

Stichting Vis&Seizoen

Keuringsvoorwaarden
Vis&Seizoen



Inleiding

Stichting Vis&Seizoen wil bijdragen aan het behoud en herstel van de visbestanden en ecosysteem door duurzame visserij stimuleren op basis van de seizoenen. Speciaal voor ondernemers in de foodretail, catering en horeca is het Vis&Seizoen Certificaat ontwikkeld.

Het **Vis&Seizoen certificaat** stimuleert het bewustzijn onder ondernemers in de foodretail, catering en horeca rondom duurzame visserij en helpt hen het aandeel duurzaam verantwoorde vis steeds verder te vergroten, zonder afbreuk te doen aan smaak, kwaliteit en marge. Door kennis te delen en beschikbaar te stellen aan haar partners streeft Stichting Vis&Seizoen naar een steeds duurzamere horeca.

Om het Vis&Seizoen certificaat te mogen dragen dienen de partners zich 1 keer in de drie jaar te laten keuren en dient aan een aantal voorwaarden te voldoen. In dit document zijn alle afspraken rondom de keuringen vastgelegd. Vis&Seizoen Partners verklaren zich akkoord met de inhoud van dit document.

In dit document zijn de keuringsvoorwaarden van Vis&Seizoen vastgesteld. Horeca ondernemers die zich aanmelden om partner te worden verklaren zich akkoord met de inhoud van dit document.

Belangrijke begrippen:

- **MijnVis&Seizoen:** Iedere partner van Vis&Seizoen krijgt toegang tot de digitale keuringsdatabase “MijnVis&Seizoen”. In deze digitale omgeving is alle informatie rondom de keuringen beschikbaar en bereid de partner zijn keuringen voor.
- **Doe-Het-Zelf keuring:** De Doe-Het-Zelf keuring is onderdeel van de digitale database Vis&Seizoen. Het betreft een digitale weergave van alle criteria. In deze omgeving kunnen de partners (bewijs)materialen en toelichtingen vastleggen. De keurmeester zal de Doe-Het-Zelf keuring gebruiken als vertrekpunt voor de keuring.
- **Bewijsmateriaal:** Partners dienen aan te tonen dat ze aan de Vis&Seizoen normen voldoen. Dit doen zij door bewijsmateriaal te verzamelen en toe te voegen in de Doe-Het-Zelf keuringsmodule. Zie gereedschap voor uitleg over het bewijsmateriaal. Voor elke keuring dient de partner een Doe-Het-Zelf keuring aan te maken en in te vullen.
- **Keuring op locatie:** Voor een keuring op locatie komt de keurmeester naar het restaurant van de (potentiele) certificaathouder. De keuring op locatie duurt ongeveer 1,5 uur. In deze tijd inspecteert de keurmeester alle beschikbare materialen en toetst deze aan de praktijk van de organisatie.
De keurmeester zal tijdens het bezoek door het inspecteren van de menukaart, de visstatistiek, de aanwezige voorraad vis en het voeren van een gesprek met de partner, informatie verzamelen rondom het wel of niet voldoen aan de criteria van het Vis&Seizoen certificaat. De nadruk ligt hierbij op het toetsen van de aangeleverde documenten aan de praktijk op de locatie.
- **Gereedschap Visstatistiek:** Een visstatistiek is een overzicht van de in de afgelopen 12 maanden ingekochte vis inclusief alle informatie rondom de vis. In een volledig visstatistiek dient in ieder geval de Latijnse naam, het vangstgebied (FAO), het deelgebied (optioneel) (ICES), de vangst- of kweekmethode en het inkoopbedrag vermeldt staan.
Voor het opstellen van uw visstatistiek stelt stichting Vis&Seizoen een gereedschap beschikbaar ‘Gereedschap Visstatistiek’. Bij voorkeur gebruikt de partner deze statistiek. Echter mogen de partners ook visstatistieken gebruiken van visleveranciers of een eigen statistiek gebruiken, mits deze voldoet aan de eisen zoals hierboven beschreven. Wanneer men vis afneemt bij Jan van As of de Hanos, kan Vis&Seizoen het genoemde statistiek voor de keuring aanleveren.
- **Keurmeesters:** Onderdeel van deelname aan Vis&Seizoen is een periodieke keuring (1 keer in de drie jaar) door een keurmeester. De keurmeesters van Vis&Seizoen zijn onafhankelijke en ervaren professionals die in opdracht van Stichting KMKV op locatie komen controleren of u (in voldoende mate) voldoet aan de criteria van het keurmerk.

Artikel 1. Eens in de drie jaar keuring certificaathouders

- a. Certificaathouders van Vis&Seizoen worden eens in de drie jaar gekeurd door keurmeesters van Stichting KMKV.

Artikel 2. Keuring op locatie nieuwe partners

- a. Binnen 6 maanden na ontvangst van de aanmelding als Partner dient de partner zich te conformeren aan de uitgangspunten van het Vis&Seizoen Certificaat en gereed te maken voor de 1^e keuring.
- b. De partner neemt zelf maatregelen om te voldoen aan de criteria van het Vis&Seizoen Certificaat en bereidt ook zelf de keuring voor. Een goede voorbereiding bestaat minimaal uit het aanmaken en zo volledig mogelijk invullen van een doe-het-zelfkeuring in de digitale database 'MijnVis&Seizoen'.
- c. Het jaar na de aanmelding, zal de partner op locatie gekeurd worden.
- d. Een keurmeester neemt contact op met de partner om een afspraak in te plannen voor een keuring op locatie.
- e. Op de afgesproken datum en tijdstip zal de keurmeester zich melden op de locatie en zal hij controleren of de partner voldoet aan de criteria van het Vis&Seizoen Certificaat.

Artikel 3. Keuring op locatie bestaande partners

- a. De keuringsdatum wordt in overleg met de partner bepaald, maar vindt altijd plaats circa 36 maanden na de voorgaande keuring.
- b. Circa 34 maanden na de vorige keuring neemt Vis&Seizoen contact op met het keuringsinstituut en maakt melding van de aanstaande keuring bij de partner.
- c. Binnen 3 weken na de melding neemt een keurmeester contact op met de partner om een afspraak in te plannen voor een keuring op locatie.
- d. Op de afgesproken datum en tijdstip zal de keurmeester zich melden op de locatie en zal hij controleren of de partner voldoet aan de criteria van het Vis&Seizoen Certificaat.

Artikel 4. Uitgangspunten keuring

- a. Partners dienen tijdens de keuring op locatie te voldoen aan de normen uit de handleiding van het Vis&Seizoen Certificaat.
- b. Partners uploaden voorafgaand aan de keuring het visstatistiek in de digitale doe-het-zelf-keuring en geven per norm aan of hij aan het desbetreffende criterium voldoet en waarom.
- c. De controleperiode omvat de visafname van de laatste 12 maanden voorafgaande aan de keuring.
- d. Indien uitsluitend wordt ingekocht bij distributie partners van Stichting Vis&Seizoen ontvangt de partner alle informatie die nodig is voor de calculatie van de visafname van de Distributie partner. De partner is en blijft echter ten alle tijden zelf verantwoordelijk voor het verkrijgen van de benodigde gegevens en het op de juiste wijze aanbieden hiervan aan de keurmeester.
- e. De keurmeester zal tijdens het bezoek door het inspecteren van de menukaart, de visstatistiek, de voorraad en het voeren van een gesprek met de partner informatie verzamelen rondom het wel of niet voldoen aan de criteria. Criteria waaraan (nog) niet wordt voldaan worden genoteerd als een herstelactie.
- f. De keurmeester draagt na de keuring zijn bevindingen en rapportage (inclusief eventuele herstelacties) over aan stichting Vis&Seizoen.

- g. Stichting Vis&Seizoen is verantwoordelijk voor het opvolgen en afhandelen van de herstelacties en het vellen van het eindoordeel over de prestaties van de partners. Binnen 14 werkdagen na afronding van de keuring ontvangt de partner de keuringsuitslag.

Artikel 5. Herstelacties en afronding keuring

- a. De partner voert binnen een periode van maximaal 6 weken de herstelactie(s) uit. Zolang de herstelacties openstaan kan een keuring niet worden afgerond. Indien binnen de gestelde tijd de herstelacties worden uitgevoerd, zal dit alsnog leiden tot een positieve beoordeling.
- b. Een herstelactie die niet binnen de gestelde termijn van 6 weken wordt uitgevoerd wordt aangemerkt als een tekortkoming. Indien geconstateerde tekortkoming(en) betrekking hebben op het inkooppercentage duurzaam gevangen vis zal dit altijd leiden tot een negatief oordeel. Het volgende scenario is van toepassing:
- Als het vereiste percentage duurzaam gevangen vis tijdens de keuring niet behaald wordt, heeft de partner de mogelijkheid om binnen 13 weken een nieuw visstatistiek (met een hoger percentage duurzame vis) te uploaden in 'Mijn Vis&Seizoen'. Als het vereiste percentage duurzaam gevangen vis na deze periode van 13 weken niet gehaald wordt, zal Stichting Vis&Seizoen negatief oordelen over de keuring en afspraken maken over het vervolg van het partnerschap.

Artikel 6. Tijdsbesteding keuring

Een keuring op locatie heeft een tijdsbeslag van circa 1,5 uur. Indien van tevoren door het te keuren bedrijf een doe-het-zelf keuring is aangemaakt in "MijnVis&Seizoen" en de bij behorende documenten op de juiste plaats zijn ge-upload, is er voldoende tijd voor een keuring binnen het gestelde tijdsbestek te laten plaats vinden.

De partner verplicht zich zorg te dragen voor een goede voorbereiding en zorgt ervoor dat minimaal drie dagen voorafgaande aan de keuring de documenten in "MijnVis&Seizoen" up-to-date zijn.

Artikel 7. Bezwaar

- a. De partner kan bezwaar aantekenen tegen de keuringsuitslag bij Stichting Vis&Seizoen.
- b. Stichting Vis&Seizoen zal het bezwaar in behandeling nemen en schriftelijk reageren. Vis&Seizoen zal op basis van hoor en wederhoor de betrokken partijen horen en oordelen over het bezwaar.
- c. Het Vis&Seizoen certificaat mag worden aangehouden tot het tijdstip waarop op het bezwaar is beslist en het keuringsresultaat definitief wordt.
- d. Indien Vis&Seizoen oordeelt dat het bezwaar ongegrond is blijft het oorspronkelijke keuringsresultaat van kracht.
- e. Indien Vis&Seizoen oordeelt dat het bezwaar gegrond is zal een nieuwe keuring plaatsvinden. Deze tweede keuring wordt uitgevoerd door een andere controleur.

Artikel 8. Bedrijfsgroepen

Vis&Seizoen heeft partners van diverse bedrijfsgroepen. Voor alle bedrijfsgroepen is een handleiding op maat gemaakt. Het Vis&Seizoen programma kent 3 verschillende bedrijfsgroepen met de volgende definities:

- a. Horeca: De horeca is de bedrijfstak die alle eet- en drinkgelegenheden en logiesverstrekkende bedrijven omvat. Onder horeca vallen hotels, restaurants en cafés.
- b. Foodretail: De foodretail is de verzamelnaam voor bedrijven die eten & drinken direct aan consumenten verkopen. Onder deze bedrijfstak vallen met name supermarkten en speciaalzaken.
- c. Catering: Catering is een term die wordt gebruikt voor het verzorgen van eten en drinken voor bedrijven (in bedrijfsrestaurants), evenementen of feesten. Veelal wordt het voedsel door hierin gespecialiseerde bedrijven bereid in grootkeukens, al dan niet op een centrale locatie.