



bruxelles
environnement
.brussels

Good Food kantine beleverd door een grootkeuken – procedure



1. Inleiding

1.1. Voor wie is dit document bedoeld?

Dit document is uitsluitend bedoeld voor Brusselse kantines die gebruikmaken van een grootkeuken* om de maaltijden voor hun consumenten te bereiden en te leveren.

*Een grootkeuken is een keuken die maaltijden produceert voor kantines van collectiviteiten buiten haar productielocatie. Dit houdt in dat er een groot aantal maaltijden per dag wordt bereid, waarvan de meeste aan kantines worden geleverd (een deel van de geproduceerde maaltijden kan in de kantine van de grootkeuken worden geconsumeerd).

1.2. Vereenvoudigde procedure voor het verkrijgen van het Good Food Kantine-label

Voor de kantines waaraan wordt geleverd is de aanvraagprocedure om het Good Food Kantine-label te verkrijgen anders en eenvoudiger dan voor kantines die hun maaltijden ter plekke produceren.

Grootkeukens die aan Brusselse kantines leveren, kunnen een controleattest krijgen. De grootkeukens worden gecontroleerd op de criteria van het Good Food Kantine-label die inherent zijn aan het voedselaanbod.

Er kunnen zich twee situaties voordoen:

1. de kantine ontvangt haar leveringen van **een grootkeuken die over het controleattest beschikt**

Een kantine die het Good Food Kantine-label wil krijgen, kan een vooraf ingevuld kandidatuurdossier ontvangen. Ze hoeft dan slechts de aan de kantine inherente criteria voor het Good Food Kantine-label in te vullen (en bewijzen te leveren); de rest is al ingevuld dankzij de audit van de grootkeuken. De procedure voor het verkrijgen van dit vooraf ingevulde dossier wordt uitgelegd in paragraaf 3.2.

2. de kantine ontvangt haar leveringen van **een grootkeuken die nog niet voor het controleattest gecontroleerd is**

De kantine die het Good Food-label wil verkrijgen, kan haar grootkeuken vragen om een controleattest aan te vragen bij Leefmilieu Brussel.



2. Controleattest voor grootkeukens

2.1. Wat is het?

De certificering bestaat in het verifiëren of een grootkeuken in staat is om een voedselaanbod te leveren dat voldoet aan de criteria van het Good Food Kantine-label. De grootkeukens worden gecontroleerd op basis van de criteria van het Good Food-label die inherent zijn aan het voedselaanbod: seizoensgebondenheid, vegetarische maaltijden, evenwichtige borden, biologische producten, enz.

2.2. Verschillen tussen het controleattest en Good Food Kantine-label

Het Good Food Kantine-label en het controleattest zijn twee aparte voorzieningen, maar zijn allebei gebaseerd op de criteria van het label. De verschillen zijn als volgt:

- **het Good Food Kantine-label** is bedoeld voor de kantines. Om in aanmerking te komen, moet de kantine voldoen aan alle wettelijke en verplichte criteria en, indien van toepassing, aan sommige of alle optionele criteria. Ter herinnering, het label heeft drie niveaus (vorken). Aan hoe meer optionele criteria de kantine voldoet, hoe meer vorken ze krijgt.
- **het controleattest** is bedoeld voor de grootkeukens. Het certificeert dat de grootkeuken een voedselaanbod kan leveren dat voldoet aan sommige of alle criteria van het Good Food Kantine-label.

→ **Het controleattest betekent geenszins dat alle kantines waaraan de grootkeuken, die het attest heeft ontvangen, levert, een voedselaanbod hebben dat voldoet aan de criteria van het Good Food Kantine-label!**

Daarom is het attest **geen label** en heeft het geen niveaus/vorken.

3. Vereenvoudigde kandidatuur voor de kantines waaraan wordt geleverd

3.1. Criteria voor de grootkeukens en de kantines waaraan wordt geleverd

Het systeem maakt een onderscheid tussen criteria die inherent zijn aan de grootkeukens en criteria die inherent zijn aan de kantines waaraan wordt geleverd:

- **criteria inherent aan de grootkeukens** zijn de criteria met betrekking tot het voedselaanbod dat door de grootkeukens wordt geproduceerd: ze zijn al gecontroleerd tijdens de audit voor het controleattest van de grootkeuken. Ze worden beschreven in het document 'Controleattest voor grootkeukens'.
- **criteria inherent aan de kantines** zijn de criteria die de kantines zelf moeten implementeren in het kader van het Good Food Kantine-label.

De kantines waaraan een grootkeuken levert, moeten dus slechts aan de volgende criteria voldoen:



Wettelijke criteria	
X.1	FAVV
X.2	Sorteren van afval
X.3	Herinnering aan de communicatie over bioproducten
Verplichte criteria	
Y.4	Voedselverspilling
Y.6	Activiteit om het bewustzijn rond duurzame voeding te vergroten
Y.7	Tevredenheidsenquête
Optionele criteria	
A.4	Herkomst van het verse fruit
B.3	Dagelijkse follow-up van de bestelling van maaltijden
B.5	Actie om verspilling te voorkomen
B.6	Systematisch systeem voor de meting van de verspilling
B.7	Communicatie over de voedselverspilling
D.1	Leidingwater
E.1	Naar aanleiding van de enquête ondernomen acties
E.2	Informatiecampagnes

De details van elk criterium zijn te vinden in het [vademecum van het Good Food Kantine-label](#) [link naar vademecum] op de Good Food portaalsite.

3.2. Een kandidatuur indienen

Voorwaarde

Als uw kantine die leveringen ontvangt van een grootkeuken het Good Food Kantine-label wil krijgen, **moet** de grootkeuken die aan u levert een controleattest hebben ontvangen. Het is ook **verplicht** dat het specifieke voedselaanbod van uw kantine ten minste voldoet aan de wettelijke en verplichte criteria van het Good Food Kantine-label.

1. Uw kantine ontvangt leveringen van **een grootkeuken die over het controleattest beschikt**

Als uw kantine leveringen ontvangt **en** als de grootkeuken die deze leveringen uitvoert al is gecontroleerd en het controleattest heeft ontvangen, kunt u een e-mail sturen naar de [helpdesk](#), die u dan een vooraf ingevuld kandidatuurdossier zal bezorgen.

Dit vooraf ingevulde kandidatuurdossier is vergelijkbaar met het standaard kandidatuurdossier, behalve dat de resultaten van een groot deel van de criteria met betrekking tot het voedselaanbod en die tijdens de audit van de grootkeuken geverifieerd zijn al zijn aangegeven. U hoeft slechts te voldoen aan de criteria die inherent zijn aan uw kantine en de specifieke bewijzen te leveren die in het document worden vermeld.



De datum voor de indiening van de dossiers, de administratieve controle en de controle ter plaatse, en de geldigheidsduur van het label zullen worden georganiseerd volgens dezelfde procedures als voor het Good Food Kantine-label.

2. Uw kantine ontvangt leveringen van **een grootkeuken die nog niet voor het controleattest gecontroleerd is**

We nodigen u uit om contact op te nemen met uw grootkeuken en haar te verzoeken een audit aan te vragen bij Leefmilieu Brussel (per [e-mail naar de helpdesk](#)).

