|  |  |
| --- | --- |
|  | **Good Food-kantine**  **Kandidaatsdossier** |



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

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

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

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

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

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

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

Wij wensen u een boeiend project toe!

Inhoud

[1. Inleiding 4](#_Toc503171766)

[2. Gegevens van de organisatie en van de verantwoordelijke voor het dossier 7](#_Toc503171767)

[3. Beschrijving van de kantine 8](#_Toc503171768)

[X. Wettelijke verplichtingen 9](#_Toc503171769)

[Y. Verplichte criteria 10](#_Toc503171770)

[Optionele criteria 12](#_Toc503171771)

[A. Milieucriteria 12](#_Toc503171772)

[B. Criteria met betrekking tot voedselverspilling 17](#_Toc503171773)

[C. Criteria voor een evenwichtig bord 19](#_Toc503171774)

[D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts 21](#_Toc503171775)

# 1. Inleiding

Wij danken u voor uw belangstelling voor het GOOD FOOD-label.

Het GOOD FOOD-label wijst de weg naar een lekkere, gezonde en gevarieerde voeding, die lokaal wordt geproduceerd en milieuvriendelijkheid, dierenwelzijn en goede arbeidsomstandigheden in het vaandel draagt, van veld tot bord! Het GOOD FOOD-label wil kantines en consumenten verenigen rond hun passie: voeding. Het label werd in het leven geroepen door Leefmilieu Brussel, dat ook instaat voor het beheer ervan.

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

**Werking van het label**

Voor ons is het van essentieel belang dat het label uw inspanningen op het vlak van duurzame voeding beloont. Daarom worden alle criteria van het label gecontroleerd door een **onafhankelijke controle-instantie,** tijdens een inspectie ter plaatse. De resultaten van de controle worden voorgelegd aan een jury.

De jury beslist of uw kandidaatsdossier wordt goedgekeurd.

Dit **controlesysteem verhoogt de geloofwaardigheid van het label** en zorgt ervoor dat de bezoekers met een gerust hart kunnen genieten van uw inspanningen in het domein van duurzame voeding.

Dit alles neemt tijd en vraagt inspanningen! Alleen al om de bewijsstukken te verzamelen, moet u rekenen op ongeveer 1 werkdag. Daarom bieden wij u **gratis begeleiding**. Voor meer informatie kunt u terecht bij Joke De Ridder ([jderidder@leefmilieu.brussels](mailto:jderidder@environnement.brussels)).

**Een, twee of drie vorken**

Het label telt drie niveaus (vorken). Hoe beter u voldoet aan de criteria van het label, hoe meer vorken u krijgt.

Om een vork te krijgen, moet u voldoen aan **alle verplichte criteria** uit het kandidaatsdossier.

Hierop worden geen uitzonderingen toegestaan.

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

* om 2 vorken te krijgen, moet u voldoen aan de verplichte criteria **en** 35% van de maximale score voor de optionele criteria halen.
* om 3 vorken te krijgen, moet u voldoen aan de verplichte criteria **en** 70% van de maximale score voor de optionele criteria halen.

**Het kandidaatsdossier**

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

**Verplichte en optionele criteria**

Zodra alle verplichte criteria zijn ingevuld, kunt u overgaan naar de optionele criteria. Uw controleorganisatie berekent uw score voor de optionele criteria. Ga zorgvuldig na of alle bewijzen werden toegevoegd.

**Controle van de keuken**

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

**Communicatie over het label**

Zodra uw kantine het label heeft ontvangen, mag u intern en extern communiceren over het label. Uw kantine is gelabeld zodra u hiervan een schriftelijke kennisgeving heeft ontvangen van Leefmilieu Brussel. Op eenvoudig verzoek stuurt Leefmilieu Brussel u het logo voor uw communicatietools (affiche, brochure, nieuwsbrief, rekenblad voor uw keuken, …).

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

**Stuur het ingevulde kandidaatsdossier** [**helpdeskkantine@leefmilieu.brussels**](mailto:helpdeskkantine@leefmilieu.brussels)**.**

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

# 2. Gegevens van de organisatie en van de verantwoordelijke voor het dossier

Naam van de organisatie: Klik hier om tekst in te vullen.

Adres van de organisatie: Klik hier om tekst in te vullen.

Naam van de dossierverantwoordelijke: Klik hier om tekst in te vullen.

E-mailadres van de dossierverantwoordelijke: Klik hier om tekst in te vullen.

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

Datum: Klik hier om tekst in te vullen.

Handtekening van de verantwoordelijke:

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

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

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

Handtekening van de directie

# 3. Beschrijving van de kantine

## 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** | |
| Worden de maaltijden ter plaatse bereid of geleverd? | Klik hier om tekst in te vullen. | |
| Wat is het gemiddelde aantal bezoekers per dag van de kantine? | Klik hier om tekst in te vullen. | |
| Op welke dagen is de kantine geopend?  Wat zijn de openingsuren? | Klik hier om tekst in te vullen. | |
| Werkt u samen met een cateringbedrijf om de maaltijden te bereiden?  Zo ja, welk bedrijf? | Ja Nee  Klik hier om tekst in te vullen. | |
| Welke gerechten biedt u elke dag aan? | **Gerechten** | **Aantal:** |
| Soep | Aantal: Klik hier om tekst in te vullen. |
| Koude gerechten (voorverpakte salades, ...) | Aantal: Klik hier om tekst in te vullen. |
| Warme gerechten | Aantal: Klik hier om tekst in te vullen. |
| Belegde broodjes | Ja Nee |
| Saladbar:   * koud * warm | Ja Nee  Ja Nee |
| Desserts:   * voorverpakte desserts * huisbereide desserts | Ja Nee  Ja Nee |

# X. Wettelijke verplichtingen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verplichtingen** | **Antwoorden** | **Bewijsmateriaal** |
| X.1. Er wordt voldaan aan de richtlijnen van de **FAVV**. De keuken heeft geen waarschuwing gekregen over haar werking in de voorbije 3 jaar. Er wordt geen rekening gehouden met waarschuwingen die betrekking hebben op administratieve formaliteiten. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een geldige erkenning van het FAVV toevoegen* |
| X.2. Het **afval** wordt gesorteerd (in de zaal en in de keuken). Frituurolie wordt gerecycleerd. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een geldig contract met een erkend ophaler toevoegen.*  *Een geldig contract met een ophaler van frituurolie toevoegen.* |
| X.3. U mag alleen communiceren over het gebruik van **bioproducten** indien u gecertificeerd bent door een onafhankelijke organisatie. | OK  Niet OK |  |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen. | | |

# Y. Verplichte criteria

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Y.1. **Seizoensgroenten** worden in het vet vermeld op de kaart/het menu in de kantine zodat de bezoeker ze gemakkelijk kan kiezen (de seizoenskalender van dat moment moet uithangen).  Het verplichte percentage seizoensgroenten (zie tabel hieronder) werd afgelopen jaar elke maand gehaald:  Dit criterium is niet van toepassing op de menu's voor peuters (< 2 jaar). | De controleorganisatie maakt de berekening.  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De menu's van de voorbije twee maanden toevoegen EN een foto van de promotie van seizoensgroenten in de kantine indien de seizoensgroenten niet vermeld staan op het menu.* |
| Y.2. Er worden 2 soorten **vers seizoensfruit** aangeboden als dessert (op basis van de seizoenskalender van Leefmilieu Brussel). De prijs van het fruit mag niet hoger liggen dan de prijs van de gezoete desserts.  In de maanden april, mei, juni en juli moet niet worden voldaan aan dit criterium. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Menu’s toevoegen van de 2 laatste maanden waarin aan het criterium moest worden voldaan.*  **OF**  *Foto van het aanbod van vers fruit indien het fruit niet op het menu vermeld staat.* |
| Y.3. Indien 3 of meer maaltijden per dag worden aangeboden, wordt er dagelijks een **volledig vegetarisch alternatief** voorzien.  Indien 1 of 2 maaltijden per dag worden aangeboden, wordt er wekelijks een volledig vegetarisch alternatief voorzien. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Menu’s van 2 laatste maanden toevoegen*  *Indien deelname aan Donderdag Veggiedag: ondertekend charter toevoegen* |
| Y.4. Er bestaat een systeem voor het **jaarlijks meten** van de voedselverspilling gedurende een week. | OK  Niet OK | Een foto/kopie van het meetsysteem en een tabel met de cijfers toevoegen. |
| Y.5. Er wordt minimum 1 punt behaald uit de lijst met optionele criteria **'evenwichtig bord’** | OK  Niet OK | *Bewijzen toevoegen volgens de criteria* |
| Y.6. Een keer per jaar wordt een **informatiecampagne** opgezet rond het thema duurzame voeding: proeverij, deelname aan bioweek, week van de fairtrade, seizoensproducten, voedselverspilling, lokale producten, … Hierover wordt geïnformeerd met affiches, brochures, … in het restaurant, enz.  Het hele jaar door wordt informatie verstrekt over een van de volgende thema’s: biologische teelt - vleesvervangers - lokale en seizoensproducten - voedselverspilling - duurzame vis. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen.  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Informatie (uitnodiging, affiche, …) over de informatiecampagne van het afgelopen jaar toevoegen*  *Een foto van het informatieaanbod toevoegen* |
| Y.7. Het voorbije 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, …). | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Resultaten van de enquête en de analyse toevoegen.* |
| Y.8. Informeer bij uw belangrijkste leverancier van fruit en groenten naar de **herkomst** van uw fruit en groenten. Deze informatie kunt u op verschillende plekken vinden: op de factuur, op de bestelbon, via een systeem voor beheer van de bestellingen, ... | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De factuur, de bestelbon, een screenschot van het systeem voor beheer van de bestellingen toevoegen ... met het bewijs van de herkomst van het fruit en de groenten.* |
| Y.9. De kantine gebruikt minimum **5 biologische producten**. Van de vijf gekozen producten is alleen de biovariant verkrijgbaar. In geen geval wordt ook de niet-biologische variant aangeboden in de kantine. Welke **biologische producten** (minimum 5) worden het hele jaar door gebruikt in de keuken?  Indien de kantine een biocertificaat heeft, is ook voldaan aan dit criterium. | De volgende biologische ingrediënten worden het hele jaar door gebruikt:   1. Klik hier om tekst in te vullen. 2. Klik hier om tekst in te vullen. 3. Klik hier om tekst in te vullen. 4. Klik hier om tekst in te vullen. 5. Klik hier om tekst in te vullen.   Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De aankoopbonnen voor de producten van de laatste 2 maanden toevoegen*  ***OF***  *Indien uw keuken een biocertificaat heeft, een kopie van een geldig certificaat toevoegen.* |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen. | | |

# Optionele criteria

## A. Milieucriteria

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** | **Bewijsmateriaal** | **Punten** |
| A.1. Indien 3 maaltijden per dag worden aangeboden, worden er een keer per week twee **volledig vegetarische alternatieven** voorzien.  Indien 2 maaltijden per dag worden aangeboden, wordt er dagelijks een volledig vegetarisch alternatief voorzien.  Er wordt 1 maaltijd per dag aangeboden, en deze maaltijd is volledig vegetarisch. | OK  Niet OK | Geen (wordt gecontroleerd aan de hand van de menu's van de laatste twee maanden*)* | 2 punten  2 punten  3 punten |
| A.2. Er wordt minstens één soort **veganistisch broodbeleg** aangeboden. | OK  Niet OK  Er worden geen broodjes geserveerd  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Menukaart van de broodjes toevoegen* | 2 punten  N.v.t. |
| A.3. Een deel van de aankopen gebeurt **rechtstreeks bij een Belgische producent.** Het is toegestaan te werken met een tussenschakel (bijvoorbeeld een coöperatieve van producenten) en een transporteur om de producten op te halen. | 1 tot 2 producenten  3 tot 5 producenten  meer dan 5 producenten  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een factuur van elke producent toevoegen (factuur van de laatste twee maanden)* | 2 punten  3 punten  4 punten |
| A.4. **De herkomst** van het fruit staat vermeld in het menu of hangt uit in de kantine | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Indien deze informatie niet in het menu staat vermeld, een foto van deze informatie in de kantine toevoegen.* | 1 punt |
| A.5. De herkomst van de 5 meest gebruikte soorten fruit of groente moet maandelijks in een **statistiek** worden opgetekend. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De statistieken van de herkomst van het fruit en de groenten van de voorbije 4 maanden verzenden.* | 2 punten |
| A.6. De Belgische **herkomst** staat vermeld op de kaart voor alle ingrediënten die meer dan 3% van het gewicht van het gerecht uitmaken. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Geen (controle aan de hand van de menu's van de voorbije twee maanden)* | 2 punten |
| A.7. Het bijkomend percentage **seizoensgroenten** van de tabel in het vademecum werd het voorbije jaar elke maand gehaald. | De controleorganisatie maakt de berekening.  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Geen (controle aan de hand van de menu's van de voorbije twee maanden)* | 1 punt  2 punten  3 punten |
| A.8. De **sala**d**bar** bestaat uit een minimumpercentage van seizoensgroenten.  De percentages die elke maand van het voorbije jaar moesten worden bereikt, staan in de tabel in het vademecum. De verplichte percentages moeten elke maand van het voorbije jaar worden gehaald. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Menu's van de saladbar van de voorbije twee maanden. Indien er geen menu is, kunnen geen punten worden toegekend.* | 1 punt |
| A.9. Er wordt uitsluitend **biologisch brood** gebruikt. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De facturen van het biologisch brood toevoegen*  ***OF***  *een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen* | 2 punten |
| A.10. De keuken heeft een **biologische** certificatie voor minstens 9 ingrediënten, of een gerecht, of een bepaald percentage. | Ok  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen* | 3 punten |
| A.11. Alle eieren zijn vers en afkomstig van kippen met vrije uitloop of biologisch (code 0 of 1). Indien de eieren niet vers zijn (tetrapak of hardgekookte eieren), zijn ze standaard biologisch. | de eieren zijn vers en afkomstig van kippen met vrije uitloop (code 1),  de eieren zijn niet vers maar biologisch (tetrapak of hardgekookte eieren)  de eieren zijn vers en biologisch  Niet OK  Er worden geen eieren gebruikt  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De aankoopbonnen voor eieren van de voorbije 2 maanden toevoegen*  ***OF***  *een kopie van een geldig bewijs van biologische certificatie toevoegen* | 1 punt  1 punt  2 punten  N.v.t. |
| A.12. Er wordt **duurzame vis** aangekocht.  De biologische, MSC- en ASC-labels worden aanvaard als garantie van duurzaamheid voor vis. | 10 tot 50% van de aangekochte vis, in financiële waarde, is duurzaam  Meer dan 50% van de aangekochte vis, in financiële waarde, is duurzaam  Er wordt geen vis geserveerd  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *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* | 1 punt  2 punten  N.v.t. |
| A.13. **Vis** die op de rode lijst staat, staat niet op het menu.  Naast de vis van bovenvermelde lijst, staat er ook geen **vis** van de oranje lijst op het menu.  Uitzondering: vis met ASC- of MSC-label mag op het menu staan. | OK  Niet OK  ☐Er wordt geen vis geserveerd  OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Geen (controle aan de hand van de menu's van de voorbije twee maanden)* | 1 punt  N.v.t.  2 punten  N.v.t. |
| A.14. Producten uit het **5de gamma** zijn niet toegelaten, behalve in noodgevallen. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Geen (controle tijdens de inspectie ter plaatse)* | 1 punt |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen. | | | |



## B. Criteria met betrekking tot voedselverspilling

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** | **Bewijsmateriaal** | **Punten** |
| B.1. Voor elk gerecht zijn er **receptfiches** met de basisingrediënten, hun hoeveelheden per persoon en de bereidingswijze ervan. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De receptfiches van de laatste week toevoegen* | 1 punt |
| B.2. Er is een **geïnformatiseerd systeem voor voorraadbeheer**. Dit systeem geeft een dagelijkse opvolging van de producten in voorraad. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Naam en beschrijving van het informaticasysteem toevoegen* | 1 punt |
| B.3. Er bestaat een **systeem voor het dagelijks opvolgen van de bestelde maaltijden** of een systeem voor het inschatten van de te bereiden hoeveelheden. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een nota met naam en beschrijving van het bestelsysteem toevoegen* | 3 punten |
| B.4. Het is mogelijk een **kleinere portie** van het standaardmenu te krijgen tegen een lagere prijs. De bezoeker wordt duidelijk gewezen op deze mogelijkheid.  Dit is niet van toepassing op scholen en crèches.  **OF**  De gerechten uit de saladbar in zelfbediening worden **per gewicht** verkocht. | OK  Niet OK  OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De kaart met de prijsaanduidingen toevoegen* | 2 punten |
| B.5. Er is een **systeem voor het meten** van de dagelijkse voedselverspilling. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een beschrijving van het meetsysteem en een tabel met de cijfers toevoegen* | 1. 2 punten |
| B.6.De cijfers van de voedselverspilling worden **meegedeeld** aan de consumenten/klanten. | OK  Niet Ok  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een foto van de communicatie of van de gebruikte hulpmiddelen toevoegen (mailing, bericht op intranet, …)* | 2 punten |
| B.7. **Resten van voedingsmiddelen** worden regelmatig hergebruikt (conform de regels voor voedselhygiëne). Bv. oud brood verwerken tot paneermeel of gekookte groenten als basis voor soep.  Niet van toepassing voor crèches. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Nota met beschrijving van de actie voor hergebruik van voedselresten toevoegen* | 1 of 2 punten - De jury beslist op basis van de beschreven acties |
| B.8. De voedseloverschotten worden uitgedeeld via een **voedselbedelingssysteem** (conform de regels voor voedselhygiëne). | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Contactgegevens van de voedselbedelingsorganisatie doorgeven.* | 1 punt |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen. | | | |

## C. Criteria voor een evenwichtig bord

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** | **Bewijsmateriaal** | **Punten** |
| C.1. **Gemiddelde portie vlees:**   * De gemiddelde portie vlees (rauw gewogen) in het dagmenu bedraagt niet meer dan 140 g. * Voor peuters (1,5-3 jaar) worden dit gewicht gehalveerd. * Voor kleuters (3-6 jaar) wordt dit gewicht gedeeld door 1,33.   Geen criteria voor baby's (<1 jaar). | De gemiddelde portie vlees in het dagmenu is kleiner dan 140 g  De gemiddelde portie vlees in het dagmenu is kleiner dan 120g  De gemiddelde portie vlees in het dagmenu is kleiner dan 100g  Er wordt geen vlees geserveerd  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De receptfiches van de laatste week toevoegen*  **OF**  *De facturen van het vlees toevoegen waarop duidelijk de portionering staat vermeld.* | 1 punt  2 punten  3 punten  N.v.t. |
| C.2. De **gemiddelde portie groenten** in het dagmenu bedraagt minstens 200 g (rauw gewogen).  Voor peuters (1,5-3 jaar) wordt dit gewicht gedeeld door 3.  Voor kleuters (3-6 jaar) wordt dit gewicht gedeeld door 2.  Voor kinderen (6-12 jaar) wordt dit gewicht gedeeld door 1,66.  Voor geriatrische patiënten wordt dit gewicht gedeeld door 1,25. | De gemiddelde portie groenten in het dagmenu is groter dan 200 g (rauw gewogen).  De gemiddelde portie groenten in het dagmenu is groter dan 250g (rauw gewogen).  De gemiddelde portie groenten in het dagmenu is groter dan 300g (rauw gewogen).  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen.. | *De receptfiches van de laatste week toevoegen* | 1 punt  2 punten  3 punten |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| C.3. De **saladbar** bestaat uit plantaardige eiwitten, enkel op smaak gebracht met kruiden en/of oliën. Sauzen worden apart geserveerd.  Niet van toepassing op crèches | De saladbar omvat een vegetarische salade met plantaardige eiwitten  De saladbar omvat meer dan twee vegetarische salades met plantaardige eiwitten  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een foto van de saladbar toevoegen* | 1 punten  2 punten |
| C.4. De **soep** wordt bereid met verse groenten (1ste gamma) of gerecupereerde groenten, zonder toevoeging van ingrediënten die glutamaat bevatten (E621, E622, E623, E624, E625). | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *De receptfiches van de laatste week toevoegen* | 1 punt |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen. | | | |

## D. Criteria met betrekking tot dranken en desserts

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** | **Bewijsmateriaal** | | **Punten** | |
| D.1. Er is toegang tot gratis **kraantjeswater** in het restaurant. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | | *Een foto van de waterkaraffen of de waterfontein in de zaal of ander bewijs van het gebruik van kraantjeswater toevoegen* | | 1 punt |
| D.2. **Alle koffie en bananen en minimum 1 soort thee** zijn afkomstig uit sociaal verantwoorde productie. | OK  Niet OK  Er wordt geen thee of koffie aangeboden  Er worden geen bananen aangeboden  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | | *De facturen van de drie producten voor de laatste 2 maanden toevoegen* | | 1 punt |
| D.3. Er worden **frisdranken en vruchtensappen** met biocertificaat en/of uit eerlijke handel verkocht. | Er zijn minstens 3 duurzame frisdranken of fruitsappen  Het assortiment niet-alcoholische dranken is 100% duurzaam  Er worden geen fruitsappen of frisdranken verkocht  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | | *Een foto van het drankenaanbod of van de drankenkaart toevoegen* | | 1 punt  2 punten  2 punten |
| D.4. Er worden **voorverpakte desserts** met bio-certificaat en/of uit eerlijke handel verkocht. | Er zijn minstens 3 duurzame varianten: (drink)yoghurt, koekjes, wafels, muesli, chocoladerepen, …  Het aanbod voorverpakte desserts is 100% duurzaam  Er worden geen voorverpakte desserts verkocht  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | | *Een foto van het dessertaanbod of van de dessertkaart toevoegen* | | 1 punt  2 punten  N.v.t. |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen. |  | |  | |  |

**E. Aanvullende criteria**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** | | **Bewijsmateriaal** | **Punten** |
| E.1. 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. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen.. | | *Actieplan en beschrijving van ondernomen acties toevoegen.* | 2 punten |
| E.2. In het voorbije jaar werden meerdere **informatiecampagnes** georganiseerd rond het thema duurzame voeding, in de vorm van affiches, brochures, folders, goodies, enz. in het restaurant. | 2 campagnes per jaar  4 campagnes per jaar  6 campagnes per jaar  Geen bijkomende campagnes  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | | *Informatie (uitnodiging, affiche, …) over de informatiecampagnes van het afgelopen jaar toevoegen* | 1 punt  2 punten  3 punten |
| E.3. De kantine gebruikt haar eigen **kruiden en/of groenten uit de moestuin** (geteeld door de kantine). | Gebruik van door de kantine geteelde kruiden  Gebruik van door de kantine geteelde groenten  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | | *Een foto van de in volle grond geteelde kruiden of van de moestuin toevoegen.* | 1 punt  3 punten |
| E.4. Het fruit- en groenteafval wordt **gecomposteerd** of gebiomethaniseerd. | OK  Niet OK  Nr. bijlage: Klik hier om tekst in te vullen. | *Een foto van de installatie of van het contract met de verwerker toevoegen* | | 2 punten |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te vullen. | | | | |