

EKO groeit van bodem tot bord

De boeren die bij ons zijn aangesloten werken 100% biologisch. Onze EKO-boeren staan niet stil en willen het steeds beter doen. In de EU-wetgeving voor biologisch is bijvoorbeeld maar weinig vastgelegd over dierenwelzijn. Ze zien de wet dan ook als een minimum waar vandaan ze verder verduurzamen. Samen met Stichting EKO hebben ze een EKO-code opgesteld.

De EKO-code inspireert om steeds verder te verduurzamen

De EKO-code bestaat uit 12 thema's. Elke EKO-boer of -tuinder werkt aan minimaal twee thema's per jaar en bepaalt zo de eigen verduurzamingsagenda: welke maatregelen passen bij mijn bedrijfssituatie? Waar kan ik binnen afzienbare tijd verbeteren? Denk bijvoorbeeld aan biodiversiteit, energie en kringlooplandbouw.

Boeren en telers doen het steeds beter aan het begin van de keten

Deelsectoren zoals de varkenshouderij, de zuivel en de akkerbouw gaan nog verder. Zij initiëren extra plusnormen onder EKO om voorop te blijven lopen. Zo krijgen drachtige zeugen in de varkenshouderij de mogelijkheid tot weidegang. Streven we bij zuivelboerderijen naar minimaal 5% streekeigen biodiversiteit, zoals kruidenrijk grasland en bloemrijke akkerranden. En ondertekenen alle boeren de EKO Sociaal & Eerlijk-code.

EKO groeit elk jaar weer

De aanpak van EKO slaat aan. Hierdoor wordt het EKO-keurmerk steeds bekender en kunnen we de boodschap van EKO nog beter vertellen. Dit geeft consumenten de zekerheid dat ze goed zitten en boeren de mogelijkheid om te laten zien dat ze het steeds beter doen. Groei mee met EKO en verduurzaam uw bedrijf.

Ook in handel en verwerking staan we niet stil

Wat door de biologische boer met zorg geteeld is, wordt door de handel- en verwerkingsbedrijven met zorg vervoerd, opgeslagen, verwerkt, verpakt en gedistribueerd. Samen met Stichting EKO leggen zij hun ontwikkelambities vast in de EKO-code op het gebied van management, water- en energieverbruik, verpakkingen, pure en schone verwerking, sociaal en eerlijk en een transparante prijs.

Een nieuwe EKO-code voor biologisch leer

Een goed voorbeeld van een nieuwe groep verwerkers die zich bij EKO wil aansluiten, zijn de producenten van biologisch leer. De eerste gesprekken om te komen tot een EKO-code voor deze groep zijn in 2018 van start gegaan. In 2019 wordt dit verder ingevuld.

Consumenten willen erop kunnen vertrouwen dat het goed zit

De consument kiest steeds vaker een product met een keurmerk. Het EKO-keurmerk besteedt aandacht aan alle aspecten die de consument belangrijk vindt. Duurzaamheid, eerlijkheid, gezondheid en zorg voor mens en dier: het komt allemaal samen binnen EKO.

Sociaal label voor ingrediënten

Vanaf 1 januari 2019 mogen EKO-verwerkers en -handelaars het EKO-keurmerk op hun verpakkingen zetten als de ingrediënten suiker, cacao, koffie, banaan, ananas, thee, cashewnoten, pinda's en rijst met een erkend sociaal label is gecertificeerd. Check voor inhoudelijke voorwaarden, criteria en erkende sociale labels op de EKO-website.

Deze bedrijven maakten EKO in 2018 sterker:

- **Imkerij de Oase**
Biologische bijenherders die langs de bloemenoases van Nederland trekken.
- **De Hooge Stoepe**
Biologisch Limousin rundvlees uit Drenthe.
- **Senza Tea Company B.V.**
Echte thee uit pure, losse theebladeren. Geen gruis, geen kleur- en smaakstoffen.

Goed om te weten. Gaat uw bedrijf ook voor EKO?

De leden van BioNederland, de vereniging voor Biologische Producenten en Handel, krijgen korting bij gebruik van het EKO-keurmerk op de verpakkingen. Informeer bij Stichting EKO naar de voorwaarden.



Meld u aan en doe mee met een van de sterkste keurmerken



De (ver)binding tussen winkelier en consument wordt steeds sterker

EKO-winkeliers zetten alles op alles om een breed aanbod aan te bieden met minimaal 90% biologische producten. Ze kijken hierbij naar de hele weg die het eten aflegt: van boer tot bord. Daarbij kiest een EKO-winkelier elk jaar minimaal twee duurzame verduurzamingsthema's. Groeit u mee?

Met het EKO-keurmerk laat u als winkelier aan de consument zien dat u goed zit op veel punten. Het EKO-keurmerk garandeert dat:

- het assortiment voor minimaal 90% uit biologische producten bestaat.
- de winkeliers hun afval scheiden.
- er veel aanbiedingen zijn met verse en onbewerkte producten.
- de energie wordt geleverd door een duurzame energie-maatschappij.
- de winkeliers eerlijk en sociaal werken.
- er geen gebruik wordt gemaakt van PVC en andere weekmakers.
- de verpakkingen zo duurzaam mogelijk zijn.
- niet-biologische producten duidelijk herkenbaar zijn voor consument (max. 10%).

Nieuw in 2018: Zij groeien nu ook mee met EKO

- **Broeders Gezondheidswinkel**
Een biologische specialzaak met een zeer uitgebreid assortiment biologische gezondheidsartikelen. Maar liefst 10.000 in de fysieke winkel in Oosterhout en 70.000 in de online shop.
- **Landgoedwinkel Mariënwaerd**
Met heerlijke biologische producten direct van het landgoed.

De Groene Weg kiest EKO-certificering voor haar slagerijen annex winkels

In 2017 heeft De Groene Weg met haar varkenshouders al de weg ingeslagen om de hele keten te verduurzamen onder een EKO-code. Vanaf begin 2019 zijn De Groene Weg-slagerijen annex winkels ook EKO-gecertificeerd. Zo groeien we samen verder.

De horeca serveert een steeds hoger duurzaamheidsniveau

Gasten waarderen biologisch eten. Maar liefst 33% van de horecabezoekers geeft de voorkeur aan een restaurant met duurzaamheidskeurmerk en driekwart van de restaurant-bezoekers vindt duurzaamheid belangrijk (onderzoek Horecava 2017). Het gaat hierbij vooral om zaken als onbespoten, dier-vriendelijk, van het seizoen, zonder toevoegingen en geen voedselverspilling.

Het begint natuurlijk met het gebruiken van biologische ingrediënten. Voor bijna elk denkbaar ingrediënt is een biologisch alternatief voorhanden. Door de verhouding groente en vlees aan te passen of door te koken met het seizoen, houd u de prijzen op niveau. Maar EKO-licentiehouders doen meer. Ze kijken ook naar de afvalstromen, het energiegebruik en het sociale beleid. Hierin maken ze elk jaar twee concrete stappen.

Wordt het goud, zilver of brons?

Natuurlijk is het een grote stap om in een keer uw hele bedrijfsvoering om te gooien. Daarom is het EKO-keurmerk er in goud, zilver en brons. Afhankelijk van de hoeveelheid biologische ingrediënten die u gebruikt. Zo wordt instappen een stuk gemakkelijker. Groeit u mee?

De horeca omarmt EKO. Deze bedrijven zijn nu al EKO-gecertificeerd:

- **Beauforthuis Austerlitz**
Een klein podium en knus theatercafé in het bosrijke Austerlitz.
- **De tuin van de smid**
Een theehuis in de polderoase van Leiden.
- **SLA**
13(!) salad bars, 100 % biologisch assortiment onder de formulenaam SLA



Gaia Green Awards voor twee EKO-horecabedrijven

- **Court Garden Hotel**
Het eerste eco-design hotel van Nederland.
- **Sjuut (Aan Sjuuteeānjd)**
Een biologisch restaurant in Schinnen.

EKO is trots dat beide EKO-bedrijven winnaar zijn in hun categorie van de Gaia Green Awards, dé duurzaamheidsaward voor de horeca. De award wordt uitgereikt door een brede coalitie van organisaties en partijen actief in de horecasector. De winnaars blinken uit op het gebied van circulariteit en duurzaam en verantwoord eten en drinken.

EKO: het keurmerk dat laat zien dat u het steeds beter doet

Kies voor EKO: een breder, sterker en onderscheidend keurmerk

Het keurmerk dat je inspireert het steeds beter te doen

Met biologisch als solide basis groeit het EKO-keurmerk op thema's als sociaal en eerlijk, gezondheid en dierenwelzijn. Deze groei is stevig verankerd, want alle aangesloten producenten en telers kiezen elk jaar minimaal twee concrete verduurzamingsthema's. Zo verzekeren we dat EKO een sterk keurmerk is en blijft. Met een eenduidige boodschap naar de consument: als je het EKO-keurmerk ziet, dan zit je goed.

Groeit u met ons mee?

We willen het steeds beter doen en dus elk jaar stappen zetten. Zo bouwen we aan een krachtig en breed duurzaamheidskeurmerk. Zodat voor de consument een product met het EKO-keurmerk synoniem is aan een goed product: lekker, gezond, goed voor het milieu, eerlijk en met oog voor dierenwelzijn. Een product dat je blind uit het schap pakt omdat je zeker weet dat het goed zit. Een keurmerk waarvan u als producent trots bent dat het op uw producten staat. En dat consumenten over de streep trekt om voor u te kiezen. Een keurmerk dat met recht de kroon op uw werk zet!

De campagne: heel Nederland mag weten waar EKO voor staat

Veel mensen kennen EKO, maar weten niet precies waar het voor staat. Dus gaan we ook in 2019 campagne voeren om heel Nederland te laten weten waar EKO voor staat. Vanaf juni is EKO onderdeel van een twee jaar durende Europese campagne. En uiteraard is het in het najaar weer tijd voor de landelijke EKO-week.



Topkeurmerk voor duurzame producten

Milieu Centraal heeft het EKO-keurmerk weer als topkeurmerk beoordeeld. Dat betekent dat EKO uitstekend scoort op de criteria: ambitieus, transparant en betrouwbaar.

EKO-keurmerk is onafhankelijk en betrouwbaar

Stichting EKO-keurmerk wordt ondersteunt door een normencommissie en certificatiecommissie wat in 2019 meer vorm zal krijgen. De normencommissie houdt zich bezig met de inhoudelijke voorwaarden en de plusnormen die voor deelsectoren zijn opgesteld. Zij adviseren het bestuur. Dit geldt ook als die deelsectoren verder willen verduurzamen met nieuwe plusnormen.

Meld u nu ook aan op eko-keurmerk.nl

Met uw profiel op onze website laat u de consument zien wat voor EKO-bedrijf u hebt en aan welke verduurzamingsthema's u werkt. Doet u mee?

Interview



Oeroude hennepplant herontdekt voor lekkere, duurzame thee

Interview met **Esther Molenwijk, Dutch Harvest hemp tea**

Duurzaamheid is het vertrekpunt van Esther Molenwijk. Ze wilde dan ook niet per se een bedrijf runnen, maar begon in eerste instantie een actie om de hennepcultuur te stimuleren. Dat die actie uitgroeide tot een bloeiend bedrijf voor hennepthee was een prachtig toeval.

Molenwijk: "In mijn werk als duurzaamheidsadviseur kwam ik hennep regelmatig tegen, bijvoorbeeld bij bioplastiek en kleding. Hennep is een eeuwenoud gewas en ik wilde graag de oorspronkelijke plant en het oorspronkelijke gebruik weer terugbrengen, als een soort ode aan de hennepplant. Bovendien is er veel vraag kruidenthee zonder theïne, en geteeld zonder bestrijdingsmiddelen. Ook is er steeds meer kennis over de slechte arbeidsomstandigheden op de theeplantages in Azië. Toen ook nog eens bleek dat hennep een milde, lichtzoete thee geeft, was het idee voor lokale hennepthee al snel geboren."

"Hennepthee is makkelijk te telen. Het heeft geen bestrijdingsmiddelen nodig. Bovendien werk ik mee in de hele keten, dus kan ik het verhaal van plant tot klant vertellen." De thee is een groot succes. Dutch Harvest hemp tea wordt op ruim 300 plekken door het hele land verkocht. Ook zijn er verkooppunten in Denemarken en het Verenigd Koninkrijk.

Het was best een uitdaging om ook de verpakking duurzaam te krijgen. Uiteindelijk vond Molenwijk twee producenten die in haar verhaal geloofden. PaperWise leverde het ongebleekte papier dat gemaakt is van landbouwafval en Bio4Pack leverde een folie op basis van cellulose. Het inpakken van de thee gebeurt in een sociale werkplaats.

Waarom Molenwijk ervoor heeft gekozen om de producten EKO te certificeren? "Voor mij is het EKO-keurmerk eigenlijk spot-on. Duurzaamheid is namelijk mijn uitgangspunt. Toen ik het EKO-keurmerk aanvraag, kon ik zo vijf duurzaamheidsthema's noemen waar wij aan werken. Bovendien merk ik dat er deuren opengaan als je het EKO-keurmerk op je product hebt staan. Er zijn dan meer inkopers die je product willen inkopen. En ik vind het mooi dat EKO mij inspireert om te groeien. We werken nu aan de thema's kringloop, oorsprong, sociaal & eerlijk, bodem, verpakking en gezondheid."

Interview

Van leek tot goud in hartje Leiden

Interview met **Bart van Leeuwen, restaurant Logica**

Bart van Leeuwen en Bianca van Went hadden geen enkele horecaervaring toen ze hun restaurant Logica begonnen in hartje Leiden. Inmiddels is het een groot succes én is hun harde werken beloond met het EKO-keurmerk voor horeca goud 100%.

"We kozen vanaf het begin voor biologisch en bijna alle gerechten op de kaart zijn vegetarisch of veganistisch. Eerst moesten mensen daar aan wennen. Maar we staan voor onze idealen en zijn dicht bij onszelf gebleven", vertelt Van Leeuwen.

Elke EKO-licentiehouder werkt jaarlijks op minimaal twee thema's aan verduurzaming. Zo werken Bart en Bianca aan de thema's kringloop, verpakking en gezondheid. Van Leeuwen: "Je moet gewoon efficiënter werken. Wij proberen bijvoorbeeld zo weinig mogelijk afval te creëren. Zo vragen we onze leveranciers om de producten los in kratjes te leveren. Ook kopen we grootverpakkingen in papier in. En we gooien niets weg. We gebruiken de snijresten voor de bouillon. En we zetten twee hoofdgerechten op de kaart in plaats van vier of vijf."

Er wordt niet alleen in de keuken rekening gehouden met afvalreductie. Van Leeuwen: "Onze inkoop is zo geregeld dat gerechten op de kaart halverwege de avond gewoon op kunnen zijn. Soms is het wel lastig als je nee moet verkopen, maar we houden ons eraan vast. Want als je teveel inkoop, moet je alsnog eten weggoien. Ook kijken we goed naar de porties. Als bij een gerecht altijd wat overblijft op het bord, passen we de hoeveelheid aan."



Ook bij het interieur is gelet op het milieu. "Toen we gingen verbouwen, waren er nog vloerdelen over," vertelt Van Leeuwen. "Dus hebben we daar de tafels van gemaakt. De meubels op het terras zijn van steigerhout. Deze zijn niet bewerkt met chemicaliën. Dit betekent dat de tafels verteren en dat je op sommige kunt zien dat er een glas wijn heeft gestaan. Maar dat hoort erbij. Materiaal leeft en bovendien zijn al die chemicaliën helemaal niet goed voor het milieu. Als je zo'n restaurant hebt als wij, moet je er ook helemaal voor gaan! Het EKO-keurmerk past daar prachtig bij en zo kunnen we onze klanten nog beter later zien waar we voor staan."

Het EKO-keurmerk wil de biologische productie in Nederland innoveren en verder ontwikkelen: van boeren, handel & verwerking, tot aan de winkels en de horeca. Hierbij gaan we uit van de biologische waarden: ecologie, gezondheid, zorg en eerlijkheid. Zo bouwt EKO aan de keten met de meest brede duurzaamheidsambities. We gaan voor 100% biologisch, eerlijk en duurzaam.



Een uitgave van Stichting EKO
www.eko-keurmerk.nl - info@eko-keurmerk.nl
© januari 2019

Groei mee met EKO

Het keurmerk dat je inspireert het steeds beter te willen doen

