



# **EKO-Reglement biologische certificatie horeca**

Dit reglement is door het bestuur van stichting EKO-keurmerk vastgesteld  
op 16 maart 2017, en treedt in werking met ingang van 01-04- 2017

Nieuwe Kazernelaan 2 D42, 6711 JC Ede

T: +31(0)30 2320493 < **E** [info@eko-keurmerk.nl](mailto:info@eko-keurmerk.nl) < **I** [www.eko-keurmerk.nl](http://www.eko-keurmerk.nl)

**Inhoudsopgave**

<b>Algemeen</b>	<b>4</b>
<i>Artikel 1 Inleiding</i>	4
<i>Artikel 2 Definities</i>	4
<b>Voorwaarden</b>	<b>4</b>
<i>Artikel 3 Certificatiemogelijkheden</i>	4
<i>Artikel 4 Indeling Productgroepen</i>	4
<i>Er zijn zes productgroepen vastgesteld. De zes productgroepen zijn:</i>	4
<i>Artikel 5 Eisen per productgroep</i>	5
<i>Artikel 6 Algemene voorschriften</i>	5
<b>Certificatie</b>	<b>6</b>
<i>Artikel 7 Uitgangspunten</i>	6
<i>Artikel 8 EKO certificaat</i>	6
<i>Artikel 9 Rechten en plichten voor gebruik van EKO-keurmerk Horeca</i>	6
<i>Artikel 10 Openbaarmaking</i>	6
<i>Artikel 11 Oneigenlijk gebruik van certificaat en EKO-keurmerk Horeca</i>	7
<i>Artikel 12 Certificatieprocedure</i>	7
<i>Artikel 13 Beëindiging van de aanvraag</i>	7
<i>Artikel 14 Financiële bijdrage</i>	7
<b>Toezicht</b>	<b>8</b>
<i>Artikel 15 Type inspectie</i>	8
<i>Artikel 16 Uitvoering inspecties</i>	8
<i>Artikel 17 Oneigenlijk gebruik van certificaat en EKO-keurmerk Horeca</i>	8
<i>Artikel 18 Aanvullende criteria “Maatschappelijk verantwoord ondernemen”</i>	9
1. Criteria gezondheid	9
2. Criteria ecologie	9
3. Criteria sociaal	9
4. Criteria zorg	9
<b>Afwijkingen</b>	<b>10</b>

<i>Artikel 19 Maatregelen bij tekortkomingen en overtredingen</i>	<i>10</i>
<i>Artikel 20 Opschorting van de certificatie</i>	<i>10</i>
<i>Artikel 21 Intrekking van de certificatie</i>	<i>10</i>
<b>Klachten en bezwaar</b>	<b>11</b>
<i>Artikel 22 Klachten van derden</i>	<i>11</i>
<i>Artikel 23 Klachten over EKO</i>	<i>11</i>
<i>Artikel 24 Bezwaar tegen een besluit</i>	<i>11</i>
<b>Overige bepalingen</b>	<b>11</b>
<i>Artikel 25 Arbeidsomstandigheden</i>	<i>11</i>
<i>Artikel 26 Geheimhouding</i>	<i>11</i>
<i>Artikel 27 Wijzigingen</i>	<i>11</i>
<i>Artikel 28 Aansprakelijkheid</i>	<i>12</i>
<i>Artikel 29 Overgangs- en slotbepalingen</i>	<i>12</i>

## Algemeen

### Artikel 1 Inleiding

In Verordening (EG) nr. 834/2007 is de mogelijkheid opgenomen dat lidstaten, nationale voorschriften voor grootkeukendiensten kunnen opstellen. Op verzoek van de sector heeft Stichting EKO-keurmerk (verder te noemen EKO) een privaat reglement opgesteld. Horecabedrijven die zich willen onderscheiden met biologische producten, kunnen hiervan gebruik maken. De certificatie is gebaseerd op het percentage aangekocht biologisch product.

### Artikel 2 Definities

De volgende definities zijn vastgelegd:

1. *Certificatie*: het uitvoeren van activiteiten op grond waarvan EKO verklaart dat er een gerechtvaardigd vertrouwen bestaat dat een bedrijf voldoet aan vastgelegde eisen
2. *Toezicht*: de werkzaamheden die door of namens EKO worden verricht om na te gaan of aan de voorschriften vastgelegd in dit reglement wordt voldaan.
3. *Horecabedrijf*: marktdeelnemer actief als restaurant, grootkeuken of cateraar.
4. *Horecaondernemer*: de persoon die het horecabedrijf vertegenwoordigt.
5. *Leverancier*: de marktdeelnemer die producten produceert, bereidt, opslaat, importeert of in de handel brengt. En die er voor verantwoordelijk is dat producten bij voortdurend voldoen aan de eisen.
6. *Biologische producten*: door een erkende controle-organisatie biologisch gecertificeerde levensmiddelen (eet- en drinkwaren), herkenbaar aan de bioverwijzing en vermelding van de controle-organisatie op de verpakking.
7. *EKO-keurmerk Horeca*: een EKO-keurmerk Horeca te gebruiken door het gecertificeerde horecabedrijf.
8. *Kwartaal- en jaarrapportage*: financiële rapportage na afloop van een kwartaal/jaar.
9. *Productgroep*: een groep van levensmiddelen dat een onderdeel vormt van het totale assortiment.
10. *Aankooppercentage biologisch*: De verhouding van de aankoopwaarde biologische producten ten opzichte van de totale aankoop van producten.

## Voorwaarden

### Artikel 3 Certificatiemogelijkheden

Er zijn vier certificeringen mogelijk:

- Goud, 100%
- Goud tussen 80 en 100%
- Zilver tussen 50 en 80%
- Brons tussen 15 en 50%

Dit betekent dat respectievelijk minimaal 15, 50, 80 of 100% van de aangekochte producten biologisch is. Het percentage wordt vastgesteld op basis van de inkoopwaarde van de producten en wordt per kwartaal (toelatingsonderzoek) en per jaar berekend.

Tevens is het mogelijk om de horeca-activiteiten van een evenement te certificeren, zoals een beurs of festival. De scope en de voorwaarden zijn duidelijk vermeld op het certificaat en voldoen aan de door EKO opgestelde aanvullende regels voor festivals en evenementen (zie bijlage 1).

### Artikel 4 Indeling Productgroepen

Er zijn zes productgroepen vastgesteld. De zes productgroepen zijn:

1. Zuivel (vers) en eieren: vloeibare zuivelproducten, harde en zachte kaassoorten, roomboter, roomproducten zoals bv. slagroom, koksroom, eieren en eiproducten
2. Vlees en vleesvervangers (vers): alle soorten vlees van slachtdieren, gevogelte, vleeswaren en vleesvervangers
3. Aardappelen, groente, fruit (AGF vers): verse, aardappel-, groente- en fruitproducten. Verse kruiden en paddestoelen, noten en peulvruchten
4. Brood (vers): alle broodsoorten, banket, etc.
5. Dranken: alcoholisch, alcohol vrij, koffie, thee, frisdranken en sappen (alcoholisch zijn alle dranken met meer dan 1% alcohol)
6. Gemakvoeding en droge kruidenierswaren (DKW): samengestelde en/of toe bereide producten, gedroogde kruiden en specerijen, suiker, azijn, koek en gebak, chocoladeproducten, meel, oliën en vetten, zoet broodbeleg, snacks, snoep, soepen, sauzen, kant en klaar gerechten en maaltijdcomponenten.

Houdbare variaties uit de categorieën 1 t/m 4, zoals bv. diepvries of ingeblikt.

### **Artikel 5 Eisen per productgroep**

Naast het totaal% worden er ook eisen gesteld aan het % per productgroep. Tevens moet er in elke in het assortiment opgenomen productgroep een relevante biologische keuze zijn. De eisen zijn weergegeven in onderstaande tabel.

<b>Certificatie-niveau</b>	<b>Totaal % biologische levensmiddelen</b>	<b>Per productgroep</b>	<b>Certificaat + Logo</b>
<b>Brons</b>	Tussen 15 en 50% van de aankoopwaarde van de levensmiddelen gecertificeerd biologische producten	Minimaal 15% van de aankoopwaarde van de levensmiddelen in 4 van de 6 productgroepen	Certificaat Brons+ logo
<b>Zilver</b>	Tussen 50 en 80% van de aankoopwaarde	Minimaal 25% van de aankoopwaarde van de levensmiddelen in alle 6 productgroepen	Certificaat Zilver+ logo
<b>Goud</b>	Tussen 80 en 100% van de aankoopwaarde	Minimaal 40% aankoopwaarde van de levensmiddelen in alle productgroepen	Certificaat Goud+ logo
<b>Goud 100%</b>	100%	100%	Certificaat Goud + 100% + logo

Een certificaat kan ook afgegeven worden met een of meerdere productgroepen minder, op voorwaarde dat er niets in deze productgroepen wordt aangekocht. Deze productgroep vervalt bij berekening.

EKO staat marges toe. Het aankooppercentage mag per kwartaal 10% naar beneden afwijken, mits het jaarlijkse percentage voldoet. Wanneer het aankooppercentage gedurende 2 kwartalen meer dan 10% afwijkt stelt het horecabedrijf EKO meteen in kennis van deze afwijking. EKO kan besluiten dat het certificaat aangepast wordt. Bij 100% gecertificeerde biologische aankoop is geen marge toegestaan.

Voor de categorie 100%, worden geen berekeningen per productgroep gemaakt. Ook de kwartaal- en jaarrapportage vervallen. De 100% certificering vergt dus de minste administratie. Het betekent in de praktijk dat de gast of consument er vanuit kan gaan dat alle aankoop van de gecertificeerde onderneming aantoonbaar biologisch is.

### **Artikel 6 Algemene voorschriften**

1. De horecaondernemer koopt zijn biologische producten aan van biologisch gecertificeerde leveranciers en van winkels. Hij controleert de geldigheid van het certificaat van de leverancier aan de hand van een leverancierstoets.
2. Hij controleert bij de ingangscntrole of het etiket overeenstemt met de gegevens in de begeleidende documenten en hij registreert deze controle (bijvoorbeeld door het aftekenen van de bon).
3. Facturen van leveringen worden inzichtelijk bewaard en worden gebruikt om de biologische aankoop aan te tonen.
4. Hij beheert een adequate administratie. Hij maakt een uitsplitsing in biologische en niet-biologische producten. Per productgroep wordt aangetoond cq. via steekproeven aannemelijk gemaakt dat er aan de productgroep-eisen wordt voldaan.
5. De horecaondernemer die voor Brons, Zilver of Goud is gecertificeerd, berekent elk kwartaal zijn aankooppercentage biologische producten. Deze rapportage is toonbaar ten behoeve van een inspectie. Een kwartaalrapportage is uiterlijk een maand na het einde van het voorgaande kwartaal gereed. Per productgroep wordt minimaal 1x per jaar gerapporteerd over het % biologisch
6. De horecaondernemer die voor Brons, Zilver of Goud (met uitzondering van 100%) is gecertificeerd, stelt een jaarrapportage op. Uit de jaarrapportage blijkt het aangekochte percentage biologische producten per productgroep op jaarbasis. noot: de rapportage kan vereenvoudigd worden voor productcategorieën waarin

- de niet-bio producten/ingrediënten beperkt zijn en bekend zijn. De horecaondernemer met brons of zilver zorgt voor een jaarlijkse groei in biologische producten met minimaal 1%. Dit blijkt uit de jaarrapportages.
7. Het EKO-horeca keurmerk stelt ook eisen aan de verduurzaming van de horeca-onderneming. Dit betreft of het bezit van een geldig Green-Key certificaat of het aantoonbaar hebben van een duurzaamheidsbeleid met 2 bijbehorende concrete doelstellingen en het invullen van de zelf-evaluatie.
  8. Het certificaat wordt zichtbaar voor de klant opgehangen.
  9. Op basis van de certificering mag het horecabedrijf het EKO-keurmerk Horeca gebruiken voor algemene marketingdoeleinden. Het EKO-keurmerk Horeca wordt niet rechtstreeks gekoppeld aan rechten of maaltijdcomponenten.

## **Certificatie**

### **Artikel 7 Uitgangspunten**

Voor certificatie gelden de volgende uitgangspunten:

1. De eisen zijn vastgelegd in dit reglement. EKO en het horecabedrijf zijn aan deze eisen gebonden.
2. Certificatiewerkzaamheden zullen worden uitgevoerd door medewerkers die daarvoor zijn gekwalificeerd.
3. EKO kan de uitvoering van toelatingsonderzoeken en/of inspectie na certificatieverlening, of onderdelen daarvan, opdragen aan derden (onafhankelijke en onpartijdige deskundigen, onderzoek- of inspectie-instellingen of laboratoria), voor zover de wet zich daar niet tegen verzet. Voor zover er eisen voor deze derden zijn vastgesteld zal EKO deze werkzaamheden uitsluitend opdragen aan derden die voldoen aan deze eisen.
4. Het horecabedrijf is ten opzichte van EKO mede aansprakelijk voor personen, die in of voor zijn bedrijf werkzaam zijn.

### **Artikel 8 EKO certificaat**

1. Een certificaat van EKO betekent dat: het bedrijf voldoet aan de eisen en het vermelde aankooppercentage is behaald.
2. Een certificatie wordt verleend voor onbepaalde tijd.
3. Een certificatie kan worden opgeschort of ingetrokken bij tekortkomingen of overtredingen. Een certificaat verliest zijn geldigheid bij intrekking of opschorting van de certificatie.
4. Het certificaat wordt steeds na één jaar verlengd. Verlenging is een verklaring die mede is gebaseerd op het feit dat EKO het horecabedrijf gedurende het voorgaande jaar heeft beoordeeld op de eisen.
5. Een 100% certificaat verliest zijn geldigheid wanneer er niet biologische producten zijn aangekocht. Van niet biologische inkoop moet melding worden gemaakt bij EKO. De horecaondernemer dient zich in dat geval te onderwerpen aan de normen voor Brons, Zilver of Goud.
6. Een certificatie en daarmee de geldigheid van het certificaat vervalt bij beëindiging van de certificatieovereenkomst tussen EKO en het horecabedrijf.
7. Een certificatie en daarmee de geldigheid van het certificaat vervalt op het moment dat horecabedrijven geheel dan wel gedeeltelijk onder de werkingssfeer van publieke biologische wetgeving (bijvoorbeeld Verordening 834/2007) vallen. In principe zal de private certificering op dat moment volgens de voorwaarden van EKO worden omgezet in publieke certificering.
8. Wanneer het aankooppercentage biologische producten gedurende 2 kwartalen in totaal en over de productgroepen voldoet aan een hoger gecertificeerd percentage, stelt het horecabedrijf EKO daarvan indien gewenst in kennis. EKO zal de bewijsstukken controleren en indien voldoende het certificaat aanpassen.

### **Artikel 9 Rechten en plichten voor gebruik van EKO-keurmerk Horeca**

1. Het EKO-keurmerk Horeca is eigendom van EKO en gedeponeerd als merk.
2. Het EKO-keurmerk Horeca mag alleen gebruikt worden wanneer de ondernemer in bezit is van een door EKO verstrekt geldig certificaat.
3. Het EKO-keurmerk Horeca is in de kleur zwart en wit en is voor alle ondernemers gelijk.
4. Het EKO-keurmerk Horeca mag alleen in door EKO verstrekte format (kleur, tekst, vormgeving) worden gebruikt.
5. Het gebruik van het EKO-keurmerk en het biologische logo is niet toegestaan.

### **Artikel 10 Openbaarmaking**

Het horecabedrijf maakt het certificaat en het keurmerk openbaar door het zichtbaar voor gasten op te hangen en/of te publiceren. Het horecabedrijf mag verder publiceren dat een deel van zijn producten van biologische herkomst is maar uitsluitend en ondubbelzinnig voor het in het certificaat vermelde aankooppercentage. Elke andere wijze van openbaarmaking wordt door EKO beschouwd als oneigenlijk gebruik van het certificaat.

### **Artikel 11 Oneigenlijk gebruik van certificaat en EKO-keurmerk Horeca**

1. EKO ziet er op toe dat geen oneigenlijk gebruik wordt gemaakt van certificaten en EKO-keurmerk Horeca door geregistreerden of door derden.
2. Als oneigenlijk gebruik door geregistreerden wordt in ieder geval beschouwd:
  - het wekken van de indruk dat het bedrijf, waarvoor een aanvraag is ingediend, reeds gecertificeerd is;
  - het wekken van de indruk dat een certificaat betrekking heeft op andere producten of processen dan waarvoor certificatie is verleend;
  - het wekken van de indruk dat een certificaat nog geldig is tijdens een periode van opschorting van de certificatie;
  - het gebruik van onjuiste certificatiemerken.
3. Acties ter bescherming van certificatiemerken tegen oneigenlijk gebruik door derden komen aan EKO c.q. de beheerder van het certificatiemerken toe.

### **Artikel 12 Certificatieprocedure**

1. Het bedrijf verzoekt om informatie, deze zal EKO verstrekken.
2. Het bedrijf tekent de registratie overeenkomst en betaalt de registratiebijdrage
3. Indien registratie akkoord, bevestigt EKO dit en zal een afspraak maken voor een eerste bezoek. Indien de registratie niet volledig is, kan EKO besluiten de aanvraag niet in behandeling te nemen.
4. Een inspecteur voert op locatie een toelatingsonderzoek uit en maakt een rapport. De geregistreerde tekent het rapport. Indien tijdens het onderzoek blijkt dat het bedrijf niet kan voldoen aan de eisen, kan de aanvraag worden beëindigd.
5. Na het toelatingsonderzoek toont de horecaondernemer, die kiest voor certificatie van Brons, Zilver of Goud in een periode van drie maanden het aankooppercentage biologische producten per productgroep aan dat hij kan behalen. De ondernemer overhandigt EKO hiervan het bewijs in de vorm van een rapportage. Voor certificatie van Goud met Kroon 100% geldt dit niet.
6. EKO beslist binnen een maand nadat het onderzoek en de rapportage is afgerond. Voorwaarde is wel dat alle vereiste documenten zijn ontvangen.
7. Het certificatiebesluit vindt plaats door een gekwalificeerde EKO-medewerker die niet zelf bij het toelatingsonderzoek was betrokken.
8. Bij een positief besluit ontvangt het bedrijf het certificaat.
9. Certificatie wordt slechts verleend of uitgebreid, indien is vastgesteld dat er geen afwijkingen (meer) aanwezig zijn.
10. Zolang het certificaat niet is verstrekt, mag het bedrijf niet de indruk wekken dat hij gecertificeerd is.
11. Het bedrijf kan te allen tijde schriftelijk zijn aanvraag of certificatie intrekken. Eventueel door EKO gemaakte kosten zullen door het bedrijf worden vergoed. Bij beëindiging van de aanvraag/ registratie vervalt de certificatieovereenkomst en wordt het bedrijf uitgeschreven als geregistreerde.

### **Artikel 13 Beëindiging van de aanvraag**

1. Wanneer bij de aanvraag de noodzakelijke gegevens ontbreken, stelt EKO de horecaondernemer de gelegenheid om deze gegevens alsnog binnen twee maanden aan te vullen. Wanneer de horecaondernemer nalaat om de gevraagde gegevens aan te leveren, kan EKO besluiten om de aanvraag niet in behandeling te nemen. De horecaondernemer heeft geen recht op restitutie van de door hem betaalde registratiebijdrage.
2. Indien bij de behandeling van de aanvraag naar het oordeel van EKO blijkt dat de horecaondernemer geen of onvoldoende maatregelen treft om te voldoen aan de eisen of onvoldoende medewerking verleent om dit aan te tonen, kan EKO de behandeling van de aanvraag beëindigen.
3. Indien tijdens het onderzoek blijkt dat een positief besluit over het verlenen van de certificatie redelijkerwijs niet te verwachten is, kan de behandeling van de aanvraag in onderling overleg worden beëindigd.
4. De horecaondernemer kan te allen tijde schriftelijk zijn aanvraag intrekken. Eventueel door EKO gemaakte kosten zullen door het horecabedrijf worden vergoed. Bij beëindiging van de aanvraag vervalt de certificatieovereenkomst en wordt het horecabedrijf uitgeschreven als geregistreerde horecaondernemer.

### **Artikel 14 Financiële bijdrage**

1. De geregistreerde horecaondernemer is verplicht tot betaling van de vastgestelde financiële bijdrage(n) aan EKO. Dit betreft een bijdrage voor het toelatingsonderzoek, de jaarlijkse bijdrage en eventuele bijdrage voor herinspecties. De bijdragen worden vastgesteld door het bestuur en vervolgens openbaar bekendgemaakt.

**Toezicht****Artikel 15 Type inspectie**

1. De uitvoering van de inspectie en certificatie is de verantwoordelijkheid van EKO. EKO voert regelmatig inspecties uit op naleving door het horecabedrijf van zijn verplichtingen. Deze inspecties vinden op willekeurige tijdstippen plaats met een frequentie die is vastgesteld met een minimum van éénmaal per 2 kalenderjaren. Na een volledige inspectiecyclus van drie jaar kan de inspectiefrequentie voor kleine of middelgrote bedrijven met een laag risico worden verlaagd naar 1x per 3 jaar.
2. Groepsinspectie:  
Voor bedrijven met meerdere vestigingen en die vallen onder een kwaliteitssysteem is groepsinspectie mogelijk.  
Voor concerns met filialen en met een gezamenlijke administratie kan EKO-keurmerk besluiten om een reductie van de frequentie van de periodieke inspectie per filiaal toe te passen, conform onderstaand schema.

Aantal filialen per formule	Steekproefgrootte per 3 jaar	
	Min	Max
2 t/m 5	3	5
6 t/m 9	5	8
10 t/m 16	7	11
17 t/m 24	9	14
25 t/m 35	12	18
36 t/m 47	15	22
48 t/m 60	18	26
61 t/m 75	21	30
76 t/m 99	25	34

3. Binnen dit certificeringprogramma kent EKO de volgende inspecties:
  - Periodieke inspectie: minimaal één keer per twee jaar een fysieke inspectie voor bedrijven met laag of middelgroot risico en minimaal een jaarlijkse inspectie voor de bedrijven met een hoog risico.
  - Administratieve inspectie: Op verzoek van EKO dient het horecabedrijf een rapportage in, waaruit het percentage aankoop biologische producten van het afgelopen boekjaar blijkt.
4. Herinspectie: vindt plaats na geconstateerde ernstige of herhaalde afwijkingen.

**Artikel 16 Uitvoering inspecties**

1. Het uitvoeren van basisinspecties vindt plaats op het horecabedrijf.
2. Het uitvoeren van administratieve inspecties vindt plaats op het kantoor van EKO.
3. EKO is bevoegd op andere wijze na te gaan of het horecabedrijf aan zijn verplichtingen voldoet.
4. EKO verstrekt aan het horecabedrijf een rapport over de uitgevoerde inspectie. Dit rapport wordt mede ondertekend door de horecaondernemer. Bij niet ondertekening van het digitale rapport wordt het rapport na 14 dagen definitief.
5. Het horecabedrijf verleent de noodzakelijke medewerking aan de bezoeken door:
  - inspecteurs toe te laten tot alle bedrijfsonderdelen die voor het uitvoeren van de inspectie noodzakelijk zijn;
  - inzage te verschaffen in de administratie die het horecabedrijf als onderdeel van zijn kwaliteitsplan moet bijhouden:
    - de klachtenregistratie;
    - onderdelen van het gedocumenteerde kwaliteitssysteem;
    - resultaten van interne controles;
    - voorraden.

**Artikel 17 Oneigenlijk gebruik van certificaat en EKO-keurmerk Horeca**

4. EKO ziet er op toe dat geen oneigenlijk gebruik wordt gemaakt van certificaten en het EKO-keurmerk Horeca door geregistreerden of door derden.



5. Als oneigenlijk gebruik door geregistreerden wordt in ieder geval beschouwd:
  - het wekken van de indruk dat het bedrijf, waarvoor een aanvraag is ingediend, reeds gecertificeerd is;
  - het wekken van de indruk dat een certificaat betrekking heeft op andere producten of processen dan waarvoor certificatie is verleend;
  - het wekken van de indruk dat een certificaat nog geldig is tijdens een periode van opschorting van de certificatie;
  - het gebruik van onjuiste certificatiemerken.
6. Acties ter bescherming van certificatiemerken tegen oneigenlijk gebruik door derden komen aan EKO c.q. de beheerder van het certificatiemerk toe.

### **Artikel 18 Aanvullende criteria "Maatschappelijk verantwoord ondernemen"**

Het is het streven dat elke ondernemer zich naast het gebruik van biologische ingrediënten ook op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen onderscheidt ten opzichte van reguliere horeca-aangelegenheden. Met een Green-Key certificaat classificeert een ondernemer zich per definitie voor deze "verduurzamings"-criteria. Anders vult de onderneming een zelf-evaluatie in die gebaseerd op de 4 principes van de biologische beweging: gezondheid, ecologie, sociaal en zorg. Het EKO-keurmerk Horeca stimuleert ondernemers om zich verder te ontwikkelen op deze vier gebieden en extra activiteiten te ondernemen om duurzaamheidwinst te realiseren. De concrete eis is het aantoonbaar hebben van een duurzaamheidsbeleid waarbij de vier principes zijn opgenomen en het hebben van twee aantoonbare significante verbeterdoelstellingen per jaar.

#### **1. Criteria gezondheid**

Minimaal voldoen aan de wettelijke eisen op het gebied van gezondheid en hygiëne. De horecagelegenheid heeft een beleid op het gebied van gezondheid. Hierin kunnen de volgende elementen terug kunnen komen:

- Voorlichting / informatie aan de gast
- (Product-) kennis en belangrijke aspecten als gezondheid en voeding
- Zorg dragen voor veiligheid en gezondheid van medewerkers
- Gebruik van niet of minder schadelijke middelen voor schoonmaken en reinigen

#### **2. Criteria ecologie**

Minimaal voldoen aan de wettelijke eisen op het gebied van milieu. De onderneming heeft een beleid op het gebied van milieu (specifiek: energie en afval) waarin de volgende elementen terug kunnen komen:

- Een energie reductieplan voor de komende jaren.
- Een gescheiden afvalinzamelingsysteem
- Minder voedselverspilling
- Verminderen afval

#### **3. Criteria sociaal**

Minimaal voldoen aan de wettelijke eisen op het gebied van werkgeverschap, personeelsbeleid en beloningen. Daarnaast heeft elke onderneming een transparant beleid op het gebied van goed werkgeverschap en betrokkenheid. Hierin kunnen de volgende elementen terugkomen:

- Goede buur/ goede rol in de samenleving
- Initiatieven met de lokale omgeving op het gebied van duurzaamheid
- Aandacht voor lokale en streekproducten
- Samenwerken met regionale leveranciers
- Eerlijke beloning van medewerkers
- Opleidingen in natuurvoeding / biologische voeding
- Extra activiteiten ondernemen waar mogelijk (bijv. participatie minderheidsgroepen)

#### **4. Criteria zorg**

Minimaal voldoen aan de wettelijke eisen op het gebied van goed bestuur en verantwoordelijkheid. Daarnaast heeft de onderneming een beleid op het gebied van zorg. Hierin kunnen de volgende elementen terug komen:

- Medezeggenschap / Samenstelling bestuur-directie
- Managementstructuur/ verantwoordelijkheden

De directie is verantwoordelijk voor het aantoonbaar hebben van bovenstaande beleid (gezondheid, ecologie, sociaal en zorg) en voert jaarlijks een herijking op de realisatie en uitvoering van bovengenoemde aspecten uit. (Jaarlijkse managementreview).

Het voldoen aan deze eis wordt getoetst via het invullen van een zelfevaluatie en het controleren van de antwoorden tijdens de periodieke inspectie.

## Afwijkingen

### **Artikel 19 Maatregelen bij tekortkomingen en overtredingen**

1. Een situatie die niet in overeenstemming is met de eisen wordt bestempeld als een afwijking. Een afwijking wordt, afhankelijk van de ernst ingedeeld in lichte, ernstige of fatale afwijkingen. Afwijkingen leiden bij de ondernemer tot een corrigerende maatregel
2. De inspecteur heeft daarnaast de mogelijkheid om een opmerking te plaatsen. Een opmerking is geen directe afwijking die een corrigerende maatregel vereist, maar is wel een aandachtspunt voor het volgende inspectiebezoek.
3. Wanneer bij het toelatingsonderzoek of de inspectie tekortkomingen worden vastgesteld, zullen door EKO maatregelen worden getroffen overeenkomstig daartoe vastgesteld beleid.
4. Overtreding van een of meer voorschriften is aan sanctierecht onderworpen en kan worden voorgelegd aan het bestuur.
5. EKO stelt het horecabedrijf schriftelijk op de hoogte van haar beslissing omtrent de getroffen maatregel.
6. De kosten van door EKO opgelegde herinspecties of de door het bestuur opgelegde verscherpte toezichtmaatregelen worden aan het horecabedrijf in rekening gebracht. Wanneer de maatregel extra onderzoek inhoudt, zullen de daaraan verbonden kosten separaat in rekening worden gebracht.
7. Bij intrekking of opschorting van een certificatie moet de horecaondernemer het certificaat onverwijld retourneren aan EKO. Het horecabedrijf verwijdert alle EKO-keurmerken Horeca en vermeldingen die betrekking hebben op het certificaat.

### **Artikel 20 Opschorting van de certificatie**

1. Een certificatie kan door EKO worden opgeschort in de volgende gevallen:
  - ernstige tekortkomingen vastgesteld tijdens de inspecties;
  - het niet treffen van corrigerende maatregelen op vastgestelde tekortkomingen die op zich nog geen reden tot opschorting waren;
  - door het horecabedrijf doorgevoerde wijzigingen, die nader onderzoek door EKO vereisen.
2. Tijdens een periode van opschorting van de certificatie blijft de overeenkomst tussen EKO en het horecabedrijf van kracht.
3. Tijdens een periode van opschorting van de certificatie mag het horecabedrijf geen gebruik maken van het certificaat. Het horecabedrijf mag ook niet de indruk wekken dat hij nog het recht zou hebben op het gebruik van het certificaat.
4. Een certificatie blijft gedurende een periode van maximaal 12 maanden opgeschort. Het horecabedrijf dient bij een opschorting zelf tijdig EKO te informeren dat hij de afwijking heeft gecorrigeerd. EKO zal dan een herinspectie op kantoor uitvoeren ter verificatie. Indien de afwijking niet binnen de termijn van 12 maanden wordt opgeheven zal de betreffende certificatie worden ingetrokken.

### **Artikel 21 Intrekking van de certificatie**

1. Een certificatie kan door EKO met onmiddellijke ingang worden ingetrokken in de volgende gevallen:
  - ernstige tekortkomingen, vastgesteld tijdens een inspectie;
  - het niet treffen van corrigerende maatregelen tijdens een periode van opschorting;
  - het horecabedrijf in ernstige mate in strijd heeft gehandeld met één of meer van zijn verplichtingen, waaronder tevens vallen zijn financiële verplichtingen;
  - het horecabedrijf de belangen van EKO ernstig heeft geschaad;
2. In andere dan de hierboven genoemde gevallen kan de certificatie worden beëindigd met inachtneming van een termijn van tenminste drie volle kalendermaanden. Beëindiging moet per aangetekende brief aan de andere partij worden meegedeeld, onder vermelding van de datum van de beëindiging. Bij een opzegging door EKO zal daarbij de reden van opzegging worden aangegeven.
3. Vanaf de datum van beëindiging van de certificatie mag het horecabedrijf geen gebruik maken van het certificaat en het EKO-keurmerk Horeca dat hieruit voortvloeit. Het horecabedrijf mag ook niet de indruk wekken dat hij nog het recht zou hebben op het gebruik van het certificaat en het certificatiemerk.
4. Beëindiging van de certificatie laat de financiële verplichtingen van het horecabedrijf tegenover EKO onverlet.
5. Bij beëindiging van de certificatie vervalt de met het horecabedrijf gesloten certificatieovereenkomst en wordt het horecabedrijf uitgeschreven als geregistreerde.
6. Tot en met negen maanden na beëindiging van de certificatieovereenkomst blijft het horecabedrijf verplicht om alle inlichtingen aan EKO te verschaffen, die nodig zijn voor de afhandeling van zijn (contractuele) verplichtingen.
7. Indien de certificatie is ingetrokken en het horecabedrijf opnieuw een aanvraag indient voor het percentage aankoop biologische producten kan het certificatiebesluit op deze aanvraag worden uitgesteld: er wordt in

dat geval niet eerder dan 6 maanden na ontvangst van de aanvraag certificatie verleend.

## **Klachten en bezwaar**

### **Artikel 22 Klachten van derden**

1. EKO hanteert haar standaard klachtenprocedure na een ontvangen klacht door een derde.
2. Indien een klacht gegrond blijkt, kan dit voor EKO aanleiding zijn tot overleg met het horecabedrijf over maatregelen ter verbetering, herziening van het kwaliteitsplan, of tot het treffen van een maatregel.

### **Artikel 23 Klachten over EKO**

1. Wanneer EKO een klacht ontvangt over het eigen functioneren wordt deze behandeld door een daartoe bevoegde medewerker van EKO die niet zelf betrokken was bij het functioneren dat aanleiding gaf tot de klacht.
2. De klacht moet binnen een termijn van zes weken na registratie van ontvangst van de klacht zijn afgehandeld.

### **Artikel 24 Bezwaar tegen een besluit**

1. Tegen een besluit van EKO kan door belanghebbenden binnen een termijn van zes weken na dagtekening bezwaar worden ingediend bij EKO. Het EKO bestuur zal dit bezwaar behandelen.
2. Het maken van bezwaar laat het besluit of de maatregel van EKO onverlet, tenzij bij of krachtens wettelijk voorschrift anders is bepaald, totdat dienaangaande een uitspraak is gedaan.

## **Overige bepalingen**

### **Artikel 25 Arbeidsomstandigheden**

Het horecabedrijf dient er zorg voor te dragen, onverlet zijn verplichting uit hoofde van de ARBO-wetgeving, dat de arbeidsomstandigheden in zijn bedrijf en op plaatsen waar de werkzaamheden worden uitgevoerd zodanig zijn dat geen gevaar bestaat voor de veiligheid en de gezondheid van medewerkers van EKO bij de uitvoering van hun werkzaamheden. Zonodig dient het horecabedrijf veiligheidsmiddelen ter beschikking te stellen met de daarbij behorende instructie.

### **Artikel 26 Geheimhouding**

1. EKO-medewerkers zijn verplicht tot geheimhouding tegenover derden, met uitzondering van het bevoegd gezag<sup>1</sup>, over alle gegevens, waarvan zij kennis nemen als gevolg van de uitvoering van certificatiewerkzaamheden.
2. Bij de inschakeling van derden bij de uitvoering van certificatiewerkzaamheden zullen deze een verklaring ondertekenen, waarin de geheimhoudingsplicht is geregeld.

### **Artikel 27 Wijzigingen**

1. De horecaondernemer is verplicht om een wijziging in de rechtsvorm, tenaamstelling, statutaire zetel en plaats van de vestiging van het horecabedrijf onmiddellijk schriftelijk aan EKO te melden.
2. De horecaondernemer moet EKO onmiddellijk op de hoogte stellen van wijzigingen of het ontstaan van situaties die direct verband (kunnen) hebben met het al dan niet voldoen aan de in de normen gestelde eisen. EKO stelt daarop vast of aanvullend onderzoek noodzakelijk is en stelt het horecabedrijf daarvan op de hoogte. Indien aanvullend onderzoek nodig is kan EKO de certificatie opschorten. De opschorting wordt opgeheven zodra EKO de horecaondernemer van het positieve resultaat van het aanvullend onderzoek op de hoogte heeft gesteld.
3. EKO informeert het horecabedrijf tijdig over een te verwachten wijziging van de normen, de datum van inwerkingtreding en de eventuele overgangstermijn. Wanneer de horecaondernemer niet akkoord gaat met de wijzigingen moet hij dit binnen twee maanden schriftelijk melden. In dat geval vervalt de certificatie op de datum, waarop de gewijzigde normen in werking treden.

---

<sup>1</sup> Onder het bevoegd gezag wordt ook verstaan het bevoegd gezag van een ander EU-lid en door dit bevoegd gezag erkende controleorganisaties c.q. toezichthoudende organisaties.

### **Artikel 28 Aansprakelijkheid**

1. EKO is jegens het horecabedrijf aansprakelijk voor tekortkomingen in de uitvoering van haar werkzaamheden, voor zover deze het gevolg zijn van het niet in acht nemen door EKO van de zorgvuldigheid, deskundigheid en het vakmanschap waarop bij het uitvoeren van de werkzaamheden mag worden vertrouwd. De aansprakelijkheid voor de schade veroorzaakt door de tekortkomingen wordt beperkt tot het bedrag van driemaal het totaal van de door het horecabedrijf verschuldigde bijdragen in het jaar waarin de aanspraak op de schade wordt ingediend bij EKO.
2. Eventuele aanspraken van het horecabedrijf dienen binnen één jaar na het ontstaan van de schade te zijn ingediend, bij gebreke waarvan het horecabedrijf zijn rechten heeft verwerkt.

### **Artikel 29 Overgangs- en slotbepalingen**

1. Dit reglement kan worden aangehaald onder de naam EKO-Reglement biologische certificatie horeca.
2. Wijzigingen van dit reglement treden eerst in werking na goedkeuring van het bestuur van EKO.
3. Het bestuur van EKO is bevoegd dit reglement en het programma te allen tijde in te trekken.
4. In alle gevallen waarin dit Reglement niet voorziet of onduidelijk is, beslist het Bestuur van EKO.

## Bijlage 1 **Aanvullende regels Festivals en events PILOT**

### **Festivals en events**

Ook voor festivals en events is het mogelijk is om een EKO-horeca-certificering te verkrijgen voor het evenement. Hiervoor gelden dezelfde categorieën (brons, zilver en goud) als voor restaurants/catering. De organisatie van het festival/event geeft aan op welke wijze zij het voldoen aan de EKO-horeca eisen voor festivals borgen. De wijze van controle en rapportage van de cateraars is vastgelegd en wordt vooraf ter toetsing ingediend bij EKO-keurmerk.

### **Indeling productcategorieën**

Ook voor festivals gelden dezelfde 6 productcategorieën als bij het reguliere programma.

### **Uitzondering mogelijk voor productcategorieën dranken**

Een festival kan een EKO-horeca certificaat krijgen voor het voedsel waarbij dranken worden uitgezonderd. De reden hiervoor is dat festivals/evenementen vaak onder contract staan bij een brouwerij/drankenconcern met het daarbij behorende aanbod. Op het certificaat en op de aanduidingen wordt dan aangegeven dat de categorie drank is uitgezonderd en dat het alleen voedsel betreft. Indien dranken worden uitgesloten van het EKO-horeca certificaat dan staat dit ook bij de uitgiftepunten duidelijk zichtbaar en aantoonbaar vermeld.

### **Het festival beschikt over een totale lijst met cateraars (food) voor het festival met aanbod en stelt de volgende eisen aan deze cateraars:**

1. Elke cateraar heeft een assortiment-lijst met status bio/niet-bio bekend. Deze assortimentslijst dient als basis en dient ten tijde van het festival up-to-date en aanwezig te zijn.
2. Elke cateraar heeft een totaalijst van leveranciers van in te kopen producten en ingrediënten (food) voor het festival. De cateraar koopt aan bij gecertificeerde leveranciers. Tevens beschikken zij over de bio-certificaten van deze leveranciers.
3. De aankoopfacturen van de cateraars zijn aanwezig met daarop de aanduiding bio, indien een product is meegeteld bij bio.
4. Ook verpakkingen (met etiket) zijn aanwezig, zodat de biologische herkomst herleidbaar is.

### **Administratie van biologische aankopen**

Uit de administratie moet duidelijk te herleiden zijn welke producten per productgroep aangekocht zijn in biologische of niet-biologische kwaliteit. Rapportages zijn niet nodig indien het hele festival gaat voor 100% BIO GOUD.

### **Eigen controle van de cateraar**

De cateraar / horeca ondernemer voert de volgende controlehandelingen uit om te waarborgen dat een biologisch product is aangekocht:

- een aantoonbare ingangscntrole (registratie)
- een festivalrapportage van de aankopen (noot: alleen voor het festival aangekochte goederen worden gebruikt)
- Elke leverancier beschikt over een rapportage met de correcte % bio totaal en per productgroep  
(indien er ook niet bio aankopen zijn)

### **Inspectie namens EKO-keurmerk**

Voor controle heeft de inspecteur namens EKO-keurmerk toegang tot het festivalterrein. De inspectie kan aangekondigd of onaangekondigd plaatsvinden. De inspecteur heeft toegang tot alle cateraars op het festival en de daarbij benodigde administratie.

### **Publicatie EKO-keurmerk Horeca / Aanduiding voor de consument - festivalganger**

Het EKO-keurmerk Horeca is eigendom van Stichting EKO-keurmerk en gedeponeerd als merk. Het logo mag u uitsluitend gebruiken wanneer u in het bezit bent van een geldig certificaat. Dit certificaat ontvangt u na toelating. Onder het logo van het keurmerk mag u desgewenst alleen vermelden: - het gecertificeerde aankooppercentage; - het nummer waaronder het horecabedrijf is gecertificeerd.

Tevens dient duidelijk worden aangegeven dat het alleen food betreft, indien dranken als categorie zijn uitgesloten. Dit kan door het opnemen van de zin: De categorie dranken is uitgezonderd van het EKO-keurmerk en valt niet onder dit certificaat. Alleen voedsel maakt hier deel van uit.

Gebruik van biologische productenlogo's zoals het EKO-keurmerk en het biologische (EU) logo is niet toegestaan. Na certificatie verstrekt Stichting EKO-keurmerk het Horeca keurmerk aan de organisator van het festival. Van de kleur, tekst, vormgeving en specifieke instructies mag u niet afwijken.

Het certificaat en het EKO-keurmerk Horeca worden zichtbaar op voor de klant opgehangen, zodat de klant zekerheid heeft over het percentage waarvoor uw festival is gecertificeerd. U mag het EKO-keurmerk Horeca logo alleen gebruiken voor algemene marketingdoeleinden. Het Horeca logo mag u niet gebruiken in directe relatie tot gerechten of maaltijdcomponenten.

### **Aanduiding door de cateraars**

Alle cateraars (uitgezonderd dranken) die op het festival aanwezig zijn, maken duidelijk dat zij deel uitmaken van het festival EKO-horeca certificatieprogramma, door op/aan/in de cateringlocatie het correcte EKO-keurmerk Horeca kenbaar te maken voor de gasten.