

# CERTIFICATIESCHEMA BAROMETER DUURZAME SLAGER

Datum van ingang:	1 januari 2013
Herziening per:	1 januari 2014
Vastgesteld door:	SMK
Code:	BDS.3
Volgnummer:	BAR.5



Publicatie van dit schema onder voorbehoud van tussentijdse wijzigingen. Het meest recente certificatieschema en eventuele 'aanvullende besluiten' staan gepubliceerd op [www.smk.nl](http://www.smk.nl). Het woordmerk en het beeldmerk (logo) Barometer Duurzame Slager zijn wettelijk beschermd en gedeponereerd bij het Benelux Merkenbureau onder nummer 0892067. Bij onterecht gebruik van het woordmerk of het beeldmerk worden sancties opgelegd.

## Algemene eisen

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
0.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Iedere certificaathouder en / of deelnemer moet aan de algemene eisen (Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's) voldoen</li> <li>– Deze Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's staan apart vermeld bij elke productgroep en / of dienst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vigerende versie op website SMK bij productgroep en / of dienst.</li> </ul>	Major

## Verplichte eisen Barometer Duurzame Slager

### Aandeel duurzame producten

Nr.	Eis	Beoordelingsrichtlijn	Niveau															
1.1	<p><u>Verplichte eisen voor de inkoop van duurzaam vlees:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alleen producten met een certificaat dat is erkend door CvD agro/food* tellen mee in het percentage duurzaam vlees. De volgende certificaten zijn op dit moment erkend: Milieukeur, EKO (en daarmee ook het beter leven kenmerk met drie sterren van de Dierenbescherming) en scharrel. Andere initiatieven moeten aan het College van Deskundigen agro/food worden voorgelegd;</li> <li>- Producten uit de artikelgroepen rund-, varken-, kalfs-, lams-, pluimveevlees, wild, vleeswaren en worstsoorten tellen mee in het percentage duurzaam vlees;</li> <li>- Het percentage duurzaam vlees wordt berekend op basis van de totale inkoop van vlees in euro's uit eerder genoemde artikelgroepen;</li> <li>- Alle <b>vleesproducten</b> die onder de definitie <b>enkelvoudig product**</b> of <b>samengesteld product***</b> valt en met duurzaamheidslabel is ingekocht mag worden meegeteld in de berekening van het percentage duurzaam vlees;</li> <li>- Voor niveau goud dient het % duurzaam vlees uit minimaal twee verschillende diercategorieën te bestaan. Elke vleessoort, van deze twee diercategorieën, dient voor minimaal een vijfde van het normpercentage of een gehele productcategorie invulling te geven aan het normpercentage dat voor goud is vastgesteld.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="277 820 1151 959"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 820 389 844">Niveau</th> <th colspan="2" data-bbox="389 820 1151 844">Inkooppercentage + punten uit keuzemaatregelen</th> </tr> <tr> <td data-bbox="277 844 389 868"></td> <th data-bbox="389 844 640 868">2012/2013****</th> <th data-bbox="640 844 1151 868">2014/2015****</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 868 389 893">Brons</td> <td data-bbox="389 868 640 893">20 % + 7 p</td> <td data-bbox="640 868 1151 893">25 % + 9 p</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 893 389 919">Zilver</td> <td data-bbox="389 893 640 919">32,5 % + 9 p</td> <td data-bbox="640 893 1151 919">40 % + 11 p</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 919 389 944">Goud</td> <td data-bbox="389 919 640 944">50 % + 11 p</td> <td data-bbox="640 919 1151 944">60 % + 13 p</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Het College van Deskundigen stelt als voorwaarde om in aanmerking te komen voor erkenning dat certificatie geschiedt middels "derde partij certificatie" (de certificatie instelling dient te werken volgens EN 45011 en kan dit aantonen door minimaal één certificatieschema onder accreditatie te hebben, dit kan ieder willekeurig schema zijn) en dat het een certificatie betreft waar duurzaamheidsaspecten centraal staan.</p> <p>** Definitie Enkelvoudig product: Een product dat op gewichtsbasis voor minimaal 95% uit één grondstof bestaat en deze grondstof is volledig Milieukeur en/of EKO gecertificeerd. Voor de Barometer Duurzame Slager valt hier ook scharrelvlees onder.</p> <p>*** Definitie samengesteld product: Een product dat uit minimaal twee grondstoffen bestaat, waarbij geen van de grondstoffen op gewichtsbasis meer dan 95% van het product uitmaakt en waarbij van het totaal van de grondstoffen op gewichtsbasis minimaal 75% Milieukeur en/of EKO gecertificeerd is. Voor de Barometer Duurzame Slager valt hier ook scharrelvlees onder.</p> <p>**** Minimaal ambitieniveau groei.</p>	Niveau	Inkooppercentage + punten uit keuzemaatregelen			2012/2013****	2014/2015****	Brons	20 % + 7 p	25 % + 9 p	Zilver	32,5 % + 9 p	40 % + 11 p	Goud	50 % + 11 p	60 % + 13 p	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Percentage van de totale inkoop vlees in euro's dat het duurzaamheidskeurmerk heeft toetsen.</li> <li>- Beoordeling assortiment duurzaam vlees aanwezig tijdens de audit.</li> <li>- Jaarlijkse stroom duurzaam vlees wordt gebaseerd op de inkoop van het voorgaande kalenderjaar.</li> <li>- Bij de ingangscntrole wordt op basis van historische gegevens van, minimaal een half jaar (twee kwartalen) terug, het inkooppercentage berekend om te kunnen vaststellen of voldaan wordt aan de inkoop eis duurzame producten.</li> </ul>	Critical major
Niveau	Inkooppercentage + punten uit keuzemaatregelen																	
	2012/2013****	2014/2015****																
Brons	20 % + 7 p	25 % + 9 p																
Zilver	32,5 % + 9 p	40 % + 11 p																
Goud	50 % + 11 p	60 % + 13 p																

### Verpakking

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PVC of gechloreerde polymeren zijn niet toegestaan in verpakkingsmateriaal</li> <li>- Hergebruik materialen aantonen</li> <li>- Met uitzondering van rekfolie voor het afdekken van varkensvleesproducten in de koeling (Rekfolie mag niet in de consumentenverpakking worden gebruikt).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakkingsmateriaal op ontbreken van pijltjesdriehoek met het cijfer 3 visueel toetsen.</li> <li>- Inkoopbonnen verpakkingsmateriaal toetsen.</li> <li>- Samenstelling verpakkingsmateriaal toetsen.</li> <li>- Registratie hergebruik toetsen.</li> </ul> 	Major

### Afval

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
3.1	Het schoon papier/karton wordt gescheiden van het overige afval.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gescheiden opslag papier/karton visueel toetsen.</li> <li>- Afvalcontract en/of -rekeningen administratief toetsen.</li> </ul>	Major
3.2	Het vleesafval wordt gescheiden van het overige afval.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gescheiden opslag vleesafval visueel toetsen.</li> <li>- Afvalcontract en/of -rekeningen administratief toetsen.</li> </ul>	Critical Major
3.3	Klein chemisch afval (TL-buizen, spaarlampen) gaan retour met de installateur of worden ingeleverd bij de milieustraat of chemokar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indien de slager zelf afvoert: gescheiden opslag van TL-buizen en/of spaarlampen visueel en aan de hand van een toelichting administratief toetsen.</li> </ul>	Major
3.4	Maximaal 50% van het assortiment vers vlees wordt voorverpakt uitgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visueel toetsen tijdens audit.</li> </ul>	Major
		-	

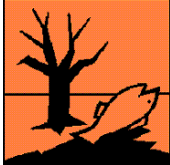
## Elektriciteit, gas en water

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
4.1	Bij de initiële audit wordt het jaarverbruik van elektriciteit geregistreerd. Vervolgens wordt het elektriciteitsgebruik per kwartaal geregistreerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registratiesysteem (bijvoorbeeld Excel, Milieubarometer of online systeem van energieleverancier) of map met (kopieën van) rekeningen elektriciteitsgebruik toetsen</li> <li>- Meest recente rekening(en) toetsen.</li> </ul>	Major
4.2	Jaarlijks een plan van Aanpak opstellen om het elektriciteitsgebruik te verminderen. Zie Format Plan van Aanpak elektriciteitsbesparing in bijlage 1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aanwezigheid Plan van Aanpak elektriciteitsbesparing en de bijbehorende uitvoering ervan toetsen.</li> <li>- Onderhoudsregistratie van compressoren.</li> <li>- Te denken valt aan de volgende energiebesparende maatregelen (voor elektriciteit) die onderdeel moeten zijn van de werkroutine van de medewerkers: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aansluiten van bewegingsmelders</li> <li>▪ Apparatuur uitdoen die (voorlopig) niet wordt gebruikt</li> <li>▪ Afdekken van toonbank buiten gebruikstijden</li> <li>▪ Producten niet hoger stapelen dan de laadlijn in koelmeubelen</li> <li>▪ Zo snel mogelijk sluiten van koel- en vriescellen</li> <li>▪ Ijsvrij houden en maandelijks schoonmaken van de verdampers van koelmeubelen, koelcellen en vriescellen</li> <li>▪ Twee keer per jaar (en in ieder geval na elke onderhoudsbeurt) ontluften van de compressor(s) van de koeling.</li> </ul> </li> </ul>	Major
4.3	Bij de initiële audit wordt het jaarverbruik van aardgas geregistreerd. Vervolgens wordt het aardgasgebruik per kwartaal geregistreerd en gecontroleerd. Bij een toename van meer dan 5% ten opzichte van voorgaand jaar (die niet is toe te schrijven aan groei van de productie) wordt apparatuur gecontroleerd en/of gasbesparend gedrag met medewerkers besproken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toets registratiesysteem (bijvoorbeeld Excel, Milieubarometer of online systeem van energieleverancier) of map met (kopieën van) rekeningen gasverbruik.</li> <li>- Aanwezigheid van de meest recente jaarrekening toetsen.</li> <li>- Indien van toepassing: bon van reparatie/aanpassing van apparatuur toetsen.</li> <li>- Indien van toepassing: gasbesparing op agenda en/of verslag van werkoverleg toetsen.</li> </ul>	Major
4.4	Bij de initiële audit wordt het jaarverbruik van water geregistreerd. Vervolgens wordt het watergebruik per kwartaal geregistreerd en gecontroleerd. Bij een toename van meer dan 5% ten opzichte van voorgaand jaar (die niet is toe te schrijven aan groei van de productie) worden leidingen en apparatuur gecontroleerd en/of waterbesparend gedrag met medewerkers besproken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toets het registratiesysteem (bijvoorbeeld Excel of Milieubarometer) of map met (kopieën van) rekeningen watergebruik.</li> <li>- Toets aanwezigheid meest recente rekening.</li> <li>- Indien van toepassing: bon van reparatie leidingen of reparatie/aanpassing van apparatuur toetsen.</li> <li>- Indien van toepassing: waterbesparing op agenda en in verslag van werkoverleg toetsen.</li> </ul>	Major

## Koelmiddelen

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
5.1	De koelinstallaties worden jaarlijks onderhouden door hierin gespecialiseerde monteurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Onderhoudscontract, rekeningen of logboek voor koelinstallaties toetsen.</li> </ul>	Major

## Hygiëne en reinigingsmiddelen

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
6.1	De reinigings- en desinfectiemiddelen zijn niet milieugevaarlijk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Toets de afwezigheid van het gevaarssymbool 'Milieugevaarlijk' op de verpakking van reinigings- en desinfectiemiddelen.</li> </ul> 	Major
6.2	Bij elk reinigings- en desinfectiemiddel is een werkplekinstructiekaart aanwezig. Hierin staat wat de werknemer moet doen, om veilig te kunnen werken met het reinigingsmiddel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aanwezigheid werkplekinstructiekaarten toetsen.</li> </ul>	Minor
6.3	De reinigings- en desinfectiemiddelen worden in de door de fabrikant geadviseerde dosering gebruikt (dus geen overdosering).	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkinstructies in schoonmaakplan toetsen.</li> <li>– Aanwezigheid van doseersysteem, bijvoorbeeld doseerpompje op het schoonmaakmiddel toetsen.</li> </ul>	Major
6.4	De reinigings- en desinfectiemiddelen, ook de aangebroken verpakkingen, zijn in een aparte afsluitbare droge ruimte of kast opgeborgen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Afwezigheid reinigings- en desinfectiemiddelen in de werkruimten staan (uitgezonderd reinigingsmiddelen die op vaatwasser zijn aangesloten) toetsen.</li> </ul>	Minor

## Vervoer

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
7.1	Het koelsysteem in wagens wordt jaarlijks onderhouden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Onderhoudsrapport van koelsysteem in bedrijfswagens toetsen.</li> </ul>	Minor

## Medewerkers

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
8.1	Er is minimaal één maal per 2 maanden een formeel werkoverleg met alle medewerkers. Onderwerpen zijn onder andere ARBO, duurzaamheid, resultaten registraties criteria BDS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aanwezigheid verslag (minimaal lijstje afspraken en datum van volgend werkoverleg) toetsen.</li> <li>- Voortgang acties toetsen.</li> <li>- Bij initiële audit bij bedrijf dat dit nog niet regelmatig doet: datum van eerste overleg moet binnen 4 weken zijn.</li> </ul>	Minor
8.2	Aandachtspunten voor duurzaam en veilig werken worden minimaal één maal per jaar met de medewerkers besproken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toets in verslag of duurzaam en veilig werken als vast agendapunt van het werkoverleg is opgenomen.</li> <li>- Bij initiële audit bij bedrijf dat dit nog niet regelmatig doet: datum van eerste overleg moet binnen 4 weken zijn.</li> </ul>	Minor
8.3	Minimaal 50% van de medewerkers neemt minimaal één maal per jaar deel aan een informatieve of educatieve activiteit ten aanzien van het slagervak (bijvoorbeeld bezoek aan vakbeurs of leverancier, kookworkshop, demonstratie van vaktechnieken, cursus).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aanwezigheid van lijst met informatieve of educatieve activiteiten waaraan medewerkers hebben deelgenomen.</li> <li>- Bij initiële audit bij bedrijf dat dit nog niet regelmatig doet: afspraak voor informatieve of educatieve activiteit moet gemaakt zijn.</li> </ul>	Minor

## Communicatie

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
9.1	De beschikbaarheid van gecertificeerd duurzaam vlees is voor klanten herkenbaar in de winkel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zichtbare uiting (bijvoorbeeld schapkaart) per duurzaam vleessoort in de winkel aanwezig.</li> </ul>	Minor

## Keuzemaatregelen Barometer Duurzame Slager

### Aandeel duurzame producten

Nr.	Criteria	Beoordelingsrichtlijn	Punten
1.2	Het percentage duurzaam vlees in het assortiment (zie verplichte eis 1.1) ligt meer dan 4% boven de ondergrens van het behaalde niveau (2 punten per 4% boven de ondergrens met een maximum van 4 punten, dus 8% in totaal).	– Zie verplichte eis 1.1.	2 of 4
1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verkoop van andere duurzame productgroepen (bv. scharreleieren, salades, sauzen, etc.) die niet onder de definitie vleesproducten (enkelvoudig en / of samengesteld) vallen.</li> <li>– Alleen producten met een certificaat dat is erkend door CvD agro/food* telt mee in het percentage duurzaam vlees. De volgende certificaten zijn op dit moment erkend: Milieukeur, EKO en scharrel.</li> </ul> <p>* Het College van Deskundigen stelt als voorwaarde om in aanmerking te komen voor erkenning dat certificatie geschiedt middels "derde partij certificatie" (de certificatie instelling dient te werken volgens EN 45011 en kan dit aantonen door minimaal één certificatieschema onder accreditatie te hebben, dit kan ieder willekeurig schema zijn) en dat het een certificatie betreft waar duurzaamheidsaspecten centraal staan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Percentage van de jaarlijkse hoeveelheid van het product dat het duurzaamheidskeurmerk heeft toetsen aan de hand van facturen, kassasysteem en/of overzichten van de leveranciers.</li> <li>– Beoordeling van duurzaamheid producten op basis van assortiment tijdens de audit.</li> <li>– Product dient jaarrond te worden aangeboden in de winkel.</li> </ul>	1 punt per product groep

### Verpakking

Nr.	Criteria	Beoordelingsrichtlijn	Punten
2.2	De eenmalig gebruikte <i>vleeswarenschaaltjes</i> zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijvoorbeeld zetmeel van maïs of pulp van suikerriet).	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Visuele toets van het verpakkingsmateriaal, herkenbaar aan het kiemplantlogo of OK Compost</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Indien geen logo op de verpakking zit: administratieve controle van specificaties van het verpakkingsmateriaal of inkoopbonnen.</li> </ul>	1
2.3	De eenmalig gebruikte <i>foodtainers</i> zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijvoorbeeld suikers van maïs).	– zie bij 2.2.	1
2.4	De <i>draagtassen</i> zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijvoorbeeld zetmeel van maïs).	– zie bij 2.2.	1



### Elektriciteit, gas en water

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
4.5	Het elektriciteitsverbruik wordt maandelijks geregistreerd.	– Registratiesysteem (bijvoorbeeld Excel, Milieubarometer of online systeem van energieleverancier of energiemodulelijst) of lijst met zelf opgenomen meterstanden toetsen.	1
4.6	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groene stroom.	– Administratieve toets van energiecontract of -rekeningen.	2
4.7	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groen gas.	– Administratieve toets van energiecontract of -rekeningen.	2

### Hygiëne en reinigingsmiddelen

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
6.5	De slager heeft een voldoende voor de jaarlijkse hygiëne keuring (onderdeel van de formulekeuring van Keurslagers) of een voldoende voor de hygiënemeting (hygiëne opslag en bedrijfsvoering + productmonsters).	– Rapportage van de hygiënekeuring en formulekeuring (via VVK) toetsen. – Rapportage van de hygiënemeting (via KNS, maximaal 1 jaar oud) toetsen. – Of een ander door CvD erkende keuring.	1
6.6	Het gebruik van reinigingsmiddelen wordt geregistreerd.	– Toetsen van registratie van openingsdata van nieuwe verpakkingen. Bij de opening van een nieuwe verpakking wordt berekend hoeveel per week is gebruikt van de voorgaande verpakking.	1
6.7	Het gebruikte reinigingsmiddel is op basis van enzymen.	– Verpakking (vermelding van het woord enzymen) en ontbreken van gevaar symbolen (met uitzondering van Andreaskruis dat aangeeft dat er een gezondheidsrisico is bij verkeerd gebruik) toetsen.	1
		–	

### Vervoer

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
		–	
7.3	Gebruik van bedrijfswagens met schone motor (euro 5).	– Technische specificatie van bedrijfswagens toetsen.	2
7.4	Medewerkers die bestellingen rondbrengen zijn geschoold in Het Nieuwe Rijden.	– Certificaten of diploma's Het Nieuwe Rijden (maximaal vier jaar oud) toetsen.	2

### Medewerkers

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
8.4	Het Personeelshandboek voor de slager is in het bedrijf aanwezig.	– Visuele toets van aanwezigheid handboek.	1
8.5	Medewerkers met een vast contract hebben jaarlijks een functioneringsgesprek.	– Aanwezigheid verslag van functioneringsgesprek (minimaal lijstje afspraken en te nemen actie toegewezen aan een persoon). – Toetsen voortgang afspraken.	2
8.6	Het bedrijf organiseert minimaal om de 4 jaar een in-company cursus over duurzaam en veilig werken.	– Deelname certificaat aan een in-company cursus over duurzaam en veilig werken (maximaal 4 jaar oud) toetsen.	2
8.7	Medewerkers hebben variatie in taken (bijv. verkoopmedewerker heeft ook de taak 'productie maaltijden' of de worstmaker helpt ook in de verkoop).	– Slager licht het toe aan de hand van het werkrooster.	1
8.8	Het bedrijf heeft medewerkers "met afstand tot de arbeidsmarkt" in dienst (werkloos, WAO, Wvg, Wajong, WGA).	– Administratieve toets van UWV-verklaring.	2
8.9	Het bedrijf stimuleert fietsen naar het werk.	– Toetsen van aanwezigheid fietsenplan of reis- en onkostenvergoedingen voor fietsers. – Punt wordt alleen toegekend indien de regeling concreet wordt toegepast.	1
8.10	Het bedrijf investeert in preventie van gezondheidsklachten.	– Toetsen of medewerkers een vergoeding krijgen voor fitness / fysiotherapie / massage.	1
8.11	Het bedrijf is een erkend leerbedrijf.	– Administratieve controle van inschrijving in leerbedrijvenregister.	1
8.12	Het bedrijf heeft afspraken met scholen over beschikbaarheid van stageplaatsen.	– Navragen van contactpersonen bij scholen	1

### Communicatie

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
9.2	Voor de klant is achtergrondinformatie over duurzaam vlees (zie eis 1.1) beschikbaar.	– Beschikbaarheid van folder, posters of instore communicatie over duurzaam vlees met toelichting op de duurzaamheid (aspecten, herkomst, etc.) van het desbetreffende vlees.	2
9.3	Voor de klant is achtergrondinformatie over (overige) duurzame assortimentsproducten beschikbaar.	– Beschikbaarheid van folder, posters of instore communicatie over de duurzame assortimentsproducten met toelichting op de duurzaamheid (aspecten, herkomst, etc.) van het desbetreffende product.	1

### Overige maatregelen die bijdragen aan duurzaamheid

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
10.1	Actieve deelname aan onderzoeksprojecten voor de verbetering van duurzaam inkopen en/of een duurzame bedrijfsvoering gerelateerd aan eisen en/of keuzemaatregelen uit het certificatieschema Barometer Duurzame Slager.	– Ondernemer van het bedrijf neemt actief deel aan een onderzoeksproject gerelateerd aan keuzemaatregelen in deze barometer waarbij de eindverantwoordelijkheid bij een onderzoeksinstelling ligt. – Ondernemer dient minimaal zelf 10 uur of € 1.000,- te besteden aan het project (voor het uitvoeren van experimenten en/of kennisuitwisseling).	2

## Bijlage 1

### Format Plan van aanpak elektriciteitsbesparing Barometer Duurzame Slager

**Bedrijf:**  
**Laatste keer bijgewerkt:**

Maatregel	Onderzoeken	Doen	Gedaan	N.v.t.	Planning*	Realisatie**
<b>Koelen van producten</b>						
Afdekken van open koel- en vriesmeubelen***, in ieder geval buiten openingstijden.						
Vervangen van verlichting in de toonbank door energiezuinige, minder warme verlichting.						
Hoger ophangen van verlichting boven de toonbank (indien geen LED wordt toegepast) zodat ze minder warmte aan de toonbank geven.						
Vervangen verlichting boven de toonbank door energiezuinige, minder warme verlichting.						
Pas de uitblaasrichting van de airco aan zodat de luchtstroom van de airco de werking van de koeling niet verstoort.						
Vervangen verlichting in koel- en vriescellen door energiezuinige, minder warme verlichting.						
Verlichting schakelen aan de deur.						
Isoleren van koelleidingen.						
Beter isoleren van wanden en vloeren van koelcellen en vriescellen.						
Toepassen van efficiënte ventilatiemotoren in koelcellen en vriescellen.						
Bij vervangen koel- en vriescellen: onderzoeken of warmte kan worden hergebruikt voor warmwatervoorziening.						
Bij vernieuwen winkel: vervangen losse koelapparaten door één efficiënt geïntegreerd koelsysteem.						
Frequentieregeling op koelinstallatie(s).						
<b>Verlichting / koelen van ruimten</b>						
Aanwezigheidsdetectie op verlichting.						
Vervangen achtergrondverlichting in de winkel door energiezuinige, minder warme verlichting, eventueel met daglichtafhankelijke regeling.						
Vervangen verlichting van werkruimten door energiezuinige, minder warme verlichting, eventueel met daglichtafhankelijke regeling.						
Vervangen nachtverlichting door energiezuinige verlichting.						
<b>Warmwatervoorziening</b>						
Installeren tijdklok op boiler.						

\* Bij voorkeur maand of kwartaal en jaar, kan ook bijvoorbeeld "bij aanschaf nieuwe koelcel" of "bij vernieuwen winkel" zijn.

\*\* Maand en jaar

\*\*\* Koelmeubelen anders dan de toonbank, afdekken van de toonbank met plastic kappen is een verplichte eis voor de Barometer Duurzame Slager.

Bronnen:

- Energiecentrum Midden- en Kleinbedrijf (Check uw koeling en bespaar zo € 1.000,- per jaar)
- InfoMil
- Stichting Stimular (www.duurzaamMKB.nl)