

Vlaanderen
verbeelding werkt

Lastenboek catering

Doelgroep: volwassenen

2026

COLOFON

Samenstelling

Coduco, Agentschap Landbouw en Zeevisserij, Departement Omgeving

Auteurs

Rob Renaerts, Isabelle Magnus, Kristof Rubens, Tom Van Bogaert, Els Bonte, Kevin De Ceuleners

Verantwoordelijke uitgever

Patricia De Clercq, administrateur-generaal Agentschap Landbouw en Zeevisserij

Depotnummer

D/2026/3241/400

Lay-out

Agentschap Landbouw en Zeevisserij

Coverfoto

Pexels

Vermenigvuldiging en/of overname van gegevens zijn toegestaan mits de bron expliciet vermeld wordt:

Vlaamse overheid (2026) Lastenboek catering. Doelgroep: volwassenen, Brussel.

Wij doen ons best om alle informatie, webpagina's en downloadbare documenten voor iedereen maximaal toegankelijk te maken. Als u toch problemen ondervindt om bepaalde gegevens te raadplegen, willen wij u hier graag bij helpen. U kunt steeds contact met ons opnemen.

INHOUD

1 Inleiding 5
2 Aanpak en doelgroepen 7
3 Handleiding 8
4 Definities 9
5 Wettelijke verplichtingen 11
5.1 Erkenning FAVV 11
5.2 Afvalsortering 11
6 Criteria inzake samenstelling van het menu 13
6.1 Frequentietabel 13
6.2 Grammages 15
6.3 Broodbeleg 16
6.4 Volkoren- en biologisch brood 17
7 Criteria rond duurzame voeding: lokaal, biologisch en eiwitshift 18
7.1 Lokaal: Belgische herkomst (*) 18
7.2 Biologische producten 19
7.3 Eiwitshift 21
8 Overige criteria rond duurzaamheid 22
8.1 Seizoensgebonden groenten 22
8.2 Fairtradeproducten 24
8.3 Kraanwater 24
8.4 Frisdranken en vruchtensappen: bio, lokaal, fairtrade 25
8.5 Voorverpakte desserts: bio, lokaal, fairtrade, plantaardig 26
8.6 Duurzame vis en schaaldieren (*) 26
8.7 Eenmalige verpakkingen 27
8.8 Informatiecampagne 28
9 Criteria om voedselverlies te voorkomen 30
9.1 Receptfiches gebruiken 30

9.2 Kleinere porties aanbieden 30

9.3 Acties om voedselverlies te vermijden 31

9.4 Voedselverlies systematisch meten 31

10 Gunningscriteria 33

10.1 Biologische ingrediënten 33

10.2 Lokale ingrediënten (*) 33

10.3 Verse groenten (*) 34

1 INLEIDING

Het Vlaamse Gewest heeft de laatste jaren sterk ingezet op duurzame en gezonde voeding. Zo ontwikkelden we de Vlaamse voedselstrategie Go4Food. Deze geeft als een kompas de richting aan naar een veerkrachtiger en duurzamer voedselsysteem. Ze is het resultaat van een samenwerking met een brede coalitie vertegenwoordigers van agrovoedingsketen, maatschappij, onderzoek en beleid.

Deze strategie wordt ondersteund door andere strategische documenten die focussen op specifieke aspecten van duurzame voeding.

Via de Green Deal Eiwitshift op ons bord en de Vlaamse eiwitstrategie wil Vlaanderen de verhouding tussen dierlijke en plantaardige eiwitten in de Vlaamse consumptie verbeteren. Ons doel: tegen 2030 een verhouding van 40/60 dierlijke/plantaardige eiwitten.

Het Strategisch plan bio 2023-2027 is het beleidsplan waarmee de Vlaamse overheid de biologische landbouw en voedselketen aanmoedigt. Het plan bevat verschillende luiken: landbouw, omschakeling naar biolandbouw, onderzoek, ketenwerking, consumentenvraag, catering.

Voedselverlies vermijden en aandacht voor seizoensgebondenheid zijn andere belangrijke punten om in een lastenboek op te nemen.

Naast duurzaamheid is gezondheid een essentieel aspect van elke voedingsstrategie. Vlaanderen gebruikt hiervoor de voedingsdriehoek, een basismodel dat steunt op onze wetenschappelijke kennis over gezonde en milieuverantwoorde voeding.

Een combinatie van **meer bio en lokaal met nadruk op meer plantaardige eiwitten** in je catering is de beste manier om in te spelen op de hedendaagse vraag naar gezond, duurzaam en maatschappelijk verantwoord eten. Deze aanpak zorgt voor directe gezondheidsvoordelen, een kleinere ecologische voetafdruk en hoge culinaire waardering.

Hier zijn de belangrijkste redenen waarom deze combinatie loont voor catering binnen je bedrijf:

- **Kwaliteit en smaak (bio):** biologische producten worden geteeld met respect voor natuur en bodem. Daardoor hebben groenten, fruit en kruiden een betere smaak. Kiezen voor bio straalt pure kwaliteit en ambacht uit naar je klanten toe. Geef de voorkeur aan Belgische bioproducten.

- **Ondersteunen lokale landbouw en economie (lokaal):** door lokale ingrediënten te gebruiken, verkort je de keten drastisch. Dat betekent in eerste instantie directe steun aan lokale economie en landbouwers in jouw regio en daarnaast ook minder transportkilometers (minder CO_2-uitstoot). Om praktische redenen van controleerbaarheid definiëren we lokaal als ‘geproduceerd in België’.

- **Toekomstbestendig en klimaatbewust (plantaardig):** plantaardige eiwittenbronnen zoals peulvruchten, noten en zaden, hebben een significant lagere milieu-en klimaatimpact dan vlees en zuivel. Zo help je de ecologische voetafdruk van catering te verkleinen.

- **Inclusief voor alle gasten:** plantaardige gerechten zijn meestal lactosevrij, passen binnen een veganistisch of vegetarisch dieet, en respecteren diverse religieuze of culturele voedingsvoorschriften.

- **Gezond en voedzaam:** plantaardige eiwitbronnen zijn vaak rijk aan vezels en bevatten meestal minder verzadigde vetten. Dit sluit perfect aan bij de groeiende groep gezondheidsbewuste gasten die de nutritionele waarde van een maaltijd belangrijk vinden.

Gezonde en milieuverantwoorde voeding consumeren kan volgens deze uitgangspunten van de voedingsdriehoek:

- Eet in verhouding meer plantaardige dan dierlijke voeding. Volg hierbij het halfhalf-principe. Meer informatie hierover kan worden teruggevonden op de website van Vlaams Instituut Gezond Leven.

- Eet en drink zo weinig mogelijk lege calorieën: dit zijn producten die veel energie leveren, maar weinig tot geen nuttige voedingsstoffen zoals vezels, vitaminen en mineralen.

- Vermijd voedselverlies en matig je consumptie.

In dit document spreken we over duurzame voeding. Het concept duurzaamheid wordt gekenmerkt door drie pijlers: de ecologische, de economische en de sociale pijler. Duurzame voeding beperkt zich uiteraard niet tot lokaal, biologisch en de eiwitshift. Dit voorbeeldlastenboek schuift ook nog beknopt andere duurzaamheidsthema's naar voren, zoals seizoensgebondenheid, fairtrade, duurzame vis en schaaldieren en het verminderen van voedselverlies. Andere thema's binnen de economische en sociale pijlers zoals een eerlijke prijs, welzijn voor de producent, dierenwelzijn, culturele aanvaardbaarheid en voedselzekerheid zijn evenzeer belangrijk, maar behoren niet tot de scope van dit document.

2 AANPAK EN DOELGROEPEN

We hebben dit voorbeeldlastenboek ontwikkeld om opdrachtgevers te ondersteunen die een gezonder en duurzamer voedselaanbod willen aanbieden via cateringopdrachten. Omdat de nutritionele behoeften en de praktische realiteit bij verschillende groepen van onze bevolking danig kan verschillen, is er gekozen om drie voorbeeldlastenboeken te ontwikkelen: volwassenen, ouderen en jongeren.

Dit voorbeeldlastenboek dat je nu voor ogen hebt, is gericht op de **doelgroep volwassenen**.

Als vertrekpunt hebben we de aanbevelingen van het Vlaams Instituut Gezond Leven gehanteerd, gebaseerd op de principes van de voedingsdriehoek. Deze aanbevelingen vormden de inhoudelijke basis voor criteria rond onder meer gezonde voeding, biologische en lokale voeding, een grotere nadruk op plantaardige eiwitten, duurzaamheid en evenwichtige menu's.

Bij de uitwerking van de criteria hebben we bewust gekozen voor een cocreatieve aanpak. Een eerste versie van de lastenboeken kwam tot stand op basis van wetenschappelijke inzichten, bestaande goede praktijken en expertise inzake duurzame catering. Vervolgens hebben we de voorgestelde criteria besproken met vertegenwoordigers uit de cateringsector, gebruikers van cateringdiensten en andere relevante stakeholders. Tijdens verschillende overleg- en feedbackmomenten hebben we de criteria afgetoetst op haalbaarheid, controleerbaarheid en praktische toepasbaarheid.

De inzichten uit deze consultaties zijn verwerkt in dit lastenboek. Daarbij hebben we gezocht naar een evenwicht tussen ambitie en haalbaarheid, zodat organisaties stapsgewijs kunnen evolueren naar een gezonder en duurzamer voedingsaanbod. Om rekening te houden met verschillen in context, mogelijkheden en maturiteit hebben we voor diverse criteria meerdere ambitieniveaus uitgewerkt. Zo kunnen opdrachtgevers een passend niveau kiezen, afgestemd op hun eigen doelstellingen en mogelijkheden, terwijl tegelijk een duidelijke ontwikkelingsrichting wordt geboden.

Het resultaat is een praktisch instrument met concrete, realistische en verifieerbare criteria voor cateringopdrachten.

3 HANDLEIDING

Dit document wil je begeleiden om gemakkelijker criteria voor meer plantaardige, lokaal geproduceerde en biologische voeding in de lastenboeken voor catering op te nemen. Dit lastenboek is geschreven in dialoog met cateraars en andere vertegenwoordigers uit de voedselketen. Het is een voortdurende zoektocht naar evenwicht tussen de hierboven vermelde elementen.

Daarom is het belangrijk om de handleiding te lezen alvorens de aanbevelingen in de praktijk om te zetten. We leggen in detail uit op welke manier je de criteria efficiënt in een lastenboek kan invoeren. Zo verlagen we de drempel om duurzaamheids- en gezondheidsaspecten te integreren in lastenboeken.

Door de grote diversiteit in grootkeukens is het onmogelijk een standaard lastenboek te schrijven dat voldoet aan de behoeften van iedereen. Daarom kozen we ervoor om een reeks criteria uit te werken die je kan integreren in je lastenboek.

Hierbij hebben we gewerkt volgens een aantal terugkerende principes.

Welk ambitieniveau kiezen?

Elk criterium omvat drie verschillende ambitieniveaus. Het eerste niveau komt overeen met een gemiddeld duurzaamheidsniveau van een grootkeuken in Vlaanderen. Kies je voor het derde niveau, dan ben je bij de meest duurzame leerlingen van de klas.

Je kan vanzelfsprekend voor elk criterium een ander ambitieniveau kiezen in functie van je prioriteiten en de wensen van je doelpubliek.

De criteria zijn cumulatief. Dat betekent je aan alle criteria van het vorige niveau moet voldoen voordat je een volgend niveau kan halen.

Hoe een criterium formuleren? Welk bewijsmateriaal is vereist?

We kozen ervoor om de criteria zo duidelijk mogelijk te omschrijven en geen ruimte te laten voor een alternatieve invulling. Dat zal de controle van de verschillende criteria vergemakkelijken. Daarnaast vermelden we altijd duidelijk welke bewijsmaterialen je leverancier moeten aanleveren om de controle te vergemakkelijken.

Criteria met een asterisk (*) zijn niet van toepassing op restaurants die beleverd worden in koude of warme lijn: de criteria voor deze grootkeukens kunnen immers niet gecontroleerd worden.

Alvorens aan de slag te gaan, is het belangrijk te erkennen dat de prioriteiten, het aanbod en de financiële mogelijkheden voor elke organisatie anders kunnen zijn. Dit document biedt een leidraad om meer duurzaamheid en gezondheid in lastenboeken geleidelijk aan te integreren, maar je kan de criteria gerust aanpassen aan je noden en specifieke context.

Toepassing in je eigen lastenboeken

Voor elk onderdeel vind je telkens een korte beschrijving en daarna het criterium. De criteria zijn zo opgemaakt dat je deze eenvoudig kan kopiëren in je eigen lastenboeken of aanbestedingsdocumenten.

4 DEFINITIES

Vegetarische maaltijd: een vegetarische maaltijd bevat geen voedingsmiddelen die afkomstig zijn van dode dieren, namelijk vlees, gevogelte, vis, schaaldieren, weekdieren en daarvan afgeleide producten zoals gelatine en stremsel. Ze mag echter wel eieren, melk en daarvan afgeleide producten bevatten.

Plantaardig(e) maaltijd/ingrediënt: een plantaardig(e) maaltijd/ingrediënt sluit alle voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong uit, namelijk vlees, gevogelte, vis, schaaldieren, weekdieren en daarvan afgeleide producten zoals gelatine en stremsel, eieren, melk en melkproducten en honing.

Gevogelte: vers vlees dat afkomstig is van kip, kalkoen, gans en eend – al dan niet versneden of vermalen. Deze categorie omvat geen verwerkte producten zoals kalkoenham, kippenworst, kalkoenbacon of gerookte kip.

Rood vlees: vers vlees afkomstig van rund, kalf, varken, schaap, lam, geit of paard – al dan niet versneden of vermalen. Deze categorie omvat geen verwerkte producten zoals verschillende soorten vleeswaren.

Peulvruchten: dit zijn de vruchten van vlinderbloemige planten zoals erwten (bv. spliterwten), kikkererwten, linzen en bonen (bv. witte, bruine en rode bonen, sojabonen), lupinen, enz. De volgende voedingsmiddelen zitten niet in deze categorie omdat hun samenstelling of culinair gebruik anders is:

- Pinda's: botanisch gezien zijn het peulvruchten, maar we brengen ze onder in de categorie ‘noten en zaden’.
- Jonge groene erwten, prinsessenbonen, snijbonen, boterbonen: door hun lage eiwitgehalte worden ze beschouwd als groenten.
- Koffiebonen en cacaobonen.

Seizoensgebonden: Periode waarin een bepaald landbouwproduct van nature oogstbaar is, zonder afhankelijk te zijn van verwarmde teelt en langdurige bewaring. Als referentie gebruiken we de Belgische seizoenskalender.

Biologisch/bio: voedingsmiddelen geproduceerd conform het Europees lastenboek (Verordening (EU) 2018/848). Je kan ze herkennen aan het Europese biologisch logo.



Plantaardige eiwitbron: product dat enkel eiwitten van plantaardige oorsprong bevat.

Gemengde eiwitbron (hybride producten): producten met zowel eiwitten van plantaardige als van dierlijke oorsprong.

Belgische oorsprong: Voor "single ingredient" producten beschouwen we enkel producten geteeld in België als Belgisch. Voor producten met meerdere ingrediënten beschouwen we producten verwerkt in België als van Belgische oorsprong.

Lokale oorsprong: In dit lastenboek hebben we ervoor gekozen om lokaal te definiëren als van Belgische oorsprong.

Plantaardig alternatief voor zuivel: kant-en-klaar alternatief voor melk, yoghurt of kaas op basis van plantaardige ingrediënten. De samenstelling en voedingswaarde kunnen sterk variëren naargelang de oorspronkelijke ingrediënten (bv. soja, haver, noten) en het productieproces (bv. al dan niet verrijkt of met toegevoegde suiker, vet of zout).

Plantaardig alternatief voor vlees: kant-en-klaar alternatief voor vlees op basis van plantaardige ingrediënten. De samenstelling en voedingswaarde kan sterk variëren naargelang de oorspronkelijke ingrediënten (bv. soja, granen, groenten, mycoproteïne, gluten) en het productieproces (bv. al dan niet verrijkt of met toegevoegd vet of zout).

Verse groenten: groenten die geen enkele andere bewerking hebben ondergaan dan wassen, versnijden en/of onder atmosfeer verpakken.

Fairtrade producten: producten geproduceerd en verhandeld volgens internationale standaarden die benadeelde producenten, vooral in ontwikkelingslanden, een eerlijke prijs en betere arbeidsomstandigheden garanderen. Je kan ze herkennen aan de volgende labels:

Voedselverlies: elke reductie in voor menselijke consumptie beschikbaar voedsel dat in de voedselketen plaatsvindt. Dat gaat van productie, opslag, verwerking, transport tot en met consumptie.

Volkoren granen: Producten die meer dan 5 g voedingsvezels per 100 g rauw product bevatten. De volgende zetmeelproducten voldoen bijvoorbeeld aan dit criterium: volkorenpasta (penne, spaghetti, enz.), quinoa, bulgur, volkoren griesmeel, gierst en boekweit.

Eiwitshift: In een meer plantaardig en een minder dierlijk eetpatroon, halen we een kleiner percentage eiwitten uit dierlijke producten en een groter percentage uit plantaardige producten – en eten we over het algemeen dus meer plantaardige producten en minder dierlijke producten. Die evolutie wordt de eiwitshift genoemd. Het doel is de verhouding tussen dierlijke en plantaardige eiwitten in de Vlaamse voedselconsumptie te verbeteren en tegen 2030 een verhouding te bereiken van 40/60 dierlijke/plantaardige eiwitten. In de praktijk betekent dit om voor halfhalf te gaan: kies de helft van de week voor een plantaardige maaltijd.

5 WETTELIJKE VERPLICHTINGEN

Elke grootkeuken moet voldoen aan een reeks wettelijke verplichtingen. Deze verplichtingen kunnen opgelegd worden op verschillende niveaus: federaal (FAVV-richtlijnen), gewestelijk (afvalsortering) of Europees.

Hieronder vind je een niet-exhaustief overzicht van de belangrijkste verplichtingen.

5.1 Erkenning FAVV

Criterium

De cateraar is verantwoordelijk voor de FAVV-registratie van de productie-eenheid en zorgt ervoor dat deze op elk moment voldoet aan de vereisten rond voedselveiligheid van het FAVV. Het resultaat van de laatste inspectie van de vestiging moet “Uitstekend”, “Zeer goed”, “Goed” of “Voldoende” zijn.

Bewijs

Het erkennings- of vergunningsnummer moet duidelijk zichtbaar aan de muur hangen in het restaurant.

Als op Food Hygiene Rating de vermelding “Te verbeteren” staat, bezorgt de contractant het inspectierapport van het FAVV dat na deze vermelding is opgesteld met een beoordeling “Gunstig” of “Gunstig met opmerkingen”

Voor meer informatie over voedselveiligheid, kan je terecht op de website van het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV).

5.2 Afvalsortering

Criterium

Je moet alle afval sorteren, in de zaal en in de keuken. De minimale fracties zijn:

- Papier/karton
- PMD
- Glas
- Frituurolie
- Organisch afval
- Restafval

Frituurolie gaat voor recyclage naar een door Valorfrit erkend inzamelpunt.

Organisch afval wordt verwerkt door compostering of biomethanisatie.

De overige fracties (uitgezonderd restafval) worden gerecycleerd volgens de geldende wetgeving.

Is de cateraar verantwoordelijk voor de afvalophaling? Dan bezorgt hij jaarlijks een rapport met een overzicht van de ingezamelde afvalstromen (en de resultaten van de verwerking/recyclage), uitgesplitst per fractie.

Dit criterium is enkel van toepassing als de contractant verantwoordelijk is voor de afvalinzameling.

Bewijs

Een geldig contract met een erkend ophaler voor elke afvalfractie. Daarbij maak je een jaarlijks overzicht van de opgehaalde afvalstromen, opgesplitst per fractie.

Voor meer informatie inzake de wettelijke verplichtingen voor afvalinzameling in Vlaanderen kan je terecht bij de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM).

6 CRITERIA INZAKE SAMENSTELLING VAN HET MENU

De samenstelling van het menu is dé hefboom voor een gezond en duurzaam voedselaanbod. Deze criteria leggen de basis voor een evenwichtig en gezond aanbod volgens de voedingsdriehoek van het Vlaams Instituut Gezond Leven.

De basis van een lastenboek zijn de tabellen met de frequenties en grammages van de verschillende ingrediënten. De frequenties geven vorm aan het aanbod van het restaurant. Met de grammages leg je vast welke hoeveelheden je gaat gebruiken voor de basiscomponenten van de maaltijden. **Voor de toekomstige opdrachtnemer zijn deze tabellen erg belangrijk, want ze geven een duidelijk beeld van je wensen.** Daarnaast zijn ze noodzakelijk om een goede prijsofferte op te stellen.

Deze tabellen zijn onmisbaar in een lastenboek en bepalen grotendeels de milieu- en gezondheidsimpact van het restaurant.

In dit hoofdstuk focussen we op de frequenties en grammages van de klassieke warme maaltijden. Als je je aanbod verder aanvult met andere opties (pasta's, koude schotels, enz.) kan je gelijkaardige tabellen opstellen voor deze maaltijden. Aarzel niet de frequenties en grammages aan te passen op basis van je ervaring en/of de wensen van je doelpubliek.

Hoe groter het dagelijks aanbod aan verschillende maaltijden, hoe moeilijker de opdrachtnemer de hoeveelheden voor elke optie kan inschatten en hoe groter de kans op voedselverlies. Kies dus voor een aanbod op maat van je organisatie.

We raden je daarnaast aan om standaard dagelijks een vegetarische of plantaardige maaltijd aan te bieden. Deze zijn immers steeds populairder en onmisbaar voor een gezond en duurzaam aanbod. Voor meer informatie en ondersteuning rond plantaardig eten kan je de website van ProVeg raadplegen.

6.1 Frequentietabel

De frequentietabel geeft aan hoeveel keer je de basiscomponenten van een maaltijd moet serveren. Hoe hoger de frequentie van vegetarische en plantaardige maaltijden, hoe lager (doorgaans) de milieu-impact. Dat verklaart waarom je bij de hogere ambitieniveaus vaker vegetarische en plantaardige maaltijden aanbiedt.

De frequenties van niveau 2 komen overeen met de gezondheidsaanbevelingen van het Vlaams Instituut Gezond Leven.

Criterium

Op een cyclus van 4 weken (20 maaltijden) volg je voor elk van de menu's de hieronder beschreven frequenties.

Middagmaal- 20 dagen	**Niveau 1**	**Niveau 2**	**Niveau 3**
Plantaardige soep (min. 40% groenten)	20x	20x	20x
Zetmeelbron warme maaltijd			
Aardappelen natuur, gekookt of in puree (zonder toevoeging van vet of ei)	12x	11x	10x

Waarvan gefrituurd	Max. 2x	Max. 1x	Geen
Andere graanproducten (pasta, rijst, bulgur, quinoa, griesmeel, enz.)	8x	9x	10x
Waarvan volkorengranen	Min. 2x	Min. 3x	Min. 5x
Groenten warme maaltijd			
Warme groenten	14-16x	14-16x	14-16x
Rauwkost	4x	4x	4x
Fruitmoes, zonder toegevoegde suiker	Max. 2x	Max. 2x	Max. 2x
Eiwitbron warme maaltijd			
Gevogelte	6x	5x	4x
Waarvan bereiding met gehakt	Max. 1x	Max. 1x	Max. 1x
Rood vlees	6x	5x	4x
Waarvan bereiding met gehakt	Max. 3x	Max. 2x	Max. 2x
Vis	4x	4x	4x
Waarvan vette vis	Min. 1x	Min. 1x	Min. 2x
Vegetarisch	4x	6x	8x
Waarvan plantaardig	Min. 3x	Min. 4x	Min. 5x
Waarvan peulvruchten	Min. 2x	Min. 3x	Min. 5x

Bewijs

Iedere maand bezorgt de opdrachtnemer een gedetailleerd overzicht van de geserveerde menu's. Op de menu's worden de vegetarische maaltijden en volkoren granen duidelijk aangeduid.

Tip

Hoe passen bewerkte en ultrabewerkte voedingsmiddelen in een gezond en milieuverantwoord eetpatroon?

Bewerking kan zowel positief, neutraal als negatief zijn voor onze gezondheid. Er zijn zowel voorbeelden van minder gezonde onbewerkte producten als van gezonde bewerkte producten. Vertrouw daarom in de eerste plaats op de **voedingsdriehoek als kompas** richting een gezonder en milieuverantwoord voedingspatroon. De bewerkingsgraad van voeding is slechts een van de vele criteria waarmee we rekening houden in de aanbevelingen bij de voedingsdriehoek. De Nutri-Score helpt je om binnen dat aanbod toch de betere keuze te maken. Maar onthoud dat er meer gezondheidswinst valt te halen door je menu te baseren op verse en minder

bewerkte producten. Geef de voorkeur aan vers en onbewerkt (bv. filet, tofu) boven bewerkt (bv. charcuterie, viskroket, veggieburger). Beperk gehaktbereidingen.

Meer weten? Lees hier het artikel over (Ultra)bewerkte voeding van het Vlaams Instituut Gezond Leven:

Om het aanbod aan plantaardige en vegetarische maaltijden te ondersteunen zijn er binnen de Green Deal Eiwitshift op ons bord 10 menukaart-tips ontwikkeld. Meer informatie staat in een samenvattende poster. Verder zijn er een reeks van goede praktijkvoorbeelden beschikbaar.

6.2 Grammages

De grammages van de basiscomponenten hebben een grote invloed op de gezondheid en de milieu-impact van de maaltijden. Dit zie je weerspiegeld in de ambitieniveaus, met de nodige aandacht voor de gezondheidsbehoeften van de doelgroep. Het verklaart waarom de grammages voor dierlijke producten dalen naarmate het ambitieniveau stijgt.

De grammages van niveau 2 komen overeen met de gezondheidsaanbevelingen van het Vlaams Instituut Gezond Leven.

Criterium

De maaltijden bereid je met de volgende grammages **ongekookte ingrediënten** (tenzij anders aangeduid). Deze grammages kan je in de loop van het contract naar beneden bijstellen. Je baseert je daarvoor op de meting van het voedselverlies.

Richtlijn in gram per persoon/ component (ongekookt)	**Niveau 1** **Min.-max.**	**Niveau 2** **Min.-max.**	**Niveau 3** **Min.-max.**
Soep (ml) - Minimaal 40% groenten	200-250	200-250	200-250
Groenten (g)	200-250	200-250	200-250
Aardappelen en aardappelpuree (g)	150-200	150-200	150-200
Graanproducten (rijst, pasta, enz.) als bijgerecht (g)	40-50	40-50	40-50
Pasta als volledig pastagerecht (bv. bij spaghetti of macaronischotel) (g)	70-80	70-80	70-80
Gefrituurde aardappelproducten (frieten, kroketten, enz.) (g)	130-150	130-150	130-150
Vlees of vis (g)	140-160	120-140	100-120
Vlees of vis (g) (bereid)*	110-130	100-115	80-100
Tofu, tempé, mycoproteïne, seitan, sojastukjes of sojabrokken (g)	80-100	80-100	80-100

Peulvruchten (g)	70-90	70-90	70-90
Ei (g)	80-100	80-100	80-100
Zachte margarine of plantaardige olie geschikt voor bereiding (g)	10-15	10-15	10-15
*Raming van een verlies van 20% tijdens het bakken			

Bewijs

De opdrachtnemer moet op elk moment de receptenfiches van alle maaltijden en facturen van de aangekochte ingrediënten ter beschikking kunnen stellen.

Tip

Peulvruchten verdienen een vaste plaats op het menu als plantaardige eiwitbron. Ze zijn een gezond, duurzaam, lekker, veelzijdig en goedkoop alternatief voor vlees. Verwerk ze in soep, salades, spreads, wokgerechten, stoofpotjes, enz.

Zet peulvruchten in de kijker tijdens de Week van de Peulvrucht (februari).

6.3 Broodbeleg

Broodbeleg is een element dat vaak vergeten wordt in een lastenboek. Het opnemen van lekkere plantaardige alternatieven helpt om een gezondere en meer duurzame broodmaaltijd voor te schotelen in het streven naar halfhalf.

Criterium

Het aanbod aan verschillende soorten broodbeleg voldoet aan de volgende criteria:

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Plantaardig	Minimaal 15%	Minimaal 20%	Minimaal 25%
Rood vlees	Maximaal 20%	Maximaal 15%	Maximaal 10%
Gevogelte	Maximaal 40%	Maximaal 30%	Maximaal 20%
Vis	Minimaal 15%	Minimaal 15%	Minimaal 15%

Het aanbod aan plantaardig broodbeleg moet op zijn minst wekelijks variëren.

Plantaardig beleg is beleg dat geen enkel ingrediënt van dierlijke oorsprong bevat (vlees, kaas, boter, melk, eieren). Het kan bestaan uit gegrilde groenten, spreads gemaakt van peulvruchten en/of groenten zoals hummus, tapenades. Jam, chocolade of andere zoet broodbeleg zijn niet toegelaten.

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. De controle gebeurt via de geafficheerde menu's.

6.4 Volkoren- en biologisch brood

We eten te weinig vezels. Volkorenbrood is hiervan een goede bron. Door meer volkorenbrood aan te bieden, stimuleer je de vezelconsumptie. Daarnaast bestaat er een groot aanbod biologisch brood dat je kan integreren in het lastenboek.

Criterium

Niveau 1: De klant moet minimaal één soort volkorenbrood kunnen kiezen (minimum 50% volkoren granen).

Niveau 2: Standaard serveer je volkorenbrood (min. 50% volkorengranen). De klant kan een andere broodsoort bestellen. Er is een aanbod van biologisch brood.

Niveau 3: Standaard serveer je volkorenbrood (min. 50% volkorengranen). De klant kan een andere broodsoort bestellen. Alle broodsoorten zijn biologisch gecertificeerd.

Bewijs

Controle gebeurt via de geafficheerde menu's. De opdrachtnemer voorziet facturen om te controleren of het product biologisch is.

Tip

Slechts 2% van de Vlamingen eet meer dan de dagelijks aanbevolen hoeveelheid van 125 g volkorenproducten per dag. Door volkorenbrood aan te bieden, kan je helpen dat percentage te verhogen.

7 CRITERIA ROND DUURZAME VOEDING: LOKAAL, BIOLOGISCH EN EIWITSHIFT

Om het voedingsaanbod in jouw bedrijf duurzamer te maken, kan je concreet inzetten op deze drie pijlers:

- meer lokaal;
- meer biologisch;
- en meer plantaardige consumptie.

Om de consumptie van lokale en biologische producten te stimuleren via het lastenboek, kan je onderstaande criteria gebruiken. De basis voor meer plantaardige consumptie (de eiwitshift) legden we al uit in het vorige hoofdstuk. In dit hoofdstuk vind je criteria die de eiwitshift nog extra kunnen ondersteunen.

7.1 Lokaal: Belgische herkomst (*)

Criteria met een asterisk (*) zijn niet van toepassing op restaurants die beleverd worden in koude of warme lijn: de criteria voor deze grootkeukens kunnen immers niet gecontroleerd worden.

In dit lastenboek werd gekozen om lokaal te definiëren als Belgisch om de controle van dit criterium te vergemakkelijken.

7.1.1 Belgische herkomst

De volgende producten mogen enkel afkomstig zijn uit België.

Niveau 1

- appels en peren
- aardappelen
- melk en verse eieren

Niveau 2

- boter
- kip, varkensvlees en rundvlees
- prei, wortelen, witlof, champignons, witte kool en rode kool

De opdrachtnemer communiceert (digitaal) met de klant en geeft aan welke producten van Belgische afkomst zijn. Deze communicatie hernieuwt hij jaarlijks.

Bewijs

Voor verse producten, vlees en zuivel gebeurt de controle via in situ audits.

Voor voorverpakte producten (groenten) levert de opdrachtnemer de nodige IFS-certificaten om de herkomst van de producten te bewijzen.

Tip

In bepaalde gevallen (bv. mislukte oogsten) kan de beschikbaarheid van Belgische producten in het gedrang komen. Constateer je non-conformiteit? Ga dan na of dit te wijten is aan uitzonderlijke omstandigheden alvorens je correctieve maatregelen oplegt.

Tip

Zet lokale producten en hun producenten in de kijker tijdens de Week van de Korte Keten (mei).

7.1.2 Vers en lokaal seizoensfruit

Niveau 1: Bied je in het restaurant meerdere desserts per dag aan, dan moeten er per dag minstens twee soorten desserts op basis van vers en lokaal (Belgisch) seizoensfruit beschikbaar zijn (op basis van de Belgische groente- en fruitkalender).

Voorbeelden zijn: een stuk fruit, smoothie, fruitsla. Aan dit criterium moet je niet voldoen in de maanden april, mei juni en juli gezien de beperktere beschikbaarheid van vers Belgisch fruit in deze maanden.

De prijs van het stuk fruit mag niet hoger liggen dan de prijs van de desserts.

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. Controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits en/of controle van de menu's.

Tip

Kies bij voorkeur voor seizoensgebonden producten. Die vragen doorgaans minder energie voor de teelt, bewaring en transport, wat zorgt voor een lagere ecologische voetafdruk.

7.2 Biologische producten

In het lastenboek kozen we ervoor te werken met een percentage (berekend op basis van de financiële waarde van de producten) of een minimumaantal ingrediënten die het hele jaar door biologisch beschikbaar zijn. Dit stemt overeen met de werking van de Biogarantie-certificatie van grootkeukens. Die certificatie kan je daardoor als bewijsmateriaal voor dit criterium gebruiken.

Criterium

Niveau 1: De keuken gebruikt voor de bereiding van de maaltijden minimaal 10 biologische ingrediënten die afkomstig zijn uit biologische landbouw.

Niveau 2: De keuken gebruikt minimaal:

20% biologische ingrediënten

OF

25 ingrediënten die het jaar rond uitsluitend afkomstig zijn uit biologische landbouw.

Niveau 3: De keuken gebruikt minimaal:

40% biologische ingrediënten

OF

50 ingrediënten die het jaar rond uitsluitend afkomstig zijn uit biologische landbouw.

Als je ervoor kiest te werken met een minimumaantal biologische ingrediënten, worden deze producten minstens 12 keer per jaar geserveerd. Dat bewijs je aan de hand van de menu's.

De volgende producten tellen voor dit criterium **niet** mee bij de berekening van het minimumaantal biologische producten:

- Aromatische kruiden, specerijen, oliën en soorten azijn die je gebruikt om gerechten op smaak te brengen. Oliën voor de bereiding van de maaltijden worden **wel** aanvaard.

- Dranken en voorverpakte desserts die je rechtstreeks aan de bezoeker aanbiedt.

Bewijs

De opdrachtnemer bezorgt jaarlijks een Biogarantie-label dat aangeeft dat de keuken voldoet aan de minimale vereisten. Het Biogarantie-label moet op een duidelijk zichtbare plaats in het restaurant hangen (minimaal A3-formaat).

De opdrachtnemer communiceert duidelijk welke producten en/of percentage van ingrediënten afkomstig zijn uit biologische landbouw. Dat kan gebeuren via het menu, affiches, enz.

Tip

Biologische producten zijn wettelijk beschermd. Je kan ze herkennen aan het onderstaande Europese biolabel. Biologische producten worden geteeld zonder chemisch-synthetische pesticiden of kunstmest. Daarnaast gelden er strikte regels voor dierenwelzijn, biodiversiteit, bodemvruchtbaarheid en het gebruik van natuurlijke productiemethoden.

Voor meer informatie kan je terecht op de website van het Agentschap Landbouw en Zeevisserij en Bioforum Vlaanderen



Tip

Zet je gerechten met bioproducten in de kijker tijdens de Bioweek (juni).

7.3 Eiwitshift

De frequentietabellen uit hoofdstuk 6 vormen de belangrijkste hefboom om de eiwitshift te realiseren. De saladbar en het aanbod van plantaardige producten voor bij de koffie bieden andere mogelijkheden.

7.3.1 Saladbar

Criterium

Niveau 1: De saladbar moet minimaal één bereiding op basis van peulvruchten aanbieden. Als de saladbar meer dan acht salades bevat, moeten minimaal twee bereidingen op basis van peulvruchten zijn.

Niveau 2: De saladbar mag maximaal één bereiding met dierlijke producten aanbieden. Als de saladbar meer dan acht salades bevat, mogen maximaal twee bereidingen dierlijke producten bevatten.

Niveau 3: De salades mogen geen dierlijke producten bevatten. Uitzondering: dit is wel toegestaan om overschotten te verwerken.

Voor de groenten uit de saladbar gelden dezelfde criteria inzake seizoensgebondenheid als voor de menu's.

De bereidingen worden enkel op smaak gebracht met kruiden, oliën, azijn en andere basisingrediënten. Sauzen serveer je apart.

Bewijs

Er is geen bewijsmateriaal nodig.

7.3.2 Koffiemelk

Criterium

Niveau 1: Je biedt plantaardige alternatieven voor melk aan bij de koffie. De prijs hiervan is identiek.

Niveau 2: Het plantaardige alternatief voor melk bij de koffie is standaard, koemelk is beschikbaar als alternatief.

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. Controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.

8 OVERIGE CRITERIA ROND DUURZAAMHEID

De hierboven uitgewerkte criteria rond eiwitshift, lokaal en bio zijn de focuspunten van dit voorbeeldlastenboek én bieden een mooi platform om werk te maken van een gezonder en duurzamer voedselaanbod. Daarnaast zijn er uiteraard nog andere relevante criteria die je in een lastenboek kan invoeren om een gezond en duurzamer aanbod te versterken. In dit hoofdstuk schuiven we criteria naar voren rond seizoensgebonden groenten, fairtrade, frisdranken en vruchtensappen, voorverpakte desserts, duurzame vis en schaaldieren, eenmalige verpakkingen, kraanwater en informatie aan de gebruiker.

8.1 Seizoensgebonden groenten

Seizoensgebonden groenten worden geteeld en geoogst in het natuurlijke seizoen voor de regio. Daarnaast zijn seizoensgebonden groenten vaak ook lokaal geteeld. Daardoor is er vaak minder energie nodig voor teelt, bewaring en transport, wat kan bijdragen aan een lagere ecologische voetafdruk.

Kiezen voor seizoensgroenten vergroot daarenboven de diversiteit van het menu en kan de klantentevredenheid verhogen. Dat biedt opportuniteiten om het aanbod van de broodjes te verbeteren en diverser te maken, aangezien nog te gemakkelijk het hele jaar door komkommer en tomaat als garnituur worden gebruikt.

Noot: seizoensgebonden fruit wordt behandeld in hoofdstuk 7.

8.1.1 Seizoensgebonden groenten

Criterium

Iedere maand moet je het minimaal percentage seizoensgroenten bereiken. De berekening van dat percentage gebeurt op basis van de Belgische seizoenskalender.

Maand	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Januari	30%	45%	60%
Februari	30%	45%	60%
Maart	30%	35%	40%
April	20%	25%	30%
Mei	30%	35%	40%
Juni	50%	60%	70%
Juli	70%	80%	90%

Augustus	80%	90%	100%
September	80%	90%	100%
Oktober	60%	75%	90%
November	45%	55%	70%
December	30%	45%	60%
Jaarlijks	**46%**	**62%**	**68%**

De seizoensgroenten duid je aan op het menu van het restaurant (kleur, vetgedrukt, enz.). Als ze niet op het menu staan, hangt de opdrachtnemer de Belgische seizoenskalender duidelijk zichtbaar op.

Het percentage wordt berekend op basis van het menu.

Deze berekening gebeurt als volgt: als er 10 groenten op het menu staan, en van deze 10 groenten zijn er 7 van het seizoen, bedraagt het percentage 70%.

Alleen groenten komen in aanmerking, fruit dus niet. Alleen soepgroenten en groenten bij hoofd- of voorgerechten tellen mee, garnituren niet. Voor de groenten uit de saladbar gelden dezelfde criteria rond seizoensgebondenheid als voor de menu's.

Onduidelijke benamingen zoals soep van de dag, wintergroenten, enz. zijn enkel toegelaten als je alle aanwezige groenten ook vermeldt op het menu. De enige uitzondering op deze regel is het gebruik van groenteoverschotten van de voorgaande dag(en). Deze moet je niet vermelden op het menu.

Bewijs

Iedere maand bezorgt de opdrachtnemer een gedetailleerd overzicht van de geserveerde menu's.

Tip

Niet elk seizoen biedt een even groot aanbod aan seizoensgroenten. Zo worden in België meer verschillende soorten groenten geteeld in de zomer en de herfst dan in de winter en de lente. Dat verklaart waarom het criterium een ander percentage aanbeveelt voor de verschillende maanden.

8.1.2 Seizoensgebonden broodbeleg

Criterium

Niveau 2: De groenten aangeboden bij de belegde broodjes zijn seizoensgebonden, uitgezonderd in de maanden april, mei, en juni.

Bewijs

Het aanbod groenten gebruikt voor de belegde broodjes varieert in functie van de 4 seizoenen.

8.2 Fairtradeproducten

Een product met het fairtrade keurmerk betekent dat landbouwers, werknemers en bedrijven voldoen aan internationaal vastgelegde standaarden die door onafhankelijke instanties zijn gecontroleerd en gecertificeerd. Fairtradeproducten worden geproduceerd onder geschikte arbeidsomstandigheden en verzekeren een eerlijkere prijs voor de producent. Ook gaat er aandacht naar gendergelijkheid, milieuvriendelijke productiemethodes en een betere toekomst voor jongeren. Het gaat hier vaak over (exotische) producten die niet in lokaal of in Europa kunnen worden geteeld, zoals koffie, cacaobonen en bananen.

Criterium

Niveau 1: Alle bananen en thee zijn afkomstig uit fairtrade en zijn biologisch gecertificeerd. Als de suiker niet van Belgische oorsprong is, is die eveneens afkomstig uit fairtrade.

Niveau 2: Alle koffie, bananen, ananas, mango, chocolade en thee zijn afkomstig uit fairtrade. De koffie, bananen, thee en chocolade moeten eveneens biologisch gecertificeerd zijn. Als de suiker niet van Belgische oorsprong is, is die eveneens afkomstig uit fairtrade.

Niveau 3: Alle koffie, bananen, ananas, mango, chocolade en thee zijn afkomstig uit fairtrade en zijn biologisch gecertificeerd. Als de suiker niet van Belgische oorsprong is, is die eveneens afkomstig uit fairtrade.

Dit geldt ook voor de koffieautomaten buiten het restaurant die beheerd worden door de opdrachtnemer.

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

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. Controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.

Tip

Aanvaard enkel de labels die in het criterium vermeld staan. Voor meer informatie over labels, kan je terecht op de website labelinfo.

Tip

Zet je gerechten met fairtradeproducten in de kijker tijdens de Week van de Fairtrade (oktober). Meer info op https://weekvandefairtrade.be/.

8.3 Kraanwater

Kraanwater is een goed alternatief voor gesuikerde dranken. Bovendien is het de meest milieuvriendelijke drank op de markt.

Criterium

Niveau 1: Het restaurant stelt gratis een drinkfontein (kraanwater) en/of karaffen water ter beschikking van de gebruikers.

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. Controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.

8.4 Frisdranken en vruchtensappen: bio, lokaal, fairtrade

Hoewel kraanwater de meest duurzame en gezonde keuze is voor dranken (zie 8.6), zijn er voor frisdranken twee bijkomende opties om te verduurzamen. Je kan kiezen voor producten afkomstig uit het Zuiden met een fairtradelabel of voor lokale producten afkomstig uit België. De eerste optie ondersteunt producenten in het Zuiden, de tweede optie lokale producenten.

Kiezen voor (lokale) biologische producten is belangrijk om zo de productie van deze producten bij ons te verhogen.

Criterium

Niveau 1: Het restaurant biedt minimaal 2x frisdranken en 2x vruchtensappen die aan een van de volgende criteria voldoen:

- Biologisch gecertificeerd en lokaal (Belgisch).
- Biologisch gecertificeerd en fairtrade.

Niveau 2: 50% van het drankenaanbod voldoet aan één van de volgende criteria:

- Biologisch gecertificeerd en lokaal (Belgisch).
- Biologisch gecertificeerd en fairtrade.

Niveau 3: Het restaurant biedt enkel frisdranken en vruchtensappen die aan de volgende criteria voldoen:

- Biologisch gecertificeerd en lokaal (Belgisch).
- Biologisch gecertificeerd en fairtrade.

De volgende labels worden aanvaard: biocertificaat, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO) en Fair for life.

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. De controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.

Tip

Om de tevredenheid van de bezoekers op te volgen, kan je een jaarlijkse bevraging uitvoeren. Je kan dat zelf doen of vragen aan de opdrachtnemer. De resultaten kunnen interessante inzichten geven over de tevredenheid van de bezoekers. Die kan je gebruiken om het lastenboek aan te passen aan hun wensen.

8.5 Voorverpakte desserts: bio, lokaal, fairtrade, plantaardig

De meest duurzame en gezonde keuze als dessert is natuurlijk (vers) fruit (zie 7.1.2). Bij voorverpakte desserts zijn er echter twee duurzame opties. Je kan kiezen voor producten afkomstig uit het Zuiden met een fairtrade-label of voor lokale producten afkomstig uit België. De eerste optie ondersteunt producenten in het Zuiden, de tweede optie lokale producenten.

Kiezen voor (lokale) biologische producten is belangrijk om zo de productie ervan bij ons te verhogen.

Criterium

Niveau 1: Het restaurant biedt minimaal 2x voorverpakte desserts en 2x yoghurts, plantaardige desserts of plantaardig alternatief voor yoghurt die aan de volgende criteria voldoen:

- Biologisch gecertificeerd en lokaal (Belgisch).
- Biologisch gecertificeerd en fairtrade.

Niveau 2: Het restaurant biedt minimaal 50% voorverpakte desserts en yoghurt, plantaardige desserts of plantaardig alternatief voor yoghurt die aan de volgende criteria voldoen:

- Biologisch gecertificeerd en lokaal (Belgisch).
- Biologisch gecertificeerd en fairtrade.

Niveau 3: Het restaurant biedt enkel voorverpakte desserts, yoghurts, plantaardige desserts of plantaardig alternatief voor yoghurt die aan de volgende criteria voldoen:

- Biologisch gecertificeerd en lokaal (Belgisch).

Biologisch gecertificeerd en fairtrade. De volgende labels worden aanvaard: alle bio-certificaten, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO en Fair for life.

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. De controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.

8.6 Duurzame vis en schaaldieren (*)

Criteria met een asterisk (*) zijn niet van toepassing op restaurants die beleverd worden in koude of warme lijn: de criteria voor deze grootkeukens kunnen immers niet gecontroleerd worden.

Om de visbestanden te beschermen en de druk op het milieu van visvangst en -teelt te verkleinen, zijn er verschillende duurzaamheidslabels die aangeven welke vis- en schaaldierproducten afkomstig zijn uit duurzame vangst- en productiemethoden.

Meer informatie over duurzame Belgische visvangst kan je terugvinden op VIsserij Verduurzaamt.

Criterium

Niveau 1: Alle diepgevroren vis, vis uit conserven, garnalen en mosselen moeten afkomstig zijn uit duurzame visvangst of duurzame/biologische aquacultuur.

Niveau 2: Alle verse en diepgevroren vis, garnalen en mosselen, en vis uit conserven moeten afkomstig zijn uit duurzame visvangst of duurzame/biologische aquacultuur.

De volgende labels worden aanvaard voor vis uit duurzame visvangst, duurzame of biologische aquacultuur: MSC (duurzame visvangst), ASC (duurzame aquacultuur), Naturland (biologische visvangst en aquacultuur), Friend of the sea (duurzame visvangst en aquacultuur) en het bio-label (biologische aquacultuur).

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. Controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.

Tip

Door te kiezen voor duurzaam gecertificeerde vis, voorkom je overbevissing en vervuiling van onze rivieren en oceanen. Je herkent duurzame vis aan de volgende labels: MSC, ASC, Naturland, Friend of the sea en het bio-label.

8.7 Eenmalige verpakkingen

Eenmalige verpakkingen zijn voor sommige klanten een doorn in het oog. Je kan een verpakkingsarm catering-aanbod stimuleren door eenmalige verpakkingen betalend te maken of zelfs niet meer toe te laten.

Criterium

Niveau 2: Eenmalige verpakkingen (uitgezonderd broodjesverpakking) en bestek voor het serveren van de maaltijden en dranken zijn niet toegestaan. Hierop gelden de volgende uitzonderingen:

- Verkoop van overschotten (eventueel tegen een gunstige prijs) via een systeem van ‘doggybags’
- Betaling van een meerprijs per wegwerpverpakking.

Niveau 3: Het gebruik van eenmalige verpakkingen inclusief voor suiker, mini-koekjes, melk, enz. is niet toegestaan. Enkel de verkoop van overschotten via een systeem van ‘doggybags’ is als uitzondering toegelaten.

De klanten mogen hun eigen recipiënt gebruiken voor dranken en/of maaltijden. De klanten zijn zelf verantwoordelijk voor de netheid ervan. De opdrachtnemer kan weigeren de maaltijd of drank te serveren als de recipiënt onvoldoende schoon is.

Bewijs

Geen bewijs noodzakelijk, controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.

Tip

De Vlaamse overheid geeft het goede voorbeeld en gebruikt geen wegwerpverpakkingen meer. Meer info kan je vinden op de website van de Vlaamse overheid.

8.8 Informatiecampagne

Een gerichte, laagdrempelige (informatie)campagne kan een gezonder en duurzame cateringaanbod ondersteunen en de bezoekers van het restaurant sensibiliseren. Sensibilisering kan ook leiden tot een grotere vraag naar duurzaamheid en dus een hoger ambitieniveau in het volgende lastenboek. Daarnaast is het een manier om (lokale) producenten in de kijker te plaatsen.

Criterium

Niveau 1: ten minste twee keer per jaar

Niveau 2: ten minste vier keer per jaar

Niveau 3: ten minste zes keer per jaar

Eén week per jaar wordt er een bewustmakingsactiviteit rond duurzame voeding georganiseerd. Dat kan verschillende vormen aannemen:

- je zet één seizoensgroente per maand in de kijker, bv. met een speciale receptenkaart voor bezoekers.
- je organiseert een bioweek, fairtradeweek, week van de korte keten, enz.
- je nodigt van tijd tot tijd een producent uit om rechtstreeks aan de bezoekers zijn producten te komen verkopen.
- je organiseert een evenement over voedselverlies, workshops over vegetarisch koken of moestuinieren, je vertoont een film (aangepast aan de doelgroep) over duurzame voeding; enz.

De activiteit mag niet alleen bestaan uit een communicatieactie met posters, brochures, folders en zo meer. Ze moet de deelnemers actief laten kennismaken met een van de aspecten van duurzame voeding.

Bewijs

De opdrachtnemer geeft in zijn jaarlijks verslag een overzicht van de uitgevoerde acties en, indien van toepassing, het aantal deelnemers.

Tip

Er zijn diverse campagnes rond duurzame voeding waarbij je je kan aansluiten om meer duurzame voeding te promoten. Enkele relevante campagnes zijn:

- Bioweek
- Week van de fairtrade
- Week van de Korte Keten
- Week van de peulvrucht
- Internationale dag tegen voedselverspilling

Ook andere (inter)nationale of regionale campagnes kunnen een aanleiding zijn om het meer duurzame aanbod extra in de verf te zetten.

9 CRITERIA OM VOEDSELVERLIES TE VOORKOMEN

Voedselverlies verminderen is een win-winsituatie. De kosten voor de maaltijden gaan omlaag en de milieu-impact wordt kleiner.

Je kan de onderstaande criteria in het lastenboek invoeren. Het is wel belangrijk je van het volgende bewust te zijn: hoe meer verscheidenheid in het maaltijdaanbod, hoe moeilijker het is voor de opdrachtnemer om in te schatten hoeveel maaltijden van elk aanbod hij moet voorzien. De kans op voedselverlies wordt daardoor groter.

Meer informatie over voedselverlies kan je vinden op de website van de Vlaamse Openbare Afvalstoffen Maatschappij (OVAM).

9.1 Receptfiches gebruiken

Receptfiches zijn de basis van een goede werking van het restaurant. Ze zijn absoluut noodzakelijk om voedselverlies te reduceren.

Criterium

Niveau 1: voor elk gerecht zijn er receptfiches met de basisingrediënten, de hoeveelheden per persoon en de bereidingswijze. Deze receptfiches zijn conform de vastgelegde grammages en worden correct toegepast tijdens de bereiding van de maaltijden.

Bewijs

Op vraag van de opdrachtgever moet de opdrachtnemer de receptfiches ter beschikking stellen.

9.2 Kleinere porties aanbieden

Niet iedere klant heeft dezelfde eetlust. Dit effect is nog sterker in restaurants met een gemengd publiek.

Je kan bordresten drastisch terugdringen door klanten de mogelijkheid te geven een kleinere portie te bestellen tegen een lagere prijs.

Criterium

Niveau 1: Een kleinere portie van een hoofdgerecht is beschikbaar tegen een lagere prijs. Je wijst de bezoeker duidelijk op deze mogelijkheid.

Niveau 2: Een kleinere portie van alle hoofdgerechten is beschikbaar tegen een lagere prijs. Je wijst de bezoeker duidelijk op deze mogelijkheid.

De gerechten uit de saladbar in zelfbediening worden per gewicht verkocht of er zijn recipiënten beschikbaar van verschillende grootten met verschillende prijzen.

Bewijs

In de offerte staan duidelijk de prijzen van de verschillende portiegroottes.

9.3 Acties om voedselverlies te vermijden

Een magische oplossing om voedselverlies te vermijden, bestaat niet. De beste aanpak is een combinatie van verschillende goede praktijken. In dit criterium worden een aantal voorbeelden opgelijst. Aarzel niet om dit aan te vullen met je eigen goede praktijken.

Criterium

Niveau 1: de opdrachtgever laat de volgende praktijken toe om het voedselverlies tot een minimum te beperken:

- Resten hergebruiken voor soep en/of salade.
- Overschotten invriezen of vacuüm verpakken.
- Overschotten verkopen in 'doggybags' vanaf 15 minuten voor de sluitingstijd van het restaurant.
- Bepaalde maaltijden uitfaseren vanaf 30 minuten voor de sluitingstijd van het restaurant.
- Een bestelsysteem opzetten voor de maaltijden (eventueel met korting).
- Overschotten aanbieden tegen een lagere prijs.
- Met sociale organisaties samenwerken voor de overschotten.

Al deze praktijken moet je volledig conform de regelgeving van het FAVV organiseren.

Bewijs

Geen.

Tip

De Vlaamse overheid geeft op zijn website De Kostwinners goede tips om voedselverlies tegen te gaan. Neem dus zeker eens een kijkje.

9.4 Voedselverlies systematisch meten

Meten is weten en dit geldt zeker voor voedselverlies. Een meetsysteem opzetten kan je gedetailleerde informatie opleveren over de oorzaken van het voedselverlies. Op basis van de resultaten kan je gerichte maatregelen nemen.

Opgelet: voedselverlies moet je meten gedurende een minimale periode van twee opeenvolgende weken. Zo kan je de structurele oorzaken van het voedselverlies zichtbaar maken.

Criterium

Niveau 1: Je meet het voedselverlies in de keuken (opgesplitst in eiwitbron, zetmeelbron en groenten) gedurende minstens 4 weken per jaar, namelijk tijdens 2x2 opeenvolgende weken: één keer in de zomer en één keer in de winter.

Niveau 2:

- Je meet dagelijks het voedselverlies in de keuken (opgesplitst in eiwitbron, zetmeelbron en groenten).

- Je meet het voedselverlies afkomstig van de borden van de bezoekers (opgesplitst in eiwitbron, zetmeelbron en groenten) gedurende minstens 4 weken, namelijk 2x2 opeenvolgende weken per jaar: één keer in de zomer en één keer in de winter.

Niveau 3: Je meet dagelijks het voedselverlies afkomstig van de borden van de bezoekers (opgesplitst in eiwitbron, zetmeelbron en groenten).

Bewijs

De resultaten van de meting communiceer je in het zesmaandelijks of jaarlijks rapport en in vereenvoudigde vorm aan de gebruikers. Als de verliezen meer dan 20% bedragen, stel je een actieplan op om het verlies terug te dringen.

10 GUNNINGSCRITERIA

Gunningscriteria kan je gebruiken om leveranciers aan te moedigen zich van elkaar te onderscheiden. Ze zijn ook nuttig om de markt te doen evolueren naar meer duurzaamheid.

Het is niet noodzakelijk om deze gunningscriteria in je lastenboek op te nemen. Mochten de drie onderstaande criteria nauw aansluiten bij je prioriteiten, dan kunnen de criteria helpen om een onderscheid te maken tussen de verschillende offertes.

De eerste twee gunningscriteria bouwen verder op de criteria inzake biologische en lokale producten. Het laatste gunningscriterium gaat over verse producten.

10.1 Biologische ingrediënten

Criterium

De technische specificaties (hoofdstuk 7) bevatten al een minimale vereiste rond biologische producten. Hoe hoger het percentage of het aantal biologische ingrediënten, hoe beter een offerte beoordeeld zal worden.

De indiener geeft aan:

- welk bijkomend percentage aan biologische ingrediënten hij kan aanbieden,

OF

- welke bijkomende producten hij uitsluitend in een biologische versie zal aanbieden.

Al deze producten worden minstens 12 keer per jaar geserveerd.

De volgende producten tellen niet mee als biologische producten:

- Aromatische kruiden, specerijen, oliën en azijn, gebruikt om gerechten op smaak te brengen. Oliën voor de bereiding van de maaltijden zijn wel toegelaten.
- Dranken en voorverpakte desserts die je rechtstreeks aan de bezoeker aanbiedt.

Bewijs

De opdrachtnemer bezorgt jaarlijks een Biogarantie-certificaat dat toelaat het gebruik van biologische ingredienten te controleren/

10.2 Lokale ingrediënten (*)

Criteria met een asterisk (*) zijn niet van toepassing op restaurants die beleverd worden in koude of warme lijn: de criteria voor deze grootkeukens kunnen immers niet gecontroleerd worden.

Criterium

De technische specificaties (hoofdstuk 7) bevatten al een minimale vereiste rond het gebruik van lokale (Belgische) producten. Hoe hoger het percentage of het aantal lokale (Belgische) ingrediënten, hoe beter een offerte beoordeeld zal worden.

Bewijs

Er is geen bewijs nodig: de controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.

10.3 Verse groenten (*)

Criteria met een asterisk (*) zijn niet van toepassing op restaurants die beleverd worden in koude of warme lijn: de criteria voor deze grootkeukens kunnen immers niet gecontroleerd worden.

Criterium

De indiener geeft aan welke van de volgende producten enkel in een verse variant aangeboden zullen worden. Hoe hoger het percentage of het aantal verse groenten, hoe beter een offerte beoordeeld zal worden.

Bewijs

Er is geen bewijs nodig. De controle gebeurt via onaangekondigde in situ audits.