



Biokay Today, Skaln. 27027.  
Gecertificeerd voor  
min. 80% biologische inkoop.

## Vijfhuizen, 28-6-2011

### Cateringconcept gecertificeerd met 80% EKO-Keurmerk Horeca

**Het biologisch cateringconcept Biokay Today is sinds kort als een van de weinige Nederlandse horecabedrijven gecertificeerd met het 80% EKO-keurmerk Horeca. Dit door Stichting Skal geïntroduceerde keurmerk garandeert dat het cateringconcept biologisch werkt. Ondernemer Petro Blesing: „Een kroon op onze inspanningen.”**

Maatschappelijk verantwoord aan tafel. Dat dachten eigenaren Petro Blesing en Hans Visser bij de ontwikkeling van Biokay Today, waarmee zij bewijzen dat biologische catering ook binnen beurzen of (outdoor) evenementen uitvoerbaar is. „Het 80% Skal certificaat garandeert onze samenwerkingspartners, waaronder Amsterdam RAI, Libéma Groep, Vredenburg Utrecht en ID&T, dat minimaal 80% van de ingekochte producten daadwerkelijk biologisch is,” vertelt Blesing. „Het bewijs dat deze conform een aantal streng opgestelde richtlijnen geproduceerd zijn. De overige 20% geeft ons de gelegenheid om fairtrade producten in ons assortiment te houden.”

Petro Blesing is trots op het behaalde certificaat. „Maar we gaan verder dan alleen biologisch eten. Veel organisaties zijn bezig met het verduurzamen van hun beurzen en evenementen. Wij bieden hen een 100% duurzaam concept. Zo maken we bijvoorbeeld gebruik van biologisch afbreekbare disposables, bestaat het concept zoveel mogelijk uit gerecyclede materialen en werken wij samen met een drukkerij die produceert volgens het Cradle to Cradle principe. Biokay Today laat bezoekers verantwoord genieten én organisaties maatschappelijk verantwoord organiseren.”

#### **Betrouwbaar**

Hoewel de term ‘biologisch’ wettelijke bescherming geniet binnen de landbouw en levensmiddelenproductie, geldt dit niet voor de horeca. Strikt genomen mag elk cateringbedrijf gerechten en producten als biologisch aanbieden. Stichting Skal, de controleorganisatie voor de biologische productie in Nederland, introduceerde daarom begin 2010 het EKO-keurmerk Horeca, een certificatieprogramma op basis van het percentage ingekochte gecertificeerde biologische producten, variërend van 40 tot 100%. Alleen met dit keurmerk is de betrouwbaarheid van de biologische aanduiding gegarandeerd. Met de percentages blijft er ruimte over voor bijvoorbeeld kruiden uit eigen tuin of streekproducten.

Petro Blesing is van mening dat wanneer je voor biologische catering kiest, je ook de verantwoording aan moet gaan om je te laten certificeren, zodat je je klanten garanties kunt geven. „De biologische landbouw en voedingsindustrie doen dit al jaren, dus waarom zouden we ons hier als horecabranche niet hard voor maken?” stelt hij. „Het is opmerkelijk dat certificering aan het begin van de keten noodzakelijk is om biologisch te mogen werken, terwijl een restaurant of cateraar zich als laatste schakel niet hoeft te verantwoorden voor het hanteren van de term ‘biologisch’. Pas als elke schakel haar verantwoording neemt, is de biologische keten helemaal gesloten.”

#### **Biokay Today**

'De hele dag door met een goed gevoel aan tafel' luidt de slogan van Biokay Today, het mobiele cateringconcept waar mensen de hele dag door terecht kunnen voor een biologische maaltijd, variërend van ontbijt en lunch tot tussendoortje en diner. Biokay Today is een concept van Roundabout Food and Beverage BV, ook bekend van Pide Pain, een vaak gezien concept op onder andere grootschalige publieksevenementen, vakbeurzen en besloten feesten. „Verantwoord eten, dat gezond en duurzaam geproduceerd is, is enorm belangrijk voor ons,” vertelt Blesing. „Steeds meer consumenten willen producten waarbij geen gebruik is gemaakt van bestrijdingsmiddelen, kunstmest en genetische manipulatie, en waaraan geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen zijn toegevoegd. De consument wil gewoon 100% pure smaak.” En dat is precies waar Biokay Today op inspeelt. „We geven mensen een goed gevoel door hen producten te bieden die op een natuur- en diervriendelijke wijze zijn gemaakt. Het vlees is afkomstig van biologische veehouderijen, waar de dieren biologisch voer krijgen, meer stalruimte hebben dan gebruikelijk en bovendien naar buiten kunnen.” Naast een biologisch assortiment kan men bij Biokay Today ook terecht voor fairtrade producten.

---

**Noot voor de redactie (niet voor publicatie)**

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Evelien Bouten, die voor Biokay Today het woord voert. Zij is bereikbaar via 06-12200022 of email [evelien@pidepain.nl](mailto:evelien@pidepain.nl).

Meer informatie over het concept vindt u op [www.biokaytoday.nl](http://www.biokaytoday.nl).