|  |  |
| --- | --- |
|  | **Controlecertificaat voor grootkeukens****Kandidatuurdossier** |

**Inhoudsopgave**

[1. Inleiding 2](#_Toc162250575)

[2. Contactgegevens van de organisatie en de verantwoordelijke voor het dossier en de verbintenissen 4](#_Toc162250576)

[3. Beschrijving van de grootkeuken 5](#_Toc162250577)

[X. Wettelijke verplichtingen 6](#_Toc162250578)

[Y. Verplichte criteria 7](#_Toc162250579)

[Optionele criteria 11](#_Toc162250580)

[A. Milieucriteria 11](#_Toc162250581)

[B. Criteria van voedselverspilling 15](#_Toc162250582)

[C. Criteria voor een evenwichtige maaltijd 16](#_Toc162250583)

[D. Criteria voor dranken en desserts 17](#_Toc162250584)

[E. Aanvullende criteria 17](#_Toc162250585)

1. Inleiding

*Hartelijk dank voor uw belangstelling voor het controlecertificaat voor grootkeukens. U kunt hier meer informatie over vinden in het document* [*'Controlecertificaat voor grootkeukens – verklarend document'*](https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/Verklarend%20document%20controleattest%20grootkeukens.pdf)

**Procedure voor de indiening van een kandidatuur**

***Stap 1****: lees dit document om de haalbaarheid van het indienen van een dossier te beoordelen.*

***Stap 2****: u krijgt (desgewenst) begeleiding bij het invullen van uw dossier. Aarzel niet om contact op te nemen met de* *helpdesk* *via e-mail voor al uw vragen over het controlecertificaat voor grootkeukens.*

***Stap 3****: zodra uw dossier volledig is en ingediend bij Leefmilieu Brussel, wordt het gecontroleerd door een onafhankelijk controleorganisme. Dit controlesysteem versterkt de geloofwaardigheid van het systeem. Het organisme controleert het dossier en de bewijzen. Het bezoekt ook uw grootkeuken.*

***Stap******4****: als uit de auditresultaten blijkt dat uw grootkeuken een aanbod heeft dat voldoet aan de criteria van het Good Food Kantine-label, ontvangt u uw certificaat in de vorm van een verslag, samen met een lijst van de kantines waaraan u levert, met vermelding van welke kantines een voedselaanbod hebben dat potentieel in aanmerking komt voor het kantinelabel, dus welke kantines een voedselaanbod hebben dat al dan niet voldoet aan de verplichte criteria van het Good Food Kantine-label.*

*Tegelijkertijd wordt een vooraf ingevuld kandidatuurdossier aangemaakt voor de kantines waaraan u levert. Dat zal de toegang tot het Good Food Kantine-label vergemakkelijken en zal op aanvraag via de Helpdesk van Leefmilieu Brussel beschikbaar zijn voor kantines die het Good Food Kantine-label willen verkrijgen.*

***Stap 5****: u kunt uw klanten informeren over dit certificaat en uitnodigen om contact op te nemen met* *Leefmilieu Brussel* *als ze het Good Food Kantine-label willen aanvragen.*

**Hoe u het kandidatuurdossier en zijn bijlage invult**

*Neem de tijd om het kandidatuurdossier zorgvuldig te lezen voordat u het invult, met behulp van het* [*vademecum kantines*](https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/240206_vademecum_label_kantine_GF_NL%20%28002%29.docx)*. Antwoord zorgvuldig op alle vragen. Als u in meer dan een geval verkeert ('verschillen naargelang van de kantines waaraan u levert'), antwoordt u in de bijlage van het kandidatuurdossier op deze vraag. Het is belangrijk om in de bijlage de namen van de betrokken kantines te vermelden (ze kunnen worden gegroepeerd, bijvoorbeeld: 'gemeentescholen van Schaarbeek').*

**Stuur het ingevulde kandidatuurdossier naar** **helpdeskkantine@leefmilieu.brussels****.**

Vervolgens moet u, indien nodig met de hulp van de Helpdesk, een dossier samenstellen met alle bewijzen die in het document worden gevraagd. Na de ontvangst van uw kandidatuurdossier zult u een link naar een gedeelde map ontvangen, waar u de nodige bewijzen kunt indienen. De gevraagde bewijzen worden verstuurd als afzonderlijke bestanden met dezelfde nummering (X1, X2, Y1, Y2, ...) als de hierna vermelde criteria.

Zodra dit dossier is volledig is en ingediend bij Leefmilieu Brussel, zal een onafhankelijk controleorganisme het onderzoeken en samen met u een audit van uw keuken plannen.

**Informatie over de verwerking van persoonsgegevens**

*Door uw deelname stemt u ermee in dat Leefmilieu Brussel uw gegevens verwerkt om u het controlecertificaat te kunnen toekennen. Uw gegevens worden bewaard zolang u over het certificaat beschikt.*

*U kunt uw toestemming intrekken, uw gegevens bekijken, aanpassen 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@leefmilieu.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).*

***Gelieve een scan toe te voegen van deze pagina, ondertekend door de contactpersoon van het project.***

2. Contactgegevens van de organisatie en de verantwoordelijke voor het dossier en de verbintenissen

|  |  |
| --- | --- |
| **Verantwoordelijke voor het dossier**Naam: Klik of tik om tekst in te voeren.E-mail: Klik of tik om tekst in te voeren.Telefoon: Datum: Klik of tik om tekst in te voeren.**Handtekening van de verantwoordelijke:**Naam van de grootkeuken: . Klik of tik om tekst in te voeren.Naam van het cateringbedrijf (als de grootkeuken wordt beheerd door een cateringbedrijf): Klik of tik om tekst in te voeren.Adres van de grootkeuken: Klik of tik om tekst in te voeren.Naam van de directie: Klik of tik om tekst in te voeren.E-mail van de directie: Klik of tik om tekst in te voeren.Telefoon van de directie: Klik of tik om tekst in te voeren.Handtekening van de directie:**Beheerder van de grootkeuken**Naam: Klik of tik om tekst in te voeren.E-mail: Klik of tik om tekst in te voeren.Telefoon: Klik of tik om tekst in te voeren.**Handtekening van de beheerder van de grootkeuken:** | **Verbintenissen van de grootkeuken**[ ]  Ik verbind mij ertoe om de controleur alle gevraagde bewijsstukken te verstrekken, tijdens en na de controle van mijn grootkeuken.[ ]  Ik verbind mij ertoe om tijdens de volledige geldigheidsduur van het certificaat beschikbaar te blijven en alle documenten te bezorgen die worden gevraagd door Leefmilieu Brussel en/of de controleur.[ ]  Ik verbind mij ertoe de onderstaande communicatieregels na te leven.**Communicatie over het controlecertificaat**Het controlecertificaat is **geen label.** De grootkeuken mag dus niet in die zin communiceren, op straffe van de intrekking van dit certificaat.De grootkeuken mag het behalen van het certificaat echter wel meedelen aan de Brusselse kantines waaraan ze levert. De communicatie mag niet ambivalent zijn: er moet duidelijk worden uitgelegd dat dit geen label is, dat het niet betekent dat de grootkeuken of de keukens waaraan de grootkeuken levert over het Good Food-label beschikken, of zelfs dat het voedselaanbod in de kantines het Good Food Kantine-label heeft. De grootkeuken moet de kantines die dit wensen, uitnodigen om na te gaan of ze in aanmerking komen voor het Good Food Kantine-label (per e-mail naar de helpdesk). In de communicatie moet ook worden vermeld dat dit certificaat het verkrijgen van het kantinelabel vergemakkelijkt.U zult een template voor de communicatie ontvangen. Leefmilieu Brussel zal ook proactief kantines waaraan u levert en die in aanmerking komen voor het label benaderen.**Handtekening van de verantwoordelijke Handtekening van de directie** |

3. Beschrijving van de grootkeuken

|  |  |
| --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** |
| Aan welk type kantines levert u? | **Type** | **Aantal kantines** |
| [ ] Kinderdagverblijven | Aantal: Klik of tik om tekst in te voeren. |
| [ ] Kleuter- en basisscholen | Aantal: Klik of tik om tekst in te voeren. |
| [ ] Middelbare scholen | Aantal: Klik of tik om tekst in te voeren. |
| [ ] Volwassen publiek: dagcentra of andere | Aantal: Klik of tik om tekst in te voeren. |
| [ ] Ziekenhuizen | Aantal: Klik of tik om tekst in te voeren. |
| [ ] Andere: verduidelijken | Aantal: Klik of tik om tekst in te voeren. |
| [ ] Andere: verduidelijken | Aantal: Klik of tik om tekst in te voeren. |
| ‍Welke type productie hebt u?  | [ ] Warme levering[ ] Koude levering | Aantal maaltijden (per dag): Klik of tik om tekst in te voeren.Aantal maaltijden (per dag): Klik of tik om tekst in te voeren. |
| **Andere onderdelen van het aanbod** | **Aantal**  |  |
| Soep | Aantal: Klik of tik om tekst in te voeren. | [ ] Voor alle kantines waaraan u levert[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten |
| Desserts:* voorverpakte desserts / desserts in bulk
* huisgemaakte desserts
 |  [ ] Ja [ ] Nee[ ] Ja [ ] Nee | [ ] Voor alle kantines waaraan u levert[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten |

X. Wettelijke verplichtingen

Let op: de bewijzen worden verstuurd als afzonderlijke bestanden met dezelfde nummering (X1, X2, X3) als de wettelijke verplichtingen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verplichtingen** | **Antwoorden** | **Bewijzen** |
| **X.1. FAVV**De richtlijnen van het FAVV worden nageleefd. De keuken heeft in de laatste 3 jaar geen waarschuwing gekregen met betrekking tot haar werking. | [ ] OK[ ] Niet OK  | *Er is geen bewijs nodig. De verificatie gebeurt via Foodweb* |
| **X.2. Sorteren van afval**Het afval, inclusief organisch afval, wordt gesorteerd (in de eetzaal en in de keuken). De frituurolie wordt gerecycled. | [ ] OK[ ] Niet OK | *Een geldig contract met een erkende ophaler bijvoegen**Een geldig contract met een ophaler van frituurolie bijvoegen* |
| **X.3. Communicatie over bio**De keuken mag alleen over **bio** communiceren als ze door een onafhankelijk organisme gecertificeerd is. | [ ] OK[ ] Niet OK | *Geen (controle via audit ter plaatse)* |
| Opmerkingen: Klik of tik om tekst in te voeren. |

Y. Verplichte criteria

Opmerking: de bewijzen worden verstuurd als afzonderlijke bestanden met dezelfde nummering (Y1, Y2, ...) als de verplichte criteria in de onderstaande tabel.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verplichtingen** | **Antwoorden** | **Bewijzen** |
| **Y.1. Seizoensgroenten**1. Het verplichte percentage seizoensgroenten (zie tabel in het vademecum) werd in de afgelopen 12 maanden bereikt.

***EN***1. De seizoensgroenten worden op het menu aangeduid

*Opmerking: Dit criterium is niet van toepassing op menu's (papjes) voor baby's* | *De berekening wordt gemaakt door het controleorgaan*[ ] Vergelijkbare groenten voor alle kantines waaraan u levert[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten | *De menu's van de laatste twee maanden van alle kantines waaraan u levert bijvoegen* |  |
| **Y.2. Vers seizoensfruit**Keukens die slechts één dessert per dag aanbieden, bieden minstens eenmaal per week vers seizoensfruit als dessert aan (op basis van de [kalender van seizoengroenten en -fruit van Leefmilieu Brussel](https://environnement.brussels/sites/default/files/calendrier_saison_fr_def_part_fr.pdf)).*Opmerking: dit criterium moet niet worden voldaan in de maanden april, mei, juni en juli.* | [ ] OK voor alle beleverde kantines[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *De menu's (van alle kantines waaraan u levert) bijvoegen van de laatste twee maanden waarin ze aan het criterium moeten voldoen.* |  |
| **Y.3. Vegetarische maaltijden*** Als het aanbod **1 of 2 menu's** per dag omvat, is het één dag per week volledig vegetarisch.
* Als het aanbod **3 of meer menu's** per dag omvat, is een van deze menu's volledig vegetarisch.

*Opmerking: Dit criterium is niet van toepassing op kinderen jonger dan een jaar.* | [ ] OK voor alle kantines waaraan u levert[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *De menu's van de laatste twee maanden van alle kantines waaraan u levert bijvoegen* |  |
| **Y.4. Voedselverspilling**Er is een jaarlijks systeem om de voedselverspilling te meten tijdens ten minste één representatieve week, met een analyse van de metingen en een actieplan om voedselverspilling te verminderen. | [ ] Wij helpen onze kantines of stellen een tool tot hun beschikking om de voedselverspilling te beoordelen[ ] Wij helpen onze kantines niet voor dit criterium | *Ter informatie**/!\ Dit is geen criterium dat kan worden toegepast op de kantines* |  |
| 1. **Y.5. Evenwicht van de maaltijden**
2. De gemiddelde portie (rauw) vlees in de maaltijd is niet groter dan:
* 120 g voor volwassenen
* 130 g voor geriatrische patiënten
* 100 g voor kinderen tussen 9 en 12 jaar
* 70 g voor kinderen tussen 6 en 8 jaar
* 50 g voor jonge kinderen tussen 3 en 6 jaar

***EN***1. De gemiddelde portie groenten (rauw gewicht) in alle maaltijden bedraagt minstens:
* 200 g voor volwassenen
* 160 g voor geriatrische patiënten

Voor de hoeveelheid vlees en groenten voor de allerkleinsten (tussen 1 en 3 jaar) moeten de aanbevelingen van de ONE of Kind & Gezin worden gevolgd. | [ ] OK voor alle kantines waaraan u levert[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *Voeg de technische fiches of een screenshot van het computerprogramma bij* |  |
| **Y.6. Informatiecampagne** Minstens eenmaal per jaar, gedurende een periode die voldoende zichtbaarheid garandeert, wordt een informatiecampagne van het type 'activiteit' georganiseerd rond het thema duurzame voeding. **EN** Minstens één permanente informatiecampagne (poster, folder, enz.) is het hele jaar door beschikbaar. Deze campagne moet gekoppeld zijn aan een van de onderwerpen over duurzame voeding. | [ ] Wij stellen informatiemateriaal en/of activiteiten over duurzame voeding ter beschikking van de kantines waaraan we leveren[ ] We hebben geen informatie over duurzame voeding voor onze kantines | *Ter informatie* */!\ Dit is geen criterium dat kan worden toegepast op de kantines* |  |
| **Y.7. Tevredenheidsenquête**In het afgelopen jaar is er een enquête gehouden om na te gaan of de mensen die in de kantine eten tevreden zijn over de maaltijden (smaak, kwaliteit, aanbod, sfeer, tijd, enz.). **Ten minste één vraag moet gaan over de smaak van de duurzame producten.**Als meer dan 60% van de consumenten ontevreden is over de smaak van deze producten, moet actie worden ondernomen om ze te verbeteren. Het is de bedoeling dat de consumenten tevreden zijn over hun maaltijd. | [ ] Wij hebben een enquêtetool voor de kantines waaraan we leveren[ ] Wij hebben geen enquête voor de klanten van onze kantines | *Ter informatie* */!\ Dit is geen criterium dat kan worden toegepast op de kantines* |  |
| **Y.8. Herkomst van groenten en fruit**Vermeld de herkomst van uw fruit en groenten. Vraag de informatie aan uw belangrijkste leverancier van groenten en fruit. U vindt die informatie op verschillende plaatsen: op de factuur, de bestelbon, via een orderbeheersysteem, ... | [ ] OK[ ] Niet OK | *De factuur, de bestelbon, een screenshot van het orderbeheersysteem, enz. bijvoegen met aanduiding van de herkomst van de groenten en het fruit.* |  |
| **Y.9. Gebruik van bioproducten**De kantine gebruikt minstens **8 producten** uit de biologische landbouw in de maaltijden.De 8 gekozen bioproducten mogen uitsluitend als bio aanwezig zijn. In geen geval mag de conventionele versie in de kantine te vinden zijn. Al deze producten worden minstens 6 x per jaar geserveerd. Dit moet worden aangetoond aan de hand van de betreffende menu's of facturen. De volgende producten tellen niet mee als bioproducten: desserts, fruit, kruiden, specerijen, olie en azijn die gebruikt worden om gerechten op smaak te brengen, brood en eieren. Olie die gebruikt wordt om maaltijden te bereiden wordt geaccepteerd.Alle voorverpakte dranken, voorverpakte desserts en andere voorverpakte producten die rechtstreeks aan de consument worden verkocht, worden niet in aanmerking genomen omdat ze al in de andere criteria zijn opgenomen. | [ ] OK voor alle kantines waaraan u levert[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OKDe volgende biologische ingrediënten worden het hele jaar door gebruikt:1. Klik of tik om tekst in te voeren.2. Klik of tik om tekst in te voeren.3. Klik of tik om tekst in te voeren.4. Klik of tik om tekst in te voeren.5. Klik of tik om tekst in te voeren.6. Klik of tik om tekst in te voeren.7. Klik of tik om tekst in te voeren.8. Klik of tik om tekst in te voeren. | *De aankoopbonnen van de producten van de laatste 2 maanden bijvoegen****Of****Als uw keuken biogecertificeerd is, voeg dan een kopie bij van een geldig certificaat op naam van de keuken.**Duid de biologische producten aan op de aankoopbonnen.* |  |
| **Y.10.** **Aankoop van duurzame vis en zeevruchten**Ten minste 60% van de financiële waarde van de gekochte vis en zeevruchten dragen het label bio, MSC, ASC, Natuurland en Friends of the Sea. | [ ] OK[ ] Niet OK[ ] Geen vis of zeevruchten in onze gerechten | *De aankoopbonnen voor alle vis van de laatste 2 maanden bijvoegen. De vis duidelijk aangeven.****OF****Een kopie van het MSC-certificaat op naam van de keuken bijvoegen.* |  |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te voeren. |  |

Optionele criteria

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

1. Milieucriteria

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verplichtingen** | **Antwoorden** | **Bewijzen** |
| **A.1. Vegetarische maaltijden**Voor 2 punten:* Als het aanbod slechts 1 menu per dag omvat: in dat geval zijn minstens 2 maaltijden per week volledig vegetarisch.
* Als het aanbod 2 menu's per dag omvat: een van deze 2 menu's is altijd vegetarisch.
* Als het aanbod minstens 3 menu's per dag omvat: minstens 2 keer per week zijn 2 maaltijden volledig vegetarisch (verplicht vegetarisch menu + een maaltijd van een ander menu).

Voor 3 punten:De instelling is volledig vegetarisch. | [ ] OK voor alle kantines waaraan u levert - hetzelfde aanbod/menu voor iedereen - 2 of 3 punten[ ] OK voor alle kantines waaraan u levert - met verschillende aanbiedingen/menu's[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden)* |
| **A.3. Belgische producenten**Een deel van de aankopen gebeurt rechtstreeks bij een Belgische producent.Het is toegestaan om samen te werken met een tussenpersoon (bijvoorbeeld een producentencoöperatie) en een vervoerder voor de ophaling van de producten.*Opmerking*: Verwerkte producten worden alleen in aanmerking genomen als alle ingrediënten lokaal bij de producent worden geproduceerd. | [ ] 1 tot 2 producenten – 1 punt[ ] 3 tot 5 producenten – 2 punten[ ] Meer dan 5 producenten – 3 punten[ ] Niet OK[ ] Identiek voor al de kantines waaraan we leveren[ ] Verschillen naargelang van de kantines waaraan we leveren | *Een aankoopfactuur van elke producent bijvoegen (factuur van de laatste twee maanden)* |
| **A.4. Herkomst van het verse fruit**De herkomst van het fruit wordt vermeld op de menu's of in de kantine.  | [ ] Herkomst vermeld in de menu's - 1 punt[ ] Niet OK[ ] Niet OK, maar we kunnen deze informatie delen met onze klanten als zij dat wensen | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden)* |
| **A.5. Soep**De soep wordt bereid met verse groenten (1ste gamma) of resten, zonder toevoeging van ingrediënten die glutamaat bevatten (E621, E622, E623, E624, E625).  | [ ] OK voor alle kantines waaraan u levert – 1 punt[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *De aankoopfacturen van de verse groenten bijvoegen* |
| **A.6. Belgische herkomst aangegeven op de kaart**De Belgische herkomst van de voornaamste ingrediënten is aangeduid op de kaart. | [ ] Belgische herkomst is aangeduid op de menu's – 2 punten[ ] Niet OK[ ] Niet OK, maar we kunnen deze informatie delen met onze klanten als zij dat wensen | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden)* |
| **A.7. Seizoensgroenten**Het bijkomende percentage seizoensgroenten in de tabel 'Minimumpercentages seizoensgroenten' van criterium Y.1. (zie Vademecum) is in de afgelopen 12 maanden bereikt.  | De berekening wordt gemaakt door het controleorgaan. | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden)* |
| **A.9. Gebruik van biologisch of met respect voor het dierenwelzijn gekweekt vlees**De kantine gebruikt biologisch vlees (kippenbouten, ribbetjes, merguez, enz.) of met respect voor het dierenwelzijn gekweekt vlees.De volgende labels worden naast het biolabel aanvaard: * Voor gevogelte: Beter Leven, Label Rouge
* Voor rundvlees: Beter Leven, FEBEV, BelBeef
* Voor varkensvlees: Beter Leven
* Konijn: Codiplan plus
 | [ ] 1 type vlees/maand – 1 punt[ ] 3 types vlees/maand – 2 punten[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *De facturen van de aankoop van biologisch/gelabeld vlees bijvoegen* |
| **A.10. Biobrood**Een van de aangeboden soorten brood is biologisch. Het gebruik van zijn conventionele equivalent is dan verboden. **OF**Gebruik van uitsluitend biologisch brood. | [ ] Geen van onze kantines ontvangt brood[ ] Sommige kantines ontvangen geen brood en: [ ] 1 type biobrood – 1 punt [ ] Uitsluitend biobrood – 2 punten [ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten [ ] Niet OK | *De aankoopfacturen van biologisch brood bijvoegen****OF****Een kopie van een geldig bewijs van biocertificering bijvoegen* |
| **A.11. Biologische certificering**De keuken heeft een biocertificering voor ten minste 10 ingrediënten, of voor een gerecht of voor een bepaald percentage. | [ ] OK, voor 1-2 gerechten per week of 10 tot 30 ingrediënten of 15 tot 30% aankoop van biologische producten – 2 punten[ ] OK, voor ≥ 3 gerechten per week of > 30 ingrediënten of > 30 tot 70% aankoop van biologische producten – 3 punten[ ] Niet OK | *Een kopie van een geldig bewijs van biocertificering bijvoegen* |
| **A.12. Verse en/of biologische eieren**Alle eieren zijn vers en afkomstig van kippen met vrije uitloop of zijn biologisch (code 0 of 1). Als de eieren niet vers zijn (bv. tetrapak, hardgekookte eieren), moeten ze verplicht biologisch zijn. | [ ] de eieren zijn vers en 100% afkomstig van kippen met vrije uitloop (code 1) – 1 punt[ ] de eieren zijn vers en 100% biologisch – 2 punten[ ] de eieren zijn niet vers maar biologisch – 1 punt[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK[ ] Men gebruikt geen eieren | *De aankoopbonnen van eieren voor de laatste 2 maanden bijvoegen****OF****Een kopie van een geldig bewijs van biocertificering bijvoegen* |
| **A.13. Aankoop van duurzame vis en zeevruchten**De aankopen van vis en zeevruchten bevatten een bepaald percentage vis uit duurzame visvangst/kweek. | [ ] Meer dan 80% van de financiële waarde van de gekochte vis en zeevruchten is duurzaam – 1 punt[ ] 100% van de financiële waarde van de gekochte vis en zeevruchten is duurzaam – 2 punten[ ] Niet OK[ ] Geen vis of zeevruchten in onze gerechten | *De aankoopbonnen van alle vis en zeevruchten van de laatste 2 maanden bijvoegen. De vis en zeevruchten afkomstig uit duurzame visvangst duidelijk aangeven.****OF****Een kopie van het MSC-certificaat op naam van de keuken bijvoegen.* |
| **A.14. Halfafgewerkte bereidingen en geleverde maaltijden**Afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen, d.w.z. bereidingen die twee van de drie hoofdbestanddelen van het bord (groenten-zetmeel-eiwit) bevatten, zijn niet toegestaan, behalve in noodgevallen.*Opmerking: Een noodgeval wordt gedefinieerd als geen levering van producten op de dag van de bereiding.* | [ ] Geen halfafgewerkte gerechten – 1 punt[ ] Niet OK | *Geen (controle tijdens de inspectie ter plaatse)* |
| **A.15. Vers seizoensfruit**Keukens die slechts één dessert per dag aanbieden, bieden minstens tweemaal per week vers seizoensfruit als dessert aan (op basis van de [kalender van seizoengroenten en -fruit van Leefmilieu Brussel](https://environnement.brussels/sites/default/files/calendrier_saison_fr_def_part_fr.pdf)). *Opmerking: dit criterium moet niet worden voldaan in de maanden april, mei, juni en juli.* | [ ] OK voor alle kantines waaraan u levert – 1 punt[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *De menu's (van alle kantines waaraan u levert) bijvoegen van de laatste twee maanden waarin ze aan het criterium moeten voldoen.* |
| Opmerkingen: Klik of tik om tekst in te voeren. |

B. Criteria van voedselverspilling

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** | **Bewijzen** |
| **B.1. Gebruik van receptfiches**Voor elke gerecht zijn er receptfiches beschikbaar waarop de basisingrediënten, de hoeveelheden per persoon en de bereidingswijze vermeld staan. | [ ] OK – 1 punt[ ] Niet OK | *De receptfiches van de laatste week bijvoegen* |
| **B.2. Geautomatiseerd systeem voor het voorraadbeheer**Er is een geautomatiseerd systeem voor voorraadbeheer. Dit systeem maakt een wekelijkse follow-up van de voorraad mogelijk. | [ ] OK – 1 punt[ ] Niet OK | *Geen (controle via audit ter plaatse)* |
| **B.3. Dagelijkse follow-up van de bestelling van maaltijden**Er is een dagelijks controlesysteem voor de bestellingen van maaltijden of een systeem voor de evaluatie van de te bereiden hoeveelheden. | [ ] OK, gebruikt voor alle kantines waaraan u levert – 3 punten[ ] OK, maar niet gebruikt door alle kantines waaraan u levert[ ] Niet OK | *Geen (controle via audit ter plaatse)* |
| Opmerkingen: Klik of tik om tekst in te voeren. |

C. Criteria voor een evenwichtige maaltijd

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verplichtingen** | **Antwoorden** | **Bewijzen** |
| **C.1. Gemiddelde portie vlees***Opmerking: Dit criterium geldt alleen voor een volwassen publiek (met uitzondering van woonzorgcentra)*De gemiddelde portie (rauw) vlees van het dagmenu is kleiner dan:Voor 1 punt: 110 g voor volwassenen (met uitzondering van woonzorgcentra)Voor 2 punten: 100 g voor volwassenen (met uitzondering van woonzorgcentra) | [ ] OK – 1 punt[ ] OK – 2 punten[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK[ ] Niet van toepassing | *De receptfiches / receptfiches van de laatste week bijvoegen***OF***De aankoopfacturen van vlees bijvoegen, met duidelijke vermelding van de portionering.* |
| **C.2. Gemiddelde portie groenten**De gemiddelde portie groenten van het dagmenu is meer dan:Voor 1 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 1 en 6 jaar)

Voor 2 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 1 en 6 jaar)
 | [ ] OK – 1 punt[ ] OK – 2 punten[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *De receptfiches of een screenshot van de beheertool bijvoegen* |
| Opmerkingen: Klik of tik om tekst in te voeren. |

D. Criteria voor dranken en desserts

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** | **Bewijzen** |
| **D.2. Fairtrade koffie/bananen/thee**De koffie, bananen en minstens één soort thee zijn afkomstig uit een fairtradeproductie. | [ ] OK voor alle kantines waaraan u levert - 1 punt[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *De aankoopbonnen van de bananen van de laatste 2 maanden bijvoegen* |
| **D.4. Biologische en/of fairtrade voorverpakte desserts**Aanbod van gecertificeerd biologische en/of fairtrade voorverpakte desserts. De volgende labels worden geaccepteerd als bewijs: alle biologische certificeringen, Max Havelaar, Hand in Hand of Ecocert Fair Trade. Producten van het merk Oxfam worden ook aanvaard.*Opmerking: Dit criterium is niet van toepassing als de kantine geen voorverpakte desserts aanbiedt.* | [ ] Er zijn ten minste 3 voorverpakte biologische en/of fairtrade desserts – 1 punt[ ] Het assortiment voorverpakte desserts is 100% biologisch en/of fairtrade – 3 punten[ ] Geen aanbod van voorverpakte desserts[ ] Verschillen naargelang van de kantines/klanten[ ] Niet OK | *Geen (controle via audit ter plaatse)* |
| Opmerkingen: Klik of tik om tekst in te voeren. |

E. Aanvullende criteria

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verplichtingen** | **Antwoorden** | **Bewijzen** |
| **E.3. Productie van kruiden en/of groenten**De grootkeuken gebruikt haar eigen kruiden en/of groenten uit de tuin (gekweekt door de kantine). | [ ] Gebruik van door de grootkeuken gekweekte kruiden – 1 punt[ ] Gebruik van door de grootkeuken gekweekte groenten – 3 punten[ ] Niet OK | *Geen (controle via audit ter plaatse)* |
| Opmerkingen: Klik of tik om tekst in te voeren. |