

Handleiding

Vis&Seizoen Certificaat

CATERING



Inleiding

Stichting Vis&Seizoen wil bijdragen aan het behoud en herstel van de visbestanden en ecosysteem door duurzame visserij op basis van het seizoen te stimuleren. Speciaal voor ondernemers in de foodretail, catering en horeca is het Partner Programma en 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 per 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.

Toelichting

Wanneer er een keuring plaats gaat vinden krijgt u te maken met termen en begrippen die wellicht nog onbekend voor u zijn. Deze begrippen zijn terug te vinden in het document 'keuringsvoorwaarden'.

Verplichte normen & aanbevelingen

In de onderliggende handleiding leest u over Verplichte (V) normen en Aanbevelingen (A), aangeduid als (V) en (A). Deelnemers dienen aan alle verplichte normen te voldoen om het Vis&Seizoen certificaat te behalen.

Bij de aanbevelingen (A) kunt u vrij kiezen of u deze wel/niet wilt invullen. Hier is geen niveau aan gebonden. Wij adviseren u de aanbevelingen wel zo veel mogelijk door te voeren om zodoende maximaal bij te dragen aan de doelstellingen van Vis&Seizoen.

Rondom de keuringen zijn een aantal voorwaarden van toepassing, deze zijn beschreven in de deelnamevoorwaarden van Vis&Seizoen.

1. Inkoop duurzaam gevangen vis

Aantal verplichte normen:	3
Aantal aanbevelingen:	1

Nummer	Norm	V/A	Voldoet Ja/Nee
	Leveranciers		
1.1	De deelnemer heeft een overzicht van de visleveranciers waar de afgelopen 12 maanden vis is afgenomen.	V	
	Percentage duurzame vis		
1.2	De deelnemer heeft een overzicht waaruit blijkt hoeveel procent van de totaal ingekochte vis duurzaam is volgens de Vis&Seizoen Tabel. <i>De deelnemer gebruikt hiervoor het gereedschap 'Vis&Seizoen visstatistiek 2016-2018' of een eigen statistiek van de visleverancier(s) (mits deze statistiek voldoet aan de voorwaarden van Vis&Seizoen).</i>	V	
1.3	De totale visinkoop van de deelnemer bestaat afgelopen 12 maanden voor minimaal 50% uit duurzaam gevangen vis volgens de Vis&Seizoen tabel.	V	
1.4	De deelnemer maakt de procentuele groei van de hoeveelheid ingekochte duurzaam gevangen vis inzichtelijk (de afgelopen 12 maanden t.o.v. de 12 maanden daarvoor).	A	

2. Communicatie

Aantal verplichte normen:	2
Aantal aanbevelingen:	4

Nummer	Norm	V/A	Voldoet Ja/Nee
	Menukaart		
2.1	De deelnemer heeft op de cateringlocatie(s) communicatie uitingen staan over duurzaam gevangen vis (bijvoorbeeld het logo van Vis&Seizoen, een algemene tekst over Vis&Seizoen of een algemene tekst over de inkoop van duurzame producten).	V	
	Website		
2.2	De deelnemer heeft op de website communicatie uitingen staan over duurzaam gevangen vis (bijvoorbeeld het logo van Vis&Seizoen, een algemene tekst over Vis&Seizoen of een algemene tekst over de inkoop van duurzame producten).	V	
	Certificaat		
2.3	De deelnemer heeft het Vis&Seizoen certificaat voor de gasten zichtbaar opgehangen voor de gasten.	A	
	Algemeen		
2.4	De deelnemer communiceert bovenop de bovenstaande normen op nog minimaal 2 manieren over duurzaam gevangen vis (bijvoorbeeld via nieuwsbrieven, social media, tafelkaartjes, etc.)	A	
	Medewerkers		
2.5	De deelnemer informeert (een deel van) haar medewerkers over duurzaam gevangen vis via bijvoorbeeld scholing, werkoverleg, informatie in handboeken, werkinstructies, brochures van Vis&Seizoen, etc.	A	
2.6	De deelnemer heeft het afgelopen jaar met (een deel van) haar medewerkers een bijeenkomst en/of workshop bezocht over duurzaam gevangen vis.	A	