Duurzaamheid van vis in de Nederlandse horeca

Menuonderzoek 2020

Een onderzoek naar het aanbod van vis, schelp- en schaaldieren in de Nederlandse horeca vergeleken met het aanbod in 2018.

Good Fish Foundation

8 Juni 2020

GOOD FISH FOUNDATION

Samenvatting

Good Fish Foundation analyseert regelmatig hoe de menukaarten in de Nederlandse horeca ervoor staan. In de horeca is een grote variëteit aan visgerechten en vissoorten te vinden, vaak seizoensgebonden en vers bereid. Het is als horecabezoeker lastig om te weten of deze vis ook duurzaam is. In 2017 heeft Good Fish Foundation voor het eerst een meting gedaan naar duurzame vis in de horeca. Toen bleek dat er onder 500 onderzochte restaurants die hadden aangegeven met de VISwijzer te werken, maar liefst 80% van de menukaarten tenminste één vissoort had die rood scoorde op de VISwijzer. Rood betekent dat er significante problemen zijn het visbestand en/of de methode van vissen of kweken. Vier op de vijf horecaondernemers gaven aan dat ze wel graag wilden verduurzamen. Deze uitkomst bevestigde voor GFF dat het een juist moment was om het horecaprogramma 'Chefs voor Goede Vis' te starten.

De afgelopen drie jaar hebben zich in totaal 578 restaurants aangemeld voor het Chefs voor Goede Vis programma. Hiervan zijn 321 restaurants inmiddels 'Goede Vis Restaurants', dit zijn restaurants die zich hebben gecommitteerd aan een volledig duurzame viskaart die jaarlijks gecontroleerd worden door GFF of een externe partij. Zij serveren geen rode vis van de VISwijzer. De overige 257 restaurants zitten nog 'in transitie', dit betekent dat zij werken aan een duurzame menukaart. Zij kunnen nog wel 'rode' vis op de kaart hebben. De 142 restaurants 'in transitie' die hun menukaart online hadden staan zijn in dit onderzoek opnieuw onderzocht. Hebben deze horecaondernemingen de afgelopen twee jaar voortgang geboekt en hun kaart weten te verduurzamen?

Uit ons onderzoek bleek dat er gemiddeld 18% meer visgerechten op de menukaarten (n=142) staan. De populariteit van vis op het menu is dus toegenomen. We zien geen grote verschuivingen in de top-5 meest geserveerde vissoorten, hoewel oesters een opmars hebben gemaakt en in de top-5 verschenen zijn. Het totaal aantal restaurants met een menukaart zonder rode vis is 62%. Het aantal restaurants dat hun menukaart verbeterd heeft binnen de 'transitie' groep is bijna 30%. Tropische garnalen, verse tonijn, zeebaars, dorade en paling blijven de belangrijkste rood scorende vissoorten in de horeca. Good Fish Foundation gebruikt de gegevens uit dit onderzoek om komend jaar specifieke campagnes te voeren op de meest voorkomende rode vissoorten.

Aanleiding

Als we de oceanen willen beschermen moeten we kiezen voor duurzame vis. Dat wordt steeds makkelijker, vooral als je naar de supermarkt gaat. Maar hoe zit het duurzame visaanbod in de Nederlandse horeca? Dit is de vraag die Good Fish Foundation zich twee jaar geleden stelde bij de start van het horecaprogramma Chefs voor Goede Vis. Inmiddels hebben we de afgelopen twee jaar, samen met 500 restaurants in Nederland, keihard gewerkt om het visaanbod in de Nederlandse horeca te verduurzamen.

Een toenemend aantal restaurants wil niet geassocieerd worden met overbevissing of bedreigde soorten en communiceert dat hun vis duurzaam of verantwoord is. In 2016 hadden meer dan 400 restaurants op *Dinnersite* aangegeven met de VISwijzer te werken. Hiermee geven de restaurants aan dat ze zich bekommeren om duurzame vis en hiervoor de VISwijzer raadplegen. Vaak lukt het horecaondernemers toch niet om duurzame vis op de kaart te zetten.

Met het programma Chefs voor Goede Vis hebben horecaondernemers samen met Good Fish Foundation (GFF) gewerkt aan het verduurzamen van de menukaart, het gebruik van de VISwijzer, en de communicatie over duurzaamheid, herkomstgebied en vangstmethode van de soorten die op de kaart staan.

Aan de start van het horecaprogramma in 2018 heeft GFF een zogenoemde nulmeting uitgevoerd. Met deze nulmeting is een inventarisatie gemaakt van de duurzaamheid van het visaanbod in de Nederlandse horeca. Voor deze nulmeting is een lijst van restaurants, die op het toenmalige Dinnersite (nu IENS) aangaven dat ze met duurzame vis werken, samengesteld. Bij deze restaurants is geïnformeerd of ze willen deelnemen aan het programma Chefs voor Goede Vis. Vervolgens is geïnformeerd naar hun interesse in duurzaamheid en welke informatie over herkomst en vangstmethode de restaurants leveren over de vissoorten op hun menukaart. Daarnaast hebben we een analyse van 500 menukaarten uitgevoerd. De rapportage met uitgebreide methode is terug te vinden op onze website[1].

Goede Vis restaurants

Restaurants die zich hebben aangesloten bij Chefs voor Goede Vis zijn terug te vinden op onze website www.goedevis.nl. Zo kunnen consumenten heel gemakkelijk een deelnemend restaurant vinden.

Het overgrote deel van de restaurants in ons restaurantprogramma zijn ‘Goede Vis’ restaurants en zijn op deze manier opgenomen op de website. Deze restaurants, in totaal 318, hebben zich al gecommitteerd aan een 100% rood-vrije menukaart. Dit houdt in dat de menukaart in principe geen soort bevat die rood scoort op de VISwijzer. Good Fish Foundation of een externe partij waarborgt het visaanbod op de menukaart van deze restaurants. De volgende externe partijen werken samen met GFF aan een verduurzaming van het visaanbod in de Nederlandse horeca.

Van de ‘Goede Vis’ restaurants is bijna de helft (45%) Green Key gecertificeerd. Green Key is een internationaal certificeringsbureau voor corporate bedrijven en bedrijven in de recreatie- en vrijetijdsbranche. De VISwijzer scores zijn leidend voor de criteria van het visaanbod bij het Green Key certificaat.

Een ander deel van de Goede Vis restaurants (16%) is onderdeel van Roompot Vakantieparken, één van de grootste vakantieparkenketens in Nederland. Roompot Vakantieparken heeft de Goede Vis

[1] https://www.goedevis.nl/restaurants-serveren-massaal-niet-duurzame-vis/

criteria van de VISwijzer als norm gesteld voor hun restaurants en hotels vanaf 2019. Good Fish Foundation controleert regelmatig het visaanbod op de menukaarten van de Roompot locaties.

Een grote visleverancier voor de restaurantsector in Nederland is Jan van As. Jan van As heeft een speciaal programma, Vis en Seizoen, met enkel duurzame vis, gecertificeerd met het ASC of MSC-keurmerk of groen of geel op de VISwijzer. Ongeveer 5% van de Goede Vis restaurants zijn lid van het Vis en Seizoen programma van Jan van As en maken gebruik van dit duurzame vis aanbod.

Naast deze Goede Vis restaurants die lid zijn van een koepelorganisatie, zijn er een aantal zeer gedreven individuele restaurants die partner zijn geworden van Good Fish Foundation.

Hoe staat het duurzame visaanbod in de horeca er in 2020 voor?

Drie jaar na de start van het horecaprogramma heeft GFF de menuscan uit 2017-2018 overgedaan om de voortgang van de restaurants te meten. Heeft de Nederlandse horeca een verbeterslag gemaakt wat betreft duurzame vis?

Deze rapportage geeft de resultaten van de menu analyse van de Nederlandse horeca in 2020, en een vergelijking met het menuonderzoek in 2018.

Methode

Selecteren van restaurants

In totaal hebben 578 restaurants zich aangesloten bij het Chefs voor Goede Vis programma van Good Fish Foundation. Hiervan zijn 321 restaurants Goede Vis restaurants. Alle restaurants zijn te vinden op onze website onder https://www.goedevis.nl/locaties/. Alle restaurants in de categorie 'Goede Vis restaurant' hebben zich gecommitteerd aan het elimineren van rode vissoorten van hun menukaart. De menukaarten van deze restaurants worden jaarlijks gecontroleerd door de Good Fish Foundation of een externe partij. Doordat deze Goede Vis restaurants jaarlijks gecontroleerd worden op hun vis aanbod, hebben wij deze niet meegenomen in de menuscan van 2020.

De overgebleven 257 zijn geclassificeerd als 'in transitie'. Dit betekent dat deze restaurants nog werken aan een rood-vrije menukaart. De restaurants 'in transitie' staan ook op deze manier aangegeven op de website onder goede vis locaties. Voor het menuscan onderzoek van 2020 hebben we de menukaarten van deze restaurants in transitie geanalyseerd.

Voordat de menukaart analyse werd uitgevoerd, hebben alle restaurants in transitie een email ontvangen waarin de menuscan werd aangekondigd. Hierbij werd het restaurant verzocht om hun meest recente menukaart te sturen. Wanneer wij deze niet ontvingen, is de menukaart via de website van het restaurant gedownload. Tijdens het downloaden en opzoeken van de menukaarten werd duidelijk dat een aantal restaurants permanent gesloten zijn of geen menukaart beschikbaar hebben online. In totaal hebben wij 142 menukaarten kunnen verzamelen die zowel in 2017-2018 als begin 2020 in de 'in transitie' groep in het horecaprogramma zaten. Deze menukaarten zijn geanalyseerd voor dit onderzoek.

Menuscan methode

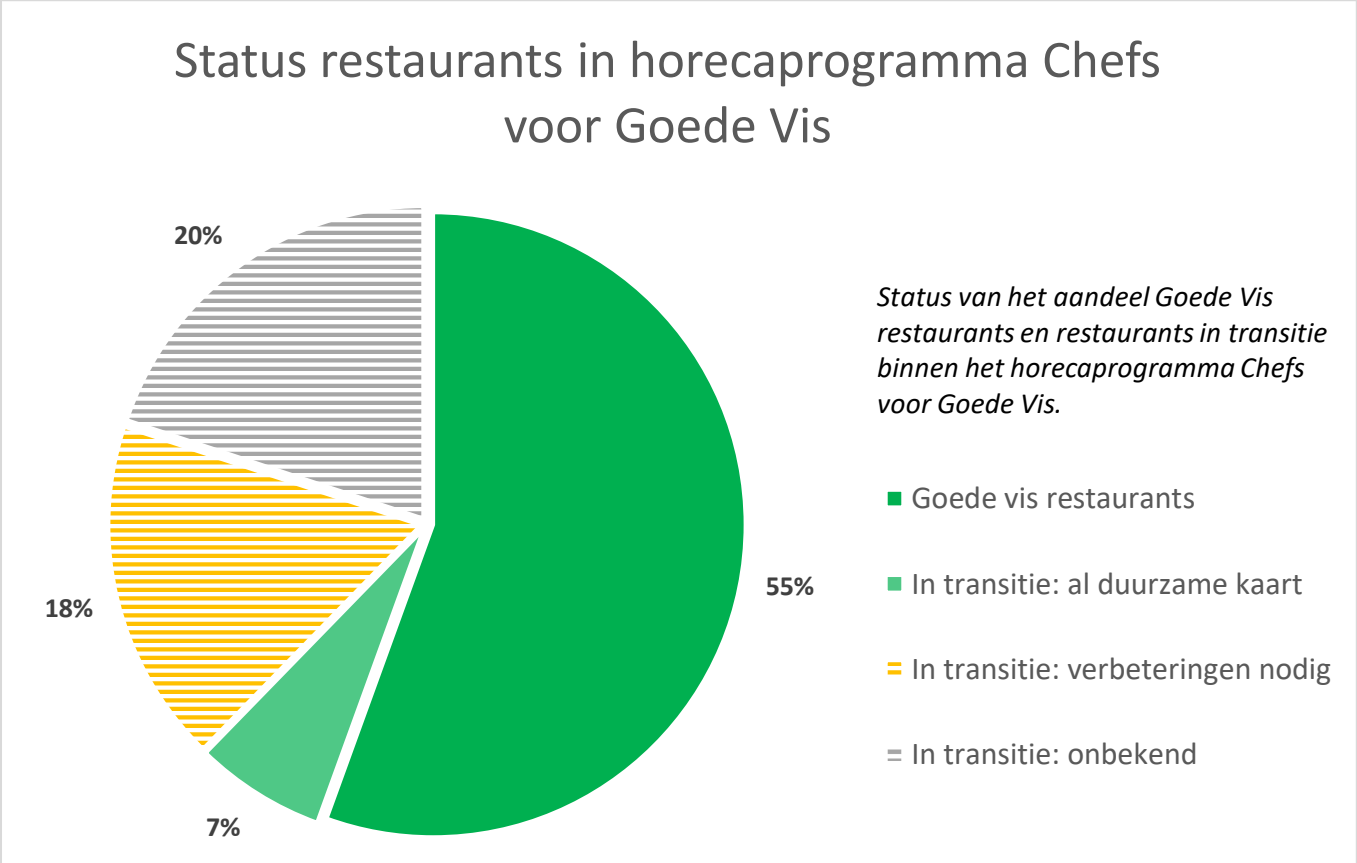
Voor het analyseren van de menukaarten is dezelfde methode gebruikt als het onderzoek in 2017-2018. De menukaarten zijn verzameld en geanalyseerd in februari en maart 2020. Tijdens de analyse van de menukaarten zijn de gegevens verzameld over de vis, schelp- en schaaldieren er op het menu staan (per soort) en het aantal gerechten met deze vis, schelp- of schaaldier soorten. Van elke menukaart is de vissoort die geserveerd wordt genoteerd en het aantal gerechten met deze soort geteld. Hierbij is onderscheid gemaakt tussen vissoorten die bij soortennaam genoemd worden

(gangbare Nederlandse of Engelse naam) en visgerechten waarbij de soort niet te achterhalen is, zoals 'vis van de dag' of 'visstoofpotje'. Deze gerechten zijn genoteerd als 'vissoort onbekend' en geteld achter de gegeven verzamelnaam op de kaart. Wanneer het een gerecht betreft waarvan met zekerheid kan worden vastgesteld dat het om een bepaalde soort gaat, bijvoorbeeld garnalenkroket (Hollandse garnaal) of lekkerbek (kabeljauw) is dit wel geteld bij de desbetreffende soort.

Resultaten

Aandeel Goede Vis restaurants

Vanaf de start in 2017 hebben in totaal 578 restaurants zich aangesloten bij het horecaprogramma. Hiervan is 55% (in totaal 321) Goede Vis restaurants en de overige 45% in transitie (in totaal 257). Van deze restaurants in transitie hebben we de menukaart van 142 restaurants kunnen onderzoeken. De status van 115 restaurants (20%) is nog onbekend (figuur 1). Uit deze menuscan is gebleken dat van de restaurants in transitie ook een aantal restaurants een 100% rood-vrije kaart hebben (7%, figuur 1). Deze kunnen in principe ook beschouwd worden als Goede Vis restaurant. Deze kaarten zijn echter, in tegenstelling tot de andere Goede Vis restaurants, nog niet gewaarborgd. Hiermee komen we op een totaal van 62% van alle restaurants in het horecaprogramma dat Goede Vis restaurant is (figuur 1).



Figuur 1: het aandeel van Goede Vis restaurants en het aandeel restaurants in transitie binnen het horecaprogramma van GFF in 2020.

Top-5 meest geserveerde vissoorten

Van alle menuscans hebben we een top-5 van meest geserveerde soorten gemaakt. Vergeleken met de menuscan in 2018, is er in 2020 niet veel veranderd wat betreft de soorten (tabel 1). Opvallend is

dat oesters in 2018 niet eens in de top-10 stonden maar in 2020 op de 3e plek staan van meeste gerechten. Ook zien we vooral een toename in het aantal gerechten met zalm.

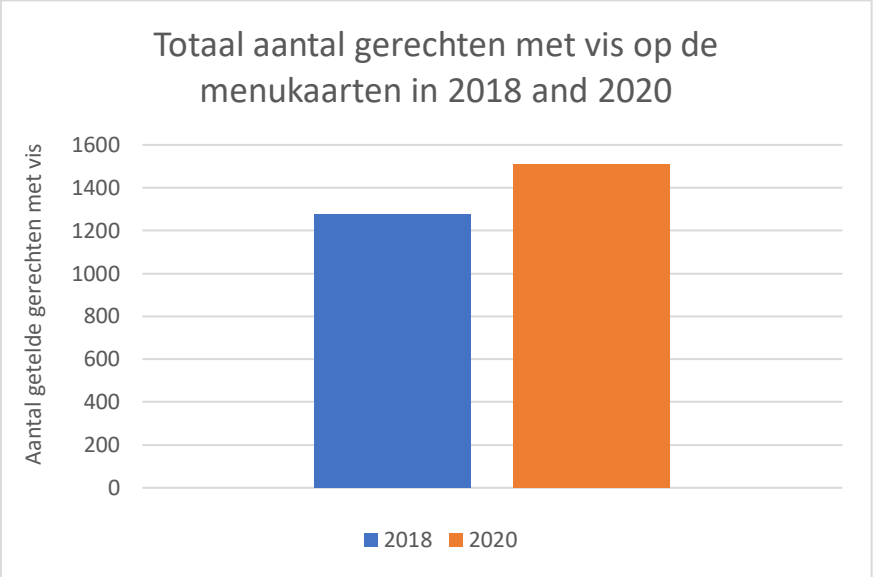
Tabel 1: top-5 meest geserveerde vissoorten (aantal gerechten met soort) in 2018 en in 2020.

	Totaal gerechten 2018
1. Zalm	205
2. Tropische Garnalen/gamba's	152
3. Kreeft	82
4. Verse tonijn	60
5. Coquille/St. Jacobsschelpen	58

	Totaal gerechten 2020
1. Zalm	301
2. Tropische Garnalen/gamba's	126
3. Oesters	91
4. Kreeft	77
5. Coquille/St. Jacobsschelpen	61

Aanbod van visgerechten in restaurants

We hebben het totaal aantal gerechten met vis op de menukaart in 2020 vergeleken met de resultaten in 2018 voor de 142 restaurants in transitie. Er is een toename wat betreft het aantal gerechten met vis tussen 2018 en 2020, van 1276 naar 1510 (figuur 2). Dit is een toename van 18%. Ook het gemiddeld aantal visgerechten op de kaart is toegenomen, van 9 gerechten in 2018 naar gemiddeld 11 gerechten in 2020. Het grootste deel van de restaurants (mediaan) heeft echter 5 visgerechten op de kaart staan. Dit aantal is niet veranderd tussen 2018 en 2020. Ook de diversiteit aan vissoorten op de kaart is niet veranderd, gemiddeld 5 verschillende soorten.

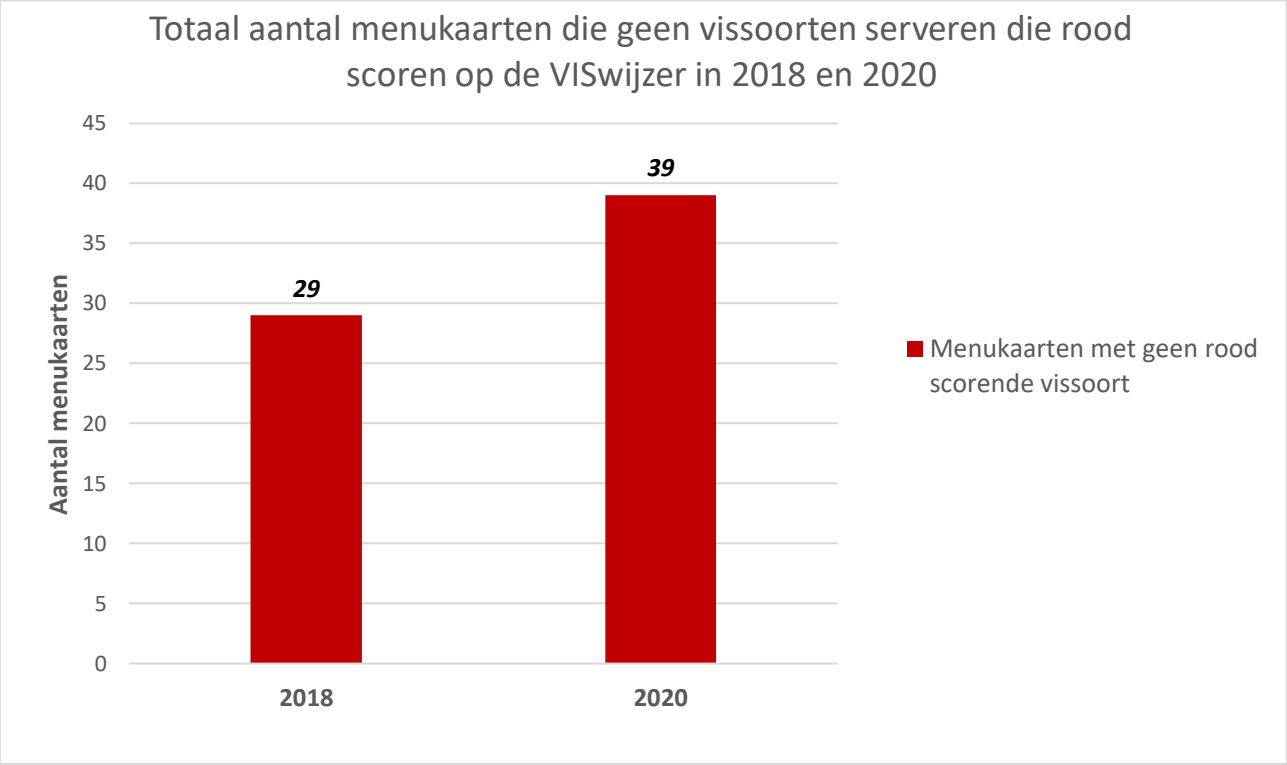


Figuur 2: totaal aantal gerechten met vis op de 142 menukaarten van 'restaurants in transitie' in 2018 en 2020 .

Soorten die rood scoren op de VISwijzer

Voor de analyse van het aantal vissoorten die rood scoren op de VISwijzer, zijn de in totaal getelde aantal rode soorten in 2018 vergeleken met 2020 voor de restaurants in transitie. Ook hebben we gekeken of het aantal menukaarten die helemaal geen rode vissoorten serveert is veranderd.

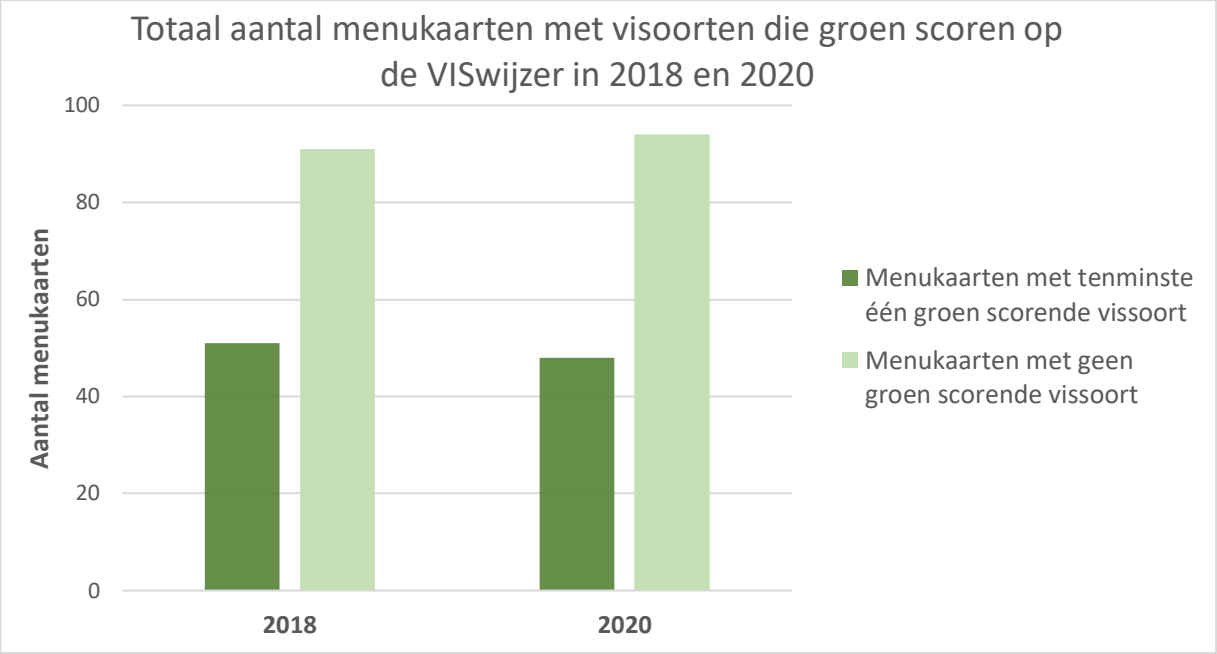
In 2017-2018 hadden 113 van de 142 menukaarten tenminste één vissoort op het menu die rood scoort. Op de 29 overige menukaarten stonden helemaal geen rood scorende vissoorten. In 2020 telden we in totaal 103 van de 142 menukaarten met tenminste een vissoort die rood scoort en dus 39 menukaarten zonder een rood scorende vissoort (figuur 3). Dat betekent dat er een percentage van 27,5% van de 'in transitie' groep een duurzame kaart heeft. Het aantal dat een duurzame kaart heeft in 2020 is met 10 restaurants gestegen ten opzichte van 2017-2018.



Figuur 3: Totaal aantal menukaarten met tenminste één rood scorende vissoort en het aantal menukaarten zonder rood scorende vissoorten voor 2018 en 2020.

Soorten die groen scoren op de VISwijzer

Dezelfde analyse voor vissoorten die groen scoren op de VISwijzer laat verschillende resultaten zien. Het toegenomen aantal menu's in 2020 die geen rode vissoorten serveren (zie hierboven) zien we niet terug in de analyse maar het aantal menukaarten met enkel vissoorten die groen scoren op de VISwijzer. We zien zelfs een kleine afname in het aantal restaurants dat tenminste één vissoort aanbiedt die groen scoort op de VISwijzer: van 48 in 2018 naar 44 in 2020. Dit betekent dat de restaurants die helemaal geen, of minder rood scorende vissoorten zijn gaan serveren, dit niet hebben vervangen door vissoorten die groen scoren. Hoogstwaarschijnlijk zijn deze restaurants meer vissoorten gaan serveren die geel op de VISwijzer scoren.



Figuur 4: Totaal aantal menukaarten met tenminste één groen scorende vissoort en het aantal menukaarten zonder scorende vissoorten voor 2018 en 2020.

Welke rode vissoorten staan op de kaart?

Vissoorten die we in dit menuonderzoek altijd rood hebben gescoord zijn tropische garnalen (ofwel gamba's), tonijn (vers), zeebaars, paling, zeebrasem (dorade), rog, spiering, griet, zwaardvis, botervis en bonito. Sommige van deze soorten, zoals zeebaars en dorade, kunnen ook met een keurmerk verkocht worden in de horeca. Indien dit was aangegeven op de menukaart, is dit meegenomen in de score voor deze soort. Wanneer dit niet is aangegeven, zijn we ervan uitgegaan dat het een niet-gecertificeerde vis betrof en is de soort rood gescoord in dit menuscan onderzoek.

Op de menukaarten die in 2018 en 2020 onderzocht zijn, is slechts een kleine verschuiving te zien in de rode vissoorten die serveert worden (tabel 4).

Tabel 4: aantal menukaarten met vissoorten die altijd rood scoren op de VISwijzer, voor 2018 en 2020.

	2018		2020	
Altijd rood op VISwijzer:	Aantal menu's met soort	% van menu's met soort	Aantal menu's met soort	% van menu's serveert soort
Tropische garnalen/gamba's	79	56%	64	45%
Tonijn (Vers)	36	25%	28	20%
Zeebaars	32	23%	30	21%
Paling	22	15%	25	18%
Zeebrasem (dorade)	14	10%	14	10%
Griet	7	5%	3	2%
Zwaardvis	3	2%	1	1%
Spiering	1	1%	1	1%
Rog	2	1%	2	1%
Botervis	2	1%	2	1%
Bonito	0	0%	1	1%

We zien een kleine afname in het aantal menu's met tropische garnalen/gamba's en verse tonijn. Hiernaast is juist een kleine stijging te zien in het aantal menu's die paling serveert (tabel 4). Over het algemeen zien we geen grote verschuivingen in het aantal keer dat soorten die rood scoren op de VISwijzer op de menukaart staan.

Discussie

De populariteit van vis in de Nederlandse horeca lijkt op basis van dit menuonderzoek te zijn toegenomen sinds 2017-2018, we zien dat er nu 18% meer visgerechten op de kaart staan. In het toegenomen aantal visgerechten zien we, op basis van deze analyse, geen toename in vissoorten die rood scoren op de VISwijzer. Het aanbod van deze 'rode soorten' is juist afgenomen. We zien de afname van rood scorende vissoorten echter niet direct terug in een toename van vissoorten die groen scoren.

De beoordelingen van vissoorten op de VISwijzer worden jaarlijks van een update voorzien. Wanneer uit nieuwe informatie blijkt dat een soort of visserij beter or juist minder goed scoort, zal na een update ronde ook de kleurscore (kunnen) veranderen. Tussen het menuonderzoek van 2018 en het onderzoek in 2020 is er ook update ronde geweest van de VISwijzer (in 2019). Dit heeft voor een kleurverandering gezorgd bij een aantal soorten. Echter, de lijsten van soorten die altijd groen scoren en soorten die altijd rood scoren zijn niet veranderd. De resultaten uit dit onderzoek en die van 2018 zijn op deze soorten dus goed te vergelijken. Een mogelijke verandering in kleurscore bij andere soorten op de VISwijzer heeft geen invloed op de uitkomsten van dit onderzoek omdat er geen grote veranderingen zijn geweest tijdens de update ronde in 2019.

Wanneer we kijken naar soorten die rood scoren op de menukaarten in 2017-2018 en 2020 zien we, naast een algemene afname in het aantal menu's met deze soorten, geen grote verschuivingen wat betreft de rode soorten die op de kaart staan. Nog steeds domineren tropische garnalen/gamba's de lijst, gevolgd door verse tonijn, zeebaars en paling. Hier zien we een klein verschil in aantal tellingen per soort en ook geen grote verschillen tussen 2020 en 2017-2018. Deze soorten blijven erg populair in de horeca, ondanks dat deze soorten nog niet duurzaam zijn. Het lijkt erop dat de kennis van de (chef)koks nog niet toereikend genoeg is om deze soorten van de kaart te halen. Het is ook een feit dat meer duurzame alternatieven voor tropische garnalen en verse tonijn niet breed voorhanden zijn in het horeca circuit. Ook kan de kwaliteit een rol spelen. De populaire vannamei garnaal (ook in de supermarkt te koop) is gecertificeerd beschikbaar, maar de meer exclusieve black tiger garnaal vrijwel niet. Hierbij speelt de blijvende vraag naar deze soorten door de consument waarschijnlijk ook een grote rol.

Als we de top-5 van het menuonderzoek in 2020 vergelijken met 2018, zien we dat vooral oesters zijn gestegen in populariteit. Dit zou te maken kunnen hebben met de periode waarin de menuscans zijn uitgevoerd. Het aanbod van vis en zeevruchten in de horeca is sterk afhankelijk van het seizoen, meer dan in de supermarkt. Als we kijken naar de periode waarin in 2018 de menu's gedownload zijn (nov t/m jan) en 2020 (feb-mrt) zien we dat deze periodes elkaar snel opvolgen. Ook vallen beide periodes niet in het hoogseizoen van oesters. Waarschijnlijk is seizoen dus geen verklarende factor voor de toegenomen populariteit van oesters. Oesters scoren, net als mosselen, altijd groen op de VISwijzer.

Binnen dit onderzoek is gekeken naar de verbeteringen in het visaanbod op de menukaarten. Doordat wij hiervoor enkel gebruik hebben gemaakt van informatie wat op de menukaart te vinden is, zijn sommige detail niet beschikbaar wanneer hier niet over gecommuniceerd wordt. Of een

restaurant bijvoorbeeld bepaalde vissoorten met een keurmerk inkoopt, is niet meegenomen in deze studie wanneer dit niet op de menukaart staat aangegeven. Ook zijn er van soorten die bijna altijd rood scoren, duurzame alternatieven op de markt die geel scoren op de VISwijzer. Deze duurzame alternatieven zijn moeilijk verkrijgbaar en dus zal het overgrote deel van de restaurants deze niet kunnen inkopen. Hiermee kan het dus wel zijn dat een aantal restaurants wel duurzamer zijn gaan inkopen, maar dat wij dit niet terug zien in deze menuscan omdat het niet zichtbaar is op de menukaart wanneer het bijvoorbeeld een gecertificeerd product is.

Conclusies

Het aanbod van vis, schelp- en schaaldieren in de Nederlandse horeca is gestegen in 2020 vergeleken met 2018 wat betreft het aantal gerechten. De top-5 van meest geserveerde soorten is niet veel veranderd in 2020, de grootste verandering is de verschijning van oesters in 2020. Het aantal menukaarten zonder vissoorten die rood scoren op de VISwijzer is afgenomen in 2020 ten opzichte van 2018. Deze daling in rode soorten zien we niet terug in een toename in het aantal menukaarten met soorten die groen scoren. Waarschijnlijk hebben horecaondernemers de rode soorten vervangen voor soorten die geel scoren op de VISwijzer.

Wanneer we kijken naar specifieke soorten die rood scoren op de VISwijzer zien we hier geen grote verschuivingen. Hoewel afgenomen, zijn tropische garnalen/gamba's nog steeds de meest getelde soorten op de menukaarten die rood scoren. Deze wordt gevolgd door verse tonijn, zeebaars, paling en zeebrasem die we alle vier ongeveer even vaak tegenkomen op het menu.