



De aanloopproblemen waar Marfo in de begin mee kampte zijn nu grotendeels overwonnen. Van verontreinigingen in de biologische groenten bijvoorbeeld is geen sprake meer. (Foto Marfo)

Biologische vliegtuigmaaltijden uitdaging voor Martinair Food

Verkrijgbaarheid biologisch vlees nog een bottleneck

VERWERKING

Martinair Food (Marfo), producent van vliegtuigmaaltijden, gebruikt sinds 1997 zoveel mogelijk biologische ingrediënten in de vliegtuigmaaltijden voor klant Swissair. Marfo heeft inmiddels zes verschillende Natural Gourmet maaltijden op het menu staan. Minstens 50% van de ingrediënten is biologisch. Eén maaltijd mag officieel het Eko-keurmerk dragen. Dat de 70%-grens van biologische ingrediënten voor de Natural Gourmet maaltijden vaak niet wordt gehaald is te wijten aan de beschikbaarheid en de prijs van biologisch vlees.

'Het was voor ons een absolute uitdaging om met de ontwikkeling van biologische maaltijden aan de slag te gaan', aldus directeur Peter van Hulst van Marfo. Het bedrijf is een dochter van Martinair Holland en gevestigd in Lelystad.

Swissair

'Het begon allemaal in 1996. Dat was een zeer slecht jaar voor de luchtvaart. Luchtvaartmaatschappijen waren op zoek naar een nieuw imago. De Zwitserse luchtvaartmaatschappij Swissair wilde het nieuwe imago invullen door aan hun passagiers natuurvriendelijke maaltijden aan te bieden, liefst zo biologisch mogelijk. De Zwitsers lopen in Europa voorop met hun aandacht voor milieu en gezondheid.' Van Hulst: 'Wij maakten al drie jaar diepvriesmaaltijden voor Swissair, dus

lag het voor de hand dat ze hun verzoek voor biologische maaltijden bij ons neerlegden. Wij zijn toen in overleg met Swissair en onder begeleiding van Skal gestart om de haalbaarheid van biologische diepvriesmaaltijden voor luchtvaartpassagiers te onderzoeken. Dit heeft ertoe geleid dat wij in de tweede helft van 1997 ongeveer één miljoen natuurvriendelijke maaltijden voor Swissair hebben verzorgd. Voor 1998 produceren we weer alle maaltijden voor Swissair op basis van het Natural Gourmet concept.'

Wetgeving

Marfo heeft inmiddels zes verschillende Natural Gourmet maaltijden op het menu staan. Minstens 50% van de ingrediënten is biologisch. Eén maaltijd mag officieel het Eko-keurmerk dragen. Sinds op 1 januari

1998 de nieuwe wetgeving voor biologische levensmiddelen van kracht is geworden, die eveneens op diepvriesmaaltijden voor de vliegtuigcatering van toepassing is, moeten levensmiddelen die als 'biologisch' worden verkocht voor ten minste uit 70% uit biologische ingrediënten bestaan. 'Voor 1 januari kenden we drie categorieën voor biologische levensmiddelen: de 50%-, 70%-, en 95%-categorie. De 50%-categorie is vervallen en de eisen aan de overige ingrediënten, die afkomstig zijn uit de gangbare teelt, zijn aangescherpt', legt Marfo-inkoopster Monique van Poorten uit. 'De overige ingrediënten moeten voorkomen in bijlage VI deel C van de verordening voor biologische levensmiddelen van de Europese Unie.' Voorbeelden van ingrediënten uit de gangbare teelt zijn onder meer allerlei (tropische) vruchten, noten en zaden, laos, piment, suikers en honing.

Biologisch vlees

Dat de 70%-grens van biologische ingrediënten voor de Natural Gourmet maaltijden vaak niet wordt gehaald is te wijten aan de beschikbaarheid van biologisch vlees. Monique van Poorten: 'Biologisch vlees is voor ons wel steeds beter verkrijgbaar, maar de combinatie

van prijs, het tijdstip waarop het beschikbaar is en de grote hoeveelheden van onze bestellingen is meestal nog zo ongunstig dat wij in overleg met Swissair toch kiezen voor niet biologisch vlees. Wij kiezen daarbij wel voor hormoonvrij scharrelvlees. Swissair eist niet dat de vliegtuigmaaltijden het Eko-keurmerk dragen. In Zwitserland is er een veelvoud aan keurmerken voor voeding op de markt en om zich hierin te onderscheiden is samen met Swissair het Natural Gourmet label ontwikkeld.'

Aanlooppromen overwonnen

De aanlooppromen waar Marfo in de beginperiode van het biologisch maaltijdenproject mee kampte zijn nu grotendeels overwonnen. 'In het begin hadden we veel last van verontreinigingen in de biologische groenten, zoals insecten, zand, larven en onkruid', vertelt Van Poorten. 'Wij krijgen hier de groenten gewassen en gesneden aangeleverd, dus we hebben hier de leveranciers op aangesproken. Dat is nu sterk verbeterd. Ook de grote hoeveelheden waar wij mee werken waren voor onze leveranciers soms een probleem. Ook daarin is een verbetering zichtbaar want er zijn steeds meer bedrijven die de capaciteit hebben om

ook het industriële kanaal te belevaren.' Marfo koopt voornamelijk in bij Nederlandse leveranciers, die de biologische producten ook het buitenland betrekken.

Flexibiliteit

Van Poorten: 'Met het gebruiken van biologische ingrediënten moeten we veel verder vooruit denken dan met gangbare ingrediënten. Want in januari gaan de leveranciers van diepvriesgroenten al met de boeren om de tafel zitten om de bestellingen van het zaai-goed voor het komend jaar door te spreken. Biologische boeren telen meer volgens de vraag van leveranciers dan in de gangbare praktijk gebruikelijk is. Er is minder overproductie dus heb je als inkoper ook minder uitwijkmogelijkheden naar andere leveranciers toe. Dat wringt enigszins met de flexibiliteit die van ons wordt verwacht in de luchtvaartwereld, waar de klant altijd koning is. Stel een maaltijd, waaraan veel voorbereiding en planning aan vooraf is gegaan, valt niet goed bij de passagiers, dan moet de maaltijd tussentijds worden aangepast, ondanks alle afspraken die gemaakt zijn. Van ons wordt verwacht dat wij hier direct op inspelen.' Ook met de bereiding van gebonden sauzen heeft Marfo te maken gehad met kinderziektes. Biologische bindmiddelen zijn niet gemodificeerd en daarom minder geschikt om in te vriezen. Met hulp van een collega met een scheikundige achtergrond hebben de koks van Marfo dit probleem kunnen oplossen. Omdat Marfo werkt volgens het ISO-NEN 9001 kwaliteitszorgsysteem en de HACCP-richtlijnen, waarmee vermenging van grondstofstromen wordt voorkomen, was het werken met biologische ingrediënten bedrijfsmatig goed in te passen.

Natuurvriendelijk

De koks van Marfo zijn momenteel weer druk in de weer met het ontwikkelen van enkele nieuwe Natural Gourmet maaltijden. Voorlopig produceert Marfo alleen nog natuurvriendelijke maaltijden voor Swissair. De overige achttien klanten van Marfo hebben nog geen belangstelling getoond voor biologische maaltijden. Maar ook de Duitse maatschappij Lufthansa serveert passagiers biologische maaltijden, zij het alleen nog aan passagiers in first en business class op Noord-Atlantische vluchten. Swissair maakt geen onderscheid naar de prijs van het ticket en serveert de Natural Gourmet maaltijden aan alle passagiers.



Het tussentijds aanpassen van de samenstelling van de maaltijden is biologisch moeilijker dan gangbaar, vanwege de krappe teeltplanning van biologische telers. (Foto Marfo)