

Bioproducten en certificering in restaurant en grootkeuken

Koks kiezen voor kwaliteit en komen in hun zoektocht vaak uit op biologische ingrediënten. Door te kiezen voor bio bied je aan de consument zowel kwaliteit als pure smaak, duurzaamheid, authenticiteit, ecologie, biodiversiteit en diervriendelijkheid.

Kiezen voor bio is daarom ook een keuze om mee uit te pakken! En dat kan, met het Biogarantiecertificaat®.

Je kookt bio en wenst dit kenbaar te maken met een certificaat

De bioproducten die je als kok aankoopt bij de leverancier zijn doorheen de keten goed gecontroleerd zodat de normen gegarandeerd worden. Als kok heb je hierdoor vertrouwen in de producten die je aankoopt. Door je keuken, als laatste verbruiker in de keten, eveneens onder **Biogarantiecontrole** te plaatsen geef je aan je klant de garantie dat het eindproduct, jouw gerecht, ook effectief met biologische ingrediënten is gemaakt.

Wie onder controle staat, kan uitpakken met het Biogarantiecertificaat. Met het certificaat kan je aantonen in welke mate je kiest voor bio.

Omdat ook de eerste stappen met bioproducten gewaardeerd worden, zijn er verschillende mogelijkheden qua controle.

1. Certificaat voor het volledige biogerecht

Deze optie is interessant voor wie werkt met vaste recepten en een duidelijke afbakening heeft tussen de gerechten of voor wie grote volumes van één menu produceert.

2. Certificaat voor ingrediënten

Hiermee kan je aanduiden voor welke ingrediënten je helemaal voor bio gaat. Zo kan je op het certificaat laten vermelden dat bijvoorbeeld de pasta, rijst of groenten bio zijn.

3. Certificaat met percentage

Je kan ook kiezen om een bepaald percentage bio aan te kopen. Dit is vooral interessant bij restaurants die van start gaan met bio en dus een laag percentage kiezen maar eveneens voor wie helemaal bio gaat en een 100% biocertificaat wenst te behalen.

Wat moet je doen?

Eerst en vooral een Biogarantiecontract afsluiten, de regels volgen van het biogarantielastenboek en je onder controle stellen bij een erkend controleorgaan.

Als alles onder controle is kan je gebruik maken van het Biogarantielabel op je menu's en in je communicatie. Het label is een erkenning van je werk en een ideale basis om je klant op een gedegen manier te informeren over de kwaliteit van je product.

Je denkt aan bio maar hebt nog vragen

De eerste biostappen?

Zowel in de grootkeuken als in de restaurantkeuken kan je vlot aan de slag met biologische producten. Het aanbod aan biologische ingrediënten is trouwens zo groot dat je oneindig kan variëren. Werken met bio is duurzaam en dus kies je voor verse, lokale en seizoensgebonden bioproducten.

Wie duurzaam wil werken moet ook bereid zijn om de manier van werken te herbekijken en niet louter de ingrediënten vervangen door biovarianten.

Van een beetje tot helemaal bio!

Wie pas bioproducten leert kennen is aangenaam verrast door de smaak en wil misschien op korte tijd helemaal bio worden... Ben je nog niet helemaal vertrouwd met de producten? Dan raden we je aan om geleidelijk te starten en eerst droogwaren met een lange houdbaarheid te introduceren. Daarna kan je stap voor stap andere productcategorieën introduceren.

Wie helemaal bio gaat gedurende een korte periode stoot vaak op logistieke problemen, in tegenstelling tot iemand die langzaam op langdurige basis bio introduceert.

Een geleidelijke en graduele permanente introductie van bioproducten in de keuken zal zowel voor de werking als voor het vertrouwen van de klant positief zijn.

Kostprijs

Als je met bio aan de slag gaat op een duurzame manier dan hoeft het totale prijskaartje niet veel duurder te zijn. De aankoopprijs van bio is over het algemeen iets hoger, maar dit kan op andere manieren worden gecompenseerd. Want bioproducten zijn anders. Zo bevatten aardappelen of vlees minder vocht, dus kom je ook met een kleinere hoeveelheid toe. Sommige producten hebben ook een sterkere smaak, dus pas je best de hoeveelheden van kruiden en smaakmakers aan. Natuurlijk is een verantwoord en gezond aankoopbeleid nodig: lokaal, seizoensgebonden, minder vlees, meer variatie, overschotten vermijden,...

Vergeet niet: in de biosector wordt een correcte prijs gehanteerd die rekening houdt met productietechnieken, de kwaliteit van het product, het werk dat er in steekt.

Zoek je een leverancier van bioproducten?

Zoek het dan niet te ver! Neem eerst contact op met je huidige leveranciers en bekijk met hen welke bioproducten zij jou kunnen aanleveren. Vervolgens kan je best ook bekijken of er een bioproducent, -verwerker of -winkelier bij jou in de buurt is. En natuurlijk kan je je ook richten op gespecialiseerde bioleveranciers. Alle gegevens van leveranciers, producenten, verwerkers en winkeliers vind je op www.biobedrijvengids.be.



Ik kook bio.



Alles voor een betere wereld.

www.biogarantie.be

Inspiratie nodig?

BioForum beschikt al over enkele voorbeeldrecepten op maat van grootkeukens. Ook in het kookboek **Heerlijk puur**. kan je inspiratie putten om met bio aan de slag te gaan.

Voor meer info:

marijke.vanranst@bioforum.be, 03/286 92 67

Neem zeker een kijkje op:

biomijnnatuur.be
biobedrijvengids.be
bioforum.be



BioForum VLAANDEREN
VZW

KOPELORGANISATIE VAN DE BIOLOGISCHE LANDBOUW & VOEDING

vijf redenen om bio te kiezen



Lekker puur

Groenten uit volle grond, dieren die vrij naar buiten kunnen, brood dat de tijd krijgt om te rijzen. Biologische producten zijn puur en vol van smaak. Ze bekoren door hun kwaliteit en authenticiteit. Dat proef je!



Goed voor je lijf

Biologische producten zijn de vrucht van een zorgvuldig proces dat start bij een vruchtbare bodem of een gezond dier. Elke verdere stap krijgt de aandacht die hij verdient. Zo leidt bio tot producten met een hoge voedingswaarde.



Schone akkers

Bio gebruikt geen kunstmest, pesticiden of ggo's. Via vruchtwisseling, natuurlijke bemesting en biologische bestrijding houdt de boer zijn grond vruchtbaar én zuiver. Een ideale voedingsbodem voor sterke en veerkrachtige granen, gezonde groenten en fruit en een gevarieerde fauna en flora.



Vriendelijk voor dieren

Biologische dieren kunnen vrij naar buiten, eten voedsaam biologisch voer en krijgen de tijd om te groeien in een ruime zonverlichte stal. Een biologische veeteler kiest zijn rassen zorgvuldig om het gebruik van geneesmiddelen zoveel mogelijk te beperken. De dieren varen er wel bij.



100% toekomst

Onze voedselproductie is een mondiale aangelegenheid met invloed op de natuur, op het milieu en het klimaat, op het leven van boeren hier en in het zuiden. Bio streeft naar een toekomst voor iedereen, wereldwijd.