



shifting
economy .brussels

ENSEMBLE, VERS L'ÉCONOMIE DE DEMAIN
SAMEN OP WEG NAAR DE ECONOMIE VAN MORGEN



Good Food-clausules invoeren in overheidsopdrachten voor catering: hoe begint u ermee?

21/04/2026



Facilitator duurzame overheidsopdrachten

Om u te begeleiden en uw overheidsopdrachten duurzamer te maken

- Een gratis helpdesk
- Begeleiding op maat
- Algemene en thematische opleidingen
- Praktische tools
- Meer info [hier](#)



Contact:
greenprocurement@environnement.brussels

Programma

1. Inleiding
2. Good Food Kantine-label
3. Basiscriteria
4. Duurzame technische specificaties (focus op voedselverspilling)
5. Duurzame gunningscriteria
6. Conclusies

Introductie

Soorten opdrachten, context, van theorie naar praktijk...

Soorten opdrachten

Er bestaan verschillende soorten opdrachten voor catering:

- Opdrachten voor de aankoop van goederen (levensmiddelen)
- Opdrachten voor diensten (bereiding en/of levering – uitbesteding)
- Vandaag gaan we het hebben over **opdrachten voor diensten** eerder dan voor goederen. Bij de aankoop van goederen is het immers eenvoudiger duurzaamheidscriteria in te voeren

Context

In een ideale wereld zouden we niet verplicht zijn te kiezen. Alle maaltijden zouden perfect zijn:

- Biologisch
- Lokaal
- Seizoensgebonden en vers
- Vegetarisch
- Gezond
- Fairtrade
- Zonder verpakking
- ...

→ In de praktijk moeten we budgetten respecteren en keuzes maken

Van theorie naar praktijk

Clausules en lastenboeken moeten duidelijk omschreven en controleerbaar zijn

Voorbeeld: Een verhouding eiwitten/vetten van 40/60 is geen criterium voor een opdracht voor cateringdiensten

Vertaling:

- Eis minstens 1 vegetarische maaltijd per week
- Herzie de vleesgewichten en beperk de porties tot maximum 120g, rauw gewogen

Bereiding ter plaatse of levering

Controle van criteria is niet altijd gemakkelijk en hangt af van het type contract

Voorbeeld: gebruik van verse groenten of gelabelde vis MSC/ASC

- Bereiding ter plaatse: gemakkelijk te controleren
- Geleverde gerechten:
 - Verse producten: inspectie van de centrale keuken mogelijk
 - Vis ASC/MSC: controle via certificering

Kies gemakkelijk te controleren criteria en vermijd verklaringen op erewoord

Conclusie van de inleiding

Kies uw prioriteiten en pas uw criteria aan

- Maak keuzes op basis van uw prioriteiten
- Probeer niet alle duurzaamheidscriteria in één enkele overheidsopdracht op te nemen
- Pas uw criteria aan het type opdracht aan (concessie, maaltijdbezorging...)
- Zet uw prioriteiten om in controleerbare criteria

Good Food Kantine-label en controleattest centrale keukens

Good Food Kantine-label



- Label gericht op kantines
- 3 niveau's: 1 – 2 – 3 vorken (3 wettelijke criteria, 10 verplichte criteria en 35 optionele criteria)
- Baseer u op het label en de bijbehorende criteria om duurzaamheidsclausules eenvoudig in uw opdracht in te voeren
- In de presentatie duidt het Good Food-logo criteria aan die ook in het label zijn opgenomen
- Gratis begeleiding door de [helpdesk](#) **Good Food Kantine** en steun voor de redactie van uw overheidsopdrachten door de Facilitator duurzame overheidsopdrachten
- Meer informatie over het label vindt u [hier](#)



Good Food Kantine-label

Verplichte criteria
Y.1 Seizoensgroenten
Y.2 Vers seizoensfruit
Y.3 Vegetarische maaltijden
Y.4 Systeem voor het jaarlijks meten van de voedselverspilling
Y.5 Frequentie aanbod vlees met een hoge milieu-impact
Y.6 Informatiecampagne
Y.7 Tevredenheidsenquête
Y.8 Herkomst van het fruit en de groenten
Y.9 Biologische producten
Y.10 Aankoop van duurzame vis en schaaldieren



Controleattest centrale keukens

- Systeem voor centrale keukens die maaltijden leveren aan kantines in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest
- Bevestigt dat een centrale keuken in staat is een Good Food-aanbod te leveren en vergemakkelijkt de toegang tot het Good Food Kantine-label voor kantines
- Toont duidelijk het onderscheid tussen de criteria voor de keuken en de criteria voor de kantine
- **Aandachtspunt bij overheidsopdrachten:** gebruik dit attest niet rechtstreeks als gunningscriterium, aangezien er geen gelijkwaardige certificering bestaat en bepaalde criteria doorgaans al in de technische specificaties zijn opgenomen → Oplossing: gebruik de criteria uit het attest die niet in de technische specificaties zijn opgenomen
- Op de Good Food-website vindt u een [lijst](#) van centrale keukens die het attest behaalden en een pagina met meer informatie over het [attest](#)

Basiscriteria

Type catering, soorten maaltijden, gewichten,
frequentie...

Keuze type catering

Omschrijf uw behoeften

- De aanbestedende dienst moet duidelijk aangeven welk type catering gevraagd wordt
- Geef inschrijvers niet te veel vrijheid: dit maakt het moeilijk om offertes te vergelijken en kan leiden tot een voorstel dat niet aansluit bij de behoeften van uw instelling

Let op: meer opties voorzien kan leiden tot hogere kosten en voedselverspilling

Soorten maaltijden

Geef gedetailleerd aan wat u wenst

Bepaal welke maaltijden er elke dag worden aangeboden en in welke hoeveelheid

Voorbeeld :

- 2 warme maaltijden
- 1 pastaschotel
- 1 schotel gegrild vlees, 2 maal per week
- 1 soep
- 1 saladbar met 6 keuzemogelijkheden

Let op: meer opties voorzien kan leiden tot hogere kosten en voedselverspilling

Gewicht en frequentie

Structureer het aanbod: hoeveelheden en variatie

- Bepaal voor elke maaltijd de hoeveelheden voor de basisingrediënten:
 - vlees, gevogelte, vis, eieren, peulvruchten, plantaardige alternatieven...
 - groenten,
 - zetmeelproducten,
 - ...
- Vergeet niet een frequentietabel toe te voegen om voldoende variatie in het menu te brengen

Gewicht

Structureer het aanbod: hoeveelheden

- Baseer u op bestaande referenties:
 - [Bestek](#) - Fédération Wallonie-Bruxelles
 - [Richtlijnen](#) – Gezond Leven



Onderdeel van het Good Food
Kantine-label (optioneel
criterium – vleesgewicht)

8. Grammage des repas

Tableau 10 : Grammage des composants du repas principal et des collations
Tous les poids ci-dessous sont exprimés sur poids cru et partie comestible.

	Maternelles (3 à 6 ans) ²⁷	Petits primaires (6 à 9 ans)	Grands primaires (9 à 12 ans)	Adolescents & Adultes (à partir de 12 ans)
Potages de légumes	150 ml	150 ml	200 ml	250 ml
Pain	30 g	30 g	30 g	30 g
Crudités diverses (en entrée)	20 à 50 g	30 à 50 g	30 à 100 g	50 à 150 g
Huile pour la vinaigrette	8 g	8 g	8 g	12 g
VVPOAv ²⁸	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Légumineuses (poids avant la cuisson) ²⁹	20 à 25 g	35 g	40 g	50 g
Poisson pané, viande panée	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Pommes de terre, purée de pommes de terre	125 g	150 g	200 g	250 g
Pâtes (poids avant cuisson) en accompagnement	30 g	35 g	50 g	60 g

Frequentie

Preciseer de frequentie

- Baseer u op bestaande referenties:
 - [Bestek](#) - Fédération Wallonie-Bruxelles
 - [Richtlijnen](#) – Gezond Leven
- Bepaal voor elke maaltijd hoeveelheden voor de basisingrediënten (vlees, groenten, zetmeelproducten...)
- Vergeet niet een frequentietabel toe te voegen om voldoende variatie in het menu te brengen

9. Plan alimentaire des repas

Tableau 11 : Fréquences à atteindre

Les fréquences seront établies sur un cycle de 4 semaines de 4 ou 5 jours (sans mercredi ou mercredi compris).

		Fréquences pour 20 journées de repas à raison de 4 semaines de 5 jours	Fréquences pour 16 journées de repas à raison de 4 semaines de 4 jours
Eau	Eau	20 x	16 x
Entrées	Potages de légumes ou crudités diverses	20 x	16 x
	Pain (semi-)complet ³¹	16 x	12 x
	Pain blanc	4 x	4 x
VVPOAv		20 x	16 x
	Poissons maigres et gras	4 à 6 x	4 x à 6 x
Viandes, volailles, poissons	Viandes rouges	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
	Volailles	3 à 4 x	2 à 3 x

Communicatie en rapporten

Structureer de communicatie met de klant en de rapportering

Gedetailleerde beschrijving van de communicatie met de klant:

- Welke seizoensgroenten en mogelijke allergenen?
- Welke gewichten?
- Welke ingrediënten zijn al of niet biologisch?

Voeg een sectie « raoportering » toe en duid aan welke indicatoren vermeld moeten worden.

Voorzie controles en boetes

Controle van de uitvoering is niet facultatief

- Zorg voor regelmatige controles of organiseer een audit van de uitvoering van de opdracht
- Voorzie boetes, met name bij niet-naleving van de gunningscriteria
- De wettelijke boetes zijn te laag om een preventieve werking te hebben

Conclusie

Definiëren, opvolgen en controleren

- Geef aan welk soort catering er geleverd moet worden: gebruik tabellen met daarin de hoeveelheden en de frequentie
- Vergeet niet enkele criteria op te nemen met betrekking tot rapportage en communicatie
- Bespreek van tevoren hoe de controle zal worden uitgevoerd en stel boetes vast

Oefening

Hoe moet het gewicht in het bestek worden vermeld?

Rauw gewicht of gekookt gewicht?



Oefening

Hoe moet het gewicht in het bestek worden vermeld?

Rauw gewicht of gekookt gewicht?

Antwoord:

- Dit hangt af van het type opdracht
- Bij bereiding ter plaatse kiest u het rauwe gewicht, want dat is gemakkelijker te controleren
- Voor de levering van maaltijden kiest u beter voor het gekookte gewicht



Duurzame technische specificaties

Vegetarische maaltijden, zwaar milieubelastende vleessoorten, seizoensgebondenheid, voedselverspilling...

Op het menu

Voorgerecht

- Duurzame vis en schaaldieren
- Fairtrade producten
- Seizoensproducten
- Verse producten

Hoofdgerecht

- Vegetarische maaltijden
- Lager vleesgewicht
- Biologische producten
- Zwaar milieubelastende vleessoorten minder vaak op het menu
- Voedselverspilling beperken

Dessert

- Informatiecampagne
- Verpakkingsafval verminderen
- Verse producten

Vegetarische gerechten

Criterium: aantal vegetarische gerechten

- **Serveert de kantine 1 of 2 verschillende gerechten per dag?** Dan moet er iedere week minstens 1 vegetarisch gerecht op het menu staan
- **Serveert de kantine 3 of meer verschillende gerechten per dag?** Dan moet er iedere dag van de week minstens 1 verschillend vegetarisch gerecht op het menu staan
- **Controle:** via de menu's



Onderdeel van het Good Food Kantine-label (optionele en verplichte criteria)

Dit criterium heeft een positieve invloed op de prijs

Zwaar milieubelastende vleessoorten

Criterium: maximale frequentie van zwaar milieubelastende vleessoorten

- **Crèches:** max. 4 keer per 28 dagen
- **Scholen:** max. 2 keer per week per 16 of 20 dagen
- **Rusthuizen en zorgcentra:** max. 5 keer per 28 dagen
- **Volwassenen:**
 - 1 verschillende warme schotel per dag: max. 4 maaltijden per 28 dagen
 - 2 verschillende warme schotels per dag of meer: max. 6 maaltijden per 28 dagen en max. 12 maaltijden per 28 dagen voor gegrild vlees
- **Controle:** via de menu's

Dit criterium heeft een positieve invloed op de prijs



Onderdeel van het Good Food Kantine-label (optionele en verplichte criteria)

Seizoensgroenten

Criterium: minimale frequentie van seizoensgroenten per maand

- **Voor ieder publiek:** gebruik de frequentietabellen en de [groenten- en fruitkalender](#) van Leefmilieu Brussel.
- **Controle:** via de menu's



Onderdeel van het Good Food Kantine-label (optionele en verplichte criteria)

Dit criterium heeft geen invloed op de prijs

Seizoensgroenten

Tabel met de minimaal te behalen percentages

- Baseer u op bestaande referenties:
- [Groenten- en fruitkalender](#) van Leefmilieu Brussel
- [Te behalen percentages voor het Good Food Kantine-label](#)

Mois	Obligatoire	1 point	2 points
Janvier	30%	45%	60%
Février	30%	45%	60%
Mars	30%	35%	40%
Avril	20%	25%	30%
Mai	30%	35%	40%
Juin	50%	60%	70%
Juillet	70%	80%	90%
Août	80%	90%	100%
Septembre	80%	90%	100%
Octobre	60%	75%	90%
Novembre	45%	55%	70%
Décembre	30%	45%	60%
Sur 1 an	46%	62%	68%



Onderdeel van het Good Food Kantine-label
(optionele en verplichte criteria)

Seizoensfruit

Minimaal aantal stukken seizoensfruit

- **1 enkele dessertoptie per dag:** min. 1 stuk seizoensfruit per week
- **Meerdere, verschillende dessertopties per dag:** min. 2 stukken seizoensfruit per dag
- **Controle:** via de menu's ter plaatse

Dit criterium heeft geen invloed op de prijs



Onderdeel van het Good
Food Kantine-label (optionele
en verplichte criteria)



Biologische producten

Criterium: minimum hoeveelheid biologische producten

- **Voor ieder publiek: min. 8 biologische producten, waaronder:**
 - 2 graanproducten,
 - 2 groenten,
 - 2 peulvruchten,
 - 2 producten naar keuze uit om het even welke categorie.
- Min.12 keer per jaar op het menu
- Uitsluitend biologisch (geen conventioneel equivalent)



Onderdeel van het Good Food Kantine-label (optionele en verplichte criteria)

Dit criterium kan een negatieve invloed hebben op de prijs

Sensibiliseringsactiviteit

Criterium: organisatie van een sensibiliseringsactiviteit rond duurzame voeding

Voorbeelden: kookworkshop, deelname aan de bioweek, fairtrade ontbijt...

- **Voor ieder publiek:** minimum 1-2-4-6 communicatie-acties per jaar
- **Controle:** ter plaatse

Dit criterium kan een negatieve invloed hebben op de prijs



Onderdeel van het Good
Food Kantine-label
(optionele en verplichte
criteria)

Duurzame vis en schaaldieren

Criterium: de visproducten zijn afkomstig uit duurzame visserij (ASC, MSC of gelijkwaardig)

- Dit criterium kan enkel tijdens de bereiding ter plaatse gecontroleerd worden, of via een MSC/ASC-certificaat
- **Voor ieder publiek:** minstens 60% van de financiële waarde van de aankopen van visproducten draagt een label
- **Controle:** ter plaatse via regelmatige audits



Onderdeel van het Good Food Kantine-label (optionele en verplichte criteria)

Dit criterium heeft geen invloed op de prijs

Fairtradeproducten

Criterium: de volgende producten zijn afkomstig uit fair trade: koffie, thee, suiker, bananen en rijst

- **Scholen:** enkel voor rijst en bananen
- **Controle:** ter plaatse, via regelmatige audits
- Voor instellingen: rijst en suiker moeten niet gecontroleerd worden bij de levering



Onderdeel van het
Good Food Kantine-
label (optionele criteria)

Dit criterium heeft geen invloed op de prijs

Dranken en desserts

Criterium: voorverpakte dranken en desserts (chocoladerepen, yoghurt...) zijn afkomstig uit biologische landbouw of fair trade

- **Scholen:** enkel van toepassing op desserts
- **Volwassenen:** min. 3 dranken/desserts – 100 % van het aanbod
- **Controle:** ter plaatse, via regelmatige audits



Onderdeel van het Good Food Kantine-label (optionele criteria)

Dit criterium heeft een negatieve invloed op de prijs

Wegwerpservies

Criterium: verbod op het gebruik van wegwerpservies (glazen, bestek, borden, bekers)

- **Scholen:** standaard (behalve bij maaltijden die koud worden geleverd)
- **Volwassenen:** soms lastig voor koffiebekers. Alternatief: meer laten betalen voor het gebruik van wegwerpbekers
- **Controle:** ter plaatse via regelmatige audits
- **Wettelijke vereisten:** Directive [Single Use Plastic](#) et [Brudalex](#)

Dit criterium heeft een positieve invloed op de prijs
(op lange termijn)

Kleine porties

Criterion: kleine porties aan lage prijs en/of per kilo (saladbar)

- **Volwassenen:**
 - Warme schotels: elke dag een kleine portie van een van de gerechten aanbieden, tegen een lagere prijs dan die van het gerecht in de standaardportie
 - Saladbar: de prijs moet per gewicht worden berekend of de saladbar moet ten minste twee portiegroottes aanbieden
- **Rusthuizen en zorgcentra:** elke dag een kleine portie van een van de gerechten aanbieden
- **Controle:** ter plaatse via regelmatige audits



Onderdeel van het Good
Food Kantine-label
(optionele criteria)

Dit criterium heeft geen invloed op de prijs

Voedselverspilling

Meten

- **Eis dat voedselverspilling jaarlijks gemeten wordt:**
 - Geleverde maaltijden: min. gedurende 1 week
 - Ter plaatse bereide maaltijden: min. gedurende 2 weken
- **De metingen worden uitgedrukt in kilo en omvatten 2 verschillende posten:**
 - verspilling uit niet geserveerde maaltijden (productieresten / gastronomen),
 - verspilling uit resten van geserveerde maaltijden (teruggebrachte borden)
- **De resultaten worden geanalyseerd en dienen als basis voor een concreet actieplan om verspilling te verminderen**



Onderdeel van het Good
Food Kantine-label
(optionele criteria)

Voedselverspilling

Meten

- **Eis de organisatie van een maaltijdwerkgroep**
- *Voorbeeld: schrap gerechten die tijdens eerdere menucycli tot veel verspilling hebben geleid*
- **Voorzie een clause waarmee u de gewichten van sommige maaltijdonderdelen kunt aanpassen** op basis van de gemeten voedselverspilling

Voedselverspilling

Specifieke clausules voor volwassenen

- **Zorg voor een specifiek tarief voor de saladbar**

Voorbeeld: bied bij de saladbar twee portiegroottes aan en zorg ervoor dat de kleine portie goedkoper is dan de standaardportie, of bereken de prijs van de salades op basis van het gewicht

- **Beperk het aanbod aan maaltijden tegen het einde van de maaltijddienst**

Voorbeeld: Vanaf 13.30 uur kan het maaltijdaanbod worden beperkt. Zorg er echter voor dat er tot sluitingstijd van de kantine een minimum aan maaltijden beschikbaar blijft

- **Zorg voor een systeem waarmee maaltijden van tevoren kunnen worden besteld**

Voorbeeld: maaltijden moeten vóór 9.30 uur worden besteld. Gerechten die na dit tijdstip worden besteld, worden niet geserveerd

Andere criteria

- Hergebruik en/of verkoop van overschotten (in overeenstemming met de regelgeving van het FAVV)
- Veganistische maaltijden
- Gebruik van verse producten (alleen controleerbaar bij bereiding ter plaatse)
- ...



Conclusies

Wat moeten we vooral onthouden?

- Er bestaan tal van mogelijkheden
- De criteria moeten worden afgestemd op uw situatie en uw budget
- Geef de voorrang aan eisen die geen invloed hebben op het budget

Duurzame gunningscriteria

Voorbeelden van slechte ideeën

Wat u in een bestek moet vermijden

- CO₂-uitstoot door maaltijden
- Smaaktest
- Maatregelen ter bevordering van duurzaamheid
- Een gevarieerder vegetarisch aanbod

Biologische, verse en seizoensgebonden ingrediënten

Nuttige referenties: kalender en certificering

- Hoe hoger het percentage biologische ingrediënten, hoe meer punten
- Hoe hoger het percentage verse ingrediënten, hoe meer punten
- Hoe hoger het percentage seizoensgroenten, hoe meer punten

Controle

De controle kan alleen gebeuren tijdens de uitvoering van de opdracht

- Voeg sancties toe die evenredig zijn aan de behaalde score voor het betreffende gunningscriterium
- Het Good Food Kantine-label biedt de mogelijkheid om bij de toekenning van het label een externe, onafhankelijke en gratis audit te laten uitvoeren



Andere criteria

Als u nog verder wil gaan

- Inhoud van de informatiecampagne
- Dagelijks systeem om voedselverspilling te meten
- Hoe hoger het percentage seizoensgroenten, hoe meer punten

Conclusies

Conclusies

De sleutels tot een goed bestek

- In een restaurant bestelt u niet alles wat op de menukaart staat
- Kies daarom zorgvuldig de criteria die u in uw bestek opneemt
- Denk na over de controle van de criteria
- Maak gebruik van de criteria van het Good Food Kantine-label en de [voorbeeldclausules die u in uw bestek kunt opnemen](#)

BEDANKT VOOR UW AANDACHT!

+32 (0) 123 45 67 89

greenprocurement@environnement.brussels



shifting
economy.brussels

ENSEMBLE, VERS L'ÉCONOMIE DE DEMAIN
SAMEN OP WEG NAAR DE ECONOMIE VAN MORGEN

GC4
BRUSSELS
2030



bruxelles
environnement
leefmilieu
brussel
brussels



BRUSSEL ECONOMIE EN WERKGELEGENHEID
BRUXELLES ÉCONOMIE ET EMPLOI
GEWESTELIJKE OVERHEIDSDIENST BRUSSEL
SERVICE PUBLIC RÉGIONAL DE BRUXELLES



hub
brussels
our business is to help yours



innoviris
brussels
we fund your future