



MSC Nederland
Sweelinckplein 9-11, unit 18
2517 GK Den Haag
Tel: +31 (0)70-360 5979

Geachte heer, mevrouw,

Voor u ligt een stappenplan dat het On-Line Assessment (OLA) instrument dat MSC speciaal voor de horeca heeft ontwikkeld, aan u verduidelijkt.

Wat is OLA?

Iedere partij in de keten die vis uit een MSC gecertificeerde visserij met het ecolabel er op wil verkopen, moet in het bezit zijn van het MSC-traceerbaarheidscertificaat. Hiermee borgt MSC richting consumenten dat vis, schaal- en schelpdieren met het MSC-ecolabel ook echt uit een gecertificeerde visserij komen. Deze certificering vindt plaats nadat het bedrijf aan een onafhankelijk certificeringsbureau (CB) heeft aangetoond dat het bedrijfsproces zo is ingericht dat MSC gecertificeerde vis niet kan worden vermengd met niet-gecertificeerde vis. Het CB brengt hiervoor een of meerdere bezoeken op locatie.

De On-line Assessment is een instrument voor restaurants om makkelijker en goedkoper toegang te krijgen tot MSC-certificering. Alles wat normaal gesproken zou moeten worden aangetoond bij het bezoek op locatie, kan nu via internetcertificering worden afgehandeld. Het CB zal wel steekproefsgewijze controles op locatie uitvoeren.

Het OLA systeem is sinds januari 2010 beschikbaar voor Nederlandse en Britse restaurants. MSC heeft via de horecabladen, Koninklijke Horeca Nederland en haar eigen website www.msc.org/nl aangekondigd dat het systeem beschikbaar is.

Stap 1: Restaurant registratie

Het OLA-instrument werkt door een restaurant toe te staan zich te 'registreren' via de beveiligde OLA-website op internet. Het registratieproces verzamelt het merendeel van de informatie die normaliter bij de start van een MSC-certificering verzameld wordt door het CB.

Stap 2: CB accepteert of wijst restaurant als klant af.

Het CB zal de informatie evalueren en accepteert of wijst de aanmelding af. OLA mag namelijk alleen worden ingezet voor onafhankelijke restaurants en niet voor bijvoorbeeld ketens of cateraars. Het OLA-systeem stuurt na acceptatie van de aanmelding inlog-gegevens naar het restaurant. Tevens worden de algemene voorwaarden van het CB en een factuur direct naar de chef-kok of manager gemaild.

Het CB zal een introductie telefoongesprek inplannen met het restaurant zodat ze met elkaar kunnen kennismaken en zich ervan te verzekeren, dat het restaurant op de hoogte is van de te nemen stappen.



MSC Nederland
Sweelinckplein 9-11, unit 18
2517 GK Den Haag
Tel: +31 (0)70-360 5979

Stap 3: Restaurant verschaft bewijs voor naleving van de traceerbaarheidseisen (=‘compliance’) en betaalt

Het restaurant vult het online formulier in met gebruik van de checklijst en het begeleidend document die zijn opgesteld als hulp tijdens de voorbereiding. Het restaurant dient bewijsmateriaal om ‘compliance’ aan te kunnen tonen, online in de vorm van bijlagen bij te voegen. Dit bewijsmateriaal kan bestaan uit documenten, foto’s van hun locatie, trainingsmateriaal aan het personeel en andere informatie die hun begrip voor de naleving van de traceerbaarheidseisen (‘Chain of Custody’) bewijst.

Het restaurant kan te allen tijde inloggen en beginnen met het invullen van het online formulier (tussentijds opslaan en op een later tijdstip verder gaan is mogelijk). Maar het is niet mogelijk het online formulier in te dienen bij het CB voordat de betaling door het OLA-systeem is ontvangen.

Zodra de betaling is afgehandeld en het restaurant is tevreden met alle informatie die ze heeft verzameld, wordt het online ingevulde formulier bij het CB ingediend.

Stap 4: CB voert ‘remote desktop audit’ uit en verstrekt certificaat (indien van toepassing)

Op basis van de aangeleverde informatie voert het CB een audit op afstand uit via zijn computer (=remote desktop audit). Indien meer informatie nodig is, zal het CB hier om verzoeken. Het restaurant krijgt maximaal twee keer de gelegenheid om de extra benodigde informatie aan te leveren. Het CB zal ook een telefoongesprek met het restaurant organiseren om de informatie te controleren. Een rapport zal worden opgesteld. Voordat een MSC-traceerbaarheidscertificaat wordt verstrekt aan het restaurant, zal het rapport eerst worden geëvalueerd door de certificeringscommissie.

1x per maand, stuurt het CB een factuur naar het OLA systeem om de betalingen te ontvangen van alle restaurants die een audit hebben ondergaan.

Stap 5: Naleving van de traceerbaarheidseisen (=compliance) controleren

Om zeker te zijn dat OLA de naleving van de traceerbaarheidseisen op een goede manier beoordeelt, zal er een 10% op locatie audit vereiste zijn. Uw restaurant kan daarvoor geselecteerd worden.

Hoewel het OLA-instrument al een eerste proeffase heeft doorlopen, zal in de eerste helft van 2009 het systeem grondig worden getest. Als onderdeel van deze uitgebreide proef zal MSC een extra 40% 'op locatie audits' financieren.

Licentie gebruik ecolabel

Zodra het restaurant het certificaat heeft ontvangen, mag het zich MSC gecertificeerd noemen. Het gebruik van het ecolabel, de woorden Marine Stewardship Council of MSC op het menu of andere uitingen mag pas nadat het restaurant een logolicenseovereenkomst is aangegaan met MSC. Zie: <http://www.msc.org/nl/ga-voor-certificering/gebruik-het-msc-ecolabel>



MSC Nederland
Sweelinckplein 9-11, unit 18
2517 GK Den Haag
Tel: +31 (0)70-360 5979


Hoe betalen restaurants?

De OLA website handelt de facturen af.

Facturering omvat:


1. Kosten m.b.t. tijd geïnvesteerd in OLA evaluatie en opstellen rapport
2. Circa 10% van locatie-auditkosten + extra uitgaven (10% locatie check)
3. Administratieve bijdrage voor website
4. Jaarlijkse bijdrage voor logo licentie (volume royalty gefactureerd door MSC)

Voorbeeld van het online formulier (deze zal in de toekomst ook in een Nederlandse versie beschikbaar zijn)



CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD
MSC
www.msc.org

Welcome to the On-Line Assessment site for restaurants seeking MSC Chain of Custody certification.



More info | **Register** | **Login**

IMPORTANT: Before you start filling in the questionnaire below, please ensure that you have downloaded and read the [checklist and guidance document](#).

Once you start filling the questionnaire in, you may save it at any time. When you are satisfied that you have filled it in completely, please click 'save and submit' which will send the answers to your certifier. Your certifier will then review your submission and if necessary, get back in contact with you to clarify some of your answers. When they are satisfied that your systems meet the MSC's traceability standard, they will then send you a certificate and you will be able to start using the MSC logo in your restaurant (if you've signed a [logo licensing agreement](#)).

Good luck and please [contact the MSC](#) if you need any help.

Current status:
Registered.

1. Ordering.

↓

1.1 How do you ensure that each of your suppliers of MSC fish are certified, and for the right fisheries and activities?

1.2 Who are your suppliers of MSC fish?

1.3 What must you do before using a new supplier for MSC fish, or ordering a new type of MSC fish (e.g. a new species, or a fresh product when previously you had used frozen) from an existing supplier?


1.4 How do you communicate to your supplier that you want to buy MSC fish, and that they should not replace it with anything else, even in an out of stock situation?

Upload supporting evidence

→

2. When MSC Fish is delivered.

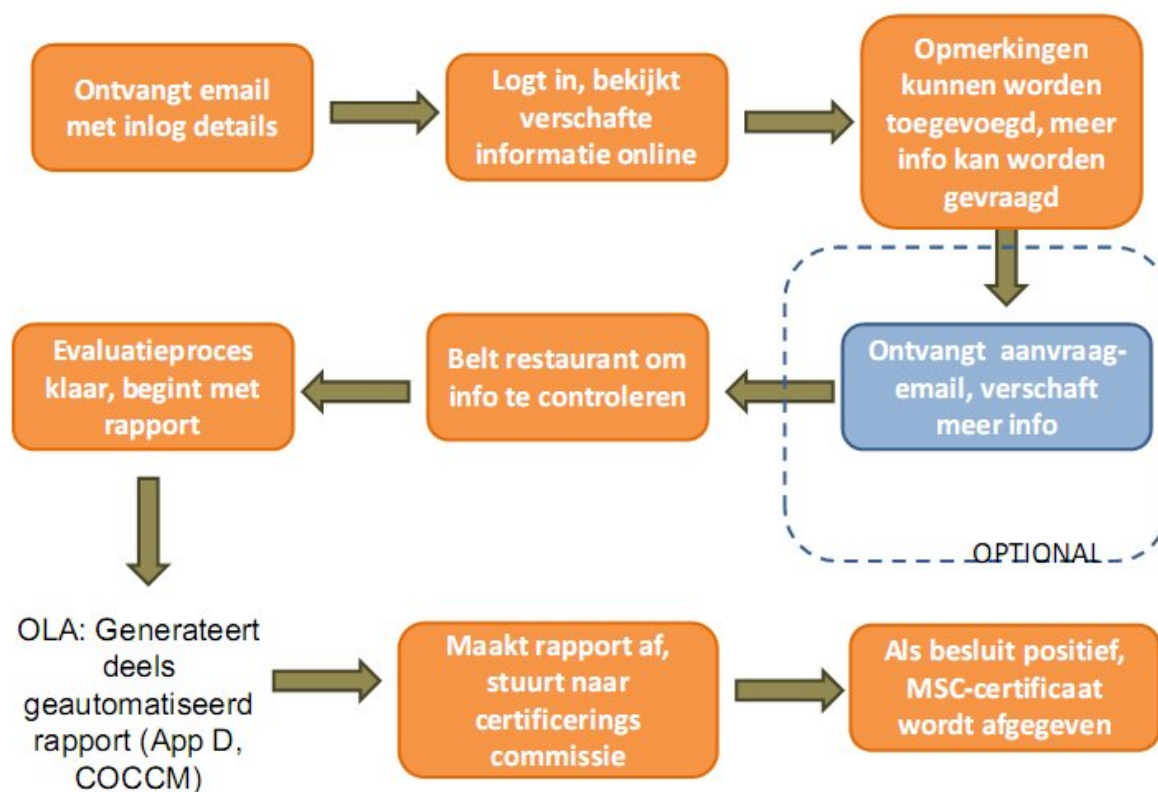
→





MSC Nederland
Sweelinckplein 9-11, unit 18
2517 GK Den Haag
Tel: +31 (0)70-360 5979

Wat doet het CB nadat de chef-kok/manager alles online heeft ingevuld?



Voor meer informatie kunt u benaderen:

Nathalie Steins
Manager Nederland - Marine Stewardship Council
nathalie.steins@msc.org

Karin Fredrikze
Commercial Officer Nederland – Marine Stewardship Council
karin.fredrikze@msc.org