



bruxelles
environnement
.brussels



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

CONTROLEATTEST VOOR GROOTKEUKENS OM HET GOOD FOOD KANTINE-LABEL TE VER- KRIJGEN

Verklarend document

Dit document is bedoeld voor grootkeukens.



1. Inleiding

1.1. Voor wie is dit controleattest bedoeld?

Het controleattest is bedoeld voor grootkeukens.

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

Het controleattest is bedoeld voor Brusselse en niet-Brusselse grootkeukens, op voorwaarde dat ze aan kantines leveren die gevestigd zijn in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

1.2. Waarom een controleattest?

Toen het Good Food Kantine-label in het leven werd geroepen, werd geen rekening gehouden met de kantines die door een externe grootkeuken worden bevoorraadt. Het bleek moeilijk om die kantines een label te geven, omdat men hun productiekeuken niet kon controleren.

Het controleattest heeft een dubbel doel:

- Controleren of de grootkeuken in staat is om de kantines die ze bevoorraadt te voorzien van een voedselaanbod dat voldoet aan de criteria van het Good Food Kantine-label.
- De toegang tot het Good Food Kantine-label voor de kantines waaraan ze levert gemakkelijkken door een vooraf ingevuld aanvraagdossier samen te stellen.

1.3. Attest versus label

Het controleattest en het Good Food Kantine-label zijn nauw met elkaar verbonden. Het controleattest heeft tot doel te verifiëren of een grootkeuken in staat is om een voedselaanbod te leveren dat 'voldoet aan de criteria van het Good Food Kantine-label'. De grootkeukens worden gecontroleerd op basis van de criteria van het Good Food-label die inherent zijn aan het voedselaanbod: seizoensgebondenheid, vegetarische maaltijden, evenwichtige borden, biologische producten, enz.

De verschillen tussen het Good Food Kantine-label en het controleattest zijn echter fundamenteel:

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



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

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

2. Werking van het controleattest

Toegangsvoorwaarden

Het controleattest is bedoeld voor Brusselse en niet-Brusselse grootkeukens, op voorwaarde dat ze aan kantines leveren die gevestigd zijn in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Het certificeringsproces wordt gestart op verzoek van een grootkeuken.

Voordelen voor de grootkeuken

Dankzij dit attest kan de grootkeuken profiteren van een onafhankelijke externe audit en een volledig verslag, met identificatie van de criteria voor het Good Food Kantine-label waaraan de keuken kan voldoen.

Bovendien kan het attest worden gebruikt als beslissingshulp voor kantines die op zoek zijn naar producten die voldoen aan de criteria van het Good Food-label. Het is dus een interessant communicatie- en marketingtool.

Criteria die inherent zijn aan de grootkeukens en criteria die inherent zijn aan de kantines waaraan geleverd wordt

- **De criteria die inherent zijn aan de kantines** waaraan geleverd wordt zijn de criteria die de kantines zelf moeten implementeren in het kader van het Good Food Kantine-label. Ze worden beschreven in het document 'Good Food Kantine beleverd door een grootkeuken – procedure'.
- **De criteria die inherent zijn aan de grootkeukens** hebben betrekking op het voedselaanbod dat zij produceren. Ze worden gecontroleerd op de volgende criteria van het Good Food Kantine-label:

Wettelijke criteria	
X1	FAVV
X2	Sorteren van afval
X3	Herinnering aan de communicatie over bioproducten
Verplichte criteria	
Y1	Seizoensgroenten
Y2	Vers seizoensfruit
Y3	Vegetarische maaltijden
Y5	Evenwichtige maaltijden
Y8	Herkomst van groenten en fruit



Y9	Bioproducten
Y10	Aankoop van duurzame vis en zeevruchten
Optionele criteria	
A1	Vegetarische maaltijden
A3	Rechtstreekse aankoop bij de producent
A5	Soep
A6	Belgische herkomst aangegeven op de kaart
A7	Seizoensgroenten
A9	Gebruik van biologisch of met respect voor het dierenwelzijn gekweekt vlees
A10	Biobrood
A11	Biologische certificering
A12	Verse eieren
A13	Aankoop van duurzame vis en zeevruchten
A14	Afgewerkte of halfafgewerkte bereidingen en geleverde maaltijden
A15	Vers seizoensfruit
B1	Gebruik van receptfiches
B2	Geautomatiseerd systeem voor het voorraadbeheer
B3	Dagelijkse follow-up van de bestelling van maaltijden
C1	Gemiddelde portie vlees
C2	Gemiddelde portie groenten
D2	Fairtrade koffie/bananen/thee
D4	Biologische en/of fairtrade voorverpakte desserts
E3	Productie van kruiden en/of groenten

Voorwaarden voor het verkrijgen van het attest

Om het attest te verkrijgen, moet de grootkeuken bewijzen dat ze in staat is om te voldoen aan de verplichte criteria van het Good Food Kantine-label die inherent zijn aan haar voedselaanbod.

Om het attest te ontvangen, is het dus niet verplicht dat alle door deze keuken bevoorradde kantines een voedselaanbod hebben dat voldoet aan de verplichte criteria van het Good Food Kantine-label. Het volstaat dat de grootkeuken kan voldoen aan de verplichte criteria voor de kantines die het label aanvragen.

Een kandidatuur indienen

Om een kandidatuur in te dienen, moet de grootkeuken het document 'kandidatuurdossier – attest grootkeuken' invullen en samen met zijn bijlage verzenden naar het volgende e-mailadres **helpdeskcantine@leefmilieu.brussels**.



Vervolgens moet ze, indien nodig met de hulp van de [helpdesk](#), een dossier samenstellen met alle bewijsstukken die in dit document worden gevraagd. Na de ontvangst van haar kandidatuur dossier zal ze een link naar een gedeelde map ontvangen, waar ze de nodige bewijzen kan indienen.

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

De procedure voor het indienen van een kandidatuur wordt meer gedetailleerd beschreven in het document 'Controleattest voor grootkeukens – Kandidatuur dossier'.

Verbintenissen van de grootkeuken

De grootkeuken die een controleattest wil verkrijgen, verplicht zich ertoe de controleur voor, tijdens en na de audit van de keuken alle gevraagde bewijsstukken te verstrekken. Ze verbindt zich er ook toe om tijdens de volledige geldigheidsduur van het attest beschikbaar te blijven en alle documenten te bezorgen die worden gevraagd door Leefmilieu Brussel en/of de controleur.

Leefmilieu Brussel en het controleorganisme verbinden zich ertoe geen persoonlijke of economische gegevens te onthullen.

Geldigheid van het attest

Het controleattest is geldig gedurende:

- **2 jaar vanaf zijn afgifte**

voor de grootkeukens **met meerdere klanten en een voedselaanbod dat kan verschillen** naargelang de klanten: de keuken levert aan verschillende klanten en voert verschillende contracten en/of overheidsopdrachten uit.

- **3 jaar vanaf zijn afgifte**

voor de grootkeukens **met een enkele klant en een identiek voedselaanbod** voor alle kantines waaraan ze leveren: de keuken levert aan een enkele klant. Als deze klant meerdere kantines heeft, is het voedselaanbod identiek in al zijn kantines.

Het attest voor een grootkeuken met een enkele klant is langer geldig dan dat voor een grootkeuken met meerdere klanten. Aangezien de grootkeuken slechts één klant heeft en slechts één voedselaanbod serveert, wordt aangenomen dat de criteria van het Good Food Kantine-label stabiel zijn. Dit in tegenstelling tot een keuken met meerdere aanbiedingen en klanten, waar het voedselaanbod regelmatig ingrijpend zou kunnen wijzigen.

Procedure voor de vernieuwing van het attest

Een regelmatige vernieuwing van het controleattest van de grootkeuken is essentieel als erkende kantines hun Good Food Kantine-label willen behouden. De grootkeuken wordt daarom regelmatig gecontroleerd dan de geldigheid van het Good Food Kantine-label.

Afhankelijk van het type keuken verschilt de procedure voor de vernieuwing van het attest:



- **Vernieuwing om de twee jaar**

Voor grootkeukens **met meerdere klanten en een voedselaanbod dat** van klant tot klant **kan verschillen**: het attest moet na twee jaar vanaf de datum waarop het werd verkregen, worden vernieuwd door een nieuw kandidatuur dossier in te dienen. Er zal opnieuw een volledige audit plaatsvinden, inclusief administratieve controles en controles ter plaatse. Deze vernieuwing van het attest moet ten minste drie maanden voordat het huidige attest vervalt worden aangevraagd.

- **Vernieuwing om de drie jaar**

Voor grootkeukens **met een enkele klant en een identiek voedselaanbod** voor alle kantines waaraan ze leveren: het attest moet na drie jaar vanaf de datum waarop het werd verkregen, worden vernieuwd door een nieuw kandidatuur dossier in te dienen. Er zal opnieuw een volledige audit van de grootkeuken plaatsvinden, inclusief administratieve controles en controles ter plaatse. Deze vernieuwing van het attest moet ten minste drie maanden voordat het huidige attest vervalt worden aangevraagd.

Let op: Wanneer de kantine waaraan geleverd wordt haar Good Food Kantine-label wil vernieuwen (3 jaar vanaf de datum waarop het werd verkregen), moet de grootkeuken een geldig attest hebben. Men moet er dus voor zorgen in het bezit te zijn van een controleattest en mogelijk een vernieuwing van het controleattest aanvragen, ten minste 3 maanden voor de datum van de vernieuwing van het Good Food Kantine-label, zodat de controleurs voldoende tijd hebben om de controle uit te voeren.

Procedure wanneer een nieuwe kantine het Good Food-label aanvraagt

- **Kandidatuur dossiers voor het Good Food Kantine-label ingediend door nieuwe kantines van de grootkeuken**

Voor de grootkeukens **met meerdere klanten en een voedselaanbod dat per klant kan verschillen**: het is mogelijk dat tijdens de geldigheidsperiode van het attest nieuwe kantines een aanvraag indienen om het Good Food Kantine-label te verkrijgen.

In dat geval kan Leefmilieu Brussel, samen met het controleorganisme, de grootkeuken vragen om specifieke informatie over deze kantines te ontvangen, om na te gaan of het voedselaanbod in deze kantines voldoet aan de verplichte criteria van het attest.

- **Kandidatuur dossiers voor het Good Food Kantine-label ingediend door andere kantines van de enige klant**

Voor grootkeukens **met een enkele klant en een identiek voedselaanbod** voor alle kantines waaraan ze leveren: het is mogelijk dat tijdens de geldigheidsduur van het attest nieuwe kantines waaraan de keuken levert het Good Food Kantine-label aanvragen.

In dat geval zal Leefmilieu Brussel, samen met het controleorganisme, bij de grootkeuken beoordelen of het aanbod al dan niet relatief geëvolueerd is, en zal het overgaan tot:

- Ofwel een volledige controle van de grootkeuken: administratief en ter plaatse
- Ofwel een gedeeltelijke controle, alleen op administratieve basis.



Prijs van het controleattest

In 2024 is het controleattest **gratis voor iedereen**. Dit blijft zo vanaf **2025 behalve voor grootkeukens met verschillende klanten en een voedingsaanbod dat kan verschillen naargelang de klant**.

Onderstaande tabel bevat een schatting van de tijd die gemiddeld nodig is voor een controle. Ze is louter bedoeld als indicatie:

Type controleattest	Geschatte werktijd (uren)	Geschat aantal werkdagen (dagen)	Geschat bedrag (Euro)
Attest voor grootkeukens met meerdere klanten en een voedingsaanbod dat per klant kan verschillen	25	3,40	€ 2.343,75
Attest met een enkele klant en een identiek voedingsaanbod voor alle kantines waaraan ze leveren	13	2,72	gratis

3. Documenten

Bij een positieve audit stelt het controleorganisme de volgende documenten op: een controleattest, een controlerapport, een lijst van de kantines waaraan wordt geleverd die mogelijk in aanmerking komen voor het Good Food Kantine-label (vooraf bepaald volgens de keuze van de grootkeuken) en een vooraf ingevuld aanvraagdossier.

Controleattest

Het controleattest identificeert de keuken duidelijk en geeft een beknopte samenvatting van de resultaten voor elk criterium van het Good Food Kantine-label met betrekking tot het voedingsaanbod. Voor elk criterium wordt aangegeven of het van toepassing is op alle kantines waaraan ze leveren of het resultaat per kantine verschilt. Als voor de optionele criteria het criterium kan variëren naargelang van de kantines waaraan ze leveren, wordt het best mogelijke resultaat aangegeven.

Het controleattest wordt aan de grootkeuken bezorgd en gepubliceerd op de Good Food Portalsite.

Controleverslag

Indien de grootkeuken meer details wenst over de resultaten van haar audit, kan zij op verzoek (**per e-mail**) een meer gedetailleerd controleverslag ontvangen. Dat is rechtstreeks afkomstig uit het controledocument dat het controleorganisme gebruikt heeft.

Het controleverslag wordt niet gepubliceerd op de website van Leefmilieu Brussel en wordt enkel op verzoek aan de grootkeuken meegedeeld.



Lijst van de kantines die mogelijk in aanmerking komen voor het Good Food Kantine-label

Deze lijst geeft voor elke Brusselse kantine (of groep van kantines) die door de grootkeuken wordt bevoorraad, aan of het voedselaanbod al dan niet voldoet aan de verplichte criteria van het Good Food-label. De non-conformiteiten worden gepreciseerd. Dat maakt het gemakkelijk om de kantines te identificeren die in aanmerking kunnen komen voor het Good Food Kantine-label via het vereenvoudigde aanvraagstelsel dat in de volgende paragraaf ('*Vooraf ingevuld kandidaatsdossier voor de kantine*') wordt uitgelegd.

De lijst van de kantines wordt niet gepubliceerd op de website van Leefmilieu Brussel maar wordt op verzoek meegedeeld aan de grootkeuken. Leefmilieu Brussel behoudt zich echter het recht voor om contact op te nemen met de kantines op deze lijst om hen uit te nodigen een kandidatuur in te dienen of hen te begeleiden als ze niet aan de criteria voldoen.

Vooraf ingevuld kandidatuurdossier voor de kantine

Het vooraf ingevulde kandidatuurdossier is een kandidatuurdossier voor het Good Food Kantine-label dat vooraf is ingevuld met de resultaten van de audit van de grootkeuken.

Dit document is uitsluitend bedoeld voor de kantines die worden bevoorraad door de keuken en waarvan het voedselaanbod voldoet aan de verplichte criteria van het Good Food Kantine-label.

Dit document wordt niet gepubliceerd op de website van Leefmilieu Brussel en wordt niet meegedeeld aan de grootkeuken. Het is beschikbaar op aanvraag (per e-mail) voor de kantines die worden bevoorraad door een grootkeuken en die het Good Food-label willen verkrijgen.

N.B.: De kantines waaraan wordt geleverd kunnen het Good Food Kantine-label niet aanvragen als de keuken die ze bevoorraadt geen controleattest heeft.

4. Communicatie over het controleattest

De grootkeuken mag het behalen van het attest enkel meedelen aan de Brusselse kantines waaraan ze levert. De communicatie mag niet ambivalent zijn: er moet duidelijk worden uitgelegd dat dit geen label is, dat het niet betekent dat de grootkeuken of de kantines waaraan ze levert het Good Food-label hebben, of zelfs dat het voedselaanbod in de kantines het Good Food Kantine-label zou kunnen hebben. De keuken moet de kantines die het wensen uitnodigen om na te gaan of ze in aanmerking komen voor het Good Food Kantine-label (per e-mail naar de [helpdesk](#)). In de communicatie moet ook worden vermeld dat dit attest het verkrijgen van het kantenelabel vergemakkelijkt.

U zult een template voor de communicatie ontvangen. Leefmilieu Brussel zal ook proactief kantines waaraan wordt geleverd benaderen die in aanmerking komen voor het label.

