



Certificatieschema Contractcatering

MODULE C

Ik Kies Bewust

CERCAT Stichting
Certificatie
Contractcatering

Certificatieschema Contractcatering

MODULE C

Ik Kies Bewust

Aanvullende systeemeisen bij het gebruik van het Ik Kies Bewust-logo in de contractcatering, op zelfbereide of samengevoegde producten en buffetten.

Inhoudsopgave

1	Inleiding	1
2	Korte leeswijzer	2
3	Aanvullende eisen	3
4	Documentatie-eisen	4
5	Directieverantwoordelijkheid	5
6	Management van middelen	6
7	Realiseren van het product	7
7.1	Planning en beheersing	7
7.2	Inkoop	7
7.3	Productie	7
8	Meting, analyse en verbetering	8
8.1	Algemeen	8
8.2	Klanttevredenheid	8
8.3	Interne audit	8
9	Certificatievereisten	9
9.1	Intern kwaliteitstoezicht	9
9.2	Steekproefomvang	9
9.3	Auditfrequentie en duur	9
10	Certificaat en logogebruik	10
	Bijlagen	13

Vastgesteld door de Stichting Certificatie Contractcatering (Cercat)
Versie: juli 2010

Copyright © 2010 Cercat.

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, geluidsband, elektronisch, digitaal of op welke andere wijze ook, evenmin in retrieval system worden opgeslagen zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Aansprakelijkheid:

Cercat kan nimmer aansprakelijk gehouden worden voor schade en/of verliezen waaronder begrepen gevolgschade, als gevolg van de tekst van het Certificatieschema Contractcatering of regelingen anderszins vanuit Cercat. Certificerende instellingen zijn zelf verantwoordelijk voor het juist en correct uitvoeren van het Certificatieschema Contractcatering. Bij constatering van eventuele omissies dienen zij Cercat per omgaande hiervan in kennis te stellen.

1 Inleiding

Het Certificatieschema Contractcatering is opgesteld om de ISO 9001-norm te kunnen hanteren in de branche en stelt de certificerende instelling (hierna te noemen: CI) in staat de audits uit te voeren met inachtneming van de specifieke kenmerken en eisen van contractcatering.

In samenwerking met diverse marktpartijen, zoals Unilever, FrieslandCampina, Veneca en andere, zijn afspraken gemaakt om te komen tot een reductie van zout, suiker of (ongezonde) vetten in eten of drinken teneinde een bijdrage te leveren aan het terugdringen van chronische welvaartsziekten. Hiertoe is door de Stichting Ik Kies Bewust een speciaal logo ontwikkeld, het Ik Kies Bewust-logo. (Ik Kies Bewust hierna te noemen: IKB). Dit logo mag uitsluitend worden gebruikt wanneer wordt voldaan aan de criteria die de Stichting IKB heeft opgesteld (zie ook de bijlage behorend bij deze module).

Voor de contractcatering is met de Stichting IKB afgesproken dat de processen die nodig zijn om het juiste gebruik van het IKB-logo te waarborgen, worden ondergebracht in het Certificatieschema Contractcatering. In deze module zijn de branchespecifieke, aanvullende richtlijnen vermeld die betrekking hebben op het gebruik van het IKB bij zelfbereide of samengestelde producten en bij buffetten.

2 Korte leeswijzer

Er is gekozen voor een praktische opzet, waarbij de bepalingen in deze module aansluiten bij de paragrafen van de norm NEN-EN-ISO 9001 en daarmee bij die van module A, met dien verstande dat een bepaling in deze module een uitbreiding vormt van de bepaling in module A.

Opgemerkt dient te worden dat de Stichting IKB eigen criteria heeft waaraan een organisatie dient te voldoen om volgens IKB-gecertificeerd te kunnen worden, alvorens men gebruik kan maken van deze bepaling. Deze criteria vallen buiten de scope van het Certificatieschema Contractcatering.

3 Aanvullende eisen

Cateringorganisaties zijn minimaal verplicht te voldoen aan de vereisten van het Kerndocument en module A, wanneer zij volgens ISO 9001 gecertificeerd worden. Wanneer de claim van IKB gelegd wordt, dient te zijn voldaan aan de eisen van module C. De algemene bepalingen uit het Kerndocument en module A blijven onverkort van toepassing. Implementatie en bewaking van het proces conform module C maken onverkort onderdeel uit van het totale kwaliteitsbeheerproces en derhalve van de certificeringsprocedure.

4 Documentatie-eisen

Alle activiteiten die gericht zijn op het kunnen gebruiken van IKB binnen bedrijfscatering moeten in het kwaliteitsmanagementsysteem zijn opgenomen. Een actueel overzicht van de locaties waarop module C van toepassing is, moet door de organisatie worden bijgehouden. Alle recepturen en locaties waar deze recepturen worden gebruikt, liggen ter inzage bij de cateraar voor de Stichting IKB, de VWA, Cercat of de CI.

De eisen vanuit de Hygiënecode voor de contract- en inflightcatering (hierna te noemen: Hygiënecode) zijn onverkort van toepassing op deze specifieke processen.

Het beleid rond IKB, de te hanteren specifieke procedures en instructies moeten zodanig gedetailleerd zijn dat het personeel de benodigde activiteiten, verantwoordelijkheden en bevoegdheden begrijpt en kan uitvoeren.

Bij het registreren van de kwaliteitsgegevens, zoals geformuleerd in module A, paragraaf 4.4., wordt expliciet informatie vastgelegd over de wijze van registreren, de plaats waar de registraties worden bewaard en de bewaartermijn van alle vereisten van IKB (zie de bijlagen bij module C).

5 Directieverantwoordelijkheid

In het kwaliteitsbeleid (zie module A, paragraaf 5.1.) wordt specifiek benoemd hoe het beleid op IKB gestalte krijgt. Tevens zijn van de recepturen de gegevens beschikbaar op locatie, zodat de consument –indien gewenst– inzage kan krijgen.

Tot het kwaliteitsbeleid behoort ook de wijze waarop voldaan wordt aan de verplichting rond IKB conform module C, inclusief de bijlagen bij module C.

De procedures in het kader van IKB moeten voldoende bewijs leveren voor het bestaan van kwaliteitsplanning op IKB.

De periodieke beoordeling van de doeltreffendheid van het kwaliteitssysteem bevat tevens een evaluatie van het IKB-systeembeleid. Hierin is minimaal een gedocumenteerd verslag of rapportage opgenomen op basis van een jaarlijks zelf uitgevoerde controle.

6 Management van middelen

De bepalingen uit module A, hoofdstuk 6, zijn hier onverkort van toepassing. Daarnaast is het van belang dat in trainingen en opleidingen aandacht wordt geschonken aan de IKB-vereisten vanuit module C voor de zelfbereide en samengestelde producten, buffetten en de algemene vereisten van IKB. Bovendien moet, daar waar de invloed van de bereider groot is, de receptuur voorzien zijn van duidelijke instructies. Op het hoofdkantoor is een lijst beschikbaar van locaties die werken met deze IKB-eisen.

7 Realiseren van het product

7.1 Planning en beheersing

Recepturen worden centraal gereguleerd. Bij wijziging in de grondstoffen van het product dient de beoordeling op de IKB-criteria opnieuw te worden uitgevoerd en zonodig te worden aangepast op de al of niet aanduiding IKB.

Minimaal moet aan de specificaties van IKB worden voldaan, waarbij uitgangspunt voor de berekening is:

- Productspecificaties, indien deze niet voorhanden zijn:
 - » Nevo-tabel, indien deze nog niet toereikend is:
 - » USD-tabel (of alternatieven) en/of:
 - » Tabel productspecificaties van Veneca.

Binnen het cateringbedrijf wordt menuplan-ning tot het operationele proces gerekend. In het menuplan wordt per locatie het lunchassortiment beschreven, waarbij een onderscheid moet worden gemaakt tussen een IKB-assortiment, conform de vereisten uit deze module, en een niet-IKB-assortiment. Kant en klare IKB-producten vallen buiten de vereisten van deze module.

Er zijn vaste recepturen aanwezig die worden berekend door een voedingskundige met kennis op hbo-niveau (intern of extern). De recepturen of gerechten die voldoen aan de eisen worden door de voedingsdeskundige gelabeld als IKB. Bij wijzigingen in de grondstoffen dient de beoordeling op het criterium IKB opnieuw uitgevoerd te worden. Afwijken van de receptuur is op locatie-niveau niet toegestaan.

7.2 Inkoop

Producten worden ingekocht bij vooraf door het hoofdkantoor geselecteerde en geautoriseerde leveranciers. Op het hoofdkantoor is een systeem voorhanden waarmee men kan aantonen dat de producten voldoen aan de IKB-norm.

Producten die bij de ingangscntrole niet blijken te voldoen, mogen niet als zodanig worden gebruikt.

7.3 Productie

De uitvoering van de werkzaamheden met betrekking tot IKB is vastgelegd in procedures en werk-instructies. Hierin zit minimaal:

- lijst van betrokken locaties;
- lijst van geselecteerde en goedgekeurde leveranciers;
- de wijze waarop productspecificaties worden gecontroleerd en bijgehouden;
- hoe te handelen bij wijziging van grondstoffen;
- hoe te handelen in geval afwijkingen op locatie worden geconstateerd;
- de wijze waarop ingrediënten voor zelfbereide of samengestelde producten worden geregistreerd bij ontvangst en hoe is vastgesteld of zij zijn voorzien van de juiste IKB-labels en
- procedures met betrekking tot uitgifte van IKB-producten.

Toepassing van IKB gebeurt op basis van een vaste, centraal vastgelegde receptuur. Deze receptuur is op het hoofdkantoor beoordeeld door een voedingsdeskundige en aangemerkt als IKB. Nieuwe, gewijzigde recepturen dienen eerst voorgelegd te zijn aan de voedingsdeskundige. Deze procedures moeten in het kwaliteitssysteem van de catering-organisatie duidelijk herkenbaar op IKB terug te vinden zijn.

8 Meting, analyse en verbetering

8.1 Algemeen

Het cateringbedrijf bepaalt op welke wijze de conformiteit aan de IKB-producteisen wordt bewaakt. De procedures moeten zijn vastgelegd in de bedrijfsvoering, worden bewaakt en moeten continue worden beoordeeld op mogelijke verbeteringen.

8.2 Klanttevredenheid

De recepturen zijn in te zien op locaties, zodat de consument al of niet op verzoek, volledig en juist kan worden ingelicht over het product. Daarnaast is op locatie informatie voorhanden over IKB. Tevens is de handleiding Lekker en gezond eten in bedrijfsrestaurants beschikbaar of een ander vergelijkbaar handboek.

8.3 Interne audit

De juiste toepassing van de eisen wordt steekproefgewijs gecontroleerd door de eigen organisatie middels een interne audit (zie ook module A).

Minimaal éénmaal per jaar voert de contractcateraar een volledige controle (interne audit) uit, waarin wordt vastgesteld dat het systeem goed functioneert en op de juiste wijze gebruik wordt gemaakt van de eisen. Daarbij komen minimaal de volgende onderwerpen aan bod:

- de actuele lijst van de locaties die werken volgens module C;
- correcte toepassing van de centraal vastgelegde receptuur;
- juiste aanduiding bij de van toepassing zijnde producten;
- de wijze waarop instructies zijn geregeld en
- personeel kent de grondbeginselen van IKB-recepturen en is hierop getraind.

Verbeteringen en corrigerende maatregelen voor IKB worden uitgevoerd conform de werkwijze in module A, paragraaf 8.5.

9 Certificatievereisten

9.1 Intern kwaliteitstoezicht

Eenmaal per jaar wordt in combinatie met de volledige (dit is inclusief module A) interne audit door de CI een witness-audit uitgevoerd van een halve dag.

In de jaarlijkse audit wordt minimaal beoordeeld of de werkwijzen juist worden toegepast. In geval van afwijkingen wordt een actieplan opgesteld om de tekortkomingen binnen drie maanden op te heffen.

9.2 Steekproefomvang

Tijdens het kantoorbezoek wordt in de dossiers, waarin de procedures en werkwijzen volgens module C zijn verwerkt, steekproefsgewijs een aantal locaties onderzocht.

Het minimaal aantal te bezoeken locaties wordt bepaald op basis van onderstaande staffel. De locaties uit deze steekproef kunnen dezelfde zijn als die meegenomen worden bij de systeemaudit van module A of andere aanvullende modules (zie ook Kerndocument, paragraaf 5.4.1.).

Om verzekerd te zijn van de juiste minimale steekproefgrootte kan als volgt de steekproef getrokken worden:

1. het trekken van de steekproef voor module C;
2. het trekken van de steekproef voor andere aanvullende modules, als de organisatie daarvoor de keuze heeft gemaakt (zie bijvoorbeeld module B);
3. het trekken van het resterende aantal benodigd voor de steekproef uit module A.

Rekenvoorbeeld:

Stel dat voor de normale systeemaudit (module A) een steekproef van 20 is vereist. De cateringorganisatie heeft 36 locaties waar IKB wordt toegepast.

1. steekproef voor IKB: 3 locaties;
2. resterend aantal benodigd voor gehele audit $20 - 3 = 17$ locaties.

Komt het totaal op 20.

Staffel voor de steekproef locaties met IKB

Aantal locaties die werken volgens de aanvullende eisen uit module C	Minimale omvang steekproef
< 5	2
5-49	3
> 50	4

In geval van een vermoeden van een onjuiste toepassing van de vereisten, kan door de CI besloten worden tot een grotere steekproef. Dit besluit kan uitsluitend genomen worden op basis van zwaarwegende redenen en dient goed onderbouwd te worden.

9.3 Auditfrequentie en duur

Module C valt onder de werkwijze die wordt toegepast voor de certificatieprocedure, zoals vermeld in module A (zie ook Kerndocument).

De uitgevoerde controles op IKB en de resultaten daarvan worden apart en herkenbaar opgenomen in het totale auditrapport. Een kopie van de bevindingen en corrigerende acties van de externe audits wordt op verzoek naar de Stichting IKB gestuurd.

10 Certificaat en logogebruik

Aanvullend op het certificaat dat wordt afgegeven volgens ISO 9001, op basis van module A, wordt –indien er conformiteit is met de vereisten uit module C– een aanvullende vermelding opgenomen dat het systeem voldoet inclusief de vereisten van module C: Ik Kies Bewust (zie voorbeeldcertificaat). Een lijst met vermelding van de betreffende locaties die hieronder zijn meegenomen en deel uitmaken van het certificaat is te allen tijde beschikbaar met vermelding van de datum van gehouden audit op het hoofdkantoor van de cateringorganisatie. De lijst moet verplicht worden overhandigd aan Cercat wanneer deze daarom verzoekt.

Certificaten hebben een geldigheid van drie jaar en worden drie-jaarlijks verlengd.

Op het certificaat moet de conformiteit zijn verwoord volgens de aanduiding: “op basis van module C: Ik Kies Bewust”. De cateringorganisatie kan, conform afspraken met de Stichting IKB werken met IKB-signing en -labelling e.d.

Bijlagen

1. **Samengestelde en Zelfbereide Producten** 14
2. **Concepten** 16
3. **Processchema IKB contract-catering** 18

1 Samengestelde en Zelfbereide Producten

In deze bijlage staan de vereisten van de Stichting IKB voor toepassing van het IKB-logo binnen de contractcateringbranche opgenomen voor samengestelde en op locatie bereide producten.

1.1 Inleiding

Een belangrijke stroom van verkopen binnen de contractcatering zijn de zelfbereide of samengestelde producten. In de meest voorkomende gevallen worden deze producten bereid aan de hand van door het hoofdkantoor opgestelde recepturen. De verdere assemblage vindt op de verkooplocatie plaats met de daar werkzame personen.

1.2 Normen

Voor wat betreft de criteria worden onverkort de specificaties van IKB overgenomen.

1.3 Procedure en kwaliteitsborging

Gelet op de specifieke situatie van de contractcaterars wordt voor de toetsing van IKB aangesloten bij de al bestaande kwaliteitssystemen (Certificatieschema Contractcatering) en dit wordt gecombineerd met een externe toets vanuit IKB en de CI. In bijlage 3 is een schema van dit proces bijgevoegd.

Procedureel worden de volgende stappen doorlopen:

1. De contractcateraar wordt na individuele aansluiting bij IKB, door IKB op concernniveau getoetst op aanwezige kennis voor de bepaling van de IKB-waardigheid van haar recepturen (IKB levert een tool voor berekening van recepturen). Tijdens een toetsingsgesprek door IKB wordt de aanwezigheid van voedingskundige kennis op hbo-niveau (intern of extern) gecheckt en wordt de werkwijze van toekenning getoetst.

Afwijzing door IKB kan alleen plaatsvinden op basis van gegronde redenen. Bij afwijzing kan binnen een termijn van een maand een hertoets plaatsvinden. De Stichting IKB maakt een afspraak voor de audit van het bedrijf samen met de CI (van IKB) en verzoekt toezending van:

- a. enkele recepturen van gerechten van de cateraar;
- b. eisen/instructies verbonden aan het hoofdkantoor;
- c. eisen/instructies verbonden aan de communicatie naar de locaties;
- d. eisen/instructies ten aanzien van presentatie.

Voorname punten worden voorafgaand aan de audit bestudeerd. Tijdens de audit wordt getoetst of de cateraar diverse gerechten correct heeft doorgerekend en wordt eventueel toelichting gevraagd. De Stichting IKB en de CI formuleren hun bevindingen en sturen deze naar de cateraar. De cateraar heeft aansluitend twee weken om te reageren, waarna definitief rapport wordt opgemaakt met al dan niet certificering. De CI van de cateraar wordt van het resultaat op de hoogte gesteld.

2. Aansluitend wordt de cateraar geaccrediteerd door IKB (op basis van de toets) en Cercat (op basis van certificatie conform het Certificatieschema Contractcatering) voor de toekenning van een IKB-logo aan haar recepturen. Alleen geaccrediteerde caterars zijn gerechtigd voor de toekenning van een IKB-label aan haar recepturen. De geaccrediteerde caterars ontvangen van Stichting IKB een certificaat dat geldig is voor al haar handelsnamen en/of dochterondernemingen.
3. Alle recepturen en locaties waar deze recepturen worden gebruikt liggen ter inzage bij de cateraar en worden op verzoek vertrouwelijk toegezonden aan IKB.
4. De CI van de cateraar toetst op basis van een steekproef conform het Certificatieschema Contractcatering module A, bijlage 2 de correctheid van de toekenning van het IKB-logo aan producten.

Indien een logo onterecht is toegekend wordt een waarschuwing gegeven. Als er door de contractcateraar naar aanleiding van de waarschuwing onvoldoende corrigerende maatregelen worden genomen om de onterechte toekenning op te heffen kan dit gevolgen hebben voor de accreditatie van de cateraar en daarmee het recht voor toepassing van IKB voor het gehele bedrijf. Eén en ander conform ISO-systematiek.

5. De contractcateraar voert minimaal een keer per jaar een volledige controle op locatie uit (interne audit), waarbij de volgende onderwerpen aan bod komen: toepassing receptuur, juiste bereiding, communicatie en instructie.
6. In het Certificatieschema Contractcatering is opgenomen welke processtappen de bedrijven minimaal moeten volgen om het IKB-logo te kunnen toekennen aan producten. Daarbij zijn de volgende onderwerpen opgenomen:
 - a. eisen/instructies verbonden aan het hoofdkantoor (wijze van vastlegging IKB-recepturen);
 - b. eisen/instructies verbonden aan de communicatie naar locaties;
 - c. eisen/instructies ten aanzien van presentatie en bereiding.

De tabel wordt periodiek geactualiseerd en afgestemd met het secretariaat van de Stichting IKB.

4. Daar waar de invloed van de kok groot is, dient de receptuur te zijn voorzien van duidelijke instructie.
5. Periodiek kan de Stichting IKB producten toetsen op basis van monsternames (niet recepturen). Deze toets zal plaatsvinden na de eerste toekenning van het logo. In de bepaling van de steekproef en het uitvoeren van de toets zal door IKB rekening gehouden worden met de specifieke situatie van de catering-bedrijven die deze regelingen toepassen.

1.4 Verdere bijzonderheden

1. De IKB-producten worden gelabeld via: logo's op prijslijsten, signing bij producten, IKB-signing bij counter, logo op verpakking, etc. Het handboek IKB geldt hiervoor als richtlijn, in gezamenlijk overleg dient dit nog enigszins te worden uitgebreid. Deze IKB-labelling geldt voor alle assortimentsgroepen, zowel verpakt als onverpakt.
2. Uitgangspunt voor de IKB-berekening van de recepturen zijn:
 - a. Productspecificaties, indien deze niet, of niet volledig, voorhanden zijn;
 - b. Nevo-tabel, indien deze nog niet toereikend is;
 - c. USD-tabel (of alternatieven) en/of;
 - d. Tabel productspecificaties van Veneca.
3. De tabel productspecificaties, die beheerd wordt door Veneca, bevat alle branchespecifieke zaken, evenals inschattingen van bereidingstermen als 'een snufje zout', etc.

2 Concepten

2.1 Inleiding

Naast voorverpakte producten en de zelf samengestelde/bereide producten kunnen ook vaste delen van het assortiment (concepten) gelabeld worden. Het gaat daarbij om delen van het assortiment die exclusief als IKB-gelabeld worden, bijvoorbeeld een saladebar, soepconcept, broodjesconcept, sappenbar, etc. Een zeer substantieel deel van deze lijn dient te voldoen aan de IKB-productcriteria.

2.2 Normen

Voor wat betreft de criteria worden onverkort de specificaties van IKB overgenomen.

2.3 Procedure en kwaliteitsborging

Gelet op de specifieke situatie van de contractcaterars wordt voor de toetsing van IKB aangesloten bij de al bestaande kwaliteitssystemen (Certificatieschema Contractcatering) en dit wordt gecombineerd met een externe toets vanuit IKB en de CI. In bijlage 3 is een schema van dit proces bijgevoegd.

Procedureel worden de volgende stappen doorlopen:

1. De contractcateraar wordt na individuele aansluiting bij IKB, door IKB op concernniveau getoetst op aanwezige kennis voor de bepaling van de IKB-waardigheid van haar recepturen (IKB levert een tool voor berekening van recepturen). Tijdens een toetsingsgesprek door IKB wordt de aanwezigheid van voedingskundige kennis op hbo-niveau (intern of extern) gecheckt en wordt de werkwijze van toekenning getoetst. Afwijzing door IKB kan alleen plaatsvinden op basis van gegronde redenen. Bij afwijzing kan binnen een termijn van een maand een hertoets plaatsvinden. De Stichting IKB maakt een afspraak voor de audit van het bedrijf samen met de CI (van IKB) en verzoekt toezending van:
 - a. enkele recepturen van gerechten van het bedrijf;
 - b. eisen/instructies verbonden aan het hoofdkantoor;
 - c. eisen/instructies verbonden aan de communicatie naar de locaties;
 - d. eisen/instructies ten aanzien van presentatie.

Voorname punten worden voorafgaand aan de audit bestudeerd. Tijdens de audit wordt getoetst of de cateraar diverse gerechten correct heeft doorgerekend en wordt eventueel toelichting gevraagd. De Stichting IKB en de CI formuleren hun bevindingen en sturen deze naar de cateraar. De cateraar heeft aansluitend twee weken om te reageren, waarna definitief rapport wordt opgemaakt met al dan niet certificering. De CI van de cateraar wordt van het resultaat op de hoogte gesteld.

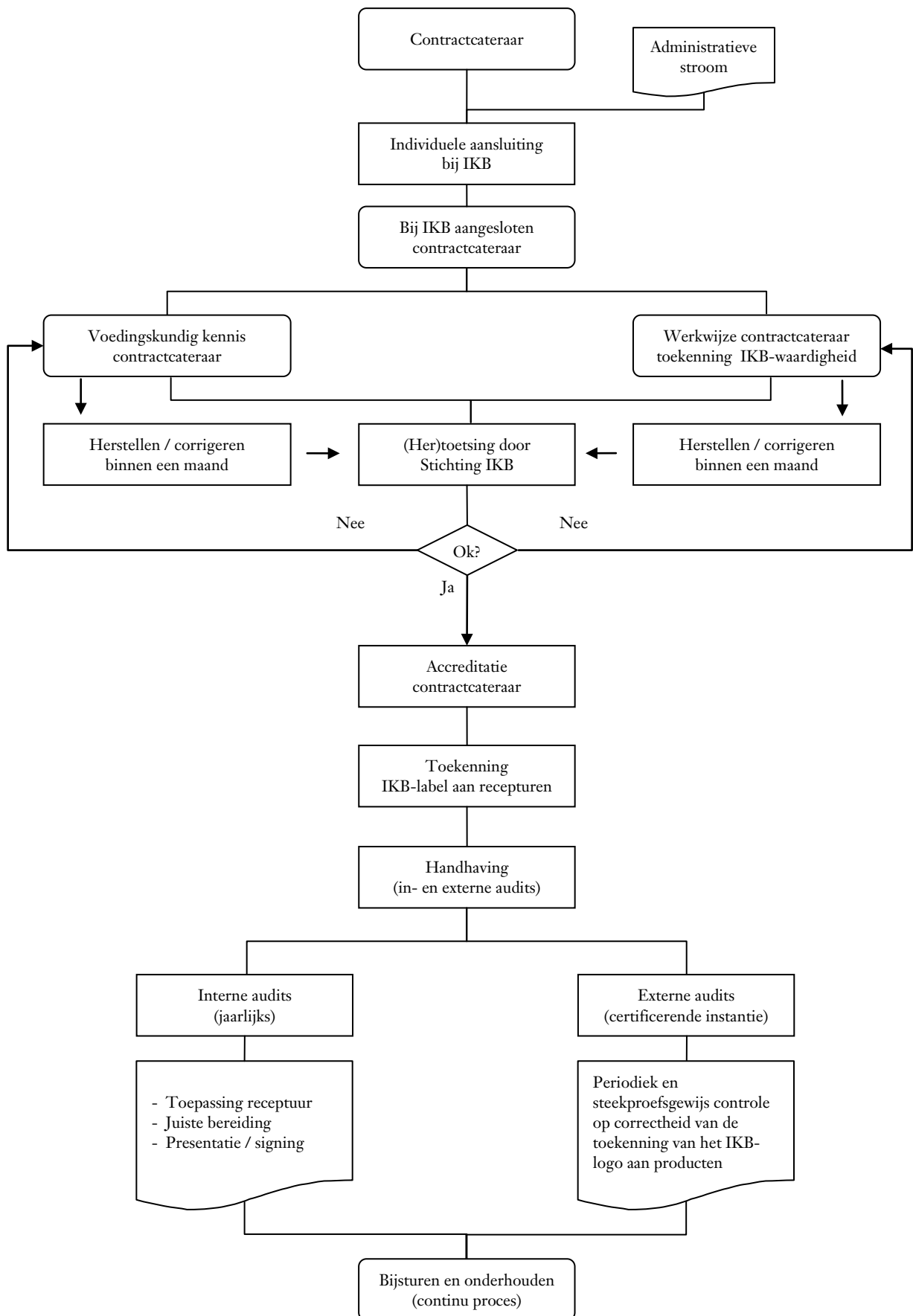
2. Aansluitend wordt de cateraar geaccrediteerd door IKB (op basis van de toets) en Cercat (op basis van certificatie conform het Certificatieschema Contractcatering) voor de toekenning van een IKB-logo aan haar recepturen. Alleen geaccrediteerde caterars zijn gerechtigd voor de toekenning van een IKB-label aan haar recepturen. De geaccrediteerde caterars ontvangen van Stichting IKB een certificaat dat geldig is voor al haar handelsnamen en/of dochterondernemingen.
3. Alle recepturen en locaties waar deze recepturen worden gebruikt liggen ter inzage bij de cateraar en worden op verzoek vertrouwelijk toegezonden aan IKB.
4. De CI van de cateraar toetst op basis van een steekproef conform het Certificatieschema Contractcatering module A, bijlage 2 de correctheid van de toekenning van het IKB-logo aan producten. Indien een logo onterecht is toegekend wordt een waarschuwing gegeven. Als er door de contractcateraar naar aanleiding van de waarschuwing onvoldoende corrigerende maatregelen worden genomen om de onterechte toekenning op te heffen kan dit gevolgen hebben voor de accreditatie van de cateraar en daarmee het recht voor toepassing van IKB voor het gehele bedrijf. Eén en ander conform ISO-systematiek.

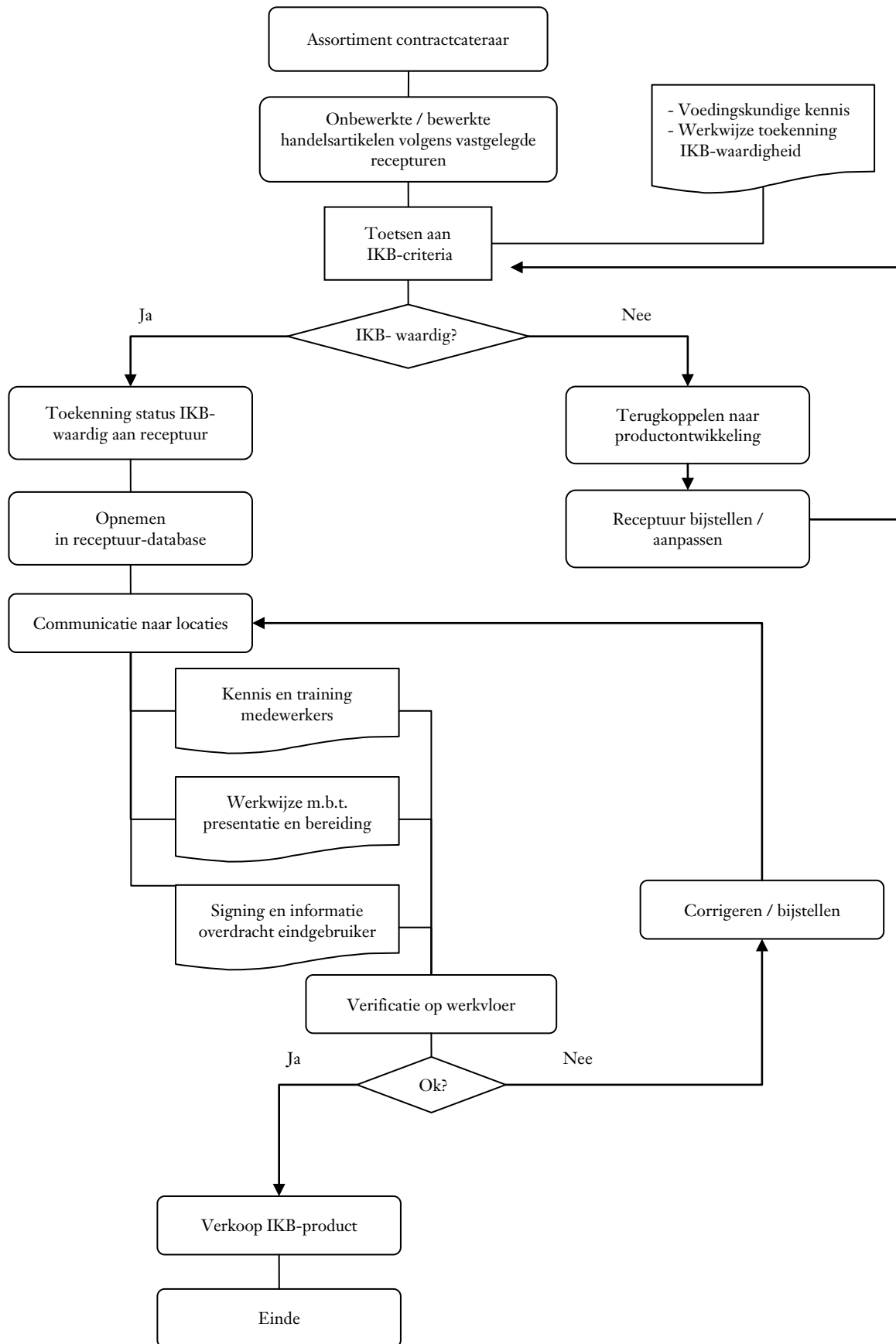
5. De contractcateraar voert minimaal een keer per jaar een volledige controle op locatie uit (interne audit), waarbij de volgende onderwerpen aan bod komen: toepassing receptuur, juiste bereiding, communicatie en instructie.
 6. In het Certificatieschema Contractcatering is opgenomen welke processtappen de bedrijven minimaal moeten volgen om het IKB-logo te kunnen toekennen aan producten. Daarbij zijn de volgende onderwerpen opgenomen:
 - a. eisen/instructies verbonden aan het hoofdkantoor (wijze van vastlegging IKB-recepturen);
 - b. eisen/instructies verbonden aan de communicatie naar locaties;
 - c. eisen/instructies ten aanzien van presentatie en bereiding.
- ling van de steekproef en het uitvoeren van de toets zal door IKB rekening gehouden worden met de specifieke situatie van de catering-bedrijven die deze regelingen toepassen.
6. Minimaal 80% van de onderdelen uit het concept (bijvoorbeeld bakken en/of los te kiezen componenten als dressing/croutons) moeten voldoen aan de productcriteria van IKB. Uitgangspunt is dat het product dat wordt samengesteld kan voldoen aan de IKB-criteria. Het basisproduct dient te voldoen aan de productcriteria van IKB.
 7. In de directe nabijheid van de producten uit het concept wordt informatie verstrekt welke componenten IKB en/of niet-IKB-waardig zijn. Tevens wordt een consumentenadvies gegeven over portiegrootte.

2.4 Verdere bijzonderheden

1. De IKB-producten worden gelabeld via: logo's op prijslijsten, signing bij producten, IKB-signing bij counter, logo op verpakking, etc. Het handboek IKB geldt hiervoor als richtlijn, in gezamenlijk overleg dient dit nog enigszins te worden uitgebreid. Deze IKB-labelling geldt voor alle assortimentsgroepen, zowel verpakt als onverpakt.
2. Uitgangspunt voor de IKB-berekening van de recepturen zijn:
 - a. Productspecificaties, indien deze niet, of niet volledig, voorhanden zijn;
 - b. Nevo-tabel, indien deze nog niet toereikend is;
 - c. USD-tabel (of alternatieven) en/of;
 - d. Tabel productspecificaties van Veneca.
3. De tabel productspecificaties, die beheerd wordt door Veneca, bevat alle branchespecifieke zaken, evenals inschattingen van bereidingstermen als 'een snufje zout', etc. De tabel wordt periodiek geactualiseerd en afgestemd met het secretariaat van de Stichting IKB.
4. Daar waar de invloed van de kok groot is, dient de receptuur te zijn voorzien van duidelijke instructie.
5. Periodiek kan de Stichting IKB producten toetsen op basis van monsternames (niet recepturen). Deze toets zal plaatsvinden na de eerste toekenning van het logo. In de bepa-

3 Processchema IKB contractcatering





Colofon

Redactie
Secretariaat Cercat

Ontwerp en realisatie
BURO18 communicatie bv
Gorinchem

Drukwerk
Bergman Mediagroup
Gorinchem

Meer informatie over de
Stichting Certificatie
Contractcatering
vindt u op: www.cercat.nl

Ook de publicaties van
Cercat zijn via de website
te bestellen.

Secretariaat Cercat

Stephensonweg 14
Postbus 693
4200 AR Gorinchem

Telefoon 0183 - 646 686
Fax 0183 - 621 161

E-mail cercat@zpg.nl
Website www.cercat.nl