

HACCPplan.nl

Starten in voeding



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave.....	1
Colofon.....	2
Hoofdstuk 1: Introductie.....	3
Hoofdstuk 2: Certificeringen.....	4
2.1 Wat is GFSI?.....	4
2.1.1 Historie.....	5
2.2 HACCP certificaat.....	5
2.2.1 Harmonisatie met internationale normen.....	6
2.2.2 Behoeftte aan uitgebreidere systemen.....	6
2.2.3 Erkenning door het Global Food Safety Initiative (GFSI).....	6
2.2.4 Verbeterde consistentie en betrouwbaarheid.....	6
2.3 De verschillende certificeringen.....	7
2.3.1 Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000).....	7
2.3.2 International Featured Standards (IFS).....	8
2.3.3 British Retail Consortium (BRC).....	8
2.3.4 Safe Quality Food (SQF).....	10
2.4 Conclusie.....	10
Hoofdstuk 3: Riskplaza.....	11
3.1 Riskplaza-audit+ en de Riskplaza-database.....	11
3.1.1 Riskplaza-audit+.....	11
3.1.2 Riskplaza-database.....	11
3.2 Voordelen van Riskplaza.....	12
Hoofdstuk 4: Biologische certificering.....	13
4.1 Wie is SKAL Biocontrole?.....	13
4.2 Toezicht.....	13
4.3 Zelf biologische producten verkopen.....	13
Hoofdstuk 5: Leveranciersselectie.....	14
5.1 Kies voor een GFSI-leverancier.....	14
5.2 Het voordeel van Riskplaza-certificering.....	14
5.3 SKAL Biocontrole voor biologische producten.....	15
Hoofdstuk 6: Veel gemaakte fouten door starters.....	16
6.1 Voedingsclaims.....	16
6.2 Importeren uit het buitenland.....	17
6.3 Prijs vs. kwaliteit.....	17
6.4 Is de klant koning?.....	19



Colofon

Starten in voeding

Copyright © 2024 Haccpplan.nl

Auteur: Jordy Hartendorp

Vormgeving en layout: Haccpplan.nl

Redacteur: Jordy Hartendorp

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, geluidsband, elektronisch of op welke wijze dan ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.



Hoofdstuk 1: Introductie

Aan de (potentiële) starters in de voedingsindustrie, die dit boek lezen, heel veel succes met de komende stappen in de voedingswereld! Het is een sector die de afgelopen jaren stabiel is gebleken in tijden van crises en om die reden ook veel (nieuwe) ondernemers heeft aangetrokken om in deze markt te gaan ondernemen.

Naast dat de markt groeiende en financieel aantrekkelijk is, kent het ook veel complexiteit. Denk hierbij aan wet- en regelgeving, maar ook terugroepacties en traceability. Fouten kunnen verstrekende gevolgen hebben voor de gezondheid van mensen. Bent u bijvoorbeeld per ongeluk vergeten om te vermelden dat het product dat u verkoopt gluten of sporen van noten bevat? Naast de gezondheidsschade van de consument kan het voor uw bedrijf ook verstrekende gevolgen hebben zoals boetes of wellicht zelfs sluiting.

Naast de informatie op onze website helpen wij u met dit gratis e-book bij de eerste stappen in deze wereld. U doet er goed aan dit boek zorgvuldig te lezen omdat het veel informatie bevat die u in de komende periode veel tijd kan besparen.

We beginnen met diverse belangrijke certificeringen binnen de voedingsindustrie, waaronder GFSI-certificeringen, Riskplaza en SKAL biocontrole.

Daarnaast verkennen we de cruciale rol van leveranciersselectie, waarbij we rekening houden met aspecten als internationale wetgeving en de risico's van importeren. Dit boek biedt u niet alleen de kennis om verstandige keuzes te maken bij het selecteren van uw leveranciers, maar ook strategieën om langdurige en vruchtbare relaties met hen op te bouwen.

Dit boek is geschreven met de kennis en ervaring van experts in de industrie en biedt een realistische kijk op wat nodig is om te slagen in de voedingsindustrie.

Uw reis naar het opzetten van een succesvolle onderneming in de voedingsindustrie begint hier. Met dit boek in de hand, bent u goed uitgerust om de uitdagingen aan te gaan en de kansen te grijpen die deze boeiende sector biedt.

Hoofdstuk 2: Certificeringen

Het is raadzaam om leveranciers te selecteren die in het bezit zijn van voedselveiligheidscertificaten. Jarenlang is het een wirwar geweest van certificeringen met verschillende standaarden. Uiteindelijk is er vanuit de retail wereld een initiatief gekomen om de verschillende standaarden zoveel mogelijk uniform te maken. Zodoende is de GFSI ontstaan.



2.1 Wat is GFSI?

GFSI staat voor Global Food Safety Initiative. Volgens de website van GFSI, kan het initiatief als volgt worden omschreven: *Het Global Food Safety Initiative (GFSI; de Coalitie) is een coalitie van het Consumer Goods Forum (CGF), die 44 detailhandelaren en fabrikanten uit het hele CGF-lidmaatschap en een uitgebreide voedselveiligheidsgemeenschap samenbrengt om toezicht te houden op de voedselveiligheidsnormen voor bedrijven en bedrijven, en mensen overal ter wereld te helpen toegang te bieden tot veilig voedsel.*



2.1.1 Historie

In het jaar 2000 stonden voedselveiligheid en de daarmee samenhangende zorgen centraal binnen de voedingsindustrie. Dit kwam voort uit diverse terugroepacties, quarantainemaatregelen, en negatieve media-aandacht. De sector werd tevens geconfronteerd met audit moeheid, voortvloeiend uit de frequente inspecties en audits die door detailhandelaren zelf werden uitgevoerd, of die ze uitbesteedde aan derden. Vaak vonden deze audits plaats volgens schema's die niet internationaal gecertificeerd of geaccrediteerd waren, wat leidde tot inconsistente en onvergelykbare auditresultaten.

Om hier verandering in te brengen, werd het Global Food Safety Initiative (GFSI) opgericht. Het doel van GFSI was het harmoniseren van voedselveiligheidsnormen om de duplicatie van audits in de gehele toeleveringsketen te verminderen.

Het initiatief van GFSI omvatte het pad van benchmarking. Hierbij werd een model ontwikkeld dat zorgt voor gelijkwaardigheid tussen bestaande schema's voor voedselveiligheid. Dit model biedt tegelijkertijd flexibiliteit en keuzevrijheid in de markt, waarmee het een brug slaat tussen verschillende standaarden en bijdraagt aan een efficiënter en uniformer auditproces in de voedingsindustrie.

2.2 HACCP certificaat

HACCP staat centraal in de wereld van voedselveiligheid. Ontwikkeld in de jaren 60, richt dit systeem zich op het identificeren van specifieke gevaren en het opzetten van controlepunten op kritieke momenten tijdens de productieprocessen. Het doel van HACCP is het preventief aanpakken van potentiële problemen voordat ze zich voordoen. Dit certificaat is essentieel voor bedrijven die willen aantonen dat hun producten systematisch worden geëvalueerd en veilig zijn voor consumptie. De zeven basisprincipes van HACCP vormen de ruggengraat van vele andere voedselveiligheidssystemen.

In juni 2017 heeft het bestuur van Stichting SCV besloten het HACCP certificatie-schema uit te faseren, over een periode van 3 jaar. Dat betekent dat uiterlijk 1 januari 2021 HACCP certificaten hun geldigheid verloren. Het is destijds vervangen door andere standaarden die beter aansluiten bij de huidige eisen en praktijken in de voedingsindustrie. Dit komt door enkele belangrijke redenen:

2.2.1 Harmonisatie met internationale normen

De voedingsindustrie is steeds meer geglobaliseerd, waardoor de behoefte aan internationaal erkende en geharmoniseerde standaarden voor voedselveiligheid toeneemt. HACCP-principes zijn geïntegreerd in uitgebreidere managementsystemen zoals ISO 22000 en FSSC 22000, die internationaal worden erkend en breder worden toegepast.

2.2.2 Behoefte aan uitgebreidere systemen

HACCP is gericht op het identificeren en beheersen van gevaren in het productieproces, maar moderne voedselveiligheidsnormen vereisen een meer holistische benadering. Dit omvat zaken als continue verbetering, leiderschap, risicobeheer, en ketenmanagement, die verder gaan dan de traditionele reikwijdte van HACCP.

2.2.3 Erkenning door het Global Food Safety Initiative (GFSI)

GFSI erkent geen standalone HACCP-certificering meer, maar geeft de voorkeur aan meer uitgebreide managementsystemen die HACCP-principes integreren. Dit heeft bijgedragen aan de verschuiving naar andere certificeringsnormen die niet alleen voldoen aan de HACCP-principes maar ook aan aanvullende eisen van GFSI.

2.2.4 Verbeterde consistentie en betrouwbaarheid

Door over te stappen naar uitgebreidere normen, wordt een hogere mate van consistentie en betrouwbaarheid in de voedselveiligheid binnen de industrie bevorderd. Dit helpt bedrijven bij het voldoen aan zowel nationale als internationale wetten en regelgevingen omtrent voedselveiligheid.

Hoewel het specifieke HACCP-certificaat is komen te vervallen, blijven de HACCP-principes een cruciale rol spelen binnen de voedselveiligheidssystemen en worden ze nog steeds wereldwijd toegepast en gerespecteerd als de basis voor veilige productiepraktijken.

2.3 De verschillende certificeringen

Het bereiken van en voldoen aan voedselveiligheidscertificaten is van groot belang in de voedingsindustrie. Deze certificaten garanderen dat een bedrijf de beste praktijken volgt voor het waarborgen van de veiligheid en kwaliteit van zijn producten. Enkele van de meest prominente voedselveiligheidscertificaten zijn FSSC 22000, IFS, BRC, en SQF. Elk van deze certificaten heeft zijn eigen unieke focus en vereisten, maar ze delen het gemeenschappelijke doel om de voedselveiligheid te verbeteren. In dit hoofdstuk verkennen wij elk van deze certificaten in meer detail.

2.3.1 Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

FSSC 22000 is een certificeringsschema dat is gebaseerd op de ISO 22000-standaarden en aanvullende vereisten bevat. Dit schema is erkend door het Global Food Safety Initiative (GFSI) en richt zich op het volledige beheer van voedselveiligheidssystemen.

Het integreert ISO 22000's benadering van voedselveiligheidsbeheer met sectorspecifieke Prerequisite Programmes (PRP's). Dit maakt het een flexibel en uitgebreid certificaat voor bedrijven die hun voedselveiligheidssystemen willen standaardiseren en verbeteren.

FSSC 22000 is geschikt voor een breed scala aan organisaties binnen de voedselvoorzieningsketen, van primaire producenten tot fabrikanten en transporteurs. Het is flexibel en kan worden aangepast aan de grootte en complexiteit van de organisatie.

Net als andere ISO-gebaseerde managementsystemen, legt FSSC 22000 de nadruk op continue verbetering van processen voor voedselveiligheid. Dit betekent dat bedrijven die gecertificeerd zijn, zich inzetten voor voortdurende verbeteringen in hun beheer van voedselveiligheid.

Een kernaspect van FSSC 22000 is effectief risicobeheer, dat organisaties helpt proactief potentiële voedselveiligheidsrisico's te identificeren, te beoordelen en erop te reageren.

Daarnaast stimuleert de standaard transparantie en traceerbaarheid in de voedselketen, wat bijdraagt aan een groter vertrouwen bij consumenten en belanghebbenden.

Tot slot, om een FSSC 22000-certificering te behalen, moet een organisatie een uitgebreide audit door een onafhankelijke certificeringsinstantie doorstaan. Deze audits worden regelmatig herhaald om de certificering te behouden.

2.3.2 International Featured Standards (IFS)

IFS is een GFSI-erkend schema, ontwikkeld om de veiligheid en kwaliteit van producten en diensten binnen de voedselketen te waarborgen. De standaard is een reeks van



voedselveiligheidsnormen die specifiek zijn ontworpen voor de audit van bedrijven die voedselproducten produceren, verwerken of verpakken, evenals voor bedrijven in de non-foodsector. IFS-certificering helpt fabrikanten en leveranciers om te voldoen aan alle wettelijke vereisten en om een uniforme kwaliteitsstandaard te handhaven. Dit certificaat is vooral populair in Europa en wordt steeds vaker wereldwijd toegepast.

IFS is ontwikkeld om een uniforme kwaliteits- en voedselveiligheid standaard te bieden. Het helpt retailbedrijven te verzekeren dat hun leveranciers in staat zijn om veilige producten van hoge kwaliteit te leveren die voldoen aan de wet en contractuele specificaties. Binnen IFS zijn verschillende normen ontwikkeld, waaronder IFS Food (voor voedselverwerkers), IFS Logistics (voor bedrijven die zich bezighouden met logistiek), IFS Broker (voor handelaren en importeurs), IFS Wholesale/Cash & Carry, en IFS PACsecure (voor verpakkingsmaterialen).

De standaard staat bekend om zijn flexibiliteit en risicogerichte benadering. Het is niet voorschrijvend over hoe processen moeten worden uitgevoerd, maar focust op het eindresultaat van deze processen, waardoor bedrijven de vrijheid hebben om hun eigen pad naar naleving te kiezen. Hoewel IFS zijn oorsprong vindt in Europa, wordt het internationaal erkend en toegepast door fabrikanten en retailers over de hele wereld. Het is één van de normen die door het Global Food Safety Initiative (GFSI) is erkend.

2.3.3 British Retail Consortium (BRC)

Het BRC Global Standard for Food Safety is een ander belangrijk GFSI-erkend certificaat. Het is ontwikkeld door de Britse detailhandel om leveranciers te helpen bij het produceren van veilige voedingsproducten van de hoogst mogelijke kwaliteit. De BRC-normen zijn streng en omvatten een breed scala aan onderwerpen omtrent voedselveiligheid, waaronder HACCP, fabrieksomgeving, productcontrole, procesbeheersing en personeelstraining. De nadruk ligt op continue verbetering.

Net als bij IFS zijn er verschillende normen binnen BRC. De BRC Global Standards heeft verschillende normen voor voedselveiligheid, verpakking en verpakkingsmaterialen, opslag en distributie, en consumentenproducten.

Bedrijven ontvangen een beoordeling op basis van een letter. De criteria voor elke beoordeling zijn als volgt:

- **AA:** kent niet meer dan 5 minors.
- **A:** ligt tussen de 5 en 10 minors.
- **B:** ligt tussen de 11 tot 16 minors;
 - of 1 major en maximaal 10 minors.
- **C:** ligt tussen de 17 tot 24 minors;
 - of 1 major en maximaal 16 minors;
 - of 2 majors en maximaal 10 minors.
- **D:** ligt tussen 25 en 30 minors;
 - of 1 major en maximaal 24 minors;
 - of 2 majors en maximaal 16 minors.
- **Niet geslaagd:** als de audit 1 of meer kritische;
 - 31 of meer minors;
 - 1 major en 25 of meer minors;
 - 2 majors en 17 of meer minors, of;
 - 3 of meer majors omvat.



2.3.4 Safe Quality Food (SQF)

Het SQF-programma is een kwaliteitsprogramma dat wereldwijd wordt erkend door retailers, merkeigenaren en food service bedrijven. Het unieke aan SQF is dat het niet alleen de voedselveiligheid, maar ook de kwaliteit van de verwerkte producten beoordeelt.

Het programma richt zich op het waarborgen van de veiligheid en kwaliteit van voedselproducten gedurende de hele toeleveringsketen, van de primaire productie tot de verwerking, productie, distributie en detailhandel. Dit doet zij door elementen van HACCP voor risicobeoordeling en preventieve controle, samen met kwaliteitsmanagementsystemen en voedselveiligheidscontroles te integreren in een gezamenlijk plan.

Net als bij de andere programma's ligt ook bij dit programma de nadruk op het belang van managementverantwoordelijkheid, voortdurende verbetering, voedselveiligheidscultuur, en gedetailleerde documentatie en registratie van processen omtrent voedselveiligheid. Het is ontworpen om aan de behoeften van alle sectoren in de voedingsindustrie te voldoen, waardoor het veelzijdig en toepasbaar is voor een breed scala aan bedrijven. Verder is het programma ook erkend door het Global Food Safety Initiative (GFSI).

Binnen het SQF programma zijn er verschillende niveaus en modules, die zijn afgestemd op specifieke industrieën en processen binnen de voedingssector. De meest voorkomende zijn SQF Food Safety Fundamentals, SQF Food Safety Code en SQF Quality Code.

Om een SQF-certificering te verkrijgen, moeten bedrijven slagen voor een audit uitgevoerd door een SQF-gecertificeerde auditor. Deze audits zijn grondig en evalueren de naleving van het bedrijf van de SQF-normen.

2.4 Conclusie

Elk van deze voedselveiligheids certificaten speelt een belangrijke rol in de hedendaagse voedingsindustrie. Ze bieden een kader voor bedrijven om hun processen en uitvoering omtrent voedselveiligheid te structureren en te verbeteren. Deze certificaten zijn niet alleen belangrijk voor het voldoen aan wettelijke vereisten, maar verbeteren ook het vertrouwen van klanten en consumenten in de producten.

Het behalen en onderhouden van deze certificaten vereist inzet en voortdurende aandacht voor de voedselveiligheid binnen het bedrijf. Het is raadzaam om bij het selecteren van een leverancier als minimum voorwaarde te stellen dat zij GFSI gecertificeerd zijn.

Wanneer u van plan bent om zelf aan de retail industrie te leveren, zult u in bijna alle gevallen zelf ook moeten beschikken over een GFSI-certificaat.



Hoofdstuk 3: Riskplaza

Riskplaza, in essentie, is een databank en een audit concept dat is ontwikkeld om voedselveiligheidsrisico's gerelateerd aan ingrediënten in de voedingsindustrie te beheren. Het idee achter Riskplaza ontstond uit de behoefte aan een centrale bron van informatie over voedselveiligheidsgevaaren en de beheersmaatregelen die nodig zijn voor ingrediënten die in voedingsproducten worden gebruikt.

Het unieke van Riskplaza ligt in zijn vermogen om uitgebreide en toegankelijke informatie te bieden over de potentiële gevaren verbonden aan ingrediënten en hoe deze te beheersen. In de huidige wereld, waar ingrediënten vaak afkomstig zijn uit diverse en wereldwijde bronnen, wordt het beheren van voedselveiligheidsrisico's steeds complexer. Hier speelt Riskplaza een vitale rol.

3.1 Riskplaza-audit+ en de Riskplaza-database

Riskplaza functioneert op twee manieren: via de Riskplaza-audit+ en de Riskplaza-database.

3.1.1 Riskplaza-audit+

De Riskplaza-audit+ is een certificatiesysteem dat bevestigt dat bedrijven de risico's verbonden aan de door hen gebruikte ingrediënten begrijpen en beheersen.

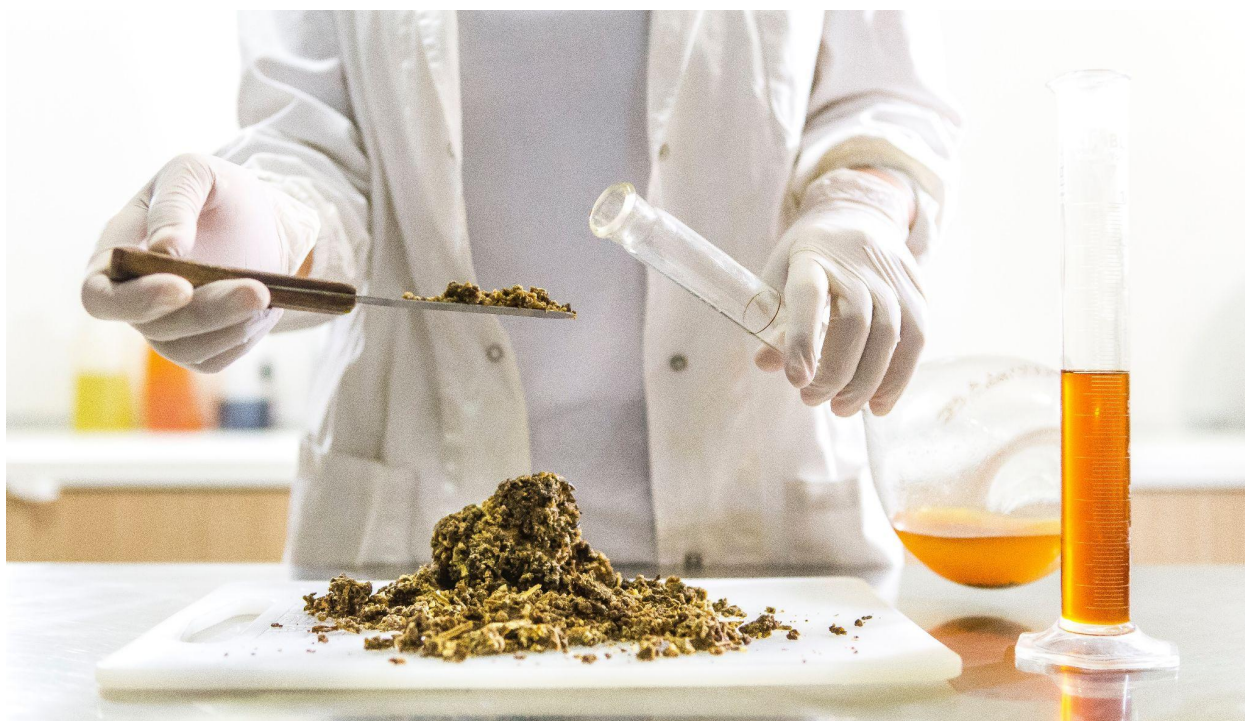
3.1.2 Riskplaza-database

Aan de andere kant biedt de Riskplaza-database een uitgebreide bron van informatie over de gevaren van ingrediënten en beheersmaatregelen. Dit stelt producenten in staat om geïnformeerde beslissingen te nemen over de ingrediënten die ze gebruiken en om risicobeperkende strategieën te implementeren.

3.2 Voordelen van Riskplaza

Inkopen bij partijen met een Riskplaza certificaat biedt veel voordelen. Zoals te lezen is op de website van Riskplaza zijn de voordelen als volgt: Met de registratie van het Riskplaza-audit+ certificatieschema op www.ketenborging.nl wordt de acceptatie van Riskplaza door de NVWA geborgd. Dit biedt bedrijven de volgende voordelen:

- Meer vertrouwen. De NVWA voert minder toezicht uit bij Riskplaza-audit+ gecertificeerde bedrijven.
- Meer efficiency. Klantvragen over productveiligheid kunnen eenvoudig met een kopie van het certificaat worden beantwoord.
- Minder kosten. Afnemers van Riskplaza-audit+ gecertificeerde bedrijven mogen erop vertrouwen dat de ingekochte producten veilig zijn. De NVWA vereist niet meer dat afnemers zelf de voedselveiligheid verifiëren (door middel van analyses).



Hoofdstuk 4: Biologische certificering

SKAL Biocontrole speelt een cruciale rol in de Nederlandse voedingsindustrie, hoofdzakelijk voor bedrijven die zich bezighouden met biologische producten.

4.1 Wie is SKAL Biocontrole?

SKAL Biocontrole is de enige geaccrediteerde organisatie in Nederland die toezicht houdt op de biologische productie in het land. Het is een onafhankelijke stichting die door de Nederlandse overheid is aangewezen om te certificeren dat biologische producten daadwerkelijk aan de biologische regelgeving voldoen. Deze regelgeving is gericht op het waarborgen van de betrouwbaarheid van biologische producten in Nederland.

4.2 Toezicht

SKAL voert inspecties en certificeringen uit bij ondernemingen die actief zijn in de biologische sector. Dit omvat alles van boerderijen, verwerkers, importeurs, opslagfaciliteiten tot winkels die biologische producten verkopen. Het doel van deze inspecties is om te controleren of bedrijven voldoen aan de wettelijke vereisten voor biologische productie en verwerking. SKAL houdt toezicht op de gehele biologische keten in Nederland, wat betekent dat elke stap, van productie tot eindproduct, wordt gecontroleerd om de integriteit van biologische producten te garanderen.

Alle bedrijven die in Nederland biologische producten willen produceren, verwerken, verpakken, importeren, opslaan of verkopen, moeten door SKAL Biocontrole worden gecertificeerd en geregistreerd.

4.3 Zelf biologische producten verkopen

Als u overweegt om een biologische onderneming te starten of biologische producten in uw assortiment op te nemen en te verkopen, is het essentieel om u aan te melden bij SKAL Biocontrole. Wanneer u dit toch doet en op uw website verwijst naar biologische productie, bent u in overtreding. Dit kan mogelijk leiden tot boetes.

Hoofdstuk 5: Leveranciersselectie

Als startende ondernemer in de voedingsindustrie is het essentieel om te begrijpen hoe cruciaal de selectie van de juiste leveranciers is voor uw bedrijf. Dit hoofdstuk geeft een aantal tips in het vinden van de juiste leverancier.

5.1 Kies voor een GFSI-leverancier

Het selecteren van leveranciers die voldoen aan GFSI-erkende normen zoals BRC, SQF of FSSC 22000 is een goede eerste stap voor het waarborgen van voedselveiligheid en kwaliteit.

GFSI-gecertificeerde leveranciers hebben bewezen systemen en processen te hebben die voldoen aan enkele van de strengste voedselveiligheidsnormen ter wereld. Door samen te werken met deze leveranciers, minimaliseert u risico's en bouwt u vertrouwen op bij uw klanten. Bovendien zorgt werken met GFSI-gecertificeerde leveranciers ervoor dat uw producten makkelijker toegang krijgen tot internationale markten, aangezien veel retailers en importeurs deze certificering als een minimumvereiste beschouwen.

Echter, het importeren van producten uit het buitenland, zelfs wanneer de leverancier GFSI-gecertificeerd is, brengt uitdagingen met zich mee. U kunt hierbij denken aan de verschillende wetgevingen en het omgaan met mogelijke risico's zoals lange transporttijden en douane kwesties. Het is belangrijk om de wetgeving van het land van herkomst te begrijpen en ervoor te zorgen dat buitenlandse leveranciers voldoen aan zowel lokale als internationale voedselveiligheidsnormen.

Daarnaast moet u rekening houden met de milieu-impact van langeafstandstransport en de potentiële risico's die dit kan inhouden voor de kwaliteit en versheid van de producten.

5.2 Het voordeel van Riskplaza-certificering

De keuze voor leveranciers met een Riskplaza-audit+ certificering biedt extra zekerheid over de veiligheid van ingrediënten. Daarnaast ontlast het bedrijven in hun bewijslast en kosten omtrent voedselveiligheid. Afnemers van Riskplaza-audit+ gecertificeerde bedrijven mogen er namelijk op vertrouwen dat de ingekochte producten veilig zijn. De NVWA vereist niet meer dat afnemers zelf de voedselveiligheid verifiëren (door middel van analyses), zoals in hoofdstuk 3.2 vermeld.

Houd er rekening mee dat Riskplaza binnen Nederland veel waarde heeft, maar in het buitenland nauwelijks tot geen bekendheid of waarde heeft. Dit kan complicaties geven wanneer uw afnemers in het buitenland zitten en uw leverancier met Riskplaza certificaat gevestigd is in Nederland. Doordat klantvragen over productveiligheid beantwoord kunnen worden met een kopie van het Riskplaza certificaat, delen sommige leveranciers geen laboratoriumrapporten. Deze worden wel vaak opgevraagd door klanten en kunt u zodoende niet doorsturen naar uw afnemer in het buitenland.

5.3 SKAL Biocontrole voor biologische producten

Voor bedrijven die zich richten op biologische producten, is SKAL Biocontrole een onmisbare schakel in de leveranciersselectie. Een SKAL-certificering garandeert dat producten daadwerkelijk biologisch zijn geproduceerd en verwerkt volgens de geldende biologische regelgeving. Wilt u dus zelf biologische producten verkopen, dan zult u bij een SKAL-gecertificeerde partij moeten inkopen. Daarnaast dient u zelf ook over een dergelijk certificaat te beschikken.



Hoofdstuk 6: Veel gemaakte fouten door starters

Dit hoofdstuk beginnen wij graag met een quote van Brandon Mull:

“Smart people learn from their mistakes. But the real sharp ones learn from the mistakes of others.”

Hoe zonde en inefficiënt is het als iedereen dezelfde fouten blijft maken tijdens de start van zijn of haar onderneming in de voedingsindustrie? Met dit hoofdstuk willen we dat probleem oplossen en u een voorsprong geven op uw concurrenten.

6.1 Voedingsclaims

Eén van de grootste uitdagingen in de voedingsindustrie is een product op de juiste manier te vermarkten. Vanwege wet- en regelgeving zijn de dingen die u mag schrijven over een bepaald product zeer beperkt. Claims mogen alleen gemaakt worden als deze zijn goedgekeurd.

Goedgekeurde claims zijn te vinden in de [Europese database voor claims](#) en u vindt daarnaast diverse claims op de website van de [Keuringsraad](#). Volgt u de richtlijnen van deze database niet dan kunt u significante boetes verwachten van de NVWA. Houdt er rekening mee dat het doen van onjuiste claims een zeer ernstige overtreding is en doorgaans op weinig coulance kan rekenen.

Het wordt vaak nog vervelender omdat u zult zien dat veel van uw concurrenten zich niet aan de wetgeving houden. Klachten hieromtrent zijn in te dienen bij de [Stichting Reclame Code](#), houd er rekening mee dat u dit moet doen met vermelding van uw gegevens, het is niet mogelijk dit anoniem te doen.

Tot slot adviseren wij de volgende pagina van de NVWA goed door te nemen: [Voedings- en gezondheidsclaims NVWA](#).

6.2 Importeren uit het buitenland

Importeren uit het buitenland is voor veel starters niet de beste stap om mee te beginnen. Uiteraard zijn de kosten van de grondstof vaak lager in het buitenland, maar het brengt ook meer risico's met zich mee. U bent bijvoorbeeld de eerst geadresseerde in Nederland en zodoende ook direct het aanspreekpunt van de NVWA bij problemen. Daarnaast zijn er vaak veel verborgen kosten zoals transport, importkosten en eventuele kosten voor analyses.

Zeker wanneer u net start is het daarom vaak raadzaam te starten bij een Nederlandse importeur, kennis in te winnen over de producten en risico's, en vanuit daar op termijn zelf aan een importplan te werken.

Houd er ook rekening mee dat importeurs vaak tonnen aan voorraad hebben staan en zodoende zeer scherpe prijzen krijgen. Dit biedt u de mogelijkheid om deze voorraad te verkopen, zonder zelf de voorfinanciering te hoeven regelen. U loopt ook niet het risico op derving. Wanneer u alleen al deze risico's afzet tegen de voordelen loont het vaak in eerste instantie niet om te importeren. Wanneer u 2 à 3 leveranciers zoekt in Nederland, kunt u een prijsvergelijking maken en uiteindelijk een keuze maken voor de juiste leverancier.

6.3 Prijs vs. kwaliteit

Om nog maar eens met een cliché te starten: goedkoop is duurkoop. En dat geldt zeker in de voedingsindustrie. Staar u dan ook niet blind op de prijs. Uiteindelijk zijn de kosten van een recall hoger dan de extra marge die u net daarvoor heeft verdient.

Maak bij de keuze voor de leverancier een juiste afweging tussen de verschillende belangrijke onderdelen. Vragen die u kunt stellen, zijn:

1. Is mijn leverancier in Nederland of het buitenland gevestigd?
2. Heeft de leverancier een Riskplaza certificaat?
3. Heeft de leverancier een GFSI-certificaat?
4. Kan/wil de leverancier analyserapporten van het product delen?

De keuze die u maakt is uiteindelijk een afweging tussen risico en winst. Zo zou de keuze voor een Nederlandse Riskplaza leverancier de meest veilige keuze zijn, maar indien de leverancier uit Duitsland met een BRC certificaat vele malen goedkoper is, is het begrijpelijk dat uw voorkeur uitgaat naar de buitenlandse leverancier. Zorg er in dit geval op zijn minst voor dat:

- er sprake is van een GFSI-gecertificeerde leverancier;
- de prijzen inclusief levering en inkларingskosten zijn (DDP);
- de producten ingeklaard zijn in de EU;
- er analyses beschikbaar zijn van de te leveren batch.

Wat u tot slot nog zou kunnen doen is een inkooporder (purchase order) sturen met daarop de voorwaarde dat de bestelling geplaatst wordt volgens Nederlands Recht. Daarmee voorkomt u dat u, bij een incident, moet procederen in het land van herkomst van de leverancier.





6.4 Is de klant koning?

Als consumenten worden wij vaak verwend en als een ware koning of koningin behandeld. Steeds vaker uit angst voor slechte beoordelingen, die veel impact kunnen hebben op bedrijven. In de B2B-wereld, en zeker in voeding, is die dynamiek (helaas) niet van toepassing.

Als consument kun je vaak kiezen uit een veelvoud van leveranciers, maar zo eenvoudig is dat niet in de B2B markt. Als je met voeding werkt, en zeker wanneer dit voor langere tijd bij dezelfde leverancier is, dan kan een switch naar een andere partij heel lastig zijn. De smaak, structuur, dichtheid en andere zaken kunnen van leverancier tot leverancier verschillen. Dit kan bij een mengsel van ingrediënten invloed hebben op het eindproduct. Maar ook bij 'single ingredient verpakkingen' kan dit duidelijk merkbaar zijn voor de consument.

In tegenstelling tot de consumentenmarkt, waar klantrecensies en directe feedback dus overheersen, draait het in B2B-relaties om langetermijnsamenwerking en wederzijds vertrouwen. Een goede leveranciersrelatie is gebaseerd op betrouwbaarheid, consistentie en de mogelijkheid om gezamenlijke doelen te bereiken.

Een betrouwbare leverancier is meer dan een bron van goederen of diensten; het is een strategische partner die kan bijdragen aan de efficiëntie, kwaliteit en uiteindelijk het succes van uw bedrijf. De juiste leverancier kan helpen bij het optimaliseren van de supply chain, het verminderen van kosten en het verhogen van de concurrentiekracht. Daarnaast kunnen ze waardevolle inzichten bieden in markttrends, ontwikkelingen en optimalisatiemogelijkheden.

Wederzijds respect en vertrouwen zijn de fundamenten van elke succesvolle zakelijke relatie. Dit betekent eerlijke en transparante communicatie, het nakomen van afspraken en het respecteren van de belangen van de leverancier. Ga bij een incident met de leverancier dan ook niet direct vol in de aanval, maar bekijk of er op een constructieve manier een oplossing kan worden gevonden. Het is niet overdreven om te zeggen dat de relaties met uw leveranciers de ruggengraat van uw bedrijfsvoering vormen en kunnen een doorslaggevende factor zijn in het succes van uw onderneming.

