|  |  |
| --- | --- |
|  | **Good Food-Kantine****VADEMECUM** |

[Inleiding 4](#_Toc1)

[X. Wettelijke verplichtingen 6](#_Toc2)

[X. 1. FAVV 6](#_Toc3)

[X. 2. Afvalsortering 6](#_Toc4)

[X.3. Herhaling communicatie over bio 6](#_Toc5)

[Y. Verplichte criteria 7](#_Toc6)

[Y.1. Seizoensgroenten 7](#_Toc7)

[Y.2. Vers seizoensfruit 11](#_Toc8)

[Y.3. Vegetarische maaltijden 12](#_Toc9)

[Y.4. Systeem voor het jaarlijks meten van de voedselverspilling 14](#_Toc10)

[Y.6. Informatiecampagne 18](#_Toc11)

[Y.7. Tevredenheidsenquête 21](#_Toc12)

[Y.8. Herkomst van het fruit en de groenten 23](#_Toc13)

[Y.9. Biologische producten 24](#_Toc14)

[Y.10. Aankoop van duurzame vis en schaaldieren 26](#_Toc15)

[Optionele criteria 27](#_Toc16)

[A. Milieucriteria 27](#_Toc17)

[A.1. Vegetarische maaltijden 27](#_Toc18)

[A.2. Veganistisch broodbeleg 28](#_Toc19)

[A.3. Rechtstreekse bevoorrading bij de producent 29](#_Toc20)

[A.4. Herkomst van het vers fruit 30](#_Toc21)

[A.5. Soep 31](#_Toc22)

[A.6. Belgische herkomst op de kaart 32](#_Toc23)

[A.7. Seizoensgroenten 33](#_Toc24)

[A.8. Saladbar 34](#_Toc25)

[A.9. Gebruik van biologisch vlees of vlees van dieren gekweekt in diervriendelijke omstandigheden 35](#_Toc26)

[A.10 Biologisch brood 36](#_Toc27)

[A.12. Verse en/of biologische eieren 38](#_Toc28)

[A.13. Aankoop van duurzame vis of schaaldieren 39](#_Toc29)

[A.14. Afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen en geleverde maaltijden 40](#_Toc30)

[A.15. Vers seizoensfruit 41](#_Toc31)

[B. Criteria van voedselverspilling 42](#_Toc32)

[B.1. Gebruik van receptfiches 42](#_Toc33)

[B.2. Geïnformatiseerd voorraadbeheersysteem 43](#_Toc34)

[B.3. Dagelijkse follow-up van de bestellingen van maaltijden 44](#_Toc35)

[B.4. Aanbod van kleine porties 45](#_Toc36)

[B.5. Actie om voedselverspilling te vermijden 46](#_Toc37)

[B.6. Systematische meting van de voedselverspilling 47](#_Toc38)

[B.7. Communicatie over de voedselverspilling 48](#_Toc39)

[B.8. Hergebruik van voedselresten 49](#_Toc40)

[B.9. Systeem van voedselinzameling 50](#_Toc41)

[C. Criteria voor een evenwichtig bord 51](#_Toc42)

[C.1. Gemiddelde portie vlees 51](#_Toc43)

[C.2. Gemiddelde portie groenten 52](#_Toc44)

[C.3. Aanbod van plantaardige eiwitten in de saladbar 53](#_Toc45)

[D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts 54](#_Toc46)

[D.1. Kraantjeswater 54](#_Toc47)

[D.2. koffie/bananen/thee uit eerlijke handel 55](#_Toc48)

[D.3. Frisdranken en vruchtensappen met biocertificaat en/of uit eerlijke handel 56](#_Toc49)

[D.4. Voorverpakte desserts met bio-certificaat en/of uit eerlijke handel 57](#_Toc50)

[E. Aanvullende criteria 58](#_Toc51)

[E.1. Acties ingevoerd naar aanleiding van de enquête 58](#_Toc52)

[E.2. Informatiecampagnes 59](#_Toc53)

[E.3. Teelt van tuinkruiden en/of groenten 60](#_Toc54)

Inleiding

**Voorwerp en doelstellingen**

Dit Vademecum geeft toelichting bij de criteria van het Good Food-kantine label. Daarnaast geeft het praktische tips voor de toepassing van de criteria om het label gemakkelijker toegekend te krijgen.

**Een, twee of drie vorken**

Ter herinnering: het label telt drie niveaus (vorken). Hoe beter u voldoet aan de criteria van het label, hoe meer vorken u krijgt.

Om een vork te krijgen, moet u voldoen aan **alle verplichte criteria** die zijn vermeld in het kandidaatsdossier. Hierop worden geen uitzonderingen toegestaan.

Om 2 of 3 vorken te krijgen, moet u hier bovenop een **minimale score halen voor bijkomende criteria**. Hoe beter u aan deze optionele criteria voldoet, hoe hoger de score:

* om 2 vorken te krijgen, moet u voldoen aan de verplichte criteria **en** 45% van de maximale score voor de optionele criteria halen;
* om 3 vorken te krijgen, moet u voldoen aan de verplichte criteria **en** 70% van de maximale score voor de optionele criteria halen.

**Wie kan een dossier indienen?**

Alle organisaties met een restaurant of kantine (cf. de definitie verderop) die een lunch aanbieden, ongeacht het aantal geserveerde maaltijden: scholen, bedrijven, overheidsinstellingen, crèches, universiteiten, rusthuizen, gezondheidscentra, ziekenhuizen, enz.

Met uitzondering van:

* de restaurants. De restaurants die een label willen behalen, moeten een dossier indienen voor het Good Food Resto-label;
* elke andere organisatie die maaltijden serveert op andere momenten dan 's middags (bv.: broodmaaltijd 's avonds, ...).

Het label geldt niet voor de externe cateringdiensten die werken voor de kantine (bv.: broodjes voor vergaderingen, drankenautomaat buiten de kantine, enz.).

**Geldigheid van het label**

Het label is 3 jaar geldig, behalve bij een negatieve nieuwe controle van de kantine.

Als de kantine een beroep doet op een cateringbedrijf voor de bereiding en/of levering van maaltijden en het Good Food-label heeft, en als deze dienstverlener tijdens de geldigheidsperiode verandert, moet de kantine automatisch Leefmilieu Brussel informeren om een nieuwe kandidaatstelling in te dienen. Anders kan het label worden geschorst in afwachting van de resultaten van de nieuwe controle.

**Wat is een kantine ?**

Een kantine onderscheidt zich van een restaurant door de 3 volgende elementen:

**1) Doelgroep**

De doelgroep van een kantine wordt gevormd door de leden van een collectieve voorziening (school, onderneming, administratie, ziekenhuis, …), terwijl restaurants particulieren als doelgroep hebben. We kunnen dus stellen dat de kantine een dienst verleent aan een collectieve voorziening. De kantine serveert minstens 20 maaltijden per dag.

**2) Eén maaltijd per dag: 's middags**

Aangezien kantines een dienst verlenen aan collectieve voorzieningen die actief zijn tijdens de dagelijkse openingsuren, verstrekken ze slechts één maaltijd per dag: de lunch. Er bestaan echter uitzonderingen, zoals de kantines van rusthuizen, ziekenhuizen en bepaalde bedrijfskantines die tot drie maaltijden per dag serveren om te voldoen aan de noden van de leden van die collectieve voorzieningen.

**3) Opgelegde menu’s of keuze à la carte**

In een kantine is de keuze van de menu’s beperkt en opgelegd door de kantine omdat ze grote volumes hanteert, in tegenstelling tot de restaurants die een breed gamma van gerechten aanbieden.

**In de praktijk**

De kandidaatsdossiers staan op de [website van Leefmilieu Brussel](http://www.leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/het-good-food-kantine-label) en moeten worden ingediend op het adres: helpdeskkantine@leefmilieu.brussels

Het label is 3 jaar geldig. Om geldig te blijven moet een nieuw kandidatuursdossier worden ingediend voor het einde van de 3 jaar.

**Criteria op basis van het menu**

Heel wat criteria van het label baseren zich op het dagmenu. Het lunchmenu bestaat uit 1 of meerdere dagschotels per middag, saladbar en broodjes. De dagschotel mag zowel een warme als een koude maaltijd zijn, zolang de maaltijd maar evenwichtig en volwaardig is en bestaat uit voldoende groenten, zetmeelproducten en proteïnen.

X. Wettelijke verplichtingen

X. 1. FAVV

Verplichtingen

De richtlijnen van het FAVV worden nageleefd. De keuken heeft geen waarschuwing gekregen over haar werking in de voorbije 3 jaar. Er wordt geen rekening gehouden met waarschuwingen die betrekking hebben op administratieve formaliteiten.

Indien de kantine positief reageerde op een waarschuwing over haar werking, kan ze opnieuw een aanvraag voor het label indienen.

Interpretatie van het criterium

Het doel van dit criterium is te garanderen dat de kantine voldoet aan de eisen van het FAVV.

Te verstrekken bewijs

Geen, nazicht via Foodweb.

X. 2. Afvalsortering

Verplichtingen

Het afval wordt gesorteerd (in de zaal en in de keuken). De frituurolie wordt gerecycleerd.

Interpretatie van het criterium

De verplichte afvalsortering omvat papier/karton, PMD, bakolie, glas, restafval en organisch afval. De kantine kan ter plaatse composteren of een contract hebben met een inzamelaar voor organisch afval (oranje zakken van Net Brussel of een ander gelijkwaardig systeem).

Te verstrekken bewijs

* Een geldig contract met een erkend ophaler toevoegen.
* Een geldig contract met een ophaler van frituurolie of de 2 laatste ophaalbons voor frituurolie toevoegen.
* Wanneer de kantine wordt beheerd door een contract met de gemeente, kan een attest van de gemeente worden aanvaard bij gebrek aan een specifiek contract voor de kantine.

X.3. Herhaling communicatie over bio

De kantine mag alleen communiceren over het gebruik van bioproducten indien het bedrijf in kwestie gecertificeerd is door een onafhankelijke organisatie ([Certisys](https://www.certisys.eu/index.php?lg=nl&nomenu=3), [Tüv Nord](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) of [Quality Partner](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)). [Meer informatie over de reglementering](https://www.certisys.eu/index.php?lg=fr&nomenu=16) vindt u op de website van Certisys.

Y. Verplichte criteria

Y.1. Seizoensgroenten

Criterium

Het verplichte percentage seizoensgroenten (zie tabel hieronder) werd bereikt in elke maand van het voorbije jaar.

**EN**

De seizoensgroenten staan in het **vet** op het menu van de kantine. Als ze niet op het menu staan, moeten ze onder de aandacht worden gebracht in de kantine zodat de bezoeker ze makkelijk kan kiezen (een Belgische kalender van seizoensgroenten ophangen).

**Toepasbaarheid**

Dit criterium is niet van toepassing op de menu's (fruitpapjes) voor peuters.

Interpretatie van het criterium

Minimumpercentages seizoengroenten:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Maand | Verplicht | 1 punt | 2 punten |
| Januari | 30% | 45% | 60% |
| Februari | 30% | 45% | 60% |
| Maart | 25% | 35% | 40% |
| April | 20% | 25% | 30% |
| Mei | 20% | 25% | 30% |
| Juni | 50% | 60% | 70% |
| Juli | 70% | 80% | 90% |
| Augustus | 80% | 90% | 100% |
| September | 80% | 90% | 100% |
| Oktober | 60% | 75% | 90% |
| November | 35% | 50% | 70% |
| December | 30% | 45% | 60% |
| Op 1 jaar | 44% | 55% | 67% |

Het percentage wordt berekend door de controleur op basis van het menu en met verwijzing naar de [kalender van seizoensgroenten en -fruit van Leefmilieu Brussel](https://leefmilieu.brussels/media/13339/download?inline).

Deze berekening gebeurt als volgt: indien er 10 groenten op het menu staan, en van deze 10 groenten zijn er 7 van het seizoen, dan bedraagt het percentage 70%.

Alleen groenten worden in aanmerking genomen, en fruit dus niet. Alleen soepgroenten en groenten bij hoofd- of voorgerechten worden in aanmerking genomen. Groenten in sauzen en garnituren (bv. champignonsaus, tomatensaus, pizzagarnituur, ... worden niet meegeteld).

Benamingen van het type ‘groentejulienne’, ‘seizoensgroenten’, ‘vergeten groenten’ worden niet in aanmerking genomen omdat de groenten in kwestie niet duidelijk worden vermeld. . Als deze vage benamingen meer dan 5 keer per week voorkomen in het menu, worden de niet-gespecificeerde groenten beschouwd als niet-seizoensgroenten bij het berekenen van de seizoensgebondenheid.

*Vb. 1: Dagmenu: 28/11/2021*

|  |  |
| --- | --- |
| Soep 1 | **Champignon**soep |
| Soep 2 | **Prei**soep |
| Voorgerecht | Avocado met surimi |
| Gerecht 1 | Parmentier met tarwe, geitenkaas en vergeten groenten |
| Gerecht 2 | Huisgemaakte pizza met kip en raketsla |
| Bijgerecht 1 | Gestoomde vergeten groenten |
| Bijgerecht 2 | **Rodekool** met appel |

Het menu omvat 3 seizoensgroenten (champignons, prei, rodekool) op 3 groenten in totaal. In dit voorbeeld wordt geen rekening gehouden met:

* de vergeten groenten omdat er geen duidelijke definitie is
* de avocado en de appel omdat het fruit is
* de raketsla omdat het gewoon pizzagarnituur is

Het percentage seizoensgroenten voor die dag bedraagt dus 100%.

*Vb. 2: Dagmenu: 27/02/2021*

|  |  |
| --- | --- |
| Soep 1 | Tomaat |
| Soep 2 | Aziatisch met tofu |
| Voorgerecht | Tomaat-garnaal |
| Gerecht 1 | Waterzooi van quorn met seizoensgroenten |
| Gerecht 2 | **Zuurkool** met garnituur |
| Bijgerecht 1 | Gestoofd **witloof** |
| Bijgerecht 2 | Groentejulienne |

2 seizoensgroenten (witloof, wittekool) van de 4 groenten in totaal (tomaat van de soep, tomaat van de tomaat-garnaal, witloof, wittekool).

Het % seizoensgroenten voor die dag bedraagt 50%. De benamingen van het type ‘groentejulienne’, ‘seizoensgroenten’ worden immers niet in aanmerking genomen omdat de groenten niet gepreciseerd zijn.

Te verstrekken bewijs

De menu's van de voorbije twee maanden toevoegen ***EN*** een foto van de promotie van de seizoensgroenten in de kantine (indien de seizoensgroenten niet uitdrukkelijk vermeld staan op het menu).

**Advies en hulpmiddelen**

Er zijn twee vereisten om aan dit verplichte criterium te voldoen:

* ***De seizoensgroenten op het menu of in de kantine onder de aandacht brengen:***

Het idee achter dit criterium is dat de consument zijn groenten kan kiezen met kennis van zaken, hij ontvangt informatie om te worden gesensibiliseerd voor de seizoensgebondenheid en hij kan zijn keuze oriënteren naar de seizoensgroenten, die meestal lokaler zijn dan de niet-seizoensgroenten.

Het gebruik van seizoensgroenten kan op verschillende manieren onder de aandacht worden gebracht:

* door de seizoensgroenten in het vet, overstreept of via een verschillende kleur op alle menu’s of aan de hand van een logo aan te duiden.
* door de groenten van de maand bekend te maken in de kantine:
	+ ofwel via een affiche met seizoensgroenten gebaseerd op de [kalender van Leefmilieu Brussel](https://leefmilieu.brussels/media/13339/download?inline) die op een zichtbare plek wordt gehangen voor de consument (indien de consument de keuze heeft uit verschillende gerechten moet de affiche zodanig worden opgehangen dat de consument bij zijn of haar keuze toegang heeft tot deze info);
	+ ofwel via bordjes die bij de gerechten in de zelfbedieningstoog worden gezet met een afbeelding en een logo dat erop wijst dat het gerecht seizoensgroenten bevat, enz.
* ***Het verplichte percentage seizoensgroenten werd in de voorbije 12 maanden bereikt***

Deze eis maakt het voor de consument mogelijk om seizoensproducten te consumeren, die beter zijn voor de gezondheid en het milieu.

Het verplichte percentage werd vastgesteld op basis van de groenten die beschikbaar zijn op de markt/maand en is aangepast aan de werkelijke teelt elke maand. Het is dus veel lager in april dan in september. Voor dit verplichte criterium moet alleen de eerste kolom van de tabel worden ingevuld.

Het percentage wordt uitsluitend berekend op basis van de groenten op het menu. De groenten die in het gerecht ‘spaghetti’ zitten, worden bijvoorbeeld niet meegeteld. Het is dus aangewezen benamingen zoals ‘groentewok’, ‘garnituur van seizoensgroenten’, ‘soep van lentegroenten’, enz. zoveel mogelijk te vermijden. Indien dit het geval is, raden wij u aan de groenten in het betrokken gerecht tussen haakjes te vermelden.

Dit criterium houdt rekening met alle verse of diepgevroren groenten. Het Good Food-label adviseert om zoveel mogelijk de voorkeur te geven aan verse groenten.

De controleur controleert ter plaatse opnieuw het seizoensgebonden criterium op basis van het menu van de laatste maand.

Te bezorgen bewijs

De menu’s van de 2 jongste maanden toevoegen ***EN***een foto van de promotie van seizoensgroenten in de kantine (indien de seizoensgroenten niet speciaal worden belicht op het menu).

Y.2. Vers seizoensfruit

Criterium

In kantines waar er meerdere desserten per dag worden aangeboden moeten er per dag minstens 2 soorten vers seizoensfruit worden aangeboden als dessert ([op basis van de groente- en fruitkalender van Leefmilieu Brussel](https://leefmilieu.brussels/media/13339/download?inline)). De prijs van het fruit mag niet hoger liggen dan de prijs van de gezoete desserts.

Kantines die slechts één dessert per dag aanbieden, moet er per week minstens 1 soort vers seizoensfruit worden aangeboden.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Per dag moeten 2 soorten vers seizoensfruit worden aangeboden aan de consument. Dit kunnen smoothies of fruitsalades zijn, op voorwaarde dat ze huisbereid zijn met vers fruit.

Elke maand van het jaar moet verse seizoensfruit worden aangeboden, behalve in april, mei, juni en juli, waarin het fruitaanbod beperkt is.

Voor crèches worden tussendoortjes beschouwd als desserts. Deze fruitdesserts/tussendoortjes kunnen, voor crèches, in gemengde/gemalen vorm worden aangeboden.

Te verstrekken bewijs

De menu’s van laatste 2 maanden toevoegen. Deze menu's moeten voldoen aan het criterium.

***OF***

Als het fruit niet vermeld staat in het menu, een foto toevoegen van het assortiment vers fruit gedurende een week.

***OF***

Foto van het aanbod (1 dag) + factuur van de maand.

Y.3. Vegetarische maaltijden

Criterium

Indien het aanbod 1 of 2 menu’s per dag omvat, moet het aanbod 1 dag per week volledig vegetarisch zijn.

Indien het aanbod 3 menu’s of meer per dag omvat, moet één van deze menu’s volledig vegetarisch zijn.

**Toepasbaarheid**

Dit criterium is niet van toepassing voor kinderen jonger dan één jaar.

Interpretatie van het criterium

* Onder ‘menu’ wordt verstaan: een menu moet elke dag gevarieerde gerechten bevatten. Een vegetarisch alternatief voor het hoofdmenu wordt dus niet noodzakelijk beschouwd als een volwaardig menu. Bij twijfel behoudt de jury zich het recht voor te bepalen in welke situatie (aantal menu’s) het aanbod van de kantine zich bevindt.
* Onder ‘maaltijd’ wordt verstaan: een volledig en evenwichtig gerecht dat bestaat uit plantaardige eiwitten of eieren, een zetmeelrijk product en groenten.
* Het aanbod van de saladbar of het warm buffet komen niet in aanmerking voor dit criterium.
* Een maaltijd zonder vlees wordt niet systematisch beschouwd als ‘vegetarische maaltijd’.

Bijvoorbeeld: een vegetarisch gerecht dat bestaat uit pasta of pizza met 4 kazen wordt niet in aanmerking genomen, omdat dit geen evenwichtig volledig gerecht is (er ontbreken groenten).

* Andere voorbeelden van gerechten die niet in aanmerking worden genomen, zijn: pasta met tomatensaus, croque monsieur, enz.
* ‘Vegetarisch’: een maaltijd met ingrediënten die niet afkomstig zijn van gedode dieren (vlees, vis, zeevruchten of gelatine). Een vegetarische maaltijd wordt beschouwd als een volledige maaltijd als ze voldoende bronnen van ‘vleesvervangende’ eiwitten bevat (bv. > 10g eiwitten voor 100g vleesvervanger).

Hieronder vindt u een onvolledige lijst van ingrediënten die worden beschouwd als plantaardige proteïnen:

Peulvruchten: sojabonen; groene linzen; rode linzen; mungobonen; azukibonen; witte bonen; spliterwten; kikkererwten; pinda's; tuinbonen …

Granen: quinoa; volkorenpasta; amarant; khorasantarwe (oude tarwesoort); tarwe (volkoren); gierst; wilde rijst; spelt; boekweit; bulgur; rogge; haver; …

Oliehoudende voedingsmiddelen: pompoenpitten, zonnebloempitten, sesamzaadjes, koolzaad, lijnzaad of chiazaad; amandelen; cashewnoten; okkernoten; hazelnoten; pistachenoten; pijnboompitten; …

Andere plantaardige eiwitten: seitan; tofu; tempeh; quorn; algen

*Specifiek voor crèches:*

De crèches moeten de aanbevelingen volgen van ONE/Kind en Gezin inzake vegetarische producten, die niet mogen worden gebruikt als alternatieven voor dierlijke eiwitten: zeewier, en verwerkte producten (quorn, veggieburger ...). Het verdient aanbeveling peulvruchten te gebruiken, waarbij de hoeveelheden worden aangepast aan jonge kinderen.

Te verstrekken bewijs

* De menu’s van laatste 2 maanden toevoegen
* Indien deelname aan Donderdag Veggiedag: ondertekend charter toevoegen

Advies en hulpmiddelen

Om alternatieven te ontwikkelen:

* Raadpleeg de [gids van EVA](http://www.evavzw.be/pagina/publicaties)
* Volg de [opleidingen voor duurzame kantines van Leefmilieu Brussel](http://www.leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/hulpmiddelen/kookopleidingen-good-food-kantine-voor-het) (met o.a. een thematische opleiding rond vegetarische maaltijden in collectieve keukens)
* Indien u voordien geen vegetarische gerechten aanbood, denk er dan aan uw publiek te sensibiliseren voor het nieuwe aanbod aan de hand van een positieve en efficiënte communicatiecampagne over de impact van vleesconsumptie, de weldaden van groenten voor de gezondheid, de eiwitten in peulvruchten, enz. Aarzel niet, indien dat mogelijk is, gratis degustaties te organiseren.
* Voor een ouder publiek (rusthuizen, ziekenhuizen) is het ideaal om vegetarische gerechten aan te bieden die lijken op gekende gerechten (bv. stoverij op basis van quorn, vol-au-vent op basis van tofu, enz.). Gerechten die er hetzelfde uitzien en vrijwel hetzelfde smaken als de traditionele gerechten worden makkelijker aanvaard.

Y.4. Systeem voor het jaarlijks meten van de voedselverspilling

Criterium

Er bestaat een systeem voor het jaarlijks meten van de voedselverspilling gedurende minimum een week die representatief is (in termen van aantal klanten en de samenstelling van de gerechten), met een analyse van deze metingen en een actieplan om de voedselverspilling te verminderen.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De voedselverspilling kan worden gemeten door wegingen of een visuele beoordeling waarvan de werkwijze duidelijk moet worden omschreven. De metingen vinden plaats gedurende een week.

De resultaten moeten worden opgetekend in een tabel die bij het dossier wordt gevoegd en het meetsysteem moet in detail worden beschreven in het dossier.

De metingen moeten worden geanalyseerd en een actieplan moet worden opgesteld op basis hiervan zodat de voedselverspilling kan worden verminderd. De acties moeten voortvloeien uit de vaststellingen gedaan tijdens de analyse van de verspilling (groenten die systematisch blijven liggen, te grote portie vlees, enz.) en moeten duidelijke doelstellingen bevatten.

Het meten van de voedselverspilling moet **2 posten** omvatten: de verspilling als gevolg van niet-geserveerde maaltijden **EN** de verspilling als gevolg van de resten op de borden.

Te verstrekken bewijs

Een foto/kopie van het meetsysteem en een tabel met de cijfers toevoegen alsook de analyse en het actieplan.

U vindt een voorbeeldtabel als bijlage.

**Advies en hulpmiddelen**

Voor productiegerelateerd afval (niet-opgediende maaltijden) is het ideaal zetmeelhoudende voedingsmiddelen, eiwitten en groenten te scheiden om precies te kunnen inschatten wat het meest wordt verspild.

Voor afval afkomstig van voedselresten op het bord: noteer van wat overblijft, ook welke 3 ingrediënten het meest worden weggegooid (bv.: salades, saus, frieten, enz.)

Niet-voedingsafval (type boterpotje, plastic verpakking, serviettes, enz.) en voedingsafval dat niet het gevolg van voedselverspilling is zoals groenteschillen moeten uit de metingen worden gehouden.

* Calculators en gids: raadpleeg op de website van Leefmilieu Brussel de [beheertools](https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/hulpmiddelen/voor-het-beheer). U vindt er een gids over voedselverspilling en calculators.
* Beoordelingstool van de duurzaamheid: raadpleeg de tool voor de [beoordeling van de duurzaamheid](https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/hoe-veranderen/zichzelf-beoordelen-om-vooruitgang-te) van uw kantine. Die bevat een tab waarmee u de voedselverspilling in uw kantine kunt evalueren
* Gebruik de [calculator van](https://foodwin.org/fr/pour-les-cantines/) [Foodwin](https://foodwin.org/grootkeukens/)
* Maak gebruik van de meetdocumenten van de voedselverspilling als bijlage bij dit vademecum en pas ze aan. U kunt hulp vragen aan de [Helpdesk](https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/helpdesk-cuisine-durable) of uw begeleider om ze toe te lichten.

**Y.5. Evenwichtig bord**

Criterium

Het gemiddelde aandeel (rauw) vlees in de maaltijd is niet hoger dan\*:

* 120g voor kinderen vanaf 12 jaar en volwassenen
* 130 g voor geriatrische patiënten
* 100 gr voor de « groten uit het lager » (kinderen tussen 9 en 12 jaar)
* 70 gr pour les « petits primaires » (enfants entre 6 et 8 ans)
* 50g voor jonge kinderen (tussen 3 en 6 jaar)

**EN**

De gemiddelde portie groenten (rauw gewicht) in alle maaltijden bedraagt minstens\*:

* 200 g voor volwassenen
* 160 g voor geriatrische patiënten

\*De porties van het label zijn gebaseerd op het bijzonder bestek van de Fédération Wallonie-Bruxelles [‘Confection et livraison de repas dans des collectivités d’enfant de 3 à 18 ans](http://www.ciriha.org/images/freepaper/Cahierspcharges.pdf)’.

Voor de vlees- en groenteporties voor de allerkleinsten (tussen 1 en 3 jaar) moeten de aanbevelingen van het ONE of van Kind & Gezin in acht worden genomen.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines. Dit criterium is niet van toepassing voor kinderen jonger dan 1 jaar.

Interpretatie van het criterium

De controleur gebruikt de receptfiches om het gemiddelde vlees- en groentegehalte per persoon te schatten.

Om het gemiddelde gewicht aan vlees te berekenen, houdt de controleur alleen rekening met gerechten die uit één stuk vlees bestaan. De volgende gerechten worden daarom uitgesloten van de berekening:

- Gerechten die geen vlees bevatten (vegetarische of visgerechten).

- Gerechten waarin het vlees niet representatief is (voorbeelden: pizza, gegratineerde hamrolletjes met witloof, pasta carbonara …).

- Gerechten met koud vlees (bijv. koude schotel met meloen, ham, serranoham).

Gerechten met gehakt daarentegen, zoals spaghetti bolognaise, hachis parmentier … worden meegenomen in de berekening van het gemiddelde.

Voor vlees met botten wordt het gewicht door de controleur gecorrigeerd waarbij het gewicht van de botten van het totale gewicht wordt afgetrokken (bijv. voor kippenbillen wordt de verdeling vlees / botten geschat op 80% / 20%).

***Opgelet***: voor de crèches wordt het gewicht van ONE en Kind en Gezin uitgedrukt in gekookt gewicht. Hier gaat het om rauw gewicht. Bij het koken is er een verlies van 30% à 40% gewicht.

1. **Te verstrekken bewijs**

De receptfiches van de laatste week bijvoegen. Voor vlees kan men ook de aankoopfacturen van het vlees bijvoegen waarop de portionering duidelijk is aangegeven.

Voor de crèches wordt het uithangen van het gewicht van Kind en Gezin/ONE in de keuken als bewijs aanvaard.

Y.6. Informatiecampagne

Criterium

Tenminste eenmaal per jaar wordt, gedurende een periode die voldoende zichtbaarheid garandeert, een informatiecampagne van het type ‘activiteit’ georganiseerd over het thema duurzame voeding.

**EN**

Ten minste één permanente informatiecampagne (affiche, folder …) is het hele jaar door beschikbaar. Deze campagne moet verband houden met een van de thema's op het gebied van duurzame voeding.

**Toepasbaarheid**

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Dit criterium bevat 2 aspecten:

1) Een op activiteiten gebaseerde informatiecampagne over duurzame voeding

Dit kan verschillende vormen aannemen: een duurzaam ontbijt, een biologische week, workshops over vegetarisch koken, een animatieactiviteit met kinderen over voedselverspilling, de vertoning van een film over duurzame voeding, proeverijen van biologische producten, een week van de eerlijke handel, de promotie van bepaalde thema's zoals seizoensgebonden producten, voedselverspilling, lokale producten ...

Deze campagne van het type ‘activiteit’ mag niet alleen de vorm aannemen van affiches, brochures, folders …

In scholen kan de informatiecampagne worden vervangen door een educatief project over duurzame voeding.

2) Een permanente informatiecampagne over duurzame voeding

De permanente informatiecampagne vindt plaats in de kantine. Daarbij wordt gebruik gemaakt van affiches, brochures en folders die zichtbaar zijn en/of in voldoende hoeveelheden beschikbaar zijn.

Het doel van deze informatiecampagne is de consument te informeren en hem of haar in staat te stellen een weloverwogen keuze te maken. Het is dus niet voldoende om bijvoorbeeld te verkondigen dat ‘alle bananen in de kantine van eerlijke handel afkomstig zijn’, maar ook om uit te leggen wat eerlijke handel is.

Voorbeelden van onderwerpen in verband met duurzame voeding: biologische landbouw, duurzame consumptie, lokale en seizoensgebonden producten, voedselverspilling, vegetarische alternatieven, duurzame consumptie van vis, fairtradeproducten …

**Opgelet**, het thema Zero afval wordt niet aanvaard als een campagne die verband houdt met duurzame voeding.

**Te verstrekken bewijs**

Informatie (uitnodiging, affiche, foto ...) bijvoegen over de activiteitencampagne van het vorig jaar.

Foto’s bijvoegen van het permanente informatieaanbod.

Advies en hulpmiddelen

* Organisatie van een thematische campagne met focus op één thema in het bijzonder (gezonde voeding, verspilling, nieuw vegetarisch gerecht) en met analyse van de doelgroep en van het beste beschikbare kanaal voor een zo doeltreffend mogelijke bewustmaking.
* Opgelet: het is bij wet verboden te communiceren over de bioproducten van de kantine als er geen certificatie is, behalve met bijzondere toestemming bij deelname aan de week van de bio.
* Voor kantines die gebonden zijn aan overheidsopdrachten is het aangewezen de communicatie op te nemen in het bestek. Voor scholen kunnen het zelfs animatieactiviteiten zijn.

*Voorbeelden van informatiecampagne van het type ‘activiteit’:*

* week van de bio (opgelet: geen communicatie over bioproducten zonder specifieke certificatie)
* week van de fair trade
* duurzaam ontbijt
* elke maand een seizoensgroente die in de kijker wordt gezet met een speciaal recept dat wordt verspreid onder de consumenten
* afhankelijk van het seizoen komt de producent deze groenten af en toe verkopen in de vestiging
* de leermiddelen raadplegen die door Leefmilieu Brussel ter beschikking worden gesteld
* voor de scholen: animatie gericht tot kinderen over voedselverspilling, workshops vegetarisch koken, vertoning [van een, voor kinderen geschikte, film](http://www.at-production.com/lovemeatender/) over duurzame voeding

*Voorbeelden van permanente informatiecampagne*:

Raadpleeg de bewustmakingsaffiches op de website [van Leefmilieu Brussel](https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/hulpmiddelen/voor-sensibilisatie) en bestel ze gratis bij de [infodienst](http://www.leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/hulpmiddelen/voor-sensibilisatie).

**Brochures**

* [Welkom in je Good Food-kantine](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/MenuGF-210Hx300L-3volets-BIL-BAT)
* [100 tips om lekker, milieuvriendelijk en gezond te eten (.pdf)](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/100_conseilsAlimentation_NL)
* [Goed eten, minder weggooien (.pdf)](https://document.leefmilieu.brussels/opac_css/elecfile/Brochure_GreenCook_NL.PDF?_ga=2.9896246.2028113053.1647530481-666664506.1641897528)
* [10 tips om gezond te eten met oog voor het milieu(.pdf)](https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/FOLD_2014_10tipsVoeding_NL)

**Affiches**

* [Hier serveren we Good Food – Volwassenen](https://leefmilieu.brussels/sites/default/files/user_files/affa2_cantine_adultesnl.pdf)
* [Hier serveren we Good Food - Kinderen](https://leefmilieu.brussels/sites/default/files/user_files/affa2_cantine_enfantsnl_0.pdf)
* [Eet lokaal en volgens seizoen (.pdf)](http://www.environnement.brussels/sites/default/files/user_files/affiche_alim_fr_lr.pdf)
* [Lokaal en seizoensgebonden eten is goed voor ... (.pdf)](http://www.environnement.brussels/sites/default/files/user_files/affiche_intemporelle_fr_nl.pdf)

**Andere**

* [Seizoenskalender met fruit en groenten (.pdf)](https://leefmilieu.brussels/media/13339/download?inline)
* [De "toolbox" van het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan](http://www.health.belgium.be/eportal/Myhealth/Food/FoodandHealthPlan2/19067822_NL?backNode=9735&&fodnlang=nl)
* [De gids Veggie voor cateraars (.pdf)](https://www.evavzw.be/sites/default/files/publication/files/17-eva-publicatie-veggie_voor_cateraars.pdf)**- op de website van Eva**
* [Video:](https://www.youtube.com/watch?v=chMGSnKYyGc&ab_channel=BruxellesEnvironnement%E2%80%A2LeefmilieuBrussel) [Good Food-kantine (voor een volwassen publiek)](https://vimeo.com/155955350)

Y.7. Tevredenheidsenquête

Criterium

Het afgelopen jaar werd een enquête afgenomen om na te gaan of de personen die eten in de kantine tevreden zijn over de maaltijden (smaak, kwaliteit, aanbod, sfeer, tijd, …). Minstens één vraag gaat over de smaak van de duurzamere producten. Indien meer dan 60% niet tevreden is over de smaak van deze producten moet een actie worden ondernomen om de smaak ervan te verbeteren. Het doel is dat de consumenten tevreden zijn van hun maaltijd.

Deze enquête kan ook worden afgenomen bij de ouders van kinderen die in de kantine eten (crèches en scholen).

Deze enquête moet minstens om de 3 jaar worden gehouden, vóór elke indiening van een dossier voor de vernieuwing van het Good Food-label.

**Toepasbaarheid**

Dit criterium kan worden toegepast op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De enquête kan verschillende vormen aannemen : een klassieke of digitale vragenlijst, een grafische evaluatie (tekeningen), enz. Een enquête van het type ‘smiley’ volstaat niet.

De enquête moet specifiek betrekking hebben op de kantine en op de (duurzame) kwaliteit van het aanbod van de kantine. De enquête moet worden gevoerd bij gebruikers die oud genoeg zijn om te antwoorden, zo niet bij hun ouders. Ter aanvulling kan ze ook gericht zijn tot personeelsleden (werknemers, kinderverzorgsters, animatoren …).

De enquête moet naar iedereen verspreid worden. Het is geen vereiste dat alle gebruikers moeten antwoorden op de enquête opdat aan dit criterium is voldaan. Wel is het zo dat de participatiegraad moet worden vermeld in de voorstelling van de resultaten.

De resultaten en de analyse ervan moeten aan de gebruikers (of hun ‘vertegenwoordigers’: ouders) van de kantine wordt meegedeeld.

Te verstrekken bewijs

Resultaten van de enquête en de analyse toevoegen en een beschrijving van de ondernomen actie bij geval van ontevredenheid.

Advies en hulpmiddelen

In het kader van de toekenning van het Good Food-label kan het nuttig zijn vragen op te nemen over de veranderingen die de invoering van het label inhoudt. Bijvoorbeeld:

* Wat vindt u van het nieuwe vegetarische gerecht?
* Welk type veganistisch beleg wenst u voor uw broodje?

Er zijn verschillende tools om dit type van enquête af te nemen:

* + Een enquête op papier die wordt verspreid onder de gebruikers, eventueel op de tafels in de kantine voor meer zichtbaarheid en een hogere respons. Nadelen zijn de manuele invoer van de gegevens en de analyse van de resultaten (vergemakkelijkt door grafieken in Excel).
	+ Online-enquêtes, automatische input en resultaten, maar mogelijk een minder hoge participatiegraad (dus meer communicatie nodig indien de tevredenheidsenquêtes niet gebruikelijk zijn in de vestiging).
	+ Twee voorbeelden van deze tools:
		- [Survey Monkey](https://fr.surveymonkey.com/): basisversie is gratis, tal van functies tegen betaling, maar aan redelijke prijs (35 euro/maand, 400 euro/jaar)
		- Google-formulier: minder functies, maar nog altijd gratis

Y.8. Herkomst van het fruit en de groenten

Criterium

Geef de herkomst van uw fruit en groenten. Vraag de informatie aan uw belangrijkste leverancier van fruit en groenten. Deze informatie kunt u op verschillende plekken vinden: op de factuur, de bestelbon, via een systeem voor beheer van de bestellingen, ...

**Toepasbaarheid**

Dit criterium kan op alle kantines worden toegepast.

Interpretatie van het criterium

Dit criterium is zinvol omdat het de kok bewustmaakt van zijn aankopen, zodat hij in het ideale geval lokale producten zal kopen in de plaats van ingevoerde producten met een hoge milieu-impact. De verantwoordelijke voor de bestellingen moet dus aantonen hoe hij kennis neemt van de herkomst van het fruit en de groenten die hij bestelt en, indien hij hier geen kennis van heeft, hoe hij toegang kan krijgen tot deze informatie.

Te verstrekken bewijs

Facturen, bestelbons, een of meer screenschots van het systeem voor beheer van de bestellingen toevoegen ... met vermelding van de herkomst van het fruit en de groenten. Die bewijsstukken moeten minstens betrekking hebben op de aankoop van fruit en groenten voor een week.

Advies en hulpmiddelen

Indien u de herkomst van uw fruit en groenten niet kent, neem dan contact op met uw leverancier voor meer informatie over de herkomst van het fruit en de groenten, en dring aan op een schriftelijk antwoord dat u kunt toevoegen aan het dossier.

Y.9. Biologische producten

Criterium

De kantine gebruikt minstens 8 biologische producten in de maaltijden. Van de 8 gekozen producten is alleen de biovariant verkrijgbaar. In geen geval wordt ook de niet-biologische variant aangeboden in de kantine.

Al deze producten worden minstens 6 keer per jaar geserveerd. Dit moet worden bewezen aan de hand van de menu's of de aangekochte hoeveelheden.

Indien de kantine een biocertificaat heeft, is ook voldaan aan dit criterium.

De volgende producten gelden niet als biologische producten: desserts, fruit, kruiden, specerijen, olie en azijn om gerechten op smaak te brengen, brood en eieren.

Olie die wordt gebruikt om de maaltijden te bereiden, wordt wel aanvaard.

Alle dranken, voorverpakte desserts en andere voorverpakte producten die rechtstreeks aan de consument worden verkocht, worden niet in aanmerking genomen aangezien ze reeds zijn opgenomen in de andere criteria.

***Opmerking:*** U mag alleen communiceren over het gebruik van bioproducten indien het bedrijf in kwestie gecertificeerd is door een onafhankelijke instantie ([Certisys](https://www.certisys.eu/index.php?lg=nl&nomenu=3), [Tüv Nord](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) of [Quality Partner](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)). [Meer informatie](https://www.certisys.eu/index.php?lg=fr&nomenu=16) over de reglementering.

Interpretatie van het criterium

Het doel van dit criterium is bio zijn intrede te laten doen in kantines die nog nooit met bioproducten hebben gewerkt.

Dit is dus een vrij lichte eis: de kantine moet 8 bioproducten gebruiken over het hele jaar. Deze bioproducten moeten niet elke dag worden gebruikt, maar minstens 6 keer per jaar, om te vermijden dat een bioproduct alleen wordt gekocht om het label in de wacht te slepen. Om die reden moeten de facturen van de twee voorbije maanden bij het dossier worden gevoegd, en wordt de stock nagekeken bij de controle ter plaatse.

Bv. indien de kantine ervoor kiest biowortelen te kopen, koopt ze geen wortelen zonder biolabel meer.

Indien de kantine het bio-certificaat heeft, volstaat communicatie over de certificatie. Het is dan niet nodig de facturen voor de betreffende producten voor te leggen.

Te verstrekken bewijs

* De aankoopbonnen van 8 producten van de laatste 2 maanden toevoegen

**OF**

* Als uw kantine biologisch gecertificeerd is, voeg dan een kopie bij van een geldig certificaat op naam van de kantine.
* De bioproducten moeten duidelijk aangeduid zijn op de aankoopbonnen.

Advies en hulpmiddelen

* In een eerste fase moet de aankoop van droge voeding (pasta, linzen, quinoa, couscous, ...) met biolabel worden bevorderd: het aanbod is stabiel en het prijsverschil tussen bio en niet-bio is miniem.
* Voor Brussel-Wallonië: voor alle vragen over bio, [neem contact op met Biowallonie](http://www.biowallonie.com/) op info@biowallonie.be. Zij hebben een lijst van [bioproducenten](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) op hun website.
* [Voor Vlaanderen](http://biomijnnatuur.be/biopunten?lat=&lng=&loc=), bezoek de website Biomijnnatuur.be

U kan ook producenten vinden in de [Good Food gids](https://goodfood.brussels/nl/bottin).

Algemeen advies: Raadpleeg de [gids “Duurzame kantines”](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/InfoFiche%20Voedselverspilling) van Leefmilieu Brussel en informeer u over de [gratis opleidingen](http://www.leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/hulpmiddelen/kookopleidingen-good-food-kantine-voor-het) van Leefmilieu Brussel.

Y.10. Aankoop van duurzame vis en schaaldieren

Criterium

Ten minste 60% van de financiële waarde van de ingekochte vis en schaaldieren moet afkomstig zijn van een bio-, MSC-, ASC-, Natuurland- en Friends of the sea-label.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De bio-, MSC-, ASC-, Natuurland- en Friends of the sea-labels worden aanvaard voor de vis en schaaldieren afkomstig van duurzame visvangst/kweek.

De aankopen van vis en schaaldieren bevatten een bepaald percentage van producten afkomstig van duurzame visvangst/kweek.

De berekening is gebaseerd op aankoopbonnen van de afgelopen twee maanden, waarbij het totale bedrag dat is uitgegeven aan vis en schaaldieren wordt vergeleken met het totale bedrag dat is uitgegeven aan vis en schaaldieren met de bovengenoemde labels.

Te verstrekken bewijs

*De aankoopbonnen voor vis van de voorbije 2 maanden toevoegen. Duidelijk vermelden dat het om vis uit duurzame visvangst gaat*.

*OF*

* *Een kopie van het MSC-certificaat toevoegen*

**OF**

* Een kopie van het bio-/MSC-/ASC-certificaat van de vis en schaaldieren op naam van de kantine bijvoegen.

Advies en hulpmiddelen

Voor bijkomende informatie mag de kantine niet communiceren over het MSC/ASC-label behalve als ze een licentie heeft. Als ze zonder die licentie communiceert, riskeert ze een boete. De kantine mag daarentegen gebruikmaken van de vermelding ‘afkomstig van duurzame visvangst’.

MSC: Klik [hier](https://www.msc.org/a-propos-du-msc) voor algemene informatie

Aanvraagp[rocedure MSC](https://www.msc.org/be/fr-be/pour-les-entreprises/filiere-poisson/guide-de-certification)

ASC: Klik [hier](http://www.asc-aqua.org/) voor meer informatie

Onafhankelijke organen voor de [MSC/ASC](https://www.asi-assurance.org/s/find-a-cab)-certificering

Optionele criteria

A. Milieucriteria

A.1. Vegetarische maaltijden

Criterium

Voor 2 punten:

* Indien minstens 3 menu’s per dag worden aangeboden, wordt er minstens tweemaal per week twee volledig vegetarische alternatieven voorzien (verplicht vegetarisch menu + een maaltijd van een ander menu).
* Indien 2 menu’s per dag worden aangeboden, is 1 van die 2 menu’s altijd vegetarisch.
* Indien er 1 menu per dag wordt aangeboden, worden er per week 2 volledige vegetarische alternatieven voorzien.

Voor 3 punten:

Het etablissement is volledig vegetarisch.

**Toepasbaarheid**

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

*Cf. Supra* Verplicht criterium Y3.

Quotering van het criterium

2 of 3 punten

Te verstrekken bewijs

Geen (controle aan de hand van de menu's van de voorbije twee maanden)

Advies en hulpmiddelen

*Cf. Supra* Verplicht criterium Y3.

A.2. Veganistisch broodbeleg

Criterium

Er wordt dagelijks minstens één soort veganistisch broodbeleg aangeboden.

1. **Toepasbaarheid**
2. Dit criterium is enkel van toepassing op kantines die een aanbod van broodjes hebben voor de lunch.

Interpretatie van het criterium

Veganistisch beleg is beleg dat geen enkel ingrediënt van dierlijke oorsprong (vlees, kaas, boter, melk, eieren …) bevat. Het bestaat uit gegrilde groenten, smeersels op basis van peulvruchten en/of groenten, zoals hummus, tapenades …

Confituur, choco en andere gezoet beleg is niet toegestaan.

Het aanbod moet altijd een veganistisch broodje omvatten: één veganistisch broodje per week of per maand volstaat niet.

Quotering van het criterium

2 punten

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

* Raadpleeg de [gids EVA Veggie lunchbox](http://www.evavzw.be/pagina/publicaties)
* Voorbeelden van veganistisch beleg: guacamole, pesto van paprika, courgette, aubergine, labneh, hummus, seitan, groentepaté, algentartaar, ratatouille, geroosterde groenten, enz.

A.3. Rechtstreekse bevoorrading bij de producent

Criterium

Een deel van de aankopen gebeurt rechtstreeks bij een Belgische producent. Verwerkte producten worden alleen in aanmerking genomen wanneer alle ingrediënten lokaal worden geproduceerd bij de producent.

De aankopen kunnen uitzonderlijk als rechtstreeks worden beschouwd als de kantine ze bij een coöperatieve van producenten doet.

Toepasbaarheid

Dit criterium is op alle kantines van toepassing.

Interpretatie van het criterium

Verwerkers (bakkers, ...) worden niet in aanmerking genomen bij de toepassing van dit criterium, behalve indien de ingrediënten die ze gebruiken voor de verwerkte producten ook ter plaatse worden geproduceerd (bv. kaas die in een boerderij wordt gemaakt op basis van de eigen hoevemelk van de boerderij).

Quotering van het criterium

* 1 tot 2 producenten: 1 punt
* 3 tot 5 producenten: 2 punten
* Meer dan 5 producenten: 3 punten

Te verstrekken bewijs

Een factuur van elke producent toevoegen (factuur van de laatste twee maanden)

Advies en hulpmiddelen

Dit criterium is moeilijk toe te passen op kantines die gebonden zijn aan openbare aanbestedingen.

* Beginnen met 1 tot 2 producenten
* Raadpleeg de [Good Food gids](https://goodfood.brussels/nl/bottin)
* [Raadpleeg het onlineplatform: lecliclocal](http://lecliclocal.be/)

A.4. Herkomst van het vers fruit

Criterium

De herkomst van het fruit wordt vermeld in het menu of opgehangen in de kantine

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Voor elke vrucht kan het land van herkomst worden bepaald.

Quotering van het criterium

1 punt

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

De herkomst van het fruit kan worden aangegeven via een affiche, een logo, een bord, een vlagje in de fruitmand, enz.

A.5. Soep

Criterium

De soep wordt bereid met verse groenten (1e gamma) zonder toevoeging van ingrediënten die glutamaat bevatten (E621, E622, E623, E624, E625).

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De groenten mogen enkel van het 1e gamma zijn, d.w.z. dat zogenaamde ‘vers ingevroren groenten’ niet als vers worden aanvaard.

Quotering van het criterium

1 punt

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

Gebruik biogroenten die niet geschild moeten worden en die dus minder werk meebrengen.

A.6. Belgische herkomst op de kaart

Criterium

De Belgische herkomst van de hoofdingrediënten staat vermeld op de kaart

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Met ‘hoofdingrediënten’ bedoelen we de basisingrediënten van het gerecht (vlees, gevogelte, vis, eieren, peulvruchten en plantaardige alternatieven / zetmeelhoudende producten / groenten). Kruiden, specerijen en vetstoffen zijn dus geen hoofdingrediënten.

Quotering van het criterium

2 punten

Te verstrekken bewijs

* Geen (controle aan de hand van de menu's van de laatste twee maanden)

Advies en hulpmiddelen

* Begin met producten waarvan u altijd de Belgische herkomst kent (bijv. vlees) en producten die u rechtstreeks koopt bij de producent. Eindig met producten die in bepaalde gevallen van Belgische herkomst zijn (fruit, groenten, enz.).
* De Belgische herkomst kan worden aangeduid aan de hand van een logo, een vlag, een kleur, een sterretje, enz.

A.7. Seizoensgroenten

Criterium

Het bijkomend percentage seizoensgroenten van de tabel « Minimumpercentages seizoensgroenten » criterium Y.1 werd het voorbije jaar elke maand gehaald.

Toepasbaarheid

Dat criterium is niet van toepassing op de menu’s voor baby’s (papjes).

Interpretatie van het criterium

De percentages van de kolommen ‘1 punt’ of ‘2 punten’ van de tabel met de minimumpercentages voor seizoensgroenten moeten het hele jaar door zijn bereikt. Voor de interpretatie, zie *supra* criterium Y.1.

Quotering van het criterium

Van 1 tot 2 punten volgens de behaalde percentages uit de tabel

Te verstrekken bewijs

Geen (controle aan de hand van de menu's van de laatste twee maanden) - zie verplicht criterium

Advies en hulpmiddelen

* Zie de [kalender van seizoensgroenten en -fruit van Leefmilieu Brussel](https://leefmilieu.brussels/media/13339/download?inline)
* Volg de [opleidingen voor duurzame kantines](https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/opleidingsprogramma-good-food-kantine-2021) over het seizoensgebonden karakter

A.8. Saladbar

Criterium

De saladbar is samengesteld uit een bepaald percentage seizoensgroenten.

De percentages die elke maand van het voorbije jaar moesten worden bereikt, staan in de tabel van criterium Y.1. De kolom met de verplichte percentages moet elke maand van het voorbije jaar worden gehaald.

Toepasbaarheid

Dit criterium is enkel van toepassing op de kantines die een saladbar aanbieden.

Interpretatie van het criterium

Het percentage wordt berekend door de controleur op basis van het menu en met verwijzing naar de [kalender van seizoensgroenten en -fruit van Leefmilieu Brussel](https://leefmilieu.brussels/media/13339/download?inline).

**Quotering van het criterium**

* 1 punt indien het percentage seizoensgroenten van de saladbar (de jongste 12 maanden) zich in de kolom “1 punt” van de tabel met minimumpercentage voor seizoensgroenten bevindt;
* 2 punten indien het percentage seizoensgroenten van de saladbar (de jongste 12 maanden) zich in de kolom “2 punten” van de tabel met minimumpercentage voor seizoensgroenten bevindt.

Te verstrekken bewijs

Foto’s van de saladbar tijdens een volledige maand elk semester.

OF

De menu’s van een maand van de saladbar

Advies en hulpmiddelen

De groenten van de saladbar moeten worden vermeld in de benaming van de salades. Vermeldingen van het type “salade van voorjaarsgroenten, groenteremoulade”, enz. worden niet meegeteld in de berekening.

A.9. Gebruik van biologisch vlees of vlees van dieren gekweekt in diervriendelijke omstandigheden

Criterium

De kantine gebruikt biovlees (kippenbillen, ribbetjes, merguez, …) of vlees gekweekt in diervriendelijke omstandigheden.

De volgende labels worden aanvaard naast het biolabel:

* Voor pluimvee: Beter Leven, Label Rouge
* Voor Rundsvlees: Beter Leven, Bel Beef
* Voor varkensvlees: Beter Leven
* Konijn: Codiplan plus

Toepasbaarheid

Dit criterium is op alle kantines van toepassing, met uitzondering van 100% vegetarische kantines.

**Interpretatie van het criterium**

1 type vlees komt overeen met een specifiek stuk vlees of bereiding (gehakt, merguez, ribbetjes, filets, …).

Het stuk vlees moet minstens 1x/maand worden bereid. Het moet een biolabel of een label van ‘diervriendelijk vlees’ hebben.

**Quotering van het criterium**

* 1 type biovlees/vlees in diervriendelijke omstandigheden gekweekt, eenmaal per maand bereid: 1 punt
* 3 types biovlees/vlees in diervriendelijke omstandigheden gekweekt, eenmaal per maand bereid: 2 punten

Te verstrekken bewijs

De aankoopfacturen van het biovlees of gelabelde vlees toevoegen.

Advies en hulpmiddelen

Neem contact op met Biowallonie op info@biowallonie.be of Bioforum op info@bioforumvl.be voor alle vragen omtrent biovlees.

A.10 Biologisch brood

Criterium

Een type brood uit het aanbod is biologisch. Het conventionele equivalent ervan mag dan niet worden gebruikt.

**OF**

Er wordt uitsluitend biologisch brood gebruikt voor de belegde broodjes.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines die brood aanbieden.

Interpretatie van het criterium

Indien een type brood wordt aangeboden als biobrood en de rest van het assortiment is conventioneel, dan ontvangt de kantine 1 punt. Bv.: biostokbrood. Alle stokbroden moeten bio zijn.

Indien het volledige broodassortiment bio is, ontvangt de kantine 2 punten.

Het moet gaan om een constant aanbod. Een uitzonderlijk aanbod van biobrood telt niet voor dit criterium.

Te verstrekken bewijs

* De facturen van het biologisch brood toevoegen

**OF**

* Een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen

Toepasselijk advies van het criterium

* Voor Brussel-Wallonië: voor alle vragen over bio, [neem contact op met Biowallonie](http://www.biowallonie.com/) op info@biowallonie.be. Een lijst van [bioproducenten](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) staat op de website.
* Voor informatie over de [biobakkers](http://www.bioguide.be/producteurs)
* [Voor Vlaanderen](http://biomijnnatuur.be/biopunten?lat=&lng=&loc=), bezoek de website Biomijnnatuur.be

**A.11. Biocertificatie**

Criterium

De keuken heeft een biologische certificatie voor minstens 10 ingrediënten, of een gerecht, of een bepaald percentage van zijn producten.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De keuken is vrij om het type van certificatie te kiezen:

1. per ingrediënt

2. per gerecht

3. volgens percentage van gebruikte producten

4. 100% bio

Met « ingrediënt » bedoelen we een product waarmee menu’s worden samengesteld. Dranken (met inbegrip van thee en koffie) en desserts en andere voorverpakte producten worden dus niet als ingrediënten beschouwd.

**Quotering van het criterium**

* 2 punten indien de kantine een biocertificatie heeft:
* Voor de maaltijden: voor 1 of 2 maaltijden per week
* Voor de ingrediënten: tussen 10 t.e.m. 30 ingrediënten
* Volgens het percentage van producten: tussen meer dan 15 t.e.m. 30%
* 3 punten indien de kantine een biocertificatie heeft:
* Voor de maaltijden: voor minstens 3 maaltijden per week
* Voor de ingrediënten: indien meer dan 30 ingrediënten
* Volgens het percentage van producten: tussen meer dan 30% t.e.m. 70 %
* 4 punten indien de kantine een biocertificatie heeft

Indien meer dan 70 % van de aankopen biologisch is of de kantine Bio gecertificeerd is (100%)

Te verstrekken bewijs

Een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen

Toepasselijk advies van het criterium

* Voor Brussel-Wallonië: voor alle vragen over bio, [neem contact op met Biowallonie](http://www.biowallonie.com/) via info@biowallonie.be. Zij beschikken over een [lijst van bioproducenten](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) op hun website.
* Meer informatie over de [biolabels](https://www.bioguide.be/labels-bio).
* [Voor Vlaanderen](http://biomijnnatuur.be/biopunten?lat=&lng=&loc=), bezoek de website Biomijnnatuur.be

A.12. Verse en/of biologische eieren

Criterium

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, hardgekookte eieren bijv.) zijn ze standaard biologisch.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie/quotering van het criterium

Indien alle eieren vers zijn en 100% afkomstig van vrije uitloop (code 1), krijgt u 1 punt.

Indien alle eieren vers zijn en 100% biologisch (code 0), krijgt u 2 punten.

Indien alle eieren biologisch zijn, maar niet vers\* krijgt u 1 punt.

De punten zijn niet cumuleerbaar. Als u een combinatie van verse bio-eieren en niet-verse bio-eieren aanbiedt, ontvangt u 1 punt i.p.v. 2 punten.

\* bijvoorbeeld eieren in een verpakking (genre tetrapak), hardgekookte eieren, enz.

Opgelet: het gaat hier om eieren waarmee gekookt wordt. Het gaat hier niet om eieren die in aangekochte bereidingen zitten zoals omeletten, koekjes, deegwaren, …

Te verstrekken bewijs

De aankoopbonnen voor eieren van de voorbije 2 maanden toevoegen

**OF**

Een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen

Advies en hulpmiddelen

* Voor Brussel-Wallonië: voor alle vragen over bio, [neem contact op met Biowallonie](http://www.biowallonie.com/) via info@biowallonie.be. Een lijst van [bioproducenten](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) staat op hun website.
* [Voor Vlaanderen](http://biomijnnatuur.be/biopunten?lat=&lng=&loc=), bezoek de website Biomijnnatuur.be

Gebruikt u geen verse eieren? Vandaag is er een aanbod van eieren in tetrapak uit biologische landbouw. Voor meer informatie, [neem contact op met Biowallonie](https://www.biowallonie.com/).

A.13. Aankoop van duurzame vis of schaaldieren

Criterium

De aankopen van vis en schaaldieren bevatten een bepaald percentage van producten afkomstig van duurzame visvangst/kweek.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De bio-, MSC-, ASC-, Natuurland- en Friends of the sea-labels worden aanvaard voor vis en schaaldieren afkomstig van duurzame visvangst/kweek.

De berekening is gebaseerd op aankoopbonnen van de afgelopen twee maanden, waarbij het totale bedrag dat is uitgegeven aan vis en schaaldieren wordt vergeleken met het totale bedrag dat is uitgegeven aan vis en schaaldieren met de bovengenoemde labels.

**Quotering van het criterium**

Indien 80% of meer van de financiële waarde van de ingekochte vis en schaaldieren afkomstig is van één van de voormelde labels, krijgt u 1 punt.

Indien 100% van de financiële waarde van de ingekochte vis en schaaldieren afkomstig is van één van de voormelde labels, krijgt u 2 punten.

Te verstrekken bewijs

* *De aankoopbonnen voor vis van de voorbije 2 maanden toevoegen. Duidelijk vermelden dat het om vis uit duurzame visvangst gaat*.

**OF**

* Een kopie van het bio-/MSC-/ASC-certificaat van de vis en schaaldieren op naam van de kantine bijvoegen.

Advies en hulpmiddelen

* MSC: Klik [hier](https://www.msc.org/a-propos-du-msc) voor algemene informatie
* [hier](http://cert.msc.org/supplierdirectory/VController.aspx?Path=be2ac378-2a36-484c-8016-383699e2e466) voor de leveranciers
* ASC: Klik [hier](http://www.asc-aqua.org/) voor meer informatie:
* [hier](http://www.asc-aqua.org/index.cfm?act=tekst.item&iid=4&lng=1) voor de leveranciers:
* Zie [typebestek duurzame kantine](http://www.environnement.brussels/sites/default/files/content/cahier_special_type_cantine_gf_170918_defnl.docx)

A.14. Afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen en geleverde maaltijden

Criterium

Afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen, d.w.z. bereidingen die twee van de drie hoofdbestanddelen van het bord (groenten-zetmeel-eiwitten) bevatten, zijn niet toegestaan, behalve in noodgevallen.

Onder noodgeval moet worden verstaan, niet-levering van producten op de dag van de bereiding.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Producten die in het kader van dit criterium als ‘halfafgewerkt’ worden beschouwd, zijn bereidingen die geen verdere bereiding behoeven, behalve opwarmen en afwerken, en die twee of meer van de drie bestanddelen van het bord (zetmeel-groenten-eiwitten) bevatten, zoals: kant-en-klare bolognesesaus (groenten en eiwitbron), lasagne (groenten, zetmeel en eiwitbron), ravioli in blik (groenten, zetmeel en eiwitbron) ...

Producten zoals spreads, falafels en dergelijke zijn toegestaan. Deze worden beschouwd als één enkel onderdeel van het bord en vallen derhalve niet onder de definitie van een halfafgewerkte bereiding in het kader van het label.

**Quotering van het criterium**

1 punt indien in de kantine of de keuken die de maaltijd levert geen gebruik wordt gemaakt van afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen.

2 punten indien de kantine geen afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen gebruikt en de productiekeuken zich op dezelfde locatie bevindt als de kantine.

Te verstrekken bewijs

Geen (controle tijdens de inspectie ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

Vries huisbereide gerechten in voor noodgevallen.

A.15. Vers seizoensfruit

Criterium

In kantines waar er één dessert per dag wordt aangeboden, moeten er per week minstens 2 soorten vers seizoensfruit worden aangeboden als dessert (op basis van de groente- en fruitkalender van Leefmilieu Brussel).

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines die 1 dessert per dag aanbieden.

Interpretatie van het criterium

Er moeten per week 2 soorten vers seizoensfruit worden aangeboden. Dit mogen ook bereidingen met vers fruit zijn, zoals smoothies of fruitsalades, zolang ze bereid zijn met vers fruit.

Vers fruit moet elke maand van het jaar seizoensfruit zijn, behalve tijdens de maanden april, mei, juni en juli, wanneer de keuze aan fruit beperkt is.

Voor kinderdagverblijven worden tussendoortjes beschouwd als desserts. Voor kinderdagverblijven kunnen deze fruitdesserts/tussendoortjes in gemengde/geplette vorm worden aangeboden.

Quotering van het criterium

1 punt.

Te verstrekken bewijs

*De menu’s van de voorbije 2 maanden bijvoegen waarbij het criterium van toepassing is.*

B. Criteria van voedselverspilling

B.1. Gebruik van receptfiches

Criterium

Voor elk gerecht zijn er receptfiches met de basisingrediënten, hun hoeveelheden per persoon en de bereidingswijze ervan.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Voor elk type van bereiding zijn er receptfiches: soepen, hoofdgerechten, desserts, enz. Deze receptfiches zorgen voor continuïteit in de kwaliteit van het aanbod, ook bij eventuele afwezigheden/vrije dagen van het keukenpersoneel. Ook helpen ze de voedselverspilling (door voorraad/overproductie) binnen de perken te houden door het aantal porties af te stemmen op het aantal aanwezige klanten, en door niet meer dan de benodigde ingrediënten aan te kopen.

De controleur kan de receptfiches opvragen tijdens zijn bezoeken ter plaatse.

Quotering van het criterium

1 punt

Te verstrekken bewijs

De receptfiches van de voorbije week toevoegen.

Advies en hulpmiddelen

Opstellen van een bundel receptfiches aan de hand van een [eenvoudige tool](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article848).

B.2. Geïnformatiseerd voorraadbeheersysteem

Criterium

Er is een geïnformatiseerd systeem voor voorraadbeheer. Dit systeem geeft een dagelijkse opvolging van de producten in voorraad. Dit systeem maakt een wekelijkse follow-up van de producten in voorraad mogelijk.

Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op crèches.

Interpretatie van het criterium

Naleving van de minimale eis van het FAVV over voorraadbeheer volstaat niet. De kantine moet investeren in een informaticatool die een dagelijks overzicht geeft van de voorraad. De inventaris moet minstens 1 keer per week worden opgemaakt.

Quotering van het criterium

1 punt

Te verstrekken bewijs

Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)

Advies en hulpmiddelen

* Zich informeren over de modellen van voorraadbeheer.
* Een gebruiksvriendelijke Excel-tool aanmaken die elke dag wordt aangepast.

B.3. Dagelijkse follow-up van de bestellingen van maaltijden

Criterium

Er bestaat een systeem voor het dagelijks opvolgen van de bestelde maaltijden of een systeem voor het inschatten van de te bereiden hoeveelheden.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Het doel van dit criterium is te garanderen dat de kantine de maaltijdproductie zo goed mogelijk afstemt op het aantal maaltijden dat op de dag in kwestie zal worden geserveerd.

De controleur zal een demonstratie van het systeem vragen tijdens de controle ter plaatse.

Quotering van het criterium

3 punten

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit plaatse)

Advies en hulpmiddelen

* Een bestelsysteem installeren.
* Een regelmatige statistische analyse uitvoeren om het aantal bezoekers en de populariteit van de gerechten te kennen.

Het systeem voor dagelijkse follow-up van de bestellingen kan bestaan uit een kassaoverzicht en een analyse van de statistieken van de bezoekers elke maand, jaar na jaar. In dit systeem kunnen maaltijden tot de ochtend zelf worden geannuleerd (rekening houden met zieke kinderen, enz.).

B.4. Aanbod van kleine porties

Criterium

Het is mogelijk een kleinere portie van een gerecht te krijgen tegen een lagere prijs. De bezoeker wordt duidelijk gewezen op deze mogelijkheid. In een verzorgingstehuis aanvaarden we een kleinere portie zonder een lagere prijs.

***OF***

De gerechten uit de saladbar in zelfbediening worden per gewicht verkocht op voorwaarde dat die saladbar alle onderdelen van een volledige maaltijd bevat (groenten, zetmeelrijke producten en bronnen van eiwitten).

Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op scholen en crèches.

Interpretatie van het criterium

Ofwel biedt de kantine kleine porties van haar klassieke gerechten aan tegen een lagere prijs. Bv.: halve portie lasagne tegen halve prijs. Kleinere porties zonder prijsvermindering worden niet aanvaard.

Ofwel verkoopt de saladbar volgens gewicht. Kommetjes voor de saladbar in twee of meer maten en met een verschillende prijs worden ook aanvaard.

**Quotering van het criterium**

2 punten

De maximale score voor dit criterium bedraagt 2 punten (niet-cumuleerbaarheid van de saladbar en kleinere porties aan een lagere prijs)

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

Voorzie kommetjes van verschillende grootte voor de saladbar: bijvoorbeeld een kleine en een grote kom (om voedselverspilling te vermijden).

B.5. Actie om voedselverspilling te vermijden

Criterium

Op basis van de analyse van de metingen van de voedselverspilling gedurende een week (zie verplicht criterium) is er een actie om voedselverspilling te vermijden ondernomen. Het gaat om een actie die niet is opgenomen in de lijst van de criteria rond voedselverspilling (criteriaB).

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De actie is een gevolg van een bevinding tijdens de analyse van de voedselverspilling (systematisch laten liggen van groenten, te grote portie vlees, …).

**Quotering van het criterium**

2 punten

Te verstrekken bewijs

Een beschrijving van de ondernomen actie toevoegen.

**Advies en hulpmiddelen**

* Consulteer de gids over [voedselverspilling in bedrijven](https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/hulpmiddelen/voor-het-beheer)

B.6. Systematische meting van de voedselverspilling

Criterium

Er is een systeem voor het systematisch meten van de voedselverspilling gedurende in totaal minstens 4 weken per jaar. Die 4 weken moeten verspreid zijn over het jaar, over minstens twee verschillende semesters. Minstens 2 keer per jaar (1 keer meer dan voor het verplicht criterium Y4) moeten de metingen worden geanalyseerd en moet er indien nodig een actieplan worden opgesteld.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

*Cf. Supra* Verplicht criterium Y4.

**Quotering van het criterium**

2 punten

Te verstrekken bewijs

Een beschrijving van het meetsysteem, een tabel met de becijferde resultaten met analyse en actieplan toevoegen.

**Advies en hulpmiddelen**

*Cf. Supra* Verplicht criterium Y4.

B.7. Communicatie over de voedselverspilling

Criterium

De cijfers van de voedselverspilling worden meegedeeld aan de consumenten/klanten.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Er wordt duidelijk en zichtbaar gecommuniceerd met de gebruikers van de kantine, in de vorm van newsletters, affiches, weergaven op het intranet, enz.

Dit moet gaan over de cijfers van de kantine.

**Quotering van het criterium**

2 punten

Te verstrekken bewijs

Een foto van de communicatie of van de gebruikte hulpmiddelen toevoegen (mailing, bericht op intranet, affiche …)

Advies en hulpmiddelen

* Deze communicatie moet worden opgenomen in het bestek indien de kantine werkt met overheidsaanbestedingen
* Voorbeelden van communicatie:
	+ via de newsletter,
	+ via een affiche in de kantine, enz.

B.8. Hergebruik van voedselresten

Criterium

De resten van voedingsmiddelen worden regelmatig hergebruikt (conform de regels voor voedselhygiëne).

Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op crèches en scholen die hun maaltijden laten leveren.

Interpretatie van het criterium

Resten van voedingsmiddelen moeten worden hergebruikt conform de regels van het FAVV. Bijvoorbeeld: een gerecht geserveerd in de zelfbediening mag niet worden hergebruikt en moet op het einde van de service worden weggegooid. Overtollige gekookte groenten op kamertemperatuur mogen worden hergebruikt in een soep indien de groenten door het personeel van de kantine werden geserveerd aan de klanten.

**Quotering van het criterium**

De controleur en de jury beslissen over de score (1 of 2 punten) op basis van de uitgevoerde acties.

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Toepasselijk advies van het criterium

Bv. oud brood verwerken (tot paneermeel) of gekookte groenten gebruiken (als basis voor soep).

[Standaardrecepten](http://www.lapetitecuisinedenat.com/tag/anti-gaspi/) tegen verspilling.

B.9. Systeem van voedselinzameling

Criterium

Voedseloverschotten worden uitgedeeld via een voedselbedelingssysteem (conform de regels voor voedselhygiëne).

Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op crèches en scholen die hun die hun maaltijden laten leveren.

Interpretatie van het criterium

"Conform de regels voor voedselhygiëne" impliceert bijvoorbeeld dat een maaltijd niet mag worden geserveerd indien de koude- of warmteketen werd verbroken tussen de bereiding en het serveren van de maaltijd.

**Quotering van het criterium**

1 punt

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

Raadpleging van het platform voor het beheer van voedselschenkingen (bijvoorbeeld de [Schenkingsbeurs](https://www.schenkingsbeurs.be/)).

C. Criteria voor een evenwichtig bord

C.1. Gemiddelde portie vlees

Criterium

De gemiddelde portie (rauw) vlees van het dagmenu is minder dan:

* Voor 1 extra punt: 110 g voor volwassenen (uitgezonderd rusthuis)
	+ Voor 2 extra punten: 100 g voor volwassenen (uitgezonderd rusthuis)
1. **Toepasbaarheid**
2. Dit criterium is enkel van toepassing op volwassenen (uitgezonderd rusthuizen).

Interpretatie van het criterium

In het geval de gebruikers van de kantine zichzelf bedienen, baseert de controleur zich op de receptfiches om het per persoon voorziene gewicht in vlees te beoordelen. Als de receptkaarten het gewicht van het bereide vlees vermelden, wordt een waarde van 25% toegevoegd om de rauwe waarden te kennen.

**Quotering van het criterium**

1 of 2 punten naargelang de bereide hoeveelheden. Als er verschillende quoteringen in functie van de leeftijdscategorieën zijn, wordt enkel rekening gehouden met de laagste quotering.

Te verstrekken bewijs

De receptfiches van de voorbije week toevoegen

***OF***

De facturen van het vlees, waarop duidelijk de portionering staat vermeld, toevoegen.

Advies en hulpmiddelen

* Raadpleeg de gids van de Good Food-kantines p.119
* Raadpleeg het [typebestek duurzame kantine](http://www.environnement.brussels/sites/default/files/content/cahier_special_type_cantine_gf_170918_defnl.docx)

C.2. Gemiddelde portie groenten

Criterium

De gemiddelde portie groenten van het dagmenu is meer dan:

Voor 1 extra punt:

* 250 g voor volwassenen
* 200 g voor geriatrische patiënten
* 120 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar
* 100 g voor jonge kinderen (tussen 3 en 6 jaar)

Voor 2 extra punten:

* 300 g voor volwassenen
* 240 g voor geriatrische patiënten
* 150 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar
* 125 g voor jonge kinderen (tussen 3 en 6 jaar)

Voor volwassenen is het ook mogelijk 1 extra punt te krijgen als het restaurant de optie biedt van een extra portie groenten, via een saladbar of iets dergelijks, zonder extra kosten. Dit moet duidelijk worden bekendgemaakt aan de consument.

Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op crèches.

Interpretatie van het criterium

In het geval de gebruikers van de kantine zichzelf bedienen, baseert de controleur zich op de receptfiches om het per persoon voorziene gewicht in groenten te beoordelen.

**Quotering van het criterium**

1 of 2 punten naargelang de bereide hoeveelheden. Als er verschillende quoteringen in functie van de leeftijdscategorieën zijn, wordt enkel rekening gehouden met de laagste quotering.

Te verstrekken bewijs

De receptfiches van de voorbije week toevoegen.

Voor de crèches wordt het uithangen van het gewicht van Kind en Gezin/ ONE in de keuken aanvaard als bewijsstuk.

Advies en hulpmiddelen

* Raadpleeg de gids van de Good Food-kantines p.119
* Raadpleeg het [typebestek duurzame kantine](http://www.environnement.brussels/sites/default/files/content/cahier_special_type_cantine_gf_170918_defnl.docx)

C.3. Aanbod van plantaardige eiwitten in de saladbar

Criterium

De saladbar omvat een aanbod van plantaardige eiwitten, enkel op smaak gebracht met kruiden en/of aromatische oliën. De sauzen worden apart geserveerd.

Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op de kantines die niet over een saladbar beschikken.

Interpretatie van het criterium

Worden beschouwd als plantaardige eiwitten voor dit criterium, ingrediënten van plantaardige origine met een proteïnegehalte hoger dan 10 g proteïnen per 100 g product. Het gaat onder andere om categorieën van producten die behoren tot de peulvruchten, volwaardige granen of oliehoudende voedingsmiddelen. Brood komt hiervoor niet in aanmerking. Witte rijst (7 g/100 g), erwtjes (5,42 g/100 g), polenta (8 g /100 g) en tarwegriesmeel zijn eveneens uitgesloten van deze lijst.

**Quotering van het criterium**

Indien de saladbar (koud en/of warm) 1 of 2 vegetarische salades bevat die bestaan uit plantaardige eiwitten, krijgt de kantine 1 punt.

Indien de saladbar meer dan 2 vegetarische salades bevat die bestaan uit plantaardige eiwitten, krijgt de kantine 2 punten.

Te verstrekken bewijs

Menu’s als die bestaan en anders geen (controle via de audit ter plaatse ).

Advies en hulpmiddelen

Raadpleeg de [gids van EVA](http://www.evavzw.be/pagina/publicaties).

Hieronder vindt u een onvolledige lijst van ingrediënten die worden beschouwd als plantaardige eiwitten:

Peulvruchten: sojabonen; groene linzen; rode linzen; mungobonen; azukibonen; witte bonen; spliterwten; kikkererwten; pinda's; tuinbonen; …

Granen: quinoa; volkorenpasta; amarant; khorasantarwe (oude tarwesoort); tarwe (volkoren); gierst; wilde rijst; spelt; boekweit; bulgur; rogge; haver; …

Oliehoudende voedingsmiddelen: pompoenpitten, zonnebloempitten, sesamzaadjes, koolzaad, lijnzaad of chiazaad; amandelen; cashewnoten; okkernoten; hazelnoten; pistachenoten; pijnboompitten; …

Andere plantaardige eiwitten: seitan; tofu; tempeh; quorn; algen

D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts

D.1. Kraantjeswater

Criterium

Er is toegang tot gratis kraantjeswater in het restaurant.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De kantine stelt een drinkfontein (kraantjeswater) en/of karaffen water gratis ter beschikking van de gebruikers.

Quotering van het criterium

1 punt

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

D.2. koffie/bananen/thee uit eerlijke handel

Criterium

De koffie, bananen en minstens 1 theesoort zijn afkomstig van eerlijke handel.

De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar, Hand In Hand of Ecocert Fair Trade of FairTSA. De producten van het merk Oxfam worden eveneens aanvaard.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Indien de kantine geen thee of koffie aanbiedt, maar wel bananen (typisch voorbeeld: scholen, crèches), ontvangt de kantine 1 punt indien de bananen fair trade zijn.

Niet alle thee moet duurzaam zijn: één theesoort volstaat. Voor koffie geldt dan weer dat alle koffie die in de kantine wordt geserveerd, duurzaam moet zijn.

Dit geldt niet voor de koffieautomaten buiten de kantine.

Quotering van het criterium

1 punt

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

* Voor vragen over eerlijke handel: neem contact op met [Max Havelaar](http://fairtradebelgium.be/nl/over-ons/fairtrade-belgium/contact).
* Voor Brussel-Wallonië: voor alle vragen over bio, [neem contact op met Biowallonie](http://www.biowallonie.com/) via info@biowallonie.be. Er staat een lijst van [bioproducenten](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) op hun website.
* Voor meer informatie over de [labels](https://www.labelinfo.be/).

D.3. Frisdranken en vruchtensappen met biocertificaat en/of uit eerlijke handel

Criterium

Aanbod van frisdranken en vruchtensappen met biocertificaat en/of uit eerlijke handel.

De volgende labels worden aanvaard als bewijs: alle biolabels, Max Havelaar, Hand In Hand of Ecocert Fair Trade. De producten van het merk Oxfam worden eveneens aanvaard.

Toepasbaarheid

Dat criterium is niet van toepassing op crèches en scholen uit het basisonderwijs.

Interpretatie van het criterium

Het criterium geldt niet voor de drankautomaten buiten de kantine.

Frisdranken en vruchtensappen mogen niet van exotisch fruit gemaakt zijn: bananen, mango's, kiwi's, sinaasappels ... De voor dranken aanvaarde vruchten zijn die van de [seizoenskalender van Leefmilieu Brussel](https://leefmilieu.brussels/media/13339/download?inline).

**Quotering van het criterium**

Indien de kantine geen frisdranken of vruchtensappen aanbiedt, ontvangt ze 2 punten. Het idee hierachter is het aanbod van gezoete dranken te vermijden om redenen die te maken hebben met evenwicht en gezondheid.

Indien de kantine 3 duurzame frisdranken/vruchtensappen aanbiedt, ontvangt ze 1 punt.

Indien het drankaanbod 100% lokaal en duurzaam is, ontvangt ze 2 punten.

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

* Voor vragen over eerlijke handel: neem contact op met [Max Havelaar](http://fairtradebelgium.be/nl/over-ons/fairtrade-belgium/contact).
* Voor Brussel-Wallonië: voor alle vragen over bio, [neem contact op met Biowallonie](http://www.biowallonie.com/) via info@biowallonie.be. Binnenkort zal een lijst van bioproducenten op deze website worden gepubliceerd.
* Voor meer informatie over de [labels](https://www.labelinfo.be/).

D.4. Voorverpakte desserts met bio-certificaat en/of uit eerlijke handel

Criterium

Aanbod van voorverpakte desserten met bio- en/of fairtradelabel.

De volgende labels worden aanvaard als bewijs: alle biolabels, Max Havelaar, Hand In Hand of Ecocert Fair Trade. De producten van het merk Oxfam worden eveneens aanvaard.

Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing als de kantine geen voorverpakte desserts heeft.

Interpretatie van het criterium

Onder voorverpakt dessert wordt bijvoorbeeld verstaan: granenrepen, wafels, yoghurt, chocoladerepen, enz.

Dit geldt niet voor de snoepautomaten buiten de kantine.

Quotering van het criterium

Als de keuken 3 voorverpakte desserts met biocertificaat en/of uit de eerlijke handel per maand aanbiedt, ontvangt ze 1 punt.

Als het assortiment voorverpakte desserts 100% biologisch en/of uit de eerlijke handel is, ontvangt ze 2 punten.

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

E. Aanvullende criteria

E.1. Acties ingevoerd naar aanleiding van de enquête

Criterium

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 (bv.: geen te zoete, te vette of te zoute maaltijden serveren in de scholen onder het voorwendsel dat kinderen dit graag eten).

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Het actieplan moet een analyse omvatten van de resultaten van de enquête en actiepistes (met timing) voorstellen, zoals: wijziging van het broodjesaanbod naar meer veganistische broodjes, toevoeging van duurzame en gezonde snacks aan de automaat, wijziging van de duur van de lunchpauze zodat er meer tijd is, wijziging van de verpakkingen in duurzame verpakkingen, enz.

Quotering van het criterium

2 punten

Te verstrekken bewijs

Het actieplan en een beschrijving van de ondernomen acties toevoegen.

Advies en hulpmiddelen

* Opmerkingen en reacties optekenen in een document.
* Dagelijkse follow-up van de tevredenheid aan de hand van een ideeën-/opmerkingenbus.

E.2. Informatiecampagnes

Criterium

In de loop van het voorbije jaar werden, naast de verplichte campagne, verschillende informatiecampagnes van het type ‘activiteit’ opgezet rond het thema duurzame voeding (bv. proeverij, deelname aan de bioweek, week van de fair trade, voor de schijnwerpers brengen van bepaalde thema’s zoals seizoensproducten, voedselverspilling, lokale producten, …), niet enkel via affiches, brochures, flyers, enz. in het restaurant.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De campagnes uitgevoerd voor het verplichte criterium (Y.6) tellen natuurlijk niet meer mee voor dit criterium.

Quotering van het criterium

Indien de kantine 2 bijkomende campagnes per jaar organiseert, ontvangt ze 1 punt.

Indien de kantine 4 bijkomende campagnes per jaar organiseert, ontvangt ze 2 punten.

Indien de kantine 6 of meer bijkomende bijkomende campagnes per jaar organiseert, ontvangt ze 3 punten.

Te verstrekken bewijs

Informatie (uitnodiging, affiche, actie, …) over de informatiecampagnes van het afgelopen jaar toevoegen, enz.

Advies en hulpmiddelen

Deze communicatie opnemen in het bestek.

Voorbeelden van informatiecampagne van het type ‘activiteit’*:*

* week van de bio (opgelet: geen communicatie over bioproducten zonder specifieke certificatie)
* week van de fair trade
* duurzaam ontbijt
* Voor de scholen: animatie gericht op kinderen over voedselverspilling, workshops vegetarisch koken, vertoning van een film [over duurzame voeding](http://www.at-production.com/lovemeatender/) aangepast aan hun leeftijd.
* Raadpleeg de [leermiddelen](http://www.leefmilieu.brussels/themas/voeding/op-school/leermiddelen-thema-voeding) die door Leefmilieu Brussel ter beschikking worden gesteld

E.3. Teelt van tuinkruiden en/of groenten

Criterium

De kantine gebruikt haar eigen kruiden en/of groenten uit de moestuin (geteeld door de kantine) conform de regels van het FAVV.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie/quotering van het criterium

Indien de kantine zelfgeteelde kruiden gebruikt, ontvangt ze 1 punt.

Indien de kantine zelfgeteelde groenten gebruikt, ontvangt ze 3 punten.

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Advies en hulpmiddelen

Voor advies over de aanleg van een moestuin verwijzen we u naar de volgende websites door (onvolledige lijst):

* [Kweken in de stad](http://www.stadsmoestuinen.be)
* [Potagetoit](http://www.potage-toit.be/)
* [Le début des haricots](http://www.haricots.org/):
* [Skyfarms](http://skyfarms-bruxelles.strikingly.com/)
* [La Ferme Nos Pilifs](http://www.fermenospilifs.be/)
* [Good Food-portaal](http://www.goodfood.brussels/)

**BIJLAGE 1 : Overzicht voedselverspilling (restjes op borden)**

**Groep:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Maandag** | **Dinsdag** | **Woensdag** | **Donderdag** | **Vrijdag** |
| Datum |  |  |  |  |  |
| Restjes op bordenIn emmer |  |  |  |  |  |
| Meest weggegooide voedingsmiddel |  |  |  |  |  |

***Instructies: Dit document moet door de kinderverzorg(st)ers worden ingevuld. Per groep moet één blad worden ingevuld (vermeld de naam van de groep in het bovenste vakje). De inhoud van de niet-leeggegeten borden wordt gemeten met behulp van emmers. Om vergelijkbare dingen te kunnen vergelijken, moeten voor elke groep dezelfde emmers worden gebruikt en moeten deze voorzien zijn van een maataanduiding. Noteer de verkregen waarden op het blad “Lunch” van het rekenblad (let op dat u alles in ml omzet).***

**BIJLAGE 2 : Overzicht voedselverspilling (soep)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Maandag** | **Dinsdag** | **Woensdag** | **Donderdag** | **Vrijdag** |
| **Datum** |  |  |  |  |  |
| **Soep** | Bereide hoeveelheid\* |  |  |  |  |  |
| Niet-geserveerde hoeveelheid\*\* |  |  |  |  |  |

***Instructies: in te vullen door het keukenpersoneel. Noteer deze waarden op het blad “Soep” van het rekenblad. \*Vul de waarden in liter in. \*\*Alleen de soep die niet door de kinderen werd geconsumeerd. Wat door het personeel wordt geconsumeerd, wordt nog steeds als "te veel" beschouwd. Als de soep daarentegen de volgende dag wordt hergebruikt => 0 invullen***

**BIJLAGE 3 : Overzicht van voedselverspilling : aantal niet geserveerde porties**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Maandag** | **Dinsdag** | **Woensdag** | **Donderdag** | **Vrijdag** |
| **Datum** |  |  |  |  |  |
| **Baby’s 1** | Bereide hoeveelheid |  |  |  |  |  |
| Overgebleven pap |  |  |  |  |  |
| **Groep 1** | Bereide hoeveelheid |  |  |  |  |  |
| Vlees/vis |  |  |  |  |  |
| Groenten |  |  |  |  |  |
| Zetmeel-producten |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Groep 2** | Bereide hoeveelheid |  |  |  |  |  |
| Vlees/vis |  |  |  |  |  |
| Groenten |  |  |  |  |  |
| Zetmeel-producten |  |  |  |  |  |

***Instructies : personaliseren met de groepsnaam – aan te vullen door het keukenpersoneel. Vul deze waarden in op het blad ‘middagmaal’ van de calculator.***

**BIJLAGE 4 : Berekening verspilling restjes op borden: instructies voor de kinderverzorg(st)ers**

In het kader van de strijd tegen voedselverspilling wordt voor de lunch de hoeveelheid restjes op de borden bijgehouden van XX/XX/20XX tot XX/XX/20XX.

Hiervoor beschikt u over een emmer/container van X l **met maataanduiding** en een blad voor de registratie van de voedselrestjes op de borden.

Wij vragen u de emmer te vullen met de etensrestjes van de borden (alleen hoofdgerechten, geen desserts!) voordat u ze in de vuilnisbak gooit. Vul vervolgens het verspillingsoverzicht in met de volgende informatie:

 - De datum

 - De hoeveelheid weggegooid voedsel in liter of emmers

 - Het meest weggegooide voedingsmiddel

Invulvoorbeeld:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Maandag** |
| Datum | 26/10/2018 |
| Restjes op bordenIn emmer | 1500 ml |
| Meest weggegooide voedingsmiddel | Vis (zalm) |

Wij danken u voor uw deelname.

De directie