



DUURZAAMHEID VAN VIS OP NEDERLANDSE MENUKAARTEN

Een onderzoek naar het aanbod van vis, schaal- en schelpdieren
op de menukaarten in de Nederlandse horeca.

Good Fish Foundation, 2018.



GOOD FISH
FOUNDATION

Samenvatting

De Good Fish Foundation (uitgevers van de VISwijzer) onderzocht de menukaart van 500 Nederlandse restaurants. Good Fish Foundation was geschokt over de hoeveelheid niet-duurzame vis wat geserveerd wordt.

Voor het onderzoek naar duurzame vis in restaurants heeft Good Fish Foundation een enquête afgenomen bij 400 horecaondernemingen in Nederland. In deze enquête werd onder andere de vraag gesteld wat hun interesse is voor duurzaamheid en van welke leverancier(s) ze hun vis inkopen. Vervolgens heeft Good Fish Foundation 500 menukaarten van deelnemende horecaondernemers onderzocht. Deze menuscans zijn uitgevoerd in de periode november 2017 t/m mei 2018. Van elke menukaart is onderzocht welke soorten er op de kaart staan, hoeveel gerechten deze soorten bevatten, welke claims er omtrent duurzaamheid in het algemeen en specifiek voor vis gemaakt worden en welke informatie er over de afkomst en/of vangst en kweek-methode gegeven wordt. Ook is er bijgehouden welke restaurants MSC, ASC gecertificeerde of biologische vis op de kaart hebben.

De getelde soorten zijn waar mogelijk gekoppeld aan de bijbehorende kleurscore op de VISwijzer. De kleurscores van de VISwijzer geven de duurzaamheid van de soort weer met een bijbehorend consumptieadvies. Groen staat voor 'goede vis, een gele score 'tweede keus' en rood staat voor 'vermijden'. Op 81% van de menukaarten van 'duurzame' restaurants staat ten minste één soort die rood scoort op de VISwijzer. De score 'rood' op de VISwijzer betekent dat een vis meerdere duurzaamheidsproblemen heeft, zoals overbevissing of schade aan de zeebodem.

De belangrijkste 'rode' vissoorten die geserveerd worden zijn de tropische garnalen (gamba) en tonijn, op respectievelijk 61% en 31% van de menukaarten. Tonijn scoort meestal rood omdat de bestanden er niet goed voor staan. Bovendien is het beheer in veel gebieden niet goed geregeld. Vaak is er ook veel bijvangst van haaien en ondermaatse tonijn. Gamba (tropische garnaal) scoort meestal

rood omdat bij de kwekerijen nog veel zaken mis zijn, zoals het kappen van mangrovebos en overmatig antibioticagebruik. De visserij op tropische garnalen is ook problematisch. Er worden netten met kleine mazen gebruikt waardoor er naast garnalen erg veel bijvangst is van vissen die vaak ernstig overbevist zijn. Het beheer van de visserij is niet gereguleerd. Daarnaast is het zorgelijk dat paling (Europese aal) nog op 15% van de onderzochte menu's gevonden is. Paling wordt ernstig bedreigd en een duurzame visserij of kweek van paling is nog niet mogelijk.

In een telefonische enquête geeft 4 op de 5 chefs aan dat duurzaamheid een belangrijk onderwerp is in hun bedrijfsvoering. Er is dus zeker wel de intentie om te verduurzamen maar het is nog niet terug te zien op de menukaarten.

Duurzaamheid wordt in restaurants vaak gekoppeld aan seizoen en lokale producten. Koks letten dan op de seizoenskalender, wat ook nog vaak verward wordt met de VISwijzer. Bij vis is seizoen zeker geen garantie voor duurzaamheid. Dus klopt het wel wanneer een restaurant zegt duurzame vis te hebben? Good Fish Foundation zocht dit uit.

Aanleiding

Als we de oceanen willen beschermen moeten we kiezen voor duurzame vis. Dat gaat de laatste jaren best goed als je naar de supermarkt gaat. Maar hoe zit het met de Nederlandse restaurants? Die lijken nog geen duurzaamheidsslag te hebben gemaakt.

Maar zijn restaurants wel belangrijk als je de oceanen wil redden? Er wordt toch meer vis in de supermarkt verkocht?

De horeca is weliswaar qua volume niet de grootste visverkoper, er is wel de grootste variatie aan soorten: tarbot, rog, paling, zwaardvis, verse tonijn, zeebaars, dorade, zeeduivel, snoekbaars, maar ook exotische soorten als snapper, marlijn of papegaaivis: vissen die heel regelmatig op een menukaart staan en die vrijwel niet in de supermarkt te vinden zijn. Het zijn ook vooral soorten die geen duurzaamheidslabel hebben en vaak uit een niet beheerde of zelfs illegale visserij. Onderzoek van Fish2Fork in Brussel¹ toonde aan dat er veel bedreigde soorten in de horeca te vinden zijn.

Restaurantbezoekers vragen niet massaal naar duurzame vis, en als ze het doen is het antwoord meestal onbevredigend. De horeca hoeft zich op de menukaart niet te verantwoorden over herkomst; waar de supermarkt wel details op de verpakking moet zetten. Leveranciers geven daarom ook weinig details. Keurmerken als MSC en ASC zijn voor chefs niet interessant. De keurmerken zeggen niets over kwaliteit en je restaurant certificeren is kostbaar.

In een supermarkt kan een consument duurzame vis vinden, omdat herkomst en productiemethode op het label staat, en veel

producten ook gecertificeerd zijn. Op een menukaart staat vrijwel nooit de herkomst van een vis, laat staan de productiemethode. Ook de chef kan in de groothandel vaak niet de vereiste informatie zien, ondanks dat de EU eisen voor label-informatie sinds 2014 zijn uitgebreid. Label informatie is vaak niet compleet, en bestelsites zijn soms misleidend. Bijvoorbeeld: Schmidt zeevis zegt op de website dat het bedrijf MSC gecertificeerd is. Dat klopt. Maar dat wil niet zeggen dat alle vis ook MSC is. Het wil alleen maar zeggen dat er MSC vis verkocht mag worden en dat dat gecontroleerd kan worden.

Restaurants willen toch duurzame vis

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. Dat geeft aan dat ze zich bekommeren om duurzame vis.

Duurzaamheid wordt restaurants vaak gekoppeld aan seizoenen en lokale producten. Het seizoen is zeker belangrijk voor de kwaliteit. Maar, het is vooral belangrijk dat de visstand op orde is en de vangstmethode niet schadelijk is. Informatie over herkomst en vangstmethode is daarom cruciaal om een duurzame keus te kunnen maken. Deze informatie is wettelijk verplicht en moet in de handel bij de vis vermeld worden. Vooral in restaurants is het als consument lastig deze informatie te achterhalen.

Methode

Dit onderzoek is uitgevoerd als onderdeel van het horecaprogramma *Chefs voor Goede Vis*.

¹ <https://www.hln.be/nieuws/kwart-brusselse-restaurants-serveert-bedreigde-vis~a623124b/>

Om chefs aan dit programma te binden heeft Good Fish Foundation in Juni 2017 een lijst samengesteld van horecaondernemingen in heel Nederland. Voor de selectie van horecaondernemingen is uitgegaan van de ondernemingen die op de restaurantsite *Dinnersite* hebben aangegeven dat ze met de VISwijzer werken. Good Fish Foundation heeft voor deze selectiemethode gekozen omdat er bij deze ondernemingen in ieder geval de intentie is om te werken met duurzame vis.

Vervolgens is bij de geselecteerde ondernemingen een enquête afgenomen (zie bijlage 1). Er werd hen onder andere gevraagd om hun interesse in duurzaamheid te scoren op een schaal van 1 tot 5 en met welke visleveranciers ze samenwerken. In totaal is deze enquête bij 411 ondernemingen afgenomen en is er gevraagd om deelname in het horecaprogramma *Chefs voor Goede Vis*.

Van deze ondernemingen is de menukaart van dat moment opgevraagd of via de restaurant website opgehaald. De menukaarten en de websites van de ondernemingen zijn geanalyseerd. Alle menukaarten zijn met een unieke code opgeslagen en bewaard. De analyses hebben plaatsgevonden van november 2017 t/m mei 2018.

Tijdens de analyse van de menukaarten zijn de volgende gegevens verzameld:

- Welke vis, schelp- en schaaldieren er op het menu staan (per soort).
- Het aantal gerechten met deze vis, schelp- of schaaldier soorten.
- Of er een claim wordt gemaakt (op de website, menukaart of allebei) omtrent duurzaamheid en het gebruik van duurzame producten.
- Of er een uitspraak wordt gedaan omtrent duurzame vis.
- Of er informatie wordt gegeven over de vangstmethode of het vangstgebied van een specifiek gerecht of van de

vissoorten in het algemeen op de kaart.

Alle menukaarten zijn opgeslagen en genummerd. Van elke menukaart is de vissoort die geserveerd wordt 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 'visstooftje'. 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.

De uitspraken die gedaan zijn door de verschillende restaurants omtrent duurzaamheid in het algemeen of duurzame vis zijn vervolgens genoteerd en verder toegespitst op de aard van de uitspraak. Hierin is onderscheid gemaakt of er gesproken wordt van verantwoorde of duurzame vis, of ze het MSC-, ASC- of BIO-keurmerk gebruiken, de VISwijzer of alleen letten op het seizoen, wild en/of lokale vissoorten. Al deze informatie is per restaurant verzameld.

Daarnaast is gekeken of de herkomst en/of vangst- of kweekmethode voor de restaurantbezoeker op basis van het menu of website inzichtelijk zijn. Duurzaamheid van vis kan bepaald worden door te kijken naar deze combinatie van herkomst en techniek. Vis kan van overal ter wereld vandaan komen. Met het ene visbestand gaat het beter dan het met het andere en het beheer van de visserij is niet overal in de wereld even goed geregeld. Ook zijn er zeer verschillende vangst- en kweektechnieken. De ene techniek is minder schadelijk dan de andere. Deze factoren

bepalen een score op de VISwijzer en zijn essentieel om de score vast te stellen.

Bij tonijn is er onderscheid gemaakt tussen blik tonijn en verse tonijn. Ook is er onderscheid gemaakt tussen verschillende soorten tonijn wanneer deze wel bij de soortennaam genoemd werd. Bliktonijn wordt vooral verwerkt in gerechten zoals tonijnsalade, vitello tonato en op pizza's. Wanneer het een dergelijk gerecht betrof, is de tonijn geteld als bliktonijn. In alle andere gevallen is de tonijn geclassificeerd als 'verse tonijn'. Dit is bijvoorbeeld bij salade met gegrilde tonijn, tonijn steaks en tonijn sashimi. Hierbij gaat het waarschijnlijk om Geelvin tonijn, dit is de meest gebruikte soort als het gaat om een verse bereiding. Ook Blauwvin, Albacore en Bigeye tonijn worden vers geserveerd.

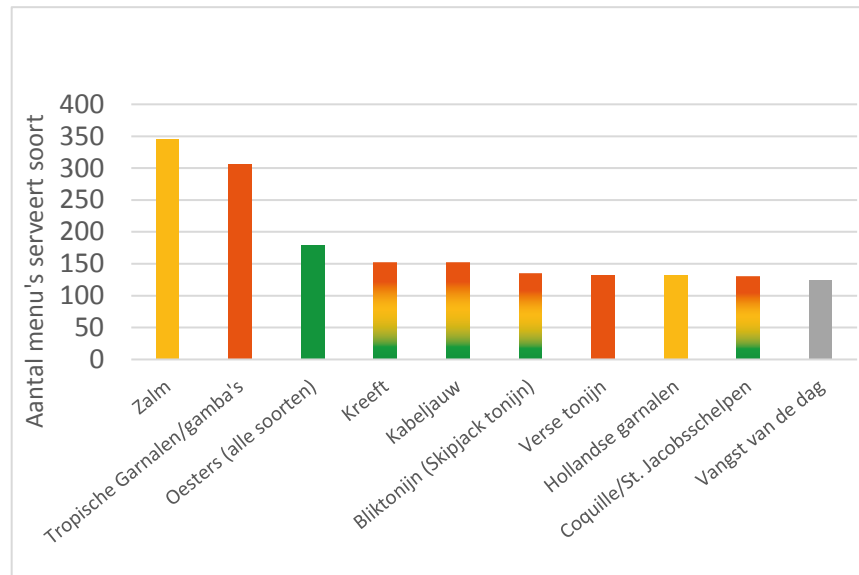
Oesters zijn zo veel mogelijk bij hun soortennaam of handelsnaam gesorteerd. Anders zijn alle oesters verzameld onder de naam 'Oesters (alle soorten)'.

Resultaten

Top 10 soorten op het menu

In totaal zijn er 500 menukaarten geanalyseerd. Er zijn 101 verschillende soorten geteld waarvan de soort benoemd werd op het menu. Verder zijn er 37 verschillende benamingen gevonden waarvan niet duidelijk is welke soort het betreft, bijvoorbeeld gerechten zoals de 'Vis van de dag', 'visstooftopje' of 'vissalade'. Gemiddeld staan er 7 verschillende vissoorten op de menukaarten in dit onderzoek, inclusief de gerechten waarbij de vissoort niet benoemd wordt.

In totaal zijn er 6011 verschillende gerechten geteld die vis, schelp- of schaaldieren bevatten. Hiervan was van 5285 (88%) gerechten de soort bekend, en wordt bij 726 (12%) gerechten niet de soortnaam genoemd.



Figuur 1 top 10 vissoorten geserveerd in de Nederlandse horeca. Kleur van het staafdiagram geeft de score op de VISwijzer aan.

Figuur 1 geeft de top 10 van de meest geserveerde vissoorten weer. De kleur geeft de kleurscore aan van de soort op de VISwijzer. Alleen van de Tropische garnalen en oesters kan met zekerheid de kleurscore van de VISwijzer worden vastgesteld, namelijk rood voor de tropische garnalen en groen voor de oesters (Figuur 1). Van de andere soorten is meer informatie nodig om de kleurscore vast te stellen. Van deze soorten staat in Figuur 1 met kleuren aangegeven welke score deze soort kan hebben op de VISwijzer, afhankelijk van het vangst- en kweekgebied en -methode. Grijs geeft aan dat het niet vast te stellen is om welke soort het gaat, hierdoor kan er geen kleurscore gegeven worden.

Maar liefst de helft (54%) van alle gerechten die er geteld zijn bevat ten minste één soort uit de top 10, dat is 1 op de 2 visgerechten. Zalm staat op 70% van alle menukaarten en 14% van alle getelde visgerechten bevat zalm. Voor tropische garnalen is dit 61% van alle

menukaarten en 11% van alle getelde visgerechten.

Bij deze analyse is de aanname gemaakt dat tonijn uit blik van de soort Skipjack tonijn is (*Katsuwonus pelamis*). Dit is de meest gebruikte tonijnsoort voor het inblikken van tonijn. Voor de verse tonijn gaan is de aanname gemaakt dat het hier gaat op Geelvin tonijn (*Thunnus albacares*), Blauwvintonijn (*Thunnus thynnus*) of Bigeye tonijn (*Thunnus obesus*), de soorten die voornamelijk gebruikt wordt in de verse bereiding van tonijn.

Rode soorten

Op 81% van de geanalyseerde menukaarten staat ten minste één soort die altijd rood scoort op de VISwijzer ('rode vis'), ongeacht de vangstmethode of afkomst (Figuur 1). Deze soorten worden niet duurzaam gekweekt of gevangen. Van deze 81% heeft 32% van de kaarten 1 rode vissoort op het menu en 30% serveert 2 rode vissoorten. De overige 19% heeft 3 of meer rode vissoorten op de kaart staan.

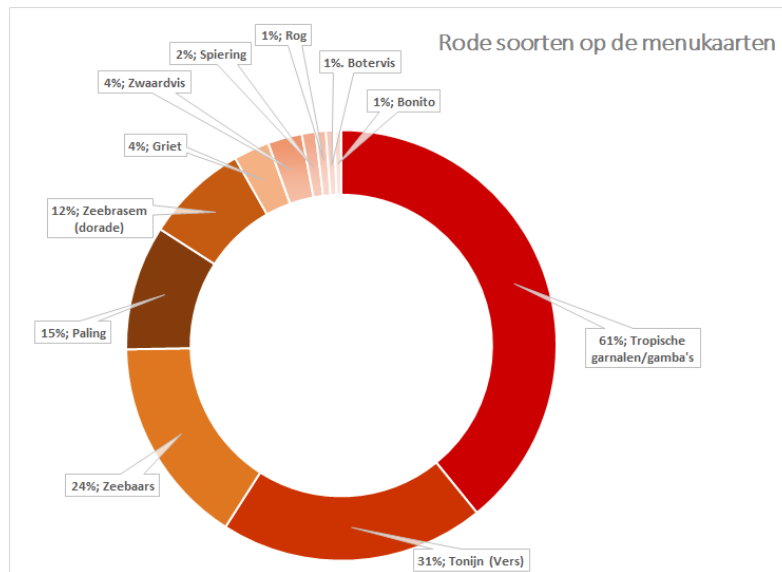
In totaal zijn er 6011 verschillende gerechten geteld die vis, schelp- of schaaldieren bevatten. Hiervan bevat 22% een rode soort.

De vissoorten die altijd rood scoren op de VISwijzer zijn tropische garnalen (ofwel gamba's), tonijn (vers), zeebaars, paling, zeebrasem (dorade), rog, spiering, griet, zwaardvis, botervis en bonito (Figuur 2).

Tropische garnalen

Maar liefst 61% van de menukaarten (in totaal 305) serveert ten minste één gerecht met tropische garnalen (gamba's) (Figuur 2). Dit betreft vaak de Tijgergarnaal (*Panaeus monodon*) of de Witpootgarnaal (*Litopenaeus vannamei*). In totaal zijn er 672 gerechten geteld met gamba's, wat betekent dat als er

gamba's geserveerd worden, er gemiddeld 2 gerechten met gamba's op een menu staan.



Figuur 2 Percentage 'rode' soorten die bij de 500 onderzochte restaurants op de menukaart staan

Alle niet-gecertificeerde tropische garnalen scoren rood op de VISwijzer. Tropische garnalen worden gekweekt in bassins, voornamelijk in Vietnam, Indonesië, India, Bangladesh, en Ecuador. De kweek van garnalen zorgt voor allerlei problemen. Zo zijn er in het verleden grote oppervlakten aan mangrovebos gekapt en wordt het vervuilde water direct in de oceaan of in de zoetwatervoorziening gedumpt. Ook wordt er op grote schaal gebruik gemaakt van chemicaliën, antibiotica en andere medicijnen om ziektes tegen te gaan. Een klein aandeel van de kweekgarnalen heeft een keurmerk, maar dat is niet terug te vinden bij de restaurants. Tropische garnalen worden ook soms wild gevangen. De visserij op tropische garnalen is ook problematisch. Er worden netten met kleine mazen gebruikt waardoor er naast garnalen erg veel bijvangst is van vissen die vaak ernstig zijn overbevist en het beheer van de visserij is niet gereguleerd.

Tonijn

Tonijn is misschien wel de bekendste vissoort onder consumenten. Helaas is het ook de bekendste vissoort als het gaat om zijn bedreigde status (Blauwvintonijn) of drastische achteruitgang van de populatie. De meest bekende tonijnsoorten in de horeca zijn Skipjack tonijn (ook wel gestreepte tonijn genoemd) en de Geelvin tonijn. Ook wordt regelmatig Albacore en Bigeye tonijn, en incidenteel Blauwvin geserveerd. De soort wordt vaak niet genoemd op de menukaart, laat staan het vangstgebied of de methode. Om welke soort het gaat kan bij navraag vrij makkelijk achterhaald worden, het vangstgebied of methode is vaak lastiger.

Wanneer het gaat om producten waarin tonijn verwerkt wordt, zoals een tonijnsalade op tonijn op pizza wordt hiervoor tonijn uit blik gebruikt. Tonijn uit blik is bijna altijd van de soort Skipjack tonijn (*Katsuwonus pelamis*). Skipjack tonijn scoort groen, geel of rood op de VISwijzer. De meeste bestanden van skipjack staan er goed voor, maar de vangsttechniek met ringzegens en lokvloten brengt vaak problemen met zich mee. Enkel handlijn-gevangen Skipjack tonijn scoort hierdoor groen. Het overgrote deel (91,2%) van de skipjack tonijn in de Nederlandse horeca komt niet van deze visserij en scoort vaak rood. Wel wordt er gebruik gemaakt van bliktonijn met het MSC-keurmerk. Hoeveel dat is kon tijdens dit onderzoek niet achterhaald worden.

De tonijn is genoteerd als verse tonijn wanneer dit specifiek genoemd is op de menukaart of wanneer het gaat om gerechten als tonijn steak, gegrilde tonijn of tonijn sashimi. Voor deze gerechten wordt verse tonijn gebruikt en in de meeste gevallen zal dit de Geelvin tonijn (*Thunnus albacares*) zijn. Ook het overgrote deel van de Geelvin tonijn scoort rood op de VISwijzer. Het belangrijkste herkomstgebied voor Nederland is de Indische Oceaan. Daar worden nog geen goede vangstafspraken

gemaakt, en controle is er nauwelijks. De meeste geelvin populaties staan onder druk. Longlinevisserij heeft veel bijvangst van bedreigde soorten. Bij de ringzegenvisserij wordt veel gebruik gemaakt van lokvloten wat veel bijvangst met zich meebrengt van soorten zoals haaien, schildpadden en juveniele tonijnsoorten.

Paling

Ook serveert 15% (73 kaarten) van alle menukaarten ten minste één gerecht met paling (Europese aal) (Figuur 2). In totaal zijn er 107 gerechten geteld met paling. Paling staat rood op de VISwijzer omdat het erg slecht gaat met het palingbestand. De soort staat in de categorie 'ernstig bedreigd' van de IUCN lijst van bedreigde diersoorten. Ondanks een Europees herstelplan dat sinds 2009 van kracht is, is er nog geen vooruitgang te zien in het palingbestand en is een duurzame exploitatie van de soort nog niet mogelijk. Ook de kweek van paling is niet duurzaam. De levenscyclus van de paling kan in gevangenschap nog niet voltooid worden waardoor de jongen uit het wild gevangen worden voor verdere opkweek.

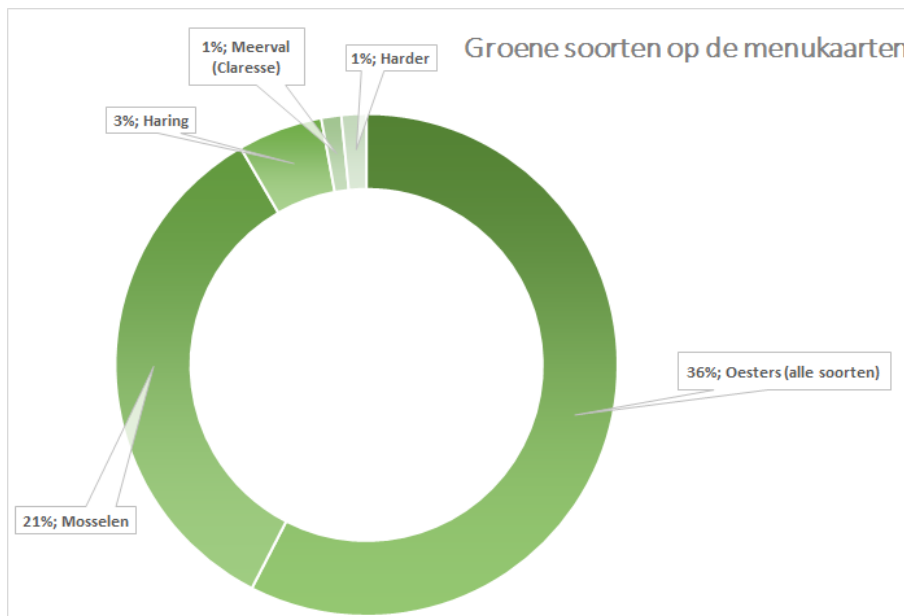
Groene soorten

Naast rode soorten zijn er ook een aantal vis, schelp- en schaaldieren die altijd groen scoren op de VISwijzer, de 'goede vis'. Dit zijn soorten die ongeacht de verschillende vangstmethodes en gebieden, altijd duurzaam gevangen of gekweekt worden. De soorten die altijd groen op de VISwijzer scoren zijn oesters (alle soorten), mosselen, haring, Claresse (meerval) en harder (Figuur 3).

Op 43% van de menukaarten uit dit onderzoek kwam ten minste één soort voor die altijd groen is scoort op de VISwijzer. Hiervan heeft 43% slechts 1 groene vissoort op de kaart en 8% heeft 2 groene vissoorten. De overige 4% serveert 3 of meer vissoorten die groen scoren. In totaal zijn er 6011 gerechten geteld, slechts

8% van het totaal aantal getelde gerechten serveert een groene soort.

Van de 'goede vis' komen oesters en mosselen (respectievelijk 35% en 21%) het vaakst voor op de menukaarten (Figuur 3). Haring, meerval (Classe) en harder worden aanzienlijk minder vaak geserveerd.



Figuur 3 Percentage 'groene' soorten die bij de 500 onderzochte restaurants op de menukaart staan

Gele soorten

Bij soorten die geel scoren op de VISwijzer is de aanbeveling 'tweede keus'. Deze soorten scoren op sommige VISwijzer-criteria goed en op andere criteria minder. Een gele score geeft aan dat het niet om een duurzame vis gaat, maar dat het een beter alternatief is dan een rode score. Het beste is natuurlijk om te kiezen voor vis die groen scoort.

Een bekende soort die meestal geel scoort op de VISwijzer is zalm. Zalm is de meest getelde soort op de menukaarten, 69% van de menukaarten bevat zalm (Figuur 1). In een enkel geval gaat het hier om wilde zalm, maar meestal betreft het gekweekte zalm. In de zalmkweek spelen een aantal problemen

waardoor deze niet een groene kleurscore krijgen. Zo wordt er nog veel wild gevangen vis verwerkt in het voer voor de zalm, raakt het water rondom de zalmkooien vervuild en komen ontsnappingen voor waardoor de gekweekte zalm zich mengt met de wilde zalm populaties. Ook komt er veel zalmluis voor, een soort parasiet die het welzijn van de

zalmen verslechtert. Bovendien verspreidt de zalmluis zich door de zalmkwekerijen ook onder wilde zalmen. In supermarkten is vaak ASC-gecertificeerde zalm of Biologische zalm verkrijgbaar. Zalm met een dergelijk certificaat scoort een stuk beter op duurzaamheid is een betere keuze dan niet-gecertificeerde zalm. Geel scorende soorten als makreel en Hollandse garnaal zijn vrijwel volledig MSC gecertificeerd. Dat is alleen niet als zodanig herkenbaar.

Kleurscore onbekend

Van alle andere getelde soorten kan de kleurscore op de VISwijzer niet worden vastgesteld. Dit komt doordat er niet voldoende informatie gegeven wordt om dit te bepalen. Veel soorten kunnen, afhankelijk van de vangst en kweekmethode, groen, geel en/of rood scoren. Zonder specifieke informatie over de vangst- of kweekmethode en gebied is dit niet vast te stellen. Tijdens het onderzoek is er geen enkele menukaart gevonden die deze informatie voorzag, niet op de menukaart en ook niet op de website van het restaurant.

Soorten die in de top 10 staan van meest gereserveerde soorten (Figuur 1) en waarvan de score op de VISwijzer niet vastgesteld kan worden zijn zalm, tonijn (blik), kreeft, kabeljauw en coquilles. Consumenten hebben bij deze vissoorten niet voldoende informatie om te kunnen bepalen of ze een duurzame keuze maken.



Communicatie op de menukaart

Uit de telefonische enquête onder chefs, geeft 4 op de 5 chefs aan duurzaamheid belangrijk te vinden bij het inkopen van producten. Dit blijkt ook uit de studie naar de menukaarten. Bij 1 op de 5 restaurants wordt duurzaamheid genoemd op de menukaart of op de website van het restaurant. Claims die gemaakt worden variëren van het gebruik van lokale producten tot zoveel mogelijk biologisch inkopen.

Claims op het gebied van vis worden ook bij 1 op de 5 menu's gemaakt (32%) (Tabel 1). In totaal geeft 19% van de restaurants extra informatie over de vis van de kaart. 7% van de restaurants vermeldt dat hun vis 'duurzaam' en/of 'verantwoord' is. 4% van de restaurants vermeldt dat zijn vis het ASC of MSC keurmerk draagt, 3% van de restaurants zegt de VISwijzer te gebruiken en 1% van de restaurants heeft biologische vis op de kaart staan (Tabel 2). Naast deze claims op duurzaamheid stellen restaurants soms ook dat de vis lokaal of regionaal is gevangen (2%), uit het juiste seizoen komt (3%) en dat de vis van goede kwaliteit of dagvers is (1%). Daarnaast zijn er nog enkele restaurants die weergeven dat ze lid zijn van GreenKey (geen rood op de kaart), van Euro-Toques of Dutch Cuisine. Ook gaf er nog één restaurant aan alleen met wilde vis te werken. De claims die geplaatst worden over vis, staan bij twee-derde van de restaurants op de website en bij één-derde op de menukaart.

Informatieverstrekking door restaurant	Percentage restaurants (n=500)
Algemene claim over duurzaamheid aanwezig?	32%
Informatievoorziening bij de vis	19%

Tabel 1: informatievoorziening door restaurants.

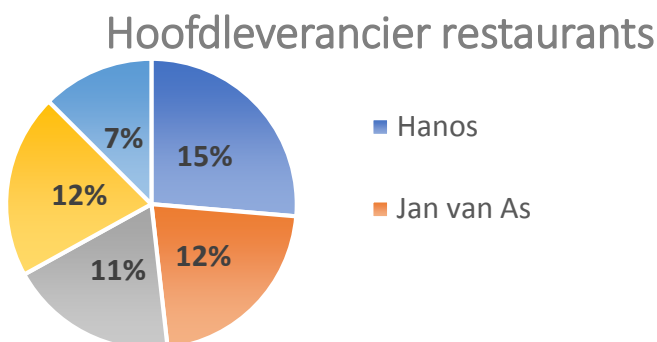
Wat is de claim?	Percentage totale kaarten (n=500)	Percentage kaarten met visclaim (n=67)
Duurzame vis	5%	20%
Verantwoorde vis	2%	9%
Biologisch	1%	6%
MSC/ASC keurmerk	4%	17%
		
	3%	15%
Lokaal/regio/Noordzee	2%	10%
Seizoen	3%	14%
Kwaliteit	1%	5%

Leveranciers

Uit de telefonische enquête bleek dat de 411 onderzochte ondernemers hun vis afnemen bij wel 100 verschillende leveranciers, vishandels of kramen. Uit de interviews bleek dat horeca ondernemers/chefs over het algemeen zeer vaste klanten zijn bij één visleverancier. Eén van de chefs noemt dat hij zijn visleverancier al

40 jaar kent. Het vertrouwen van chefs in visleveranciers is hiermee hoog.

Bijna één derde van de chefs (28%) koopt zijn vis standaard in bij een groothandel of gebruikt de groothandel wanneer de vaste leverancier niet kan leveren. De belangrijkste visleveranciers in de horeca zijn Hanos, Jan van As, Schmidt Zeevis, Sligro en ATL Seafood (Figuur 4).



Figuur 4 Top 5 meest gebruikte leveranciers van de ondervraagde horecaondernemingen (n=400)

Op de websites van de diverse leveranciers wordt informatie verstrekt over de seizoenskalender, duurzaamheid, de VISwijzer en het gebruik van duurzaamheid labels zoals ASC en MSC.

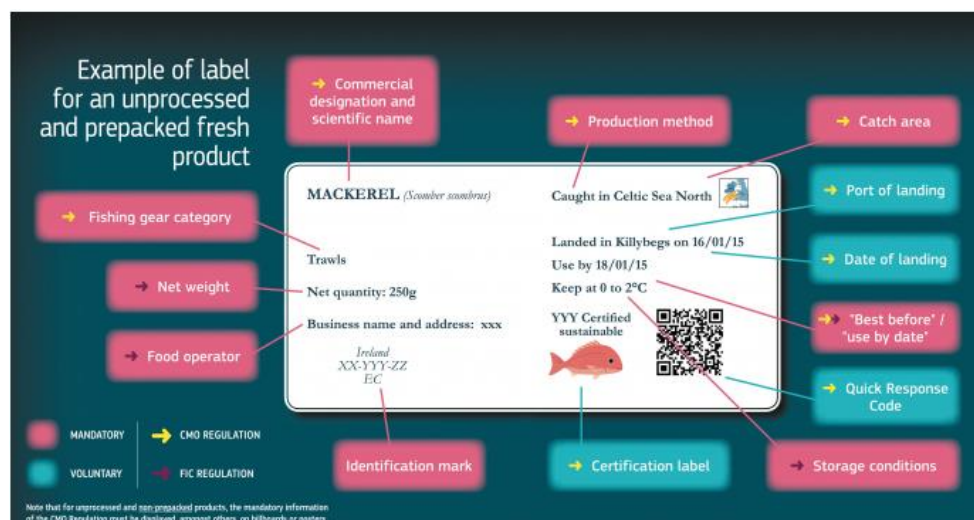
Het is voor chefs lastig te bepalen of verkochte vis daadwerkelijk duurzaam is. Het merendeel van de leveranciers levert, ondanks de wettelijke verplichting, zowel voorverpakte als niet-voorverpakte vis aan zonder de juiste specificaties (soortnaam, vangstgebied en de vangstmethode). Deze informatie is vaak ook niet via de website of het inkoopstelsel van de leverancier te achterhalen en in de meeste gevallen blijkt na gericht opvragen van de specificaties het nog

steeds moeilijk te zijn om de juiste data te verstrekken.

Een onafhankelijk ecolabel kan garanderen dat de vis op een verantwoorde wijze is gevangen of gekweekt. Helaas is communicatie over de keurmerken ASC en MSC vaak misleidend. Dat een visleverancier gecertificeerd is, betekent namelijk niet dat ook al zijn vis ook daadwerkelijk een ecolabel draagt. De certificering houdt in dat de leverancier gecertificeerde vis mag verkopen en dat hij zijn gecertificeerde van niet-gecertificeerde vis kan onderscheiden. Via de papieren die bij de vis worden geleverd kunnen klanten zien of de door hen gekochte vis daadwerkelijk gecertificeerd is. Er staat dan een zogeheten chain-of-custody code van ASC of MSC op de verpakking.

Vis uit het goede seizoen

Duurzaamheid van vis staat bij veel leveranciers gelijk aan vis 'uit het seizoen'. De viskalenders die hiervoor gebruikt worden, heten bij enkele leveranciers 'viswijzer'. We spraken een groot aantal chefs die dachten met de VISwijzer te werken, maar na verder doorvragen bleek dit om de viskalenders van de leverancier te gaan.



Figuur 5 Wettelijke eisen vanuit de EU voor onverwerkte verpakte vis.

Met 'in het seizoen' worden verschillende dingen bedoeld: Soms is het de periode dat de vis beschikbaar is voor de lokale vissers omdat

die dan voorbij zwemt of binnen bereik van de vissers omdat hij naar de kust is gezwommen. Soms is het de paaiperiode: wanneer de vis met de voortplanting bezig is. Seizoenkalenders zeggen deels iets over duurzaamheid, ze geven voornamelijk aan wat de kwaliteit van de vis is. Sommige vissoorten (niet alle) zijn in de periode dat ze paaien minder goed van kwaliteit: het vlees is slap, ze zijn minder vet, een deel van het gewicht is kuit of hom, etc. Schol is een goed voorbeeld hiervan.

Per kilo is een vis in het paaiseizoen veel goedkoper. Dat lijkt gunstig voor een chef, maar omdat er relatief minder vis op de graat zit is dat niet zo.

Voor een visser is het ook niet handig om in het paaiseizoen te vissen: een vis brengt later in het seizoen per stuk veel meer op. Toch wordt er vaak in het paaiseizoen gevangen: de vissen zijn dan vaak veel beter vangbaar omdat ze samenscholen. Zeebaars is daar een goed voorbeeld van: die gaat samenscholen in de Zuidelijke Noordzee Het Kanaal vroeg in het jaar. Het is dan erg eenvoudig om grote hoeveelheden zeebaars met trawlers te vangen. Een van de maatregelen van het zeebaars herstelplan is daarom het verbieden van de trawlvisserij in de eerste helft van het jaar.

In het onderzoek geven chefs aan dat het hen aan tijd ontbreekt om zich te verdiepen in de kwestie duurzaamheid rondom vis.

Conclusies

Op 81% van de menukaarten in de Nederlandse horeca staat ten minste één soort die rood scoort op de VISwijzer. 4 op de 5 chefs geven desondanks aan dat duurzaamheid een belangrijk onderwerp is in hun bedrijfsvoering.

De voornaamste 'rode vissoorten' die geserveerd worden zijn de tropische garnalen/gamba's en verse tonijn, op respectievelijk 61% en 31% van de menukaarten.

Het aandeel rode soorten op de menukaarten ligt nog hoger dan wij nu kunnen vaststellen. Door een gebrek aan informatie over de soort, kweek- en vangstmethode en gebied kan er van veel soorten en gerechte de kleurscore niet worden vastgesteld. Dit terwijl veel van deze soorten ook een rode score op de VISwijzer hebben bij een bepaald vangstgebied en methode.

Uit de analyse van de leveranciers is gebleken dat er 5 grote leveranciers zijn. Van deze zijn er 2 actief bezig met het verduurzamen van het assortiment en het verbeteren van de informatievoorziening. Deze beweging zal ook onder andere leveranciers in gang gezet moeten worden om de horeca sector te verduurzamen.

Uit de enquête en menu analyse is ook gebleken dat veel chefs op het seizoen letten bij de inkoop van vis. Velen denken onterecht dat de seizoenskalender de viswijzer is omdat dit door een aantal leveranciers zo genoemd wordt. Dit is echter niet het geval. De seizoenskalender zegt namelijk niks over de duurzaamheid van een vissoort en het is dan ook ten onrechte dat een vis in het seizoen ook duurzaam zou zijn.

Het horecaprogramma *Chefs voor Goede Vis* van de Good Fish Foundation biedt kansen aan Nederlandse horecaondernemers om hun visassortiment te verduurzamen. Hiermee kan er een beweging in gang gezet worden naar de leveranciers om ook hier het assortiment te verduurzamen, beginnende met de eerste stap; het op orde brengen en inzichtelijk maken van de informatie.

Bijlage 1 Telefonische enquête horecaprogramma

VISwijzer in de Horeca

Achtergrond voor de interviewer:

De horecasector heeft een zeer hoge diversiteit aan vissoorten waaronder tarbot, rog, paling, zwaardvis, verse tonijn, zeebaars, dorade, zeeduivel, snoekbaars: allemaal vissoorten die zeer regelmatig op een menukaart staan. Het zijn ook soorten die vaak uit een overbeviste of zelfs illegale visserij komen. De keuze voor deze vis heeft vaak niet te maken met onwil maar vooral met een gebrek aan kennis.

Het VISwijzer Horeca Programma wil de kennis vergroten over duurzaam gevangen of gekweekte vis binnen de horecasector. Door de bundeling van restaurants beoogt Good Fish Foundation gezamenlijk van grote impact te zijn voor de toename van de vraag naar goede vis in de horeca sector. Goede vis wordt gedefinieerd als vis die groen scoort op de VISwijzer of een MSC / ASC keurmerk heeft.

*Vereist

E-mailadres * <Je e-mailadres>

Naam Restaurant: <Jouw antwoord>

Naam & functie (chef/ visinkoper): <Jouw antwoord>

1) Als je jullie interesse in duurzaamheid zou moeten ranken. Hoe scoort jullie restaurant? (5 is zeer veel interesse en 1 is geen interesse).

<Geen interesse 1 - 2 - 3 - 4 - 5 zeer veel interesse>

2) We gaan op een laagdrempelige manier voorlichten over de VISwijzer en 'goede vis', oa met filmpjes en facebook posts - Zou jullie chef hiervoor openstaan?

<Ja / Nee / Anders:>

3) Emailadres chef: <Jouw antwoord>

4) Samenwerken met leveranciers. Wie is jullie leverancier?

< Jan van As - Hanos - Sligro (Smit Vis-Veghel) - Schmidt Zeevis (Rotterdam) - ATL -Anders: >

Werken jullie nog met andere leveranciers? Halen jullie vis direct van visser/ afslag? <Jouw antwoord>

5) We hebben een speciale fb-groep gemaakt voor dit programma. We zouden graag vrienden willen worden met jullie chef of inkoper van vis om jullie toe te voegen aan de facebookgroep 'chef's voor goede vis'. -> Ik zit momenteel op facebook, op welke naam moet ik zoeken? Facebooknaam, direct toevoegen. <Jouw antwoord>

6) Extra vraag: Voor die chef's die een stap meer willen bijdragen, hebben we het ambassadeursprogramma. -> Zou jullie chef interesse hebben om ambassadeur te worden voor dit programma? <Jouw antwoord>

7) Wat was je gevoel bij het interview? <Jouw antwoord>

8) Overige opmerkingen: <Jouw antwoord>