



Inleiding	4
X. Wettelijke verplichtingen	7
X. 1. FAVV	7
X. 2. Afvalsortering	7
X.3. Communicatie over bio	8
Y. Verplichte criteria	9
Y.1. Seizoensgroenten	9
Y.2. Vers seizoensfruit	13
Y.3. Vegetarische maaltijden.....	14
Y.4. Systeem voor het jaarlijks meten van de voedselverspilling	17
Y.5. Frequentie aanbod vlees met een hoge milieu-impact.....	19
Y.6. Informatiecampagne	21
Y.7. Tevredenheidsenquête	24
Y.8. Herkomst van het fruit en de groenten	26
Y.9. Biologische producten.....	27
Y.10. Aankoop van duurzame vis en schaaldieren	29
Optionele criteria	31
A. Milieucriteria	31
A.1. Vegetarische maaltijden.....	31
A.2. Veganistisch broodbeleg.....	33
A.3. Rechtstreekse bevoorrading bij de producent.....	34
A.4. Herkomst van het vers fruit.....	35
A.5. Soep	36
A.6. Belgische herkomst op de kaart.....	37
A.7. Seizoensgroenten	38
A.8. Saladbar	39
A.9. Gebruik van biologisch vlees of vlees van dieren gekweekt in diervriendelijke omstandigheden.....	40
A.10 Biologisch brood	41
A.12. Verse en/of biologische eieren.....	42
A.13. Aankoop van duurzame vis of schaaldieren	44
A.14. Afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen en geleverde maaltijden	45
A.15. Vers seizoensfruit	46



A16: Peulvruchten en granen	46
B. Criteria ter voorkoming van voedselverspilling	48
B.1. Gebruik van receptfiches	48
B.2. Systeem voor voorraadbeheer	49
B.3. Dagelijkse follow-up van de bestellingen van maaltijden	50
B.4. Aanbod van kleine porties.....	51
B.5. Actie om voedselverspilling te vermijden	52
B.6. Systematische meting van de voedselverspilling	53
B.7. Communicatie over de voedselverspilling	54
B.8. Hergebruik van voedselresten	55
B.9. Voedseldonatie	56
C. Criteria voor een evenwichtig bord	57
C.1. Gemiddelde portie vlees	57
C.2. Frequentie vlees met een hoge milieu-impact	59
C.3. Aanbod van plantaardige eiwitten in de saladbar	60
D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts	61
D.1. Kraantjeswater.....	61
D.2. koffie/bananen/thee uit eerlijke handel	63
D.3. Frisdranken en vruchtensappen met biocertificaat en/of uit eerlijke handel...	64
D.4. Voorverpakte desserts met bio-certificaat en/of uit eerlijke handel	65
E. Aanvullende criteria	66
E.1. Acties ingevoerd naar aanleiding van de enquête	66
E.2. Activiteiten om het bewustzijn rond duurzaam voedsel te vergroten.....	67
E.3. Teelt van tuinkruiden en/of groenten.....	68



Inleiding

Noot vooraf: De criteria voor het kantenlabel 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.

Belangrijke opmerking: het vademecum (en zijn eventuele wijzigingen) wordt elk jaar in januari gepubliceerd op het Good Food portaal van Leefmilieu Brussel. De wijzigingen zijn van toepassing tot januari van het daarop 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:

- 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 OF de interne gebruikers van de kantine hebben een financieel voordeel t.o.v. het externe publiek..

2) Eén maaltijd per dag: 's middags

Aangezien kantines een dienst verlenen aan collectieve voorzieningen die actief zijn tijdens de dagelijkse openinguren, 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) Beperkt aanbod

Een kantine beheert grote hoeveelheden maaltijden, wat een beperkt aanbod met zich meebrengt. Restaurants hebben over het algemeen een uitgebreidere kaart.

In de praktijk

Als je een aanvraag wilt indienen, stuur dan een e-mail naar helpdeskantine@environnement.brussels. We nemen dan contact met je op om je de documenten te sturen die je nodig hebt voor je kandidatuur en je toegang te geven tot je gedeelde dossier.

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 kan bestaan uit 1 of meerdere dagschotels per middag, saladbar, broodjes en desserts. De dagschotel is in de regel een warme maaltijd en mag enkel uitzonderlijk 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 er geen recente inspectie is geregistreerd op Foodweb, wordt het criterium als conform beschouwd. 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

Het erkennings- of vergunningsnummer van de kantine vermelden.

Als op Foodweb de vermelding “Te verbeteren” staat: bezorg het inspectierapport van het FAVV dat na deze vermelding is opgesteld met een beoordeling “Gunstig” of “Gunstig met opmerkingen”.

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 via een contract met de gemeente, kan een attest van de gemeente worden aanvaard bij gebrek aan een specifiek contract voor de kantine.



Tips en hulpmiddelen

- Raadpleeg de tips en hulpmiddelen van Leefmilieu Brussel om u te helpen bij het beheer van uw bioafval, keukenafval en voedselafval.

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 van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Minimumpercentages seizoengroenten:

Maand	Verplicht	1 punt	2 punten
Januari	30%	45%	60%
Februari	30%	45%	60%
Maart	30%	35%	40%
April	20%	25%	30%
Mei	30%	35%	40%
Juni	50%	60%	70%
Juli	70%	80%	90%
Augustus	80%	90%	100%
September	80%	90%	100%
Oktober	60%	75%	90%
November	45%	55%	70%
December	30%	45%	60%
Op 1 jaar	46%	62%	68%

Het percentage wordt berekend door de controleur op basis van het menu en 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	Champignonsoep
Soep 2	Preisoep
Voorgerecht	Avocado met surimi
Gerecht 1	Parmentier met tarwe, geitenkaas en vergeten groenten
Gerecht 2	Huisgemaakte pizza met kip en raketsla
Bijgerecht 1	Gestoomde vergeten groenten
Bijgerecht 2	Rodekool met appel

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

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

Het percentage seizoensgroenten voor die dag bedraagt dus 100%.

Vb. 2: Dagmenu: 27/02/2021

Soep 1	Tomaat
Soep 2	Aziatisch met tofu
Voorgerecht	Tomaat-garnaal
Gerecht 1	Waterzooi van quorn met seizoensgroenten
Gerecht 2	Zuurkool met garnituur



Bijgerecht 1	Gestoofd witloof
Bijgerecht 2	Groentejulienne

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

In dit criterium worden desserts op basis van seizoensfruit gewaardeerd, met als belangrijkste ingrediënt vers fruit in de vorm van hele vruchten, compotes, smoothies of fruitsalades op basis van minimaal één seizoensfruit.

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

Voor crêches worden tussendoortjes beschouwd als desserts. Deze fruitdesserts/tussendoortjes kunnen, voor crêches, 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.

Advies en bronnen

N.B. De (Franstalige) AVIQ beveelt in haar richtlijnen voor bewoners van woonzorgcentra aan om minstens 10 stuks vers fruit per maand op het menu te zetten. De AVIQ stelt ook



voor om gekookt fruit (compote, op siroop of in sap) te beperken tot maximaal 4 keer per 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

Als het menu 3 of meer verschillende maaltijden per dag omvat, wordt er elke dag van de week minstens één verschillende vegetarische maaltijd aangeboden.

Voorbeeldmenu:

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



Voorbeeld van een specifiek menu voor woonzorgcentra en verzorgingstehuizen:

Januari	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
Dagschotel	Knolselders oep	Butternutsoep	Pastinakens oep	Kervelsoep	Uiensoep	Rapensoep	Pompoenvelouté
	Vlaamse stoofpot, wortelen, frietjes	Varkenskarbonade, kaassaus, groene kool, rijst	Kalkoenfilet, prei, aardappelpuree	Lasagne met bolognesesaus (tomaten, wortelen, champignons) en linzen	Lengfilet, spinazie, krieltjes	Gehaktbrood, braadjus, stoofpotje met spruitjes	Kipfilet op Brabantse wijze, witloof, aardappelnootjes
Alternatieve maaltijd	Kipfilet, Vichy-wortelen, aardappelpuree						
Vegetarisch alternatief	Omelet met fijne kruiden, prinsessenbonen, aardappelen natuur						

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; veldbonen, gele eiwithoudende erwten, hummus, tofu ...
 - Die kunnen worden gecombineerd met volkoren granen: amarant, haver, bulgur, kleine spelt, farro, kamut, maïs, gierst, gerst, parelgerst, quinoa, sorghum, rijst, boekweit, rogge, enz.



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
- Vul het gemiddelde aantal vegetarische maaltijden dat per dag wordt geserveerd in op het tabblad 'presentatie' van het Excel-kandidatuurformulier.

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 aanbood, 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 moet een systeem worden ingevoerd om jaarlijks de voedselverspilling te meten gedurende een periode die representatief is voor het aantal bezoekers en de samenstelling van de gerechten.

- Voor kantines die beleverd worden, moet de meting gedurende **minimaal één week per jaar** worden uitgevoerd.
- **Voor kantines in eigen beheer, moet de meting gedurende minimaal twee weken per jaar worden uitgevoerd.**

De verzamelde gegevens moeten worden geanalyseerd en moeten leiden tot een concreet actieplan om voedselverspilling tegen te gaan.

De metingen moeten zijn uitgevoerd in het afgelopen jaar vanaf de datum van indiening van het aanvraagdossier.



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 elk jaar (gedurende de hele labelperiode) in kilogram worden ingevoerd.

De meting van voedselverspilling moet betrekking hebben op twee posten: verspilling als gevolg van niet-geserveerde maaltijden (productieresten) EN verspilling als gevolg van restjes op borden (teruggebrachte borden).

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

Geef de maatregelen in kg aan in het tabblad 'voedselverspilling' van het Excel-document bij de aanvraag op het moment van de aanvraag en in het tabblad 'monitoring' elk jaar na de certificering, en voeg de analyse en het actieplan toe aan het dossier.

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 de maatregelen te ontwikkelen, te analyseren en/of het actieplan op te stellen.



Y.5. Frequentie aanbod vlees met een hoge milieu-impact

Criterium

Als vlees met een hoge milieu-impact wordt beschouwd: rund-, lams-, schapen- en kalfsvlees, met uitzondering van gehakt*.

Het mag slechts beperkt worden geserveerd, waarbij de maximale frequentie varieert volgens het doelpubliek:

- Volwassenen: **maximaal 4 tot 6 keer over 28 dagen**
 - Indien 1 warme schotel per dag (elke dag verschillend): maximaal 4 maaltijden over 28 dagen;
 - Indien 2 of meer verschillende warme gerechten per dag: maximaal 6 maaltijden over 28 dagen en maximaal 12 maaltijden over 28 dagen voor gegrild vlees.
- **Kinderdagverblijven: maximaal 4 keer over 28 dagen**
- **Scholen: maximaal 2 keer verdeeld over 16 of 20 dagen**
- **Woonzorgcentra en verzorgingstehuizen: maximaal 5 keer in 28 dagen.**

Bovendien moet **de soort vlees** (bijv. kalfsvlees, varkensvlees, rundvlees, kalkoen, kip, enz. - met uitzondering van gehakt) **op het menu worden gespecificeerd**, zodat het kan worden gecontroleerd.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Elke bereiding van gehakt vlees, inclusief worstjes, gehaktbrood, vogels zonder kop, etc., wordt beschouwd als gehakt vlees.

De maximale frequenties worden berekend a rato van het aantal dagen dat de kantine in de kalendermaand (januari, februari, enz.) geopend is.

Om de frequentie van vlees met een hoge milieu-impact te bepalen, wordt de controle uitgevoerd op basis van de menu's en aankoopfacturen van de laatste 2 maanden.

Tijdens de inspectie ter plaatse worden ook voorraden vlees met een hoge milieu-impact gecontroleerd.



Te verstrekken bewijs

- menu's van de voorbije 2 maanden
- Aankoopfacturen vlees van de laatste 2 maanden

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

Ten minste één keer per jaar, en gedurende een periode die voldoende zichtbaarheid garandeert, moet een bewustmakingsactiviteit rond duurzame voeding worden georganiseerd.

Bovendien moet er het hele jaar door minstens één permanente voorlichtingscampagne (affiche, folder, visueel materiaal, enz.) beschikbaar zijn. Deze campagne moet verband houden met een van de thema's van duurzame voeding.

De activiteiten en campagnes die in aanmerking worden genomen, moeten in jaar voorafgaand aan de datum van indiening van het aanvraagdossier zijn uitgevoerd.

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, beschrijving, enz.) over de activiteit van het vorige jaar. Vermeld daarbij ook de datum van de activiteit.
- 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).

Het onderzoek mag op de datum van indiening van het aanvraag- of verlengingsdossier niet ouder zijn dan drie jaar.

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?

Vademecum Good Food-kantine – versie januari 2026 - p. 24/73



- 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.

Van de 8 biologische producten moeten minstens 2 biologische producten uit de volgende categorieën komen: minstens 2 biologische granen, minstens 2 biologische groenten en minstens 2 biologische peulvruchten + 2 producten uit een categorie naar keuze.

Al deze producten worden minstens 12 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:

- aromatische kruiden, specerijen, oliën en azijnen die worden gebruikt om gerechten op smaak te brengen
Oliën voor de bereiding van de maaltijden worden wel aanvaard
- Brood, eieren, vlees, dranken, voorverpakte desserts (waaronder yoghurt), bananen, thee en koffie worden niet in aanmerking genomen omdat ze via de optionele criteria worden meegerekend.

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. Zij hebben een lijst van bioproducenten op hun website.
- Voor Vlaanderen, bezoek de website Biomijnnatuur.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

Criterium

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

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Dit criterium geldt voor alle categorieën van vis en schaaldieren, of ze nu vers, diepgevroren, ingeblikt enz. zijn.

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.



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

Voor 2 punten :

- 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 niet van toepassing op woonzorgcentra en verzorgingstehuizen.

Interpretatie van het criterium

Cf. Supra Verplicht criterium Y3.

Quoting 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.

Quoting 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, een Belgische producentencoöperatie of een leverancier die in de Good Food-gids staat vermeld in de categorie verwerker en/of producent.

De producten moeten minstens 6 keer per jaar op het menu staan.

Toepasbaarheid

Dit criterium is op alle kantines van toepassing.

Interpretatie van het criterium

Verwerkte producten worden alleen in aanmerking genomen als alle ingrediënten lokaal door de producent worden geproduceerd of als de leveranciers in de Good Food-gids staan vermeld.

In het geval van een coöperatie worden punten toegekend op basis van het aantal producenten waar de producten worden gekocht.

Quoting van het criterium

- 1 tot 4 producten: 1 punt
- 5 producten of meer: 2 punten
- Meer dan 10 producten: 3 punten

Te verstrekken bewijs

Facturen die overeenkomen met de aankoop van deze producten in het afgelopen jaar.

Advies en hulpmiddelen

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

- Beginnen met 1 tot 2 producten
- Raadpleeg de [Good Food gids](#)
- [Raadpleeg het onlineplatform lecliclocal](#)
- 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.

Quoting 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 (1e assortiment: vers en onbewerkt, behalve eventueel gewassen) en zonder toevoeging van ingrediënten die glutamaat bevatten (E621 tot E625).

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

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

Quotering van het criterium

- Als de soep geen glutamaat bevat: 1 punt
- Als de soep vers is en zonder glutamaat: 2 punten

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 oorsprong van de belangrijkste producten wordt vermeld:

- op de menu's of op de achterkant van de menu's
- of op een ander display in de kantine (bord, uithangbord, enz.).

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Onder hoofdingrediënten verstaan we de basisingrediënten van het gerecht (vlees-gevogelte-vis-eieren-peulvruchten-plantaardige alternatieven / granen / groenten). Kruiden, specerijen en vetten zijn dus geen hoofdingrediënten.

Als de Belgische herkomst van de producten wordt aangegeven op een bord of ander display in de kantine, moet een lijst worden verstrekt van alle Belgische producten die gedurende de hele maand worden geserveerd.

Quotering van het criterium

2 punten

Te verstrekken bewijs

- Geen (controle aan de hand van de menu's van de laatste twee maanden of tijdens de audit ter plaatse)

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.

Het aantal punten dat voor dit criterium wordt toegekend, komt overeen met het gemiddelde van de resultaten die zijn behaald over de twee maanden van de geanalyseerde menu's. Bijvoorbeeld: 0 punten in juni en 2 punten in juli → Gemiddelde voor het criterium: 1 punt. Als het gemiddelde tussen 1 en 2 punten ligt, kan een extra maandmenu worden gevraagd om te beslissen tussen 1 of 2 punten.

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 meest recente versie van de kalender van plaatselijk geteelde seizoensgroenten en -fruit van Leefmilieu Brussel.



A.8. Saladbar

Criterium

De saladbar bestaat voor een bepaald percentage uit seizoensgroenten en/of bevat minimaal 2 bereidingen op basis van peulvruchten en/of 2 bereidingen op basis van granen.

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

- Als het percentage seizoensgroenten van de saladbar (de jongste 12 maanden) zich in de kolom “1 punt” van de tabel met minimumpercentage voor seizoensgroenten bevindt: 1 punt
- Als het percentage seizoensgroenten van de saladbar (de jongste 12 maanden) zich in de kolom “2 punten” van de tabel met minimumpercentage voor seizoensgroenten bevindt: 2 punten
- Als de saladbar ten minste 2 bereidingen op basis van peulvruchten bevat: 1 punt.
- Als de saladbar ten minste 2 bereidingen op basis van granen bevat: 1 punt.

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 of Bioforum op 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 in dat geval 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 Biomijnnatuur.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: van 8 t.e.m. 30 ingrediënten
- Volgens het percentage van producten: van 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: van 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. Zij beschikken over een lijst van bioproducenten op hun website.
- Meer informatie over de biolabels.
- Voor Vlaanderen, bezoek de website 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

- Als alle eieren vers zijn en uitsluitend afkomstig zijn van scharrelkippen (code 1) of biologisch zijn maar niet vers (diepvriesomelet, gepasteuriseerde vloeibare eieren, hardgekookte eieren, enz. *) : 1 punt.
- **Als alle eieren vers en biologisch zijn (code 0) : 2 punten.**

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.

* Opgelet: het gaat hier om eieren waarmee gekookt wordt. Het gaat hier niet om eieren die in aangekochte bereidingen zitten zoals 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. Een lijst van bioproducenten staat op hun website.
- Voor Vlaanderen, bezoek de website 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

Criterium

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

Dit criterium geldt voor alle categorieën van zeeproducten, of ze nu vers, diepgevroren, ingeblikt enz. zijn.

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 facturen voor vis en schaaldieren van de voorbije 2 maanden toevoegen. Duidelijk aanduiden 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: <https://www.msc.org/be>
- MSC gecertificeerde leveranciers
- ASC: Klik hier voor meer informatie:
- ASC gecertificeerde leveranciers



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

- als in de kantine of de keuken die de maaltijd levert geen gebruik wordt gemaakt van afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen: 1 punt
- als de kantine geen afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen gebruikt en de productiekeuken zich op dezelfde locatie bevindt als de kantine: 2 punten

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 slechts 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.

A16: Peulvruchten en granen

Criterium

De kantines bieden elke kalendermaand (januari, februari, maart, enz.) in hun warme maaltijden het volgende aan:

- minstens 2 verschillende soorten peulvruchten **en**
- minstens 3 verschillende soorten granen

Toepasselijkheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.



Interpretatie van het criterium

De in aanmerking genomen peulvruchten en granen moeten worden verwerkt in warme gerechten (met uitzondering van de salad bar).

Het begrip "soort" peulvrucht/graan betekent een precieze benaming van het ingrediënt. Voorbeeld: groene linzen en gele linzen worden als twee verschillende soorten beschouwd.

De precieze benamingen van peulvruchten en granen moeten duidelijk op de menu's worden vermeld. Algemene formuleringen worden niet aanvaard.

Bijvoorbeeld:

- Bolognese met peulvruchten → Niet aanvaard
- Bolognese met groene linzen → Aanvaard

De verschillende pastavormen (bijv. penne, farfalle, schelpjes) worden dan weer beschouwd als één en hetzelfde graanproduct ("pasta").

Het criterium wordt beoordeeld op basis van de volledige kalendermaanden waarin de kantine in bedrijf is. Maanden waarin schoolvakanties vallen, worden niet meegerekend.

Niet-exhaustieve lijst met voorbeelden van peulvruchten en granen:

- Peulvruchten: groene linzen, blonde linzen, koraallinzen, kikkererwten, rode bonen, witte bonen, kikkererwten, spliterwten, enz.
- Granen: rijst, pasta, quinoa, bulgur, gerst, gierst, boekweit, enz.

.

Beoordeling van het criterium

2 punten.

Te verstrekken bewijs

Voeg de menu's van de afgelopen twee maanden toe.



B. Criteria ter voorkoming 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 minstens een wekelijkse controle van de verse producten in voorraad mogelijk en minstens een maandelijkse opvolging voor droge en diepgevroren producten in stock.

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

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

Te verstrekken bewijs

Geen (wordt ter plaatse gecontroleerd)

Advies en hulpmiddelen

- informeer je over de modellen van voorraadbeheer.
- Maak een gebruiksvriendelijke Excel-tool die elke dag wordt ingevuld.



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

- Als de prognose van de te bereiden maaltijden gebaseerd is op statistieken (productie min of meer gelijk aan het aantal maaltijden): 2 punten.
- Als het bestelsysteem nauwkeurig is (bestellingen = productie): 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, ...).

Quoting 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. De metingen moeten zijn uitgevoerd in jaar voorafgaand aan de datum van indiening van het aanvraagdossier. 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.

Quoting van het criterium

2 punten

Te verstrekken bewijs

Cf. Supra Verplicht criterium Y4.

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.

Quotering van het criterium

2 punten

Te verstrekken bewijs

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

Advies en hulpmiddelen

- Deze communicatie moet worden opgenomen in het bestek indien de kantine werkt met overheidsaanbestedingen
- Voorbeelden van communicatie:
 - via de 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.

Quotering van het criterium

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

Te verstrekken bewijs

Geen (controle via de audit ter plaatse)

Toepasselijk advies van het criterium

- Bv. oud brood verwerken (tot paneermeel) of gekookte groenten gebruiken (als basis voor soep).
- [Voorbeeldrecepten](#) anti-voedselverspilling (website in het Frans).



B.9. Voedseldonatie

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 vlees (rauw) in maaltijden is minder dan of gelijk aan*:

- 120 g voor kinderen vanaf 12 jaar en volwassenen
- 130 g voor bewoners van woonzorgcentra
- 100 g voor "grote" lagere schoolkinderen (kinderen tussen 9 en 12 jaar)
- 70 g voor "kleine" lagere schoolkinderen (kinderen tussen 6 en 8 jaar)
- 50g voor jonge kinderen (tussen 3 en 6 jaar)

*De grammages die het label hanteert zijn gebaseerd op de officiële aanbevelingen die beschikbaar zijn in verschillende betrouwbare bronnen. Voor vleesgrammages voor peuters (tussen 1 en 3 jaar) worden kinderdagverblijven geadviseerd de aanbevelingen van de ONE of Kind & Gezin te volgen. **Let op:** ze worden uitgedrukt in gekookte gramgewichten. We hebben het hier over rauwe gewichten. Tijdens het koken is er een gemiddeld verlies van 34% van gekookt gewicht naar rauw gewicht.

Toepasbaarheid

Dit criterium is niet van toepassing op kinderen jonger dan 12 maanden.

Quotering van het criterium

3 punten

Interpretatie van het criterium

Om de gemiddelde vleesportie per persoon te bepalen, wordt de controle uitgevoerd op basis van het menu van de laatste maand, de facturen voor vleesaankopen en de receptkaarten. Hiervoor houdt de controleinstantie rekening met :

- Aankoopfacturen voor vleeswaren (bv. kipfilet, worst, kalkoenschnitzel, biefstuk, enz.) en
- Technische fiches voor de bereiding van andere soorten gerechten (bijv. bolognese, karbonades, enz.).

Maaltijden die een zeer kleine portie vlees bevatten, 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 met botten wordt het gewicht door het controleorgaan gecorrigeerd om het gewicht van de botten te verwijderen (bijv. voor kippendijen wordt de verdeling vlees / botten geschat op 80% / 20%).

Tijdens inspecties ter plaatse worden ook voorraden stukken vlees in gecontroleerd.

Bij het controleren van kantines en centrale keukens, als de receptbladen of productiedossiers een vleesgewicht in gekookt gewicht vermelden, moet een conversiefactor van 1,34 worden gebruikt om het om te zetten naar rauw gewicht. Deze factor, die is vastgesteld op basis van de 'Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires van de Conseil Supérieur d'Hygiène', weerspiegelt het waterverlies door koken. Als een volwassen portie bijvoorbeeld 120 g gekookt vlees bevat, moet deze omrekeningsfactor worden toegepast, wat een rauw gewicht oplevert van 161 g ($120 \times 1,34$), wat overeenkomt met een toename van 34% om rekening te houden met dit verlies.

Te verstrekken bewijs

Voeg de facturen van de vleesaankopen van de laatste twee maanden en de receptenbladen van de laatste twee weken bij.

Voor kinderdagverblijven worden de ONE grams-poster in de keuken geaccepteerd als bewijs.



C.2. Frequentie vlees met een hoge milieu-impact

Criterium

Als vlees met een hoge milieu-impact wordt beschouwd: runds-, lams-, schapen- en kalfsvlees exclusief gehakt*.

Deze soorten worden maximaal een aantal keer geserveerd naargelang het doelpubliek:

- **Volwassenen: maximaal 2 tot 6 keer gedurende 28 dagen**
 - Indien 1 verschillend warm gerecht per dag: maximaal 2 maaltijden over 28 dagen;
 - Indien 2 of meer verschillende warme gerechten per dag: maximaal 3 maaltijden over 28 dagen en maximaal 6 maaltijden over 28 dagen voor gegrild vlees.
- **Crèches: maximaal 2 keer per 28 dagen**
- **Scholen: maximaal 1 maaltijd over 16 of 20 dagen**
- **Woonzorgcentra en verzorgingstehuizen: maximaal 4 keer gedurende 28 dagen**

Toepasbaarheid

Dit criterium geldt voor alle kantines.

Interpretatie van het criterium

Elke bereiding van gehakt vlees, inclusief worstjes, gehaktbrood, vogels zonder kop, etc., wordt beschouwd als gehakt vlees.

De maximale frequenties worden berekend a rato van het aantal dagen dat de kantine in de kalendermaand (januari, februari, enz.) geopend is.

De frequentie bepalen van vlees met een hoge milieu-impact, gebeurt op basis van de menu's en de facturen voor vleesaankopen van de afgelopen twee maanden.

Tijdens de inspectie ter plaatse worden ook voorraden vlees met een hoge milieu-impact gecontroleerd.

Quotering van het criterium

2 punten



Te verstrekken bewijs

- Menu's van de laatste 2 maanden
- Aankoopfacturen van de laatste 2 maanden

C.3. Aanbod van plantaardige eiwitten in de saladbar

Criterium

De saladbar (koud en/of warm) biedt elke dag een vegetarisch aanbod met ten minste twee verschillende ingrediënten die een belangrijke bijdrage leveren aan de inname van plantaardige eiwitten, zodat gasten een vegetarisch gerecht kunnen samenstellen uit ingrediënten die in zelfbediening beschikbaar zijn.

Wanneer dit aanbod zowel peulvruchten als volkoren granen omvat, zorgt het voor een complementariteit van eiwitten, wat recht geeft op meer punten.

Deze ingrediënten kunnen afzonderlijk worden aangeboden of gecombineerd in een eenvoudige bereiding (bijvoorbeeld een salade van linzen en bulgur), die alleen op smaak wordt gebracht met kruiden en/of oliën.

Toepasbaarheid

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

Interpretatie van het criterium

Voor dit criterium worden ingrediënten van plantaardige oorsprong met een eiwitgehalte van ten minste 10 g eiwit per 100 g rauw of droog product beschouwd als ingrediënten die een significante bijdrage leveren aan de inname van plantaardige eiwitten.

Dit omvat met name: peulvruchten, volkoren granen en bepaalde verwerkte plantaardige bereidingen (tofu, seitan, tempeh, enz.).

Worden in het kader van dit criterium niet beschouwd als een significante bijdrage aan de inname van plantaardige eiwitten (niet-uitputtende lijst): brood (wit 7 g/100 g), witte rijst (7 g/100 g), erwten (5 g/100 g), polenta (8 g/100 g).

Voorbeelden:

Bakje linzen + bakje gemarineerde tofu → 1 punt

Bakje kikkererwten + bakje bulgur → 2 punten

Bakje salade met rode bonen en quinoa → 2 punten

Bakje seitanblokjes + bakje pompoenpitten → 1 punt



Quotering van het criterium

1 punt: vegetarisch aanbod met ten minste twee verschillende ingrediënten die een belangrijke bijdrage leveren aan de inname van plantaardige eiwitten, met uitzondering van de combinatie peulvruchten + volkoren granen

2 punten: vegetarisch aanbod met ten minste één peulvrucht en één volkoren graan, waardoor de eiwitten elkaar aanvullen

De punten zijn niet cumuleerbaar.

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

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.

Quoting van het criterium

- Als thee en koffie fairtrade zijn: 1 punt
- Als bananen fairtrade zijn: 1 punt
- Als thee, koffie en bananen fairtrade zijn: 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. Er staat een lijst van bioproducenten op hun website.
- Meer informatie over de labels.



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

Criterium

De kantine biedt frisdranken en vruchtensappen met biocertificaat en/of uit eerlijke handel aan die gekocht werden bij een handelaar uit de Good Food gids (categorie 'verwerker' en/of 'producent').

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 en scholen uit het basisonderwijs.

Interpretatie van het criterium

Het criterium geldt niet voor de drankautomaten buiten de kantine.

Quoting van het criterium

- Als de kantine geen frisdranken of vruchtensappen aanbiedt*: 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 of de producent is opgenomen in de Good Food gids: 1 punt.
- Als het drankenassortiment 100% biologisch en/of Fair Trade is of de producent is opgenomen in de Good Food gids: 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. Binnenkort zal een lijst van bioproducenten op deze website worden gepubliceerd.
- Leer informatie over de labels.



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

Criterium

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.

Quotering 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, in de schijnwerpers zetten van bepaalde thema's zoals seizoensproducten, voedselverspilling, lokale producten, enzovoort).

Deze activiteiten moeten in het jaar voorafgaand aan de datum van indiening van het aanvraagdossier zijn uitgevoerd.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie van het criterium

De activiteit uitgevoerd voor het verplichte criterium (Y.6) telt uiteraard niet meer mee voor dit criterium.

Quotering van het criterium

- als de kantine 2 bijkomende activiteiten per jaar organiseert: 1 punt.
- als de kantine 4 bijkomende activiteiten per jaar organiseert: 2 punten.
- als de kantine 6 of meer activiteiten bijkomende campagnes per jaar organiseert: 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.

OF de kantine heeft een moestuin die jaarlijks wordt onderhouden.

Toepasbaarheid

Dit criterium is van toepassing op alle kantines.

Interpretatie

Onder "jaarlijks onderhouden" wordt verstaan:

- Tijdens de actieve teeltperiode (mei-oktober) moeten er minimaal 5 verschillende levende planten zichtbaar zijn, waaronder kruiden en/of groenten, en mag er vrijwel geen onkruid aanwezig zijn.
- Tijdens de maanden waarin de moestuin niet in gebruik is (november-april), is er minimaal minimaal 1 levende plant zichtbaar, waaronder kruiden en/of groenten, en is onkruid grotendeels afwezig.

Quoting van het criterium

- als de kantine zelfgeteelde kruiden gebruikt: 1 punt.
- als de kantine zelfgeteelde groenten gebruikt: 3 punten.
- als de kantine over een jaarlijks onderhouden moestuin beschikt: 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):

- Stadsmoestuinen
- 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-leegegeeten 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
	Datum					
Baby's 1	Bereide hoeveelheid					
	Overgebleven pap					
Groep 1	Bereide hoeveelheid					
	Vlees/vis					
	Groenten					
	Zetmeel-producten					



Groep 2	Bereide hoeveelheid	
	Vlees/vis	
	Groenten	
	Zetmeel- producten	

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



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

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

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

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

- De datum
- De hoeveelheid weggegooid voedsel in liter of emmers
- Het meest weggegooid voedingsmiddel

Invulvoorbeeld:

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

Wij danken u voor uw deelname.

De directie

