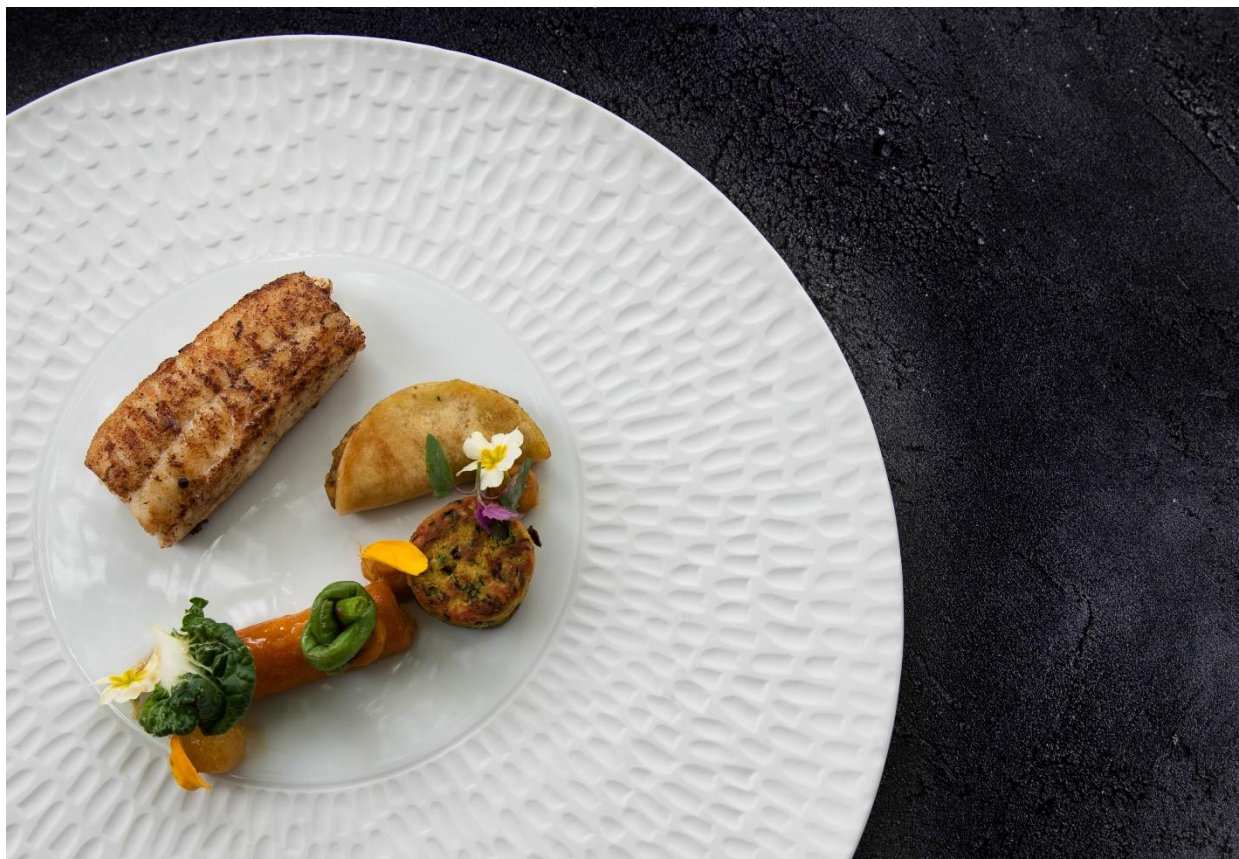


Good Fish Foundation

# Duurzaamheid van vis in sterrenrestaurants.



Een onderzoek naar het aanbod van vis, schelp- en schaaldieren op de menukaarten van Nederlandse restaurants met Michelin onderscheiding.

Auteurs: Christien Absil, Irene Kranendonk & Dennis van Vugt

Juni 2019

Good Fish Foundation  
Kerkewijk 46  
3901 EH Veenendaal  
@: [secretariat@goodfish.guide](mailto:secretariat@goodfish.guide)  
T: +31 318 76 92 87



**GOOD FISH**  
FOUNDATION

## Inhoudsopgave

<b>Aanleiding</b>	<b>2</b>
<b>Methode</b>	<b>2</b>
<i>Analyse en selectie menukaarten</i>	2
<i>Score op de VISwijzer</i>	2
<b>Resultaten</b>	<b>3</b>
<i>Visaanbod in sterrenrestaurants</i>	3
<i>Informatievoorziening in sterrenrestaurants</i>	5
<b>Conclusie</b>	<b>5</b>
<b>Aanbevelingen</b>	<b>6</b>
<b>Achtergrondinformatie</b>	<b>6</b>
<i>Good Fish Foundation</i>	6
<i>Chefs voor goede vis</i>	7

## Aanleiding

Als we onze oceanen willen beschermen moeten we kiezen voor duurzame vis. Maar hoe weet je zeker dat je duurzame vis kiest? Als consument kan het vrij lastig zijn om te weten wat je moet kiezen. In de supermarkt is het kiezen voor duurzame vis makkelijk gemaakt door het aanbieden van gecertificeerde vis. Maar hoe zit dit in restaurants?

In 2018 heeft de Good Fish Foundation een eerste onderzoek<sup>1</sup> gedaan naar het aanbod van vis, schelp- en schaaldieren in de Nederlandse horeca. In dit onderzoek zijn 500 menukaarten van restaurants die aangaven duurzaamheid belangrijk te vinden onder de loep genomen. Uit de menuscans bleek dat maar liefst 81% van de menukaarten minstens één vissoort bevatte die 'rood' scoort op de VISwijzer. De score 'rood' op de VISwijzer betekent dat een vis meerdere duurzaamheidsproblemen heeft, zoals overbevissing, schade aan de zeebodem of milieu impact door de kweek.

Dit onderzoek liet zien dat de kans groot is dat je in een restaurant niet-duurzame vis voorgeschoteld krijgt. Dit jaar heeft de Good Fish Foundation de restaurants met Michelinsterren onderzocht, de resultaten hiervan worden in deze rapportage gepresenteerd.

## Methode

### Analyse en selectie menukaarten

Voor dit onderzoek zijn de menukaarten van alle 110 Nederlandse restaurants met een Michelinster opgezocht. Deze sterrenrestaurants hebben één, twee of zelfs drie Michelinsterren. In totaal zijn 95 menukaarten geanalyseerd op hun aanbod van vis, schelp- en schaaldieren, waarvan drie restaurants drie Michelinsterren bezitten, 13 restaurants twee Michelinsterren en de

overige 79 bezitten één Michelinster. De menukaarten van de 15 sterrenrestaurants waren niet via de restaurantwebsite toegankelijk. Deze zijn dus niet meegenomen in dit onderzoek.

Voor de analyse van de menukaarten zijn gegevens verzameld over welke vis, schelp- en schaaldieren er op het menu staan (per soort) en het aantal gerechten met deze vis, schelp- of schaaldiersoorten. De verschillende soorten zijn per restaurant geturfd. Vervolgens is aan de hand van de VISwijzer bepaald of het om een rode, oranje of groene score gaat.

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 informatie is essentieel en bepaalt de score van een soort op de VISwijzer.

### Score op de VISwijzer

De VISwijzer score kan groen, oranje of rood zijn. Een groene score wil zeggen dat deze vis op een duurzame manier gevangen of gekweekt wordt. Dit wordt omschreven als 'goede vis'. Bij soorten die oranje scoren op de VISwijzer is de aanbeveling 'tweede keus'. Deze soorten scoren op sommige criteria van de VISwijzer goed en op andere criteria minder. Een oranje score geeft aan dat het niet om een duurzame vis gaat, maar dat het een beter alternatief is dan een rode score. Een rode score betekent dat deze soort meerdere duurzaamheidsproblemen heeft zoals overbevissing, schade aan de zeebodem of

<sup>1</sup> <https://www.goedevis.nl/restaurants-serveren-massaal-niet-duurzame-vis/>

milieu impact door de kweek. Het consumptieadvies van de VISwijzer bij soorten die rood scoren is dan ook vermijden.

Met de beschikbare informatie van de online menukaarten is elke vissoort ingedeeld in 'rode score', 'risicogroep' of 'groen en oranje score'. De indeling 'rode score' is gegeven aan vissoorten die met elk herkomstgebied en elke vangst of kweekmethode rood scoort. Ook is deze indeling gegeven wanneer het overgrote deel van de beschikbare vis in Nederland van een herkomstgebied of vangst en kweekmethode komt die rood scoort op de VISwijzer. Dit geldt bijvoorbeeld voor tarbot. Tarbot scoort rood op de VISwijzer, tenzij deze in Nederland gekweekt is met recirculatiesystemen. Echter, het overgrote deel van de tarbot in de Nederlandse horeca is wild gevangen. Om deze reden is tarbot tijdens dit onderzoek ingedeeld als rode score.

De indeling risicogroep geeft aan dat een vissoort oranje of rood scoort op de VISwijzer. Deze indeling is gegeven als er door gebrek aan informatie de score niet nader bepaalt kan worden. De risicogroep geeft dus aan dat het hier mogelijk gaat om een vissoort die rood scoort op de VISwijzer. Het kan echter ook om een oranje score gaan.

De indeling oranje of groen is gegeven aan vissoorten die enkel oranje of groen scoren op de VISwijzer. In geen enkel geval scoort deze vissoort rood of oranje. Hier zit dus niet een risico aan verbonden dat deze soort toch rood scoort op de VISwijzer.

## Resultaten

### Visaanbod in sterrenrestaurants

In totaal zijn er 95 menukaarten van sterrenrestaurants geanalyseerd. Van alle onderzochte sterrenrestaurants, heeft 89% minstens één 'rode' vissoort op het menu staan. Dit betekent dat van de onderzochte restaurants, slechts 11% (in totaal 11 restaurants) alleen soorten op het menu heeft

staan die oranje of groen scoren op de VISwijzer.

Van alle restaurants, heeft 11% geen enkele rode soort op het menu terwijl 34% één 'rode' vissoort serveert en 28% twee 'rode' vissoorten. Verder heeft 18% maar liefst 3 'rode' vissoorten en 8% zelfs vier of meer 'rode' vissoorten op de kaart staan.

In Figuur 1 staat per 'rode' vissoort aangegeven hoe vaak deze op het menu van de sterrenrestaurants staat. Uit Figuur 1 is op te maken dat zeebaars (34 keer) de meest geserveerde vissoort is. Hierna komt tarbot (26 keer), paling (20 keer) en zeeduivel (19 keer). Andere 'rode' vissoorten op het menu van sterrenrestaurants zijn tonijn, rode mul, rog, griet en gamba's of diepzeegarnalen (Figuur 1).



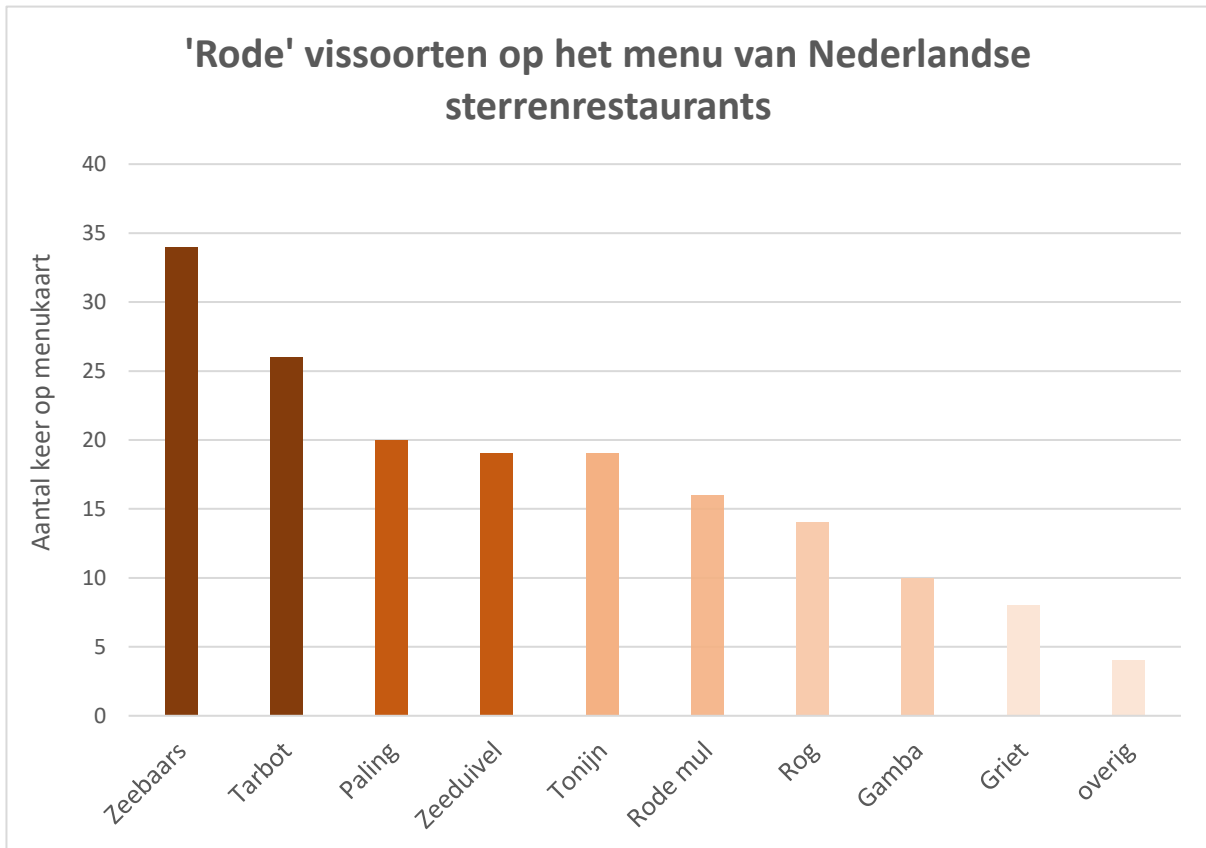
Zeebaars (*Dicentrarchus labrax*)



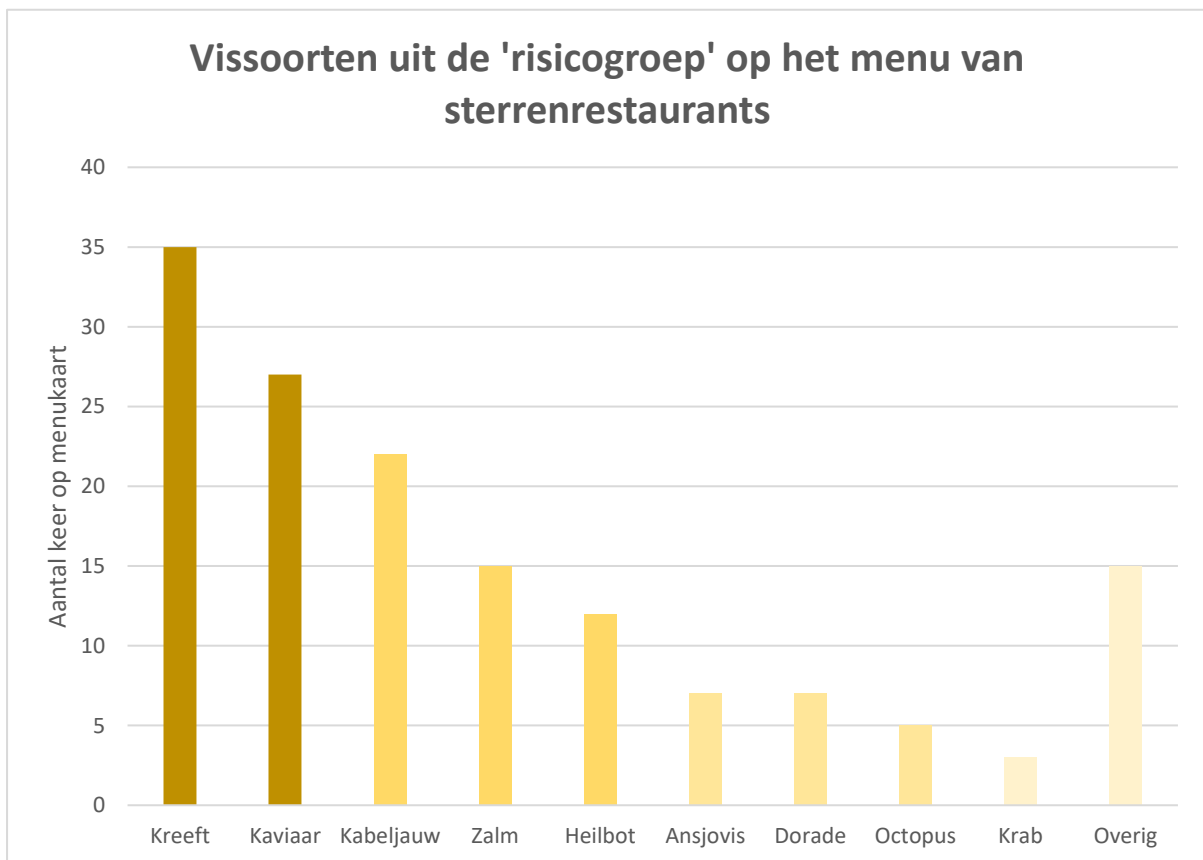
Tarbot (*Scophthalmus maximus*)



Paling (*Anguilla anguilla*)



Figuur 1: 'Rode' vissoorten op het menu van Nederlandse sterrenrestaurants in dit onderzoek.



Figuur 1: Vissoorten in de risicogroep, rood of geel op de VISwijzer, op het menu van Nederlandse sterrenrestaurants in dit onderzoek.

Figuur 2 geeft weer hoeveel soorten er in de risicogroep gevonden waren bij dit onderzoek. Voornamelijk kreeft, kaviaar, kabeljauw en zalm is aangetroffen op de menukaart van de sterrenrestaurants. Deze soorten kunnen zowel oranje als rood, maar ook soms groen scoren op de VISwijzer. Door gebrek aan verdere informatie over het herkomstgebied en vangst of kweekmethode kan de score niet nader bepaald worden.

### Informatievoorziening in sterrenrestaurants

Tijdens dit onderzoek is er gekeken naar de informatievoorziening door de restaurants. Hierbij is er gekeken of er informatie over het herkomstgebied en vangst of kweekmethode gegeven wordt op de menukaart.

Op geen van de menukaarten in dit onderzoek stond herkomst informatie vermeld. Ook is geen enkele keer aangegeven met welke methode de vissoort is gevangen of gekweekt. Deze informatie is echter wel essentieel voor een consument om een duurzame keuze te kunnen maken. Bij veel vissoorten is de score op de VISwijzer afhankelijk van het gebied van herkomst en vangst of kweekmethode. Afhankelijk hiervan, kan een vis zowel rood, oranje als groen scoren.

Een goed voorbeeld hiervan is zeebaars (*Dicentrarchus labrax*). Deze vissoort werd het meest op de menukaarten aangetroffen. Vrijwel nergens werd vermeld of het gekweekte of wildgevangen zeebaars is, laat staan hoe of waar. Een groot deel van de zeebaars wordt gekweekt. Kweek wordt steeds meer volgens GlobalGAP normen gedaan, dus is een goede stap richting duurzaamheid. Door topchefs wordt vaak de voorkeur aan wilde zeebaars gegeven. Deze is echter zwaar overbevist, dus geen duurzame keuze, zelfs als deze met de handlijn gevangen is. Door een gebrek aan informatie is het voor de consument vrijwel onmogelijk om te bepalen of de zeebaars duurzaam is of niet.

## Conclusie

Op 89% van de menukaarten van sterrenrestaurants uit dit onderzoek staat ten minste één soort die rood scoort op de VISwijzer. Geen van deze restaurants geeft op de menukaart aan waar de vis gevangen of gekweekt is en met welke methode.

De voornaamste 'rode vissoorten' die geserveerd worden zijn de zeebaars, tarbot, paling, zeeduivel en tonijn. Het aandeel rode soorten op de menukaarten ligt mogelijk hoger dan in dit onderzoek vastgesteld. De vissoorten die in de risicogroep zijn ingedeeld scoren mogelijk rood, afhankelijk van het herkomstgebied en vangst of kweekmethode.

In 2018 heeft Good Fish Foundation een vergelijkbaar onderzoek. In het onderzoek van 2018 zijn de menukaarten van 500 horecaondernemers die duurzaamheid belangrijk vinden in Nederland onderzocht. Dit onderzoek liet zien dat 82% van deze Nederlandse horecaondernemingen minstens één rode vissoort op het menu heeft staan. Het zijn momentopnames, maar als deze resultaten worden vergeleken met deze restaurantgroep serveerden sterrenrestaurants in Nederland gemiddeld vaker vissoorten die rood scoren op de VISwijzer.



## Aanbevelingen

Uit het onderzoek in 2018 onder de 500 restaurants bleek dat de meeste restaurants wel duurzame vis op de kaart willen, maar dat ze onvoldoende informatie krijgen van hun leverancier om een duurzame keuze te kunnen maken. Tijdens dit onderzoek is niet gekeken naar de redenen waarom het merendeel van de sterrenrestaurants niet voor duurzame vis hebben gekozen.

Van sterrenrestaurants verwacht je dat ze meer informatie van de leverancier krijgen omdat zij bij uitstek het verhaal achter vaak unieke producten vertellen. Helaas zijn veel 'speciale' vissoorten exclusief omdat ze weinig meer voorkomen door overbevissing.

Maar er is naast de 'rode' vis nog een groot aanbod van vis die op de menu gezet kan worden en voor sterrenrestaurants geldt dat juist zij het vertrouwen van de consument hebben en zou je verantwoorde vis op de kaart verwachten.

Aangezien de meeste leveranciers hebben ook geen goed herkenbaar aanbod van duurzame vis, uitzonderingen daargelaten, zou het een eerste stap in de goede richting zijn om als restaurant na te vragen waar de vis verdaan komt en hoe die gevangen of gekweekt is. Een restaurant zou ook kunnen gaan voor een leverancier die wel een zichtbaar en geborgd duurzaam aanbod van vis heeft. Als laatste zouden restaurants die daadwerkelijk een duurzaam visassortiment hebben, dit ook zichtbaar moeten maken voor de consument zodat zij begrijpen dat ieder een keuze heeft om te gaan voor een overheerlijk duurzaam visje.

## Achtergrondinformatie

### Good Fish Foundation

De Good Fish Foundation is een onafhankelijke milieuorganisatie zonder winstoogmerk. De stichting stelt zich ten doel de transitie naar een duurzame en verantwoorde visserij en visteelt te bevorderen door de vraag naar goede vis te vergroten en consument en ondernemer te ondersteunen bij een verantwoorde keuze. Ook worden nieuwe thema's zoals illegaal gevangen vis, sociale omstandigheden en traceerbaarheid door ons behandeld. De stichting richt zich primair op de visaanvoer, verwerking, consumenten, handel en overheid in Nederland en Europa.

Good Fish Foundation beoordeelt vissen, schaal- en schelpdieren samen met een internationaal team van aquacultuurspecialisten en visserijbiologen van het Wereld Natuur Fonds Internationaal onafhankelijk of iets wel of niet duurzaam is. Zij hebben in de VISwijzer een groene, oranje of rode kleur gekregen. Ook is er een aparte categorie voor visproducten met het MSC of ASC-keurmerk en bijvangstvis. Vis met een groene beoordeling is Goede Vis.

De database achter de VISwijzer met meer dan 2500 beoordelingen is in beheer van WWF Duitsland, en uitgebreider dan het assortiment op de Nederlandse VISwijzer. Voor visleveranciers is dat ook nodig omdat die een veel uitgebreider aanbod hebben. De adviezen van de VISwijzer worden in 28 landen uitgezet door het Wereld Natuur Fonds: dat betekent dat als de VISwijzer in Nederlands zwaardvis op rood heeft staan, dit advies dus ook gegeven wordt in Duitsland of elders.

GFF werkt internationaal samen in de Global Seafood Ratings Alliance, een overkoepelend orgaan van milieuorganisaties over de hele wereld die een VISwijzer uitgeven.

De VISwijzer is als app beschikbaar voor iPhone en Android en online te vinden op [www.goedevis.nl](http://www.goedevis.nl).

### Chefs voor goede vis

Restaurants zijn bij uitstek de plaatsen waar mensen kennismaken met onbekende vissen en visgerechten. Restaurants hebben heel veel verschillende vissoorten. Ook soorten die uit een overbeviste of soms zelfs illegale visserij komen. De keuze voor niet duurzame vis heeft vaak niet te maken met onwil maar vooral met een gebrek aan kennis en informatie. Ook zijn restaurants afhankelijk van het aanbod en de kennis van de visleveranciers.

‘Chefs voor goede vis’ is het VISwijzer horecaprogramma waarmee GFF de kennis wil vergroten over duurzaam gevangen of gekweekte vis in de horecasector zodat je voor Goede vis kunt kiezen in een restaurant. Tegelijkertijd stimuleert dit programma ook leveranciers om betere informatie te geven.

Meer informatie over dit programma is beschikbaar op:

<https://www.goedevis.nl/horeca-programma/onze-horecapartners/>

