|  |  |
| --- | --- |
| 1.
 | 1. **Centrale keukens Good Food**
2. **VADEMECUM**
 |



Inhoud 2

Good Food-label voor centrale keukens 4

Wettelijke verplichtingen 7

X.1. FAVV 7

X.2. Sorteren van afval 7

X.3. Herinnering aan de communicatie over bioproducten 7

Verplichte criteria 8

Y.1. Seizoensgroenten 8

Y.2. Vers seizoensfruit 9

Y.3. Volledig vegetarisch alternatief 10

Y.4. Feedback m.b.t. voedselverspilling 11

Y.5. Evenwichtige maaltijden 11

Y.6. Herkomst van fruit en groenten 12

Y.7. Bioproducten 12

Y.8. Gebruik van receptkaarten 13

Y.9. Geautomatiseerd systeem voor het voorraadbeheer 13

Y.10. Vissen op de Rode Lijst 14

Y.11. Geen producten van het 5de gamma 14

Optionele criteria 15

A. Milieucriteria 15

A.1. Vegetarisch alternatief 15

A.2. Veganistisch broodbeleg 15

A.3. Rechtstreekse aankoop bij de producent 16

A.4. Vers fruit 17

A.5. Statistieken over de herkomst van de meest gebruikte vruchten/groenten 17

A.6. Belgische herkomst aangegeven op de kaart 18

A.7. Seizoensgroenten 18

A.8. Gebruik van biologisch vlees of vlees afkomstig van boerderijen die het dierenwelzijn respecteren 18

A.9. Biobrood 19

A.10. Biologische certificering 20

A.11. Verse en/of biologische eieren 20

A.12. Aankoop van duurzame vis 21

A.13. Vissen van de Oranje Lijst 22

A.14. Percentage verse groenten 22

B. Criteria van voedselverspilling 23

B.1. Dagelijkse follow-up van de bestelling van maaltijden 23

B.2. Kleine porties aanbieden 24

B.3. Hergebruik of donatie van voedselresten 24

B.4. Hulpmiddel voor de meting van de verspilling in de beleverde instellingen 25

C. Criteria voor een evenwichtige maaltijd 26

C.1. Gemiddelde portie vlees 26

C.2. Gemiddelde portie groenten 27

C.3. Soep 28

D. Criteria voor drank en desserts 28

D.1. Verantwoorde bananen 28

D.2. Biologische en/of fairtrade frisdranken en vruchtensappen 29

D.3. Biologische en/of fairtrade voorverpakte desserts 29

E. Aanvullende criteria 30

E.1. Productie van aromatische kruiden en/of groenten/fruit 30

E.2. Compostering van organisch afval 31

E.3. Informatiecampagne ………………………………………………………………………..31

1. Good Food-label voor centrale keukens
2. **Onderwerpen en doelen**
3. Dit vademecum verduidelijkt de interpretatie van de criteria van het Good Food-label voor centrale keukens en geeft praktisch advies over de toepassing van de criteria om het verkrijgen van het label te vergemakkelijken.
4. **Een, twee of drie kookpotten**
5. Ter herinnering, het label heeft drie niveaus (kookpotten). Hoe meer u aan de criteria van het label voldoet, hoe meer kookpotten je krijgt.
6. Om een kookpot te krijgen, moet u aan **alle verplichte criteria** voldoen die in het kandidatuurdossier worden vermeld. Er wordt op dit punt geen enkele uitzondering toegestaan.
7. Om twee of drie kookpotten te krijgen, moet u niet alleen aan de verplichte criteria voldoen maar ook een **minimumscore** op de **facultatieve criteria** behalen. Hoe meer facultatieve criteria vervuld worden, hoe hoger de score zal zijn:
* om 2 kookpotten te krijgen, moet u aan de verplichte criteria voldoen **en** 45% van de maximumscore van de optionele criteria behalen;
* om 3 kookpotten te krijgen, moet u aan de verplichte criteria voldoen **en** 70% van de maximumscore van de optionele criteria behalen.
1. Voor het kantinelabel zal naast het aantal kookpotten ook de totaalscore (percentage) worden meegedeeld, evenals de criteria waar de centrale keuken aan heeft voldaan.
2. Dankzij deze informatie weet de keuken precies wat haar sterke punten zijn op het gebied van duurzaamheid en welke punten voor verbetering vatbaar zijn. Dit plaatst de keuken in een progressief evolutionair proces.
3. **Wie kan een aanvraag indienen?**
4. Alle centrale keukens in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, d.w.z.: een keuken waar een cateringbedrijf maaltijden bereidt die bestemd zijn voor levering aan kantines (scholen, ziekenhuizen, tehuizen, ...) die geen keuken ter plaatse hebben. De levering - enkel aan kantines - kan in koude of warme lijn plaatsvinden. De levering van maaltijden aan particuliere woningen wordt niet als een activiteit van een centrale keuken beschouwd.
5. **Bijzonderheden: diverse menu's/aanbiedingen**
6. Het aanbod van een centrale keuken kan verschillende menu’s/aanbiedingen bevatten. In voorkomend geval wordt het "minst goede" aanbod in aanmerking genomen in de puntentelling voor een criterium.
7. We houden enkel rekening met het hoofdmenu, niet met de verschillende menu's voor diëten, intoleranties of allergieën.
8. **In de praktijk**
9. ***1) Indiening van de kandidatuurdossiers***
10. De kandidatuurdossiers zijn beschikbaar op de website van [Leefmilieu](https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/restaurant-en-grootkeukens/wat-het-centrale-keuken-label/het-label-en-ijn-werking) Brussel en moeten naar het volgend adres verstuurd worden: helpdeskcantine@environnement.brussels
11. ***2) Validatie van het label***
12. Het label is 3 jaar geldig. Om geldig te blijven, moet voor het eind van deze 3 jaar een nieuw kandidatuurdossier worden ingediend.
13. ***3) Controlemodaliteiten***
14. Er worden meerdere controles per jaar voorzien:
* Als de centrale keuken minder dan 5000 maaltijden per dag levert, worden jaarlijks 2 controles uitgevoerd.
* Als de centrale keuken meer dan 5000 maaltijden per jaar levert, worden maximaal 3 controles per jaar uitgevoerd.
1. Het ontbijt en de het avondmaal zijn niet inbegrepen in de telling van het aantal maaltijden en maken geen deel uit van de gecontroleerde maaltijden (enkel de lunch).
2. ***4) Betalingsmodaliteiten***
3. De controles worden uitgevoerd door een door Leefmilieu Brussel via een aanbesteding aangewezen instantie.
4. De controles worden door deze instantie aan het cateringbedrijf gefactureerd en zijn rechtstreeks aan deze instantie verschuldigd.
5. De prijs hangt af van het aantal uren dat ze instantie nodig heeft om de inspectie uit te voeren en van de omvang van de keuken en de complexiteit ervan. Voorlopig wordt dit geraamd op € 1000 (excl. BTW) voor de eerste controle van het jaar en € 500 (excl. BTW) voor de tweede en derde controle.
6. De eerste controle zal van tevoren worden ingepland. De andere controles zullen de dag voorafgaand aan de controle worden aangekondigd.
7. **Link met het label Good Food Kantine**
8. De resultaten van de centrale keukens worden opgenomen in een document ter attentie van de door elke keuken aangeleverde kantines. Dit document dient om hun aanvraag van het label Good Food Kantine te vergemakkelijken. Het is een vooraf ingevuld aanvraagdocument met de criteria die de centrale keuken kan "doorgeven" aan de kantine.
9. Merk op dat keukens die verschillende aanbiedingen aan hun kantines voorstellen minder criteria rechtstreeks aan de kantines kunnen "doorgegeven": aangezien de criteria die verband houden met de keuze van de aanbiedingen/menu's van kantine tot kantine verschillen, zullen de menu's van de kantines in het bijzonder moeten worden geanalyseerd om de aan hun keuze gekoppelde punten te kunnen toekennen.

Wettelijke verplichtingen

X.1. FAVV

1. **Verplichtingen**
2. 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.
3. Als een waarschuwing over de werking een positief gevolg heeft gekregen, mag de kantine het label aanvragen.
4. **Te bezorgen bewijs**
* Geen, verificatie via foodweb.
1. **Interpretatie van het criterium**

Dit criterium moet verzekeren dat de centrale keuken in orde is met de vereisten van het FAVV.

X.2. Sorteren van afval

1. **Verplichtingen**
2. Het afval wordt in de keuken gesorteerd. De frituurolie wordt gerecycled.
3. **Te bezorgen bewijs**
* Een geldig contract met een erkende ophaler bijvoegen.
* Een geldig contract met een ophaler van frituurolie bijvoegen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De verplichte afvalsortering geldt voor papier/karton, PMD, frituurolie, glas en gemengde afvalstoffen. Organisch afval hoeft niet gesorteerd/gecomposteerd te worden. Door het composteren/de biomethanisatie van uw organisch afval kunt u echter extra punten behalen. Het betreft immers een optioneel criterium van dit label (zie Criterium E.2.).
3. Het sorteren van bioafval zal voor professionelen in het Brussels Gewest verplicht zijn tegen eind 2022. Zodra
4. deze verplichting van kracht is, zullen keukens en kantines die een kandidatuurdossier indienen voor het Good Food-label of die opnieuw onderworpen worden aan een controle moeten voldoen aan dit criterium. Zodra deze verplichting van kracht is zal het sorteren van organisch afval geen optioneel criterium meer zijn.

X.3. Herinnering aan de communicatie over bioproducten

1. De keuken mag slechts communiceren over het gebruik van bioproducten als ze gecertificeerd is door een onafhankelijke instantie ([Certisys](https://www.certisys.eu/index.php?lg=nl&nomenu=3), [Tüv Noorden](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) of [Kwaliteitspartner](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)).
2. Meer informatie vindt u in de fiche 'gecertificeerde biologische catering'
* op het [Good Food-portaal](https://goodfood.brussels/nl/contributions/biologische-gecertificeerde-catering)
* op de website van [Biowallonie](https://www.biowallonie.com/reglementation/controle/)

Verplichte criteria

Y.1. Seizoensgroenten

1. **Criterium**
2. Seizoensgroenten worden **vet** gedrukt op de menu's van de beleverde kantines.
3. Het verplichte percentage seizoensgroenten (zie onderstaande tabel) werd in de afgelopen 12 maanden voor alle menu's bereikt.
4. Dit criterium is niet van toepassing op menu's voor baby's (< 2 jaar).
5. **Te bezorgen bewijs**
* De menu's van de laatste twee maanden bijvoegen
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Het percentage wordt door de controleur berekend op basis van de menu's en met verwijzing naar de [seizoensgebonden groente- en fruitkalender van Leefmilieu Brussel.](https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/acties-van-het-gewest/campagnes/eet-lokaal-en-volgens-seizoen)
3. De berekening is als volgt: als er 10 soorten groenten op het menu staan en 7 van deze 10 zijn in het seizoen, is 70% het verkregen percentage.
4. Aardappelen worden voor de toepassing van dit criterium niet als groente beschouwd, ook al maken ze deel uit van de kalender van Leefmilieu Brussel.
5. Enkel groenten komen in aanmerking, fruit niet. Er wordt alleen rekening gehouden met groenten in soepen en als bijgerecht of voorgerechten op basis van groenten. Groenten in sauzen en toppings (bijv. champignonsaus, tomatensaus, pizzatopping, etc.) worden niet in aanmerking genomen.
6. Tijdens de controle ter plekke verifieert de controleur het seizoenscriterium nogmaals op basis van de menu’s van de laatste maand.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Maand**
 | 1. **Verplicht**
 | 1. **1 punt**
 | 1. **2 punten**
 |
| 1. Januari
 | 1. 30%
 | 1. 45%
 | 1. 60%
 |
| 1. Februari
 | 1. 30%
 | 1. 45%
 | 1. 60%
 |
| 1. Maart
 | 1. 25%
 | 1. 35%
 | 1. 40%
 |
| 1. April
 | 1. 20%
 | 1. 25%
 | 1. 30%
 |
| 1. Mei
 | 1. 20%
 | 1. 25%
 | 1. 30%
 |
| 1. Juni
 | 1. 50%
 | 1. 60%
 | 1. 70%
 |
| 1. Juli
 | 1. 70%
 | 1. 80%
 | 1. 90%
 |
| 1. Augustus
 | 1. 80%
 | 1. 90%
 | 1. 100%
 |
| 1. September
 | 1. 80%
 | 1. 90%
 | 1. 100%
 |
| 1. Oktober
 | 1. 60%
 | 1. 75%
 | 1. 90%
 |
| 1. November
 | 1. 35%
 | 1. 50%
 | 1. 70%
 |
| 1. December
 | 1. 30%
 | 1. 45%
 | 1. 60%
 |
| 1. Over 1 jaar
 | 1. 44%
 | 1. 55%
 | 1. 67%
 |

1. Y.2. Vers seizoensfruit
2. **Criterium**
3. Er worden minstens twee verse en seizoensgebonden fruitsoorten per week aangeboden.
4. **Te bezorgen bewijs**
* De menu's van de laatste twee maanden bijvoegen. Deze menu's moeten aan het criterium voldoen.
1. **Interpretatie van het criterium**

Vers fruit moet aan de consument worden aangeboden. Dit kunnen smoothies of fruitsalades zijn, als ze maar met vers fruit bereid zijn. Diepvriesvruchten mogen alleen gebruikt worden voor het maken van smoothies op voorwaarde dat het fruit op ambachtelijke wijze is ingevroren en het gebruik ervan dient om voedselverspilling tegen te gaan.

Het fruit moet elke maand van het jaar in het seizoen zijn, behalve in de maanden april, mei, juni en juli, wanneer de fruitkeuze beperkt is.

1.
2. Y.3. Volledig vegetarisch alternatief
3. **Criterium**
4. Voor elke beleverde instelling krijgen alle consumenten in de instelling minsten eenmaal per week een volledig vegetarische maaltijd, zonder niet-vegetarische opties. Deze vegetarische maaltijd moet volledig en evenwichtig samengesteld zijn.
5. Dit criterium is niet van toepassing op crèches met kinderen jonger dan één jaar.
6. Bijzondere kenmerken voor kinderdagverblijven
7. Voor kinderdagverblijven raadt de ONE het gebruik af van zeewier en geïndustrialiseerde producten zoals tofu, quorn, enz. als eiwitalternatief. Zij beveelt aan de voorkeur te geven aan peulvruchten en de hoeveelheden aan te passen aan jonge kinderen. "
8.
9. **Te bezorgen bewijs**
* De menu's van de laatste twee maanden bijvoegen
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Een maaltijd is vegetarisch als ze geen ingrediënten bevat van geslachte dieren, d.w.z. geen vlees of gevogelte, vis en kaviaar, zeevruchten (garnalen, oesters, mosselen, kreeft, ...), gelatine, dierlijke bouillon, specerijen met dierlijke extracten (bijv. vissaus en worcestersaus).
3. Een vegetarische maaltijd wordt als compleet beschouwd wanneer ze voldoende zetmeelrijk voedsel, groenten (zoals beschreven in criterium C2) en “vleesvervangende” eiwitbronnen zoals eieren, kaas of hoogwaardig plantaardig eiwit levert. (bv.: 75 tot 100 g per maaltijd).
4. Hierbij een niet-limitatieve lijst van ingrediënten die als plantaardige proteïnen aanvaard worden:
	* + Peulvruchten: sojabonen; groene linzen; koraallinzen; mungobonen; azukibonen; witte bonen; spliterwten; kikkererwten; pinda's; tuinbonen, ...
		+ Granen: quinoa; volkoren pasta; amarant; kamut (oude tarwe); tarwe (volkoren); gierst; wilde rijst; spelt; boekweit; bulgur; rogge; haver, ...
		+ Oliehoudende zaden: pompoenpitten, zonnebloempitten, sesamzaad, koolzaad, vlaszaad of chiazaad; amandelen; cashewnoten; walnoten; hazelnoten; pistachenoten; pijnboompitten ...
		+ Andere plantaardige eiwitten: seitan; tofu; tempeh; quorn; algen
5. Een pastagerecht met vier kazen of een pizza met vier kazen wordt dus niet beschouwd als een vegetarisch gerecht, omdat het geen volledig en evenwichtig gerecht is (niet genoeg groenten). Andere voorbeelden van gerechten die niet in aanmerking komen: gewone omelet, pasta met tomatensaus, croque-monsieur, ...
6.
7. Y.4. Feedback m.b.t. voedselverspilling
8. **Criterium**
9. Er is een systeem dat ervoor zorgt dat de beleverde sites feedback kunnen geven als de ontvangen hoeveelheden te groot zijn of als bepaalde maaltijden niet op prijs worden gesteld, of als er andere bronnen van voedselverspilling zijn.
10. **Te bezorgen bewijs**
* Beschrijving van de procedure
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Er moet een formele en door de beleverde sites gekende procedure bestaan voor het geven van feedback over eventuele voedselverspilling. Tijdens de controle ter plekke zal inzage in de ontvangen feedback worden gevraagd.
3.
4. Y.5. Evenwichtige maaltijden
5. **Criterium**
6. Het gemiddelde aandeel (rauw) vlees in de maaltijd is niet hoger dan:
* 120 g voor volwassenen
* 100 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar
* 50 g voor jonge kinderen (tussen 3 en 6 jaar)
* 45 g voor peuters (tussen 1 en 3 jaar)
1. Dit criterium is niet van toepassing voor baby's jonger dan 1 jaar.
2. **EN**
3. 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 peuters (tussen 1 en 6 jaar)
1. **Te bezorgen bewijs**
2. De receptkaarten van de laatste week bijvoegen. Voor vlees kan men ook mogelijk de aankoopfacturen van het vlees bijvoegen waarop de portionering duidelijk is aangegeven.
3.
4. Y.6. Herkomst van fruit en groenten
5. **Criterium**
6. Bezorg de herkomst van uw fruit en groenten. Vraag de informatie aan uw belangrijkste groente- en fruitleverancier. U kunt deze op verschillende plaatsen vinden: op de factuur, de bestelbon, via een orderbeheersysteem, ...
7. **Te bezorgen bewijs**
8. De factuur, de bestelbon, een screenshot van het orderbeheersysteem,... bijvoegen met aanduiding van de herkomst van de groenten en het fruit.
9. **Interpretatie van het criterium**
10. Dit criterium is bedoeld om de centrale keuken bewust te maken van haar aankopen en idealiter de voorkeur te geven aan de aankoop van lokale producten in plaats van geïmporteerde producten, die een grote milieu-impact hebben. De keuken moet aantonen hoe ze de herkomst kent van de groenten en het fruit dat ze bestelt en, als ze de herkomst niet kent, hoe ze die informatie kan vinden.
11.
12. Y.7. Bioproducten
13. **Criterium**
14. De keuken gebruikt minstens 8 bioproducten in de maaltijden. De desserts en het fruit tellen niet voor dit criterium. De 8 geselecteerde bioproducten mogen uitsluitend biologisch worden gekocht. In geen geval mag hun conventionele equivalent in de keuken te vinden zijn.

Voorbeelden van producten: bloem, pasta, rijst, quinoa, linzen, kikkererwten, enz.

Al deze producten worden minstens 6 x per jaar geserveerd. Dit moet worden aangetoond aan de hand van de betreffende menu's of facturen.

1. Als de keuken biologisch gecertificeerd is, is dit criterium ook in orde.
2. Kruiden, specerijen, oliën en azijnsoorten die gebruikt worden om gerechten op smaak te brengen, brood en eieren tellen niet mee als biologische ingrediënten. Oliën die gebruikt worden om maaltijden te bereiden worden geaccepteerd.
3. Alle voorverpakte dranken, voorverpakte desserts en andere voorverpakte producten die rechtstreeks aan de consument worden verkocht, worden niet in aanmerking genomen omdat ze al in de andere criteria zijn opgenomen.
4. **Opmerking:** u mag alleen communiceren over het gebruik van bioproducten als de keuken gecertificeerd is door een onafhankelijke instantie ([Certisys](https://www.certisys.eu/index.php?lg=nl&nomenu=3), [Tüv Noorden](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) of [Kwaliteitspartner](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)).
5. **Te bezorgen bewijs**
	* De aankoopbonnen voor de 8 producten van de laatste 2 maanden bijvoegen en de bioproducten erop aanduiden
6. **OF**
	* Als uw keuken biologisch gecertificeerd is, een kopie van een geldig certificaat bijvoegen.
7. Y.8. Gebruik van receptkaarten
8. **Criterium**
9. Voor elke gerecht zijn er receptkaarten waarop de basisingrediënten, de hoeveelheden per persoon en de bereidings-/kookwijze vermeld staan.
10. **Te bezorgen bewijs**
* De receptkaarten van de laatste week toevoegen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Er zijn receptkaarten beschikbaar voor elk type bereiding: soepen, schotels, desserts, ... Deze receptkaarten maken het mogelijk om de continuïteit in de kwaliteit van het aanbod te waarborgen, ook bij een eventuele afwezigheid/vacature van keukenpersoneel. Ze voorkomen bovendien een verhoogd risico op voedselverspilling (gekoppeld aan voorraad/overproductie) door de porties aan te passen aan het aantal aanwezige klanten en dus te weten welke hoeveelheden men moet kopen.
3. De controleur kan tijdens het bezoek ter plekke inzage in de receptkaarten vragen.
4.
5. Y.9. Geautomatiseerd systeem voor het voorraadbeheer
6. **Criterium**
7. Er is een geautomatiseerd systeem voor voorraadbeheer. Dit systeem maakt een dagelijkse follow-up van de voorraad mogelijk.
8. **Te bezorgen bewijs**
* Alleen controles ter plekke

1. **Interpretatie van het criterium**
2. Op vlak van voorraadbeheer volstaat het niet om te voldoen aan de minimumvereisten van het FAVV. De centrale keuken moet geïnvesteerd hebben in een computergestuurde tool die een dagelijks overzicht van de voorraad geeft.
3.
4. Y.10. Vissen op de Rode Lijst
5. **Criterium**
6. De volgende vissoorten staan niet op het menu (rode lijst):
* paling (anguilla anguilla),
* Rode zeebrasem(Pagellus bogaraveo)
* Keizerbaars (Hoplostethus atlanticus)
* Bot (Platichthys flesus)
* roze garnaal (Parapenaeus longirostris),
* zwaardvis (Xiphias gladius),
* steurkaviaar (Acipenseridae),
* Atlantische heilbot (Hippoglossus hippoglossus)
* keizerbaars (Hoplostethus atlanticus),
* grenadiervis (Coryphaenoides rupestris),
* Wijting (Merlangius merlangus).
* haai (Selachimorpha, Scyliorhinus canicula, Scyliorhinus stellaris, Mustelus mustelus, Squalus acanthias, Lamna nasus)
* rog (Raja spp.)
* Haarstaarten (zwarte degenvis (Aphanopus carbo) zilveren degenvis (Lepidopus caudatus))
* Geelvintonijn (Thunnus albacares)
1. ***Uitzondering*** Als de vis biologisch, CSA of MSC gecertificeerd is, mag hij op het menu staan.
2. **Te bezorgen bewijs**
* Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De vissoorten op de lijst zijn verboden omdat ze op de rode lijst van overbeviste en bedreigde vissen voorkomen. Als deze vissoorten echter alleen worden gekocht in bio, ASC of MSC, mogen ze in de kantine worden geserveerd, omdat hun teelt of vangst geen gevaar vormt voor hun voortbestaan.
3. 1. De lijst is opgesteld op basis van de [guide des espèces](https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/12/2020-Especes_v4_A4.pdf) (soortengids) van het Waals Gewest gepubliceerd in 2020. Het is mogelijk dat deze lijst wordt aangepast bij wijzigingen in het visbestand. Keukens die een stap verder willen gaan om het visbestand te beschermen kunnen deze gids raadplegen.
4. Y.11. Geen producten van het 5de gamma
5. **Criterium**
6. Producten van het 5de gamma zijn niet toegestaan.
7. **Te bezorgen bewijs**
8. Geen (controle tijdens de inspectie ter plaatse).
9. **Interpretatie van het criterium**
10. Met producten uit het 5e gamma bedoelen we: alle bereide maaltijden (vacuüm verpakt, diepvries, ingeblikt, ...). Bv.: lasagne, stoofvlees, bolognesesaus, ...

Optionele criteria

A. Milieucriteria

A.1. Vegetarisch alternatief

1. **Criterium**
2. Voor dit criterium zijn 2 keuzes mogelijk:
* Voor **1 punt**: alle beleverde instellingen (behalve crèches) is elke dag een vegetarisch alternatief beschikbaar.
* Voor **2 punten**: alle beleverde instellingen krijgen alle consumenten van de instelling twee maaltijden per week die volledig vegetarisch zijn.
1. Deze vegetarische maaltijden moeten volledig en evenwichtig samengesteld zijn.
2. **Te bezorgen bewijs**
* Menu's voor de laatste twee maanden van alle beleverde instellingen
1. **Interpretatie van het criterium**
2. *Zie boven* verplicht criterium Y3.
3. **Score voor het criterium**
4. 1 of 2 punten

A.2. Veganistisch broodbeleg

1. **Criterium**
2. Aanbieding van minstens 2 soorten veganistisch broodbeleg\* (voor elk etablissement dat broodjes levert).
3. **Te bezorgen bewijs**
* De broodjeskaart bijvoegen (voor elke instelling die met broodjes wordt beleverd)
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Bij gebrek aan broodjeskaart mag u een foto van het assortiment of van het uithangbord van de broodjes voor de beleverde instelling bijvoegen.
3. \*Veganistische producten bevatten geen ingrediënten van dierlijke oorsprong (vlees, kaas, boter, melk, eieren, ...). Voorbeelden van veganistische toppings: guacamole, paprikapesto, courgettepesto, auberginepesto, labneh, hummus, seitan, vegetarische paté, zeewiertartaar, ratatouille, gegrilde groenten, ... Jams, chocolade of andere zoet beleg is niet toegestaan.
4. Het aanbod van veganistische broodjes moet permanent zijn: een (veganistisch) broodje van de week per maand is niet voldoende.
5. **Score voor het criterium**
6. 2 punten

A.3. Rechtstreekse aankoop bij de producent

1. **Criterium**
2. Een deel van de aankopen gebeurt rechtstreeks bij een Belgische producent. Verwerkte producten worden alleen in aanmerking genomen als alle ingrediënten lokaal bij de producent worden geproduceerd.
3. Het is toegestaan om voor de ophaling van de producten samen te werken met een tussenpersoon (bijvoorbeeld een producentencoöperatie) en een vervoerder.
4. De online gekochte producten moeten in voldoende hoeveelheden worden aangekocht om te worden opgenomen in de maaltijden van alle beleverde instellingen.
5. **Te bezorgen bewijs**
* Een aankoopfactuur van elke producent bijvoegen (factuur van de laatste twee maanden).
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Verwerkers (bakkers...) worden voor de toepassing van dit criterium niet in aanmerking genomen, tenzij de ingrediënten die zij voor de verwerkte producten gebruiken ook ter plaatse worden geproduceerd (bv. kaas die op een landbouwbedrijf wordt verwerkt met op het bedrijf geproduceerde melk).
3. Om voor dit criterium in aanmerking te komen, moet een product in voldoende hoeveelheden worden aangekocht om te garanderen dat het in de maaltijden voor alle beleverde instellingen wordt gebruikt.
4. **Score voor het criterium**
* 1 tot 2 producenten: 1 punt
* 3 tot 5 producenten: 2 punten
* Meer dan 5 producenten: 3 punten

A.4. Vers fruit

* 1. **Criterium**
1. De herkomst van het fruit staat vermeld op de menu's van alle beleverde instellingen.
2. **Te bezorgen bewijs**
* Menu's van de laatste twee maanden
1. **Score voor het criterium**
2. 1 punt

A.5. Statistieken over de herkomst van de meest gebruikte vruchten/groenten

1. **Criterium**
2. Maandelijks statistieken bijhouden over de herkomst van de 5 meest gebruikte groenten- of fruitsoorten.
3. **Te bezorgen bewijs**
* De statistieken over de herkomst van de in de afgelopen 4 maanden bestelde groenten- en/of fruitsoorten bezorgen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De inschrijver selecteert de 5 meest gebruikte groenten- en/of fruitsoorten in zijn offerte en volgt de oorsprong van deze producten.
3. De follow-up kan gebeuren op basis van het aantal gebruiksmogelijkheden, de financiële waarde, het aantal gebruikte kg, ...
4. De resultaten worden gepresenteerd in de vorm van statistieken of grafieken die bij het dossier worden gevoegd.
5. **Score voor het criterium**
6. 2 punten

A.6. Belgische herkomst aangegeven op de kaart

1. **Criterium**
2. De Belgische herkomst van de hoofdingrediënten wordt op de menukaart vermeld.
3. **Te bezorgen bewijs**
	* + Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).
4. **Score voor het criterium**
5. 2 punten

A.7. Seizoensgroenten

1. **Criterium**
2. Het extra percentage seizoensgroenten in de tabel op pagina 6 (zie criterium Y.1.) werd in de afgelopen 12 maanden bereikt.
3. **Te bezorgen bewijs**
4. Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden) - zie verplicht criterium
5. **Interpretatie van het criterium**
6. De percentages in kolom "1 punt" en "2 punten" in de tabel met de minimumpercentagesvoor seizoensgroenten moeten het hele jaar door worden gehaald. Voor de interpretatie, zie *supra* criterium Y.1.
7. **Score voor het criterium**
8. 1 tot 2 punten, afhankelijk van de percentages die in de tabel worden bereikt.

A.8. Gebruik van biologisch vlees of vlees afkomstig van boerderijen die het dierenwelzijn respecteren

1. **Criterium**
2. De kantine maakt gebruik van biologisch vlees of vlees van boerderijen die het dierenwelzijn respecteren (kippenbillen, spareribs, merguez, ...).
3. De volgende labels worden aanvaard naast het biolabel:
* Voor pluimvee: Beter Leven, Label Rouge
* Voor rundsvlees: Beter Leven, FEBEV Plus/Bel Beef
* Voor varkensvlees: Beter Leven
* Voor konijn: Codiplan plus
1. **Te bezorgen bewijs**
* De facturen van de aankoop van biologisch/gelabeld vlees bijvoegen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. 1 soort vlees komt overeen met een stuk vlees of een zeer specifieke vleesbereiding (gehakt, merguez, ribben, dunne lende, ...).
3. Het stuk vlees moet ten minste 1x per maand worden bereid.
4. Om dit criterium te kunnen aanvaarden, moet voldoende vlees worden aangekocht om het in de maaltijden van alle beleverde instellingen te gebruiken.
5. **Score voor het criterium**
* 1 soort biologisch/diervriendelijk vlees dat elke maand wordt bereid: **1 punt**
* 3 soorten biologisch/diervriendelijk vlees die elke maand worden bereid: **2 punten**

A.9. Biobrood

1. **Criterium**
2. Voor alle kantines die met brood worden beleverd, distribueert de keuken alleen biobrood.
3. **Te bezorgen bewijs**
* De facturen van de aankoop van biologisch brood bijvoegen
1. ***OF***
* Een kopie van een geldig bewijs van biologische certificering bijvoegen.
1. **Interpretatie/score voor het criterium**
2. Als het volledige broodassortiment biologisch is, krijgt de kantine 2 punten.

A.10. Biologische certificering

1. **Criterium**
2. De keuken heeft een biologische certificering voor ten minste 10 ingrediënten, voor een gerecht of voor een bepaald percentage van de producten.
3. **Te bezorgen bewijs**
* Een kopie van een geldig bewijs van biologische certificering bijvoegen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De keuken is vrij in de keuze van het type certificering:
3. Per ingrediënt
4. Per maaltijd
5. Per percentage van de gebruikte producten
6. 100% biologisch
7. **Score voor het criterium**
* 2 punten als de keuken beschikt over een BIO-certificatie:
* Voor de maaltijden: voor 1 of 2 maaltijden per week
* Voor de ingrediënten: er zijn tussen 10 en 30 ingrediënten inbegrepen
* Afhankelijk van het percentage producten: er is tussen 15% en 30% inbegrepen
* 3 punten als de keuken beschikt over een BIO-certificatie:
* Voor de maaltijden: voor 3 of meer maaltijden per week
* Voor de ingrediënten: indien meer dan 30 ingrediënten
* Afhankelijk van het percentage van de producten: er is tussen 30% en 70% inbegrepen
* 4 punten als de keuken beschikt over een BIO-certificatie:

Als 70% van de aankopen bio is of als de volledige centrale keuken BIO-gecertificeerd is (100%)

A.11. Verse en/of biologische eieren

1. **Criterium**
2. Alle eieren zijn vers en zijn afkomstig van scharrelkippen of biokippen (code 0 of 1). Als de eieren niet vers zijn (tetrapak), moeten ze verplicht biologisch zijn.
3. Dit zijn de eieren die in de keuken worden gebruikt en geen eieren in gekochte producten zoals koekjes, deeg, ...
4. **Te bezorgen bewijs**
* De aankoopbonnen van eieren voor de laatste 2 maanden bijvoegen.
1. ***OF***
* Een kopie van een geldig bewijs van biologische certificering bijvoegen.
1. **Interpretatie/score voor het criterium**
* Als de eieren vers zijn en afkomstig van kippen met vrije uitloop (code 1), krijgt u **1 punt.**
* Als de eieren niet vers maar biologisch (tetrapak) zijn, krijgt u **1 punt.**
* Als de eieren vers en biologisch zijn, krijgt **u 2 punten**.

A.12. Aankoop van duurzame vis

1. **Criterium**
2. Biologische, MSC- en CSA-keurmerken worden geaccepteerd voor duurzame vis.
3. **Te bezorgen bewijs**
* De aankoopbonnen voor alle vis van de laatste 2 maanden bijvoegen. De vis uit duurzame visvangst duidelijk aangeven.
1. ***OF***
* Een kopie van het MSC-certificaat bijvoegen
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De berekening wordt gemaakt op basis van de aankoopbonnen van de laatste twee maanden, waarbij de totale prijs voor vis wordt vergeleken met de prijs voor biologische/MSC/ASC-vis
3. **Score voor het criterium**
* Als meer dan 50% van de financiële waarde van de gekochte vis duurzaam is, krijgt u 1 punt.
* Als meer dan 90% van de financiële waarde van de gekochte vis duurzaam is, krijgt u 2 punten.

A.13. Vissen van de Oranje Lijst

1. **Criterium**
2. De volgende vissoorten staan niet op het menu (oranje lijst):
* zeebaars (Dicentrarchus labrax),
* kabeljauw (Gadus morhua, G. macrocephalus),
* grijze garnalen (Crangon crangon),
* pollak (Pollachius pollachius),
* tongschar (Microstomus kitt),
* pangasius (Pangasius spp.),
* roodbaars (Sebastes norvegicus, S. mentella),
* blauwvintonijn (Thunnus thynnus),
* tarbot (Scophthalmus maximus).
* Zwarte heilbot (Reinhardtius hippoglossoides)
* Poon (Chelidonichthys cuculus, Eutrigla gurnardus, Chelidonichthys lucerna)
* Schar (Limanda limanda)
* Schol (pleuronectes platessa),
* Zeebarbeel (Mullus surmuletus, Mullus barbatus, Pseudupeneus prayensis, Parupeneus spp.)
* Zonnevis (Zeus faber)
* Sardine (Sardina pilchardus)
* Roodbaars (Seba
* Makreel (Scomber scombrus)
* Harder (Mugilidés)
* Nijlbaars (ates niloticus)
* stes norvegicus, S. mentella),
* Tong (Solea solea Cynoglossus senegalensis)
* Steenbolk (Trisopterus luscus)
* Blauwvintonijn (Thunnus orientalis en Thunnus maccoyi),
1. ***Uitzondering*** Als de vis biologisch, CSA of MSC gecertificeerd is, mag hij op het menu staan.
2. **Te bezorgen bewijs**
* Geen (controle op basis van de menu's van de laatste twee maanden).
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Deze vissen zijn verboden omdat ze op de oranje lijst van overbeviste/bedreigde vissen staan. Als deze vissoorten echter alleen worden gekocht in bio, ASC of MSC, mogen ze in de kantine worden geserveerd, omdat hun teelt of vangst geen gevaar vormt voor hun voortbestaan.
3. De lijst is opgesteld op basis van de guide des espèces (soortengids)van het Waals Gewest gepubliceerd in 2020. Het is mogelijk dat deze lijst wordt aangepast bij wijzigingen in het visbestand. Keukens die een stap verder willen gaan om het visbestand te beschermen kunnen deze gids raadplegen.
4. **Score voor het criterium**
5. 2 punten.

A.14. Percentage verse groenten

* + 1. **Criterium**
1. Het percentage gebruikte verse groenten bereikt - in financiële termen - een bepaald percentage (zie puntentelling van de criteria). Dit wordt door een onafhankelijk controleorgaan via een kwaliteitscertificaat gevalideerd.
	* 1. Diepgevroren, voorgesneden (vacuüm verpakt) groenten, groenten in bokalen enz. worden niet als verse groenten beschouwd. Alleen onverwerkte landbouwproducten worden voor de berekening van het percentage in aanmerking genomen.
		2. **Te bezorgen bewijs**
		3. Voor het lopende jaar geldige kwaliteitscertificering van een onafhankelijke organisatie ([Certisys](https://www.certisys.eu/index.php?lg=nl&nomenu=3), [Tüv Noorden](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) of [Quality Partner](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)).

**Interpretatie van het criterium**

* + 1. Diepgevroren, voorgesneden (vacuüm verpakt) groenten, groenten in bokalen enz. worden niet als verse groenten beschouwd. Alleen onverwerkte landbouwproducten worden voor de berekening van het percentage in aanmerking genomen.
		2. De controle is uitsluitend gebaseerd op het resultaat van het kwaliteitscertificaat van een onafhankelijke instantie.
		3. **Score voor het criterium**
	+ Minstens 20% verse groenten: 1 punt
	+ Minstens 40% verse groenten: 2 punten
	+ Minstens 70% verse groenten: 3 punten

B. Criteria van voedselverspilling

B.1. Dagelijkse follow-up van de bestelling van maaltijden

1. **Criterium**
2. Er is een dagelijks controlesysteem voor de bestellingen van maaltijden of een systeem voor de evaluatie van de te bereiden hoeveelheden.
3. **Te bezorgen bewijs**
* Alleen controles ter plekke
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Dit criterium moet verzekeren dat de centrale keuken de maaltijdproductie zo goed mogelijk aanpast aan het aantal maaltijden dat die dag geserveerd wordt.
3. De controleur kent punten toe op basis van de toelichting en kan tijdens de inspectie een demonstratie van het systeem vragen.
4. **Score voor het criterium**
* Het is mogelijk om dagelijks maaltijden te bestellen/af te zeggen: 1 punt
* De prijs van de maaltijden wordt bovendien terugbetaald: 2 punten

B.2. Kleine porties aanbieden

1. **Criterium**
2. Wanneer de maaltijden in individuele porties worden geleverd, kan men een maaltijd in kleine portie tegen een lagere prijs krijgen.
3. **Te bezorgen bewijs**
* De bestellingen van de beleverde instellingen voor 3 dagen bijvoegen
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De centrale keuken biedt kleine porties van haar gerechten aan tegen lagere prijzen.
3. Niet van toepassing op leveringen aan scholen/crèches.
4. **Score voor het criterium**
5. 2 punten

B.3. Hergebruik of donatie van voedselresten

1. **Criterium**
2. Voedselresten worden regelmatig hergebruikt (in overeenstemming met de hygiënevoorschriften).
3. ***OF***
4. Voedseloverschotten worden gedistribueerd via een voedselophaalsysteem (in overeenstemming met de hygiënevoorschriften).
5. **Te bezorgen bewijs**
* Een procedure bijvoegen die de acties voor het hergebruik van voedselresten beschrijft
1. ***OF***
* De contactgegevens van de liefdadigheidsinstelling voor levensmiddelen bezorgen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Voedselresten moeten worden hergebruikt of gedoneerd volgens de regels van het FAVV. Bijvoorbeeld: een gerecht dat in zelfbediening wordt geserveerd mag niet worden hergebruikt en moet aan het einde van de dienst worden weggegooid, terwijl overschotten van bereide en op temperatuur bewaarde groenten mogen worden hergebruikt voor soep, indien het kantinepersoneel de klanten bedient. Een maaltijd mag niet worden gedoneerd als de koude of warme keten tussen de bereiding en de donatie van de maaltijd verbroken is.
3. **Score voor het criterium**
4. 1 punt

B.4. Hulpmiddel voor de meting van de verspilling in de beleverde instellingen

1. **Criterium**
2. De centrale keuken stelt alle beleverde instellingen een hulpmiddel voedselverspilling ter beschikking.
3. De gegevens die door deze instellingen worden verzameld, worden door de centrale keuken gecentraliseerd en gebruikt om de menu's of de geleverde hoeveelheden aan te passen in het kader van de bestrijding van voedselverspilling.
4. **Te bezorgen bewijs**
* Het volledige hulpmiddel bijvoegen (indien het geval van een weegschaal: een foto van de gedistribueerde weegschalen bijvoegen)
* De analyses van de metingen en de individuele metingen van de beleverde inrichtingen bijvoegen
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Het hulpmiddel moet het volgende omvatten: een meetinstrument met maatverdeling (weegschaal, schaal, ...), een ondersteuning voor de invoer van de resultaten en duidelijke informatie over het gebruik van het hulpmiddel.
3. Het meten en centraliseren van de gegevens moet jaarlijks gebeuren.
4. De verspilling moet gedurende ten minste twee weken berekend zijn. Ze moet in verschillende instellingen uitgevoerd zijn, voor een totaal van minstens 30% van de geleverde maaltijden (bv. de keuken levert 6000 maaltijden per dag => de verspilling wordt berekend in instellingen waar in totaal minstens 2000 maaltijden worden geleverd).
5. De jury zal valideren of het instrument, de analyse ervan en de genomen maatregelen volstaan om aan het criterium te voldoen.
6. **Score voor het criterium**
7. 2 punten

C. Criteria voor een evenwichtige maaltijd

C.1. Gemiddelde portie vlees

1. **Criterium**
2. De gemiddelde portie (rauw) vlees van het dagmenu is minder dan:
3. Voor 1 extra punt:
* 110 g voor volwassenen
* 75 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar
* 40 g voor jonge kinderen (tussen 3 en 6 jaar)
* 35g voor peuters (tussen 1 en 3 jaar)
1. Voor 2 extra punten:
* 100 g voor volwassenen
* 50 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar
* 35 g voor jonge kinderen (tussen 3 en 6 jaar)
* 30 g voor peuters (tussen 1 en 3 jaar)
1. Dit criterium is niet van toepassing voor baby's (<1 jaar).
2. **Te bezorgen bewijs**
* De receptkaarten van de vorige week bijvoegen.
1. ***OF***
* De aankoopfacturen van vlees bijvoegen, met duidelijke vermelding van de portionering.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De evaluatie van de gemiddelde portie vlees zal gebeuren op basis van het gemiddelde vleesgewicht van de verschillende receptkaarten (tussen 5 en 10) die de controleur kiest op basis van de menu's van de laatste 2 maanden. Als de receptkaarten het gewicht van het bereidevlees vermelden, wordt een waarde van 25% toegevoegd om de rauwe waarden te kennen.
3. **Score voor het criterium**
4. 1 of 2 punten, afhankelijk van de bereide hoeveelheden. Als er verschillende waarderingen voor verschillende leeftijdscategorieën zijn, wordt de laagste waardering gebruikt.

C.2. Gemiddelde portie groenten

1. **Criterium**
2. De gemiddelde portie groenten van het dagmenu is meer dan:
3. Voor 1 extra punt:
* 250 g voor volwassenen
* 200 g voor geriatrische patiënten
* 150 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar
* 125 g voor jonge kinderen (tussen 1 en 6 jaar)
1. Voor 2 extra punten:
* 300 g voor volwassenen
* 240 g voor geriatrische patiënten
* 180 g voor kinderen tussen 6 en 12 jaar
* 150 g voor jonge kinderen (tussen 1 en 6 jaar)
1. **Te bezorgen bewijs**
* De receptkaarten van de laatste week bijvoegen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De controleur gebruikt receptkaarten - zelf gekozen uit de menu's van de laatste 2 maanden - om het voorziene gewicht aan groenten per persoon te evalueren op basis van het gemiddelde van al deze receptkaarten.
3. **Score voor het criterium**
4. 1 of 2 punten, afhankelijk van de bereide hoeveelheden. Als er verschillende scores voor verschillende leeftijdscategorieën zijn, wordt de laagste waardering gebruikt.

C.3. Soep

1. **Criterium**
2. De soep wordt bereid met verse groenten (1ste assortiment), zonder toevoeging van ingrediënten die glutamaat bevatten (E621, E622, E623, E624, E625).
3. **Te bezorgen bewijs**
* De receptkaarten van de laatste week bijvoegen.

**Interpretatie van het criterium**

Groenten mogen alleen uit het 1ste assortiment komen ("vers ingevroren" wordt niet als vers geaccepteerd).

**Score voor het criterium**

1 punt

D Criteria voor drank en desserts

D.1. Verantwoorde bananen

1. **Criterium**
2. Alle bananen zijn afkomstig uit een maatschappelijk verantwoorde productie.
3. De volgende labels worden als garantie aanvaard: Max Havelaar, Hand In Hand. Producten van het merk Oxfam worden ook aanvaard.
4. **Te bezorgen bewijs**
* De aankoopfacturen voor bananen van de laatste twee maanden bijvoegen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Dit criterium is alleen geldig als alle bananen afkomstig zijn uit een maatschappelijk verantwoorde productie.
3. **Score voor het criterium**
4. 1 punt

D.2. Biologische en/of fairtrade frisdranken en vruchtensappen

1. **Criterium**
2. Verkoop van frisdranken en lokale vruchtensappen met bio- en/of fairtradecertificering.
3. De volgende labels worden als garantie aanvaard: alle biologische, Max Havelaar, Hand in Hand, Ecocert Fair Trade. Producten van het merk Oxfam worden ook aanvaard.
4. Frisdranken en vruchtensappen mogen niet van exotisch fruit gemaakt zijn: bananen, mango's, kiwi's, sinaasappels ... De voor dranken aanvaarde vruchten zijn die van de kalender van plaatselijk geteelde seizoensgroenten en -fruit van Leefmilieu Brussel.
5. **Te bezorgen bewijs**
* De facturen van de aankoop van frisdranken en vruchtensappen van de laatste twee maanden bijvoegen.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. Als de centrale keuken geen frisdranken en vruchtensappen levert, is het criterium niet van toepassing.
3. **Score voor het criterium**
* Als de keuken 3 duurzame frisdranken/vruchtensappen per maand levert, krijgt ze 1 punt.
* Als haar drankenassortiment 100% duurzaam is, krijgt ze 2 punten.

D.3. Biologische en/of fairtrade voorverpakte desserts

1. **Criterium**
2. De voorverpakte desserts zijn gecertificeerd biologisch en/of fairtrade. De volgende labels worden geaccepteerd als bewijs: alle biologische certificeringen, Max Havelaar, Certified, Bio Fair Trade, Hand in Hand, Ecocert Fair Trade of Rain Forest Alliance. Producten van het merk Oxfam worden ook aanvaard.
3. Merk op dat dezelfde variëteit en hetzelfde merk van dessert met verschillende smaken (vb.: granenreep met 3 smaken: chocolade/framboos/honing) als 1 dessert telt.
4. **Te bezorgen bewijs**
* De aankoopfacturen van voorverpakte desserts van de laatste twee maanden bijvoegen.

1. **Interpretatie van het criterium**
2. Voorverpakte desserts zijn bijvoorbeeld: mueslirepen, wafels, yoghurts, chocoladerepen, ...
3. **Score voor het criterium**
4. Als de keuken 5 voorverpakte biologische en/of fairtrade desserts levert gedurende 1 maand, krijgt ze 1 punt.
* Als haar assortiment voorverpakte desserts 100% biologisch en/of fairtrade is, krijgt ze 2 punten.

E. Aanvullende criteria

E.1. Productie van aromatische kruiden en/of groenten/fruit

1. **Criterium**
2. De centrale keuken gebruikt eigen kruiden (in voldoende hoeveelheden geteeld voor alle maaltijden) en/of heeft een eigen groenten-/vruchtenproductie.
3. **Te bezorgen bewijs**
* Voeg het bewijs van de registratie van een activiteit "groentenproductie" en/of "fruitproductie" toe aan het FAVV OF een alternatief bewijs dat het bestaan van een dergelijke activiteit valideert.
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De aromatische kruiden moeten in evenredige en voldoende hoeveelheden voor het aantal geleverde maaltijden worden geteeld.
3. Groenten/fruit moeten worden geteeld op een veld dat wordt beheerd door de centrale keuken en/of het moederbedrijf en moeten in evenredige en voldoende hoeveelheden voor het aantal geleverde maaltijden worden geteeld.
4. **Score voor het criterium**
5. 1m² moestuin / aromatische kruiden / boomgaard voor 100 maaltijden: 1 punt
6. 3m² moestuin / aromatische kruiden / boomgaard voor 100 maaltijden: 3 punten

E.2. Compostering van organisch afval

1. **Criterium**
2. Fruit- en plantaardig afval wordt gecomposteerd of ondergaat biomethanisatie.
3. **Te bezorgen bewijs**
4. Als de inzameling via een particuliere afvalverwerker plaatsvindt, het contract met de afvalverwerker bijvoegen. In het andere geval, controle ter plekke van de faciliteiten of van de oranje zakken tijdens de inspectie ter plekke.
5. **Interpretatie van het criterium**
6. De keuken kan ter plekke over een compost- of een biomethanisatiesysteem beschikken of het organisch afval via de oranje zakken sorteren.
7. **Score voor het criterium**
8. 1 punt
9. E.3. Informatiecampagne
10.
11. **Criterium**
12. De centrale keuken organiseert elk jaar in elke beleverde instelling een informatiecampagne rond het thema duurzame voeding, bestemd voor de klanten van de beleverde instellingen.
13. Deze campagne gebeurt in de vorm van een activiteit (animatie, ...). De campagne kan vergezeld gaan van posters, brochures, folders, ...
14. **Te bezorgen bewijs**
* De informatie (uitnodiging, affiche, foto, animatie, film, mailing, etc.) over de campagne van het voorgaande jaar bijvoegen
1. **Interpretatie van het criterium**
2. De informatiecampagne moet altijd een activiteit omvatten, die verschillende vormen kan aannemen maar alle eindklanten moet bereiken. Een campagne met posters, brochures of flyers alleen is niet genoeg.
3. Deze campagne moet worden aangepast aan de doelgroep.
4. Er moet ten minste één campagne per jaar worden gevoerd.
5. **Score voor het criterium**

1 punt