

FoodCert groeit uit NIZO food research en verhuist naar eigen locatie

‘Als all-rounder in b



Rolf Grijpma (l) en Gerard van der Ven in het nieuwe pand aan de Arnhemseweg 18 in Ede.

September dit jaar bestond certificatie-instelling FoodCert 12,5 jaar. Per 1 november is FoodCert verhuisd binnen Ede van NIZO food research naar een eigen pand aan de Arnhemseweg 18. Een mooie gelegenheid om met directeur Rolf Grijpma en zijn beoogd opvolger Gerard van der Ven bij te praten. Over FoodCert, het groeiend aantal certificaten en de keus om een ketenbreed certificatiepakket aan te bieden en daarmee samenhangend EurepGAP-certificering.

Aanleiding voor dit interview is een e-mailtje met de mededeling: FoodCert verhuist. Toch vreemd, denk ik. Sinds de oprichting op 18 februari 1991 is deze bescheiden certificatie-instelling die zijn wortels heeft in de zuivel en retail, gehuisvest bij NIZO food research in Ede. “Groei”, luidt later de verklaring als ik Rolf Grijpma, directeur van FoodCert, bezoek en tevens spreek met zijn opvolger in spé certificatiemanager Gerard van der Ven.

Hoe gaat het met FoodCert?

Grijpma: “Goed. In september bestonden we twaalf en een half jaar. Door uitbreiding van de activiteiten en autonome groei moesten we uitkijken naar een andere locatie. Uitbreiding van kantoorruimte kon NIZO food research ons niet bieden, daar zij de ruimte zelf hard nodig hebben.”

Uitbreiding van activiteiten?

“Sinds 2001 certificeren we in Nederland

business blijven'

EurepGAP. Daarvoor werken we samen met de twee inspectie-instellingen NAK Agro en Agro Quality Support, afgekort als AQS. Begin dit jaar hebben we onze activiteiten voor EurepGAP uitgebreid naar India. Dat land exporteert veel fruit naar Groot-Brittannië, Nederland en het Midden-Oosten. Juli dit jaar zijn we ook in Griekenland begonnen, een maand later gevolgd door België. Tot nu toe hebben wij zo'n twaalfhonderd certificaten uitgegeven, het merendeel in Nederland en verder in België, Griekenland, Duitsland en Malta. De laatste betreft vooral aardappelen."

Vindt er autonome groei bij de certificering van HACCP-systemen plaats?

"Dat kabbelt gewoon voort. We zien daar een jaarlijkse toename van zeven tot tien procent. Het zijn nu vooral de middelgrote en kleinere bedrijven, waaronder veel toeleveranciers van de industrie, maar ook van de retailorganisaties die hun HACCP-systeem laten certificeren. De behoefte aan een aantoonbaar goed werkend HACCP-systeem is daar groot, terwijl complete kwaliteitssystemen voor die bedrijven vaak te hoog gegrepen zijn en ook niet echt noodzakelijk zijn. Soms

De industrie vraagt zich in wanhoop af: 'Waar gaat dit over?'

gaat het om bedrijven met maar een handjevol mensen, die specialiteiten van een zeer hoge kwaliteit maken."

Over het certificeren van winkels volgens de CBL-Hygiëncode hoor ik niets meer.

"Klopt. Eigenlijk is dat doodgebloed. Jammer, want het is een mooi managementinstrument voor formulebeheer bij de retail." Van der Ven springt bij. "Veel is terug te voeren op de verantwoordelijkheid van de winkelonternemer. De nieuwe CBL-Hygiëncode eist daarover strikte duidelijkheid. De meeste supermarktformules werken met franchisers of een mix van franchisers en eigen winkels. De hoofdkantoren hebben gezegd dat

deze lokale ondernemers zelf verantwoordelijk zijn voor hun winkel en willen daarom niet voorschrijven dat zij hun winkel laten certificeren."

Hoeveel procent van de winkels is ooit gecertificeerd?

Grijpma: "De grote retailketens hebben bij elkaar circa 6.000 winkels. Daarvan hebben wij er – als enige – ongeveer tweehonderd een certificaat verleend."

Rond het benchmarkingmodel GFSI van de retail zijn veel problemen. Wat is uw ervaring?

"De acceptatie van de diverse standaarden, die uitwisselbaar zouden moeten zijn, werkt in ieder geval niet in Nederland. De Engelse retailers zeggen doodleuk: wij willen BRC, waarbij een enkeling alleen van Efsis een beoordeling wil omdat die op onderdelen afwijkt van de gangbare BRC-inspectie. Hoewel de eerste en tweede versie van de BRC-standaard door de Britse retail zelf zijn opgesteld en vernieuwd, was er bij de derde versie vooral vanuit Duitsland behoefte aan afstemming. Dit bleek onmogelijk."

Vandaar dat de Duitsers hun eigen International Food Standaard (IFS) hebben opgesteld, waar de Fransen zich inmiddels bij hebben aangesloten?!

"Als certificatie-instelling hebben we inhoudelijk over de standaarden geen mening. Tussen de IFS en BRC zijn technisch gezien minieme verschillen, met uitzondering van de status van een major afwijking. Als je als producent beide standaarden naast elkaar legt, vraag je je in wanhoop af: Waar gaat dit over? Moet ik nu alweer iemand laten komen?"

Ziet u een oplossing?

"Niet direct. Het is een kwestie van mentaliteit en macht van de grote Europese landen en hun retailers."

Eén certificaat is niet in het belang van certificatie-instellingen.

"Dat is niet zo. Als certificatie-instelling moet je nu een grote verscheidenheid

aan certificatieproducten 'in de lucht houden'. Dat vergt veel inspanning en kosten waarvoor toch maar een beperkte marktvraag bestaat. Je zou je ook kunnen voorstellen dat de retailers zeggen: 'Ja jongens, laten we wijzer zijn, we stoppen hiermee'. Misschien onder druk van de producenten of onder drang naar grotere efficiëntie gebeurt dit een keer."

Hoe reageert de industrie?

Van der Ven: "Die gaat er steeds vaker opportunistisch mee om. De nadruk ligt op het behalen van het certificaat en steeds minder op de achterliggende gedachte. Dat is een averechtse en ongewenste reactie, die de retail zeker niet wil, maar zich nog onvoldoende realiseert. Ook zie je regelmatig dat bedrijven zich juridisch opdelen en alleen dat deel waar producten voor de Engelse markt worden geproduceerd voor BRC laat certificeren. Indien het BRC-certificaat voor een bedrijfsonderdeel niet afkomt, komt het IFS-stuk niet in gevaar. De risico's worden gespreid. Of dit vanuit de bedrijfsvoering gezien altijd doelmatig is, betwijfel ik. Ik adviseer producenten dan ook om met hun klanten in discussie te gaan."

Grijpma loopt weg om de telefoon op te nemen voor, wat later blijkt, een offerte voor het EurepGAP-certificeren van vijf bananenrijperijen. Grijpma: "Dit is een typisch voorbeeld van de wildgroei in certificatieland. Bedrijven laten een onderdeel certificeren, in dit geval de technische en logistieke voorziening. Als zij zich later bijvoorbeeld voor BRC en EurepGAP willen laten certificeren, moeten zij een andere certificatie- of inspectie-instelling nemen, daar de eerste dit niet verzorgt. Niet voor niets zijn wij als een van de weinigen begonnen met EurepGAP. Voor een kleine organisatie als die van ons, betekent dat een forse extra belasting. Toch doen we dat, daar we de klant in de gehele voedselketen een compleet certificatiepakket willen aanbieden. Daarmee blijven we in business."

Hans Damman