wereld Voedsel Organisatie. Biologische landbouw blijkt volgens onderzoekers een belangrijke en positieve rol te kunnen spelen. Op een biologisch landbouwbedrijf vind je meer bodemleven omdat natuurlijke mest wordt gebruikt in plaats van chemische. Maar er is ook meer flora, meer fauna en meer landschappelijke variatie.



## Tips & Trucs

*Als dit je als muziek in de oren klinkt, is er nog maar één vraag: waar ga je beginnen? Gelukkig zijn de meeste aanloopp problemen van biologische catering inmiddels verholpen.*



## Begin met het gemakkelijkste

De gemakkelijkste producten om mee te starten zijn biologische (karne)melk, yoghurt en brood. Deze producten zijn in de biologische variant niet veel duurder dan de niet-biologische variant. Biologische zuivel is zo goed als overal verkrijgbaar. Ook biologisch brood kunnen bijna alle supermarkten en groothandels leveren. Biologische koffie, thee (en ook suikerzakjes en koffiemelkkuipjes of -flesjes en zelfs koekjes) en fruitsappen zijn ook producten waar gemakkelijk mee begonnen kan worden. Bij kinderdagverblijven leert de praktijk dat biologisch fruit, fruitsappen en biologische babyvoeding, pap, koekjes (zonder suiker) en rijstwafels succesvol ingevoerd kunnen worden. Biologische luiers, wc-papier en schoonmaakmiddelen zijn een goede aanvulling.

### Verhaal op verpakking

Vaak staat op de fles of het pak van de (karne)melk ook een enthousiast verhaal van de biologische boer. De boer vertelt de voordelen voor de koe en de natuur. Dat spreekt de kinderen erg aan. Op scholen en kinderdagverblijven is dit verhaal over de boerderij goed te gebruiken; het brengt het biologisch bedrijf dichtbij. Een bezoek met de groep of klas aan een biologische boer in de buurt, maakt een onvergetelijke indruk. Kijk op [www.biologica.nl](http://www.biologica.nl) voor biologische bedrijven bij jou in de buurt.



### Wat betekent inkoop van biologische producten financieel?

Biologische producten zijn over het algemeen iets duurder in de inkoop. Dit heeft twee redenen. De ene is dat de opbrengst per hectare lager is. Dit komt omdat er geen gebruik wordt gemaakt van kunstmest en bestrijdingsmiddelen. De andere reden is de schaalgrootte van biologische landbouw. Aangezien het aandeel biologische producten nog steeds veel kleiner is dan de niet-biologische producten, speelt het nadeel van de hogere logistieke kosten. De prijs van sommige producten echter, zoals die van zuivel en brood, verschilt niet meer zoveel van die van de niet-biologische variant, respectievelijk iets meer dan 10% en 30%.

Voor de melk betekent dit bijvoorbeeld dat een glas 15 cent kost in plaats van 13. Maar met name bij bewerkte producten is de biologische variant nogal eens goedkoper dan de A-merken. Reclamekosten voeren namelijk de prijs van A-merken op; kijk maar eens naar groenteconserven, rijst of pasta's. Je kunt besluiten om de meerkosten als organisatie zelf te betalen of om ze ten dele of volledig door te berekenen aan de afnemers. Bij grotere bedrijven en instellingen die waarde hechten aan biologische of gezonde voeding zien we nog een andere aanpak. De niet-biologische of minder gezonde producten worden dan een beetje duurder gemaakt.

### Waar haal je het?

De inkoop van biologische producten is via steeds meer kanalen mogelijk. Wellicht heeft jouw eigen leverancier al biologische producten in het assortiment. Voorbeelden hiervan zijn Deli-XL ([www.delixl.nl](http://www.delixl.nl)), De Kweker ([www.kweker.nl](http://www.kweker.nl)) en Kruidenier Foodservices ([www.kruidenier.nl](http://www.kruidenier.nl)). Daarnaast zijn er ook groothandels/leveranciers die gespecialiseerd zijn in biologisch: [www.bd-totaal.nl](http://www.bd-totaal.nl), [www.natudis.nl](http://www.natudis.nl), [www.nieuweband.nl](http://www.nieuweband.nl), [www.odinwinkel.nl](http://www.odinwinkel.nl), [www.udea.com](http://www.udea.com), [www.dezaai-ster.nl](http://www.dezaai-ster.nl), [www.vaneigenerf.nl](http://www.vaneigenerf.nl).

# Leveranciers over zichzelf

**Als je je inkopen doet bij de supermarkt, wordt het steeds gemakkelijker om biologisch te kopen. Heb je een natuurvoedingsspecialzaak in de buurt, dan kun je er ook de meer gespecialiseerde producten vinden. Het vlees- en vleeswarenassortiment is soms beperkt. Hiervoor kan men terecht bij de biologische slager. Adressen van de lokale natuurvoedingszaak en biologische slager zijn te vinden in de Bio-gids van Biologica ([www.biologica.nl/biogids](http://www.biologica.nl/biogids)). Een aantal natuurvoedingszaken levert ook tot aan de deur.**

**Hiernaast een overzicht van groothandels en leveranciers. Eerst de bedrijven die gespecialiseerd zijn in biologische producten en vervolgens de reguliere bedrijven die ook biologische producten in het assortiment hebben.**

## BD-Totaal

Groothandel BD-Totaal te Nieuwegein ([www.bd-totaal.nl](http://www.bd-totaal.nl)) levert haar biologische levensmiddelen aan diverse ministeries, kantoren, kinderdagverblijven, conferentieoorden en opleidingen. Directeur Peter Lamet: “Meestal bezorgen we 1 à 2 maal per week, tot maximaal 5x per week. BD-Totaal biedt een totaal assortiment aan waaronder brood, broodbeleg, zuivel, fruit, fruitsappen en babyvoeding.” Daarnaast worden ook biologische luiers, schoonmaakmiddelen en gerecycled toiletpapier aangeboden. De luiers kunnen zo op de composthoop. Duurzame bedrijfskleding van biologisch katoen (T-shirts, poloshirts, keukenhanddoeken en kokskleding) behoren ook tot het assortiment. Voor een franco geleverde order geldt een minimale bestelling van € 400,- per keer. Zeker in het geval er naast verswaren ook langer houdbare producten als droogwaren, koffie, fruitsappen, toiletpapier en schoonmaakmiddelen worden ingekocht, blijkt dit bedrag in praktijk geen probleem te zijn.

## Natudis

Natudis levert vanuit haar vestigingsplaats Harderwijk circa 9.000 verschillende producten aan speciaalzaken in natuurvoeding en reformproducten, kinderdagverblijven, restaurants, opleidingsinstituten en bedrijfskantines. Het assortiment is zeer divers en bestaat onder andere uit: broodbeleg, bak- en dessertproducten, biscuit en banket, bier en wijn, groente, vruchtenconserven en peulvruchten, deegwaren, rijst en granen, koude dranken, koffie, thee, soepen, snoep en chocola, persoonlijke verzorging producten, was- en reinigingsmiddelen. Natudis is bovendien exclusief leverancier van de merken: Ekoland, De Rit en Molenaartje. Het minimum orderbedrag voor franco levering is € 450,-. Afhankelijk van uw vestigingsplaats behoort dagelijkse levering tot de mogelijkheden. Voor meer informatie, kijk op [www.natudis.nl](http://www.natudis.nl).

## De Nieuwe Band

Coöperatieve groothandel De Nieuwe Band te Marum, gelegen tussen Groningen en Drachten ([www.nieuweband.nl](http://www.nieuweband.nl)) is specialist in biologische droogwaren. Het assortiment bestaat uit ruim 3.000 producten waaronder vruchtensappen, thee, koffie, broodbeleg, repen en bars, babyvoeding, pap en koekjes. Ook leveren ze luiers, schoonmaakmiddelen en wc-papier. Directeur Allard ten Dam: “De Nieuwe Band belevert zo’n 250 winkels in Nederland en België en daarnaast zo’n 500 niet-winkelklanten. Tot deze laatste behoren steeds meer kinderdagverblijven, cateraars, cursuscentra, scholen en bedrijfskantines. We zien een groeiende belangstelling vanuit deze hoek voor biologische producten. Het feit dat er tegen winkelprijzen bij ons ingekocht kan worden, is net dat steuntje in de rug waardoor organisaties toch budgettair goed uitkomen.” De minimale ordergrootte bedraagt € 450,- per bestelling. Een webwinkel maakt het gemakkelijk om je bestelling door te geven.



## ODIN

De biologische groothandelsorganisatie Estafette Associatie te Geldermalsen ([www.odin.nl](http://www.odin.nl) en [www.odinwinkel.nl](http://www.odinwinkel.nl)) levert een compleet assortiment van biologische versproducten en alle kruidenierswaren. Directeur Koos Bakker: “Wij bieden een breed assortiment aan dat varieert van zuivel, vlees (-vervangers), aardappelen, groenten en fruit, brood en droogwaren. Alles van biologische kwaliteit. Kleinere organisaties kunnen zowel via onze groothandelsorganisatie als via onze webwinkel biologische producten bestellen.” Levering van maandag tot en met zaterdag, bij een minimale bestelorder van € 500,-. Bij een dergelijke bestelling dient de standaard groothandels hoeveelheid ingekocht te worden, bijvoorbeeld minimaal een krat frisdrank of kist appels. Bij bestelling via de webwinkel ([www.odinwinkel.nl](http://www.odinwinkel.nl)) kunnen ook geringe hoeveelheden gekocht worden. Bijvoorbeeld een liter melk in plaats van een heel krat. Meer dan 1000 biologische producten, waaronder ook biologische vleespakketten en groente- en fruittassen kunnen via de webwinkel worden besteld. De bestelling kun je elke week, op een vaste dag, afhalen op een van de 180 afhaalpunten in Nederland. Ter plekke kun je afrekenen. Het minimumorderbedrag bedraagt € 20,-. Sommige afhaalpunten bezorgen tegen een vergoeding ook aan huis. De toelevering van biologische producten aan kleinere catering organisaties zien wij als een belangrijke ontwikkeling. Biologische catering heeft een belangrijke promotionele waarde. ODIN belevt al een aantal organisaties, met name aan keukens van zorginstellingen“.

## Udea BV

Udea BV is een groothandel in biologische vers- en diepvriesproducten. “In ons uitgebreide assortiment zitten onder meer zuivel, kaas, snacks, delicatessen, vlees(-vervangers), aardappelen, groenten & fruit en diepvriesproducten als ijs, vis en snacks”, vertelt directeur Erik-Jan van den Brink. “We hebben een heel aantal merken in biologische vers- en diepvriesproducten onder eigen beheer. Een overzicht hiervan kun je terugvinden op onze site [www.udea.com](http://www.udea.com).” Udea levert onder meer aan natuurvoedingswinkels bio-supers, speciaalzaken en grootverbruikers in de Benelux. Onze afnemers worden van maandag t/m zaterdag, dus maximaal zes keer per week beleverd. Zondag worden nog diverse producenten bezocht om zodoende ook maandag zo vers mogelijk uit te kunnen leveren. “Biologische catering zien wij binnen Udea als een nieuwe uitdaging. Het wordt inderdaad door steeds meer mensen als normaal gezien. Wij springen daar graag op in.”

De minimale bestelgrootte bedraagt € 300,- per order. Speciaal voor de catering is Udea in staat om ook DKW producten (Droge KruideniersWaren) in één stop af te leveren. Dit in samenwerking met Natudis te Harderwijk.

## De Zaai-Ster

De Zaai-Ster ([www.dezaai-ster.nl](http://www.dezaai-ster.nl)) is een groothandel in biologische verswaren gevestigd in Leek, provincie Groningen. Sander Dragt: “Wij leveren aan natuurvoedingswinkels, reformzaken, speciaalzaken, supermarkten, restaurants, bedrijven en andere instellingen in het noorden van Nederland. Een jaar geleden creëerde De Zaai-Ster een bijzonder merk, dat regionale biologische producten uit het noorden samenbrengt: Puur Noord Nederland. Dit merk benadrukt hoe belangrijk nabijheid is voor het milieu en voor de kwaliteit van het voedsel ([www.puurnoordnederland.nl](http://www.puurnoordnederland.nl)). De Zaai-Ster wil graag zoveel mogelijk mensen laten kennismaken met mooie, regionale producten.” Het minimum inkoopbedrag is € 150,-. Volumekorting gebeurt op basis van de omzet, of bij afname van twee of meer kisten aardappelen, groenten of fruit. De Zaai-Ster levert al aan diverse kleinere organisaties. Deze klantgroep wil zij graag uitbreiden.



## Online boerderijwinkels

Koop je liever vers van de boer? Dan is Van Eigen Erf misschien iets voor jou. In de meeste regio's in Nederland leveren groepen boeren en boerinnen gezamenlijk via een bezorgdienst of webwinkel hun eigen producten. Zij leveren heerlijke, verse biologische en zoveel mogelijk regionaal geteelde producten; groenten en fruit, zuivel, (diepvries)vlees en ambachtelijk broodbeleg. Zij bezorgen bij je thuis, op het werk of bij een afhaaladres in de buurt. Door gebruik te maken van centrale afleveradressen kunnen bezorgkosten worden beperkt. Levering vindt in bijna alle regio's in Nederland één keer in de week plaats. Bezorgkosten variëren van € 0,- (als je afleveradres wordt), € 1,50 à € 2,- (als je het op een afleveradres ophaalt) en € 5,- (als je het op jouw adres afgeleverd wilt krijgen). De minimale bestelling bedraagt € 20,-. Kijk voor het actuele aanbod op [www.vaneigenerf.nl](http://www.vaneigenerf.nl) of op [www.biologica.nl/biogids](http://www.biologica.nl/biogids).



## Biologisch brood

Een aantal biologische bakkers levert aan de groothandels en toeleveranciers biologisch brood. Zo wordt een totaal pakket gevormd. Toeleverancier BD-Totaal heeft ook vers biologisch brood in haar assortiment. Bekende biologische bakkerijen die vele soorten vers brood bakken zijn Zonnemaire te Waspik ([www.zonnemaire.nl](http://www.zonnemaire.nl)) en Verbeek te Brummen ([www.bakkerijverbeek.nl](http://www.bakkerijverbeek.nl)). Vincent Derksen, directeur verkoop van bakkerij Verbeek: "Wij zijn specialist in het bakken van vele soorten biologisch brood en banketprodukten, in totaal 600. Wij bezorgen onze producten bij een minimumorder van € 80,-. Wij werken samen met BD-Totaal." Gerrie van der Westen, bedrijfsleider van Zonnemaire: "Ons assortiment bevat meer dan 400 soorten biologisch brood, (suikervrij) banket, koeken en snacks. De minimumorder bedraagt € 70,-.

Bake off brood (diepvriesbrood) kun je bestellen bij The Organic Bakery te Zeist ([www.organicbakery.nl](http://www.organicbakery.nl)) en Brood&Banket Service te Ouderkerk aan de Amstel ([www.broodenbanketservice.nl](http://www.broodenbanketservice.nl)). Bij laatstgenoemde kan dat ook online.

## Deli XL

Deli XL is totaalleverancier voor de foodservice markt. Wij zijn onze klanten in horeca, catering en de institutionele markt van dienst met betrouwbare leveringen, een totaal assortiment en additionele diensten.

Met passie voor food en passie voor service werken we aan het bereiken van een gezond resultaat. Voor onze medewerkers, voor onze klanten en voor ons bedrijf. Wij nemen daarbij actief en met een eigen visie onze verantwoordelijkheid voor klanten en de maatschappij.

Vanuit die verantwoordelijkheid voeren wij een fors biologisch assortiment dat wij actief promoten. Met inmiddels circa 600 biologische producten maken wij het daarmee mogelijk om al per 1 januari 2009 te voldoen aan de ambitie van de Rijksoverheid om in 2010 100% duurzaam in te kopen, waarvan voor catering minimaal 40% biologische producten. Meer informatie en het assortiment vindt u op [www.delixl.nl](http://www.delixl.nl)

Kijk tot slot ook eens op [www.siegert.com](http://www.siegert.com).

## Kruidenier Foodservices

Kruidenier Foodservices is een landelijke leverancier van dagversproducten, koelvers-, diepvries-, langhoudbaar- en non-food-producten. Wij beschikken over een zeer fijnmazig distributienetwerk en leveren vanuit 12 distributie-centra door geheel Nederland. Kruidenier Foodservices investeert in biologische productie en werkt bewust aan duurzaamheid. Kruidenier Foodservices levert u maatwerk, dus mail voor meer informatie naar: [Verkoop@kruidenier.nl](mailto:Verkoop@kruidenier.nl)

## Levensmiddelengroothandel De Kweker

Levensmiddelengroothandel De Kweker ([www.kweker.nl](http://www.kweker.nl)) speelt op de sterk groeiende vraag naar biologische producten in door een uiteenlopend assortiment aan te bieden. Professionals in food kunnen bij De Kweker terecht voor een grote keuze in zowel verse als houdbare biologische producten. We nemen hiermee een unieke positie in.



# Cateraars voor evenementen

Wil je op een evenement of conferentie biologisch cateren dan zijn er diverse mogelijkheden. Op de site van Biologica ([www.biologica.nl/biogids/cateraars](http://www.biologica.nl/biogids/cateraars)) presenteren zich vele biologische cateraars die je kunt inhuren. Ook die bij jou in de buurt. Hieronder komen enkele aan het woord.



## Fair Food Catering te Galder

Fair Food Catering verzorgt catering voor bedrijven, op festivals en evenementen. Men maakt gebruik van verse, biologische en fair trade producten, ook vegetarisch. Met een mobiele keuken kan Fair Food Catering (wanneer nodig) gemakkelijk 5.000 gasten/bezoekers voorzien van 3 maaltijden per dag. De advisering en uitvoering voor een evenement gaat desgewenst veel verder dan alleen de catering. Zie [www.fairfoodcompany.nl](http://www.fairfoodcompany.nl).

## Maria's catering te Utrecht

Al jaren weten vele organisaties en bedrijven Maria's te vinden voor lekkere biologische lunches, high teas, borrels, diners en feestelijke buffetten voor iedere gelegenheid op elke denkbare locatie. Eigenaresse Maria Voors: "Ook als je speciale wensen hebt, kun je je laten verrassen door onze koks. Wij maken een plan dat precies bij jouw ideeën past". Zie [www.marias.nl](http://www.marias.nl).

## De Veldkeuken te Bunnik

De Veldkeuken is het kleinschalige bak- en kookbedrijf van René van der Veer en Juliëtte Borggreve. De keuken is gevestigd op landgoed Nieuw Amelisweerd in Bunnik, vlakbij Utrecht. Zij verzorgen op aanvraag taarten (ook bijzondere bruidstaarten!), buffet, picknick, ontbijt, lunch, borrel of diner. Alle ambachtelijke gerechten worden geheel zelf bereid, tot de broodjes aan toe, en zijn dus kakelvers. Hun specialiteit ligt op het bakgebied, zo maken zij picknicks, tea, taarten (zoet en hartig) en lunches met allerlei producten uit de eigen landgoedbakkerij. Zie [www.veldkeuken.nl](http://www.veldkeuken.nl).

## Eric van Veluwen

De catering van Eric van Veluwen en Titia Veninga is het best te omschrijven als "meals with a meaning". Ze verzorgen catering tot 400 personen, waarbij gebruik wordt gemaakt van biologische, fair trade en zoveel mogelijk regionale producten. Op elk niveau (van eenvoudig tot exclusief) hebben zij iets te bieden dat past bij uw wensen. Ze kunnen beschikken over een mobiele keuken en een heuse rookoven en ze verzorgen het liefst de gehele catering van ontvangst tot afscheid. Noem ze de culinaire ceremoniemeesters, zo blijft u de ontspannen gastheer/vrouw van uw eigen feest. Zie [www.GreentasteCatering.nl](http://www.GreentasteCatering.nl).

## Olivier van der Staal 25 jaar Organic Chef

Olivier van der Staal kan allerlei zaken voor u verzorgen op kookgebied. Activiteiten waarin hij veel ervaring heeft zijn: catering, voor 1 tot 1000 personen op allerlei niveaus en elk budget, verzorgen van kookdemonstraties, kookworkshops, home-cooking en op free lance basis in te huren voor diverse opdrachten. Olivier is gek op uitdagingen. Zolang hij maar kan koken of coachen is geen opdracht hem te gek. Zie [www.oliviervanderstaal.nl](http://www.oliviervanderstaal.nl).

## Biologisch kerstpakket als bewust alternatief

En tot slot: wat dacht je van een biologisch kerstpakket? Ivo Hendriks: "We hebben drie verschillende biologische pakketten in ons assortiment: Volle Mand, Outdoor Living en Dienblad. Voor ieder wat wils. Ze vallen erg goed in de smaak". Zie [www.biologischkerstpakket.com](http://www.biologischkerstpakket.com).

# Praktijkvoorbeelden

## Kinderdagverblijf De Krakeling te Utrecht

Bij kinderopvang De Krakeling te Utrecht krijgen de kinderen biologisch eten en drinken. Sara, één van de moeders: “De biologische voeding stemt de ouders tot grote tevredenheid. Kinderen krijgen hier geen koekjes met suiker, maar rozijnen en rijstwafels. Ook dadels, abrikozen en vijgen vinden ze erg lekker”. Sara is verantwoordelijk voor de inkoop. “Eigenlijk worden alle inkoop bij de natuurwinkel gedaan. Dus ook de schoonmaakmiddelen, wc-papier en de koffie. De lang houdbare producten levert de natuurvoedingswinkel eens per maand bij het kinderdagverblijf af. De producten die iedere paar dagen worden ingekocht, zoals de zuivel en het fruit, haal ik zelf (vaak met de kinderen in de bolderkar) af. Zie [www.kdvdekrakeling.nl](http://www.kdvdekrakeling.nl) en [www.estafettewinkel.nl/winkels](http://www.estafettewinkel.nl/winkels).

## Het Kleine Rijk te Rotterdam

Kinderdagverblijf Het Kleine Rijk te Rotterdam koopt ook biologisch in. Dagelijks wordt er zelfs door de leidsters en kinderen vers brood gebakken. Groothandel BD-Totaal levert wekelijks het gehele voedingspakket. Babette Wagenaar: “We gebruiken vers biologisch fruit voor de fruitsappen. Soepstengels en crackers zijn erg in trek bij de kinderen. Ook de ouders vinden het erg prettig dat we biologische producten gebruiken.” Zie [www.korn.nl/hetkleinerijk](http://www.korn.nl/hetkleinerijk).

## Kinderdagverblijf Ilmarinen te Groningen

Ilmarinen te Groningen ([www.ilmarinen.nl](http://www.ilmarinen.nl)), een centrum voor zorg, begeleiding en wonen van kinderen en volwassenen met een verstandelijke of meervoudige handicap, wordt door de Nieuwe Band beleverd. Het is één van de kinderdagverblijven die meerdere keren per maand bij de Nieuwe Band inkopen doet. Henk Tooi, hoofd facilitaire dienst: “Wij zijn erg tevreden over de mooie en lekkere producten van de Nieuwe band. Iedereen smult er goed van”.

## Stadskantoor Zwolle

Het Stadskantoor Zwolle ([www.stadskantoor.nl](http://www.stadskantoor.nl)) met het balie-eiland waar de inwoners van de gemeente Zwolle terecht kunnen voor de gemeentediensten koopt haar biologische producten in bij De Zaai-Ster. Een groot deel van de ambtelijke organisatie van de gemeente Zwolle is er ook gehuisvest. Alphons Ros, cateringmanager: “De biologische producten van De Zaai-Ster zijn erg smaakvol. De verkrijgbaarheid is prima. Vanwege dit succes willen we het aandeel biologische producten verder uitbreiden van 30 naar 50%.”

## GMF en CNME te Arnhem

De Gelderse Milieufederatie (GMF) en het Centrum voor Natuur- en Milieu educatie te Arnhem zijn burens. Zij kopen gezamenlijk hun biologische producten (van koffie tot wc-papier) in bij de Natuurwinkel Arnhem Kronenburg. De producten worden eenmaal per kwartaal gratis gebracht. Els Jansen van de GMF: “Erg praktisch. We hoeven niet meer met de boodschappen te slepen”.



### Hoe doen maatschappelijke organisaties het zelf?

Dit hele verhaal over biologische catering bij kleine organisaties roept natuurlijk de vraag op hoe maatschappelijke organisaties zelf hun inkoop voor de eigen catering hebben geregeld. Een inventarisatie onder de ondertekenaars van het deelconvenant Marktontwikkeling Biologische Landbouw (o.a. Natuurmonumenten, Biologica, IVN, De Provinciale Milieufederaties, Milieudefensie, Avalon, Dierenbescherming, Vegetariërsbond, Vogelbescherming) en de partners van Duurzame Dinsdag (o.a. de Nationale Jeugdraad en Nederlandse Vrouwenraad), leert ons het volgende. Bij allemaal wordt biologische koffie en thee geschonken. In de meeste gevallen is deze ook fair trade. Ook de zuivel (inclusief de koffiemelk), brood en broodbeleg is bij de meeste organisaties volledig biologisch. Bij de iets grotere organisaties zijn ook de soepen, salades, sappen en eventuele alcoholische dranken biologisch. De percentages variëren van 20 tot 100%, met een gemiddelde van 70%. Al met al een prachtige score, die de komende jaren toch nog zal worden verhoogd!

### Colofon

Uitgave:	december 2008
Oplage:	10.000
Onderzoek en tekst:	Ieke Benschop, Natuur en Milieufederatie Utrecht Maarten Visschers, Gelderse Milieufederatie André Brouwer, Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw
Vormgeving:	LMP Communicatiestrategie & Creatie
Druk:	NPN Drukkers
Papier:	Gardamat Art



# Biologische catering bij kleine **organisaties**

De Provinciale Milieufederaties

[www.natuurenmilieunederland.nl](http://www.natuurenmilieunederland.nl)