

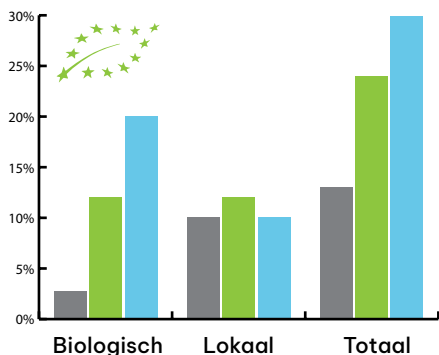
Resultaten

BioLokaal catering pilot Noord-Brabant 2023

Routekaart voor opschaling biologische en lokale producten in bedrijfsrestaurants



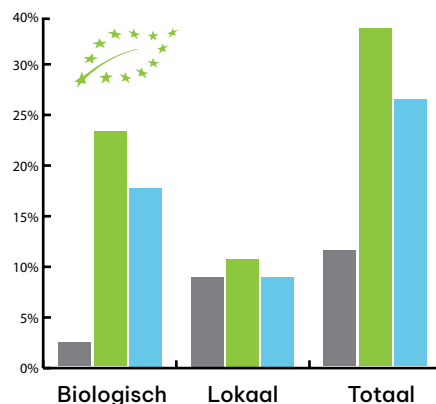
A. Resultaat Q3 zonder koffie



Bij de deelnemers met een cateraar is in kwartaal 3 een aandeel van ruim 24% behaald voor biologisch en/of lokaal (zonder koffie). Dit resultaat is vooral te danken aan de sterke stijging van het aandeel biologisch van 2,65% naar 11,89%.



B. Resultaat Q3 met koffie



Bij drie van de negen deelnemers met biologische koffie/thee is de doelstelling 20% biologisch en 10% lokaal met 8% overtroffen, vooral dankzij het aandeel van 26% biologisch. Deze drie organisaties voldoen hiermee aan de criteria van EKO-Horeca brons (20-50% biologisch) certificering.

Quick wins



Zuivel



Vruchtensap



Biologische
groothandel



Nudging



Proeverij met
leveranciers



100% biologisch
broodje gezond

Uitdagingen

Verkrijgbaarheid bio bij foodservice groothandels verhogen

Bestaande cateringcontract (zonder bio/lokaal eis)

Verdienmodel voor de cateraar

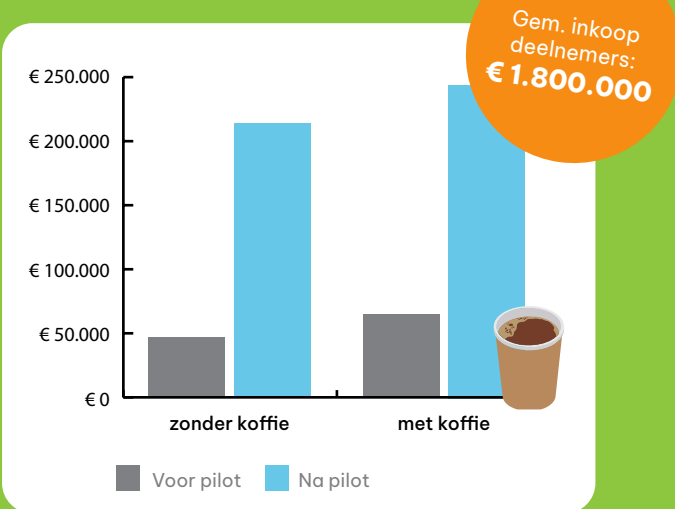
Wie betaalt de meerprijs voor bio en lokaal?

Prijs voor de consument mag niet veel hoger zijn

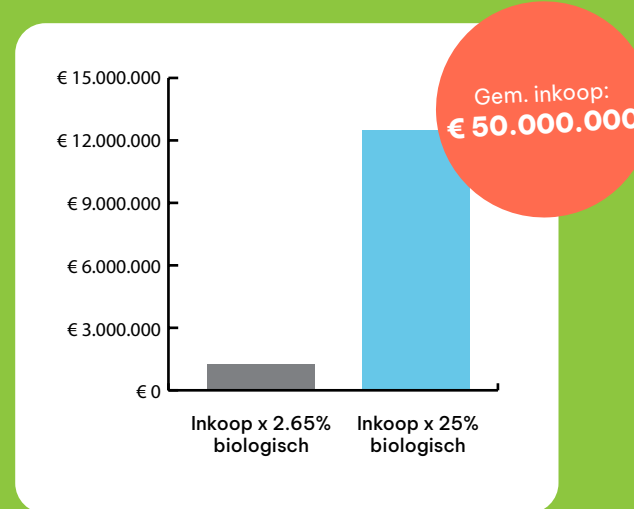
Werkkostenregeling (WKR) knelt



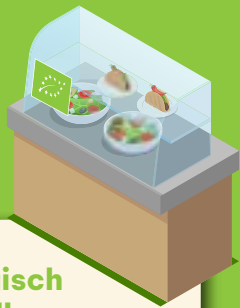
Impact biologische inkoop op jaarbasis in de pilot



Potentie 250 bedrijfsrestaurants landelijk met koffie



Aanbevelingen **



Bedrijven die met biologisch en lokaal aan de slag willen

- ★ Maak een plan met het cateringbedrijf
- ★ Begin met de quick wins
- ★ Zorg voor goede interne communicatie
- ★ Zorg dat de prijs in het restaurant niet of nauwelijks stijgt
- ★ Maak gebruik van EKO-Horeca en Catering certificering voor borging én communicatie
- ★ Bekijk het eindrapport vanaf 18 januari op eko-keurmerk.nl

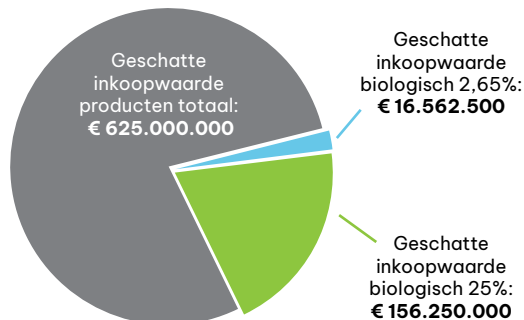
Overheid

- ★ Geef zelf het goede voorbeeld, stel een biologisch percentage als norm voor catering bij (semi)overheidsinstanties.
- ★ Pas de WKR aan, zodat bedrijven biologisch kunnen aanbieden zonder fiscale bijtelling loonbelasting.
- ★ Gebruik het cateringkanaal in de promotiestrategie om dagelijks 1,5 miljoen consumenten te bereiken.
- ★ Sluit een convenant met overheden, cateraars, maatschappelijke organisaties en bedrijfsleven om biologische producten in bedrijfsrestaurants op te nemen; Ondersteun dit met een landelijke pilot BioLokaal Catering.
- ★ Gebruik EKO-Horeca en Catering certificering voor borging en communicatie.

Potentie 25% biologisch bedrijfsrestaurants van de Top 50 cateraars

Verwachte omzet foodservice in 2023: **20,4 miljard**

Geschatte omzet van de top 50 cateraars: **2,5 miljard**



Impact 25% biologisch in de bedrijfscatering in heel Nederland

Inkoopwaarde biologische producten stijgt van € 16.562.500 naar **€ 156.250.000 ***

Dagelijks bereik van circa **1.5 miljoen bezoekers** in het bedrijfsrestaurant.

Doorbraak verkrijgbaarheid biologische producten voor Horeca in de foodservice kanalen.

* Het huidige totale biologische omzetaandeel in de totale Foodservice markt (20,4 miljard Euro) wordt geschat op circa 1%: € 150.000.000 tot € 200.000.000,- in 2022.
 ** Het rapport BioLokaal, Routekaart voor opschaling van biologisch en lokaal in de catering wordt 18 januari gepubliceerd op de websites van Provincie Noord-Brabant, Bionext en Stichting EKO-keurmerk.