



**OP BIODIVERSITEIT  
JE BORD**

**VOORWAARDEN**

**VOOR**

**DEELNAME**

**JULI 2023**

# INHOUD

**01**

**BIODIVERSITEIT(ON)  
VRIENDELIJKE PRODUCTEN**

**02**

**COMMUNICATIE  
MET DE GAST**

**03**

**EISEN-SCHEMA  
VOOR HORECA-  
& CATERINGLOCATIES,  
HORECAKETENS EN  
CATERAARS**

# INLEIDING

In dit document beschrijven we de voorwaarden voor horeca- & cateringlocaties, horecaketens en cateraars om aan *Biodiversiteit op je Bord* mee te doen. De voorwaarden verschillen per doelgroep, maar we onderscheiden in hoofdlijnen twee soorten eisen:



## GEbruik VAN BIODIVERSITEIT- (ON)VRIENDELIJKE PRODUCTEN



## COMMUNICATIE MET DE GAST

Daarnaast kent het programma *Biodiversiteit op je Bord* drie deelnameniveaus. Zo bieden we een laag instapniveau met doorgroeimogelijkheden aan. Een horecabedrijf of cateraar kan als Supporter, Partner en Ambassadeur aan *Biodiversiteit op je Bord* deelnemen. Aan ieder niveau zijn verschillende eisen, maar ook voordelen, verbonden.

SUPPORTER



PARTNER



AMBASSADEUR



## LEESWIJZER

In hoofdstuk 1 beschrijven we eerst de eisen voor het gebruik van biodiversiteit (on) vriendelijke producten. In hoofdstuk 2 benoemen we de eisen ten aanzien van communicatie met de gast. Hoofdstuk 3 vat de eisen per doelgroep en deelnameniveau schematisch samen.

# 1. GEBRUIK BIODIVERSITEIT (ON)VRIENDELIJKE PRODUCTEN




Het programma *Biodiversiteit op je Bord* stelt ten eerste eisen aan het gebruik van biodiversiteitsvriendelijke producten. Deze eisen lichten we in dit hoofdstuk toe. Allereerst leggen we uit wanneer een product biodiversiteitsvriendelijk is op grond van een biodiversiteitscore. Vervolgens beschrijven we aan welke minimum biodiversiteitscore gerechten of dranken moeten voldoen. Als laatste volgen de eisen voor het percentage biodiversiteitsvriendelijke gerechten op de menukaart van een horecabedrijf of dat door een cateraar moet worden aangeboden. Deze variëren per deelnameniveau (Supporter, Partner, Ambassadeur).

## BIODIVERSITEITSSCORE

Allereerst is het belangrijk om te weten wat een biodiversiteitsvriendelijk product is. In het programma *Biodiversiteit op je Bord* krijgen producten een 'biodiversiteitscore'. Deze score is gebaseerd op keurmerken of de mate van 'biodiversiteitsvriendelijkheid' van de producent, mocht deze niet gecertificeerd zijn. In dat laatste geval zijn de niveaus van 'natuurinclusieve productie', zoals ontwikkeld door het Louis Bolk instituut, maatgevend. De score kan variëren van 1 tot maximaal 5 punten. Dit puntensysteem is door een team van experts vastgesteld. Het programma *Biodiversiteit op je Bord* richt zich vooral het stimuleren van biodiversiteitsvriendelijke producten uit Nederland. We maken een uitzondering voor een aantal specifieke producten die in Nederland niet of lastig verkrijgbaar zijn, zoals bijvoorbeeld wijn, koffie en thee. De uitzonderingen zijn in de onderstaande voorbeeldtabel expliciet aangegeven.

Zie onderstaande tabel als voorbeeld. Het volledige scoreoverzicht is te vinden in bijlage 1.

### BIODIVERSITEITSSCORE PER KEURMERK (VOORBEELDEN)

KEUR-MERK	GROENTE & FRUIT	ZUIVEL-PRODUC-TEN	EIEREN	VLEES	VIS, SCHELP- & SCHAAL-DIEREN	WIJN	KOFFIE, THEE, CACAO SPECERIJEN	RIJST	OVERIG
	5 (NL)	5 (NL)	5 (NL)	5 (NL)	-	5	5	5	5 (NL)
	4 (NL)	4 (NL)	4 (NL)	3 (NL)	-	4	4	-	4 (NL)
	3 (NL)	3 (NL)	4	3	-	3	3	3	3 (NL)

**VOLLEDIG  
SCORE-  
OVERZICHT**



## BIODIVERSITEITVRIENDELIJKE GERECHTEN & DRANKEN

Deelnemers moeten een minimum score behalen per gerecht of drank om deze als 'biodiversiteitvriendelijk' aan te kunnen merken. Binnen *Biodiversiteit op je Bord* waarderen we zowel gerechten als een aantal dranken op de menukaart als biodiversiteitvriendelijk. Wat betreft dranken komen alleen warme dranken (koffie, thee, cacao), zuivel, bier, wijn en vruchtensappen in aanmerking. Andere koude dranken, zoals frisdrank en andere alcoholische dranken, zijn uitgesloten. Een gerecht of drank is biodiversiteitvriendelijk als deze voldoet aan de volgende eisen:

### GERECHTEN

- ✓ Het hoofdingrediënt in het gerecht (op basis van gewicht) heeft minimaal een biodiversiteitscore van 3.
- ✓ Het totale gerecht heeft op basis van de daarin gebruikte ingrediënten een totale minimum biodiversiteitscore van 5 (bijgerechten moeten hierbij worden meegerekend).

### DRANKEN

- ✓ Het product heeft minimaal een biodiversiteitscore van 3.

VOORBEELDEN  
VAN GERECHTEN  
MET SCORE



## EISEN T.A.V. GERECHTEN EN DRANKEN OP DE MENUKAART/AANGEBODEN DOOR CATERAARS

Het programma *Biodiversiteit op je Bord* stelt minimum eisen aan het percentage biodiversiteitvriendelijke gerechten en dranken op de menukaart van de horeca en dat door een cateraar wordt aangeboden. De eisen variëren per deelnameniveau:



### SUPPORTER

Minimaal twee gerechten op de vaste menukaart / door een cateraar aangeboden zijn 'biodiversiteitvriendelijk'. Dranken tellen niet mee.



### PARTNER

Minimaal 25% van de gerechten of dranken op de vaste menukaart / door een cateraar aangeboden is biodiversiteitvriendelijk. Daarvan bestaat minimaal 75% uit (eetbare) gerechten en maximaal 25% uit dranken. Warme dranken, sap, zuivel, bier en wijn komen daarvoor in aanmerking. Frisdrank en andere alcoholische dranken mogen niet worden meegerekend.



### AMBASSADEUR

Minimaal 50% gerechten of dranken op de vaste menukaart / door een cateraar aangeboden is biodiversiteitvriendelijk. Daarvan bestaat minimaal 75% uit (eetbare) gerechten en maximaal 25% uit dranken. Warme dranken, sap, zuivel, bier en wijn komen daarvoor in aanmerking. Frisdrank en andere alcoholische dranken mogen niet worden meegerekend.



## BELANGRIJK

Gerechten en dranken moeten een minimale score hebben om als 'biodiversiteitvriendelijk' bestempeld te kunnen worden. Het is aan u om vervolgens het minimale percentage gerechten en dranken op de menukaart te behalen dat past bij het beoogde deelname niveau. De eenvoudigste manier is om daarbij gebruik te maken van keurmerken. Het kan echter ook interessant zijn om gebruik te maken van aansprekende biodiversiteitvriendelijke producten zonder keurmerk. In dat geval moet *Biodiversiteit op je Bord* eerst vaststellen wat de mate van biodiversiteitvriendelijkheid van zo'n product is. Neem in dat geval contact op met *Biodiversiteit op je Bord*.

## UITSLUITINGEN

Een aantal specifieke producten waarvan bekend is dat ze zeer schadelijk zijn voor de biodiversiteit mag u niet gebruiken als u wilt deelnemen aan *Biodiversiteit op je Bord*. Het gaat om:



Producten met daarin palmolie die niet-RSPO gecertificeerd is



Producten met daarin soja die niet 100 procent ontbossingsvrij is (RTRS gecertificeerde stromen moeten dus duidelijk gescheiden zijn)



Rundvlees afkomstig uit Latijns-Amerika



Vissoorten op de Rode lijst van de Viswijzer van Good Fish Foundation. Dit zijn momenteel:



### PALING

zowel kweek als wildvang



### SLIPTONG



### TROPISCHE GARNALEN

gamba's, zonder MSC- of ASC-keurmerk



### GEELVIN-, GROOTOOG- EN BLAUWVINTONIJN



### KABELJAUW

zonder MSC-keurmerk



### ZEEBAARS



ALLE RODE  
LIJST SOORTEN



## 2. COMMUNICATIE MET DE GAST

Bij deelname aan het programma *Biodiversiteit op je Bord* stellen we ook voorwaarden aan communicatie met de gast. We vragen ten eerste aan iedere deelnemer om het *Biodiversiteit op je Bord* manifest te ondertekenen en kenbaar te maken bij gasten. Daarnaast is het belangrijk om over het thema biodiversiteit met gasten te communiceren. Zie hieronder onze communicatievoorwaarden:

### MANIFEST

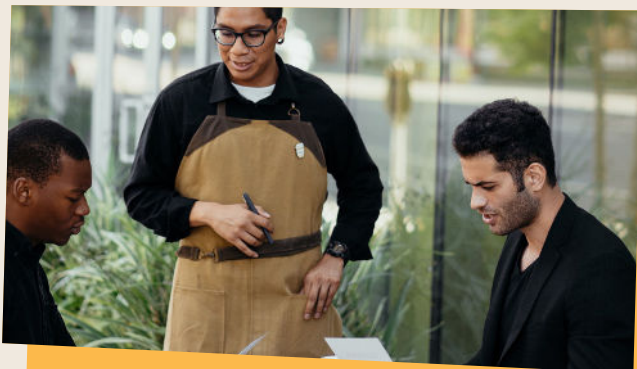
- ✓ De ondernemer heeft het Biodiversiteit op je Bord manifest ondertekend, inclusief verklaring van deelname aan het programma (als Supporter, Partner of Ambassadeur). Dit manifest is op een centrale plaats met veel doorloop opgehangen.
- ✓ Supporters van het programma verklaren dat zij binnen twee jaar na ondertekening van het manifest zijn doorgesloegen naar het niveau van Partner of Ambassadeur. Gebeurt dat niet, dan vervalt de Supporter-status.
- ✓ Ambassadeurs verklaren tevens bereid te zijn om minimaal éénmaal per jaar actief deel te nemen aan een bijeenkomst die tot doel heeft om het Biodiversiteit op je Bord concept verder te verspreiden.

### WEBSITE

- ✓ Vermelding van deelname aan Biodiversiteit op je Bord als Supporter, Partner of Ambassadeur op de website van het horecabedrijf/cateraar.

### OVERIGE COMMUNICATIE MET DE GAST

- ✓ Toelichting waarom bepaalde gerechten op de menukaart biodiversiteitsvriendelijk zijn. Dit kan bijvoorbeeld op de menukaart zelf, via een QR-code en/of apart communicatiemateriaal dat op de tafel beschikbaar is.







## COMMUNICATIE IS BELANGRIJK OMDAT:

#1

Het bijdraagt aan bekendheid van het programma.

#2

Het bijdraagt aan bewustzijn over de relatie tussen de eigen voedselconsumptie en effecten voor de biodiversiteit.

#3

Het stimuleert om ook thuis biodiversiteit-vriendelijke producten te gebruiken.

Natuurlijk hoeft u dit niet alleen te doen. Het programma *Biodiversiteit op je Bord* stelt verschillende producten voor communicatie beschikbaar. Deze kunt u met minimale aanpassingen effectief inzetten binnen uw onderneming. Toegang tot deze middelen is enkel mogelijk na deelname.

Neem hiervoor contact op met Biodiversiteit op je Bord, via [biodiversiteit@dutch-cuisine.nl](mailto:biodiversiteit@dutch-cuisine.nl).

[BIODIVERSITEIT@DUTCH-CUISINE.NL](mailto:biodiversiteit@dutch-cuisine.nl)

### 3. EISEN-SCHEMA'S

De volgende tabellen presenteren de voorwaarden voor horeca- & cateringlocaties, horecaketens en cateraars. We maken onderscheid tussen deelname als Supporter, Partner of Ambassadeur. Zie hoofdstukken 1 en 2 voor meer uitleg.

**VOORWAARDEN  
VOOR HORECA- EN  
CATERINGLOCATIES**



**NAAR  
DE TABELLEN**

**VOORWAARDEN VOOR  
HORECAKETENS EN  
CATERINGBEDRIJVEN**



**NAAR  
DE TABELLEN**



#### **BELANGRIJK**



Als supporter onderteken je een intentieverklaring waarin je belooft dat je aan de gestelde voorwaarden voldoet. Als Partner en Ambassadeur wordt u op afstand geaudit bij de start van deelname. Daarna kunnen er steekproefsgewijze controles plaatsvinden.

# VOORWAARDEN VOOR HORECA- EN CATERINGLOCATIES

De volgende tabellen presenteren de voorwaarden voor specifieke horecalocaties en cateringlocaties.

## BOJB-VOORWAARDEN VOOR HORECALOCATIES

	SUPPORTERS	PARTNERS	AMBASSADEURS
Door ondernemer ondertekend Biodiversiteit op je Bord manifest.	✓ Groeien na twee jaar door tot Partner of Ambassadeur	✓	✓+ Bereid om minimaal éénmaal per jaar deel te nemen aan bijeenkomst
De gerechten of dranken op de vaste menukaart zijn biodiversiteitsvriendelijk*. <i>Gerechten: het hoofdingrediënt heeft een minimale score van 3. Het totale gerecht heeft een minimale score van 5. Dranken: het product heeft een minimale score van 3 (warme dranken, sap, zuivel, bier en wijn). Frisdrank en andere alcoholische dranken tellen niet mee.</i>	> 2 Dranken tellen niet mee	>25% Waarvan minimaal 75% bestaat uit eetbare gerechten en maximaal 25% uit dranken	>50% Waarvan minimaal 75% bestaat uit eetbare gerechten en maximaal 25% uit dranken
Er wordt geen gebruik gemaakt van biodiversiteitschadelijke producten**. <i>Producten met niet-RSPO gecertificeerde palmolie, producten met daarin niet-RTRS gecertificeerde soja, rundvlees uit Latijns-America, en vissoorten van de rode lijst.</i>	✓	✓	✓
Er wordt voldaan aan de eisen t.a.v. communicatie met de gast***. <i>1. Manifest hangt op een zichtbare plek. 2. Vermelding van deelname op de website . 3. Toelichting waarom bepaalde gerechten biodiversiteitsvriendelijk zijn.</i>	✓	✓	✓

\*: zie hoofdstuk 1 'biodiversiteit(on)vriendelijke producten'

\*\* : zie hoofdstuk 1 'producten die uitgesloten zijn'

\*\*\*: zie hoofdstuk 2 communicatie eisen

Vinkje+ zie toelichting bij 'Manifest' in hoofdstuk 2 'Ambassadeurs'

**BOJB-VOORWAARDEN  
VOOR CATERINGLOCATIES**

	SUPPORTERS	PARTNERS	AMBASSADEURS
Door ondernemer ondertekend manifest Biodiversiteit op je Bord.	✓ Groeien na twee jaar door tot Partner of Ambassadeur	✓	✓+ Bereid om minimaal éénmaal per jaar deel te nemen aan bijeenkomst
De door de cateraar aangeboden gerechten zijn biodiversiteitsvriendelijk*. <i>Gerechten: het hoofdingrediënt heeft een minimale score van 3. Het totale gerecht heeft een minimale score van 5. Dranken: het product heeft een minimale score van 3 (warme dranken, sap, zuivel, bier en wijn). Frisdrank en andere alcoholische dranken tellen niet mee.</i>	> 2 Dranken tellen niet mee	>25% Waarvan minimaal 75% bestaat uit eetbare gerechten en maximaal 25% uit dranken	>50% Waarvan minimaal 75% bestaat uit eetbare gerechten en maximaal 25% uit dranken
Er wordt geen gebruik gemaakt van biodiversiteitschadelijke producten**. <i>Producten met niet-RSPO gecertificeerde palmolie, producten met daarin niet-RTRS gecertificeerde soja, rundvlees uit Latijns-America, en vissoorten van de rode lijst.</i>	✓	✓	✓
Er wordt voldaan aan de eisen t.a.v. communicatie met de gast***. <i>1. Manifest hangt op een zichtbare plek. 2. Vermelding van deelname op de website. 3. Toelichting waarom bepaalde gerechten biodiversiteitsvriendelijk zijn.</i>	✓	✓	✓

\*: zie hoofdstuk 1 'biodiversiteit(on)vriendelijke producten'

\*\* : zie hoofdstuk 1 'producten die uitgesloten zijn'

\*\*\*: zie hoofdstuk 2 communicatie eisen

Vinkje+ zie toelichting bij 'Manifest' in hoofdstuk 2 'Ambassadeurs'



# VOORWAARDEN VOOR HORECAKETENS EN CATERINGBEDRIJVEN

Devolgendetabellen presenterende voorwaarden voor hotel- en restaurantketens met meerdere vestigingen en cateringbedrijven die meerdere locaties bedienen.

	SUPPORTERS	PARTNERS	AMBASSADEURS
<b>ALGEMENE VOORWAARDEN GELDEND VOOR HET GEHELE BEDRIJF</b>			
Door ondernemer ondertekend manifest Biodiversiteit op je Bord.	✓ Groeien na twee jaar door tot Partner of Ambassadeur	✓	✓+ Bereid om minimaal éénmaal per jaar deel te nemen aan bijeenkomst
Vermelding van deelname aan het programma Biodiversiteit op je Bord op de website van bedrijf.	✓	✓	✓
<b>VOORWAARDEN PER SPECIFIEKE LOCATIE</b> <span style="float: right; background-color: #00a651; color: white; padding: 5px; font-size: 0.8em;">LET OP: MINIMAAL 50% (ONGEACHT DEELNAMENIVEAU ALS SUPPORTER, PARTNER OF AMBASSADEUR) VAN DE BIJ EEN HORECAKETEN AANGESLOTEN VESTIGINGEN VOLDOET AAN DEZE EISEN.</span>			
De gerechten of dranken op de vaste menukaart zijn 'biodiversiteitsvriendelijk'*.  <i>Gerechten: hoofdingrediënt heeft een minimale score van 3. Het totale gerecht heeft een minimale score van 5. Dranken: het product heeft een minimale score van 3 (warme dranken, sap, zuivel, bier en wijn). Frisdrank en andere alcoholische dranken tellen niet mee.</i>	> 2 Dranken tellen niet mee	>25% Waarvan minimaal 75% bestaat uit eetbare gerechten en maximaal 25% uit dranken	>50% Waarvan minimaal 75% bestaat uit eetbare gerechten en maximaal 25% uit dranken
Er wordt geen gebruik gemaakt van biodiversiteitschadelijke producten**.  <i>Producten met niet-RSPO gecertificeerde palmolie, producten met daarin niet-RTRS gecertificeerde soja, rundvlees uit Latijns-America, en vissoorten van de rode lijst.</i>	✓	✓	✓
Er wordt voldaan aan de eisen ten aanzien van communicatie met de gast***.  <i>1. Manifest hangt op een zichtbare plek. 2. Vermelding van deelname op de website 3. Toelichting waarom bepaalde gerechten, biodiversiteitsvriendelijk zijn.</i>	✓	✓	✓

\*: zie hoofdstuk 1 'biodiversiteit(on)vriendelijke producten'

\*\* : zie hoofdstuk 1 'producten die uitgesloten zijn'

\*\*\*: zie hoofdstuk 2 communicatie eisen

Vinkje+ zie toelichting bij 'Manifest' in hoofdstuk 2 'Ambassadeurs'

	SUPPORTERS	PARTNERS	AMBASSADEURS
<b>ALGEMENE VOORWAARDEN GELDEND VOOR HET GEHELE BEDRIJF</b>			
Door ondernemer ondertekend manifest Biodiversiteit op je Bord.	✓ Groeien na twee jaar door tot Partner of Ambassadeur	✓	✓+ Bereid om minimaal éénmaal per jaar deel te nemen aan bijeenkomst
Vermelding van deelname aan het programma Biodiversiteit op je Bord op de website van bedrijf.	✓	✓	✓
<b>VOORWAARDEN PER SPECIFIEKE LOCATIE</b>			
<b>LET OP: MINIMAAL 50% (ONGEACHT DEELNAMENIVEAU ALS SUPPORTER, PARTNER OF AMBASSADEUR) VAN DE DOOR EEN CATERINGBEDRIJF VERZORGDE LOCATIES VOLDOET AAN DEZE EISEN.</b>			
De door de cateraar aangeboden gerechten of dranken zijn 'biodiversiteitsvriendelijk'*.	> 2 Dranken tellen niet mee	>25% Waarvan minimaal 75% bestaat uit eetbare gerechten en maximaal 25% uit dranken	>50% Waarvan minimaal 75% bestaat uit eetbare gerechten en maximaal 25% uit dranken
<i>Gerechten: hoofdingrediënt heeft een minimale score van 3. Het totale gerecht heeft een minimale score van 5. Dranken: het product heeft een minimale score van 3 (warme dranken, sap, zuivel, bier en wijn). Frisdrank en andere alcoholische dranken tellen niet mee.</i>			
Er wordt geen gebruik gemaakt van biodiversiteitschadelijke producten**.	✓	✓	✓
<i>Producten met niet-RSPO gecertificeerde palmolie, producten met daarin niet-RTRS gecertificeerde soja, rundvlees uit Latijns-America, en vissoorten van de rode lijst.</i>			
Er wordt voldaan aan de eisen ten aanzien van communicatie met de gast***.	✓	✓	✓
<i>1. Manifest hangt op een zichtbare plek. 2. Vermelding van deelname op de website 3. Toelichting waarom bepaalde gerechten. biodiversiteitsvriendelijk zijn.</i>			

\*: zie hoofdstuk 1 'biodiversiteit(on)vriendelijke producten'

\*\* : zie hoofdstuk 1 'producten die uitgesloten zijn'

\*\*\*: zie hoofdstuk 2 communicatie eisen

Vinkje+ zie toelichting bij 'Manifest' in hoofdstuk 2 'Ambassadeurs'

**BIODIVERSITEITOPJEBORD.NL**



## COLOFON

De voorwaarden voor deelname aan het programma *Biodiversiteit op je Bord* zijn opgesteld door Dutch Cuisine in samenwerking met diverse partners zoals het Deltaplan Biodiversiteitsherstel, WWF-NL, Naturalis en HAS Green Academy.

### AUTEURS

- Victor de Lange
- Bas Cloo
- Christiaan Bikker

### VORMGEVING

- Kelly Hartholt | Grafische vormgeving
- Schuttelaar & Partners | Branding

**> TOOLKIT BOJB**















**BIO  
DIVER  
SITEIT  
OP JE  
BORD**

# BIJLAGE 1

## SCORETABEL

Indien een product meerdere keurmerken heeft dan geldt uitsluitend het keurmerk waaraan het hoogste aantal punten wordt toegekend. Punten voor meerdere keurmerken per product mogen dus niet bij elkaar worden opgeteld.

PRODUCTEN MET KEURMERK

KEURMERK	GROENTE & FRUIT	ZUIVEL-PRODUCTEN	EIEREN	VLEES	VIS, SCHELP- & SCHAAL-DIEREN	WIJN	KOFFIE, THEE, CACAO, SPECERIJEN	RIJST	OVERIG
Demeter (biologisch-dynamisch)	 5 (NL)	5 (NL)	5 (NL)	5 (NL)	-	5	5	5	5 (NL)
Vogelvriendelijke zuivel	-	5 (NL)	-	-	-	-	-	-	-
EU-biologisch	 3 (NL)	3 (NL)	4	3	-	3	3	3	3 (NL)
EKO-biologisch	 4 (NL)	4 (NL)	4 (NL)	3 (NL)	-	4	4	-	4 (NL)
Beter Leven voor zuivel 3-sterren	 -	5 (NL)	-	-	-	-	-	-	-
Beter Leven voor zuivel 1-ster	 -	3 (NL)	-	-	-	-	-	-	-
On-the-way-to planet proof voor zuivel en grondgebonden groenten en fruit	 2 (NL+)	2 (NL)	2 (NL)	-	-	-	-	-	-
Marine Stewardship Council, MSC (producten in het algemeen)	 -	-	-	-	4	-	-	-	-
Aquaculture Stewardship Council, ASC (producten in het algemeen)	 -	-	-	-	4	-	-	-	-
Certified Sustainable Palm (RSPO) (*)	 -	-	-	-	-	-	-	-	-
Fairtrade (producten in het algemeen)	 -	-	-	-	-	3	3	3	-
SRP Verified (producten in het algemeen)	 -	-	-	-	-	-	-	2	-
Rainforest Alliance (Utz) (producten in het algemeen)	 -	-	-	-	-	-	5	-	-

\* Dit keurmerk gebruiken we niet in het kader van het puntensysteem. Het geldt slechts als verplichting indien een horecabedrijf of cateraar gebruik maakt van palmolieproducten (zie paragraaf 3.2.1)  
 NL - uitsluitend Nederlandse producten (+ afkomstig van open teelt)



# SCORETABEL

## OVERIGE BIODIVERSITEIT- VRIENDELIJKE PRODUCTEN

PRODUCTEN ZONDER KEURMERK	GROENTE & FRUIT	ZUIVEL- PRODUC- TEN	EIEREN	VLEES	VIS, SCHELP- & SCHAAL- DIEREN	WIJN	KOFFIE, THEE, CACAO, SPECERIJEN	RIJST	OVERIG
Nederlandse agrarische producten op basis van klasse d voor mate van natuur-inclusieve productie	5	5	5	5	-	-	-	-	5
Nederlandse agrarische producten op basis van klasse c voor mate van natuur-inclusieve productie	4	4	4	4	-	-	-	-	4
Nederlandse agrarische producten op basis van klasse b voor mate van natuur-inclusieve productie	1	1	1	1	-	-	-	-	1
Nederlandse agrarische producten van producenten die lid zijn van Caring Farmers, BoerenNatuur, Federatie van Agro-ecologisch boeren en/of Herenboeren Nederland.	1	1	1	1	-	-	-	-	1
Vis, schelp- en schaaldieren die als 'goede vis' (groene lijst) zijn gekwalificeerd op de Viswijzer	-	-	-	-	-	5	-	-	-

\* Dit keurmerk gebruiken we niet in het kader van het puntensysteem. Het geldt slechts als verplichting indien een horecabedrijf of cateraar gebruik maakt van palmolieproducten (zie paragraaf 3.2.1)  
NL - uitsluitend Nederlandse producten (+ afkomstig van open teelt)

# BIJLAGE 2



## REKENVOORBEEDEN BOJB-GERECHTEN VERSUS NIET-BOJB-GERECHTEN

### VISSTOOF | NIET BOJB

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	HERKOMST	KEURMERK	PUNTEN
Kabeljauw	100 gram	Noordzee	-	-
Scampi's	60 gram	ZO-Azië	-	-
Groene asperges	80 gram	Peru	-	-
Witte wijnsaus	30 gram	-	-	-
Aardappels	80 gram	Frankrijk	-	-
<b>TOTALE PUNTEN</b>				<b>0</b>

GERECHT 1






### VISSTOOF | BOJB

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	HERKOMST	KEURMERK	PUNTEN
Schelvis	100 gram	Noordzee		4
Langoustines	60 gram	Noorwegen		4
Wortel / prei	80 gram	Nederland		4
Witte wijnsaus	30 gram	-	-	-
Aardappels	80 gram	Frankrijk		-
<b>TOTALE PUNTEN</b>				<b>12</b>

## OSSENHAAS MET FRIET EN YOGHURT / COLESLAW | NIET BOJB

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	HERKOMST	KEURMERK	PUNTEN
Ossenhaas	180 gram	Nieuw-Zeeland	-	-
Champignonsaus	50 gram	-	-	-
Friet	120 gram	Nederland	-	-
Spitskool	80 gram	Nederland	-	-
Mayonaisse	20 gram	Frankrijk	-	-
Yoghurt	20 gram	Nederland	-	-
<b>TOTALE PUNTEN</b>				0

## BAVETTE MET HUISGEMAAKTE FRIET EN YOGHURT / COLESLAW | BOJB

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	HERKOMST	KEURMERK	PUNTEN
Runderbavette	120 gram	Nederland	 	3
Champignonsaus	50 gram	-	-	-
Aardappels	120 gram	Nederland		4
Spitskool	80 gram	Duitsland		-
Mayonaisse	20 gram	Nederland	-	-
Yoghurt	20 gram	Nederland		2
<b>TOTALE PUNTEN</b>				9

## SALADE NIÇOISE | NIET BOJB

INGREDIËNTEN	HOEEVELHEID	HERKOMST	KEURMERK	PUNTEN
Krieltjes	80 gram	Nederland	-	-
Haricots verts	50 gram	Kenia	-	-
Eieren	80 gram	Nederland	-	-
Mesclun	30 gram	Frankrijk	-	-
Bliktonijn	50 gram	Seychellen	-	-
Tomaten	50 gram	Italië	-	-
<b>TOTALE PUNTEN</b>				<b>0</b>

## SALADE NIÇOISE | BOJB

INGREDIËNTEN	HOEEVELHEID	HERKOMST	KEURMERK	PUNTEN
Krieltjes	80 gram	Nederland		5
Haricots verts	50 gram	Nederland		4
Bindsla	30 gram	Frankrijk		-
Visvrije tonijn	50 gram	?		-
Tomaten	50 gram	Nederland		4
<b>TOTALE PUNTEN</b>				<b>13</b>