|  |  |
| --- | --- |
|  | **Centrale keuken Good Food****Kandidatuurdossier** |



Inhoud

[1. Inleiding 3](#_Toc71193231)

[2. Contactgegevens van de organisatie en de dossierverantwoordelijke 5](#_Toc71193232)

[3. Beschrijving van de centrale keuken 6](#_Toc71193233)

[X. Wettelijke verplichtingen 7](#_Toc71193234)

[Y. Verplichte criteria 8](#_Toc71193235)

[Optionele criteria 11](#_Toc71193236)

[A. Milieucriteria 11](#_Toc71193237)

[B. Criteria van voedselverspilling 15](#_Toc71193238)

[D. Criteria voor dranken en desserts 18](#_Toc71193239)

[E. Aanvullende criteria 19](#_Toc71193240)

1. Inleiding

Wij danken je voor je interesse in het GOOD FOOD-label.

Het GOOD FOOD-label is een eerste stap richting lekker, gezond en gevarieerd voedsel, dat lokaal en met respect voor het milieu is geproduceerd. Recht van het veld op je bord! Het label garandeert ook het respect voor dierenwelzijn en goede arbeidsomstandigheden voor de producenten. Het GOOD FOOD-label wil grootkeukens en consumenten samenbrengen rond een gemeenschappelijk belang: gezonde, lekkere en verantwoorde voeding.

Het label werd gecreëerd door Leefmilieu Brussel en wordt ook door hen beheerd.

Het is bestemd voor de centrale keukens (productievestigingen) het grondgebied van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Een centrale keuken is een keuken die maaltijden levert die op andere consumptieplaatsen (kantines) worden genuttigd. Indien de organisatie verschillende productievestigingen heeft, moeten die elk een dossier indienen om het label te verkrijgen.

**Controle van de keuken**

Zodra je kandidatuurdossier ingediend is, neemt het controleorgaan contact op om een controle van je keuken uit te voeren. De inspecteur zal nagaan of het kandidatuurdossier correct is opgesteld en of je keuken voldoet aan de criteria van het GOOD FOOD-label. Uiterlijk 6 maanden na de indiening van je dossier weet je of je keuken al dan niet in aanmerking komt voor het label.

**Communicatie over het label**

Zodra je keuken het label heeft ontvangen, kunt je hierover communiceren. Zowel intern met je medewerkers, als extern op je website en met je klanten. Je centrale keuken heeft het label van zodra je een schriftelijke kennisgeving van Leefmilieu Brussel hebt ontvangen. Leefmilieu Brussel kan je, op verzoek, het logo bezorgen voor je communicatie-instrumenten (affiche, brochure, nieuwsbrief, ...). Je kunt ook een sticker bestellen waarop staat dat je keuken het label heeft ontvangen.

Zorg ervoor dat de communicatie alleen betrekking heeft op de gelabelde productievestiging en niet op het bedrijf en/of de kantines waar je levert!

Om je te helpen bij de communicatie over je label, vragen wij om een fiche in te vullen zodra je productievestiging het label heeft ontvangen, zodat je keuken kan worden opgenomen op de [Good Food](http://www.goodfood.brussels/)-portaalsite. Wij sturen je een kennisgeving van ontvangst van de fiche.

**Informatie over het verwerken van persoonsgegevens**

Door hieraan deel te nemen stem je ermee in dat Leefmilieu Brussel je gegevens verwerkt om je het Good Food-label toe te kennen. Je gegevens worden bewaard zolang de kantine beschikt over het Good Food-label.

**Je kunt je toestemming intrekken, je gegevens bekijken, aanpassen en verwijderen door contact met ons op te nemen per e-mail (helpdeskcantine@environnement.brussels)** of per post (Leefmilieu Brussel, t.a.v. Fanny Colot, Havenlaan 86c/3000, 1000 Brussel).
Je kunt ook contact opnemen met de functionaris voor gegevensbescherming per e-mail (privacy@environnement.brussels) of per post (Leefmilieu Brussel, Privacy, Havenlaan 86C/3000, 1000 Brussel).
In voorkomend geval kun je een klacht indienen bij de Gegevensbeschermingsautoriteit (Drukpersstraat 35, 1000 Brussel).

**Indiening van het kandidatuurdossier**

Ingevulde kandidatuurdossiers moeten worden verstuurd naar **helpdeskcantine@environnement.brussels**

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

2. Contactgegevens van de organisatie en de dossierverantwoordelijke

* Naam van de organisatie: Klik hier om tekst in te voeren.
* Adres van de productievestiging / keuken: Klik hier om tekst in te voeren.
* Naam van de dossierverantwoordelijke: Klik hier om tekst in te voeren.
* E-mailadres van de dossierverantwoordelijke: Klik hier om tekst in te voeren.
* Telefoonnummer van de dossierverantwoordelijke: Klik hier om tekst in te voeren.
* Op datum van: Klik hier om tekst in te voeren.

Handtekening van de verantwoordelijke:

* Naam van de directie: Klik hier om tekst in te voeren.
* E-mailadres van de directie: Klik hier om tekst in te voeren.
* Telefoonnummer van de directie: Klik hier om tekst in te voeren.

Handtekening van de directie:

3. Beschrijving van de centrale keuken

|  |  |
| --- | --- |
| **Vragen** | **Antwoorden** |
| Wat is het totaal aantal bereide maaltijden per dag? | Volwassenen/Secundair onderwijs | Klik hier om tekst in te voeren. |
| Basisonderwijs | Klik hier om tekst in te voeren. |
| Kleuterscholen | Klik hier om tekst in te voeren. |
| Kinderdagverblijven | Klik hier om tekst in te voeren. |
| Andere, verduidelijk: …………….…………………...……………………  | Klik hier om tekst in te voeren. |
| TOTAAL | Klik hier om tekst in te voeren. |
| Is het menu hetzelfde voor alle locaties die je belevert? | [x] Ja [x] Neen |
| Zo niet, beschrijf de soorten menu's in functie van de kantines waaraan zij worden geleverd | Klik hier om tekst in te voeren. |
| **Als bijlage bijvoegen: lijst van de locaties die je belevert**, met: naam - adres - doelgroep - aantal maaltijden.Deze lijst moet opnieuw verstuurd worden bij elke aanpassing. |

[x] Ik zou graag op de hoogte blijven van de andere activiteiten van Leefmilieu Brussel met betrekking tot de grootkeukensector. In het kader hiervan geef ik Leefmilieu Brussel de toestemming om mij per e-mail te contacteren (maximaal één keer per maand).

[x] Ik schrijf me in op de Good Food-nieuwsbrief.

X. Wettelijke verplichtingen

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verplichtingen** | **Antwoorden** | *Bewijzen:* |
| X.1. De richtlijnen van het **FAVV** worden nageleefd. De keuken heeft in de laatste 3 jaar geen waarschuwing gekregen met betrekking tot haar werking. Een waarschuwing voor administratieve formaliteiten telt niet mee. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ  | *Geen, verificatie via foodweb.* |
| X.2. Het **afval** wordt gesorteerd. De frituurolie wordt gerecycled. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *Een geldig contract met een erkende ophaler bijvoegen.**Een geldig contract met een ophaler van frituurolie bijvoegen.* |
| X.3. Je mag alleen over **bio** communiceren als je een certificering hebt ontvangen van een onafhankelijke organisatie. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *Een biocertificering bijvoegen (indien van toepassing).* |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te voeren. |

Y. Verplichte criteria

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verplichtingen** | **Antwoorden** | **Bewijzen** |
| Y.1. **Seizoensgroenten** Seizoensgroenten worden in het **vet** gedrukt op de menu's van de kantines die je belevert.ENHet verplichte percentage seizoensgroenten (zie vademecum) werd in de afgelopen 12 maanden bereikt.Dit criterium is niet van toepassing op menu's voor baby's (< 2 jaar). | De berekening wordt gemaakt door het controleorgaan  | *De menu's van de laatste twee maanden bijvoegen.* |  |
| Y.2. Aanbod van 2 soorten **vers seizoensfruit** per week als dessert. Aan dit criterium moet niet worden voldaan in de maanden april, mei, juni en juli. | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *De menu's bijvoegen van de laatste twee maanden waarin ze aan het criterium moeten voldoen.* |  |
| Y.3. Voor elke beleverde locatie krijgen alle consumenten op deze locatie minstens één keer per week een volledig vegetarische maaltijd, zonder niet-vegetarische opties. Deze vegetarische maaltijd moet volledig en evenwichtig samengesteld zijn.Dit criterium is niet van toepassing op kinderdagverblijven met kinderen jonger dan één jaar. | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *De menu's van de laatste twee maanden bijvoegen.**Als je deelneemt aan Veggie-donderdag: voeg het ondertekende charter bij.* |  |
| Y.4. Er is een **systeem zodat dat de beleverde locaties feedback** kunnen geven als de ontvangen hoeveelheden te groot zijn, als bepaalde maaltijden niet in de smaak vallen, of als er andere redenen zijn die tot **voedselverspilling** kunnen leiden. | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *Een kopie van de procedure bijvoegen.* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Y.5. **Evenwichtige maaltijd:**De **gemiddelde portie (rauw) vlees** in de maaltijd is niet hoger dan:- 120 g voor volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar- 100 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar- 50 g voor kinderen tussen 3 en 6 jaar- 45 g voor de allerkleinsten (tussen 1 en 3 jaar)**EN**De **gemiddelde portie groenten (rauw gewicht)** in alle maaltijden bedraagt minstens:- 200 g voor volwassenen- 160 g voor geriatrische patiënten- 120 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar- 100 g voor jonge kinderen en de allerkleinsten (tussen 1 en 6 jaar)Dit criterium is niet van toepassing voor baby's jonger dan 1 jaar.  | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *De receptfiches van de laatste week bijvoegen****.*** *Voor vlees kan men ook de aankoopfacturen van het vlees bijvoegen waarop de porties duidelijk worden aangegeven.*  |  |
| Y.6. Duid de **herkomst van je fruit en groenten** aan. Vraag de informatie aan je belangrijkste groente- en fruitleverancier. Je vindt ze op verschillende plaatsen: op de factuur, de bestelbon, via een orderbeheersysteem ... | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *De factuur, de bestelbon, een screenshot van het orderbeheersysteem, enz. bijvoegen met aanduiding van de herkomst van de groenten en het fruit.* |  |
| Y.7. De keuken gebruikt minstens **8 bioproducten in de maaltijden**. De desserts en het fruit tellen niet voor dit criterium. De acht gekozen bioproducten mogen uitsluitend bio zijn. In geen geval mag de conventionele versie in de keuken te vinden zijn. Al deze producten worden minstens 6 x per jaar geserveerd.Als de keuken biogecerrtificeerd is, is dit criterium ook in orde.  | De volgende biologische ingrediënten worden het hele jaar door gebruikt:1. Klik hier om tekst in te voeren.
2. Klik hier om tekst in te voeren.
3. . Klik hier om tekst in te voeren.
4. Klik hier om tekst in te voeren.
5. Klik hier om tekst in te voeren.
6. . Klik hier om tekst in te voeren.
7. Klik hier om tekst in te voeren.
8. Klik hier om tekst in te voeren.
 | *De aankoopbonnen van de producten van de laatste 2 maanden bijvoegen.****OF****Als je keuken biogecerrtificeerd is, voeg dan een kopie bij van een geldig certificaat* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Y.8. Voor elke gerecht zijn er **receptfiches** waarop de basisingrediënten, de hoeveelheden per persoon en de bereidings-/kookwijze vermeld staan.  | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *De receptfiches van de laatste week bijvoegen.* |
| Y.9. Er is een **geautomatiseerd systeem voor voorraadbeheer**. Dit systeem maakt een dagelijkse follow-up van de voorraad mogelijk. | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *Geen – Controle ter plaatse.* |
| Y.10. De **vissen die in de rode lijst zijn opgenomen** staan niet op het menu (zie vademecum).Uitzondering: als de vis ASC- of MSC-gecertificeerd is mag hij op het menu staan. | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).*  |
| Y.11. Er worden geen **producten uit het 5e gamma gebruikt**. | ☐OKÉ☐Niet OKÉ | *Geen – Controle ter plaatse.* |
| Opmerkingen Klik hier om tekst in te voeren. |

Optionele criteria

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

A. Milieucriteria

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criteria** | **Antwoorden** | **Bewijzen** | **Punten** |
| A.1. **Vegetarische alternatieven:**Voor alle beleverde locaties (behalve kinderdagverblijven) is er elke dag een vegetarisch alternatief beschikbaar (1 punt). OFVoor alle beleverde locaties krijgen alle consumenten van de locatie twee maaltijden per week die volledig vegetarisch zijn (2 punten).Deze vegetarische maaltijden moeten volledig en evenwichtig samengesteld zijn. | [x] Een vegetarisch alternatief is dagelijks beschikbaar[x] 2 vegetarische maaltijden per week voor iedereen[x]  Geen | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).* | 1 punt2 punten |
| A.2. Aanbieding van minstens twee soorten veganistisch beleg  voor broodjes. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ[x] Er worden geen broodjes geleverd | *De broodjeskaart bijvoegen (voor elke locatie die met broodjes wordt beleverd)* | 2 puntenn.v.t. |
| A.3. Een deel van de **aankopen** gebeurt **rechtstreeks bij een Belgische producent.** Het is toegestaan om voor de ophaling van de producten samen te werken met een tussenpersoon (bijvoorbeeld een producentencoöperatie) en een vervoerder.De rechtstreeks gekochte producten moeten in voldoende hoeveelheden worden aangekocht om te worden opgenomen in de maaltijden van alle beleverde locaties. | [x]  1 tot 2 producenten[x] 3 tot 5 producenten[x] Meer dan 5 producenten[x] Niet OKÉ | *Een aankoopfactuur van elke producent bijvoegen (factuur van de laatste twee maanden).* | 1 punt2 punten3 punten |
| A.4. **De herkomst van het fruit** staat vermeld op de menu's van alle beleverde locaties. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).* | 1 punt |
| A.5. Maandelijkse **statistieken** bijhouden over de herkomst van de 5 meest gebruikte groenten- of fruitsoorten.  | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *De statistieken over de herkomst van de in de afgelopen 4 maanden bestelde groenten- en/of fruitsoorten bezorgen.* | 2 punten |
| A.6. **De Belgische herkomst** van de voornaamste ingrediënten is aangeduid op de kaart. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).* | 2 punten |
| A.7. Het extra percentage **seizoensgroenten** uit de tabel die te vinden is in het vademecum werd het afgelopen jaar elke maand bereikt. | De berekening wordt gemaakt door het controleorgaan. | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).* | 1 punt2 punten |
| A.8. De keuken maakt gebruik van **biologisch vlees of vlees van kwekerijen die het dierenwelzijn respecteren** (kippenbillen, spareribs, merguez, ...). | [x] 1 soort vlees per maand [ ] [x] Geen | *De aankoopfacturen van het biologisch/gelabeld vlees bijvoegen (zie vademecum)****OF****Een kopie van een geldig bewijs van biocertificering bijvoegen.* | 1 punt2 punten |
| A.9. Voor alle locaties waar brood geleverd wordt, alleen distributie van **biologisch brood**. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *De aankoopfacturen van biologisch brood bijvoegen****OF****Een kopie van een geldig bewijs van biocertificering bijvoegen.* | 2 punten |
| A.10. De keuken heeft een biocertificering voor ten minste 10 ingrediënten, of voor een gerecht of voor een bepaald percentage. | voor 1 of 2 maaltijden per weekOF tussen 10 en 30 ingrediënten inbegrepenOF tussen 15% en 30% inbegrepen[ ] voor 3 of meer maaltijden per weekOF als er meer dan 30 ingrediënten zijn inbegrepenOF tussen 30% en 70% inbegrepen[x] > 70% biologische aankopen of de volledige centrale keuken is biogecerrtificeerd (100%)[x] Niet OKÉ | *Een kopie van een geldig bewijs van biocertificering bijvoegen.* | 2 punten3 punten4 punten |
| A.11. Alle **eieren** zijn vers en zijn afkomstig van kippen met vrije uitloop of zijn biologisch (code 0 of 1). Als de eieren niet vers zijn (tetrapak), moeten ze verplicht biologisch zijn. | [x]  De eieren zijn vers en afkomstig van kippen met vrije uitloop (code 1)[x] De eieren zijn niet vers maar biologisch (tetrapak)[x] de eieren zijn vers en biologisch[x] Niet OKÉWij gebruiken geen eieren  | *De aankoopbonnen van eieren voor de laatste 2 maanden bijvoegen.****OF****Een kopie van een geldig bewijs van biocertificering bijvoegen.* | 1 punt1 punt2 puntenn.v.t. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A.12. Aankoop van **duurzame vis**.Biolabels en MSC- en ASC-keurmerken worden geaccepteerd voor duurzame vis.  | [ ] Meer dan 50% van de financiële waarde van de gekochte vis is duurzaam .[x] Meer dan 90% van de financiële waarde van de gekochte vis is duurzaam [x] Wij serveren geen vis[x] Niet OKÉ | *De aankoopbonnen voor alle vis van de laatste 2 maanden bijvoegen. De vis uit duurzame visvangst duidelijk aangeven.****OF****Een kopie van het MSC-certificaat bijvoegen* | 1 punt2 puntenn.v.t. |
| A.13. De **vissen die in de oranje lijst zijn opgenomen** staan niet op het menu (zie vademecum).Uitzondering: Als de vis biologisch, ASC- of MSC-gecertificeerd is, mag hij op het menu staan. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ☐Wij serveren geen vis | *Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).* | 2 punten n.v.t. |
| A.14. Het **percentage gebruikte verse groenten bereikt** - in financiële waarde - een bepaald percentage. | [x] Minstens 20 % verse groenten[x] Minstens 40 % verse groenten[x] Minstens 70 % verse groenten[x] Niet OKÉ | Geldige kwaliteitscertificering van een onafhankelijke organisatie voor het lopende jaar *(Certisys*, [*Tüv-Nord*](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) *of* [*Quality Partner*](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)*).* | 1 punt2 punten3 punten |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te voeren. |

*

B. Criteria van voedselverspilling

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criteria** | **Antwoorden** | **Bewijzen** | **Punten** |
| B.1. Er is een **dagelijks controlesysteem voor de bestellingen van maaltijden** of een evaluatiesysteem van de te bereiden hoeveelheden. | [x] Het is mogelijk om dagelijks maaltijden te bestellen/af te zeggen[x] De prijs van de maaltijden wordt bovendien terugbetaald[x] Niet OKÉ | *Geen (controle via audit ter plaatse).* | 1 punt2 punten |
| B.2. Wanneer de maaltijden als individuele porties worden geleverd, kan men een maaltijd in **kleine portie tegen een lagere prijs krijgen.** | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ☐Niet van toepassing (alleen levering aan crèches en/of scholen) | *De bestellingen van de beleverde locaties voor 3 dagen bijvoegen* | 2 punten |
| B.3. **Voedselresten worden regelmatig hergebruikt** (in overeenstemming met de hygiënevoorschriften). **OF**Voedseloverschotten worden gedistribueerd via een **voedselophaalsysteem** (in overeenstemming met de hygiënevoorschriften).  | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *Een procedure bijvoegen die de acties voor het hergebruik van voedselresten beschrijft* ***OF****De contactgegevens van de voedselbedelingsorganisatie.*  | 1 punt |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| B.4. De centrale keuken stelt alle beleverde locaties een **hulpmiddel ter beschikking om de voedselverspilling te meten**. De keuken centraliseert de gegevens die de instellingen zo verzamelen en gebruikt ze om de menu's of de geleverde hoeveelheden aan te passen en voedselverspilling tegen te gaan. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *Het volledige hulpmiddel bijvoegen (bij weegschaal: een foto van de verdeelde weegschalen bijvoegen)**De analyses van de metingen en de individuele metingen van de beleverde inrichtingen bijvoegen* | 2 punten |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te voeren. |

**C. Criteria voor een evenwichtige maaltijd**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criteria** | **Antwoorden** | **Bewijzen** | **Punten** |
| C.1. **De gemiddelde** portie (rauw) vlees van het dagmenu is minder dan een bepaald grammage per maaltijd en per leeftijdscategorie.Dit criterium is niet van toepassing voor baby's (<1 jaar). | [ ]  Minder dan 110 g (volwassenen) - 75 g (6/12 jaar) - 40 g (3/6 jaar) - 35 g (1-3 jaar) [ ]  Minder dan 100 g (volwassenen) - 50 g (6/12 jaar) - 35 g (3/6 jaar) - 30 g (1-3 jaar) [x] Wij serveren geen vlees | *De receptfiches van de laatste week bijvoegen.***OF***De aankoopfacturen van vlees bijvoegen, met duidelijke vermelding van de portionering.* | 1 punt2 punten |
| C.2. De **gemiddelde portie groenten** in het dagmenu bedraagt een bepaald grammage per maaltijd en per leeftijdscategorie. | [ ]  Meer dan 250 g (volwassenen) - 200 g (geriatrie) - 150 g (6/12 jaar) - 125 g (1/6 jaar)[ ]  Meer dan 300 g (volwassenen) - 240 g (geriatrie) - 180 g (6/12 jaar) - 150 g (1/6 jaar) | *De receptfiches van de laatste week bijvoegen.* | 1 punt2 punten |
| C.3. De **soep** wordt bereid met verse groenten (1ste gamma) of restjes, zonder toevoeging van ingrediënten die glutamaat bevatten (E621, E622, E623, E624, E625).  | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *Geen (controle via audit ter plaatse)* | 1 punt |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te voeren. |

D. Criteria voor dranken en desserts

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criteria** | **Antwoorden** | **Bewijzen** | **Punten** |
| D.1.Alle **bananen** zijn fairtrade.  | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *De aankoopfacturen voor bananen van de laatste twee maanden bijvoegen.* | 1 punt |
| D.2. Verkoop van frisdranken en **lokale** vruchtensappen met bio- en/of fairtradecertificering.  | [x] Ten minste 3 leveringen van biologische/fairtrade frisdranken/fruitsappen per maand[x] Het frisdrankenassortiment is 100% duurzaam[x] Niet OKÉ[x] We leveren geen vruchtensappen of frisdranken  | *De facturen van de aankoop van frisdranken en vruchtensappen van de laatste twee maanden bijvoegen.*  | 1 punt2 punten |
| D.3. De **voorverpakte desserts** zijn gecertificeerd biologisch en/of fairtrade. | [x] Minstens 5 duurzame voorverpakte desserts in een maand[x] Het assortiment voorverpakte desserts is 100% duurzaam[x] We leveren geen voorverpakte desserts[x] Niet OKÉ | *De aankoopfacturen van voorverpakte desserts van de laatste twee maanden bijvoegen.*  | 1 punt2 punten |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te voeren. |

E. Aanvullende criteria

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criteria** | **Antwoorden** | **Bewijzen** | **Punten** |
| E.1. De centrale keuken gebruikt eigen **kruiden** (in voldoende hoeveelheden geteeld voor alle maaltijden) en/of heeft een **eigen groenten-/fruitproductie.** | [ ] 1 m² moestuin / aromatische kruiden / boomgaard voor 100 maaltijden[x] 3 m² moestuin / aromatische kruiden / boomgaard voor 100 maaltijden[x] Niet OKÉ | *Voeg het bewijs toe van de registratie bij het FAVV van een activiteit ‘groentenproductie’ en/of ‘fruitproductie’ OF een alternatief bewijs van het bestaan van zulk een activiteit.* | 1 punt3 punten |
| E.2. Fruit- en plantaardig afval wordt **gecomposteerd** of ondergaat biomethanisatie. | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *Als de inzameling via een particuliere afvalverwerker plaatsvindt, het contract met de afvalverwerker bijvoegen. In het andere geval, controle van de faciliteiten of van de oranje zakken tijdens de inspectie ter plaatse.* | 1 punt |
| E.3. De centrale keuken organiseert elk jaar in elke beleverde locatie een **informatiecampagne** rond het thema duurzame voeding, bestemd voor de klanten van de beleverde instellingen.  | [x] OKÉ[x] Niet OKÉ | *De informatie (uitnodiging, affiche, foto, animatie, film, mailing enz.) over de campagne van het voorgaande jaar bijvoegen.* | 1 punt |
| Opmerkingen: Klik hier om tekst in te voeren. |