

Clausules van het Good Food Kantine-label invoeren in uw overheidsopdrachten voor cateringdiensten: hoe begint u ermee?

Standaardclausules die u in een bestek kunt opnemen

In dit document vindt u een reeks duurzaamheidsclausules die u kunt opnemen in uw overheidsopdracht voor cateringdiensten. Aangezien elke opdracht anders is, moet u deze clausules soms aanpassen aan uw behoeften en uw specifieke situatie. Het is daarom belangrijk om hierop te letten en te controleren of alle clausules goed op elkaar aansluiten.

Het document bevat ook de minimumvereisten die overeenkomen met de verplichte criteria van het Good Food Kantine-label. Door deze criteria in uw opdracht op te nemen, kunt u voldoen aan het minimumniveau van het label, dat gelijkstaat aan één vork.

Sommige clausules gaan verder dan de verplichte criteria om de milieuambitie van uw opdracht te versterken. In sommige gevallen worden opties voorgesteld met twee ambitieniveaus, waardoor aanbestedende overheden hun eisen kunnen aanpassen aan hun context, middelen en doelstellingen.

1. Minimumvereisten (verplichte criteria)

1.1 Seizoensgroenten

Verplicht criterium van het label

Het minimale percentage seizoensgroenten moet in elke maand van het jaar bereikt worden in de menu's.

De minimale percentages die per maand moeten worden behaald, zijn opgenomen in tabel 1 (seizoensgebondenheid van groenten).

Het percentage wordt als volgt berekend:

% seizoensgroenten: (hoeveelheid seizoensgroenten op het menu / totale hoeveelheid groenten op het menu) x 100

Om te bepalen welke groenten er in het seizoen zijn, is de kalender van seizoensgroenten en -fruit van Leefmilieu Brussel de referentie.

Tabel 1: Percentage seizoensgebondenheid van groenten

Maand / te behalen minimum-percentage	Verplicht niveau
Januari	30%
Februari	30%
Maart	30%
April	20%
Mei	30%
Juni	50%
Juli	70%
Augustus	80%

September	80%
Oktober	60%
November	45%
December	30%

Seizoensgroenten moeten duidelijk worden aangegeven op de kaart of het menu, of in de kantine, bijvoorbeeld door kleur, vetgedrukte letters of op een andere opvallende manier.

De leverancier moet precies aanduiden welke groenten er in de gerechten zitten.

Algemene vermeldingen zoals „groente van de dag“ of „lentegroenten“ zijn alleen toegestaan als deze groenten afkomstig zijn van de restanten van de vorige dag.

Om verder te gaan (optioneel criterium) – Ambitieniveau 1

Maand / te behalen minimum-percentage	Optioneel niveau Ambitieniveau 1
Januari	45%
Februari	45%
Maart	35%
April	25%
Mei	35%
Juni	60%
Juli	80%
Augustus	90%
September	90%
Oktober	75%
November	55%
December	45%

Om nog verder te gaan (optioneel criterium) – Ambitieniveau 2

Maand / te behalen minimum-percentage	Optioneel niveau Ambitieniveau 2
Januari	60%
Februari	60%
Maart	40%
April	30%
Mei	40%
Juni	70%
Juli	90%
Augustus	100%
September	100%
Oktober	90%
November	70%
December	60%

1.2 Seizoensfruit

Verplicht criterium van het label

Op basis van de groente- en fruitkalender van Leefmilieu Brussel gelden de volgende bepalingen:

- Menu's met meerdere verschillende desserts per dag moeten elke dag minimaal 2 soorten vers seizoensfruit als dessert bevatten.
- Menu's met slechts 1 dessert per dag moeten minimaal 1 soort vers seizoensfruit per week bevatten.

Vers fruit moet het hele jaar door fruit van het seizoen zijn, behalve in de maanden april, mei, juni en juli, wanneer het aanbod beperkt is.

Om verder te gaan (optioneel criterium)

Op basis van de groente- en fruitkalender van Leefmilieu Brussel gelden de volgende vereisten:

- Menu's met slechts 1 dessert per dag moeten iedere week minimaal 2 soorten vers seizoensfruit bevatten.

1.3 Frequentie van de vegetarische maaltijden

Verplicht criterium van het label

Een minimaal aantal vegetarische maaltijden wordt in de menu's aangeboden volgens de volgende bepalingen:

- Als het menu 1 of 2 verschillende maaltijden per dag omvat, moet minstens 1 vegetarische maaltijd per week aangeboden worden.
- Als het menu 3 of meer verschillende maaltijden per dag omvat, wordt er elke dag van de week minstens één verschillende vegetarische maaltijd aangeboden.

De tabel hieronder geeft voorbeeldrichtlijnen voor de frequentie van maaltijden.

Opmerking: als de frequentie van vegetarische maaltijden wordt aangepast, moet ook de frequentie van maaltijden met vlees, gevogelte, vis, eieren en plantaardige alternatieven worden aangepast, om de samenhang in het totale maaltijdaanbod te behouden.

Categorie	Type voedingsmiddel of bereiding	Frequenties voor 20 maaltijden	Frequenties voor 16 maaltijden
Dranken	Water	20 ×	16 ×
Voorgerechten	Groentesoep of diverse soorten rauwkost	20 ×	16 ×
Brood	(Half)volkorenbrood*	16 ×	12 ×
	Wit brood	4 ×	4 ×
Eiwitbronnen (vlees, gevogelte, vis, eieren en plantaardige alternatieven)	Totaal eiwitbronnen	20 ×	16 ×
Vlees en vis	Vette en magere vis	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Rood vlees (vlees met een grote milieu-impact)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
	Gevogelte	3 à 4 ×	2 à 3 ×
	Wit vlees (varkensvlees, kalfsvlees)	3 ×	2 ×
Vegetarische alternatieven	Eieren, peulvruchten, zelfgemaakte bereidingen op basis van granen en peulvruchten.	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Tofu, tempeh, mycoproteïnen, natuurseitan	0 à max. 2 ×	0 à max. 1 ×
Vette of gepaneerde bereidingen	Gehakt, vet vlees en gepaneerde of gefrituurde bereidingen	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Zetmeelproducten	Totaal zetmeelproducten	20 ×	16 ×
	Aardappelen, aardappelpuree	10 ×	8 ×
	Pasta	4 ×	3 ×
	Rijst, griesmeel, zachte tarwe, quinoa, enz.	4 ×	3 ×
	Gefrituurde bereidingen (frietjes, kroketten...)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×

Groenten en bijgerechten	Totaal groenten	20 ×	16 ×
	Warme groenten	17 à 20 ×	14 à 16 ×
	Fruitcompote	0 à max. 1 ×	0 à max. 1 ×
	Rauwkost/ koud geserveerde gekookte groenten**	2 ×	1 à 2 ×
Sausen	Witte saus, Mornay, gratin, geraspte kaas...	0 à max. 4 ×	0 à max. 3 ×
Vetten	Kruidentolie voor rauwkost en om mee te koken	20 ×	16 ×
Desserten	Totaal desserts	20 ×	16 ×
	Vers fruit	11 ×	8 ×
	Zuivelproducten (yoghurt, verse kaas, huisbereide zuiveldesserts...)	7 ×	6 ×
	Extra's (gebak, ijs, koekjes, kant-en-klaar gekochte zuiveldesserts)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×

Bron: Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

Om verder te gaan (optioneel criterium)

Er wordt een minimumaantal vegetarische maaltijden aangeboden in de menu's, volgens de volgende bepalingen:

- Wanneer 1 gerecht per dag op het menu staat, moeten elke week ten minste 2 vegetarische maaltijden worden voorzien.
- Wanneer 2 verschillende gerechten per dag op het menu staan, moet elke dag van de week ten minste 1 verschillende vegetarische maaltijd worden voorzien.
- Wanneer het menu 3 of meer verschillende gerechten per dag biedt, moet het elke dag van de week ten minste 1 verschillende vegetarische maaltijd bevatten, en moeten er bovendien 2 extra verschillende vegetarische maaltijden op het menu staan.

De tabel hieronder geeft voorbeeldrichtlijnen voor de frequentie van maaltijden.

Opmerking: als de frequentie van vegetarische maaltijden wordt aangepast, moet ook de frequentie van maaltijden op basis van vlees, gevogelte, vis, eieren en plantaardige alternatieven worden aangepast, om de samenhang in het totale maaltijdaanbod te behouden.

Categorie	Type voedingsmiddel of bereiding	Frequenties voor 20 maaltijden	Frequenties voor 16 maaltijden
Dranken	Water	20 ×	16 ×
Voorgerechten	Groentesoep of diverse soorten rauwkost	20 ×	16 ×
Brood	(Half)volkorenbrood*	16 ×	12 ×
	Wit brood	4 ×	4 ×
Eiwitbronnen (vlees, gevogelte, vis, eieren en plantaardige alternatieven)	Totaal eiwitbronnen	20 ×	16 ×
Vlees en vis	Vette en magere vis	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Rood vlees (vlees met een grote milieu-impact)	0 à max. 2 ×	0 à max. 1 ×
	Gevogelte	3 à 4 ×	2 à 3 ×
	Wit vlees (varkensvlees, kalfsvlees)	3 ×	2 ×
Vegetarische alternatieven	Eieren, peulvruchten, zelfgemaakte bereidingen op basis van granen en peulvruchten.	6 ×	6 ×
	Tofu, tempeh, mycoproteïnen, natuurseitan	2 ×	2 ×
Vette of gepaneerde bereidingen	Gehakt, vet vlees en gepaneerde of gefrituurde bereidingen	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Zetmeelproducten	Totaal zetmeelproducten	20 ×	16 ×

	Aardappelen, aardappelpuree	10 ×	8 ×
	Pasta	4 ×	3 ×
	Rijst, griesmeel, zachte tarwe, quinoa, enz.	4 ×	3 ×
	Gefrituurde bereidingen (frietjes, kroketten...)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Groenten en bijgerechten	Totaal groenten	20 ×	16 ×
	Warme groenten	17 à 20 ×	14 à 16 ×
	Fruitcompote	0 à max. 1 ×	0 à max. 1 ×
	Rauwkost/ koud geserveerde gekookte groenten**	2 ×	1 à 2 ×
Sausen	Witte saus, Mornay, gratin, geraspte kaas...	0 à max. 4 ×	0 à max. 3 ×
Vetten	Kruidentolie voor rauwkost en om mee te koken	20 ×	16 ×
Desserten	Totaal desserts	20 ×	16 ×
	Vers fruit	11 ×	8 ×
	Zuivelproducten (yoghurt, verse kaas, huisbereide zuiveldesserts...)	7 ×	6 ×
	Extra's (gebak, ijs, koekjes, kant-en-klaar gekochte zuiveldesserts)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×

Bron: *Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables*, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

1.4 Meting van voedselverspilling

Verplicht criterium van het label

Opdracht voor de bereiding en levering van maaltijden:

Het is nodig een systeem voor de jaarlijkse meting van voedselverspilling op te zetten, gedurende een periode die representatief is wat betreft bezoekersaantallen en de samenstelling van de schotels.

De dienstverlener moet per jaar van de opdracht de voedselverspilling gedurende ten minste 1 week meten, te rekenen vanaf de verjaardag van de gunning.

De verzamelde gegevens worden uitgedrukt in kilo en worden onderverdeeld in twee categorieën: verspilling als gevolg van niet-geserveerde maaltijden (productieresten) en verspilling als gevolg van resten op borden (teruggebrachte borden).

De analyse van de verzamelde gegevens moet leiden tot een concreet actieplan om voedselverspilling tegen te gaan. De maatregelen moeten voortvloeien uit de vastgestelde bevindingen (bijv. groenten die stelselmatig blijven liggen, te grote porties vlees, enz.) en moeten duidelijke reductiedoelstellingen bevatten.

Opdracht voor een concessie:

Het is nodig een systeem voor de jaarlijkse meting van voedselverspilling op te zetten, gedurende een periode die representatief is wat betreft bezoekersaantallen en de samenstelling van de schotels.

De dienstverlener moet per jaar van de opdracht de voedselverspilling gedurende ten minste 2 weken meten, te rekenen vanaf de verjaardag van de gunning.

De verzamelde gegevens worden uitgedrukt in kilo en worden onderverdeeld in twee categorieën: verspilling als gevolg van niet-geserveerde maaltijden (productieresten) en verspilling als gevolg van resten op borden (teruggebrachte borden).

De analyse van de verzamelde gegevens moet leiden tot een concreet actieplan om voedselverspilling tegen te gaan. De maatregelen moeten voortvloeien uit de vastgestelde

bevindingen (bijv. groenten die stelselmatig blijven liggen, te grote porties vlees...) en moeten duidelijke reductiedoelstellingen bevatten.

1.5 Frequentie van vlees met grote milieu-impact

Verplicht criterium van het label

Vlees met een grote milieu-impact (rundsvlees, kalfsvlees, lamsvlees, schapenvlees), met uitzondering van gehakt, mag niet vaker op het menu staan dan de maximale frequentie die is vastgesteld op basis van het type horecagelegenheid en de maaltijdcyclus.

- Crèches: maximum 4 keer op 28 dagen.
- Scholen: maximum 2 keer op 16 of 20 dagen.
- Volwassenen: maximum 4 à 6 keer op 28 dagen.
 - 1 verschillende warme schotel per dag: maximum 4 maaltijden op 28 dagen.
 - 2 of meer verschillende warme schotels per dag: maximum 6 maaltijden op 28 dagen en maximum 12 maaltijden op 28 dagen voor grillades.
- Rusthuizen en zorgcentra: maximum 5 keer op 28 dagen.
- De maximale frequenties worden berekend pro rata van het aantal dagen dat de kantine in de kalendermaand (januari, februari...) open is.
- De vleessoort (bijv. kalfsvlees, varkensvlees, rundsvlees, kalkoen, kip, enz. – met uitzondering van gehakt) moet verplicht op het menu worden vermeld.

De tabel hieronder geeft voorbeeldrichtlijnen voor de frequentie van maaltijden.

Opmerking: als de frequentie van vlees met een hoge milieubelasting wordt aangepast, moeten ook de frequenties van maaltijden op basis van vlees, gevogelte, vis, eieren en plantaardige alternatieven worden aangepast, om de samenhang van het totale maaltijdaanbod te behouden.

Categorie	Type voedingsmiddel of bereiding	Frequenties voor 20 maaltijden	Frequenties voor 16 maaltijden
Dranken	Water	20 ×	16 ×
Voorgerechten	Groentesoep of diverse soorten rauwkost	20 ×	16 ×
Brood	(Half)volkorenbrood*	16 ×	12 ×
	Wit brood	4 ×	4 ×
Eiwitbronnen (vlees, gevogelte, vis, eieren en alternatieven)	Totaal eiwitbronnen	20 ×	16 ×
Vlees en vis	Vette en magere vis	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Rood vlees (vlees met een grote milieu-impact)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
	Gevogelte	3 à 4 ×	2 à 3 ×
	Wit vlees (varkensvlees, kalfsvlees)	3 ×	2 ×
Vegetarische alternatieven	Eieren, peulvruchten, zelfgemaakte bereidingen op basis van granen en peulvruchten.	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Tofu, tempeh, mycoproteïnen, natuurseitan	0 à max. 2 ×	0 à max. 1 ×
Vette of gepaneerde bereidingen	Gehakt, vet vlees en gepaneerde of gefrituurde bereidingen	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Zetmeelproducten	Totaal zetmeelproducten	20 ×	16 ×
	Aardappelen, aardappelpuree	10 ×	8 ×
	Pasta	4 ×	3 ×
	Rijst, griesmeel, zachte tarwe, quinoa, enz.	4 ×	3 ×
	Gefrituurde bereidingen (frietjes, kroketten...)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×

Groenten en bijgerechten	Totaal groenten	20 ×	16 ×
	Warme groenten	17 à 20 ×	14 à 16 ×
	Fruitcompote	0 à max. 1 ×	0 à max. 1 ×
	Rauwkost/ koud geserveerde gekookte groenten**	2 ×	1 à 2 ×
Sausen	Witte saus, Mornay, gratin, geraspte kaas...	0 à max. 4 ×	0 à max. 3 ×
Vetten	Kruidentolie voor rauwkost en om mee te koken	20 ×	16 ×
Desserten	Totaal desserts	20 ×	16 ×
	Vers fruit	11 ×	8 ×
	Zuivelproducten (yoghurt, verse kaas, huisbereide zuiveldesserts...)	7 ×	6 ×
	Extra's (gebak, ijs, koekjes, kant-en-klaar gekochte zuiveldesserts)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×

Bron: Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

Om verder te gaan (optioneel criterium)

Vlees met een grote milieu-impact (rundsvlees, kalfsvlees, lamsvlees, schapenvlees), met uitzondering van gehakt, mag niet vaker op het menu staan dan de maximale frequentie die is vastgesteld op basis van het type horecagelegenheid en de maaltijdcyclus.

- Crèches: maximum 2 keer op 28 dagen.
- Scholen: maximum 1 keer op 16 of 20 dagen.
- Volwassenen: maximum 2 à 6 keer op 28 dagen.
 - 1 verschillende warme schotel per dag: maximum 2 maaltijden op 28 dagen.
 - 2 of meer verschillende warme schotels per dag: maximum 3 maaltijden op 28 dagen en maximum 6 maaltijden op 28 dagen voor grillades.
- Rusthuizen en zorgcentra: maximum 4 keer op 28 dagen.
- De maximale frequenties worden berekend pro rata van het aantal dagen dat de kantine in de kalendermaand (januari, februari...) open is.
- De vleessoort (bijv. kalfsvlees, varkensvlees, rundsvlees, kalkoen, kip... – met uitzondering van gehakt) moet verplicht op het menu worden vermeld.

Bij wijze van voorbeeld geeft de tabel richtlijnen voor de te hanteren frequentie van maaltijden.

Opmerking: als de frequentie van vlees met een grote milieu-impact wordt aangepast, moeten ook de frequenties van maaltijden op basis van vlees, gevogelte, vis, eieren en plantaardige alternatieven worden aangepast, om de samenhang van het totale maaltijdaanbod te behouden.

Categorie	Type voedingsmiddel of bereiding	Frequenties voor 20 maaltijden	Frequenties voor 16 maaltijden
Dranken	Water	20 ×	16 ×
Voorgerechten	Groentesoep of diverse soorten rauwkost	20 ×	16 ×
Brood	(Half)volkorenbrood*	16 ×	12 ×
	Wit brood	4 ×	4 ×
Eiwitbronnen (vlees, gevogelte, vis, eieren en alternatieven)	Totaal eiwitbronnen	20 ×	16 ×
Vlees en vis	Vette en magere vis	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Rood vlees (vlees met een grote milieu-impact)	0 à max. 1 ×	0 à max. 1 ×
	Gevogelte	3 à 4 ×	2 à 3 ×
	Wit vlees (varkensvlees, kalfsvlees)	3 ×	2 ×

Vegetarische alternatieven	Eieren, peulvruchten, zelfgemaakte bereidingen op basis van granen en peulvruchten.	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Tofu, tempeh, mycoproteïnen, natuurseitan	0 à max. 2 ×	0 à max. 1 ×
Vette of gepaneerde bereidingen	Gehakt, vet vlees en gepaneerde of gefrituurde bereidingen	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Zetmeelproducten	Totaal zetmeelproducten	20 ×	16 ×
	Aardappelen, aardappelpuree	10 ×	8 ×
	Pasta	4 ×	3 ×
	Rijst, griesmeel, zachte tarwe, quinoa, enz.	4 ×	3 ×
	Gefrituurde bereidingen (frietjes, kroketten...)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Groenten en bijgerechten	Totaal groenten	20 ×	16 ×
	Warme groenten	17 à 20 ×	14 à 16 ×
	Fruitcompote	0 à max. 1 ×	0 à max. 1 ×
	Rauwkost/ koude gekookte groenten**	2 ×	1 à 2 ×
Sausen	Witte saus, Mornay, gratin, geraspte kaas...	0 à max. 4 ×	0 à max. 3 ×
Vetten	Kruidentolie voor rauwkost en om mee te koken	20 ×	16 ×
Desserten	Totaal desserts	20 ×	16 ×
	Vers fruit	11 ×	8 ×
	Zuivelproducten (yoghurt, verse kaas, huisbereide zuiveldesserts...)	7 ×	6 ×
	Extra's (gebak, ijs, koekjes, kant-en-klaar gekochte zuiveldesserts)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×

Bron: Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

1.6 Sensibilisering rond duurzame voeding

Verplicht criterium van het label

De opdrachtnemer organiseert minstens 1 keer per jaar een activiteit rond het thema duurzame voeding (biologische week, eerlijke handel, week van de smaak, vegetarische proeverij, activiteiten in de klas...) voor de consumenten van de maaltijden. Deze activiteit wordt rond een specifiek thema georganiseerd. De aanbestedende overheid kan het thema voorstellen of aanpassen.

Om verder te gaan (optioneel criterium)

De opdrachtnemer organiseert minstens 2 – 4 – 6 per jaar een activiteit rond het thema duurzame voeding (biologische week, eerlijke handel, week van de smaak, vegetarische proeverij, activiteiten in de klas...) voor de consumenten van de maaltijden. Deze activiteit wordt rond een specifiek thema georganiseerd. De aanbestedende overheid kan het thema voorstellen of aanpassen.

1.7 Tevredenheidsenquête

Verplicht criterium van het label

De opdrachtnemer houdt tijdens de uitvoering van de opdracht ten minste om de drie jaar een tevredenheidsenquête onder de gebruikers van de kantine.

Het doel van deze enquête is te beoordelen of de gebruikers tevreden zijn over de aangeboden maaltijden: de smaak van de maaltijden, de kwaliteit van de levensmiddelen, het voedingsaanbod, de sfeer en de omstandigheden waarin de maaltijden worden gegeten.

De enquête bevat ten minste 1 vraag over duurzame voeding. Wanneer uit de resultaten van de enquête blijkt dat meer dan 50 % van de respondenten ontevreden is over een aspect dat verband houdt met duurzame voeding, voert de opdrachtnemer, in overleg met de aanbestedende overheid, ten minste één maatregel uit om dit aspect te verbeteren.

De enquête wordt gehouden onder kantinegebruikers die oud genoeg zijn om te antwoorden. Wanneer de consumenten niet in staat zijn om zelf te antwoorden, met name in het geval van kinderdagverblijven of scholen, wordt de enquête gehouden onder hun ouders of wettelijke vertegenwoordigers. Het deelnamepercentage moet worden vermeld in de voorstelling van de resultaten.

De enquête kan verschillende vormen aannemen, met name een papieren of online vragenlijst. Vereenvoudigde beoordelingssystemen van het type “smiley” zijn echter niet voldoende.

De opdrachtnemer communiceert de resultaten van de enquête en hun analyse aan de aanbestedende overheid.

1.8 Herkomst van het fruit en de groenten

Verplicht criterium van het label

Cf. sectie «1.11 Opvolging ».

1.9 Biologische producten

Verplicht criterium van het label

Bereiding van maaltijden ter plaatse: zonder certificering

Ten minste 8 ingrediënten moeten afkomstig zijn uit de biologische landbouw en ze moeten elk minstens 12 keer per jaar op het menu staan.

De 8 verplichte biologische ingrediënten moeten ten minste het volgende omvatten:

- 2 graanproducten,
- 2 groenten,
- 2 peulvruchten,
- 2 producten naar keuze, uit alle categorieën (met uitzonderingen).

Uitzonderingen: de volgende producten worden voor dit criterium niet in aanmerking genomen: brood, eieren, vlees, dranken, voorverpakte desserts, bananen, thee, koffie, specerijen, kruiden, bouillon, oliën en azijn¹.

Leveranciers moeten alle biologische ingrediënten expliciet in hun offerte vermelden, zodat kan worden gecontroleerd of aan de eisen van het bestek wordt voldaan. Deze ingrediënten mogen niet worden vervangen door een gelijkwaardig niet-biologisch product.

¹Biologische voedingsmiddelen moeten een onderdeel van het gerecht vormen. Brood, eieren, vlees, dranken, voorverpakte desserts, bananen, thee en koffie vallen onder de optionele criteria van het label en tellen daarom niet mee in het verplichte criterium.

Geleverde maaltijden: met biologische certificering

Ten minste 8 ingrediënten moeten afkomstig zijn uit de biologische landbouw en gecertificeerd zijn door een bevoegd organisme.

De 8 verplichte biologische ingrediënten moeten ten minste het volgende omvatten:

- 2 graanproducten,
- 2 groenten,
- 2 peulvruchten,
- 2 producten naar keuze, uit alle categorieën (met uitzonderingen).

Uitzonderingen: de volgende producten worden voor dit criterium niet in aanmerking genomen: brood, eieren, vlees, dranken, voorverpakte desserts, bananen, thee, koffie, specerijen, kruiden, bouillon, oliën en azijn.

Om verder te gaan (optioneel criterium) – Ambitieniveau 1

Ter plaatse bereide en bezorgde maaltijden: met biologische certificering

Biologische producten moeten door een bevoegde instantie worden gecertificeerd, per ingrediënt, per percentage of per gerecht, volgens een van de volgende modaliteiten:

- **Ingrediënten:** min. 8 gecertificeerde ingrediënten.
- **Percentage:** min. 15 % van de aankoopwaarde van de levensmiddelen is biologisch.
- **Gerecht:** min. 1 gerecht bereid met uitsluitend biologische ingrediënten.

Uitzonderingen: de volgende producten worden voor dit criterium niet in aanmerking genomen: brood, eieren, vlees, dranken, voorverpakte desserts, bananen, thee, koffie, specerijen, kruiden, bouillon, oliën en azijn.

Om verder te gaan (optioneel criterium) – Ambitieniveau 2

Ter plaatse bereide en bezorgde maaltijden: met biologische certificering

Biologische producten moeten door een bevoegde instantie worden gecertificeerd, per ingrediënt, per percentage of per gerecht, volgens een van de volgende modaliteiten:

- **Ingrediënten:** min. 30 gecertificeerde ingrediënten.
- **Percentage:** min. 30 % van de aankoopwaarde van de levensmiddelen is biologisch.
- **Gerecht:** min. 3 gerechten bereid met uitsluitend biologische ingrediënten.

Uitzonderingen: de volgende producten worden voor dit criterium niet in aanmerking genomen: brood, eieren, vlees, dranken, voorverpakte desserts, bananen, thee, koffie, specerijen, kruiden, bouillon, oliën en azijn.

1.10 Vis en schaaldieren

Verplicht criterium van het label

Ten minste 60% van de financiële waarde van de aankopen van visproducten, of deze nu vers, diepgevroren of ingeblikt zijn, moet een duurzaamheidslabel dragen.

De volgende labels worden aanvaard als bewijs van duurzaamheid: MSC, ASC, Friends of the Sea, of producten afkomstig uit de biologische landbouw. Andere gelijkwaardige labels kunnen eveneens in aanmerking worden genomen. Het GlobalGAP-label wordt niet als gelijkwaardig beschouwd en wordt niet aanvaard als bewijs van duurzaamheid.

Berekeningsmethode: het aandeel van visproducten van duurzame oorsprong wordt berekend op basis van twee maanden menu's en met de volgende methode:

$\% \text{ duurzaamheid van visproducten} = (\text{financiële waarde van de aangekochte producten met label} / \text{totale financiële waarde van de aankopen}) \times 100$

Het resultaat moet 60% of meer bedragen om aan de eis te voldoen.

Om nog verder te gaan (optioneel criterium)

De volledige financiële waarde van de visproducten – of deze nu vers, diepgevroren of ingeblikt zijn – die in de afgelopen twee maanden zijn aangekocht, moet een duurzaamheidslabel dragen.

De volgende labels worden aanvaard als bewijs van duurzaamheid: MSC, ASC, Friends of the Sea, of producten afkomstig uit de biologische landbouw. Andere gelijkwaardige labels kunnen eveneens in aanmerking worden genomen. Het GlobalGAP-label wordt niet als gelijkwaardig beschouwd en wordt niet aanvaard als bewijs van duurzaamheid.

Berekeningsmethode: het aandeel van visproducten van duurzame oorsprong wordt berekend op basis van twee maanden menu's en met de volgende methode:

$\% \text{ duurzaamheid van visproducten} = (\text{financiële waarde van de aangekochte producten met label} / \text{totale financiële waarde van de aankopen}) \times 100$

Het resultaat moet gelijk zijn aan 100% om aan de eis te voldoen.

1.11 Opvolging

De aanbestedende overheid streeft ernaar het label "Good Food Kantine" te verkrijgen en/of te behouden. In dit kader is de opdrachtnemer verplicht actief mee te werken aan alle stappen die verband houden met het verkrijgen, verlengen of behouden van dit label.

Hiervoor verstrekt hij, op eerste verzoek van de aanbestedende overheid, alle benodigde informatie, gegevens of bewijsstukken, met name aankoopbewijzen van de levensmiddelen, informatie over de landen van herkomst van de producten, technische fiches en alle andere documenten waarmee kan worden aangetoond dat aan de criteria van het label wordt voldaan.

1. Om verder te gaan (optionele criteria)

2.1 Verbod op afgewerkte of gedeeltelijk afgewerkte producten

Afgewerkte of gedeeltelijk afgewerkte bereidingen, namelijk maaltijden die ten minste 2 van de 3 hoofdbestanddelen van het bord bevatten (groenten, koolhydraten, eiwitten), zijn niet

toegestaan, behalve in noodgevallen (wanneer de producten op de dag van bereiding niet worden geleverd).

Voorbeelden van gedeeltelijk afgewerkte bereidingen die verboden zijn:

- Kant-en-klare bolognesesaus (groenten + eiwitbron),
- Industriële lasagne (groenten + koolhydraten + eiwitbron),
- Ravioli uit blik (groenten + koolhydraten + eiwitbron).

Falafels, kant-en-klare omeletten en soortgelijke producten worden beschouwd als één enkel onderdeel van het gerecht. Ze worden dus niet gelijkgesteld met afgewerkte of gedeeltelijk afgewerkte producten.

De opdrachtnemer stelt de aanbestedende overheid op de hoogte indien hij afgewerkte of gedeeltelijk afgewerkte producten gebruikt en verklaart waarom hij ze gebruikt.

2.2 Porties van verschillende grootte

Volwassenen:

- Het is verplicht om elke dag een kleine portie van een van de hoofdgerechten aan te bieden, tegen een lagere prijs dan die van het gerecht in de standaardportie.
- Over deze mogelijkheid moet u duidelijk communiceren, zodat de consumenten op een zichtbare en begrijpelijke manier worden geïnformeerd.
- Indien er een saladbar aanwezig is, gebeurt de prijsbepaling ofwel op basis van het gewicht, ofwel op basis van porties van verschillende grootte. In het laatste geval worden ten minste twee portiegroottes aangeboden (klein en standaard), en is de prijs van de kleine portie lager dan die van de standaardportie.

Rusthuizen en zorgcentra:

- Het is verplicht om elke dag een halve portie van de hoofdgerechten aan te bieden.

2.3 Gewichten

Bij de bereiding van de maaltijden moeten de gewichten in tabel 3 (Gewichten van de ingrediënten) strikt worden nageleefd. Elke afwijking van deze bepalingen moet vooraf worden goedgekeurd door de aanbestedende overheid.

Tabel 3: Gewichten van de ingrediënten

Tenzij anders vermeld, zijn alle gewichten uitgedrukt op basis van het rauwe gewicht en het eetbare deel.

	Kleuters (3 - 6 jaar) ²	Eerste jaren basisschool (6 - 9 jaar)	Laatste jaren basisschool (9 - 12 jaar)	Jongeren & volwassenen (vanaf 12 jaar)
Groentesoep	150 ml	150 ml	200 ml	250 ml

² Leeftijd bij benadering.

Brood	30 g	30 g	30 g	30 g
Diverse rauwkost (voorgerecht)	20 à 50 g	30 à 50 g	30 à 100 g	50 à 150 g
Olie voor de slasaus	8 g	8 g	8 g	12 g
Eiwitbronnen ³	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Peulvruchten (ongekookt gewicht) ⁴	20 à 25 g	35 g	40 g	50 g
Gepaneerde vis of vlees	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Aardappelen en aardappelpuree	125 g	150 g	200 g	250 g
Pasta (ongekookt gewicht) als bijgerecht	30 g	35 g	50 g	60 g
Pasta (ongekookt gewicht) als hoofdgerecht	60 g	70 g	100 g	120 g
Rijst, griesmeel, zachte tarwe, quinoa... (ongekookt gewicht) als bijgerecht	30 g	35 g	50 g	60 g
Frituur: frietjes, kroketten... (gekookt gewicht)	100 g	100 g	150 g	200 g
Groenten	Min. 125 g	Min. 150 g	Min. 150 g	Min. 250 g
Fruit	125 g	150 g	150 g	250 g
Rauwkost of koude gekookte groenten ⁵	125 g	150 g	150 g	250 g
Olie om op smaak te brengen of om te bakken	8 g	8 g	12 g	12 g
Vers fruit	100 g	140 g	140 g	140 g
Yoghurt	100 g	125 g	125 g	125 g
Zuiveldessert	100 g	125 g	125 g	125 g
Ijs	50 ml	50 ml	100 ml	100 ml

Bron: Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

2.4 Kraantjeswater

Tijdens de maaltijden wordt er gratis kraantjeswater aangeboden via karaffen, kruiken of waterfonteinen die voor de gasten toegankelijk zijn.

2.5 Fairtrade koffie/bananen/thee

Scholen:

- Alle bananen zijn afkomstig uit fairtradeproductie.
- De volgende labels worden geaccepteerd: Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable of Fair for life.

Volwassenen:

- Minstens één soort thee en alle koffiesoorten zijn afkomstig uit fairtradeproductie.
- De volgende labels worden geaccepteerd: Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable of Fair for life.

Om nog verder te gaan (optioneel criterium)

Volwassenen:

- Alle bananen, alle thee en alle koffiesoorten zijn afkomstig uit fairtradeproductie.

³ Vlees, vis, gevogelte, eieren, plantaardige alternatieven.

⁴ De hoeveelheden vermeld in deze tabel bereiken een **eindgewicht** dat min of meer vergelijkbaar is met dat van vlees/gevogelte/vis.

⁵ Koud geserveerde gekookte groenten.

- De volgende labels worden geaccepteerd: Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable of Fair for life.

2.6 Frisdranken en fruitsappen met biologisch label of fairtradelabel

Volwassenen:

Er zijn permanent minimaal 3 verschillende dranken beschikbaar (frisdranken, vruchtensappen...) via de zelfbediening in de eetruimte voor warme maaltijden.

De volgende labels worden geaccepteerd: alle biologische certificeringen, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable of Fair for life.

Opmerking: automaten die zich buiten de ruimte voor warme maaltijden bevinden, vallen niet onder dit criterium.

Om nog verder te gaan

Alle aangeboden dranken (frisdranken, vruchtensappen...) zijn fairtrade-gecertificeerd of afkomstig uit de biologische landbouw en zijn permanent verkrijgbaar via de zelfbediening in de eetruimte voor warme maaltijden.

De volgende labels worden geaccepteerd: alle biologische certificeringen, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert Fairtrade of Fair for Life.

Uitzonderingen: automaten die zich buiten de eetruimte voor warme maaltijden bevinden, vallen niet onder dit criterium. Water valt niet onder dit criterium.

2.7 Kant-en-klare desserts met biologisch label of fairtradelabel

Er zijn ten minste drie verschillende kant-en-klare desserts verkrijgbaar die fairtrade-gecertificeerd zijn of afkomstig zijn uit de biologische landbouw. Ze zijn permanent beschikbaar in het zelfbedieningsassortiment van de eetruimte voor warme maaltijden of als onderdeel van de menu's.

Kant-en-klare desserts zijn onder andere producten zoals mueslirepen, wafels, yoghurt, chocoladerepen of koekjes.

De volgende labels worden geaccepteerd: alle biologische certificeringen, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert Fairtrade of Fair for Life.

Uitzonderingen: automaten die zich buiten de eetruimte voor warme maaltijden bevinden, vallen niet onder dit criterium. Fruit wordt voor dit criterium niet in aanmerking genomen.

Om nog verder te gaan

Alle kant-en-klare desserts zijn Fairtrade-gecertificeerd of afkomstig uit de biologische landbouw. Ze zijn permanent beschikbaar in het zelfbedieningsassortiment van de eetruimte voor warme maaltijden of als onderdeel van de menu's.

Kant-en-klare desserts zijn onder andere producten zoals mueslirepen, wafels, yoghurt, chocoladerepen of koekjes.

De volgende labels worden geaccepteerd: alle biologische certificeringen, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert Fairtrade of Fair for Life.

Uitzonderingen: automaten die zich buiten de eetruimte voor warme maaltijden bevinden, vallen niet onder dit criterium. Fruit wordt voor dit criterium niet in aanmerking genomen.

3 Om nog verder te gaan (buiten het label Good Food Kantine)

3.1 Beperkt aanbod aan het einde van de maaltijddienst

Volwassenen (met meerdere verschillende gerechten per dag):

Vanaf 13.30 uur kan het volledige maaltijdaanbod beperkt worden. De volgende elementen moeten wel tot aan de sluiting van de kantine beschikbaar blijven:

- soep,
- 1 dagschotel,
- 1 pastaschotel.

3.2 Wegwerpservies

Het gebruik van wegwerpservies (bekers, borden en bestek) is ten strengste verboden, of het nu van plastic of karton is.

3.3 Trimestriële reporting en vergaderingen voor opvolging

Om de 3 maanden, 30 dagen na de verjaardag van deze opdracht, levert de opdrachtnemer een volledig verslag in bij de aanbestedende overheid, met daarin:

- het aantal gereserveerde maaltijden,
- in geval van een controle of verlenging, alle certificaten, vergunningen en controleverslagen (FAVV, biologische certificering, MSC/ASC-certificering, ...) die verband houden met de opdracht,
- een volledige lijst van de menu's,
- de lijst van sensibiliseringsactiviteiten die in de afgelopen drie maanden plaatsvonden en de activiteiten die gepland zijn voor de komende drie maanden,
- minstens één keer per jaar, de resultaten van één of twee weken metingen van voedselverspilling.

Er moet elk kwartaal een vergadering worden gepland om het verslag te presenteren. Tijdens deze evaluatievergaderingen worden de werking van de dienst, de resultaten van de monitoring van voedselverspilling en eventuele feedback van de gebruikers besproken, met inbegrip van de resultaten van tevredenheidsenquêtes en eventuele klachten.

Op basis van deze gegevens kan de aanbestedende overheid de opdrachtnemer verzoeken maatregelen te nemen om voedselverspilling tegen te gaan, zoals:

- Bepaalde portiegroottes van de maaltijdcomponenten verminderen. Dit is na een proefperiode opnieuw te evalueren.

- Schrappen en vervangen van gerechten die veel verspilling veroorzaken in de menu's van de komende maanden (maximaal twee gerechten per maand, binnen een termijn van maximaal twee maanden).
- Aanpassen of weigeren van bepaalde sensibiliseringsactiviteiten of communicatiemiddelen wanneer de voorgestelde boodschappen niet in overeenstemming zijn met de visie of de richtlijnen van de aanbestedende overheid.

De opdrachtnemer verbindt zich ertoe de gevraagde maatregelen te onderzoeken en ze uit te voeren, voor zover mogelijk en binnen een redelijke termijn.

3.4 Rechten van de aanbestedende overheid

De aanbestedende overheid behoudt zich het recht voor om onaangekondigde controles uit te voeren in de horecazone om sommige aspecten na te gaan:

- Naleving van de regels rond verboden ingrediënten.
- Naleving van de communicatievoorschriften (allergenen, seizoensgebondenheid...).
- Naleving van alle andere technische specificaties die in dit bestek worden vermeld.

4. Good Food Kantine-label

Het Good Food Kantine-label is bedoeld voor kantines en heeft verschillende niveau's: één, twee of drie vorken. Elk niveau komt overeen met steeds uitgebreidere criteria voor smakelijke, gezonde en milieuvriendelijke voeding.

De kantine krijgt 1 vork als ze voldoet aan de wettelijke vereisten (FAVV, afvalscheiding) en de verplichte criteria.

Om aan de 10 verplichte criteria te voldoen, kunt u de **clausules 1.1 tot en met 1.11 (verplichte criteria)** opnemen in uw bestek.

Om 2 of 3 vorken te behalen, moet de kantine aan een bepaald percentage van de optionele criteria voldoen (45% of 70%), waarmee ze een grotere betrokkenheid aantoont. Bijvoorbeeld: de herkomst van het fruit, de beschikbaarheid van kraantjeswater, het aanbod van fairtradeproducten...

Ga voor meer informatie naar de pagina van het Good Food-portaal gewijd aan het Good Food Kantine-label. Daar vindt u onder andere het vademecum met een gedetailleerd overzicht van alle criteria van het label. Let op: het vademecum wordt elk jaar herzien. Zorg ervoor dat u de laatste beschikbare versie gedownload heeft wanneer u een aanvraag indient.

Aarzel niet om bij vragen contact op te nemen met de kantinehelpdesk via e-mail of telefoon op +32 2 775 76 22.