



leefmilieu
brussel
.brussels 

Good Food-kantine Kandidaatsdossier



Proficiat! U hebt gekozen voor een **Good Food-kantine!**

Dit **gratis label** beloont de inspanningen die uw kantine heeft geleverd. Daarnaast maakt het de duurzame aanpak van uw kantine zichtbaar voor uw personeel of uw klanten, en informeert het hen over de voordelen die Good Food te bieden heeft.

Enkele voordelen van een Good Food-kantine voor u en uw klanten:

- Een lekkere lunchpauze met gevarieerde en evenwichtige maaltijden.
- Fitte en tevreden klanten met een betere productiviteit en concentratie.
- De kans om nieuwe smaken, nieuwe producten en nieuwe menu's te ontdekken.
- Een beter imago door de positieve impact op gezondheid en milieu.
- Bevestiging van de inspanningen van uw keukenpersoneel dankzij een project vol uitdagingen.

De inleiding van dit document is bedoeld om u wegwijs te maken in de werking van het label. Vervolgens wordt u verzocht de gegevens van uw organisatie, uw directie en de projectleider in te vullen.

Na een beschrijving van uw kantine, en nadat u hebt aangeduid of u voldoet aan de verplichtingen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) en op het vlak van de sortering van afval, komen de criteria waaraan u moet voldoen.

In de eerste plaats zijn er de **verplichte criteria** waaraan u moet voldoen om een eerste vork in de wacht te slepen. Vervolgens komen de **optionele criteria** aan de hand waarvan u bijkomende punten kunt behalen om 2 of 3 vorken te halen. De optionele criteria hebben betrekking op het milieu, voedselverspilling, evenwichtige gerechten, dranken en desserts.

Houd het vademecum bij de hand als u het dossier invult. Dankzij het vademecum kunt u de criteria van het label juist interpreteren. Het vademecum geeft ook praktische tips voor de toepassing van de criteria zodat het label vlotter kan worden behaald.

Wij wensen u een boeiend project toe!



Inhoud

1. Inleiding	4
2. Gegevens van de organisatie en van de verantwoordelijke voor het dossier	7
3. Beschrijving van de kantine	9
X. Wettelijke verplichtingen	10
Y. Verplichte criteria	11
Optionele criteria	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
A. Milieucriteria	15
B. Criteria met betrekking tot voedselverspilling	196
C. Criteria voor een evenwichtig bord	218
D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts	230
E. Aanvullende criteria	21



1. Inleiding

Wij danken u voor uw belangstelling voor het Good Food-label.

Het Good Food-label wijst de weg naar een lekkere, gezonde en gevarieerde voeding, die lokaal wordt geproduceerd en die milieuvriendelijkheid, dierenwelzijn en goede arbeidsomstandigheden in het vaandel draagt, van veld tot bord! Het Good Food-label wil kantines en consumenten verenigen rond één gemeenschappelijk doel: gezonde, lekkere en duurzame voeding.

Het label werd in het leven geroepen door Leefmilieu Brussel, dat ook instaat voor het beheer ervan.

Het label is bestemd voor de Brusselse kantines die een lunchmaaltijd serveren: scholen, ziekenhuizen, rusthuizen, ondernemingen, crèches, cateringbedrijven, ... Indien de organisatie verschillende vestigingen heeft, moet het label door elke vestiging afzonderlijk worden aangevraagd.

Werking van het label

Stap 1 : U neemt kennis van dit document om in te schatten of het haalbaar is een dossier in te dienen.

Stap 2 : U krijgt (indien gewenst) gratis begeleiding om u te laten helpen aan de criteria te beantwoorden en het kandidaatsdossier in te vullen. De indiening van een dossier kan immers tijd vergen en kan een aantal vragen oproepen! Om de begeleiding te krijgen, kunt u contact opnemen met de [helpdesk](#).

Stap 3 : Eens uw dossier is ingevuld en bij Leefmilieu Brussel is ingediend, wordt het label gecontroleerd door een onafhankelijke controle-instantie. Dat controlesysteem verhoogt de geloofwaardigheid van het label. De controle-instantie controleert de ontvankelijkheid van het dossier en de bewijsstukken. Het brengt ook een bezoek aan uw kantine.

Stap 4 : Een jury beraadslaagt. Uiterlijk binnen de 6 maanden na de indiening van uw dossier krijgt u een antwoord over de toewijzing van het label aan uw kantine.

Stap 5 : Als uw dossier wordt aanvaard, ontvangt u het label voor een periode van 3 jaar zodat u over het label kunt communiceren bij uw klanten. Er staan een aantal communicatietools ter beschikking (zie het hoofdstukje over de communicatie rond het label).



Een, twee of drie vorken

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** uit het kandidaatsdossier.

Hierop worden geen uitzonderingen toegestaan.

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

Het kandidaatsdossier

Het kandidaatsdossier vormt de basis van de controle door de onafhankelijke controle-instantie. Neem de tijd om het kandidaatsdossier grondig door te lezen voordat u het invult. Beantwoord zorgvuldig alle vragen en voeg het gevraagde bewijsmateriaal toe.

Zodra alle verplichte criteria zijn ingevuld, kunt u overgaan naar de optionele criteria. Uw controleorganisatie berekent uw score voor de optionele criteria. Ga zorgvuldig na of alle bewijzen werden toegevoegd. De bewijzen moeten verstuurd worden in aparte documenten met de nummering (X1, X2, ..., Y1, Y2, ...) van de criteria/wettelijke verplichtingen waarvoor ze worden gevraagd.

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 voorbereiding en/of de levering van maaltijden moet deze een controleattest vragen om het behalen van een Good Food Kantine-label te vereenvoudigen. Daarbij moeten de stappen uit het document 'Good Food kantine beleverd door een grootkeuken – procedure' gevolgd worden.



Verlenging van het label

Op het einde van het 3^e jaar van de geldigheid van het label bereidt de organisatie die het label voor haar grootkeuken wil verlengen een nieuw kandidatuursdossier voor. Bij een hernieuwing wordt gevraagd om aan meer optionele criteria te beantwoorden.



Controle van de kantine

Nadat u uw kandidaatsdossier hebt ingestuurd, neemt de controleorganisatie contact met u op voor een controle van uw kantine. Tijdens deze controle wordt nagegaan of het kandidaatsdossier correct werd samengesteld en of uw keuken voldoet aan de criteria van het Good Food-label. Uiterlijk 6 maanden na de indiening van uw dossier verneemt u of het label al dan niet wordt toegekend aan uw kantine.

Communicatie over het label

Zodra uw kantine het label heeft ontvangen, mag u intern en extern communiceren over het label. Uw kantine is gelabeld zodra u hiervan een schriftelijke kennisgeving heeft ontvangen van Leefmilieu Brussel. Op eenvoudig verzoek stuurt Leefmilieu Brussel u het logo voor uw communicatietools (affiche, brochure, nieuwsbrief, ...). U kan ook een sticker bestellen die aangeeft dat uw kantine gelabeld is, alsook affiches en een brochure. U vindt deze [communicatietools](#) op de website van Leefmilieu Brussel.

Opgelet: uw communicatie mag uitsluitend betrekking hebben op uw kantine! Het label is uitsluitend geldig voor uw vestiging. Indien u werkt met een extern cateringbedrijf, moet u duidelijk vermelden dat niet dit bedrijf gelabeld is, maar wel de kantine waarin ze werkt.

Om u te helpen bij de communicatie rond uw label, vragen we u om een fiche in te vullen eens uw kantine het label heeft behaald zodat uw kantine kan worden opgenomen in de gids op [de portaalsite](#).

Stuur het ingevulde kandidaatsdossier naar helpdeskkantine@leefmilieu.brussels

Informatie over de verwerking van de gegevens

Met uw deelname stemt u ermee in dat Leefmilieu Brussel uw gegevens verwerkt voor het kunnen toekennen van het Good Food-label. Uw gegevens worden bewaard zolang de kantine het Good Food-label heeft.

U kunt uw akkoord intrekken, uw gegevens inzien, corrigeren en verwijderen door contact met ons op te nemen per e-mail (helpdeskkantine@leefmilieu.brussels) of per post (Leefmilieu Brussel, Kim Lebeau, Havenlaan 86C/3000, 1000 Brussel). U kunt ook contact opnemen met de functionaris voor gegevensbescherming per e-mail (privacy@environnement.brussels) of per post (Leefmilieu Brussel, Privacy, Havenlaan 86C/3000, 1000 Brussel). In voorkomend geval kunt u een klacht indienen bij de Gegevensbeschermingsautoriteit (Drukpersstraat 35, 1000 Brussel).



Voeg een scan van deze pagina toe, ondertekend door de directie, gerant en door de contactpersoon van het project.

2. Gegevens van de organisatie en de dossierverantwoordelijke

- Naam van de organisatie: Klik hier om tekst in te vullen
- Adres van de organisatie: Klik hier om tekst in te vullen
- Naam van de dossierverantwoordelijke: Klik hier om tekst in te vullen
- E-mailadres van de dossierverantwoordelijke: Klik hier om tekst in te vullen
- Telefoonnummer van de dossierverantwoordelijke: Klik hier om tekst in te vullen
- Datum: Klik hier om tekst in te vullen.

Handtekening van de verantwoordelijke:

- Naam van de gerant van de kantine: Klik hier om tekst in te vullen
- E-mailadres van de gerant van de kantine: Klik hier om tekst in te vullen
- Telefoonnummer van de gerant van de kantine: Klik hier om tekst in te vullen.

Handtekening van de gerant van de kantine:

- Naam van de directie: Klik hier om tekst in te vullen
- E-mailadres van de directie: Klik hier om tekst in te vullen

* Telefoonnummer van de directie: Klik hier om tekst in te vullen.

Handtekening van de directie:



3 . Beschrijving van de kantine

Vragen	Antwoorden	
Hoeveel maaltijden worden er gemiddeld dagelijks geserveerd in de kantine?	Klik hier om tekst in te vullen.	
Op welke dagen is de kantine geopend? Wat zijn de openingsuren?	Klik hier om tekst in te vullen.	
Welke gerechten biedt u elke dag aan?	Gerechten	Aantal:
	Soep	Aantal: Klik hier om tekst in te vullen.
	Koude gerechten (voorverpakte salades, ...)	Aantal: Klik hier om tekst in te vullen.
	Warme gerechten	Aantal: Klik hier om tekst in te vullen.
	Belegde broodjes	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nee
	Saladbar:	
	• koud	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nee
	• warm	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nee
Desserts:		
• voorverpakte desserts	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nee	
• huisbereide desserts	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nee	

Ik wens op de hoogte gehouden te worden van andere activiteiten van Leefmilieu Brussel omtrent kantines. In dat kader geef ik Leefmilieu Brussel toestemming om me te contacteren via mail (maximum 1 mailing per maand).

Ik schrijf me in voor de Good Food-nieuwsbrief.



X. Wettelijke verplichtingen

Opmerking: de bewijzen worden verstuurd in aparte documenten met dezelfde nummering als de wettelijke verplichting (X1, X2).

Verplichtingen	Antwoorden	Bewijsmateriaal
X.1. FAVV Er wordt voldaan aan de richtlijnen van het FAVV. Het resultaat van de laatste inspectie van de zaak moet een van de volgende zijn: "uitstekend", "zeer goed", "goed" of "voldoende."	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Geen, nazicht via de site Foodweb</i>
X.2. Afvalsortering Het afval wordt gesorteerd (in de zaal en in de keuken, met inbegrip van organisch afval). Frituurolie wordt gerecycleerd.	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Een geldig contract met een erkend ophaler toevoegen. Een geldig contract met een ophaler van frituurolie toevoegen.</i>
X.3. Herhaling communicatie over bio U mag alleen communiceren over het gebruik van bioproducten indien u gecertificeerd bent door een onafhankelijke organisatie.	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i>
Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen.		



Y. Verplichte criteria

Opmerking: de bewijzen worden verstuurd in aparte documenten met dezelfde nummering als van de verplichte criteria (Y1, Y2, ...) uit de onderstaande tabel.

Verplichtingen	Antwoorden	Bewijsmateriaal
<p>Y.1. Seizoensgroenten</p> <p>1. Het verplichte percentage seizoensgroenten (zie vademecum) werd de laatste 12 maanden gehaald: EN</p> <p>2. Seizoensgroenten worden in het vet vermeld op de kaart/het menu in de kantine zodat de bezoeker ze gemakkelijk kan kiezen (een Belgische kalender van seizoensgroenten ophangen).</p> <p><i>Opmerking: Dit criterium is niet van toepassing op de menu's (fruitpapjes) voor peuters.</i></p>	<p>De controleorganisatie maakt de berekening.</p>	<p>De menu's van de voorbije twee maanden toevoegen EN een foto van de promotie van seizoensgroenten in de kantine (indien de seizoensgroenten niet vermeld staan op het menu.)</p>
<p>Y.2. Vers seizoensfruit</p> <p>In kantines die meerdere desserts per dag aanbieden, moeten er per dag minstens 2 soorten seizoensfruit als dessert worden aangeboden (op basis van de groente- en fruitkalender van Leefmilieu Brussel). De prijs van het dessert met fruit mag niet hoger liggen dan de prijs van de gezoete desserts.</p> <p>Kantines die slechts één dessert aanbieden per dag moeten per week minstens één soort vers seizoensfruit aanbieden als dessert.</p> <p><i>Opmerking: In april, mei, juni en juli moet niet worden voldaan aan dit criterium.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>OK <input type="checkbox"/>Niet OK</p>	<p>Menu's toevoegen van de 2 laatste maanden waarin aan het criterium moest worden voldaan. OF Foto van het assortiment van vers fruit gedurende 1 week indien het fruit niet wordt vermeld op het menu. OF Foto van het aanbod (1 dag) + facturen van de maand</p>



<p>Y.3. Vegetarische maaltijden</p> <ul style="list-style-type: none"> Als het menu 1 of 2 verschillende schotels per dag voorziet, wordt er minstens 1 vegetarische maaltijd per week aangeboden Als het menu 3 of meer verschillende maaltijden per dag voorziet, wordt elke dag van de week minstens 1 (dagelijks verschillende) vegetarische maaltijd per dag aangeboden. <p><i>Opmerking: dit criterium is niet voor kinderen jonger dan 1 jaar.</i></p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<p>Menu's van 2 laatste maanden toevoegen.</p> <p>Indien deelname aan Donderdag Veggiedag: ondertekend charter toevoegen.</p>
<p>Y.4. Systeem voor het jaarlijks meten van de voedselverspilling</p> <p>Er bestaat een systeem voor het jaarlijks meten van de voedselverspilling gedurende minimum een week die representatief is, met een analyse van deze metingen en een actieplan om de voedselverspilling te verminderen.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<p>Een foto/kopie van het meetsysteem en een tabel met de cijfers, de analyse en actieplan toevoegen.</p>
<p>Y.5. Evenwichtig bord</p> <p>De gemiddelde portie (<u>rauw</u>) vlees in de maaltijd is niet hoger dan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 120 g kinderen vanaf 12 jaar en volwassenen - 130 gr voor bewoners van woonzorgcentra - 100 gr voor de « groten uit het lager » (tussen 9 en 12 jaar) - 70 gr voor de « kleintjes uit het lager » (tussen 6 en 8 jaar) - 50 g voor kinderen tussen 3 en 6 jaar <p>EN</p> <p>De gemiddelde portie groenten (<u>rauw</u> gewicht) in alle maaltijden bedraagt minstens:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 200 g voor volwassenen - 150 g voor bewoners van woonzorgcentra <p><i>Opmerking: 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.</i></p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : crèche	<p>Aankoopfacturen van aankoop van vlees van de de laatste twee maanden toevoegen</p> <p>EN</p> <p>De receptfiches van de twee laatste weken (als deze bestaan)</p>



<p>Y.6. Informatiecampagne</p> <p>Minstens een keer per jaar, tijdens een période die voldoende visibiliteit garandeert, wordt een informatiecampagne rond het thema 'duurzame voeding' georganiseerd</p> <p>EN</p> <p>Er is minstens een permanente informatiecampagne (affiche, folder ...) beschikbaar gedurende het hele jaar door. Deze campagne moet verband houden met een van de onderwerpen van duurzame voeding.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<p><i>Informatie (uitnodiging, affiche, foto ...) over de activiteitscampagne van het voorgaande jaar toevoegen.</i></p> <p><i>Foto's van het aanbod van permanente informatie toevoegen.</i></p>
<p>Y.7. Tevredenheidsenquête</p> <p>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, atmosfeer, tijd...) <u>Minstens 1 vraag moet over duurzame voeding gaan. Als minder dan 60% van de consumenten ontevreden zijn over de duurzaamheid van het aanbod, moet een actie ondernomen worden om dit te verbeteren. Het doel moet zijn dat consumenten tevreden zijn over hun maaltijd.</u></p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<p><i>Voeg het enquêteformulier bij, de resultaten van de enquête en de analyse van de antwoorden, en een beschrijving van de maatregelen die zijn genomen in geval van ontevredenheid.</i></p>
<p>Y.8. Herkomst van fruit en groenten</p> <p>U moet de mogelijkheid hebben om informatie te verstrekken over de oorsprong 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, op de bestelbon, via een systeem voor beheer van de bestellingen,</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<p><i>Facturen, bestelbons, een of meer screenshots 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.</i></p>



<p>Y.9. Biologische producten</p> <p>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.</p> <p><u>De volgende producten tellen niet mee als biologische producten:</u> desserts (behalve fruit), aromatische kruiden, specerijen, oliën en azijn die worden gebruikt om gerechten <u>op smaak te brengen</u>. Brood, eieren, dranken, voorverpakte desserts en andere voorverpakte producten die direct aan de consument worden verkocht tellen niet mee, omdat ze al onder de andere criteria vallen. Oliën die worden gebruikt om maaltijden te <u>bereiden</u>, worden wel geaccepteerd.</p>	<p>De volgende biologische ingrediënten worden het hele jaar door gebruikt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klik hier om tekst in te vullen. 2. Klik hier om tekst in te vullen. 3. Klik hier om tekst in te vullen. 4. Klik hier om tekst in te vullen. 5. Klik hier om tekst in te vullen. 6. Klik hier om tekst in te vullen. 7. Klik hier om tekst in te vullen. 8. Klik hier om tekst in te vullen. 	<p><i>De aankoopbonnen voor de 8 producten van de laatste 2 maanden toevoegen</i> OF <i>Indien uw keuken een biocertificaat heeft, een kopie van een geldig certificaat toevoegen.</i></p> <p><i>De bioproducten moeten duidelijk aangeduid zijn op de aankoopbonnen.</i></p>
<p>Y.10. Aankoop van duurzame vis en schaaldieren</p> <p>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.</p>	<p><input type="checkbox"/>OK <input type="checkbox"/>Niet OK <input type="checkbox"/>Niet van toepassing : Er wordt geen vis geserveerd</p>	<p><i>Geen (controle aan de hand van de menu's van de laatste twee maanden) BEHALVE als er gebruik wordt gemaakt van vis uit de rode lijst: facturen die de bio-, MSC- of ASC-certificering bewijzen.</i></p>
<p>Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen.</p>		



Optionele criteria

Opmerking: de bewijzen worden verstuurd in aparte documenten met dezelfde nummering als de optionele criteria (A1, A2, B3, C4,...).

A. Milieucriteria

Verplichtingen	Antwoorden	Bewijsmateriaal	Punten
<p>A.1. Vegetarische maaltijden</p> <p><u>Voor 2 punten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Als het menu slechts 1 verschillende maaltijd per dag bevat, dan worden er elke week minstens 2 verschillende vegetarische maaltijden aangeboden. Als er 2 verschillende maaltijden per dag op het menu staan, dan wordt er elke dag minstens 1 dagelijks verschillende vegetarische maaltijd aangeboden. Als het menu 3 of meer verschillende maaltijden per dag bevat, dan wordt er elke dag minstens 1 dagelijks verschillende vegetarische maaltijd aangeboden, plus 2 verschillende vegetarische maaltijden per week. <p><u>Voor 3 punten:</u> Het restaurant serveert alleen vegetarische maaltijden.</p>	<input type="checkbox"/> 1 menu per dag en 2 vegetarische maaltijden /week <input type="checkbox"/> 2 menu's per dag waarvan 1 vegetarisch menu <input type="checkbox"/> 3 of + menu's per dag en 2 vegetarische maaltijden/week <input type="checkbox"/> Volledig vegetarisch etablissement <input type="checkbox"/> Niet OK	<p><i>Geen (wordt gecontroleerd aan de hand van de menu's van de laatste twee maanden)</i></p>	<p>2 punten</p> <p>2 punten</p> <p>2 punten</p> <p>3 punten</p>
<p>A.2. Veganistisch beleg</p> <p>Er wordt minstens één soort veganistisch broodbeleg aangeboden.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : Er worden geen broodjes geserveerd	<p><i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i></p>	<p>2 punten</p> <p>N.v.t.</p>



<p>A.3. Rechtstreekse bevoorrading bij de producent</p> <p>Een deel van de aankopen gebeurt rechtstreeks bij een Belgische producent.</p> <p>De aankopen kunnen uitzonderlijk als rechtstreeks worden beschouwd als de kantine ze bij een coöperatieve van producenten doet.</p> <p><i>Opmerking: bewerkte producten worden enkel in aanmerking genomen als alle ingrediënten lokaal bij de producent worden geproduceerd.</i></p>	<input type="checkbox"/> 1 tot 2 producenten <input type="checkbox"/> 3 tot 5 producenten <input type="checkbox"/> Meer dan 5 producenten <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Een factuur van elke producent toevoegen (factuur van de laatste twee maanden)</i>	1 punt 2 punten 3 punten
<p>A.4. Herkomst van het vers fruit</p> <p>De herkomst (land van herkomst) van het fruit staat vermeld in het menu of hangt uit in de kantine.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Geen (wordt ter plaatse via de audit gecontroleerd)</i>	1 punt
<p>A.5. Soep</p> <p>De soep wordt bereid met verse groenten (1e gamma) groenten, zonder toevoeging van ingrediënten die glutamaat bevatten (E621, E622, E623, E624, E625).</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i>	1 punt
<p>A.6. Informatie over de Belgische herkomst van de producten</p> <p>De Belgische herkomst van de hoofdingrediënten staat vermeld op de kaart.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Geen (controle aan de hand van de menu's van de voorbije twee maanden)</i>	2 punten
<p>A.7. Seizoensgroenten</p> <p>Het bijkomend percentage seizoensgroenten van de tabel 'Minimumpercentages seizoensgroenten' van het criterium Y.1. (cf. vademecum) werd het voorbije jaar elke maand gehaald.</p>	De controleorganisatie maakt de berekening.	<i>Geen (controle aan de hand van de menu's van de voorbije twee maanden)</i>	0, 1 punt of 2 punten volgens het behaalde percentage uit de tabel



<p>A.8. Saladbar</p> <p>De saladbar is samengesteld uit een bepaald percentage seizoensgroenten. De percentages die elke maand moeten worden bereikt, staan in de tabel van het criterium Y.1 (cf. vademecum).</p>	<p>De controleorganisatie maakt de berekening.</p> <p><input type="checkbox"/> Niet van toepassing : geen saladbar</p>	<p><i>Foto's van de saladbar tijdens een volledige maand van elk semester of de menu's van de saladbar van een maand</i></p>	<p>0, 1 punt of 2 punten volgens het behaalde percentage uit de tabel</p>
<p>A.9. Gebruik van biologisch vlees of van dieren gekweekt in diervriendelijke omstandigheden</p> <p>De kantine gebruikt biovlees (kippenbillen, ribbetjes, merguez, ...) of vlees gekweekt in diervriendelijke omstandigheden.</p> <p>De volgende labels worden aanvaard naast het biolabel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor pluimvee: Beter Leven, Label Rouge • Voor Rundsvlees: Beter Leven, FEBEV, Bel Beef • Voor varkensvlees: Beter Leven • Konijn: Codiplan plus 	<p><input type="checkbox"/> 1 soort van vlees/maand</p> <p><input type="checkbox"/> 3 soorten van vlees/maand</p> <p><input type="checkbox"/> Niet OK</p>	<p>Aankoopfacturen van het biovlees of gelabelde vlees toevoegen</p>	<p>1 punt 2 punten</p>
<p>A.10. Biobrood</p> <p>1 broodtype in het aanbod is biologisch. Het gebruik van zijn conventionele equivalent is dan uitgesloten.</p> <p>OF</p> <p>Er wordt uitsluitend biologisch brood gebruikt.</p>	<p><input type="checkbox"/> 1 soort biobrood</p> <p><input type="checkbox"/> enkel biobrood</p> <p><input type="checkbox"/> Niet OK</p> <p><input type="checkbox"/> Niet van toepassing : we serveren geen brood</p>	<p><i>De aankoopfacturen van het biologisch brood toevoegen</i></p> <p>OF</p> <p><i>een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen</i></p>	<p>1 punt 2 punten</p>
<p>A.11. Biocertificatie</p> <p>De keuken heeft een biologische certificatie voor minstens 10 ingrediënten, of een gerecht, of een bepaald percentage.</p>	<p><input type="checkbox"/> Ok</p> <p><input type="checkbox"/> Niet OK</p>	<p><i>Een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen</i></p>	<p>2, 3 of 4 punten (zie vademecum)</p>



<p>A.12. Verse en/of biologische eieren</p> <p>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.</p>	<input type="checkbox"/> de eieren zijn vers en 100% afkomstig van kippen met vrije uitloop (code 1) <input type="checkbox"/> de eieren zijn vers en 100% biologisch <input type="checkbox"/> de eieren zijn niet vers maar biologisch <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : Er worden geen eieren gebruikt	<p><i>De aankoopbonnen voor eieren van de voorbije 2 maanden toevoegen</i></p> <p><i>OF</i></p> <p><i>een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen</i></p>	<p>1 punt</p> <p>2 punten</p> <p>1 punt</p> <p>N.v.t.</p>
<p>A.13. Aankoop van duurzame vis en schaaldieren</p> <p>Minstens 80% van de financiële waarde van de financiële waarde van ingekochte vis-, schaal- en schelpdierproducten zijn van biologische, MSC, ASC, Natuurland en Friends of the sea labels.</p>	<input type="checkbox"/> Meer dan 80% van de aangekochte vis in financiële waarde is duurzaam <input type="checkbox"/> 100% van de aangekochte vis in financiële waarde is duurzaam <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : Er wordt geen vis geserveerd <input type="checkbox"/> Niet OK	<p><i>De aankoopbonnen voor vis van de voorbije 2 maanden toevoegen. Duidelijk vermelden dat het om vis uit duurzame visvangst gaat.</i></p> <p><i>OF</i></p> <p><i>Een kopie van het MSC-certificaat toevoegen</i></p>	<p>1 punt</p> <p>2 punten</p> <p>N.v.t.</p>
<p>A.14. Afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen en geleverde maaltijden</p> <p>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.</p> <p><i>Opmerking: Onder noodgeval moet worden verstaan, niet-levering van producten op de dag van de bereiding.</i></p>	<input type="checkbox"/> Geen halfafgewerkte bereidingen en bezorgde maaltijden <input type="checkbox"/> Geen halfafgewerkte bereidingen en koken ter plaatse <input type="checkbox"/> Niet OK	<p><i>Geen (controle tijdens de inspectie ter plaatse)</i></p>	<p>1 punt</p> <p>2 punten</p>
<p>A.15. Vers seizoensfruit</p> <p>Kantines die slechts één dessert per dag aanbieden, moeten elke week minimaal 2 soorten vers seizoensfruit als dessert aanbieden (op basis van de groente- en fruitkalender van Leefmilieu Brussel).</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing	<p><i>De menu's van de voorbije 2 maanden bijvoegen waarbij het criterium van toepassing is.</i></p>	<p>1 punt</p>



<p><u>Opmerking:</u> enkel van toepassing op kantines die slechts 1 dessert per dag aanbieden. <i>Aan dit criterium hoeft niet te worden voldaan in de maanden april, mei, juni en juli.</i></p>			
<p>Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen.</p>			



1 B. Criteria met betrekking tot voedselverspilling

Verplichtingen	Antwoorden	Bewijsmateriaal	Punten
<p>B.1. Gebruik van receptfiches</p> <p>Voor elk gerecht zijn er receptfiches met de basisingrediënten, hun hoeveelheden per persoon en de bereidingswijze ervan.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>De receptfiches van de laatste week toevoegen</i>	1 punt
<p>B.2. <u>Systeem voor voorraadbeheer</u></p> <p>De kantine gebruikt een voorraadbeheersysteem, geautomatiseerd en/of gearchiveerd op papier gedurende ten minste één maand. Dit systeem moet ten minste één type voorraad bevatten, zoals droge, diepgevroren of verse producten. Dit systeem maakt een wekelijkse controle van de producten in voorraad mogelijk.</p> <p><u>Opmerking:</u> dit criterium is niet van toepassing op crèches.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : crèche	<i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i>	1 punt N.V.T.
<p>B.3. Dagelijkse follow-up van de bestelling van maaltijden</p> <p>Er bestaat een systeem voor het dagelijks opvolgen van de bestelde maaltijden of een systeem voor het inschatten van de te bereiden hoeveelheden.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i>	3 punten



<p>B.4. Kleine porties aanbieden</p> <p>Het is mogelijk om tegen een gereduceerde prijs in kleine porties te eten. Deze mogelijkheid wordt duidelijk gecommuniceerd aan bezoekers. In een rust- en verzorgingstehuis wordt een kleine portie zonder verminderde prijs aanvaard.</p> <p>OF</p> <p>Een zelfbedieningssaladebar die per gewicht wordt verkocht, op voorwaarde dat de saladebar alle componenten van een volledige maaltijd bevat (groenten, zetmeelrijk voedsel en een eiwitbron).</p> <p><u>Opmerking:</u> dit is niet van toepassing op scholen en crèches.</p>	<input type="checkbox"/> OK – kleine portie tegen verminderde prijs <input type="checkbox"/> OK – kleine portie rust- en verzorgingstehuis <input type="checkbox"/> OK – saladbar per gewicht <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : Crèche/school	<p><i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i></p>	<p>2 punten</p> <p>2 punten</p> <p>2 punten</p> <p>N.V.T.</p>
<p>B.5. Actie om voedselverspilling te vermijden</p> <p>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 (criteria B).</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<p><i>Een beschrijving van de ondernomen actie toevoegen</i></p>	<p>2 punten</p>
<p>B.6. Systematische meting van de voedselverspilling</p> <p>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 verplichte criterium Y4), moeten de metingen worden geanalyseerd en indien nodig moet een actieplan worden opgesteld.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<p><i>Een beschrijving van het meetsysteem, een tabel met de becijferde resultaten met analyse en actieplan toevoegen</i></p>	<p>2 punten</p>
<p>B.7. Communicatie over de verspilling</p> <p>De cijfers van de voedselverspilling worden meegedeeld aan de consumenten/klanten.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet Ok	<p><i>Een foto van de communicatie of van de gebruikte hulpmiddelen toevoegen (mailing, bericht op intranet, ...)</i></p>	<p>2 punten</p>



<p>B.8. Hergebruik van voedselresten</p> <p>Resten van voedingsmiddelen worden regelmatig hergebruikt (conform de regels voor voedselhygiëne).</p> <p><i>Opmerking: dit criterium is niet van toepassing op crèches en kantines die hun maaltijden laten leveren.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>OK</p> <p><input type="checkbox"/>Niet OK</p> <p><input type="checkbox"/>Niet van toepassing : crèche en kantines die hun maaltijden laten leveren in warme keten</p>	<p><i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i></p>	<p>1 of 2 punten - De jury beslist op basis van de beschreven acties</p>
<p>B.9. Systeem van voedselinzameling</p> <p>De voedseloverschotten worden uitgedeeld via een voedselbedelingssysteem (conform de regels voor voedselhygiëne).</p> <p><u>Opmerking:</u> <i>dit criterium is niet van toepassing op crèches en kantines die hun maaltijden laten leveren.</i></p>	<p><input type="checkbox"/>OK</p> <p><input type="checkbox"/>Niet OK</p> <p><input type="checkbox"/>Niet van toepassing : crèches en kantines die hun maaltijden laten leveren</p>	<p><i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i></p>	<p>1 punt</p>
<p>Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen.</p>			



C. Criteria voor een evenwichtig bord

Verplichtingen	Antwoorden	Bewijsmateriaal	Punten
<p>C.1. Gemiddelde portie vlees</p> <p>De gemiddelde portie (rauw) vlees van het dagmenu is minder dan: <u>Voor 1 punt:</u> 110 g voor volwassenen (uitgezonderd rusthuizen)</p> <p><u>Voor 2 punten:</u> 100 g voor volwassenen (uitgezonderd rusthuizen)</p> <p><u>Opmerking:</u> dit criterium is enkel van toepassing op volwassenen (uitgezonderd rusthuizen)</p>	<input type="checkbox"/> OK – 1 punt <input type="checkbox"/> OK – 2 punten <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : rusthuizen, kinderdagverblijven, scholen	<p>Voeg de aankoopfacturen van vlees van de afgelopen twee maanden bij</p> <p>EN</p> <p>receptbladen van de laatste twee weken (indien beschikbaar)</p>	<p>1 punt</p> <p>2 punten</p>



<p>C.2. Gemiddelde portie groenten</p> <p>De gemiddelde portie rauwe groenten van het dagmenu is meer dan:</p> <p><u>Voor 1 extra punt:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 g voor volwassenen • 200 g voor bewoners van woonzorgcentra • 120 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar • 100 g voor jonge kinderen (tussen 1 en 6 jaar) <p><u>Voor 2 extra punten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 g voor volwassenen • 240 g voor bewoners van woonzorgcentra • 150 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar • 125 g voor jonge kinderen (tussen 1 en 6 jaar) <p>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.</p>	<p><input type="checkbox"/> OK – 1 punt (gewicht)</p> <p><input type="checkbox"/> OK – 1 punt (extra portie)</p> <p><input type="checkbox"/> OK – 2 punten</p> <p><input type="checkbox"/> Niet OK</p>	<p><i>De receptfiches van de voorbije 2 weken toevoegen</i></p>	<p>1 punt</p> <p>2 punten</p>
<p>C.3. Aanbod van plantaardige eiwitten in de saladbar</p> <p>De saladbar omvat een aanbod van plantaardige eiwitten, enkel op smaak gebracht met kruiden en/of aromatische oliën. De sauzen worden apart geserveerd.</p>	<p><input type="checkbox"/> 1 of 2 salades bestaande uit plantaardige eiwitten</p> <p><input type="checkbox"/> meer dan 2 salades bestaande uit plantaardige eiwitten</p> <p><input type="checkbox"/> Niet OK</p> <p><input type="checkbox"/> Niet van toepassing : geen saladbar</p>	<p><i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i></p>	<p>1 punten</p> <p>2 punten</p> <p>NVT</p>
<p>Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen.</p>			



D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts

Verplichtingen	Antwoorden	Bewijsmateriaal	Punten
D.1. Kraantjeswater Er is toegang tot gratis kraantjeswater in het restaurant.	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)	1 punt
D.2. Thee/koffie/bananen uit eerlijke handel De koffie, de bananen en minstens één soort thee zijn afkomstig uit de eerlijke handel.	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)	1 punt
D.3. Frisdranken en vruchtensappen met biocertificaat en/of uit eerlijke handel De kantine biedt biologische en/of fairtrade gecertificeerde frisdranken en vruchtensappen. <i>Opmerking: Dat criterium is niet van toepassing op crèches en scholen uit het basisonderwijs.</i>	<input type="checkbox"/> Er zijn minstens 3 lokale en duurzame frisdranken of vruchtensappen <input type="checkbox"/> Het assortiment van dranken is 100% lokaal en duurzaam <input type="checkbox"/> Geen aanbod van vruchtensappen of frisdrank <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : crèche/school	Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)	1 punt 2 punten 2 punten NVT
D.4. Voorverpakte desserts met biocertificaat en/of uit eerlijke handel De kantine biedt ten minste 3 voorverpakte desserts of 100% van de voorverpakte desserts zijn biologisch en/of fairtrade gecertificeerd. <i>Opmerking: dit criterium is niet van toepassing als de kantine geen voorverpakte desserts heeft.</i>	<input type="checkbox"/> Er zijn minstens 3 duurzame voorverpakte desserts met biocertificaat en/of uit eerlijke handel <input type="checkbox"/> Het aanbod voorverpakte desserts is 100% bio en/of fair trade <input type="checkbox"/> Niet OK <input type="checkbox"/> Niet van toepassing : kinderdagverblijven of geen aanbod van voorverpakte desserts	Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)	1 punt 2 punten N.v.t.



Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen.



E. Aanvullende criteria

Verplichtingen	Antwoorden	Bewijsmateriaal	Punten
<p>E.1. Acties ingevoerd naar aanleiding van de enquête</p> <p>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.</p>	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Actieplan en beschrijving van ondernomen acties toevoegen.</i>	2 punten
<p>E.2. Activiteiten om het bewustzijn over duurzame voeding te vergroten</p> <p>Het afgelopen jaar werden er naast de verplichte activiteiten minstens twee activiteiten georganiseerd om het bewustzijn over duurzaam voedsel te vergroten (bijv. proeverijen, deelname aan de biologische week, de week van de eerlijke handel, het belichten van bepaalde thema's zoals seizoensproducten, voedselverspilling, lokale producten, enz.)</p>	<input type="checkbox"/> 2 bijkomende activiteiten per jaar <input type="checkbox"/> 4 bijkomende activiteiten per jaar <input type="checkbox"/> 6 bijkomende activiteiten per jaar <input type="checkbox"/> Geen bijkomende activiteiten	<i>Informatie (uitnodiging, affiche, actie ...) over de sensibiliseringsactiviteiten van het afgelopen jaar toevoegen</i>	1 punt 2 punten 3 punten
<p>E.3. Teelt van tuinkruiden en/of groenten</p> <p>De kantine gebruikt haar eigen kruiden en/of groenten uit de moestuin (geteeld door de kantine).</p>	<input type="checkbox"/> Gebruik van door de kantine geteelde kruiden <input type="checkbox"/> Gebruik van door de kantine geteelde groenten <input type="checkbox"/> Niet OK	<i>Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)</i>	1 punt 3 punten
Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen.			

