

DUURZAAM VLEES

ALLES OVER DE KETEN;
VAN BOER TOT BORD

*JE PROBEERT ALS ONDERNEMER MEE TE
GAAN IN ALLE ONTWIKKELINGEN. WE
GEVEN JE EEN AANTAL HANDVATTEN WAAR
JE DIRECT MEE AAN DE SLAG KUNT.*

ENKCO

**NEDERLANDS HOUDEN STEEDS MEER REKENING MET
DUURZAAM EN VERANTWOORD ONDERNEMEN IN HUN KEUZE
VOOR EEN RESTAURANT. ZE ZIJN ZICH STEEDS MEER BEWUST
VAN HOE, WAAR EN WAT ZE ETEN EN DRINKEN.**

Jouw gast verwacht dat jij als ondernemer of chef ook nadenkt over duurzaamheid en dat de gerechten die je serveert aan deze wensen voldoet. Wij nemen je graag mee in de reis dat een duurzaam stukje vlees aflegt voordat het op het bord ligt. Door de juiste producten te gebruiken en het hele verhaal te vertellen, kun jij je namelijk onderscheiden.





WAT IS DUURZAAM VLEES?

Het stukje duurzaam vlees in jouw keuken heeft al een hele reis afgelegd. Een duurzaam proces waarbij alle onderdelen belangrijk zijn; **van boer tot bord**. In het hele proces is oog voor milieu, dier en omgeving.

Bij de boer wordt de basis gelegd voor het eten wat uiteindelijk op ons bord terechtkomt. Daarnaast moeten alle schakels in het proces bijdragen om tot een duurzaam product te komen, zoals transport, milieu, energie, verwerking. Hiervoor zijn afspraken gemaakt met de alle partijen in de keten.

Vlees kan alleen duurzaam zijn als het **maatschappelijk verantwoord** geproduceerd wordt.

DIERENWELZIJN

Een lekker stuk duurzaam kwaliteitsvlees start met een goede basis. Deze basis ligt bij de boer en zijn vee.

Tijdens zijn leven wordt het dier met veel aandacht groot gebracht. Dit gebeurt via **strikte richtlijnen van de Dierenbescherming** middels diervriendelijke stallen, vers stro en voldoende bewegingsvrijheid.

Hierdoor voldoet het vlees aan het Beter Leven keurmerk. Dit maakt dierenwelzijn achter het product inzichtelijk.

Door voor producten met een ster te kiezen, kies je voor producten waarvan je weet hoe de leefomstandigheden voor het dier waren.



VIERKANTSVERWAARDING

Uit respect voor dier en duurzaamheid willen we niets verspillen van het dier. Alles van het dier vindt een bestemming; **van kop tot staart**. Dit noemen we vierkantsverwaarding.

Het merendeel van het dier wordt geconsumeerd in de voedselketen. Maar ook daarbuiten. Producten die overblijven worden verder verwerkt in o.a. medicijnen, zeep, verf en schuurpapier. Zo wordt het hele dier verwaard.



57% VAN DE CONSUMENTEN VINDT HET BELANGRIJK DAT ER PRODUCTEN MET EEN BETER LEVEN KEURMERK AANGEBODEN WORDEN IN HORECAGELEGENHEDEN ZOALS BEDRIJFSKANTINES EN FASTFOODRESTAURANTS*.

*<https://beterleven.dierenbescherming.nl/zakelijk/resultaten-consumentenonderzoek-bekendheid-beter-leven-keurmerk/>



BETER LEVEN KEURMERK

In het vleesschap vindt je diverse duurzaamheidskeurmerken. Sommige gaan over het milieu, andere over dierenwelzijn. Voor dit laatste is het **Beter Leven keurmerk** opgericht door Dierenbescherming Nederland.

Hoe meer sterren op de verpakking, hoe meer rekening gehouden is met dierenwelzijn.

Producten met 1 ster gaan wat verder dan gangbare vleesproducten op het gebied van duurzaamheid.

Bij 2- en 3 Beter Leven sterren spreek je over een topkeurmerk, vanwege hun hoge score op duurzaamheid, transparantie en controle.

Het Beter leven 3-sterren keurmerk kun je ook vinden op biologische producten of producten met vergelijkbare eisen.

KETENREGIE: VAN BOER TOT BORD

Achter het keurmerk zitten verhalen van gepassioneerde boeren met een vooruitstrevende bedrijfsvoering. Deze boeren nemen de verantwoordelijkheid binnen de keten serieus. Voor de veehouders betekent dit; strikte regels en strenge eisen, daardoor een prachtig product; **lokaal Beter Leven vlees**.

Alle zorg die tot de goede ontwikkeling van het dier besteed is, wordt ook doorgezet in het de rest van de keten. Van slachterij tot aan verwerking. Alle partijen binnen de keten werken samen, vanuit hun eigen kracht en kennis, om de kwaliteit door het hele proces te waarborgen.

Alle schakels in de keten nemen zijn verantwoordelijkheid, waardoor de hele waardeketen **transparant en traceerbaar** is.

Je weet dus precies wat de herkomst van het vlees is. Van boer tot bord. Dit geeft een veilig en goed gevoel.





VERTEL JOUW DUURZAME VERHAAL

Het is voor jou als ondernemer ook belangrijk om de verhalen achter jouw gerechten te vertellen. **Maak zichtbaar waar je voor staat.** Let wel op: doe wat je zeg en zeg wat je doet. Jouw gasten willen wel een eerlijk en transparant verhaal dat klopt.

Dit doe je niet alleen door dit vermelden op je menukaart of website, maar juist ook door jouw personeel. Zij kunnen jouw gasten wijzen op duurzame keuzes. Je zult zien dat gasten oprecht geïnteresseerd zijn naar jouw duurzame verhaal.

DUURZAAM VLEES

Duurzaamheid in de horeca is geen trend meer, maar een terugkerend thema. Hier moet je als ondernemer mee aan de slag. Enkco helpt je graag om j uw verhaal te vertellen. Als onderdeel van ketenregisseur Van Loon Group hebben we iedere stap in de keten inzichtelijk.

Heb je nog vragen of wil je graag weten wat wij voor je kunnen betekenen? Neem dan een kijkje op onze website www.enkco.nl of neem contact met ons op info@enkco.nl.

