



Afstudeerwerkstuk

Halal- en Kosher-certificering

Tessa de Vries
3029811
Aeres hogeschool Dronten

**Meerwaarde halal- en kosher-certificering voor Nederlandse kaasproducenten gericht op
de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië**

Afstudeerwerkstuk

Opdrachtgever:

Aeres hogeschool Dronten
De Drieslag 4
8251 JZ Dronten
Tel: 088-0206000
info.hogeschool.dronten@aeres.nl

Stagebiedende organisatie:

Royal Lactalis Leerdammer
Steenovenweg 4
4145 KK Schoonrewoerd

Stagebegeleider:

Christian Bax
Tel: 06-20600971
christian.bax@nl.lactalis.com

Afstudeerdocent:

Fenny Frens
f.frens@aeres.nl

Datum/Plaats:

juni 2023, Schoonrewoerd

Auteur:

Tessa de Vries
Schuwacht 248
2941EK Lekkerkerk
Tel: 06-55975880
3029811@aeres.nl

Opleiding:

Bedrijfskunde en agrifoodbusiness

DISCLAIMER

Dit rapport is gemaakt door een student van Aeres Hogeschool als onderdeel van zijn/haar opleiding. Het is géén officiële publicatie van Aeres Hogeschool. Dit rapport geeft niet de visie of mening van Aeres Hogeschool weer. Aeres Hogeschool aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor enige schade voortvloeiend uit het gebruik van de inhoud van dit rapport.

Voorwoord

Voor u ligt het afstudeeronderzoek van mijn opleiding bedrijfskunde en agrifoodbusiness aan de Aeres Hogeschool te Dronten.

In dit rapport is er onderzoek gedaan naar de meerwaarde van halal- en kosher-certificering op kaasproducten voor Nederlandse kaasproducenten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië. Het afstudeerwerkstuk is geschreven in het kader van afstuderen voor de opleiding bedrijfskunde en agrifoodbusiness aan de Aeres Hogeschool in Dronten.

Het onderwerp voor dit afstudeerwerkstuk is ontstaan tijdens mijn stage bij Royal Lactalis Leerdammer in Schoonrewoerd. Tijdens deze stage kwam naar voren dat het voor kaasproducenten heel interessant kan zijn om een halal- en kosher-certificering te behalen. Daarnaast vind ik het zelf ook een erg interessant onderwerp, omdat ik niet veel kennis over dit onderwerp had en het mij leuk leek om me te verdiepen in dit onderwerp.

Na aanleiding van het schrijven van het vooronderzoek is er op basis van de feedback verandering aangebracht bij hoofdstuk 1.4 afbakening. Er is aangegeven waarom er bewust voor de landen Duitsland, Frankrijk en Italië is gekozen.

Voor het schrijven van dit afstudeeronderzoek wil ik Fenny Frens & Christian Bax bedanken voor de begeleiding en ondersteuning. Daarnaast wil ik ook de certificeringsinstanties bedanken voor de tijd en moeite die zij hebben genomen om tijd vrij te maken voor een interview.

Tessa de Vries

Schoonrewoerd, juni 2023

Inhoud

Samenvatting.....	6
Summary	7
1. Inleiding	8
1.1 Zuivelsector	8
1.1.1 Ontwikkelingen kaasmarkt	8
1.1.2 Kaasproducenten.....	9
1.1.3 Exportbestemmingen kaas	9
1.1.4 Soorten kaas	10
1.1.5 Certificeringen	11
1.2 Halal-en kosher.....	12
1.2.1 Halal- en kosher certificeringen	12
1.2.2 Halal- en kosher kaas.....	13
1.2.3 Doelgroep en marktvraag.....	13
1.3 Knowledge gap	14
1.4 Afbakening.....	15
1.5 Hoofdvraag en deelvragen	15
1.6 Doelstelling.....	15
2. Materiaal en methode.....	16
2.1 Deelvraag 1.....	16
2.2 Deelvraag 2.....	17
2.3 Deelvraag 3.....	18
2.4 Validiteit en betrouwbaarheid	18
2.5 Planning	19
3. Resultaten.....	20
3.1 Deelvraag 1 resultaat	20
3.1.1 Aanbod	20
3.1.2 Prijzen halal kaas	21
3.1.3 Prijzen kosher kaas	22
3.2 Deelvraag 2 resultaat	23
3.2.1 De algemene procedure	23
3.2.2 Halal-certificering	24
3.2.3 Kosher-certificering	24
3.3 Deelvraag 3 resultaat	25
3.3.1 Afnemers	25
3.3.2 Consumptie en doelgroepgrootte	26

4. Discussie	28
4.1 Reflectie methode	28
4.2 Reflectie resultaten	28
5. Conclusie	30
5.1 Conclusie deelvraag 1	30
5.2 Conclusie deelvraag 2	30
5.3 Conclusie deelvraag 3	31
5. Aanbevelingen	32
Bibliografie	33
Bijlagen	39
Bijlage I interviewvragen certificeringsinstantie	39
Bijlage II Gesprek Theodoor Bos.....	40
Bijlage III interview Halal Quality Control	41
Bijlage IV interview Halal Audit	44
Bijlage V interview The Orthodox Union.....	46
Bijlage VI interview Kosher KCS.....	48
Bijlage VII interview Kosher Holland	51

Samenvatting

De Nederlandse zuivelsector is één van de grootste en meest vitale landbouwsectoren in Nederland en levert dagelijks bijdrage aan de Nederlandse Economie. Bij het produceren van zuivel zijn er verschillende certificeringen, waaronder halal- en kosher-certificering op kaasproducten. Dit zijn twee religieuze certificaten die aantonen dat voedsel en producten voldoen aan de religieuze vereisten van islamitische en joodse gemeenschappen. De vraag naar halal- en kosher-gecertificeerde producten blijft wereldwijd groeien.

Het doel van dit onderzoek is om te kijken naar de meerwaarde van halal- en kosher-certificering voor Nederlandse kaasproducenten op kaasproducten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië. Daarvoor is de onderzoeksvraag opgesteld: “Wat is voor Nederlandse kaasproducenten de meerwaarde van halal- en kosher-certificering op kaasproducten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië?”

Om antwoord te geven op de onderzoeksvraag is er gebruik gemaakt van deskresearch om in kaart te brengen wat de verschillen zijn tussen gecertificeerde kaas en reguliere kaas. Daarnaast zijn er interviews afgenomen met 2 halal certificeringsinstanties en 3 kosher certificeringsinstanties om in kaart te brengen welke stappen kaasproducenten moeten doorlopen om een certificering te verkrijgen. Tevens is er gekeken naar de grootte van de markt voor halal- en kosher-gecertificeerde kaas.

Uit de resultaten is gebleken dat er bij de prijs tussen halal-gecertificeerde kaas en regulier kaas weinig tot geen prijsverschil zit. Daarentegen is er bij kosher-gecertificeerde kaas en reguliere kaas een duidelijk prijsverschil te zien. Dit kan verklaard worden door de strengere productievereisten die kosher-certificering met zich meebrengt in vergelijking met halal-certificering. Deze bevindingen laten zien dat halal-certificering een haalbare strategie kan zijn voor Nederlandse kaasproducenten, terwijl kosher-certificering mogelijk een grotere investering vereist. Tevens is er uit de resultaten gekomen dat het behalen van deze certificeringen de exportmogelijkheden vergroot. Duitsland, Frankrijk en Italië hebben een goede markt voor halal- en kosher-gecertificeerde producten en worden voornamelijk aangeboden in supermarktketens en speciaalzaken in grote steden. Het blijkt wel dat er maar een beperkt aanbod is van gecertificeerde kaasproducten bij de retailers in Duitsland, Frankrijk en Italië.

Voor verder onderzoek kan er gericht onderzoek gedaan worden naar huidige/relevante afnemers om te peilen of er interesse is in halal- en kosher-gecertificeerde kaas. Daarnaast is het aan te bevelen om te beoordelen of het haalbaar is om bepaalde procesveranderingen aan te brengen om de certificeringen te verkrijgen en of deze opwegen tegen de voordelen die het met zich meebrengt.

Summary

The Dutch dairy sector is one of the largest and most vital agricultural sectors in the Netherlands and contributes daily to the Dutch Economy. Dairy production involves several certifications, including halal and kosher certification on cheese products. These are two religious certificates that demonstrate that food and products meet the religious requirements of Islamic and Jewish communities. The demand for halal- and kosher-certified products continues to grow worldwide.

The purpose of this research is to look at the added value of halal and kosher certification for Dutch cheese producers on cheese products aimed at export to Germany, France and Italy. To this end, the research question was formulated: "What is the added value of halal and kosher certification for Dutch cheese producers on cheese products aimed at export to Germany, France and Italy?"

To answer the research question, desk research was used to identify the price differences between certified cheese and regular cheese. In addition, interviews were conducted with 2 halal certification authority and 3 kosher certification authority to identify the steps cheese producers must go through to obtain certification. The size of the market for halal and kosher certified cheese was also examined.

The results showed that there is little to no price difference between halal-certified cheese and regular cheese. In contrast, kosher-certified cheese and regular cheese show a clear price difference. This can be explained by the stricter production requirements of kosher certification compared to halal certification. These findings show that halal certification may be a more feasible strategy for Dutch cheese producers, while kosher certification may require a greater investment. Also, the results showed that obtaining these certifications increases export opportunities. Germany, France and Italy have a good market for halal- and kosher-certified products and are mainly offered in supermarket chains and specialty stores in large cities. It does appear that there is limited supply of certified cheese products at retailers.

For further research, more targeted surveys of current/relevant buyers can be conducted to see if there is interest in halal and kosher-certified cheese. In addition, it is recommended to assess the feasibility of making certain process changes to obtain the certifications and whether they outweigh the benefits.

1. Inleiding

1.1 Zuivelsector

De Nederlandse zuivelsector is één van de grootste en meest vitale landbouwsectoren in Nederland en levert een belangrijke bijdrage aan de Nederlandse economie. De sector is onder andere succesvol door het gunstige klimaat, maar ook door de strategische ligging in Europa (aan zee) en de goede infrastructuur. De Nederlandse zuivelsector heeft een sterke internationale positie. Met zo'n 2% van de wereldmelkproductie is de sector goed voor bijna 5% van de wereldzuivelmarkt.

Van alle melk die verwerkt wordt in Nederland, blijft 35% in Nederland en bijna twee derde is bestemd voor de export. Meer dan de helft van de export van zuivel gaat naar Duitsland, België, Frankrijk en Verenigd Koninkrijk. (nzo, sd). Ongeveer 25% van de melk gaat naar landen buiten de EU, zoals Azië, Afrika, het Midden-Oosten en de VS. Van de zuivelproducten wordt er jaarlijks tussen de 7 en 8 miljard euro in het buitenland verkocht (zuivelonline, sd).

De meeste zuivelproducten blijven binnen een straal van 800 km. Nederland is geïntegreerd in de Europese aanvoerketen, levert veel verse producten en is vaak kostprijsleider op basis van efficiënte productie en goede logistiek. Er is wel noodzaak om te blijven investeren op het gebied van technologie, duurzaamheid en kwaliteit om de concurrentie voor te blijven. De afzet naar landen buiten de EU is vaak risicovoller, mede door de potentiële handelsbelemmeringen en de opkomende concurrentie van andere plekken en/of lokale productie (melkveebedrijf, 2021)

1.1.1 Ontwikkelingen kaasmarkt

Kaas is het belangrijkste zuivelproduct van Nederland. Van de Nederlandse melk wordt 56% gebruikt voor de productie van kaas. Daarnaast worden uit wei, een bijproduct van de productie van kaas, onder meer hoogwaardige eiwitten gehaald voor babyvoeding, medicijnen en sportvoeding. Voor de toekomst wordt er verdere groei voor de vraag naar kaas en naar hoogwaardige eiwitten verwacht (nzo, 2020).

De kaasproductie heeft zich de afgelopen jaren verder ontwikkeld en er zijn verschillende ontwikkelingen te zien. Zo wordt er steeds meer gedigitaliseerd, waarbij technologie wordt gebruikt om het productieproces te optimaliseren. Ook wordt er steeds meer focus gelegd op duurzaamheid, er wordt gekeken naar manieren om het energieverbruik en de CO₂ uitstoot te verminderen en er wordt gekeken naar de mogelijkheden voor duurzame verpakkingen. Naast de duurzaamheid worden er ook steeds meer nieuwe kaassoorten ontwikkeld in de afgelopen jaren. Zo zijn er steeds meer smaken en variaties, zoals kaas met kruiden en truffelkaas.

Voor de komende jaren zijn er ook heel wat ontwikkelingen. Zo is er een groeiende vraag naar biologische kaas, zowel in Nederland als in andere landen. De populariteit van kaasalternatieven neemt toe, want steeds meer consumenten zijn op zoek naar alternatieven voor de traditionele kaasproducten, zoals veganistische of plantaardige kaas (vakblad voedingsindustrie, 2021). Er zijn steeds meer consumenten bewust van de relatie tussen voeding en gezondheid. Veel mensen zijn geïnteresseerder geraakt om meer te weten te komen over de invloed van voedsel op hun gezondheid. Naast gezondheid is duurzaamheid ook een belangrijke factor voor de Europese consument. Consumenten zijn bereid om minstens 5% meer te betalen voor biologisch voedsel dat eerlijk, lokaal en duurzaam is geproduceerd (agf, 2021).

1.1.2 Kaasproducenten

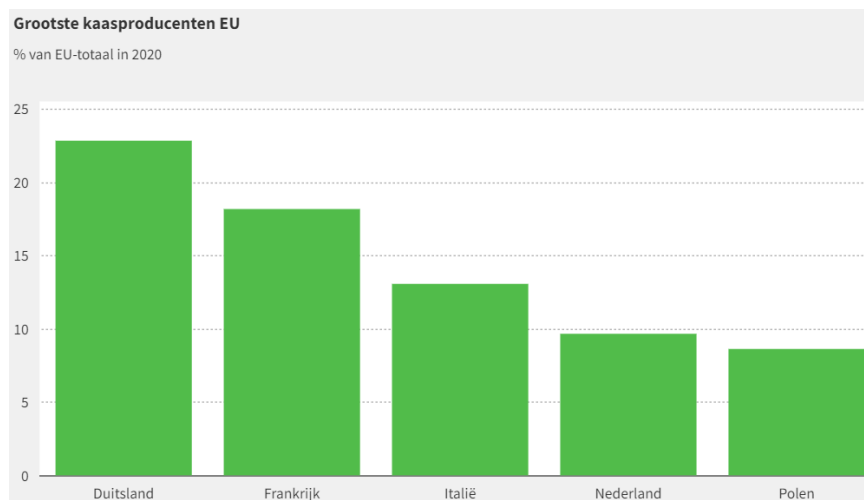
Wereldwijd wordt er 22 miljard ton kaas per jaar geproduceerd. Het grootste kaasproductieland ter wereld is de Verenigde Staten met een productie van 5,5 miljoen ton per jaar. Wereldwijd staat Duitsland op de tweede plaats met 2,7 miljoen ton kg jaarlijkse productie. Op de derde plaats staat Frankrijk met een productie van 1,8 miljoen ton per jaar. Nederland staat op de 5^e plaats met een productie van 0,77 miljoen ton productie per jaar (atlas big, 2020).

Wereldkaasproductie per land

	land	Productie (ton)	Productie per persoon (kg)
	Verenigde Staten van Amerika	5.584.857	17,039
	Duitsland	2.740.582	33,122
	Frankrijk	1.886.044	28,026
	Italië	1.253.842	20,746
	Koninkrijk der Nederlanden	771.941	44,747

Figuur 1 Wereldkaasproductie per land (atlas big, 2020)

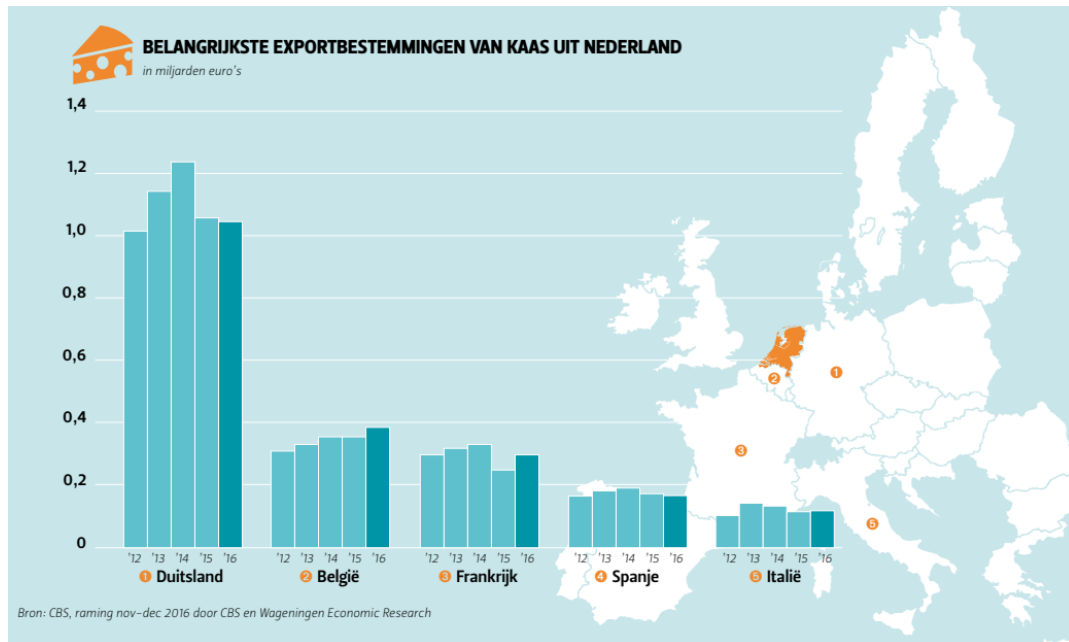
In Europa kwam de kaasproductie in 2020 uit op 10,3 miljoen ton. De Nederlandse kaasproductie kwam uit op 999.600 ton, dat is goed voor 9,7% van het EU-totaal. Dit is kaas gemaakt van koe-, buffel-, geiten- en schapenmelk. Binnen de EU is Duitsland de grootste kaasproducent, goed voor 2,3 miljoen ton. Frankrijk staat op de tweede plaats met 1,8 miljoen ton (zie figuur 2) (Veldman, food agribusiness, 2021).



Figuur 2 Tabel grootste kaasproducenten EU (Veldman, food agribusiness, 2021)

1.1.3 Exportbestemmingen kaas

De kaasexport van Nederland is in 2020 zowel in waarde als in volume met 1% toegenomen. Het exportvolume van kaas was bijna 926 ton. Bij de totale uitvoerwaarde van de Nederlandse zuivelindustrie nam in 2020 de groei met 3,5% af door de gevolgen van de coronacrisis. Bij de belangrijkste productgroep kaas was sprake van lichte groei (agroberichten buitenland, 2021). Voor Nederland zijn Duitsland, België en Frankrijk de belangrijkste exportlanden voor kaas, dit is weergegeven in figuur 3 (nzo, 2018).



Figuur 3 belangrijkste exportbestemmingen van kaas uit Nederland (nzo, 2018)

1.1.4 Soorten kaas

Kaas is een van de meest populaire zuivelproducten ter wereld en wordt veel geproduceerd en geconsumeerd. Zo is in Noord-Amerika de cheddar een populaire kaassoort en in Mexico en Zuid-Amerika zijn er kaassoorten te vinden zoals panela en queso fresco blanco.

In Azië wordt kaas niet traditioneel gebruikt in de keuken, maar daar zijn meer de feta-achtige kazen populair. Tevens zijn er veel bekende kaassoorten in Europa, hieronder staan enkele bekende soorten met daarbij de jaarlijkse productie van de kaassoort:

- Parmigiano Reggiano kaas uit Italië (163.700 ton) (Ozbun, 2022)
- Gouda kaas uit Nederland, (250.000 ton) (agroberichten buitenland, 2021)
- Roquefort (3.000 ton), camembert (8.300 ton) uit Frankrijk (statista, 2022)
- Emmentaler (63.728 ton) en gruyère (29.645 ton) uit Zwitserland (gruyere, 2020)

Royal Lactalis Leerdammer produceert Leerdammer kaas, dit is qua smaak een mix tussen de emmentaler en Gouda kaas. De kaas is wat zoeter van smaak en doet het goed in landen als Duitsland, Frankrijk en Italië, omdat de consumenten daar meer voorkeur geven voor zoetere kazen.

De kazen in het buitenland worden op verschillende verkooppunten verkocht. Zo worden in de Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk en Australië de kazen voornamelijk verkocht in supermarkten. In landen als Frankrijk en Italië zijn kaaswinkels en kaasboetieks populair voor het kopen van kazen. In landen waar voedselmarkten een belangrijke rol spelen in de voedselcultuur, zoals in Zuid-Europese landen en Latijns-Amerikaanse landen worden kazen voornamelijk verkocht op markten (fortune business insights, 2022).

Nederland staat bekend om de rijke kaascultuur en de verschillende soorten kaas die in het land worden geproduceerd. De bekendste kazen uit Nederland zijn: Goudse kaas, boerenkaas, Noord-Hollandse kaas, geitenkaas, schapenkaas, magere kaas, komijnekaas en kruidenkaas. In 2021 werd er in Nederland 946 ton kaas gemaakt van koemelk.

Nederlanders eten gemiddeld 22,1 kilogram kaas gemaakt van koemelk per inwoner. Naast koemelk werd er 27 ton kaas gemaakt van geitenmelk en van de gemengde melk en buffelmelk werd er in 2020 2 ton kaas geproduceerd (CBS, 2022).

Van de Gouda kaas wordt ongeveer twee derde geëxporteerd naar het buitenland en blijft een derde in Nederland. De Gouda kaas veel verkocht in supermarkten, kaaswinkels en op de markt.

Boerenkaas wordt veelal verkocht in boerderijwinkels of kaasspeciaalzaken in Nederland. Van de geitenkaas wordt een groot deel geëxporteerd naar andere Europese landen en de rest van de wereld. De geiten- en schapenkaas die in Nederland blijft wordt verkocht via supermarkten, kaasspeciaalzaken en natuurvoedingswinkels (Ito, 2017).

Nederland heeft een breed scala aan verschillende soorten kaas en daarom wordt er veel kaas ook geëxporteerd naar vele landen over de hele wereld (hoogendoorn kaas, sd).

1.1.5 Certificeringen

Voor kaasproducenten is het niet verplicht om certificaten te hebben om de producten te verkopen, wel kan het verplicht zijn om een certificaat te hebben om te mogen exporteren naar een bepaald land. Een certificaat is een schriftelijke verklaring waarin staat beschreven dat een product aan bepaalde eisen voldoet. Het helpt de consumenten en bedrijven om een keuze te maken bij aankopen. Meestal mogen alleen onafhankelijke en deskundige instellingen, die daarvoor zijn geaccrediteerd, deze certificaten afgeven (rijksoverheid, sd).

Het is voor producenten wel voordelig om bepaalde certificaten te behalen voor zowel de producent als de consument. Sommige afnemers hebben bijvoorbeeld bepaalde inkoopvoorwaarden waaraan voldaan moet worden. Certificaten geven aan dat kaasproducenten aan bepaalde normen en eisen voldoen op het gebied van kwaliteit, duurzaamheid en (voedsel)veiligheid.

Er zijn verschillende certificeringen die worden gebruikt bij kaasproductie, zoals:

- **BRC**
British Retail Consortium, dit is een standaard voor voedselveiligheid die bepaalt aan welke eisen organisaties moeten voldoen die levensmiddelen produceren omtrent de voedselveiligheid en kwaliteit.
- **IFS**
International Featured Standards, wordt ook wel de Duits/Franse tegenhanger van de Engels BRC standaard genoemd.
- **ISO 22000**
International Standardization Organization, vormt de basis voor een internationaal ISO-voedselveiligheidscertificaat en is van toepassing op de gehele agro en foodketen. (dnv, sd).
- **Skal**
Een certificaat waar ieder bedrijf dat biologische producten produceert, verwerkt, verpakt, importeert, handelt of opslaat, over moet beschikken (Rooijen, 2020).
- **PlanetProof**
Laat zien dat voedings- en sierteeltproducten duurzamer zijn geproduceerd.
- **Halal**
Is een certificaat dat aantoont dat alle stadia van voedselproducten niet worden geproduceerd in strijd met islamitische religieuze regels om het vertrouwen van moslims te winnen.
- **Kosher**
Een certificaat dat producten registreert die zijn geproduceerd in overeenstemming met het joodse geloof.
- **VLOG**
Is een Duitse kwaliteitsregeling om te garanderen dat levensmiddelen geproduceerd zijn zonder GMO (genetisch gemanipuleerd organisme).
- **Weidemelk**

Certificaat garandeert dat zuivelproducten zijn gemaakt van weidemelk.

1.2 Halal-en kosher

1.2.1 Halal- en kosher certificeringen

Halal- en kosher certificaten zijn twee religieuze certificaten die aantonen dat voedsel en producten voldoen aan de religieuze vereisten van de islamitische en joodse gemeenschappen.

Halal staat voor alles wat door de Koran (het heilige boek van de moslims) als goed en rein kan worden gezien. De Islam legt moslims speciale richtlijnen op waaraan ze zich moeten houden. Een moslim gelooft dat Allah de enige god is en dat de profeet Mohammed de boodschappen van Allah aan de mensen heeft doorgegeven.

Kosher producten zijn geschikt voor de consumptie van joodse mensen. joodse mensen zijn alleen joods als de moeder ten tijde van de geboorte een jodin was of de persoon die zich vrijwillig tot het Jodendom heeft bekeerd op grond van de Joodse wetten (kunstbus, 2016).

Het halal certificaat is een certificaat dat aantoont dat alle stadia zoals productie, verpakking, opslag en transport van voedselproducten niet worden geproduceerd in strijd met islamitische religieuze regels (de regels waaraan gehouden moet worden om te leven als goede moslim) om het vertrouwen van moslims te winnen.

Er zijn in Nederland verschillende bedrijven actief die halal-certificering aanbieden, waaronder: Halal Correct Certification, Halal Office, Halal Food Authority en Islamic Food Council of Europe (halal office, sd). Voor het exporteren van een groot aantal producten naar islamitische landen is raadzaam de producten van een halalkeurmerk te voorzien. Het is niet vereist, maar om de consumenten te bereiken moeten de producten wel van de juiste halalkeurmerk voorzien zijn (rvo, 2021). Voor het krijgen van een halal certificaat moet een bedrijf contact opnemen met een certificeringsinstantie, het bedrijf wordt hierna een aantal keer bezocht en eventueel wat tekortkomingen worden aangepast, vervolgens is er een audit om te kijken of het bedrijf voldoet aan de religieuze vereisten en hoe het voldoet aan de normen (sertifikasyon, sd).

Om het kosher certificaat te krijgen moeten producten bereid zijn volgens de joodse spijswetten en daarop gecontroleerd worden door rabbijnen. Producenten met het Kosher certificaat kunnen hun producten herkenbaar maken met het ORT-stempel: Onder Rabbinaal Toezicht (zie figuur 4) (voedingscentrum, sd).



Figuur 4 ORT-stempel
(voedingscentrum, sd)

Kosher betekent 'toegestaan'. Religieuze joden eten voedsel dat 'kosher' wordt genoemd. Dit eten is in overeenstemming met de kasjroet: het systeem van spijswetten in het Jodendom. Dit bepaalt of eten wel of niet Kosher is. Eten dat niet in overeenstemming is met de kasjroet, wordt 'trefah' genoemd. Een kosher certificaat wordt uitgegeven door het opperrabbinaat voor Nederland. Na

contact opnemen met het rabbinaat volgt er een applicatieprocedure en een bezoek van de rabbinale instelling. De rabbijnen zullen tijdens de procedure de ingrediënten en het productieproces onder de loep nemen en controleren op 'ongeoorloofde' ingrediënten. Dit proces neemt gemiddeld 1-3 weken in beslag. De gemiddelde tijd voor de procedure is 1-2 maanden (flanders investment and trade, sd).

Kosher voedselvoorschriften zijn strenger dan de regels voor halal-voedsel, waardoor het voor moslims mogelijk is om kosher-voedsel te kunnen eten (handson sonneveld, 2017).

1.2.2 Halal- en kosher kaas

Bij het produceren van halal- of kosher kaas zijn er een aantal vereisten waaraan het product moet voldoen. Zo wordt er bij normaal produceren van kaas stremsel gebruikt van enzymen die aanwezig zijn in de maag van zoogdieren wanneer die nog melk drinken. Stremsel wordt voornamelijk gewonnen uit de lebmaag van pasgeboren (nuchtere) kalveren als nevenproduct van de kalverslachterij. Als de kaas de certificering halal krijgt is er kaas gemaakt met vegetarisch stremmel of dierlijk stremmel. Dierlijk stremmel is dan afkomstig van halal geslachte kalfjes. Halal slachten houdt in dat de keel van het levende dier wordt doorgesneden, het dier vervolgens moet leegbloeden en de kop eraan moet blijven zitten tot alle organen eruit zijn (schouten, 2018).

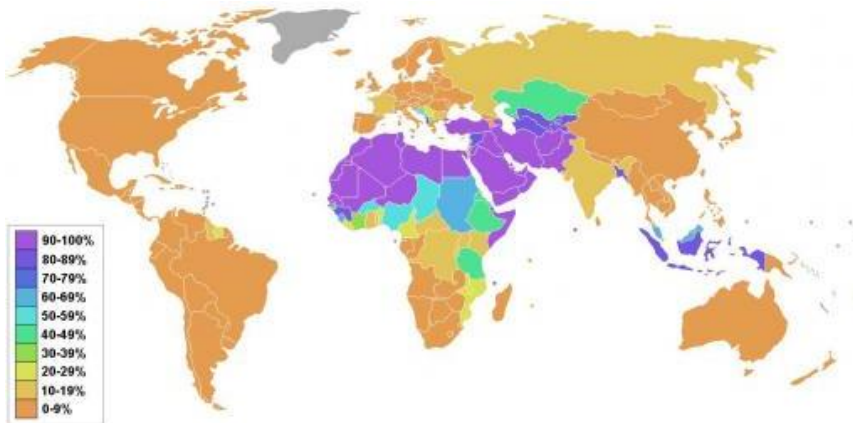
Bij kosher kaas worden de ingrediënten gecontroleerd en goedgekeurd door een rabbijn of rabbinale instantie. De rabbijnen zullen het productieproces onder de loep nemen en controleren op 'ongeoorloofde' ingrediënten. Dit proces bij kaas produceren begint bij de boer waar het proces van melken wordt gecontroleerd door een rabbijn. Vervolgens moet bij het produceren van kosher kaas alles in het productieproces met kosher materiaal gemaakt worden en nooit in contact zijn geweest met verboden stoffen (stremmel van een niet kosher geslacht dier) (products pcc, 2022).

Vegetarisch stremmel is geen vereiste voor een rabbinaal keurmerk. Omdat het dierlijke stremmel in niets meer lijkt op vlees staan de rabbijnen het toe (the daily milk, 2017). Wel moet het dierlijke stremmel afkomstig zijn van kosher geslachte dieren. Bij kosher slachten moet de halsslagader van het dier in één snede doorgesneden worden waardoor het dier zonder pijn overlijdt.

Voor kaas betekent dit dat het proces van kosher kaas begint bij het melken van de koeien wat onder toezicht van een rabbijn of toezichthouder plaatsvindt. Eenmaal in de verwerkingsfabriek moeten alle gereedschappen, ingrediënten en apparatuur kosher zijn (voldoen aan de voorschriften van de kashjroetwetten) om aan de normen te voldoen. Daarnaast moet het ook onder toezicht staan van een rabbijn of een figuur die de Joodse voedingsnormen vertegenwoordigt (Pacheco, sd).

1.2.3 Doelgroep en marktvraag

Halalproducten zijn producten die voldaan aan de regels en voorschriften van de islamitische wetgevingen, daarom vormt de moslimgemeenschap een belangrijke doelgroep voor halalproducten. De moslims geloven dat het consumeren van halal voeding bijdraagt aan hun gezondheid en welzijn. De meeste moslims wonen in landen waar de islam de officiële godsdienst is. De meeste islamitische landen liggen in het Midden-Oosten, waar de islam ook vandaan komt, zie figuur 4. Het land met de meeste moslims is Indonesië, ruim 200 miljoen moslims (samsam, sd). In Europa is het grootste land met naar schatting 5 á 6 miljoen moslims Frankrijk (Pas, 2020). Vervolgens de meeste moslims zijn van Marokkaanse en Turkse afkomst. Voor beide bevolkingsgroepen is het een deel van hun identiteit. 94 procent van de Marokkanen eet daarom halal, bij Turken is dat 80 procent (Heeg, 2017).



Figuur 4 Percentage moslims per land (samsam, sd)

Begin 2016 meldde Foodmagazine dat autochtone Nederlanders de allochtone winkels steeds meer waarderen. Vaak is 50 procent van de consumenten van allochtone winkels niet-moslim constateerde de onderzoekers van Wageningen UR. Westerlingen komen vooral vanwege de lage prijzen en het aanbod. Met 1,8 miljard moslims wereldwijd, waarvan 52% jonger is dan 25 jaar is het volgens het zakenblad The Economist de grootste onontgonnen doelgroep wereldwijd. De mondiale halalindustrie is groot en groeit jaarlijks met 10-20% (Heeg, 2017).

De top-5 van de wereldwijde exporteurs van halvalvoeding bestaat uit niet-moslimlanden. Nederland staat daarin op de derde plek (Heeg, 2017).

Kosher gecertificeerde producten zijn producten die voldoen aan de voorschriften van de joodse spijswetten. Daarom vormt de joodse gemeenschap een belangrijke doelgroep voor kosher producten. De Joden geloven dat het eten van kosher voeding bijdraagt aan een spirituele en fysieke gezondheid.

Wereldwijd wordt het aantal joden in 2020 geschat op 15,2 miljoen volgens een publicatie van het Israëliëse CBS. Het land met de grootste Joodse gemeenschap is Israël, daarna volgt de Verenigde Staten. In Europa is Frankrijk het land met de grootste Joodse gemeenschap. In Nederland wordt het aantal Joden geschat op 30.000-50.000 (Luden, www.cidi.nl, 2022).

Marktonderzoek wijst uit dat een kosher certificaat tot hogere verkopen leidt. De meeste mensen zijn gezond, bij bewustzijn en willen geen extra dierlijke additieven van het product. De huidige markt laat zien dat veel klanten al lang niet meer vertrouwen op de normale voedselnormen. Het kosher-merkteken op producten creëert een vertrouwen in het product en dat zorgt ervoor dat niet alleen de mensen van het joodse geloof, maar ook de moslims voor kosher producten kiezen. Het is dus een misvatting dat kosher alleen mensen van het joodse geloof aanspreekt, het is ook belangrijk voor vegetariërs, mensen met allergieën en gezondheidsproblemen (belgelendirme, sd).

De markt van kosher kent de afgelopen jaren een gestage groei van 10% tot 15%. Het is een nieuwe manier van marketing geworden en een product met kosher certificering gaat tot wel 20% meer over de toonbank dan de soortgelijke zonder certificaat (flanders investment and trade, sd).

1.3 Knowledge gap

Uit de voorgaande hoofdstukken komt naar voren dat de vraag naar zowel halal-producten als kosher producten wereldwijd blijft groeien. Er is echter weinig bekend over de meerwaarde van halal- en kosher- certificering voor Nederlandse kaasproducenten. Ook is er geen literatuur beschikbaar over de stappen die kaasproducenten moet doorlopen en hoe de markt met halal- en kosher

kaasproducten eruit ziet. Daarnaast is er geen informatie bekend over de verschillen in prijs en concurrentie tussen kaasproducten met en zonder halal- en kosher certificering.

1.4 Afbakening

Dit onderzoek richt zich op de meerwaarde voor het exporteren van kaasproducten met halal- en kosher-certificering van Nederlandse kaasproducenten naar Duitsland, Frankrijk en Italië. Deze drie landen zitten in de top-5 exportbestemmingen van kaas uit Nederland en zijn voor Lactalis Leerdammer de grootste exportlanden van de kaasproducten. Er is ook voor deze drie landen gekozen, omdat er een gesprek heeft plaatsgevonden met Theodoor Bos, de director b2b sales & business development van Royal Lactalis Leerdammer over de export van de kaas van Leerdammer en daaruit kwam naar voren dat 80% van de productie naar de landen Duitsland (40% productie), Frankrijk (25% productie) en Italië (15% productie) gaat. Dat is ook de reden dat er bewust voor deze drie landen is gekozen. De samenvatting van het gesprek met Theodoor Bos is te vinden in bijlage III. Er is momenteel al veel vraag naar de kaasproducten van Royal Lactalis Leerdammer en Leerdammer is voornamelijk benieuwd naar de meerwaarde van de producten gericht op deze landen. Het onderzoek zal zich beperken tot de export van kaasproducten van Nederlandse kaasproducenten naar deze specifieke landen en zal zich niet richten op andere landen of andere zuivelproducten, mede vanwege de beperkte tijd. Ook zal er gericht worden op consumenten van islamitische en joodse afkomst, omdat dit de belangrijkste doelgroep is voor de kaasproducten met halal- en kosher-certificering.

1.5 Hoofdvraag en deelvragen

De hoofdvraag voor dit onderzoek is:

Wat is voor Nederlandse kaasproducenten de meerwaarde van halal- en kosher- certificering op kaasproducten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië?

Om de hoofdvraag te kunnen beantwoorden zijn ter ondersteuning een aantal deelvragen opgesteld.

1. Op welke manier verschillen halal- en kosher-gecertificeerde kaas en niet-gecertificeerde kaas van elkaar met betrekking tot prijs en concurrentie in Duitsland, Frankrijk en Italië?
2. Welke stappen moeten Nederlandse kaasproducenten ondernemen met betrekking tot tijd en investering om halal- en kosher-certificering te verkrijgen?
3. Hoe groot is de markt voor halal- en kosher-gecertificeerde kaas in Duitsland, Frankrijk en Italië?

1.6 Doelstelling

De doelstelling van dit onderzoek is om erachter te komen of halal- en kosher- certificering van kaasproducten een meerwaarde heeft voor de export van deze producten naar Duitsland, Frankrijk en Italië. Deze vraag is van belang, omdat de vraag naar halal- en kosher gecertificeerde producten wereldwijd toeneemt, voornamelijk onder consumenten die zich aan religieuze voedingsvoorschriften houden. Door het onderzoeken van de toegevoegde waarde van halal- en kosher-certificering op kaasproducten kunnen kaasproducenten meer inzicht krijgen in wat het oplevert en wat de meerwaarde van deze certificeringen is. Ook kan het ook helpen bij het nemen van beslissingen over certificeringen en exportstrategieën.

2. Materiaal en methode

Dit hoofdstuk beschrijft de onderzoeksmethoden die zijn gebruikt om antwoorden te krijgen op de hoofd- en deelvragen die zijn gesteld in dit onderzoek. De hoofdvraag van dit onderzoek is geschreven in opdracht van de Aeres Hogeschool in Dronten, maar is ook relevant voor Royal Lactalis Leerdammer, een bedrijf dat gespecialiseerd is in de productie en distributie van hoogwaardige kaasproducten, met name de Leerdammer-kaas.

Voor het beantwoorden van de hoofdvraag 'Wat is voor Nederlandse kaasproducenten de meerwaarde van halal- en kosher- certificering op kaasproducten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië?' is gebruik gemaakt van kwalitatief onderzoek. Er is gekozen voor kwalitatief onderzoek om meer diepgaande informatie te krijgen op achterliggende motivaties, redenen voor het behalen van de certificeringen (right marktonderzoek, sd).

Door middel van de interviews is er meer informatie verkregen over de eisen die worden gesteld aan halal- en kosher-certificeringen. Daarnaast is er gebruik gemaakt van deskresearch en literatuuronderzoek om informatie te achterhalen bij het beantwoorden van de hoofdvraag. Deskresearch is gebruik gemaakt van feitelijke gegevens en bestaande onderzoeksdata te verzamelen zodat de verklarende onderzoeksvraag beantwoord kon worden (Krul, sd). Tevens is er gebruik gemaakt van literatuuronderzoek om informatie te verkrijgen van theoretische, wetenschappelijke kennis over de halal- en kosher-certificering.

Om de hoofdvraag te beantwoorden is per deelvraag in de komende alinea beschreven op welke wijze de deelvragen beantwoord zullen worden.

2.1 Deelvraag 1

Op welke manier verschillen halal- en kosher-gecertificeerde kaas en niet-gecertificeerde kaas van elkaar met betrekking tot prijs en concurrentie?

Om deelvraag 1 te beantwoorden is er deskresearch uitgevoerd om de prijzen en marktconcurrentie van halal- en kosher-gecertificeerde kaas en niet-gecertificeerde kaas in de markten van Duitsland, Frankrijk en Italië te achterhalen. Hierbij zijn de marktgegevens bekeken en de prijzen van kazen met certificering en kazen zonder certificering bekeken. Na het verzamelen van de gegevens is de informatie geanalyseerd door middel van een tekstuele analyse waarbij er is ingegaan op de concurrentie in de betreffende landen en de verschillen in prijs van de producten. Tekstuele analyse is een methode om systematisch en gestructureerd grote hoeveelheden tekstuele data te verwerken en te analyseren, zodat er inzichten kunnen worden verkregen en patronen kunnen worden ontdekt (Krul, sd).

Naast de tekstuele analyse is er een tabel weergegeven met de verschillen in prijs van de gecertificeerde en niet-gecertificeerde kaasproducten. Er is gebruik gemaakt van een tabel om zo op een korte en duidelijke manier de prijzen van de kaasproducten te weergeven.

Om de informatie te achterhalen die helpen bij het beantwoorden van de deelvragen is er gezocht op Google Scholar en Google op de volgende zoektermen:

- Kosher cheese market Germany/France/Italy
- Halal cheese market Germany/France/Italy
- Price halal/kosher cheese Germany/France/Italy
- Prices supermarket halal/kosher cheese Germany/France/Italy

Tijdens het zoeken naar de bronnen over informatie voor dit onderzoek is er gekeken naar de betrouwbaarheid van de bronnen/websites. Dit is gedaan door de auteursgegevens te controleren en te controleren of de informatie die gegeven wordt objectief is. Daarnaast is er ook gekeken of de

informatie up-to-date is of recentelijk geplaatst is (maximaal 10 jaar geleden). Ook is er gekeken of de informatie van een betrouwbare bron is of van een betrouwbare bron komt.

2.2 Deelvraag 2

Welke stappen moeten Nederlandse kaasproducenten ondernemen met betrekking tot tijd en investering om halal- en kosher-certificering te verkrijgen?

Om deelvraag 2 te beantwoorden zijn er via Microsoft Teams, Whatsapp video en fysiek interviews gehouden met halal- en kosher-certificeringsinstanties. De interviews hadden het doel om informatie te verzamelen over de stappen die gevolgd moeten worden om een halal- en kosher-certificering te verkrijgen.

Om respondenten voor de interviews te werven is er telefonisch contact opgenomen met certificeringsinstanties gevestigd in Nederland. Het doel was om van de halal- en kosher-certificeringsinstanties beide twee halal certificeringsinstanties en drie kosher certificeringsinstanties te interviewen. Er is gekozen voor maximaal drie certificeringsinstanties, omdat de instanties in grote lijnen dezelfde informatie gaven dus is het niet nodig om nog meer certificeringsinstanties te interviewen.

Tijdens de interviews zullen volgende onderwerpen besproken worden:

- De stappen die doorlopen moeten worden voor de certificering
- Welke gevolgen dit heeft voor een productieproces
- Welke tijd een gemiddelde procedure in beslag neemt
- Welke kosten er bij een certificering komen kijken
- Hoe vaak er controle is van een certificeringsinstantie
- Welke veranderingen een kaasproducent de certificering weer kan verliezen.

De interviews zijn semigestructureerd opgesteld zodat er ruimte was om extra vragen te kunnen stellen en op de situatie ingespeeld kon worden. Bij een semigestructureerd interview draait de vragenlijst als richtlijn van het gesprek, maar geeft het ook de mogelijkheid om door te vragen en daardoor is er meer ruimte om als interviewer creativiteit in het interview te kunnen gebruiken, hierdoor komen er wat meer gedetailleerde antwoorden (scriptie, sd). De interviewvragen die gebruikt zijn als basis zijn te vinden in [bijlage I](#) van dit afstudeeronderzoek.

Het belangrijkste bij een interview is het werken aan de relatie. De functie van het 'werken aan de relatie' is om vertrouwen te winnen van de geïnterviewde, met als gevolg dat deze meer betrouwbare informatie over het onderwerp verstrekt (Verhoeven, 2022).

De vragen die gesteld zijn tijdens de interviews zijn open vragen zodat er kon worden doorgevraagd om nog meer informatie te verkrijgen. Een open vraag geeft de ruimte die nodig is voor de ander om te vertellen wat diegene op dat moment belangrijk vindt. Op deze manier kom je veel meer te weten dan wanneer je alleen een checklist afwerkt (motiverende gespreksvoering, sd). Om bij de open interviews de subjectiviteit te beperken zijn er tijdens het voeren van de interviews notities gemaakt van de antwoorden en daarnaast zijn de interviews opgenomen (met toestemming van de respondent). De opname van het gesprek helpt bij het transcriberen van het interview. Na het transcriberen van de interviews zijn deze door middel van coderen verder verwerkt. Coderen van een interview is een proces waarbij specifieke stukken tekst in de transcriptie labelt met categorieën die relevant zijn voor de onderzoeksvraag. Het doel van coderen is om patronen en thema's in de data te identificeren en analyseren (scriptium, 2021).

2.3 Deelvraag 3

Hoe groot is de markt voor halal- en kosher-gecertificeerde kaas in Duitsland, Frankrijk en Italië?

Deelvraag 3 is beantwoord door middel van deskresearch en literatuuronderzoek om te kijken hoe groot de markt is van kaasproducten met halal- en kosher-gecertificeerde producten in de betreffende landen.

Er is gekeken naar de grootte van de markt, de belangrijkste afnemers op de markt van kaasproducten en de kaasconsumptie in deze landen. Ook is er gekeken naar de populatie moslims en joden, omdat dit de belangrijkste doelgroep is voor het kopen van de kaasproducten met deze certificeringen.

Bij het doen van deskresearch en literatuuronderzoek om erachter te komen hoe groot de markt is werd er gezocht op Google Scholar en Google met de volgende zoektermen:

- Cheese producers halal Germany/France/Italy
- Cheese producers kosher Germany/France/Italy
- Cheese consumption Germany/France/Italy
- Population Muslims/Jews Germany/France/Italy
- Number of cheese producers with halal/kosher certification Germany/France/Italy

Tijdens het zoeken naar bronnen over informatie voor dit onderzoek is er net als bij de deelvraag 1 gekeken naar de betrouwbaarheid van de bronnen/websites. Dit is gedaan door de auteursgegevens te controleren en te controleren of de informatie die gegeven wordt objectief is. Daarnaast is er gekeken of de informatie up-to-date is door te kijken of de bron recentelijk is geplaatst, gecontroleerd of bijgewerkt is (maximaal 10 jaar geleden). Tevens is er gekeken of de informatie van een betrouwbare bron is of van een betrouwbare bron komt.

Na het verzamelen van de gegevens in dit onderzoek is er een tekstuele analyse worden uitgevoerd om inzicht te krijgen in de kaasproducenten die halal- en kosher-certificeringen hebben. Tekstuele analyse is een methode om systematisch en gestructureerd grote hoeveelheden tekstuele data te verwerken en te analyseren, zodat er inzichten kunnen worden verkregen en patronen kunnen worden ontdekt (Krul, sd).

Bij deze analyse is gekeken naar de belangrijkste kaasproducenten, de kaasconsumptie en de populatie moslims en joden per land. Door het beschrijven van deze informatie is er een bijdrage geleverd aan het beantwoorden van de deelvraag en zal er een nauwkeuriger beeld ontstaan van de omvang van de markt in Duitsland, Frankrijk en Italië.

2.4 Validiteit en betrouwbaarheid

Bij het beantwoorden van de bovengenoemde deelvragen is het van belang dat de validiteit en betrouwbaarheid van de onderzoeksmethode worden gewaarborgd. De validiteit bepaald door de relevantie van de bron voor het beantwoorden van de hoofdvraag en deelvraag en de wijze waarop je zoekt (Swaen, 2023).

Bij de uitvoering van deskresearch en literatuuronderzoek is er gebruik gemaakt van meerdere bronnen en deze met elkaar vergeleken. Door bij deelvraag 1 de prijzen van meerdere bedrijven te vergelijken is er een realistisch beeld gecreëerd van de prijzen van kaasproducten met een halal- of kosher-certificering. Om het onderzoek betrouwbaar te maken is er ook voor gekozen om bij deelvraag 2 van beide certificeringen (halal en kosher) 2 instanties te interviewen. De interviews die gevoerd zijn met certificeringsinstanties hebben dezelfde vragen als basis. Dat zorgt ervoor dat de interne validiteit goed ingedekt is. Interne validiteit is de mate waarin je met zekerheid kunt stellen dat een vastgestelde oorzaak-gevolgreactie (causaal verband) niet door andere factoren kan worden

verklaard (Merkus, 2022). Daarnaast is er om de interviews te waarborgen gebruik gemaakt van opnames om de interviews te transcriberen, hiermee worden fouten bij het verwerken van de resultaten voorkomen. Bij het maken van de interviews is er tevens gebruik gemaakt van het boek 'Wat is onderzoek!' van Nel Verhoeven (Verhoeven, 2022). Er wordt ook gebruik gemaakt van interviewtechnieken – 10 tips voor een perfect interview van Scriptium excellente onderwijshulp (www.scribbr.nl, 2022). Het voeren van de interviews zal plaatsvinden onder vertrouwde, natuurlijke omstandigheden voor de respondenten wat zorgt voor ecologische validiteit (Merkus, 2022).

2.5 Planning

Tijdens het uitvoeren van het onderzoek is er gebruik gemaakt van een planning (figuur 5). Hieronder is in figuur 5 de planning weergegeven.

Week 10	Starten schrijven scriptie
Week 11 t/m week 19	Schrijven vooronderzoek
Week 20	Inleveren vooronderzoek + benaderen certificeringsinstanties voor de interviews
Week 21	Deskresearch deelvraag 1 analyseren en verwerken
Week 22	Uitvoeren interviews + deskresearch deelvraag 3
Week 22	Transcriberen interviews deelvraag 2 + deelvraag 3 uitwerken
Week 23	Verwerken deelvraag 3 + deelvraag 2 uitwerken Afstudeerwerkstuk afronden
Week 24	Inleveren afstudeerwerkstuk

Figuur 5 Planning

3. Resultaten

In dit hoofdstuk worden de uitkomsten van de deelvragen besproken. De deelvragen zijn onderverdeeld in 3 vragen, waarvan 2 worden uitgewerkt door middel van deskresearch en één daarvan wordt uitgewerkt via interviews.

3.1 Deelvraag 1 resultaat

Bij deelvraag 1 is er gekeken op welke manier halal- en kosher-gecertificeerde kaas en niet-gecertificeerde kaas van elkaar verschillen met betrekking tot prijs en concurrentie.

De prijzen en concurrentie van halal- en kosher- gecertificeerde kaas kunnen variëren, afhankelijk van verschillende factoren, denk hierbij aan de marktvraag en locatie. Over het algemeen zijn er een aantal verschillen op te merken:

De prijs van halal kaas kan variëren, maar is vergelijkbaar met reguliere kaas. Het produceren van halal kaas vergt bijvoorbeeld minder aanpassingen in een proces dan kosher kaas, dus is het ook aannemelijk dat de prijs daarop aangepast wordt.

Kosher kaas is over het algemeen duurder dan reguliere kaas. Dit komt omdat de naleving van de kashroetwetten strengere productieprocessen en controles vereist, wat extra kosten met zich meebrengt voor producenten.

De halal- en kosher gecertificeerde kaas zijn gericht op specifiek religieuze gemeenschappen. Deze specifieke doelgroepen creëren een nichemarkt met een beperkt aantal concurrenten.

3.1.1 Aanbod

Duitsland

In Duitsland is er een aanbod van halal kaas in grote steden zoals Berlijn, Frankfurt, Hamburg, Keulen en München die een breder aanbod hebben van halal kaas. Deze steden hebben dan ook een grote omvang moslims, waardoor er ook meer halal-winkels en supermarkten met speciale halal-secties te vinden zijn. Er zijn ook andere delen van Duitsland waar veel halal producten worden aangeboden, waaronder het Rijn-Ruhr-regio met steden als Dortmund, Essen, Düsseldorf en Bremen. Daar worden producten aangeboden in fysieke winkels, maar er zijn ook online winkels die halal kaas aanbieden, waaronder yababa.com. Deze online winkel zorgt voor verzending naar meer van 40 steden in Duitsland, waardoor een groot gedeelte van Duitsland toegang heeft tot halal kaas (yababa, sd). Net als bij halal kaas geldt ook voor kosher kaas dat het voornamelijk wordt verkocht in grote steden. Deze steden hebben meer opties voor kosher schappen in de supermarkten. Zo hebben de supermarktketens Edeka, Rewe en Kaufland in de steden Berlijn, Hamburg, Keulen en München een aanbod kosher kaas in de winkels liggen. Edeka is de grootste supermarktketen in Duitsland en heeft 11.400 vestigingen (agroberichten buitenland, 2017). Rewe heeft 3700 vestigingen (rewe-group, sd) en Kaufland heeft 670 vestigingen in Duitsland (globalgap, 2019). Bij al deze vestigingen zijn er schappen te vinden met zowel halal- als kosher producten waaronder dus ook een selectie kaas. Er zijn verschillende kazen te vinden met de certificering, voornamelijk feta, smeerkaas, smeltkaas, maar ook een enkele verpakking met plakken/stukken kaas.

Frankrijk

Voor halal is het zo dat er door de groeiende moslimbevolking in Frankrijk een groeiende vraag naar halal-gecertificeerde producten is. Hierdoor zijn er ook verschillende bedrijven die zich gericht hebben op het produceren en verkopen van halal kaas in Frankrijk. Daarnaast zijn er verschillende retailers die zich gespecialiseerd hebben in het aanbieden van halal-gecertificeerde producten, waaronder bijvoorbeeld Lidl en Monoprix, die een schap hebben ingericht voor halal producten. De

Lidl heeft 1575 vestigingen in Frankrijk (Peijs, 2022) en de Monoprix heeft 449 winkels en zijn alleen te vinden in de steden (scrapehero, 2022). Er zijn in de Lidl in de grotere steden kaasproducten te vinden met halal-certificering, dit geldt ook voor de Monoprix. Wel worden er voornamelijk Franse halal kazen aangeboden zoals brie, camembert en saint paulin (marketplace, sd).

In de grote steden zoals Parijs, Lyon, Lille, Marseille en Nice is er beschikbaarheid van kosher kaasproducten. Daarbuiten is het aanbod beperkt of in sommige delen van het land zelfs niet beschikbaar. In de grotere steden rond Parijs zijn bijvoorbeeld 5 winkels ter grootte van een AH XL waar alleen maar kosher producten worden verkocht, voorbeelden van kosher winkels in Frankrijk zijn: kasher shop, hyper cacher en Douieb. In deze grote winkels is een breder aanbod te vinden van kosher kaas dan in de supermarktketens die enkel een schap hebben met kosher producten. Zo zijn er in de speciaalzaken kazen te vinden zoals Emmentaler en Edam. In de supermarktketens beperkt het aanbod kosher kaas zich enkel tot de bekende kaassoorten brie en saint paulin met kosher-certificering.

Voor zowel halal als kosher kaas geldt dus dat deze voornamelijk verkocht worden in de grote steden van Frankrijk waar supermarkten een schap hebben ingedeeld voor de producten. Daarnaast zijn er ook speciale winkels die alleen maar halal-of kosher producten aanbieden.

Italië

In Italië zijn voornamelijk in de steden Milaan, Rome en Turijn winkels met halal producten te vinden. Daarnaast zijn er in verschillende supermarktketens waaronder Carrefour, Auchan en Lidl halal kaas te vinden. Carrefour heeft 1489 winkels in Italië (global data, 2021), Auchan heeft 1600 vestigingen in Italië (reuters, 2019) en Lidl heeft 700 vestigingen in het land (agf, 2022). Van deze supermarktketens hebben de grotere winkels in de omgeving van de grote steden zoals Milaan, Rome en Turijn een schap met halal producten. In de vestigingen buiten de steden zijn wel halal producten te vinden, maar beperkt het zich tot vlees of enkel halal-certificering op mozzarella.

Tevens zijn er in de grote steden in Italië speciaalzaken te vinden die alleen halal producten verkopen. Het vinden van halal producten in gebieden buiten de steden is lastiger, omdat de vraag daar niet zo hoog is en het aantal winkels met speciale schappen beperkter is.

Voor kosher kaas is het zo dat deze net als halal producten voornamelijk worden verkocht in de grotere steden in Italië. Daar worden de producten verkocht in supermarktketen Carrefour, waarbij er een schap is ingericht voor kosher producten. De supermarktketen heeft 1489 winkels in Italië en biedt niet in alle winkels een schap met kosher producten, dit is voornamelijk in de grotere winkels in de steden van Italië. Daarnaast zijn er speciale winkels met kosher producten zoals: Ce.di.ka., Eretz, kosher Delight en Kasher King in steden als Turijn, Rome, Milaan en Florence (jewish europe, sd).

3.1.2 Prijzen halal kaas

Voor het vergelijken van de producten is er een vergelijking gedaan tussen gelijke soorten kazen die wel en niet halal gecertificeerd zijn. Deze staan per land aangegeven in onderstaande tabellen. Er is gekozen om voor de halal-gecertificeerde kaas bij één winkel de prijzen op te halen en ook bij reguliere kaas is ervoor gekozen om van de drie kazen de prijzen op te halen van één supermarktketen om zo betrouwbaar mogelijk te blijven. Daarnaast is er bewust gekozen voor voornamelijk harde kazen (Edam, Emmentaler, Mazdamer), omdat dit het meest overeenkomt met de kaas die Nederlandse kaasproducenten produceren (waaronder Lactalis Leerdammer).

Prijzen halal Duitsland

Tabel 1 prijzen halal kaas Duitsland

Product	Halal	Regulier	Vershil
Peyniri cheese 1kg	€8,12	€8,76	€-0,64
Kasar cheese 1kg	€8,12	€9,96	€-1,84
Cheddar cheese 1kg	€6,87	€7,96	€-1,09

(ehalal, sd), (flaschenpost, sd)

Prijzen halal Frankrijk

Tabel 2 prijzen halal kaas Frankrijk

Product	Halal	Regulier	Vershil
Edam cheese 1kg	€19,06	€20,95	€-1,89
Emmentaler cheese 1kg	€22,88	€13,27	€9,61
Mazdamer cheese 1 kg	€20,80	€26,49	€5,69

(hypercacher, sd), (ehalal, sd)

Prijzen halal Italië

Tabel 3 prijzen halal kaas Italië

Product	Halal	Regulier	Vershil
Edam cheese 1kg	€20,83	€20,95	€-0,12
Emmentaler cheese 1kg	€11,45	€13,27	€-1,82
Cheddar fette cheese 1kg	€22,34	€23,00	€-0,66

(spesati, sd), (ehalal, sd)

3.1.3 Prijzen kosher kaas

Voor het vergelijken van de producten is er een vergelijking gedaan tussen gelijke soorten kazen die wel en niet kosher gecertificeerd zijn. Deze staan per land aangegeven in onderstaande tabellen. Er is gekozen om voor de kosher-gecertificeerde kaas bij één winkel de prijzen op te halen en ook bij reguliere kaas is ervoor gekozen om van de drie kazen de prijzen op te halen van één supermarktketen om zo betrouwbaar mogelijk te blijven. Daarnaast is er bewust gekozen voor voornamelijk harde kazen (Edammer, Gouda), omdat dit het meest overeenkomt met de kaas die Nederlandse kaasproducenten produceren (waaronder Lactalis Leerdammer).

Prijzen kosher Duitsland

Tabel 4 prijzen kosher kaas Duitsland

Product	Kosher	Regulier	Vershil
Gouda cheese 1kg	€27,77	€11,96	€15,81
Edammer cheese 1kg	€21,56	€8,72	€12,84
Milram Sylter cheese 1kg	€24,60	€17,80	€6,80

(knauer edeka shops, sd), (kosher4u, sd)

Prijzen kosher Frankrijk

Tabel 5 prijzen kosher kaas Frankrijk

Product	Kosher	Regulier	Vershil
Edam cheese 1 kg	€22,80	€12,72	€10,08
Mimolette cheese 1 kg	€22,16	€18,40	€4,20
Gouda cheese 1 kg	€20,80	€11,36	€9,44

(hypercacher, sd), (kosher4u, sd)

Prijzen kosher Italië

Tabel 6 prijzen kosher kaas Italië

Product	Kosher	Regulier	Vershil
Maasdammer cheese 1kg	€20,83	€13,84	€6,99
Emmentaler cheese 1kg	€29,50	€23,16	€6,34
Fontal Tedesco cheese 1kg	€22,34	€18,76	€3,58

(carrefour, sd), (kosher4u, sd)

Er zijn verschillende prijzen voor de producten. De verschillen in prijzen tussen halal-gecertificeerde en reguliere kaas verschilt niet veel, de halal kaas is in veel gevallen zelfs iets goedkoper dan de reguliere kaas. Voor kosher kaas is te zien dat er duidelijk verschil in prijs is en dat de kosher producten aanzienlijk duurder zijn.

3.2 Deelvraag 2 resultaat

Bij deelvraag 2 is er gekeken naar welke stappen een kaasproducent moet doorlopen met betrekking tot tijd en investering om halal-en kosher-certificering te verkrijgen.

Dit is gedaan door middel van interviews met certificeringsinstanties.

Uit de gevoerde interviews is naar voren gekomen welke stappen kaasproducenten moeten doorlopen om een halal- of kosher-certificering te behalen.

3.2.1 De algemene procedure

Het proces voor het verkrijgen van zowel halal- als kosher-certificering begint met het indienen van een aanvraag bij een certificeringsinstantie. Dit verzoek is de officiële stap om te starten met een certificeringsproces. Vervolgens vindt er in de meeste gevallen een gesprek plaats tussen een kaasproducent en de certificeringsinstantie, waarin mogelijkheden en vereisten worden besproken. Na het gesprek wordt er een audit gepland, waarbij een vertegenwoordiger van certificeringsinstantie de productielocatie bezoekt om de naleving van de vereisten te controleren. Hierbij worden productieprocessen geobserveerd, vragen gesteld omtrent de productie, maar er wordt ook gekeken naar bijvoorbeeld de reinigingsprocedures. Na deze audit wordt er documentatie en informatie verzameld over de ingrediënten, productieprocessen, reinigingsprocedures en andere relevante aspecten die invloed kunnen hebben op de certificering. De documentatie moet voldoen aan de eisen en normen die vastgesteld zijn door de certificeringsinstantie. Als de audit en documentatie voldoen aan de vereisten van de certificeringsinstantie ontvangt de kaasproducent een certificering. Het certificaat dient als officiële erkenning dat de producten voldoen aan de halal- of kosher-standaarden. Om een duidelijk overzicht te geven van de stappen die doorlopen worden is in figuur 5 het procesverloop weergegeven van halal- en kosher-certificering.



Figuur 5 procesverloop procedure certificering halal- en kosher

3.2.2 Halal-certificering

Het behalen van een halal-certificering neemt doorgaans een paar weken in beslag, dit is afhankelijk van het bedrijf. Als het proces en de documentatie in orde is hoeft het niet lang te duren om een certificering te behalen. Op het gebied van ingrediënten is het belangrijk dat er gekeken wordt of het stroomsel microbiel (of dierlijk stroomsel met een halal-certificaat) is. Daarnaast is het belangrijk dat er geen ongeoorloofde ingrediënten gebruikt worden. Mocht een kaasproducent bijvoorbeeld bierkaas produceren (onrein) en deze ligt in het pekkelbad dan is het nodig om een apart pekkelbad te hebben of om ervoor te zorgen dat het pekkelbad gereinigd wordt voordat de halal kaas erin gelegd kan worden zodat het voldoet aan de vereisten voor een halal-certificering.

Met betrekking tot documentatie en informatie die een kaasproducent moet verstrekken aan een certificeerder is het belangrijk dat daar de grondstofspectificaties en ingrediënten met halal-certificering als documentatie wordt ingeleverd. Daarnaast is traceability ook belangrijk voor de certificeerders, mocht er iets mis zijn gegaan met het product dat het te achterhalen is hoe het proces is verlopen en wanneer het geproduceerd is.

Als je voldoet aan de kwaliteitsstandaarden die aanwezig zijn in Nederland (bijvoorbeeld FSSC 22000) dan voldoet een bedrijf vaak al voor driekwart aan de halal vereisten volgens de geïnterviewde Cemal Dogan (Bijlage IV).

De kosten voor een certificering bestaan uit een vast jaarbedrag. Het ligt aan de auditfrequentie, aantal eindproducten dat je wil certificeren en de afstand die een auditor moet afleggen voor de audit. Bij een jaarlijkse audit kost het volgens de geïnterviewde Ahmad Al Chaman tussen de €3500 en €4500 euro (Bijlage III).

Na het behalen van een certificering vindt er doorgaans 1 á 2 keer per jaar een audit plaats.

Er is altijd een mogelijkheid om een certificering te verliezen in het geval dat een producent zich niet aan de afspraken houdt. Bij grote fouten krijgt de producent een major, dit is een probleem wat opgelost moet zijn voor de auditor weer vertrekt. Bij meerdere malen overtreding begaan raakt een bedrijf de certificering kwijt. Als een bedrijf zich aan de afspraken houdt en bij eventuele veranderingen in het proces contact opneemt met de certificeringsinstantie dan komt het niet snel voor dat iemand de certificering kwijtraakt. Volgens beide certificeringsinstanties die zijn geïnterviewd heeft het voor kaasproducenten veel waarde om een halal-certificering te behalen, omdat het voornamelijk commercieel aantrekkelijk is en het aantal afnemers vergroot kan worden bij het behalen van deze certificering.

3.2.3 Kosher-certificering

Het behalen van een kosher-certificering neemt doorgaans een paar weken in beslag, dit is afhankelijk van de processen die aangepast moeten worden. Als alle processen in orde zijn en ook de documentatie is in orde dan kan bedrijf binnen een paar weken de certificering behalen. Op het gebied van ingrediënten is het belangrijk dat er ingrediënten zoals zuursel en stroomsel worden toegevoegd die kosher-gecertificeerd zijn. Daarnaast is het belangrijk dat kosher kaas een speciaal pekkelbad heeft waar de kazen in moeten liggen. Het is niet toegestaan om een bepaalde stroom kosher kaas bij de reguliere kazen in het pekkelbad te leggen. Ook moeten er onderdelen gebruikt

worden in het proces van kaas die alleen voor kosher kaas bestemd zijn, tenzij het metalen onderdelen zijn, daarbij is het toegestaan om deze te reinigen. Het is daarbij aan het bedrijf zelf om te kijken wat het efficiënt is. Tevens is het belangrijk dat de melkstroom die door de buizen en pompen komen geheel gereinigd is voordat er kosher kaas gemaakt wordt.

Tijdens het proces, waarbij het begint bij het melken van de koeien, is er toezicht nodig, dit gebeurt fysiek tenzij de certificeerder akkoord geeft op cameratoezicht. Er is ook toezicht nodig bij het opstarten van het proces, zo ook bij toevoegen van zuursel en stremsel. Iedere productie dat er kosher kaas gemaakt wordt dient er een toezichthouder aanwezig te zijn om deze ingrediënten toe te voegen.

Bij het verkrijgen van een kosher-certificering moet er documentatie en informatie verstrekt worden aan de certificeringsinstantie. Daarbij moet de ingrediëntenlijst en bewijs dat bepaalde kosher ingrediënten worden aangeleverd aan de certificeringsinstantie.

Aan het behalen van een certificering zitten kosten verboden, deze worden vaak jaarlijks betaald. De kosten bestaan uit reiskosten, de kosten die nodig zijn voor toezicht, in geval van kaasproducenten zou dit zijn bij het opstarten van het productieproces, toezicht bij het melken van de koeien en een percentage van de factuurwaarde van de verkoop (Bij certificeringsinstantie kosher KCS is dit 2%).

Na het behalen van de certificering komt er bij iedere opstart van een productie een toezichthouder langs, daarnaast vindt er vaak jaarlijks een audit plaats om te processen te beoordelen en te kijken of deze aan de vereisten voldoet. Mocht een bedrijf zich niet aan de afspraken houden dan is het mogelijk dat een bedrijf de certificering kwijtraakt, maar dit komt niet vaak voor. Het is belangrijk dat er bij aanpassingen in het proces contact opgenomen wordt met de certificeringsinstantie en dan wordt er gezamenlijk gekeken of er dan nog aanpassingen nodig zijn binnen het proces.

De geïnterviewde geven allemaal aan dat het behalen van een kosher-certificering ervoor zorgt dat de afzetmarkt verbreed en vergroot kan worden.

3.3 Deelvraag 3 resultaat

Bij deelvraag 3 is er gekeken hoe groot de markt voor halal- en kosher-gecertificeerde kaas is. Er is deskresearch uitgevoerd naar de productie van kaas en belangrijke afnemers van halal- en kosher kaas. Daarnaast is er ook gekeken naar de consumptie van kaas per land en de populatie van de doelgroep van halal- en kosher kaas. Met de informatie met betrekking tot kaasconsumptie per persoon en de populatie van de doelgroep is aangegeven wat de potentiële kaasverkoop voor halal- en kosher-gecertificeerde kaas kan zijn.

3.3.1 Afnemers

Duitsland

In Duitsland zijn belangrijke afnemers voor halal kaas: Lidl, Yababa. Daarnaast zijn er veel speciaalzaken die zich specifiek richten op halal producten. Het is niet bekend hoeveel kaasproducenten in Duitsland kosher kaas maken, er zijn wel een aantal kaasproducenten waarvan bekend is dat er halal kaas wordt geproduceerd, dit zijn: Hochland, Lactalis Germany, Alpenhain en Goldsteig Käseereien Bayerwald. Het aantal bedrijven dat in Duitsland halal producten produceert is meer dan 6.000. Bij deze bedrijven worden samen ongeveer 170.000 producten geproduceerd (salaam gateway, 2018).

Belangrijke afnemers voor de kosher kaas zijn: Edeka, Lidl, Rewe en Kaufland. Naast deze afnemers zijn er ook speciaalzaken die een volledig assortiment hebben met halal- of kosher producten en daardoor dus ook belangrijke afnemers zijn. Er is geen informatie bekend hoeveel kaasproducenten halal kaas produceren, er zijn wel enkele kaasproducenten waarvan bekend is dat er kosher kaas gemaakt wordt, dit zijn Gläserne Molkerei en Hochland. Er worden 4.000 kosher producten gemaakt in Duitsland, dit zijn merken zoals Brandt, Bahlsen, Kölln, Hela (germanfoods, sd).

Frankrijk

In Frankrijk zijn belangrijke afnemers de supermarktketens Lidl en Monoprix die een speciaal schap hebben ingericht voor halal producten. Ook zijn er speciaalzaken die alleen maar halal producten verkopen, zoals bijvoorbeeld Hal Shop. Het precieze aantal kaasproducenten dat halal kaas produceert is niet bekend, enkele voorbeelden van kaasproducenten in Frankrijk die halal kaas produceren zijn: Savencia Fromage & Dairy, Isigny Sainte-Mere en Lactalis France.

Een belangrijke afnemer voor kosher kaas is de Hyper Cacher, dit is een supermarktketen met meerdere vestiging in de omgeving van Parijs die een volledig assortiment hebben met kosher producten. Daarnaast zijn er in de supermarktketens Lidl en Monoprix een beperkt aanbod beschikbaar van kosher producten, waarvan een paar kosher kaasproducten. Het is niet bekend hoeveel kaasproducenten kosher kaas produceren in Frankrijk.

Italië

In Italië worden de halal producten vooral verkocht in grote supermarktketens zoals Carrefour, Auchan en Lidl. Ook zijn er speciaalzaken waarbij het assortiment uit alleen maar halal producten bestaat. Voorbeelden van deze winkels zijn: halal Italia (Rome) (haka Italia, sd), Superhalal market (Milaan) en Halal corner (Turijn). Er is geen informatie bekend hoeveel kaasproducenten halal kaas produceren in Italië, wel is er van enkele bedrijven bekend dat er halal kazen worden geproduceerd. Voorbeelden hiervan zijn Latteria Sociale Stallone en Valletata.

Kosher producten worden voornamelijk verkocht in het schap bij supermarktketen Carrefour. Daarnaast zijn er speciaalzaken die zich richten op de verkoop van kosher producten zoals: Ce.di.ka., Eretz, kosher delight en Kasher king in steden als Turijn, Rome, Milaan en Florence (Jewish Europe, sd). Bedrijven die kosher kaas produceren in Italië zijn Gennari en Lattebusche. Het aantal landelijke kaasproducenten dat kosher kaas produceert is niet bekend.

3.3.2 Consumptie en doelgroepgrootte

Wereldwijd is er per land een gemiddelde kaasconsumptie per persoon. De hoogste kaasconsumptie wereldwijd per persoon per jaar is Frankrijk met 25,9 kilogram kaas per jaar. Daarna komt op nummer 4 Duitsland met 24,3 kilogram kaas. Italië komt op de 8^e plaats met 20,9 kilogram kaas per persoon (top 10 lijstjes, 2014).

Het aantal moslims in Duitsland werd in 2019 geschat op iets meer dan 5 miljoen, dit is 6% van de gehele bevolking waarvan 1,5 miljoen woont in Noord-Rijnland-Westfalen, (telegraaf, 2019). Het aantal joden wordt geschat op 200.000, dit is 0,24% van de gehele bevolking (Nazi Duitsland en de joden, 2009).

In Europa is het grootste land met naar schatting 5 á 6 miljoen moslims Frankrijk, dit is 8% van de gehele bevolking (Pas, 2020).

Het aantal joden in Frankrijk wordt geschat op 445.000 joden en heeft daarmee ook het hoogste aantal joden van Europa, dit is 0,65% van de gehele bevolking in Frankrijk (Luden, cidi, 2022).

Het aantal Moslims in Italië is geschat op 1,6 miljoen, dit is 2,7% van de gehele bevolking (statista, 2022). In de minderheid is het aantal joodse inwoners in Italië, dit zijn er 27.000, wat 0,04% van de gehele bevolking.

Om een schatting te maken van de potentiële afzetmogelijkheden per land, is er een berekening gemaakt, zie tabel 7 en 8, op basis van de consumptie en doelgroepgrootte om de geschatte

jaarlijkse verkoop van halal- kosher kaas te bepalen.

De berekening die gebruikt is om de potentiële kaasverkoop te berekenen is: kaasconsumptie * doelgroepgrootte = potentiële kaasverkoop zonder veiligheidsmarge. Er is een veiligheidsmarge van 20% toegepast, omdat niet kan worden aangenomen dat elke moslim/jood kaas consumeert.

Tabel 7 potentiële halal kaasverkoop

Land	Kaasconsumptie	Doelgroepgrootte	Potentiële kaasverkoop zonder veiligheidsmarge	Potentiële kaasverkoop met veiligheidsmarge van 20%
Duitsland	24,3 kg	5.000.000	121.500.000 kg	97.200.000 kg
Frankrijk	25,9 kg	5.500.000	142.450.000 kg	113.960.000 kg
Italië	20,9 kg	1.600.000	33.440.000 kg	26.752.000 kg

Tabel 8 potentiële kosher kaasverkoop

Land	Kaasconsumptie	Doelgroepgrootte	Potentiële kaasverkoop zonder veiligheidsmarge	Potentiële kaasverkoop met veiligheidsmarge van 20%
Duitsland	24,3 kg	200.000	4.860.000 kg	3.888.000 kg
Frankrijk	25,9 kg	445.000	11.525.500 kg	9.220.400 kg
Italië	20,9 kg	27.000	564.300 kg	451.440 kg

4. Discussie

In dit hoofdstuk wordt de gekozen aanpak en resultaten bediscussieerd.

In dit onderzoek is de meerwaarde op kaasproducten voor Nederlandse kaasproducenten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië onderzocht. De doelstelling van het onderzoek is kaasproducenten meer inzicht te geven in wat het oplevert en welke meerwaarde er is om halal- en kosher-certificering te behalen.

4.1 Reflectie methode

Er is gekozen om gebruik te maken van deskresearch voor het beantwoorden van deelvraag 1 en 3, daarnaast is er gekozen om interviews af te nemen met certificeringsinstanties om deelvraag 2 te beantwoorden. Er is bij de interviews gekozen om van beide instanties er minimaal 2 te interviewen om zo een duidelijker beeld te krijgen van de stappen die doorlopen moeten worden om een certificering te behalen. De keuze voor interviews bleek een goede beslissing te zijn. De informatie die tijdens de interviews werd verkregen, heeft goede inzichten gegeven met betrekking tot de te doorlopen stappen voor certificering. De certificeringsinstanties wilde graag meewerken aan de interviews en daarom zijn er zelfs 3 kosher certificeringsinstanties geïnterviewd in plaats van 2. Alle geïnterviewde personen namen de tijd om uitleg en informatie te geven en waren ook nieuwsgierig naar het onderzoek wat uitgevoerd wordt. Door verschillende certificeringsinstanties te interviewen kreeg je soms verschillende antwoorden en kon er gezien worden dat het niet bij iedere certificeringsinstantie hetzelfde is, wel zijn het globaal dezelfde stappen die doorlopen moeten worden.

Daarnaast is er gebruik gemaakt van deskresearch om deelvraag 1 te beantwoorden, waarbij wordt gekeken naar de prijzen van de gecertificeerde producten en het aanbod. Dit leverde enkele uitdagingen op, met name bij het verkrijgen van nauwkeurige prijsinformatie voor halal- en kosher kaasproducten. Het beperkte aantal bronnen en het ontbreken van actuele prijsinformatie maakte het moeilijker om een goede prijsvergelijking te maken. Uiteindelijk zijn er enkele bronnen gevonden die wel de prijzen van kosher- en halal-gecertificeerde kaasproducten aangaven. Daardoor kon er toch nog een goede vergelijking gemaakt worden.

Bij het beantwoorden van deelvraag 3 is ook gebruik gemaakt van deskresearch. Met de deskresearch om te achterhalen wat de grootte is van markt waren er voldoende bronnen met informatie beschikbaar om antwoord te geven op deze deelvraag.

4.2 Reflectie resultaten

De informatie die is opgezocht door deskresearch heeft een goed beeld gecreëerd van prijzen van de gecertificeerde en niet-gecertificeerde kaas. Er is bij deze deelvraag te zien dat de prijzen tussen halal-gecertificeerde kaas en reguliere kaas nauwelijks van elkaar verschillen terwijl de prijzen tussen kosher-gecertificeerde kaas en reguliere kaas een duidelijk verschil in prijs hebben. Dat komt mede door de productievereisten die de certificering eisen om een certificering te behalen, deze zijn voor kosher-certificering namelijk een stuk strenger dan voor halal-certificering. Daarnaast is er ook gekeken naar het aanbod van de producten. Er zijn verschillende supermarktketens en speciaalzaken die de gecertificeerde producten verkopen, voornamelijk in de grote steden. Voorbeelden van supermarktketens en speciaalzaken zijn benoemd in deelvraag 1. Wat opvalt is dat er in de Frankrijk en Italië voornamelijk gecertificeerde kazen die daar populair zijn in de schappen liggen, dit zijn vaak zachte kazen zoals mozzarella of saint paulin. Kazen die veel in Nederland geproduceerd worden zoals Gouda kaas en Edammer kaas zijn er weinig te vinden, wat kansen biedt voor Nederlandse

kaasproducenten.

Bij deelvraag 2 zijn er door de verschillende certificeringsinstanties redelijk dezelfde antwoorden gegeven. De procedure gaat over het algemeen hetzelfde, soms vindt er documentatie na de audit plaats en soms vindt de documentatie voor de audit plaats. Daarnaast is het proces van halal- en kosher-gecertificeerde kaas maken verschillend van elkaar, maar tussen de certificeringsinstanties waren weinig verschillen met betrekking tot de vereisten van het proces.

Alle certificeringsinstanties vinden het belangrijk dat er goed contact is met elkaar en verwachten niet dat een onderneming zomaar de certificering verliest. Door goed te overleggen en bij veranderingen de certificeringsinstantie te informeren moet het proces goed verlopen, instanties zijn altijd bereid om informatie te geven en te helpen het proces te verbeteren.

In de literatuur is te vinden hoe een certificering aangevraagd moet worden, dit komt overeen met de antwoorden uit de interviews. Door in totaal 2 halal certificeringsinstanties en 3 kosher certificeringsinstanties te interviewen is er een betrouwbaar beeld geschetst van de stappen die doorlopen moeten worden. Bij deelvraag 3 is de procesverloop weergegeven die laat zien welke stappen doorlopen moeten worden om een halal- en kosher-certificering te behalen.

Bij deelvraag 3 is er gekeken naar belangrijke afnemers, de consumptie per inwoner in de landen en de doelgroepgrootte. Er waren niet veel bronnen die duidelijk aangaven wat belangrijke afnemers zijn van halal- of kosher kaas. Er zijn wel enkele kaasproducenten gevonden die halal- of kosher kaas produceren, maar het was beter geweest voor het onderzoek als er meer informatie gevonden zou worden over het precieze aantal kaasproducenten die halal- of kosher kaas maken. De bronnen die zijn gevonden over de consumptie per inwoner in Duitsland, Frankrijk en Italië gaven voldoende informatie over de kaasconsumptie per land. Daarnaast zijn er ook voldoende bronnen gevonden om informatie te verkrijgen over de doelgroepgrootte. Er zijn op basis van de kaasconsumptie en doelgroepgrootte zijn er twee tabellen gemaakt die aangeven wat de potentiële kaasverkoop in de landen kan zijn op basis van de kaasconsumptie en doelgroepgrootte per land. Voornamelijk in Frankrijk en Duitsland wordt er veel kaas geconsumeerd en zijn er veel supermarktketens en speciaalzaken die halal-of kosher kaas afnemen. Voor Italië is dat iets minder, maar er is daar in de supermarktketens wel een beperkt aanbod te vinden van halal- en kosher kaas. Dit zijn voornamelijk populaire kazen zoals Parmesan Reggiano, Grano Padano en gorgonzola. Er is te zien dat er duidelijk potentie is, omdat er zeker in de grotere steden van Duitsland, Frankrijk en Italië voldoende winkels zijn die halal-of kosher producten aanbieden, wel is het aanbod van halal-en kosher kaas nog beperkt in deze landen.

5. Conclusie

In dit hoofdstuk wordt er per deelvraag de conclusie geschreven, daarna wordt er antwoord gegeven op de hoofdvraag; “Wat is voor Nederlandse kaasproducenten de meerwaarde van halal- en kosher-certificering op kaasproducten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië?”

5.1 Conclusie deelvraag 1

“Op welke manier verschillen halal-en kosher-gecertificeerde kaas van elkaar met betrekking tot prijs en concurrentie?”

Met betrekking tot prijs blijkt dat halal kaas over het algemeen vergelijkbaar is met reguliere kaas, omdat de productie van halal kaas minder aanpassingen vereist dan kosher kaas. Kosher kaas daarentegen is over het algemeen duurder vanwege de strengere productieprocessen en controles die nodig zijn om te voldoen aan de kasjroetwetten. Bovendien is er een beperkte beschikbaarheid van kosher kaas, wat de prijs verder kan verhogen.

Wat betreft concurrentie blijft dat halal- en kosher-gecertificeerde kaas zich richten op specifieke religieuze gemeenschappen, waardoor er een nichemarkt is met een beperkt aantal concurrenten.

In Duitsland hebben grotere steden met een grote moslimbevolking een grotere keuze aan halal kaas. Zowel fysieke winkels als online winkels bieden halal kaas aan. Kosher kaas wordt in de grote steden vooral in de supermarktketens verkocht die speciale schappen hebben ingericht voor kosher producten.

In Frankrijk neemt de vraag naar halal-gecertificeerde producten toe door de groeiende moslimbevolking en is het beschikbaar bij verschillende bedrijven en retailers, vooral in grote steden. Het aanbod van kosher kaas is beperkter, maar de producten zijn net als de halal producten te vinden bij supermarktketens en speciaalzaken in grote steden.

In Italië is halal kaas vooral in grote steden te verkrijgen bij zowel gespecialiseerde winkels als in supermarkten met speciale schappen voor halal producten. Kosher wordt ook vooral in grote steden verkocht, vooral in speciaalzaken en supermarkten, wel in mindere mate dan halal kaas.

Er kan dus geconcludeerd worden dat de prijzen voor halal- en kosher-gecertificeerde kaas verschillen met die van niet-gecertificeerde kazen. Halal- en kosher kaas hebben een eigen doelgroep en worden voornamelijk verkocht in de grote steden. Daarnaast is halal kaas meer verkrijgbaar dan kosher kaas.

5.2 Conclusie deelvraag 2

“Welke stappen moeten Nederlandse kaasproducenten ondernemen met betrekking tot tijd en investering om halal- en kosher-certificering te verkrijgen?”

Bij deelvraag 2 is door middel van interviews gekeken naar de stappen die Nederlandse kaasproducenten moeten doorlopen om een halal- en kosher-certificering te verkrijgen.

Uit de interviews met de certificeringsinstanties blijkt dat het verkrijgen van zowel halal als kosher-certificering van kaasproducenten een aantal stappen vergt. Het proces begint met een aanvraag en omvat vervolgens een gesprek, beoordeling en verzameling van documenten en informatie. Voor halal-certificering is het belangrijk om aandacht te besteden aan ingrediënten, reinigingsmethodes en traceerbaarheid. Voor kosher-certificering is het vereist om gebruik te maken van ingrediënten met kosher-certificering, een apart pekkelbad en toezicht tijdens het productieproces. De kosten van de certificeringen variëren afhankelijk van factoren zoals auditfrequentie en afstand. Het behalen van het certificaat vergroot de zakelijke kansen en afzetmarkten voor kaasproducenten. Voor bedrijven is het daarnaast belangrijk om aan de gemaakte afspraken te houden en bij wijzigingen contact op te nemen met de certificeringsinstantie te kijken of de processen dan nog voldoen aan de vereisten.

5.3 Conclusie deelvraag 3

“Hoe groot is de markt voor halal-en kosher-gecertificeerde kaas in Duitsland, Frankrijk en Italië?”

Bij deelvraag 3 is gekeken naar de markt voor halal-en kosher- gecertificeerde kaas. Er is deskresearch uitgevoerd naar de consumptie van kaas en belangrijke afnemers in Duitsland, Frankrijk en Italië. Op basis van deze informatie werd een inschatting gemaakt voor de potentiële verkoop van halal- en kosher-gecertificeerde kaas.

Duitsland heeft een aantal afnemers voor halal kaas, zoals Lidl en Yababa. Voor kosher kaas zijn grote afnemers: Edekea, Lidl, Rewe en Kaufland.

In Frankrijk zijn Lidl en Monoprix grote afnemers van kosher kaas, daarnaast zijn er in grote steden speciaalzaken die een selectie kosher kaas hebben, zoals Hyper Cacher, die een assortiment heeft dat volledig bestaat uit kosher producten.

In Italië worden halalproducten vooral verkocht in grote supermarktketens als Carrefour, Auchan en Lidl. Daarnaast zijn er veel gespecialiseerde winkels die zich richten op halalproducten.

Na het uitvoeren van de deskresearch kan geconcludeerd worden dat de markt voor halal- en kosher-gecertificeerde kaas het grootst is in Frankrijk, gevolgd door Duitsland en Italië. Er zijn dus verschillende afzetmogelijkheden en potentiële groeikansen voor kaasproducenten om halal- en kosher-gecertificeerde kaas te produceren en exporteren naar deze landen.

5.4 Conclusie hoofdvraag

“Wat is voor Nederlandse kaasproducenten de meerwaarde van halal- en kosher-certificering op kaasproducten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië?”

Uit de resultaten van de deelvragen is naar voren gekomen wat de meerwaarde van halal- en kosher-certificering is voor Nederlandse kaasproducenten gericht op de export naar Duitsland, Frankrijk en Italië. Uit het onderzoek over de markt, prijzen, concurrentie en kaasconsumptie blijkt dat het behalen van deze certificeringen verschillende voordelen met zich meebrengt.

Ten eerste biedt halal- en kosher-certificering toegang tot specifieke religieuze gemeenschappen en creëert het een nichemarkt met minder concurrentie dan bij niet-gecertificeerde kaas. Dit heeft als voordeel dat kaasproducenten zich kunnen onderscheiden en een uniek productaanbod kunnen bieden dat voldoet aan de religieuze voedingsbehoeften en voorschriften van moslims en joden.

Ten tweede kan het behalen van deze certificeringen de exportmogelijkheden vergroten. Frankrijk, Duitsland en Italië hebben belangrijke markten voor halal- en kosher-gecertificeerde producten en worden voornamelijk aangeboden in supermarktketens en speciaalzaken in grote steden. Door halal- en kosher-gecertificeerde kaas te produceren kunnen Nederlandse kaasproducenten hun marktgebied vergroten.

Daarnaast hebben halal- en kosher certificaten een positief effect op de perceptie van de kwaliteit en betrouwbaarheid van kaas. Het geeft de consumenten vertrouwen in een product.

Het verkrijgen van een halal- of kosher-certificering vereist specifieke stappen en investering om ervoor te zorgen dat het aan de religieuze vereisten voldoet. Kaasproducenten moeten de juiste ingrediënten, documentatie en productiemethode gebruiken om te voldoen aan de vereisten.

Al met al biedt het behalen van halal- en kosher-certificering aanzienlijke zakelijke kansen voor Nederlandse kaasproducenten die willen exporteren naar Duitsland, Frankrijk en Italië.

Het stelt de kaasproducenten in staat om tegemoet te komen aan de groeiende vraag naar halal- en kosher-gecertificeerde kaas te voldoen. Door de juiste stappen te zetten en te investeren in halal- en kosher-certificering, kunnen kaasproducenten een concurrentievoordeel behalen en succesvol worden in deze markten.

5. Aanbevelingen

In dit hoofdstuk worden er aanbevelingen beschreven, waar verder onderzoek naar gedaan kan worden.

Tijdens het onderzoek naar de meerwaarde van halal- en kosher-certificering op kaasproducten die naar Duitsland, Frankrijk en Italië worden geëxporteerd, zijn de conclusies beschreven en daarop volgend worden de aanbevelingen beschreven die kunnen worden gedaan voor verder onderzoek.

Verdiep in mogelijke afnemers van halal- en kosher kaas. Neem contact op met relevante retailers, groothandelaren en importeurs om te peilen hoeveel interesse er is in de kaasproducten met halal- en kosher-certificering. Kijk ook naar de huidige afnemers en kijk of er interesse is in het kopen van halal- en kosher-gecertificeerde kaas. Dit kan het namelijk makkelijker maken om de markt te betreden en de kosten voor het betreden van nieuwe markten te verlagen.

Voer een gericht onderzoek uit om de vraag naar halal- en kosher kaas in te schatten, dit kan gedaan worden door een consumentenonderzoek in Duitsland, Frankrijk en Italië. Denk hierbij aan het versturen van online enquêtes, interviews of groepsdiscussies met de religieuze doelgroepen en consumenten die bewust kiezen voor halal- en kosher kaasproducten. Gericht onderzoek naar potentiële kopers en doelgroepvraag kan inzicht geven in winstgevendheid van halal- en kosher kaasproductie.

Beoordeel de haalbaarheid van een bepaalde productielijn voor kosher kaas. Kijk hoe vaak er van plan is om kosher kaas te maken en analyseer of de kosten voor het veranderen van het productieproces opwegen tegen de voordelen van kosher kaas. Het is belangrijk om de verwachte vraag, productiecapaciteit en winstgevendheid te analyseren en na te gaan of de investering van het productieproces het waard is om aanpassingen in het productieproces te maken. Het is aan te bevelen om stap voor stap te werk te gaan en geleidelijk de productie van halal- en kosher kaas te verhogen naarmate de vraag toeneemt en nadat blijkt dat de winst duidelijk wordt, dit zorgt voor het minste risico. Hierbij kan er gedacht worden aan eens in de 14 dagen een batch kosher kaas produceren.

Beoordeel voor halal of de procesaanpassingen het waard zijn om een bepaald gedeelte van de productie halal te maken of dat het haalbaar is om de gehele productie halal te maken.

Door deze aanbevelingen op te volgen kan de meerwaarde van halal- en kosher-gecertificeerde kaasproducten die naar Duitsland, Frankrijk en Italië worden geëxporteerd, nog beter beoordeeld worden.

Bibliografie

- (sd). Opgehaald van dnv: <https://www.dnv.nl/services/iso-22000-certificering--32521>
- (sd). Opgehaald van motiverende gespreksvoering: <https://www.motiverende-gespreksvoering.com/open-vragen/#:~:text=Een%20open%20vraag%20geeft%20de,gesloten%20vragen%20zou%20mog en%20stellen.>
- (sd). Opgehaald van voedingscentrum: <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/koosjer.aspx>
- (sd). Opgehaald van marketplace: <https://marketplace.ehalal.io/nl/food-items/french-cheeses/page/2/>
- (sd). Opgehaald van yababa: <https://www.yababa.com/>
- (sd). Opgehaald van jewish europe: <http://www.jewisheurope.org/city.asp?Country=Italy&Type=2>
- (sd). Opgehaald van knauer edeka shops : https://e-center-knauer.edeka-shops.de/en/paging/page2?PageNumber=2&PageSize=12&ViewType=&CategoryName=0405&SearchParameter=%26%40QueryTerm%3D*%26ContextCategoryUUID%3DdmwKcYRVVygAAFI66xj28jH&CatalogID=Main
- (sd). Opgehaald van kosher4u: <https://www.kosher4u.eu/fresh/dairy-products/hard-cheeses>
- (sd). Opgehaald van hypercacher: <https://www.hypercacher.com/>
- (sd). Opgehaald van carrefour: <https://www.carrefour.it/spesa-online/salumi-e-formaggi/>
- (sd). Opgehaald van ehalal: <https://ehalal.io/halal-classifications/buy-halal-certified-food-from-germany/>
- (sd). Opgehaald van flaschenpost: <https://www.flaschenpost.de/kuehlregal/kaese-alternativen>
- (sd). Opgehaald van spesati: <https://www.spesati.com/fresh-products/ricotta-and-cheese>
- (sd). Opgehaald van hakal italia: <https://www.halalitalia.org/>
- (sd). Opgehaald van rewe-group: <https://www.rewe-group.com/en/company/structure-and-saleslines/rewe/>
- (sd). Opgehaald van germanfoods : <https://germanfoods.org/german-food-facts/kosher-foods-in-and-from-germany/>
- (2014, 12 11). Opgehaald van top 10 lijstjes: <https://www.top-10-lijstjes.nl/top-10-landen-naar-kaasconsumptie/>
- (2017, 4 24). Opgehaald van agroberichten buitenland: <https://www.agroberichtenbuitenland.nl/actueel/nieuws/2017/04/24/de-duitse-levensmiddelenmarkt-onder-de-loep-edeka-groep#:~:text=Met%2011.400%20supermarktfilialen%20en%20340.000,netwerk%20van%20supermarkten%20in%20Duitsland%20.>
- (2018, 3 21). Opgehaald van salaam gateway: <https://www.salaamgateway.com/story/german-ingredients-checking-website-app-halalcheck-preparing-for-european-expansion>

- (2019, 5 14). Opgehaald van reuters: <https://www.reuters.com/article/us-auchan-italy-idUSKCN1SK0SH>
- (2019, 10 25). Opgehaald van globalgap: <https://www.globalgap.org/it/gap-news/Welcome-to-Kaufland-Supermarket-as-a-GLOBALG.A.P.-Member/>
- (2019, 7 11). Opgehaald van telegraaf : <https://www.telegraaf.nl/nieuws/1035680652/duitse-studie-toont-bedenkingen-tegen-islam>
- (2021, 10 23). Opgehaald van rvo: <https://www.rvo.nl/onderwerpen/halalcertificering>
- (2021). Opgehaald van global data: <https://www.globaldata.com/data-insights/retail-and-wholesale/number-of-carrefour-sa-stores-by-geography/#:~:text=Carrefour%20operates%20stores%20in%20five,in%20other%20regions%20of%20Europe.>
- (2022, 6 21). Opgehaald van statista: <https://www.statista.com/statistics/626049/resident-muslims-italy-by-country-of-origin/>
- (2022, 7 4). Opgehaald van agf: <https://www.agf.nl/article/9441284/lidl-italie-opent-150-nieuwe-winkels-tegen-2024/>
- (2022, 9 23). Opgehaald van scrapehero: <https://www.scrapehero.com/location-reports/Monoprix-France/#:~:text=You%20can%20download%20the%20complete,hours%20from%20our%20data%20store.>
- (2023, 1 11). Opgehaald van statista: <https://www.statista.com/statistics/526303/cheese-production-volume-germany/#:~:text=The%20data%20shows%20the%20annual,2.64%20million%20tons%20in%202020.>
- agf.* (2021, 11 2). Opgehaald van agf: <https://www.agf.nl/article/9369572/consument-let-meer-op-gezonde-en-duurzame-voeding/>
- agroberichten buitenland.* (2021, 7 1). Opgehaald van agroberichten buitenland: <https://www.agroberichtenbuitenland.nl/actueel/nieuws/2021/07/01/groei-nederlandse-kaasexport-in-2020>
- atlas big.* (2020). Opgehaald van atlas big: <https://www.atlasbig.com/nl/landen-door-kaasproductie#:~:text=Verenigde%20Staten%20van%20Amerika%20is,Frankrijk%20de%20derde%20grootste%20kaasproducent.>
- belgelendirme.* (sd). Opgehaald van belgelendirme: <https://www.belgelendirme.com/nl/kosher/kosher-belgelendirme-sureci>
- Benima, T. (2012, 2). *www.koosjerehamvraag.nl*. Opgehaald van koosjere hamvraag: <https://www.koosjerehamvraag.nl/wp-content/uploads/2012/02/NIWVerborgten-dieren.pdf>
- CBS. (2022). Opgehaald van CBS: <https://longreads.cbs.nl/nederland-in-cijfers-2022/hoeveel-kaas-produceren-we/#:~:text=In%202021%20had%20Nederland%2017,1%20328%20miljoen%20kilogram.>

- flanders investment and trade*. (sd). Opgehaald van flanders investment and trade:
https://www.flandersinvestmentandtrade.com/export/sites/trade/files/market_studies/koojsjer%20-%20informatie.pdf
- fortune business insights*. (2022, 1). Opgehaald van fortune business insights:
<https://www.fortunebusinessinsights.com/cheese-market-104293>
- gruyere*. (2020). Opgehaald van gruyere: <https://www.gruyere.com/en/home>
- halal office*. (sd). Opgehaald van halal office: <https://www.halaloffice.com/halal-certificaat/>
- handson sonneveld*. (2017). Opgehaald van handson sonneveld:
https://handson.sonneveld.com/handson_najaar_2017/bakkersweetjes_verschil_koosjer_en_halal
- Heeg, R. (2017, juni 26). *www.deondernemer.nl*. Opgehaald van de ondernemer:
<https://www.deondernemer.nl/innovatie/groei/halal-biedt-kansen-de-nieuwe-groeimarkt-voor-ondernemers~365810?referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>
- hoogendoorn kaas*. (sd). Opgehaald van hoogendoorn kaas:
<https://www.hoogendoornkaas.nl/kaassoorten>
- Kleiboer, B. (2022, 2 2). *www.zuivelzicht.nl*. Opgehaald van zuivelzicht:
<https://www.zuivelzicht.nl/achtergrond/zuivel-2021-2031-minder-koeien-meer-melk-en-groei-afzet-buiten-eu/>
- Kraaijvanger, C. (2015, april 7). *www.scientias.nl*. Opgehaald van scientias: [https://scientias.nl/de-wereld-wordt-steeds-religieuzer/#:~:text=Christendom%20en%20Islam&text=Islam%20staat%20op%20de%20tweede,23%20procent%20van%20de%20wereldbevolking\)](https://scientias.nl/de-wereld-wordt-steeds-religieuzer/#:~:text=Christendom%20en%20Islam&text=Islam%20staat%20op%20de%20tweede,23%20procent%20van%20de%20wereldbevolking)).
- Krul, A. (sd). *www.scribbr.nl*. Opgehaald van scribbr:
<https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/deskresearch/>
- kunstbus*. (2016, 1 21). Opgehaald van kunstbus:
<https://www.kunstbus.nl/cultuur/Joden.html#:~:text=De%20definitie%20van%20%22wie%20is,de%20Joodse%20wetten%20is%20Joods>.
- lto*. (2017). Opgehaald van lto: <https://www.lto.nl/wp-content/uploads/2019/10/Het-Deltaplan-Biodiversiteitsherstel-.pdf>
- Luden, H. (2022, 4 26). Opgehaald van cidi: <https://www.cidi.nl/aantal-joden-wereldwijd-geschat-op-152-miljoen/>
- Luden, H. (2022, april 26). *www.cidi.nl*. Opgehaald van cidi: <https://www.cidi.nl/aantal-joden-wereldwijd-geschat-op-152-miljoen/#:~:text=Het%20aantal%20Joden%20in%20de,geschat%20op%2016%2C6%20miljoen>
- melkveebedrijf*. (2021, 10 13). Opgehaald van melkveebedrijf:
<https://www.melkveebedrijf.nl/melkveebedrijf/melkprijs/export-zuivelproducten-meer-kansen-dichtbij-huis/>
- Merkus, J. (2022, 10 17). *scribbr*. Opgehaald van *www.scribbr.nl*:
<https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/interne->

validiteit/#:~:text=en%20externe%20validiteit%3F-
,Interne%20validiteit%20is%20de%20mate%20waarin%20je%20met%20zekerheid%20kunt,n
aar%20andere%20omstandigheden%20of%20groepen.

Nazi Duitsland en de joden. (2009). In S. Friedlander, *Nazi Duitsland en de joden* (p. 416). Nieuw Amsterdam.

nl.surveymonkey.com. (sd). Opgehaald van SurveyMonkey:
<https://nl.surveymonkey.com/mp/sample-size-calculator/>

nzo. (sd). Opgehaald van nzo:
<https://www.nzo.nl/markt/#:~:text=Nederland%20is%20in%20de%20EU,saldo%20van%20de%20nationale%20handelsbalans.>

nzo. (2018, 12). Opgehaald van nzo: <https://www.nzo.nl/wp-content/uploads/2018/12/NZO-De-kracht-van-zuivel.pdf>

nzo. (2020, 1). Opgehaald van nzo: <https://www.nzo.nl/wp-content/uploads/2020/01/NZO-Factsheet-Marktontwikkelingen-in-de-zuivel-jan-2020.pdf>

Ozbun, T. (2022, 5 5). *www.statista.com*. Opgehaald van statista:
<https://www.statista.com/statistics/551462/parmigiano-reggiano-pdo-production-volume-in-italy/#:~:text=The%20total%20volume%20of%20Parmigiano,by%20the%20end%20of%202021.>

Pacheco, S. (sd). *lifestyle.fit*. Opgehaald van lifestyle fit: <https://lifestyle.fit/nl/eten/zuivel-eieren/koosjere-kaas/>

Pas, N. (2020, december 8). *www.europa-nu.nl*. Opgehaald van europa-nu: https://www.europa-nu.nl/id/vle3j4fzlrjs/nieuws/de_spagaat_van_macron_hoe_de_republiek?ctx=vke1a72j3gyx&tab=0#:~:text=Cijfers%20vari%C3%ABren%20maar%20naar%20schatting,moslimpopulatie%20van%20de%20Europese%20Unie.

Peijs, R. (2022, 4 7). Opgehaald van foodagribusiness: <https://www.foodagribusiness.nl/lidl-zet-in-franse-winkels-regionale-producten-neer/#:~:text=uit%20Nederland%20komen.-,Lidl%20Frankrijk,heeft%20de%20discounter%20441%20filialen.>

products pcc. (2022, 10 14). Opgehaald van products pcc: <https://www.products.pcc.eu/nl/blog/wat-is-koosjer/>

right marktonderzoek. (sd). Opgehaald van right marktonderzoek:
<https://www.rightmarktonderzoek.nl/methoden-onderzoek/kwalitatief-onderzoek/#:~:text=Deze%20vorm%20van%20onderzoek%20geeft,motivaties%20van%20de%20doelgroep%20besproken.>

rijksoverheid. (sd). Opgehaald van rijksoverheid:
<https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/certificaten-keurmerken-en-meetinstrumenten/kwaliteitseisen-producten-en-diensten>

Rooijen, L. v. (2020, 3 16). *royalbrinkman.nl*. Opgehaald van royal brinkman:
[https://royalbrinkman.nl/kennisbank-gewasbescherming/skal-certificaat#:~:text=Wat%20is%20een%20Skal%20certificering,eindconsument%20verkopen%2C%20zoals%20supermarkten\).](https://royalbrinkman.nl/kennisbank-gewasbescherming/skal-certificaat#:~:text=Wat%20is%20een%20Skal%20certificering,eindconsument%20verkopen%2C%20zoals%20supermarkten).)

- samsam*. (sd). Opgehaald van samsam:
<https://www.samsam.net/godsdiensten/islam#:~:text=Bijna%20het%20hele%20Midden%20Oosten,is%20Indonesi%C3%AB%3A%20ruim%20200%20miljoen.>
- schouten, m.* (2018, 12 10). *moniqueschoutenblog.wordpress.com*. Opgehaald van worldpress:
<https://moniqueschoutenblog.wordpress.com/2018/12/10/halal-stremsel-in-kaas-van-frieslandcampina/>
- scriptie*. (sd). Opgehaald van scriptie: <https://scriptie.nl/verschillende-typen-interviews#:~:text=Semigestructureerd%20interview&text=Het%20draait%20er%20vooral%20om,ook%20wat%20meer%20gedetailleerde%20antwoorden.>
- scriptium*. (2021, 2 24). Opgehaald van scriptium: <https://www.scriptium.nl/interviews-coderen/>
- sertifikasyon*. (sd). Opgehaald van sertifikasyon: <https://www.sertifikasyon.net/nl/detay/helal-gida-belgesi-belgelendirme-sureci-nasildir/>
- statista*. (2022, 9 29). Opgehaald van statista:
<https://www.statista.com/statistics/766628/production-volume-soft-cheese-by-type-france/#:~:text=In%202019%2C%20156%2C223%20tonnes%20of,also%20all%20over%20the%20world.>
- Swaen, B.* (2023, 2 8). *www.scribbr.nl*. Opgehaald van scribbr:
<https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/validiteit-en-betrouwbaarheid-literatuuronderzoek/>
- the daily milk*. (2017, 10 13). Opgehaald van the daily milk: <https://thedailymilk.nl/stremsel/>
- vakblad voedingsindustrie*. (2021, 6 14). Opgehaald van vakblad voedingsmiddelenindustrie:
<https://vakbladvoedingsindustrie.nl/nl/artikel/boermarke-plantaardige-kaas-is-booming>
- Veldman, J. W.* (2021, november 23). *food agribusiness*. Opgehaald van food agribusiness:
<https://www.foodagribusiness.nl/nederland-vierde-kaasproducent-in-europa/#:~:text=De%20totale%20Europese%20kaasproductie%20kwam,en%20Itali%C3%AB%20produceerden%20meer%20kaas.>
- Veldman, J. W.* (2021, november 23). *www.foodagribusiness.nl*. Opgehaald van food agribusiness:
<https://www.foodagribusiness.nl/nederland-vierde-kaasproducent-in-europa/#:~:text=De%20totale%20Europese%20kaasproductie%20kwam,en%20Itali%C3%AB%20produceerden%20meer%20kaas.>
- Verhoeven, N.* (2022). Wat is onderzoek? In N. Verhoeven, *Wat is onderzoek?* (p. 334).
- voedingscentrum*. (sd). Opgehaald van voedingscentrum:
<https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/koosjer.aspx>
- www.1kosher.eu*. (sd). Opgehaald van 1kosher: <https://www.1kosher.eu/nl/waarom-koosjer/#:~:text=Kwaliteit%20en%20gezondheid&text=Enkele%20van%2027s%20werelds%20grootste,reeds%20een%20koosjer%20certificaat%20verworven.>
- www.amsterdam.nl*. (2019, april 23). Opgehaald van amsterdam:
<https://www.amsterdam.nl/stadsarchief/stukken/dieren/koosjer-eten/#:~:text=Het%20woord%20koosjer%20betekent%2027toegestaan,niet%2C%20want%20die%20herkauwen%20niet.>

www.holland.com. (sd). Opgehaald van holland: https://www.holland.com/be_nl/toerisme/laat-je-inspireren/traditioneel/nederlandse-kaas.htm

www.huuskes.nl. (2019, juli 19). Opgehaald van huuskes: <https://www.huuskes.nl/actueel/voeding-de-islam-wat-mag-je-wel-en-niet-etenen#:~:text=Moslims%20mogen%20wel%20vlees%20eten,%C3%A9%C3%A9n%20keer%20een%20snel%20doorgesneden.>

www.joods.nl. (5, september 2021). Opgehaald van joods: <https://www.joods.nl/2021/09/aantal-joden-wereldwijd-bereikt-152-miljoen/#:~:text=Er%20zijn%20nu%2015%2C2,ervoor%20volgens%20The%20Jewish%20Agency.>

www.kosher-kcs.com. (sd). Opgehaald van kosher-kcs: <https://www.kosher-kcs.com/wat-is-kosher/>

www.nzo.nl. (2020, 1). Opgehaald van nzo: <https://www.nzo.nl/wp-content/uploads/2020/01/NZO-Factsheet-Marktontwikkelingen-in-de-zuivel-jan-2020.pdf>

www.rabobank.nl. (2023, 1 18). Opgehaald van rabobank: <https://www.rabobank.nl/kennis/d011191085-export-zuivelproducten-meer-kansen-dichtbij-huis-2-5>

www.scribbr.nl. (2022, 3 7). Opgehaald van scribbr: <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/interne-validiteit/#:~:text=en%20externe%20validiteit%3F-,Interne%20validiteit%20is%20de%20mate%20waarin%20je%20met%20zekerheid%20kunt,naar%20andere%20omstandigheden%20of%20groepen.>

www.voedingscentrum.nl. (sd). Opgehaald van voedingscentrum: <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/halal.aspx>

zuivelonline. (sd). Opgehaald van zuivel online: <https://zuivelonline.nl/handel-en-economie/>

Bijlagen

Bijlage I interviewvragen certificeringsinstantie

Interviewvragen certificeringsinstantie halal/kosher

De interviews worden afgelegd met een halal of kosher certificeringsinstantie. Op de plaatsen in het interview waar certificering staat wordt in het interview het woord halal of kosher voor gezet om overzicht te houden en duidelijk te zijn welke certificering bedoelt wordt.

1. Welke stappen moeten er doorlopen worden om een certificering te verkrijgen en kunt u deze stappen toelichten?
2. Wat zijn de algemene vereisten waaraan een kaasproducent moet voldoen om aan de eisen van de certificering te voldoen?
3. Hoeveel tijd neemt het doorgaans in beslag om een certificering te verkrijgen?
4. Welke impact heeft het verkrijgen van een certificering voor het productieproces van een kaasproducent?
5. Welke documentatie en informatie hebben kaasproducenten nodig om de certificering te verkrijgen?
6. Welke kosten zijn er verbonden aan het verkrijgen van een certificering en op welke manier worden deze kosten berekend?
7. Hoe vaak worden producenten die deze certificering hebben verkregen, gecontroleerd om te zorgen dat ze blijven voldoen aan de vereisten?
8. Waardoor kan een bedrijf de certificering weer verliezen?
9. Welke rol speelt halal/kosher-certificering volgens u in de export van kaas naar landen met een overwegend islamitisch/joodse bevolking?

Bijlage II Gesprek Theodoor Bos

Gesprek Theodoor Bos

Director b2b sales & business development

8 mei 2023

Leerdammer heeft kosher certificering alleen op room en wei.

Alle kazen hebben halal-certificering.

Meeste afzet Leerdammer Duitsland (40%), Frankrijk (25%), Italië (15%). België nummer 4 voor Leerdammer, Verenigd Koninkrijk nummer 5.

Dat is 80% van de productie die naar deze landen gaat.

1/3^e van de kaas wordt business to business verkocht en 2/3^e wordt verkocht als non-branded.

Leerdammer export buiten EU beperkt.

Leerdammer wordt niet geëxporteerd buiten de EU, non-branded kaas gaat buiten EU naar: Algerije, Oekraïne, Midden-Amerika.

Kosher certificering voor bepaalde stroom (rabbi moet het proces zien, een

Rabbi moet zien dat de melk echt van een koe komt, maar heeft niet de capaciteit om alle 300 melkveebedrijven af te gaan, Rabbi kan er misschien maar 30 controleren).

Leerdammer is nu aan het kijken of het mogelijk is om eens in 14 dagen een bepaalde batch kosher kaas gemaakt kan worden, zodat daarvan de melkveehouders gecontroleerd kunnen worden.

Risico's: Complexiteit neemt toe en kans op fouten. Als je de certificering hebt moet je voldoen aan de eisen van Kosher, daarmee kan je fouten maken en kan je de certificering ook weer verliezen. Als Rabbi bijvoorbeeld langskomt om het proces te controleren.

Kaasproducenten in Nederland die kosher certificering hebben zijn Rouwveen, Henri Willig.

Bijlage III interview Halal Quality Control

In onderstaande bijlages zijn de interviews te vinden met de certificeringsinstanties. Er zijn aantekeningen gemaakt voor het open coderen, deze aantekeningen zijn beschreven en groen gemarkeerd.

Halal interview

Certificeringsinstantie: Halal office, Halal Quality Control

Geïnterviewde: Ahmad Al Chaman

Datum: 1 juni 2023

Locatie: Microsoft teams, Schoonrewoerd

Allereerst bedankt dat ik mag deelnemen aan je onderzoek, ik vind het altijd fijn om iets voor iemand te kunnen betekenen.

1. Welke stappen moeten er doorlopen worden om een halal-certificering te verkrijgen en kunt u deze stappen toelichten?

We hebben dus de algemene procedure en die zijn meestal bij het begin een introductiegesprek, een kennismakingsgesprek. Bij die kennismaking ga je eigenlijk navragen wat de producten zijn en hoe ze gemaakt worden. Je gaat in kaart brengen wat je moet certificeren. Tweede stap is de offerte en het contract, bij contract heb je ook altijd een geheimhouding tussen twee partijen, want je kan begrijpen dat er bij Lactalis bijvoorbeeld processen en grondstoffen zijn die niet geheimhouding nodig hebben. Als je daar akkoord op het ga je door met het plannen van een audit. Wat we altijd opsturen is iets dat het een questioner, daar vraag je eigenlijk over het algehele proces hoe zet het doen. Daarmee leg je het vast op documenten en kijk je ook naar de grondstoffen. Dat zijn twee aspecten dat is het proces van de producten en de grondstoffen die erin gaan. Daar kijken wij naar en dan komt er een auditor op locatie en die gaat alles testen en beoordelen of het volgens de standaarden is. Mocht alles goed zijn krijgen ze een halal certificaat.

Introductiegesprek, offerte en contract, audit, documentatie en dan certificaat.

2. Wat zijn de algemene vereisten met betrekking tot ingrediënten en de verwerking waaraan een kaasproducent moet voldoen om halal-certificering te verkrijgen?

Er zijn een paar belangrijke punten. Je hebt dierlijk stremsel wat wordt gebruikt bij het maken van kaas dat komt van de lebmaag van een kalf. Dat kalf moet halal geslacht zijn. Daarnaast is microbieel stremsel wat tegenwoordig veel wordt gebruikt bij het maken van kaas ook halal. Stremsel is een kritisch punt, omdat het van een dier komt dus daar kijken wij het meest naar. Bij een pekelbad moet je kijken of een fabriek meerdere kazen maakt, bijvoorbeeld kaas met bier dus als het dan in aanraking komt is het niet toegestaan, maar bij fabrieken die de traditionele kazen maken is het vaak niet nodig en kan de halal kaas gewoon in hetzelfde pekelbad. Vaak zijn de producten zoals zuursel ook gecertificeerd dus wat we altijd opvragen bij de grondstoffen is of ze een halal certificaat hebben. Je hebt voor grondstoffen ook meerdere criteria voor grondstoffen, zoals kritisch, medium en no. Deze lijst is online te vinden op onze website bij het stukje downloads, halal quality control.

Dierlijk stremsel (halal geslacht), microbieel stremsel, pekelbad waar het niet in aanraking komt met iets wat niet is toegestaan (bv. Bier), halal gecertificeerde grondstoffen.

3. **Hoeveel tijd neemt het doorgaans in beslag om een halal-certificering te verkrijgen?**

Uhm, normaliter tussen de 5 en 6 uur.

En dan krijg je de certificering?

Ja, maar daarna vindt er nog een toetsing plaats. Dus laten we zeggen met de audit en de toetsing zou het 2 dagen in beslag nemen. Je kan alles zien, maar daarna moet iemand nog een deskaudit uitvoeren. Het ligt er ook aan hoe groot de locatie is. Heb je een heel klein fabriekje dan gaat het niet zo lang duren, maar heb je een grote fabriek net zoals Lactalis in Frankrijk dan heb je wat meer tijd nodig. Normaliter tussen de 1 en 2 dagen nodig.

Het duurt dus niet lang, je moet zorgen dat je je proces en documentatie op orde hebt en daarna duurt de audit niet lang. Het meeste werk zit in het controleren van je eigen proces om te kijken of je voldoet aan de halal vereisten toch?

Ja klopt inderdaad

1 á 2 dagen als alles in het proces en de documentatie goed op orde is.

4. **Welke impact heeft het verkrijgen van een halal-certificering voor het productieproces van een kaasproducent?**

Het valt wel mee, zeker bij kaasfabrieken. Kijk als je een slachtfabriek hebt is het een ander verhaal, maar bij kaas is alleen een kritisch punt het stremsel wat gebruikt wordt en als er in de betreffende fabriek als microbieel stremsel wordt gebruikt dan is het alleen controleren en eventueel nog wat dingen aanpassen in het proces om te zorgen dat alles voldoet aan de halal vereisten.

Valt wel mee.

5. **Welke documentatie en informatie is er nodig om de certificering te verkrijgen?**

Uh, bestellijsten hebben wij niet nodig, we kunnen wel om traceability vragen en de documentatie is vooral nodig, omdat wij een erkend halal certificeerder zijn. Naast dat je dus de inspectie doet, moet je ook vastleggen. Eigenlijk een beetje wat er in fabrieken gedaan wordt, vastleggen wat er gedaan is en wat er geproduceerd is. Mocht er dan wat aan de hand zijn dan kan je altijd op basis van de documentatie terughalen van wat er is gebeurd en hoe was het proces.

Traceability, vastleggen wat er gedaan wordt en geproduceerd wordt.

6. **Welke kosten zijn er verbonden aan het verkrijgen van een certificering en op welke manier worden deze kosten berekend?**

Het ligt er aan de productie die er is. Bij een slachtfabriek is er veel meer controle nodig in vergelijking met een kaasfabriek. Laten we zeggen dat de kaasfabrikanten een jaarlijks bedrag hebben en dan is er 1 audit per jaar. Dat bedrag zou tussen de €3500 en €4500 per jaar kosten. Die kosten komen uit erkend certificaat, de auditor die je moet sturen en hoeveel tijd het gaat kosten. Je kan begrijpen dat je iemand stuurt voor een volle dag om een audit te doen op locatie, daarnaast moeten ze ook terug op kantoor terug om de documentatie te kijken. Dat is dus vooral waar de kosten uit bestaan.

Kaasfabrikanten bij 1 audit per jaar tussen de €3500 en €4500 euro per jaar.

7. Hoe vaak worden producenten die de halal-certificering hebben verkregen, gecontroleerd om te zorgen dat ze blijven voldoen aan de vereisten?

Het kan wel voorkomen, kijk dat blijkt al vaak uit de documentatie van te voren als ze dat opsturen of niet. Maar laten we zeggen we komen op locatie en ze zeggen; 'we gebruiken kalfsstremsel' en het halal certificaat kan niet getoond worden, dan wordt er in de wereld van een audit een major (iets wat je moet oplossen voor je auditor weer vertrekt). Dus als zij dat niet hebben opgelost op het moment dat wij vertrekken, dan krijgen ze het certificaat ook niet.

Kan voorkomen als documentatie van te voren niet opgestuurd is of niet op orde is. Anders major (oplossen voordat auditor vertrekt).

Het kan dus wel voorkomen dat er al een tijdje wordt geproduceerd met kalfsstremsel zonder halal certificaat, er zijn geen geldboetes of dergelijke?

Nee dan trek je vaak het certificaat in. Met geldboetes kan je vrij weinig mee, want wij zijn geen overheid. Het gebeurt niet vaak dat er wordt gesjoemeld, want bij de eerste audit kijk je of alles volgens de juiste wijze gedaan wordt. Als er wordt gesjoemeld is dat heel jammer en trek je het certificaat in. Ook stuur je dan een brief met dat er een vorm van fraude is geweest en ga je waarschijnlijk niet verder in zee. Als iemand wat doet en ze hebben het niet door dan moet je evalueren en kijken wat er gebeurd is en hoe is het tot stand gekomen. Het kan ook door een miscommunicatie voorkomen, dat moet je echt per situatie beoordelen en bekijken hoe je het kan voorkomen voor de volgende keer.

Certificaat intrekken. Brief sturen met vorm van fraude. Bij onwetendheid ga je evalueren en in gesprek om te kijken waar het mis is gegaan.

8. Waardoor kan een bedrijf de halal-certificering weer verliezen? Hoe wordt er bijvoorbeeld omgegaan met mogelijke overtredingen of niet-naleving van de kosher-standaarden?

Als ze willens en wetens aan het frauderen zijn dan wel, maar mocht het per ongeluk zijn dan zijn we daar coulant is en ga je samen kijken wat er is gebeurd en hoe het op te lossen is.

Ja, behalve als het per ongeluk gebeurd, dan zijn we coulant.

9. Welke rol speelt halal/kosher-certificering volgens u in de export van kaas naar landen met een overwegend islamitisch/joodse bevolking?

Een interessante vraag, want de meeste producenten die halal certificering vragen doen dat voor export, dus vooral Nederland en Frankrijk zijn grote kaasproducenten.

Voor veel landen buiten Europa (Denk aan Indonesië en Maleisië) moeten producten verplicht gecertificeerd zijn, want zonder z'n certificaat mag je die producten daar niet heen exporteren. Ik zou vooral zeggen dat de professionalisering steeds meer erbij komt kijken, nu heb je echt bedrijven voor halal certificering. Wij zijn een bedrijf met 60 man, waarbij je een verkoopafdeling en financiële afdeling. Dus dat groeit, maar daarbij komt ook meer expertise bij kijken. Dat vinden wij ook wel een mooie ontwikkeling dat het steeds professioneler wordt. Op de site kan je ook op de website de documentatie bekijken en dan zie je dat het volgens de Internationale normen gaat. Het is niet dat iemand gewoon leuk een documentje opmaakt, maar ook volgens de ISO standaarden. Gewoon volgens de internationale

kwaliteitseisen.

Voornamelijk voor export. Veel landen buiten Europa vragen verplicht halal gecertificeerde producten.

Bijlage IV interview Halal Audit

Halal interview

Certificeringsinstantie: Halal audit

Geïnterviewde: Cemal Dogan

Datum: 2 juni 2023

Locatie: Whatsapp video, Schoonrewoerd

1. Welke stappen moeten er doorlopen worden om een halal-certificering te verkrijgen en kunt u deze stappen toelichten?

Het is dat een bedrijf vraagt een halal certificering aan bij ons. Wij nemen dan contact op om te vragen wat de behoefte is en vanuit welke regio of klant de aanvraag is, dat is wel belangrijk of het voor export of binnenlandse handel is. Daarnaast kijken we dan of het gehele bedrijf halal waardig kan zijn of dat een deel van de productie, dus op productniveau kunnen certificeren. Nou als bedrijven volledig halal willen zijn, algehele halal certificering, dan moeten alle grondstoffen in het bedrijf gebruikt worden halal zijn, dus halal waardig zijn. Ze hoeven niet allemaal een halal certificaat te hebben, maar het moet ook halal waardig zijn. Sommige producten zijn per definitie halal waardig, laat ik als voorbeeld noemen halal melk. Je kunt niet zeggen dat je een halal certificaat op je melk wilt hebben, als het om de pure melk gaat die wij als consumenten consumeren, want dat is al halal waardig. Stel jullie willen in het bedrijf 10 kaassoorten halal hebben terwijl jullie wel dierlijk stremsel hebben, dierlijk stremsel zou dan een issue kunnen zijn. Dit is omdat je ook dierlijk stremsel van een halal geslacht kalf kan hebben, als je dat tenminste goed kan aantonen. Binnen de kaasproducenten heb je natuurlijk ook microbieel stremsel, dat is geen issue. Daarom kiezen veel kaasproducenten nu ook voor microbieel stremsel. Je ziet wel dat kaasproducenten daar steeds bewuster in worden en microbieel stremsel gaan gebruiken.

Dan gaan we de grondstoffen bekijken, daar hebben wij een grondstoffendocument voor, deze is op onze website aanwezig. Daarnaast beoordelen wij dan ook de fysieke processen in het bedrijf. Wij benaderen halal niet alleen vanuit het religieuze aspect, maar vanuit een voedselveiligheidsaspect. Wij zien halal echt als een voedselveiligheidsaspect. Je moet conform de kwaliteitsstandaard gecertificeerd zijn wil je überhaupt in aanmerking komen voor een halal certificering, want dat is de basis. De basis voor halal is voedselveiligheid. Als je voldoet aan al deze eisen ontvang je een halal certificaat.

Aanvraag halal certificering, kijken of bedrijf halal waardig is of deel van productie halal, grondstoffen moeten halal zijn, grondstoffendocument, fysieke processen beoordelen, certificaat.

2. Wat zijn de algemene vereisten met betrekking tot ingrediënten en de verwerking waaraan een kaasproducent moet voldoen om halal-certificering te verkrijgen?

Stremsel is een belangrijke voor kaas. Melk is per definitie halal dus dat is geen issue. Als kaasproducenten bijvoorbeeld kaas maken met kleurstoffen afkomstig van dieren gebruiken is dat niet halal, bijvoorbeeld een E120. Afhankelijk van de grondstoffen die een bedrijf gebruikt, beoordelen wij dat en keuren we goed of niet goed.

Stremsel, geen gebruik van kleurstoffen afkomstig van dieren die niet halal zijn (E120).

3. Hoeveel tijd neemt het doorgaans in beslag om een halal-certificering te verkrijgen?

Vaak is het zo dat het bedrijfsspecifiek is. In jullie branche zou het doorgaans een maand tijd in beslag nemen, het kan sneller, maar dan zijn wij vaak afhankelijk van het bedrijf die de informatie aanlevert met betrekking tot halal certificering.

Doorgaans een maand.

4. Welke impact heeft het verkrijgen van een halal-certificering voor het productieproces van een kaasproducent?

Voor kaasproducenten valt het wel mee, er moet goed gekeken worden naar de ingrediënten of deze voldoen aan de halal eisen en de processen in het fabriek worden bekeken tijdens het doen van de controle.

Valt mee, kijken of alle processen voldoen aan halal vereisten.

5. Welke documentatie en informatie is er nodig om de certificering te verkrijgen?

In principe hebben wij grondstof specificaties, eindproduct specificaties en halal certificaten (van zoveel mogelijk van de grondstoffen die jullie gebruiken) nodig. Doorgaans zeggen wij als je conform de kwaliteitsstandaarden gecertificeerd bent dan maakt het niet uit welke, dan voldoet u al voor driekwart aan de halal normering.

Grondstof specificaties, eindproduct specificaties en halal certificaten van zoveel mogelijk van producten die gebruikt worden. Bij voldoen kwaliteitsstandaarden voldoe je al driekwart aan de halal normering.

6. Welke kosten zijn er verbonden aan het verkrijgen van een certificering en op welke manier worden deze kosten berekend?

Wij werken met vaste bedragen, daar is de afstand bepalend voor. Wij zitten in Rotterdam dus het is goedkoper voor een bedrijf in de omgeving te certificeren dan een bedrijf in Groningen. Belangrijk is hoeveel eindproducten je certificeert. En de auditfrequentie is belangrijk, want in de vleesbranche heb je een hogere auditfrequentie dan bij zuivelproducenten. In jullie geval zou je kunnen denken aan twee keer per jaar een audit. Een fysieke audit duurt meestal een dagdeel, want wij doen heel veel documentatie op afstand beoordelen.

Vaste bedragen, daar is afstand bepalend voor. Belangrijk is aantal eindproducten en auditfrequentie.

7. Hoe vaak worden producenten die de halal-certificering hebben verkregen, gecontroleerd om te zorgen dat ze blijven voldoen aan de vereisten?

Je moet dan denken voor kaasproducenten aan twee audits per jaar

Twee audits per jaar.

8. Waardoor kan een bedrijf de halal-certificering weer verliezen? Hoe wordt er bijvoorbeeld omgegaan met mogelijke overtredingen of niet-naleving van de kosher-standaarden?

Stel dat wij hebben afgesproken dat jullie bepaalde grondstoffen gebruiken en bij een audit blijkt dat jullie niet de juiste grondstof hebben gebruikt, wat niet halal is. Daar kun je een major voor krijgen, je krijgt natuurlijk altijd de mogelijkheid om dat te verbeteren zodat het niet meer in de toekomst plaatsvindt. Je kunt zeer zeker als je herhaaldelijk fouten maakt je certificering kwijtraken.

Bij niet voldoen vereisten bij certificering een major. Er is mogelijkheid tot verbeteren, bij meerdere malen fouten raak je certificering kwijt.

9. **Welke rol speelt halal/kosher-certificering volgens u in de export van kaas naar landen met een overwegend islamitisch/joodse bevolking?**

Halal wordt meer en meer belangrijk. Ze zien halal echt als een kwaliteitsstandaard dus heel veel bedrijven hechten daar veel waarde aan. Commercieel is het voor een bedrijf natuurlijk heel erg interessant, want het is een hele grote markt met 1,8 miljard moslims wereldwijd.

Wordt steeds belangrijker. Veel waarde doordat halal gezien wordt als kwaliteitsstandaard. Commercieel erg interessant.

Bijlage V interview The Orthodox Union

Kosher interview

Certificeringsinstantie: The Orthodox Union

Geïnterviewde: Aryeh Heintz

Datum: 23 mei 2023

Locatie: Royal Lactalis Leerdammer, Schoonrewoerd

1. **Welke stappen moeten er doorlopen worden om een kosher-certificering te verkrijgen en kunt u deze stappen toelichten?**

Allereerst moet het aanvraagformulier ingevuld worden met daarbij ook de ingrediënten die gebruikt worden. Vervolgens vindt er een bezoek aan de fabriek plaats. Na het bezoek aan de fabriek worden de documenten in orde gemaakt en als deze allemaal in orde zijn wordt het kosher certificaat uitreikt.

Aanvraagformulier met daarbij ingrediëntenlijst, bezoek aan fabriek, documenten in orde.

2. **Wat zijn de algemene vereisten met betrekking tot ingrediënten en de verwerking waaraan een kaasproducent moet voldoen om kosher-certificering te verkrijgen?**

De producten zoals stremsel moeten microbieel stremsel (Alternatief voor dierlijk stremsel) of stremsel bevatten van een kosher geslacht dier, alhoewel tegenwoordig bijna altijd wel microbieel stremsel wordt gebruikt. Daarnaast moet er een speciaal pekelbad zijn of een pekelbad waar alleen maar kosher kaas in gemaakt is worden gebruikt. Ook moeten er producten worden gebruikt met een kosher gecertificeerd logo, denk aan zuursel en stremsel.

Microbieel stremsel (dierlijk stremsel van kosher geslacht dier), apart pekelbad/pekelbad waar alleen kosher kaas in gemaakt wordt, kosher gecertificeerde ingrediënten.

3. **Hoeveel tijd neemt het doorgaans in beslag om een kosher-certificering te verkrijgen?**

Het kan binnen één dag geregeld zijn, bijvoorbeeld bij gebrande noten, maar het is vooral

afhankelijk van de aanpassing die moet worden toegepast in het proces. Soms moeten er dingen omgebouwd worden of bij een kaasfabriek die een bepaalde kaasstroom kosher wil maken moet er een apart pekelbad neergezet worden, dus dat vergt veel aanpassing, maar bij producten waarbij er niet veel geregeld hoeft te worden is het zo gedaan.

Bij een proces dat in orde is, is het zo gedaan. Paar dagen.

4. Welke impact heeft het verkrijgen van een kosher-certificering voor het productieproces van een kaasproducent?

Dat ligt eraan wat er verandert moet worden in een proces. Voor Kosher kaas is het gewoon heel lastig. We hadden laatst ook van de kaasfabriek de Graafstroom de vraag gekregen of zij kosher certificering konden hebben op hun kaas, maar dat is zo'n ingewikkeld proces wat veel tijd en aanpassing nodig heeft dat ik het niet zou aanraden. Het ligt er vooral aan wat bedrijven ervoor over hebben om kosher gecertificeerd te zijn.

Lastig te zeggen, ligt eraan wat er verandert moet worden in een proces. Vooral wat bedrijven er voor over hebben.

5. Welke documentatie en informatie is er nodig om de certificering te verkrijgen?

Dat verschilt per proces, wij hebben de ingrediëntenlijst nodig die gebruikt wordt bij de productie. Daarnaast moet je van bepaalde ingrediënten kunnen aantonen dat ze kosher gecertificeerd zijn.

Ingrediëntenlijst, bewijs van bepaalde ingrediënten met kosher certificering.

6. Welke kosten zijn er verbonden aan het verkrijgen van een certificering en op welke manier worden deze kosten berekend?

De meeste bedrijven betalen per jaar een betaald bedrag als zij de certificering hebben behaald, deze kosten zijn voor de Rabbijn die op bezoek moet komen. Sommige bedrijven betalen per keer dat je komt, ligt er net aan wat voor product het is en hoeveel toezicht het vereist.

Jaarbedrag, ligt aan het product en hoeveel toezicht er vereist is.

7. Hoe vaak worden producenten die de kosher-certificering hebben verkregen, gecontroleerd om te zorgen dat ze blijven voldoen aan de vereisten?

Dat verschilt per product. We hebben nu een bedrijf dat non-dairy wil produceren en daarvoor is het nodig dat er van 7 uur 's ochtends tot 's avonds 7 uur iemand aanwezig is die kijkt hoe alles gereinigd wordt. Bij z'n proces kost het een stuk meer, omdat er de gehele dag toezicht moet zijn. Bij Leerdammer vindt er 6 keer per jaar bezoek van een rabbijn, dus gemiddeld iedere 8 weken.

6 keer per jaar, iedere 8 weken.

8. Waardoor kan een bedrijf de kosher-certificering weer verliezen? Hoe wordt er bijvoorbeeld omgegaan met mogelijke overtredingen of niet-naleving van de kosher-standaarden?

Gebeurt niet vaak, in Nederland bijna niet. Er is wel 1 keer geweest waarbij een bedrijf in het laboratorium een dierlijk product gebruikte zonder dat ze doorhadden dat dit niet kosher is,

dan kan een bedrijf wel zijn certificering verliezen. Maar vaak is het zo dat als er iets wordt gezien in het productieproces dat niet is toegestaan zeggen we dat ze het niet meer mogen gebruiken en dan is het in orde.

Gebeurd niet vaak

9. **Welke rol speelt kosher-certificering volgens u in de export van kaas naar landen met een overwegend joodse bevolking?**

Het is vooral voor economische redenen om de afzetmarkt te verbreden/vergroten. De Verenigde Staten is nummer 1 van kosher producten, Duitsland staat op 2 en Nederland komt op de 7^e plaats, dat is echt heel goed een klein land zoals Nederland.

Afzetmarkt verbreden/vergroten.

Bijlage VI interview Kosher KCS

Kosher interview

Certificeringsinstantie: Kosher KCS

Geïnterviewde: Eliezer Wessels

Datum: 30 juni 2023

Locatie: Microsoft Teams, Schoonrewoerd

1. **Welke stappen moeten er doorlopen worden om een kosher-certificering te verkrijgen en kunt u deze stappen toelichten?**

Het proces begint met dat u een aanvraagformulier voor kosher certificering krijgt. Dat vraag ik u in te vullen. Dan heb ik een basispakket wat voor mij de mogelijkheid geeft om te kijken wat de volgende stap is. De volgende stap is een audit in de fabriek om te kijken naar het productieproces en dan moet er gezamenlijk over gepraat worden waar de melk vandaan komt. Komt de melk bijvoorbeeld bij 50 boeren vandaan, dan is het slim om te gaan kijken wat het volume is wat Leerdammer wil gaan maken en kunnen wij die boeren verminderen. Dan is er namelijk geen toezicht nodig bij 50 boeren als er gemolken wordt. Ook daar is een oplossing voor, want in sommige gevallen staan we toe dat een koe gemolken wordt met cameratoezicht op afstand.

Er zijn een aantal elementen die belangrijk zijn bij het produceren van kosher kaas. Bij alle certificeringen, of dat nou kaas is of niet, wordt gekeken naar de ingrediënten en productiewijze. Dat is de basis uitgangspunt.

Degene die het certificaat afgeeft en de certificering doet gaat kijken of alles in het productieproces voldoet aan de eisen voor kosher-certificering.

Aanvraagformulier, audit in de fabriek, bekijken ingrediënten en productiewijze.

2. **Wat zijn de algemene vereisten met betrekking tot ingrediënten en de verwerking waaraan een kaasproducent moet voldoen om kosher-certificering te verkrijgen?**

Dat komt uit de maag van een kalfje. Als we bij kaas gaan kijken komen we als eerste terecht bij melk. Daarbij is toezicht nodig. Ten tweede hebben we het stremsel, wat een speciaal aandachtspunt is. Stremsel moet microbieel (vegetarisch) zijn om gebruikt te mogen worden in kosher kaas. Het is ook mogelijk om stremsel te hebben van een kosher geslacht dier, maar dan moet er ook een kosher certificering op het stremsel staan. Daarnaast moet een joods iemand rennet (stremsel) in de melk gooien. Dus daarbij moet je samen over praten om te kijken hoe we dat op een praktische manier kunnen doen. Gaat Leerdammer bijvoorbeeld

batchproductie doen of gaan ze continue kosher kaas maken. Daar moet dan over gepraat worden.

Microbieel stremsel/Stremsel van kosher geslacht dier, joods toezichhouden moet stremsel in de melk gooien.

3. Hoeveel tijd neemt het doorgaans in beslag om een kosher-certificering te verkrijgen?

Het hoeft niet lang te duren. Het proces van kosher kaas is niet super gecompliceerd. Hoe complexer het proces hoe gecompliceerder de certificering is. Maar over het algemeen hoeft het niet lang te duren. Laat ik een uitspraak doen waar u mij niet op vastspijkt over een paar weken, een paar weken duurt dan een certificering.

Hoeft niet lang te duren, niet super gecompliceerd. Een paar weken.

4. Welke impact heeft het verkrijgen van een kosher-certificering voor het productieproces van een kaasproducent?

Alles wat gebruikt wordt, hierbij moet je denken aan emmers, plastic bakken, die moeten allemaal speciaal zijn voor alleen maar kosher kaas. De reden daarvoor is dat gewone niet kosher gecertificeerde kaas vaak dierlijk stremsel bevat. Als u kosher kaas gaat maken in een bak waar ook niet kosher kaas in is gemaakt, gaat dat niet werken. Er zijn sommige dingen die wel rein gemaakt kunnen worden, dat wil zeggen dat als er sporen in zitten die kan je er dan uithalen. Dit kan alleen maar metaal en niet met plastic. Denk aan slangen die de melk transporteren of het komt uit een koelwagen, ik noem maar even wat. Het makkelijkste om erachter te komen wat er verandert moet worden is om in de fabriek te kijken hoe het productieproces verloopt en wat er verandert moet worden. Geen enkel productieproces is hetzelfde. Als er bijvoorbeeld geen plastic in het productieproces voorkomt dan kunnen we een heel eind komen. Daarom is het belangrijk om een audit te doen in de fabriek om te kijken hoe het product gemaakt wordt. Bijvoorbeeld de transport van de melk in de fabriek, die buizen, pompen moet allemaal even naar gekeken worden.

Speciale emmer, plastic bakken voor kosher kaas. Metalen onderdelen kunnen wel gereinigd worden. Bij geen gebruik plastic in productieproces kunnen we een heel eind komen. Audit belangrijk om te kijken naar de buizen, pompen en melk in de fabriek.

5. Welke documentatie en informatie is er nodig om de certificering te verkrijgen?

Het proces van kosher certificering is het belangrijk dat er informatie beschikbaar is over de gebruikte producten en dat een bedrijf kan aantonen dat ingrediënten van sommige producten kunnen aantonen dat het kosher is.

Informatie beschikbaar van sommige ingrediënten dat er kosher gecertificeerde ingrediënten zijn.

6. Welke kosten zijn er verbonden aan het verkrijgen van een certificering en op welke manier worden deze kosten berekend?

De kosten vallen als volgt uit elkaar. Er is een jaarlijkse certificerings-fee, dat is één bedrag per jaar. Het is daarnaast belangrijk of er wel of geen reiskosten zijn. Zo krijg je dan op een gegeven moment een kostenplaatje, waarvan je niet moet denken dat u haren daarvan recht overeind gaan staan, want dat is niet zo.

Laten we eerlijk zijn, als een fabriek als Leerdammer kosher kaasproducten serieus neemt en

mede commercieel profijt wil hebben van de afzetmogelijkheden van kosher kaas, dan is het natuurlijk een kleine investering om dat op te zetten, dat is niet het einde van de wereld.

Jaarlijkse certificerings-fee (één bedrag per jaar), reiskosten.

7. Hoe vaak worden producenten die de kosher-certificering hebben verkregen, gecontroleerd om te zorgen dat ze blijven voldoen aan de vereisten?

Een audit is 1x per jaar. Wel kan het zijn dat het af en toe zo is dat als je een productie gaat draaien dan kijken we een keertje mee. Als we overeenkomen om een bepaalde productie procedure op te zetten dan is het echt niet zo dat ze elke maand de procedure veranderen. Als ze dat wel doen of ze willen een ingrediënt veranderen, dan komen ze naar mij toe en kijken we daar samen naar. We zijn er om te helpen om het proces succesvol te laten zijn.

1x per jaar audit, daarnaast af en toe meekijken productie.

8. Waardoor kan een bedrijf de kosher-certificering weer verliezen? Hoe wordt er bijvoorbeeld omgegaan met mogelijke overtredingen of niet-naleving van de kosher-standaarden?

Het komt heel weinig voor, maar het komt voor. Er is altijd vertrouwen nodig tussen de certificeerder en de producent. Ik kan me niet voorstellen dat een onderneming als Leerdammer zegt: weet je wat wij gaan doen, we gaan kosher certificaat krijgen en dan houden we 4 maanden onze adem in en daarna gaan we mickey mouse plegen. Bij serieuze ondernemingen die dat serieus willen opstarten verwachten wij dat niet. Wij oordelen tijdens een audit wat we op dat moment zien, mocht een bedrijf iets willen veranderen in het proces dan geeft een bedrijf dat aan ons door en kijken we samen of dit akkoord is of dat er nog wat gewijzigd moet worden.

Komt heel weinig voor, vertrouwen nodig. Bij serieuze ondernemingen verwachten wij het niet. Oordelen tijdens audit, bij aanpassing ingrediënten contact opnemen met certificeringsinstantie.

9. Welke rol speelt kosher-certificering volgens u in de export van kaas naar landen met een overwegend joodse bevolking?

50% van de kosher gecertificeerde producten wordt gekocht door niet Joodse mensen. Mensen weten dat als ze een kosher gecertificeerd product kopen dat er toezicht is geweest, dus het kan verkocht worden in de markt van niet-joodse mensen. Er zijn in landen als Frankrijk, Duitsland in de grote steden enorme potentiële afzetmarkt.

50% kosher producten verkocht aan niet Joodse mensen. Enorme potentiële afzetmarkt in steden in Frankrijk, Duitsland.

10. En de kosher producten, waar worden die voornamelijk verkocht in landen als Duitsland, Frankrijk en Italië?

In Frankrijk moet je je voorstellen dat de grootste AH XL van Nederland, in Parijs zijn al 5 van deze winkels met alleen maar 100% kosher producten. Daar vind je alles wat u kunt verzinnen. In Frankrijk zijn dus echt enorme supermarkten vol met kosher producten die op feestdagen soms tot 2 uur 's nachts geopend zijn. In Duitsland en Italië is het wel wat minder, maar ook daar vind je kosher producten in de supermarkten.

5 AH XL formaat winkels in omgeving Parijs met 100% kosher producten. In Duitsland en Italië

wel wat minder.

Bijlage VII interview Kosher Holland

Kosher interview

Certificeringsinstantie: Kosher Holland

Geïnterviewde: Samy Weill

Datum: 30 juni 2023

Locatie: Telefoongesprek, Schoonrewoerd

1. **Welke stappen moeten er doorlopen worden om een kosher-certificering te verkrijgen en kunt u deze stappen toelichten?**

Het begint bij een aanvraag of het überhaupt mogelijk is om een certificering te verkrijgen. Daarna volgt er een informatiegesprek zodat de producent op de hoogte is van de gestelde eisen. Dan moet een bedrijf ervoor zorgen dat alle benodigde informatie in orde is zodat er een audit gepland kan worden. Tijdens deze audit wordt er gekeken of het bedrijf voldoet aan alle kosher vereisten en mocht dat het geval zijn, dan ontvangt een kosher certificaat. Dat is eigenlijk globaal het proces van hoe een kosher certificering verkregen wordt.

Aanvraag/bekijken mogelijkheid tot krijgen kosher-certificering, informatiegesprek, benodigde informatie in orde vanuit kaasproducent, audit, kosher certificaat.

2. **Wat zijn de algemene vereisten met betrekking tot ingrediënten en de verwerking waaraan een kaasproducent moet voldoen om kosher-certificering te verkrijgen?**

Een kaas mag niet in een pekelbad waar de andere kazen ook in liggen of gelegen hebben. Het mag wel hetzelfde pekelbad zijn, maar dan alleen voor kosher kaas. Het stremsel wat gebruikt wordt moet vegetarisch zijn, het mag ook stremsel met een kosher-certificaat van een kosher geslacht dier zijn, maar dit soort stremsel is eigenlijk alleen in Israël te koop. Dat is ontzettend duur en dat gebruiken de meeste niet, de meeste producenten gebruiken vegetarisch stremsel.

Daarnaast is er controle bij het melken van de koeien nodig. Als de melk daarna wordt vervoerd moet het schoongemaakt worden, de thermiseur en pasteur. Tijdens het proces moet de toezichthouder het zuursel en stremsel toevoegen.

Apart pekelbad of pekelbad waar alleen kosher kazen inliggen, vegetarisch stremsel, controle melken koeien, reiniging van onderdelen waaronder thermiseur en pasteur, toevoegen zuursel en stremsel door toezichthouder.

3. **Hoeveel tijd neemt het doorgaans in beslag om een kosher-certificering te verkrijgen?**

Het gaat heel snel. Eerste moeten ze een kleiner pekelbad hebben of een pekelbad wat schoongemaakt kan worden. Zodra alles in orde is bij de producent kan het binnen een paar weken geregeld zijn. Als een producent nog veel moet veranderen in het proces dan kan het langer in beslag nemen, want de documentatie moet ook in orde zijn.

Heel snel, bij alles orde binnen een paar weken.

4. **Welke impact heeft het verkrijgen van een kosher-certificering voor het productieproces van een kaasproducent?**

Het ligt eraan wat er moet veranderen in het proces. Een bedrijf moet ervoor zorgen dat er bijvoorbeeld een beschikbaar pekelbad is en dat reine middelen worden gebruikt. Dus wordt de kaas gemaakt met metaal of zijn er veel onderdelen van plastic. Plastic onderdelen zijn

namelijk niet toegestaan als het al eens eerder is gebruikt bij het maken van niet kosher gecertificeerde kaas. Bij metaal mag het wel als de onderdelen gereinigd worden.

Ligt aan het proces, bij gebruik van materiaal tijdens het productieproces kom je al ver. Bij materiaal van plastic moet alles nieuw zijn wil je het gebruiken voor het maken van kosher kaas.

5. Welke documentatie en informatie is er nodig om de certificering te verkrijgen?

Het proces van kosher certificering is het belangrijk dat er informatie beschikbaar is over de gebruikte producten en dat een bedrijf kan aantonen dat ingrediënten van sommige producten kunnen aantonen dat het kosher is. Wij doen liever kosher for passover (Pesach), want dan kan het product het hele jaar verkopen. Pesach is een belangrijk feest in het jodendom om het einde van de Joodse slavernij in Egypte te herdenken en daarbij de bevrijding van het Joodse volk van de slavernij. Dit duurt 8 dagen en is eind april. Dan kan je de kaas die je produceert ook gebruiken tijdens de Pesach, omdat daar weer andere eisen vereisten zijn dan voor de algemene kosher certificering.

Informatie gebruikte producten, aantonen dat bepaalde ingrediënten kosher zijn, wij doen liever kosher for passover (Pesach).

6. Welke kosten zijn er verbonden aan het verkrijgen van een certificering en op welke manier worden deze kosten berekend?

Wij doen dat normaal als 2% van het factuurwaarde van de verkoop + toezichtkosten. Daarnaast komen ook de reiskosten en eventueel hotelovernachting erbij.

2% factuurwaarde van verkoop + toezichtkosten.

7. Hoe vaak worden producenten die de kosher-certificering hebben verkregen, gecontroleerd om te zorgen dat ze blijven voldoen aan de vereisten?

Voor een melkveehouderij wordt er bij de koeien de gehele tijd toezicht gehouden. Het is niet eenmalig, het is net zo vaak als dat je wil produceren hoeveel toezicht er gehouden moet worden bij het melken. Bij de start van een productie zal er ook altijd iemand aanwezig zijn. Daarnaast is er ook jaarlijks een audit waarbij er wordt gekeken of alle processen goed verlopen.

Melkveehouderij gehele tijd toezicht, bij start product aanwezige toezichthouder en een jaarlijkse audit.

8. Waardoor kan een bedrijf de kosher-certificering weer verliezen? Hoe wordt er bijvoorbeeld omgegaan met mogelijke overtredingen of niet-naleving van de kosher-standaarden?

Als een bedrijf een overtreding doet is het afgelopen zaak. Als je een handeling doet die niet kosher is, dan moet daarover in gesprek gaan met de producent om te zorgen dat het proces wel in orde is. Normaal gebeuren dit soort dingen niet, want er is altijd iemand aanwezig bij de productie.

Bij overtreding verlies certificering, bij handeling die niet kosher is een gesprek met producent. Gebeurt normaal gesproken niet.

9. **Welke rol speelt kosher-certificering volgens u in de export van kaas naar landen met een overwegend joodse bevolking?**

Nummer 1 qua doelgroep zijn de mensen die een kosher dieet nemen. Sommige mensen denken dat kosher gezonder is en eten daarom kosher voedsel. In Europa zijn de landen met de meeste kosher producten; Frankrijk, Engeland, België en Duitsland. Het zorgt ervoor dat je mogelijkheden voor afzet vergroot wordt.

Nummer 1 doelgroep kosher dieet mensen, mensen die kosher als gezonder zien. Meeste kosher producten in Europa: Frankrijk, Engeland, België en Duitsland. Vergroten afzetmogelijkheden.