|  |  |
| --- | --- |
|  | **Good Food-kantine label**  **CHECKLIST** |



# Wettelijke verplichtingen

|  |  |
| --- | --- |
| X.1. Er wordt voldaan aan de richtlijnen van het **FAVV**. | OK |
| X.2. Het afval wordt gesorteerd, met inbegrip van het organisch afval (in de zaal en in de keuken). De frituurolie wordt gerecycleerd. | OK |
| X.3. Er is geen communicatie over **biologische producten** zonder biocertificaat. | OK |

## Verplichte criteria

|  |  |
| --- | --- |
| Y.1. Het percentage **seizoensgroenten** is bereikt | OK |
| Y.2. Meerdere desserten per dag: per dag worden er 2 soorten **vers seizoensfruit** aangeboden als dessert  1 dessert: per week wordt er 1 soort **vers seizoensfruit** aangeboden als dessert | OK |
| Y.3. Er wordt een **vegetarische maaltijd** aangeboden. | OK |
| Y.4. Er bestaat een **systeem voor het jaarlijks meten** van de voedselverspilling en een actieplan | OK |
| Y.5. De **gemiddelde portie vlees** en **groenten** wordt gerespecteerd | OK |
| Y.6. Eén keer per jaar wordt een **informatiecampagne** **van het type “activiteit”** georganiseerd en er is een **permanent aanbod van informatie** over het thema duurzame voeding | OK |
| Y.7. In het jaar voorafgaand aan de indiening van het dossier is een tevredenheids**onderzoek** uitgevoerd | OK |
| Y.8. U hebt de belangrijkste leverancier van fruit en groenten voor de keuken informatie gevraagd over de **herkomst** ervan. | OK |
| Y.9. **8 biologische producten** worden het hele jaar door gebruikt of de kantine heeft een **bio-certificaat**  Y.10. Er worden **duurzame vis of schaaldieren** aangekocht. | OK  OK |

# Optionele criteria

# A. Milieucriteria

|  |  |
| --- | --- |
| A.1. Er wordt vaker een **vegetarische maaltijd** aangeboden. | OK |
| A.2. Er wordt minstens één soort **veganistisch broodjesbeleg** aangeboden. | OK |
| A.3. Een deel van de aankopen gebeurt **rechtstreeks bij een Belgische producent.** | OK |
| A.4. De **herkomst van het fruit** staat vermeld op het menu of hangt uit in de kantine | OK |
| A.5. De **soep** wordt bereid met verse groenten (1e gamma) of gerecupereerde groenten, zonder toevoeging van ingrediënten die glutamaat bevatten (E621, E622, E623, E624, E625). | OK |
| A.6. De Belgische **herkomst** van de voornaamste ingrediënten staat vermeld op de kaart. | OK |
| A.7. Een bijkomend percentage **seizoensgroenten** (zie het eerste criterium van de verplichte criteria) werd gehaald. | OK |
| A.8. De **saladbar** bestaat uit een minimumpercentage van seizoensgroenten. | OK |
| A.9 Gebruik van **biologisch vlees of vlees van dieren gekweekt in diervriendelijke omstandigheden**  A10. Er wordt **biologisch brood** gebruikt. | OK  OK |
| A.11. De keuken heeft een **biologische** certificatie voor minstens 10 ingrediënten, of een gerecht, of een bepaald percentage van haar producten. | OK |
| A.12. Alle **eieren** zijn vers en afkomstig van kippen met vrije uitloop, of ze zijn biologisch (code 0 of 1). Indien de eieren niet vers zijn (tetrapak), moeten ze biologisch zijn. | OK |
| A.13. De aankoop van **vis** bevat een bepaald percentage van vis afkomstig van **duurzame visvangst/kweek**. | OK |
| A.14. De **afgewerkte of half-afgewerkte bereidingen,** d.w.z. bereidingen die twee van de drie hoofdbestanddelen van het bord (groenten-zetmeel-eiwitten) bevatten, zijn niet toegestaan, behalve in noodgevallen. | OK |
| A.15. 1 dessert: er worden per week 2 soorten **vers seizoensfruit** aangeboden als dessert | ☐OK |

# B. Criteria met betrekking tot voedselverspilling

|  |  |
| --- | --- |
| B.1. Voor elk gerecht zijn er **receptfiches** met de basisingrediënten, hun hoeveelheden per persoon en de bereidingswijze ervan. | OK |
| B.2. Er is een **geïnformatiseerd systeem voor voorraadbeheer**. Dit systeem geeft een wekelijkse opvolging van de producten in voorraad. | OK |
| B.3. Er bestaat een **systeem voor het dagelijks opvolgen van de bestelde maaltijden** of een systeem voor het inschatten van de te bereiden hoeveelheden.  B.4. Het is mogelijk een **kleinere portie** te krijgen tegen een lagere prijs. **OF** De gerechten uit de saladbar in zelfbediening worden **per gewicht** verkocht.  B.5. Er wordt een **actie van het actieplan** ondernomen om voedselverspilling te verminderen.  B.6. Er is een **systeem voor het systematisch meten** van de dagelijkse voedselverspilling.  B.7. De cijfers van de voedselverspilling worden **meegedeeld** aan de consumenten/klanten.  B.8. **Resten van voedingsmiddelen** worden regelmatig hergebruikt (conform de regels voor voedselhygiëne).  B.9. De voedseloverschotten worden uitgedeeld via een **voedselbedelingssysteem** (conform de regels voor voedselhygiëne). | OK  OK  OK  OK  OK  OK  OK |

# C. Criteria voor een evenwichtig bord

|  |  |
| --- | --- |
| C.1. De **gemiddelde portie vlees (rauw gewogen)** is minder dan … (zie vademecum) | OK |
| C.2. De **gemiddelde portie groenten (rauw gewogen)** is meer dan … (zie vademecum)  OF (voor de volwassenen) de mogelijkheid om een bijkomende portie groenten te krijgen zonder extra kosten. | OK |
| C.3. De **saladbar** bestaat uit plantaardige eiwitten, enkel op smaak gebracht met kruiden en/of oliën. | OK |

# D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts

|  |  |
| --- | --- |
| D.1. Er is toegang tot gratis **kraantjeswater** in het restaurant. | OK |
| D.2. **De koffie, bananen en minstens 1 theesoort** zijn afkomstig van eerlijke handel. | OK |
| D.3. Aanbod van **frisdrank en vruchtensappen** met een bio- en/of fairtradelabel. | OK |
| D.4. Aanbod van **voorverpakte desserten** met een bio- en/of fairtradelabel. | OK |

# E. Aanvullende criteria

|  |  |
| --- | --- |
| E.1. Na de tevredenheidsenquête werd een **actie** ondernomen om de tevredenheid van de klanten te verhogen zonder hierbij de GOOD FOOD-principes uit het oog te verliezen. | OK |
| E.2. In het voorbije jaar werden meerdere **informatiecampagnes** georganiseerd rond het thema duurzame voeding. | OK |
| E.3. De kantine gebruikt haar eigen **kruiden en/of groenten uit de moestuin** (geteeld door de kantine). | OK |