



leefmilieu  
brussel  
.brussels

# Good Food-Kantine VADEMECUM



<b>Inleiding</b> .....	<b>4</b>
<b>X. Wettelijke verplichtingen</b> .....	<b>7</b>
X. 1. FAVV .....	7
X. 2. Afvalsortering .....	7
X.3. Herhaling communicatie over bio.....	8
<b>Y. Verplichte criteria</b> .....	<b>9</b>
Y.1. Seizoensgroenten .....	9
Y.2. Vers seizoensfruit .....	13
Y.3. Vegetarische maaltijden.....	14
Y.4. Systeem voor het jaarlijks meten van de voedselverspilling .....	16
Y.5. Evenwichtig bord.....	18
Y.6. Informatiecampagne .....	20
Y.7. Tevredenheidsenquête .....	23
Y.8. Herkomst van het fruit en de groenten.....	25
Y.9. Biologische producten.....	26
Y.10. Aankoop van duurzame vis en schaaldieren .....	28
<b>Optionele criteria</b> .....	<b>30</b>
<b>A. Milieucriteria</b> .....	<b>30</b>
A.1. Vegetarische maaltijden .....	30
A.2. Veganistisch broodbeleg.....	32
A.3. Rechtstreekse bevoorrading bij de producent.....	33
A.4. Herkomst van het vers fruit.....	34
A.5. Soep .....	35
A.6. Belgische herkomst op de kaart.....	36
A.7. Seizoensgroenten .....	37
A.8. Saladbar .....	38
A.9. Gebruik van biologisch vlees of vlees van dieren gekweekt in diervriendelijke omstandigheden.....	39
A.10 Biologisch brood .....	40
A.12. Verse en/of biologische eieren.....	41
A.13. Aankoop van duurzame vis of schaaldieren .....	43
A.14. Afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen en geleverde maaltijden .....	44
A.15. Vers seizoensfruit .....	45



<b>B. Criteria van voedselverspilling .....</b>	<b>46</b>
B.1. Gebruik van receptfiches .....	46
B.2. Geïnformatiseerd voorraadbeheersysteem.....	47
B.3. Dagelijkse follow-up van de bestellingen van maaltijden .....	48
B.4. Aanbod van kleine porties.....	49
B.5. Actie om voedselverspilling te vermijden .....	50
B.6. Systematische meting van de voedselverspilling .....	51
B.7. Communicatie over de voedselverspilling .....	52
B.8. Hergebruik van voedselresten .....	53
B.9. Systeem van voedselinzameling.....	54
<b>C. Criteria voor een evenwichtig bord .....</b>	<b>55</b>
C.1. Gemiddelde portie vlees .....	55
C.2. Gemiddelde portie groenten .....	56
C.3. Aanbod van plantaardige eiwitten in de saladbar .....	57
<b>D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts .....</b>	<b>58</b>
D.1. Kraantjeswater.....	58
D.2. koffie/bananen/thee uit eerlijke handel .....	59
D.3. Frisdranken en vruchtensappen met biocertificaat en/of uit eerlijke handel...60	
D.4. Voorverpakte desserts met bio-certificaat en/of uit eerlijke handel .....	61
<b>E. Aanvullende criteria .....</b>	<b>62</b>
E.1. Acties ingevoerd naar aanleiding van de enquête .....	62
E.2. Informatiecampagnes .....	63
E.3. Teelt van tuinkruiden en/of groenten.....	64



## Inleiding

**Noot vooraf:** De criteria voor het kantine label worden regelmatig aangepast aan de realiteit op het terrein. Hierdoor houden we het label toegankelijk zonder daarbij de doelstellingen van de Good Foodstrategie uit het oog te verliezen. Soms is ook een verduidelijking nodig, die wordt dan meteen ook doorgevoerd. Alle wijzigingen worden **in het groen aangeduid** in de nieuwe versie van het vademecum. Het vademecum verschijnt in september en is geldig tot september van het volgende jaar.

### 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 wettelijke en 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 kan open zijn voor een extern publiek maar het mag niet haar belangrijkste cliënteel zijn.

### **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 kinderdagverblijven, 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](#) en moeten worden ingediend op het adres: [helpdeskkantine@leefmilieu.brussels](mailto: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.



## Opmerking

De criteria voor het label veranderen na verloop van tijd. Het is dus belangrijk om de laatste versie van het vademecum te downloaden van de website van Leefmilieu Brussel wanneer u een aanvraag voorbereidt. Om snel de recente wijzigingen in de criteria te zien, zijn de relevante passages groen gemarkeerd.



## X. Wettelijke verplichtingen

### X. 1. FAVV

#### Verplichtingen

De kantine moet geregistreerd zijn bij het FAVV en voldoen aan de vereisten van het FAVV. Daarnaast moet ze ook in het bezit zijn van een specifieke vergunning voor de activiteiten in de lokalen, zoals de vergunning "1.1 Detailhandel in levensmiddelen". Het resultaat van de laatste inspectie van de vestiging moet op de Foodweb-website "Uitstekend", "Zeer goed", "Goed" of "Voldoende" zijn.

#### Interpretatie van het criterium

Dit criterium moet garanderen dat de kantine voldoet aan de vereisten van het FAVV. Als de kantine een "Te verbeteren" beoordeling heeft gekregen op de Foodweb site, dan moet ze het bewijs leveren dat ze bij een volgende inspectie een "Voldoende" beoordeling heeft gekregen na de datum van de "Te verbeteren" mededeling.

#### Te verstrekken bewijs

Geen, nazicht via de site Foodweb

### X. 2. Afvalsortering

#### Verplichtingen

Het afval wordt gesorteerd (in de zaal en in de keuken). De frituurolie wordt gerecycleerd. Organisch afval wordt gecomposteerd of verzameld voor biomethanisatie.

#### Interpretatie van het criterium

De verplichte afvalsortering omvat papier/karton, PMD, bakolie, glas, restafval en organisch afval. Organisch afval kan de kantine ter plaatse composteren of ze kan 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. 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, Tüv Nord of Food Chain ID). Meer informatie over de reglementering 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. **Groenten vermeld als "bewaring" worden geteld als seizoensproducten.**



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.

Het percentage wordt uitsluitend berekend op basis van de groenten op het menu. Groenten in een gerecht dat 'spaghetti' heet, worden bijvoorbeeld niet meegerekend. Het is daarom aan te raden om namen als "groentewok", "seizoensgroente bijgerecht", "lentegroentesoep", etc. zoveel mogelijk te vermijden. Als je dit toch wil doen, raden we je aan om tussen haakjes aan te geven welke groenten aanwezig zijn in het gerecht.

Vb. 1: Dagmenu: 28/11/2021

Soep 1	<b>Champignonsoep</b>
Soep 2	<b>Preisoep</b>
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	<b>Rodekool</b> 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	<b>Zuurkool</b> met garnituur

Vademecum Good Food-kantine – versie september 2024 - p. 10/69



Bijgerecht 1	Gestoofd <b>witloof</b>
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 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 bijvoorbeeld



dus veel lager in april dan in september. Voor dit verplichte criterium moet alleen de eerste kolom van de tabel worden ingevuld.

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 desserts 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). 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

Als het menu 1 of 2 verschillende maaltijden per dag omvat, moet minstens 1 vegetarische maaltijd per week aangeboden worden.

Voorbeeld van een menu :

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
Schotel 1	Schotel 3	Schotel 5	Vegetarische schotel 7	Schotel 9
Schotel 2	Schotel 4	Schotel 6	Schotel 8	Schotel 10

Si le menu comprend 3 repas différents par jour ou plus, alors au moins un repas végétarien différent est proposé chaque jour de la semaine.

Exemple de menu :

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
Schotel	Schotel	Schotel	Schotel	Schotel
Schotel	Schotel	Schotel	Schotel	Schotel
Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel

#### Toepasbaarheid

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

#### Interpretatie van het criterium

- Een vegetarische maaltijd bestaat uit ingrediënten die niet afkomstig zijn van geslachte dieren (vlees, vis, zeevruchten of gelatine). Deze maaltijd moet evenwichtig zijn en groenten, zetmeelrijk voedsel en een alternatief voor vlees bevatten: peulvruchten, eieren, vegetarische vervangingsmiddelen, enz.
- Een identieke maaltijd die op twee of meer opeenvolgende dagen wordt aangeboden, wordt niet als onderdeel van het menu beschouwd. Het is een alternatief gerecht en valt daarom niet onder dit criterium.
- Het aanbod van de saladbar, de broodjes, de poke bowls of het warm buffet komen niet in aanmerking voor dit criterium.



- Hier is een non-exhaustieve lijst van ingrediënten die kunnen worden gebruikt als vleesvervangers: peulvruchten: sojabonen; groene linzen; rode linzen; mungobonen; azukibonen; witte bonen; spliterwten; kikkererwten; pinda's; tuinbonen ...

Specifiek voor kinderdagverblijven:

Kinderdagverblijven moeten de aanbevelingen van ONE volgen met betrekking tot de samenstelling van vegetarische maaltijden. Zeewier en verwerkte producten (Quorn®, vegetarische hamburgers, enz.) worden niet aanbevolen. Peulvruchten moeten gebruikt worden in aangepaste hoeveelheden voor 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 je veggie-aanbod uit te breiden en je communicatie aan te passen:**

- Raadpleeg de gids "Veggie voor chefs" van ProVeg voor meer recepten en nuttige tips om je veggie aanbod te vergroten. Je vindt veel recepten voor grootkeukens op hun website. Concreet heeft ProVeg een paar tips om je veggie aanbod te vergroten:
  - Varieer zoveel mogelijk in je veggie aanbod en voeg geleidelijk nieuwe ingrediënten toe aan bestaande gerechten. Borden moeten in balans zijn.
  - Zorg voor voldoende en gevarieerde eiwitbronnen: je kunt de bronnen van plantaardige eiwitten gedurende de week variëren, met een voorkeur voor peulvruchten, en kant-en-klare alternatieven houden voor meer uitzonderlijke gelegenheden, zoals bepaalde specifieke recepten (bijvoorbeeld een schnitzel of een hamburger). Dit zal je ook helpen om je voedselkosten te drukken.
  - Als je publiek jonger is, overweeg dan om gerechten uit verschillende wereldkeukens aan te bieden. Voor een ouder publiek kies je voor Belgische klassiekers met een twist.
- Goede communicatie is essentieel om je plantaardig aanbod aantrekkelijker te maken en tegelijkertijd transparant te blijven voor je publiek. Bijvoorbeeld :
  - Plaats veggie opties prominenter op het menu om hun zichtbaarheid te vergroten, en scheid ze niet noodzakelijkerwijs in een aparte sectie
  - Vermijd onaantrekkelijke of generieke namen; gebruik niet het woord "vegetarisch" of "veganistisch" in de naam van het gerecht, maar focus in



plaats daarvan op specifieke en aantrekkelijke ingrediënten die het gerecht karakteriseren.

- Gebruik subtiele symbolen (zoals een V\* of een blaadje) om vegetarische of veganistische gerechten aan te duiden zonder de beschrijving te zwaar te maken
- Markeer vegetarische gerechten als een "duurzame optie", of als dagschotel, of "aanbeveling van de chef" (als het gerecht al positieve feedback heeft gekregen) om hun aantrekkingskracht te versterken.
- Gebruik aantrekkelijke presentatietechnieken voor borden met felle kleuren, verse kruiden en smakelijke porties
- Implementeer stimulerende strategieën, bijvoorbeeld door veggie gerechten als eerste in het buffet te plaatsen of door visuele aanwijzingen te gebruiken om klanten naar duurzame keuzes te leiden
- Neem deel aan campagnes zoals de Veggie Challenge om de deelname van klanten te stimuleren en een positieve context te bieden voor degenen die je veggie aanbod willen ontdekken.
- Als je nog niet eerder vegetarische gerechten aanbod, denk er dan aan om je nieuwe aanbod onder de aandacht te brengen via een positieve en effectieve communicatiecampagne over de impact van vleesconsumptie, de gezondheidsvoordelen van groenten, de eiwitbijdrage van peulvruchten, enz.

Let op: het is niet toegestaan om logo's te gebruiken zoals de V in het V-Label, dat een gedeponeerd handelsmerk is en daarom niet kan worden gebruikt zonder specifieke toestemming.

## 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

**Voedselverspilling moet worden gemeten door een weging waarvan de methodologie duidelijk wordt beschreven.** 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 (bv : 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 (productieresten) **EN** de verspilling als gevolg van de resten op de borden die klanten terugbrengen.

### **Te verstrekken bewijs**

Voeg een foto/kopie van het meetsysteem bij en een tabel met de kosten van de metingen, de analyse en het actieplan.

### **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.

Afval dat niet afkomstig is van voedsel (zoals boterkuipjes, plastic verpakkingen, servetten, enz.) en niet-eetbaar voedselafval zoals groenteschillen, botten, klokhuizen van appels, enz. moeten uitgesloten worden van de maatregelen en gesorteerd worden als bioafval.

- Calculators en gids: raadpleeg de beheertools op de website van Leefmilieu Brussel, waar u een gids over voedselafval en calculators vindt.
- Maak gebruik van de meetdocumenten van de voedselverspilling als bijlage bij dit vademecum en pas ze aan. U kunt hulp vragen aan de Helpdesk 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 bewoners van woonzorgcentra
- 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
- 150 g voor bewoners van woonzorgcentra

\*Het gewicht op het etiket is gebaseerd op de officiële aanbevelingen die beschikbaar zijn in de bronnen. Voor het gewicht van vlees en groente voor peuters (tussen 1 en 3 jaar) worden kinderdagverblijven gevraagd de aanbevelingen van ONE of Kind & Gezin te volgen. Let op: ze worden uitgedrukt in gekookt gewicht. Hier hebben we het over rauwe gewichten. Tijdens het koken gaat 30 tot 40% van het gewicht verloren.

### Toepasbaarheid

Dit criterium geldt niet voor kinderen jonger dan 12 maanden.

### Interpretatie van het criterium

Om de gemiddelde portie vlees per persoon te bepalen, wordt de controle uitgevoerd op basis van het menu van de laatste maand, aankoopfacturen van vlees en receptenkaarten. Hiervoor houdt de controle instantie rekening met:

- aankoopfacturen voor gekookt vlees (bv. kipfilet, worst, kalkoenenschnitzel, biefstuk, enz.)
- en receptfiches voor de bereiding van andere soorten gerechten (bv. Bolognese, stoofvlees, enz.). Maaltijden met een zeer kleine portie vlees worden uitgesloten van de berekening van de gemiddelde vleesportie. Dit zijn gerechten met vlees in hoeveelheden van 70 gram of minder per volwassen portie. Voorbeelden van dergelijke gerechten zijn: pizza met hamblokjes, schotel met ham en meloen, pasta carbonara, quiche Lorraine, enz.

Voor vlees dat botten bevat, wordt het gewicht door de controle instantie gecorrigeerd om het gewicht van de botten te verwijderen (bv. voor kippendijen wordt de splitsing vlees/been geschat op 80%/20%). Tijdens de controle ter plaatse worden ook de voorraden stukken



vlees gecontroleerd. Om de gemiddelde portie groenten per persoon te bepalen, wordt de controle uitgevoerd op basis van de receptkaarten.

Rauwe groenten zoals salade, sla, rucola en rauwe witlof worden niet meegerekend bij de berekening van de gemiddelde portie groenten, omdat ze over het algemeen in kleinere hoeveelheden worden geserveerd dan andere gekookte groenten.

### **Te verstrekken bewijs**

Voeg facturen van vleesaankopen van de afgelopen twee maanden en receptenbladen van de maaltijden van de afgelopen twee weken bij. Voor kinderdagverblijven wordt de ONE-gewichten-poster in de keuken geaccepteerd als bewijs.

### **Advies en hulpmiddelen**

- voor kinderdagverblijven: zie de gids "Wat eet mijn kindje" van Kind en Gezin.
- voor scholen, raadpleeg de « Richtlijnen voor Vlaamse Scholen over Schoolmaaltijden » van het Vlaams Instituut Gezond Leven. Je vindt hier trouwens ook een gids voor gezonde maaltijden op het werk en Richtlijnen voor gezonde warme maaltijden in de hogeschool/universiteit.
- voor rust- en verzorgingstehuizen, raadpleeg de "Guide pour l'élaboration de menus équilibrés, variés et adaptés à destination des MR/MRS".



## Y.6. Informatiecampagne

### criterium

Minstens een keer per jaar, gedurende een periode die voldoende zichtbaarheid garandeert, wordt er een activiteit georganiseerd om het bewustzijn over duurzaam voedsel te vergroten.

### 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) Organisatie van een activiteit om mensen bewust te maken van duurzaam voedsel.

Dit kan in verschillende vormen:

- duurzaam ontbijt; vegetarische proeverij; kook/tuinworkshop, enz.
- één seizoensgroente per maand in de kijker zetten, bv. met een speciale receptenkaart voor consumenten
- biologische week (merk op dat er geen communicatie is over biologische producten zonder specifieke certificering); fairtrade week
- de producent komt zijn groenten van tijd tot tijd rechtstreeks aan de kantine verkopen
- voor scholen: een evenement over voedselverspilling, workshops over vegetarisch koken, vertoning van een film (aangepast voor kinderen) over duurzame voeding, workshops moestuinieren, enz. Op scholen kan de informatiecampagne worden vervangen door een educatief project over duurzame voeding.
- voor kinderdagverblijven: knutselen rond seizoensgroenten, productie van een receptenverzameling, proeven van seizoensfruit en communicatie voor ouders, enz.

Deze activiteit mag niet alleen bestaan uit posters, brochures, folders, enz.

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**

- Voeg informatie toe (screenshot van de communicatie/uitnodiging, poster, foto, enz.) over de activiteit van het vorige jaar
- Voeg foto's toe van de permanente informatie die wordt aangeboden.

### **Advies en hulpmiddelen**

- De pedagogische instrumenten raadplegen die Brussel Leefmilieu ter beschikking stelt
- een themacampagne organiseren door te focussen op een bepaald thema (gezonde voeding, verspilling, nieuw vegetarisch gerecht) en analyseren wat de beste manier is om te communiceren naar uw doelpubliek, zodat de sensibilisering zo doeltreffend mogelijk is Opgelet: communiceer niet over de biologische producten van de kantine als ze niet gecertificeerd zijn.
- wees voorzichtig niet te communiceren over de biologische producten van de kantine tenzij deze gecertificeerd is. Dit is bij wet verboden, behalve met speciale toestemming (bijv. deelname aan de biologische week)
- voor kantines die onderworpen zijn aan openbare aanbestedingen, is het aan te raden om communicatie op te nemen in het bestek. Bekijk de sensibiliseringsaffiches die beschikbaar zijn op de website van Leefmilieu Brussel en bestel ze gratis door contact op te nemen met de informatiedienst.

### **Brochures**

- [Welkom in je Good Food-kantine](#)
- [100 tips om lekker, milieuvriendelijk en gezond te eten \(.pdf\)](#)
- [Goed eten, minder weggooien \(.pdf\)](#)
- [10 tips om gezond te eten met oog voor het milieu\(.pdf\)](#)

### **Affiches**

- [Hier serveren we Good Food – Volwassenen](#)
- [Hier serveren we Good Food - Kinderen](#)



- Eet lokaal en volgens seizoen (.pdf)
- Lokaal en seizoensgebonden eten is goed voor ... (.pdf)

## Andere

- Seizoenskalender met fruit en groenten (.pdf)
- De "toolbox" van het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan
- **de gids van Proveg voor het verbeteren van je plantaardige cateringaanbod**
- Video: Good Food-kantine (voor een volwassen publiek)



## 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 duurzame voeding. Indien meer dan 60% niet tevreden is over een aspect van de aangeboden duurzame voeding, 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 vragenlijst op papier of online, 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**

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.

### **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?



- Zijn de porties die geserveerd worden gepast voor jou (voedselverspilling)?

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: 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

Contacteer gerust de helpdesk om voorbeelden van enquêtes te ontvangen die zijn aangepast aan jouw doelgroep.





## Y.8. Herkomst van het fruit en de groenten

### **Criterium**

Je moet het **land van herkomst** van je groenten en fruit kunnen achterhalen. 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 persoon die verantwoordelijk is voor de bestellingen moet daarom aantonen hoe hij de herkomst kent van het fruit en de groenten die hij bestelt.

### **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 tellen niet mee als biologische producten: desserts (behalve fruit), aromatische kruiden, specerijen, oliën en azijnen die worden gebruikt om gerechten op smaak te brengen.

Brood, eieren, dranken, voorverpakte desserts en andere voorverpakte producten die rechtstreeks aan de consument worden verkocht tellen niet mee als biologische producten, omdat ze al onder de andere criteria vallen.

Oliën die worden gebruikt om maaltijden te bereiden worden geaccepteerd.

**Opmerking:** U mag alleen communiceren over het gebruik van bioproducten indien het bedrijf in kwestie gecertificeerd is door een onafhankelijke instantie (Certisys, Tüv Nord of Food Chain ID). Meer informatie 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 op [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be). Zij hebben een lijst van bioproducenten op hun website.
- Voor Vlaanderen, bezoek de website [Biomijn Natuur.be](http://Biomijn Natuur.be)
- Als je op zoek bent naar een leverancier voor je biologische producten, neem dan gratis contact op met de Good Food B2B facilitator voor informatie
- Je kunt ook leveranciers en producenten vinden in de Good Food directory.



## Y.10. Aankoop van duurzame vis en schaaldieren

### Criterion

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

Als u nog geen duurzame visproducten gebruikt, vergelijk dan uw huidige producten met de prijs van gelijkwaardige duurzame producten die verkrijgbaar zijn bij uw leverancier en kies eerst de producten met het kleinste kostenverschil. Als je van leverancier wilt veranderen, neem dan gratis contact op met de Good Food B2B-facilitator voor informatie.

Als u nog geen duurzame visproducten gebruikt, vergelijk dan uw huidige producten met de prijs van gelijkwaardige duurzame producten die verkrijgbaar zijn bij uw leverancier en kies eerst de producten met het kleinste kostenverschil. Als je van leverancier wilt veranderen, neem dan gratis contact op met de Good Food B2B-facilitator voor informatie.

De kantine mag 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:

- algemene informatie
- aanvraagprocedure MSC

ASC:

- meer informatie

Onafhankelijke organen voor de MSC/ASC-certificering



## Optionele criteria

### A. Milieucriteria

#### A.1. Vegetarische maaltijden

##### Criterium

Pour 2 points :

- Als het menu slechts 1 verschillende maaltijd per dag bevat, dan worden er elke week minstens 2 verschillende vegetarische maaltijden aangeboden.

Voorbeeldmenu:

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
Schotel	Vegetarische schotel	Schotel	Vegetarische schotel	Schotel

- Als het menu 2 verschillende maaltijden per dag bevat, dan wordt er elke dag minstens 1 verschillende vegetarische maaltijd aangeboden.

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
Schotel	Schotel	Schotel	Schotel	Schotel
Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel

- Als het menu 3 of meer verschillende maaltijden per dag bevat, dan wordt er elke dag minstens 1 verschillende vegetarische maaltijd aangeboden, plus 2 extra verschillende vegetarische maaltijden per week.

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
Schotel	Schotel	Schotel	Schotel	Schotel
Schotel	Vegetarische schotel	Schotel	Vegetarische schotel	Schotel
Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel	Vegetarische schotel

Voor 3 punten:

De zaak **biedt alleen vegetarische maaltijden aan.**



## **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.

### **Toepasbaarheid**

Dit criterium is alleen van toepassing op kantines die 's middags broodjes aanbieden.

### **Interpretatie van het criterium**

Veganistisch beleg is beleg dat geen enkel ingrediënt van dierlijke oorsprong (vlees, kaas, boter, melk, eieren ...) bevat. Het kan bestaan uit gegrilde groenten, smeersels gemaakt van peulvruchten en/of groenten zoals hummus, tapenades, etc. Jam, chocolade of andere zoete vullingen worden niet geaccepteerd.

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**

- Zie het artikel van ProVeg over Groentespreads en -vullingen of hun gidsen voor chef-koks.
  - 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.

Aankopen kunnen als rechtstreeks worden beschouwd als de kantine inkoop bij een producentencoöperatie.

### **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 hoeveemelk 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
- Raadpleeg het onlineplatform: leclicloal
- Als je op zoek bent naar nieuwe leveranciers, kun je gratis contact opnemen met de Good Food B2B-facilitator voor informatie.



## A.4. Herkomst van het vers fruit

### **Criterium**

De herkomst (land van 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. Het kan ook worden aangegeven op een uitwisbaar bord.



## A.5. Soep

### **Criterium**

De soep wordt bereid met verse groenten (1<sup>e</sup> 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 1<sup>e</sup> gamma zijn, d.w.z. dat zogenaamde 'vers ingevroren groenten' niet als vers worden aanvaard.

### **Quoting 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.

### **Quoting 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 op het menu 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**

- Raadpleeg de groenten- en fruitkalender van Leefmilieu Brussel.



## 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.

### **Quoting 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 vlees moet minstens één keer per maand op het menu staan. Er mag alleen gekozen worden voor biologisch vlees met een keurmerk dat het dierenwelzijn respecteert. In geen geval mag het conventionele equivalent in de kantine te vinden zijn.

### 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](mailto:info@biowallonie.be) of Bioforum op [info@bioforumvl.be](mailto:info@bioforumvl.be) voor alle vragen omtrent biovlees.
- Als je op zoek bent naar nieuwe leveranciers, kun je gratis contact opnemen met de Good Food B2B-facilitator voor informatie.



## A.10 Biologisch brood

### **Criterium**

Er wordt onder andere biologisch brood aangeboden. 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. Een lijst van bioproducenten staat op de website.
- Voor informatie over biobakkers
- Voor Vlaanderen, bezoek de website [Biomijn Natuur.be](http://Biomijn Natuur.be)
- Als je op zoek bent naar nieuwe leveranciers, kun je gratis contact opnemen met de Good Food B2B-facilitator voor informatie.

## 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. Drinken (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 via [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be). Zij beschikken over een lijst van bioproducenten op hun website.
- Meer informatie over de biolabels.
- Voor Vlaanderen, bezoek de website [Biomijn Natuur.be](http://Biomijn Natuur.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/quoting 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 via [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be). Een lijst van bioproducenten staat op hun website.
- Voor Vlaanderen, bezoek de website [Biomijn Natuur.be](http://Biomijn Natuur.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.



## A.13. Aankoop van duurzame vis of schaaldieren

### Criterion

Ten minste 80% van de financiële waarde van de ingekochte vis-, schaal- en schelpdierproducten is afkomstig van biologische, MSC-, ASC-, Natuurland- en Friends of the sea-labels.

### 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.

### Quoting 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 voor algemene informatie
- hier voor de leveranciers
- ASC: Klik hier voor meer informatie:
- hier voor de leveranciers:
- Zie typebestek duurzame kantine



## 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.

### **Quoting 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.

#### **Quoting 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.



## B.2. Systeem voor voorraadbeheer

### Criterium

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.

### Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op crèches.

### Interpretatie van het criterium

Alleen voldoen aan de minimumvereisten van het FAVV voor voorraadbeheer is niet voldoende. De kantine moet geïnvesteerd hebben in een geautomatiseerd hulpmiddel dat een wekelijks overzicht van de voorraad biedt of een gelijkwaardig papieren register met archivering van minstens 1 maand. De inventaris moet minstens één keer per week worden opgemaakt.

### Quotering van het criterium

1 punt als het voorraadbeheersysteem betrekking heeft op één type voorraad (droog, bevroren of vers). 2 punten als het voorraadbeheersysteem betrekking heeft op meer dan één type voorraad (droog en bevroren of droog en vers of bevroren en vers).

### 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).
- Analyseer het mogelijke succes van deze actie via het tevredenheidsonderzoek.



## 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 (criteria B).

### **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
- Raadpleeg gerust de helpdesk om je te helpen nadenken over je actieplan.



## 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 en kan het actieplan, een aangepaste standaardmaatregel, enz. omvatten.

### **Quoting 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 nieuwsbrief,
  - via een affiche in de kantine, enz.
  - via het intranet



## 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 in warme lijn.

### **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.

### **Quoting 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).
- [Voorbeeldrecepten](#) anti-voedselverspilling (website in het Frans).



## 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 voedselschenken (bijvoorbeeld de Schenkingsbeurs).



## 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)

#### **Toepasbaarheid**

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.

#### **Te verstrekken bewijs**

Voeg facturen van vleesaankopen van de laatste twee maanden en receptenbladen van de laatste twee weken bij (indien beschikbaar).

#### **Advies en hulpmiddelen**

- Raadpleeg de gids van de Good Food-kantines p.119
- Raadpleeg het typebestek duurzame kantine



## C.2. Gemiddelde portie groenten

### Criterium

De gemiddelde portie groenten (rauw) van het dagmenu is meer dan:

Voor 1 extra punt:

- 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 3 en 6 jaar)

Voor 2 extra punten:

- 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 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

Zie *hoger* verplicht criterium Y5.

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

Voeg receptfiches van de afgelopen twee weken bij.

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





### 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.

#### **Quoting 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 het advies van ProVeg over hoe je het aanbod van je groente(eiwit)saladebar kunt uitbreiden of hun gidsen voor chef-koks.

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; volkoren pasta; 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.

#### **Quoting 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: Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable of Fair for life.

### **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.
- Voor Brussel-Wallonië: voor alle vragen over bio, neem contact op met Biowallonie via [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be). Er staat een lijst van bioproducenten op hun website.
- Voor meer informatie over de labels.



## 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: alle bio-certificaten, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable of Fair for life.

### **Toepasbaarheid**

Dat criterium is niet van toepassing op kinderdagverblijven 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.

### **Quoting 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.

- Als de kantine 3 biologische en/of Fair Trade frisdranken/fruitsappen aanbiedt, krijgt ze 1 punt.
- Als het drankenassortiment 100% biologisch en/of Fair Trade is, krijgt 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.
- Voor Brussel-Wallonië: voor alle vragen over bio, neem contact op met Biowallonie via [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be). Binnenkort zal een lijst van bioproducenten op deze website worden gepubliceerd.
- Voor meer informatie over de labels.



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

### Criterion

De kantine biedt ten minste 3 voorverpakte desserts of 100% van de voorverpakte desserts zijn biologisch en/of fairtrade gecertificeerd.

De volgende labels worden aanvaard: alle bio-certificaten, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable of Fair for life.

### Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op kinderdagverblijven of kantines die geen voorverpakte desserts hebben.

### Interpretatie van het criterium

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

Dit geldt niet voor de snoepautomaten buiten de kantine.

### Quoting van het criterium

Als de kantine 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 actieplannen (met timing) voorstellen, zoals: wijziging van het broodjesaanbod naar meer veganistische broodjes, duurzame en gezonde snacks toevoegen aan de toonbank, de lengte van de maaltijd veranderen om het tijdslot te verlengen, enz.

#### **Quoting 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. Activiteiten om het bewustzijn rond duurzaam voedsel te vergroten

### **Criterium**

Er zijn het afgelopen jaar minstens twee bewustmakingsactiviteiten rond duurzame voeding georganiseerd, naast de verplichte activiteit (bv. proeverij, deelname aan de bioweek, week van de fair trade, voor de schijnwerpers brengen van bepaalde thema's zoals seizoensproducten, voedselverspilling, lokale producten, enzovoort).

### **Toepasbaarheid**

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

### **Interpretatie van het criterium**

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

### **Quotering van het criterium**

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

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

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

### **Te verstrekken bewijs**

Voeg informatie bij (uitnodiging, poster, actie, etc.) over de activiteiten die in het afgelopen of lopende jaar zijn uitgevoerd.

### **Advies en hulpmiddelen**

- Neem deze activiteiten op in de specificaties
- Zie criterium Y.6 voor voorbeelden van activiteiten.



## 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/quoting 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
- Potagetoit
- Le début des haricots:
- Skyfarms
- La Ferme Nos Pilifs
- Good Food-portaal





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

Groep:

	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
Datum					
Restjes op borden In emmer					
Meest weggegooid 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
Soep	Datum					
	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
<b>Datum</b>						
<b>Baby's 1</b>	Bereide hoeveelheid					
	Overgebleven pap					
	Bereide hoeveelheid					
<b>Groep 1</b>	Vlees/vis					
	Groenten					
	Zetmeel-producten					



<b>Groep 2</b>	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 weggegooid voedingsmiddel

Invulvoorbeeld:

	<b>Maandag</b>
Datum	26/10/2018
Restjes op borden In emmer	1500 ml
Meest weggegooid voedingsmiddel	Vis (zalm)

Wij danken u voor uw deelname.

De directie

