

Communicatie over biologisch

Wanneer u uw gasten via uw menukaart wilt informeren over het gebruik van biologische producten in uw restaurant is er **veel mogelijk**. Wel gelden er een aantal regels op het gebied van communicatie:

Menukaartvarianten Afhankelijk van het aandeel biologische producten dat u gebruikt in gerechten, kunt u kiezen voor de varianten zoals geïllustreerd met de verschillende menukaarten aan de binnenkant van deze kaart.

Keurmerk Bij het inkopen van biologische producten bij uw leverancier kunt u deze zelf altijd herkennen aan het EU-biologo (het groene blaadje). Dit EU-biologo mag u echter niet gebruiken op uw menukaart, omdat de horeca zich niet kan laten certificeren voor dit Europese biologische keurmerk.

Exclusief biologisch Indien u in uw restaurant uitsluitend biologische producten gebruikt, kunt u zichzelf een biologisch restaurant noemen.

Eerlijk over biologisch Vanzelfsprekend moet de informatie die u uw gasten geeft over het gebruik van biologische producten in uw restaurant kloppen. De informatie moet gebaseerd zijn op feiten en mag niet misleidend zijn. Er mag geen sprake zijn van oneerlijke handelspraktijken. Op de website van de Autoriteit Consument & Markt vindt u hier meer informatie over. Informatie over de Europese regels omtrent biologische productie en etikettering van biologische producten vindt u op:



Scan de QR-code

Wat is biologisch voedsel?

Dit is voedsel dat volgens de biologische landbouwmethode is geproduceerd. Er gelden strengere regels dan voor niet biologische boeren om milieu, natuur, dieren en mensen beter te beschermen.

Voor de productie van groente, aardappels en fruit betekent dit dat er alleen natuurlijke gewasbeschermingsmiddelen mogen worden gebruikt en geen kunstmest en genetisch gemodificeerde organismen.

Voor de productie van zuivel, vlees en eieren is o.a. bepaald dat de dieren meer leefruimte moeten hebben, altijd toegang hebben tot buiten, alleen biologisch voer krijgen en bij ziekte bij voorkeur met natuurlijke geneesmiddelen worden behandeld.

Meer informatie: www.allesoverbiologisch.nl



Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit



Biologisch op het menu! Communiceren over biologische producten op uw menukaart

Biologisch. Met aandacht voor mens, dier en natuur.

U kunt op verschillende manieren communiceren over het gebruik van biologische producten in uw gerechten. Dit is afhankelijk van het aandeel biologische producten dat u gebruikt. Hieronder vindt u enkele voorbeelden.

Indien u een gerecht op de kaart heeft staan dat helemaal uit biologische producten bestaat (100%), kunt u kiezen voor:

Menukaart 1:

u geeft met een icoontje aan dat het gerecht helemaal biologisch is.

Menukaart 2:

u beschrijft dat het gerecht helemaal biologisch is. Hiervoor kunt u ook de term eco of organic gebruiken.

Indien u een gerecht heeft dat ten dele bestaat uit biologische producten, kunt u kiezen voor:

Menukaart 3:

u vermeldt achter het gerecht wat het biologische product hierin is (of welke dit zijn).

Menukaart 4:

u vermeldt ergens op uw menukaart dat bepaalde producten die u gebruikt in gerechten 100% biologisch zijn.

Menukaart 1
Voorgerechten Pompoensoep B Bruschetta Carpaccio B Salade geitenkaas B Mandje brood met boter
Hoofdgerechten Kipsaté Zalmfilet met een limoensaus Classic Burger Vegan Burger Pasta Pomodori B
Nagerechten Apple Crumble B 3 bollen ijs met blauwe bessen Vanilleroomijs met chocoladesaus Koffie of thee B met een likeur

Menukaart 2
Voorgerechten Biologische Pompoensoep Bruschetta Biologische Carpaccio Biologische Salade geitenkaas Mandje brood met boter
Hoofdgerechten Kipsaté Zalmfilet met een limoensaus Classic Burger Vegan Burger Biologische Pasta Pomodori
Nagerechten Biologische Apple Crumble 3 bollen ijs met blauwe bessen Vanilleroomijs met chocoladesaus Biologische koffie of thee met een likeur

Menukaart 3
Voorgerechten Pompoensoep Bruschetta <i>met biologische tomaten</i> Carpaccio Salade <i>met biologische geitenkaas</i> Mandje brood met boter
Hoofdgerechten Kipsaté <i>met biologische frietjes</i> Zalmfilet <i>met biologische limoensaus</i> Classic Burger Vegan Burger Pasta Pomodori <i>met biologische tomaten en biologische pasta</i>
Nagerechten Apple Crumble <i>met biologische appels</i> 3 bollen ijs <i>met biologische blauwe bessen</i> Vanilleroomijs met chocoladesaus Koffie of thee met een likeur

Menukaart 4
Voorgerechten Pompoensoep Bruschetta Carpaccio Salade geitenkaas Mandje brood met boter
Hoofdgerechten Kipsaté Zalmfilet met een limoensaus Classic Burger Vegan Burger Pasta Pomodori
Nagerechten Apple Crumble 3 bollen ijs met blauwe bessen Vanilleroomijs met chocoladesaus Koffie of thee met een likeur
<i>Al onze tomaten, kaas, aardappels, fruit en pasta zijn 100% biologisch.</i>