

LEO'S WELL BEING **DE MENS CENTRAAL!**



LEO
OP HET WERK!

Leo is een bedrijfscateraar die zich in de loop der jaren heeft gespecialiseerd in een Lekker, Energievol, Oergezond, Gevarieerd en Vers aanbod. Dit alles met als doel zijn lunchgasten die energie mee te geven die nodig is om de dagelijkse uitdagingen op de werkvloer goed aan te kunnen.

Van alle elementen die ervoor zorgen dat iemand lekker in zijn vel zit, is voeding één van de belangrijkste pijlers. Het welzijn van de gasten van Leo staat centraal en Leo speelt een belangrijke rol om dat welzijn op een zo hoog mogelijk niveau te krijgen.

Er zijn tal van manieren mogelijk om dat voor elkaar te krijgen. Bij elk aspect van onze dienstverlening naar onze lunchgasten toe moeten we minutieus kijken hoe we dat welzijn het beste kunnen bereiken.

WELL BUILDING STANDARD

Een mooi stuk gereedschap dat ons bij dat welzijnsstreven helpt is de Well Building Standard van het International Well Building Institute. Dit is een zeer uitgebreide set regels en voorwaarden waar de inrichting van een gebouw aan moet voldoen om de mens die er in moet werken centraal te kunnen blijven stellen. Het welzijn en de gezondheid van de mens zijn bij deze Well Building Standard leidend.



Deze Well Building Standard bestaat uit zeven categorieën.

1. LUCHT:

Hier worden de benodigdheden vastgesteld in gebouwen die schone lucht bevorderen en die bronnen van luchtvervuiling van binnen verminderen.

2. WATER:

Wordt er veilig en schoon water geleverd door de implementatie van de juiste filtratietechnieken? Well kijkt ook of er regelmatige testen zijn die ervoor moeten zorgen dat inzittenden de optimale waterkwaliteit krijgen voor allerlei gebruik.

3. VOEDING:

Er moet vers en gezond voedsel aanwezig zijn, met beperkte ongezonde ingrediënten. Ook moeten betere eetgewoonten worden aangemoedigd.

4. LICHT:

Deze categorie vraagt om een minimale beperking van het biologisch ritme van het lichaam, verhoging van de productiviteit en de zorg voor een goede nachtrust.

5. FITNESS:

Een gebouw moet de mogelijkheid bieden voor fysieke bezigheden voor alledaags gebruik. Een actief leven moet worden ondersteund en stilzittende gewoonten ontmoedigd.

6. COMFORT:

Hier worden de benodigdheden vastgesteld voor afleidingsvrije, productieve en comfortabele binnenomgevingen.

7. GEMOED:

Optimaliseert cognitieve en emotionele gezondheid door ontwerp, technologie en behandelingsstrategieën.



Je ziet, deze standaard is behoorlijk uitgebreid en veel zaken die hierin benoemd worden zijn niet van toepassing op bedrijfscatering. Leo heeft met zijn eigen Well Being concept die zaken uit deze standaard overgenomen die wél betrekking hebben op het vak van bedrijfscatering. Het element voeding bijvoorbeeld, maar ook voor zover Leo invloed heeft op de inrichting, signing en sfeerbeleving heeft Leo zich in zijn Well Being concept geconformeerd aan de Well Being Standard.

Waar het hier specifiek om gaat zijn de features, op de hierna volgende pagina's, overgenomen van de Well standaard.



Features

In de volgende paragrafen worden de 15 features behandeld die van toepassing zijn op de lunchvoorziening en banqueting. Hiervan zijn vier features (22, 41, 51 en 52) ter informatie opgenomen. De oorspronkelijke tekst van de WELL Building Institute is weergegeven in *cursieve blauwe* tekst. Alle toelichtingen en aanvullende teksten zijn in het standaard lettertype (zwart) weergegeven.

Feature 22: Ongediertebestrijding

Versie V1, with May 2016 addenda, Optimization

Deze feature is ter informatie opgenomen, cateraar heeft geen actieve rol in deze feature.

Onhygiënische omstandigheden leiden tot de aanwezigheid van plagen en huisstofmijt, wat veelvoorkomende binnenhuisallergenen zijn. Hun lichamen, uitwerpselen en speeksel bevatten allergenen die astma en allergische reacties bij vatbare personen kunnen veroorzaken. Astma kan ook worden verergerd door gevoeligheid voor andere allergenen; tot 60% van de mensen met astma die in stedelijke omgevingen wonen, hebben ook een gevoeligheid voor allergenen van kakkerlakken. Om dit ongedierte te minimaliseren, vereist deze feature dat plaaginsecties regelmatig worden uitgevoerd en voedsel afgesloten wordt bewaard.

DEEL 1: VOORKOMEN ONGEDIERTE

Aan het volgende moet worden voldaan:

- a. Alle niet-gekoeld bederfelijk voedsel, inclusief voedsel voor huisdieren, wordt bewaard in verzegelde containers.*
- b. Alle afvalbakken binnen (behalve bakken voor papierrecycling) van minder dan 113 liter hebben deksels en een handsfree bediening of zijn ingesloten door kasten in een lade onder de toonbank, met een handvat los van de vuilnisbak.*
- c. Alle afvalbakken binnen groter dan 113 liter hebben een deksel.*

DEEL 2: INSPECTIE VAN ONGEDIERTE

Inspecties tonen aan dat het volgende niet aanwezig is:
a. Tekenen van besmetting door kakkerlakken, termieten of andere plagen.

Opdracht dient te voldoen aan alle gestelde eisen van feature 22. Hoewel deze Feature puur ter informatie is opgenomen vinden wij het wel belangrijk dat de leverancier van de lunchvoorziening volledig op de hoogte is van deze eisen, met name de eis ten aanzien van de opslag van niet gekoelde bederfelijke levensmiddelen (a). We gaan ervan uit dat medewerkers (indien van toepassing) op de hoogte zijn van deze eisen met bijbehorende achterliggende gedachtes. Wij verwachten een proactieve houding van de medewerkers, en verwachten dat er met opdrachtgever wordt meegedacht.

Feature 38: Fruit en groenten

Versie V1, with May 2016 addenda, Precondition

Regelmatische consumptie van verse groenten en fruit is de hoeksteen van een gezonde voeding en kan het risico op ziektes en overgewicht verlagen. Onvoldoende groente en fruit daarentegen staat in de top 10 van risicofactoren die bijdragen aan sterfte wereldwijd. De Dietary Guidelines for Americans adviseert ten minste 4 porties fruit en 5 porties groenten per dag. (ter vergelijking: het advies van het Voedingscentrum in Nederland: volwassenen krijgen het advies om minimaal 250 gram groente en 2 porties fruit per dag te eten (200 gram). Maar slechts 8% van de Amerikaanse bevolking consumeert de aanbevolen hoeveelheid fruit en slechts 6% de aanbevolen hoeveelheid groenten. Om mensen te stimuleren meer fruit en groenten te eten als centraal onderdeel van hun voedingspatroon dient er overal waar voedsel wordt verstrekt een ruime sortering van beide beschikbaar te zijn.

Deel 1: variëteiten in fruit en groente

As er dagelijks vast voedsel op de locatie wordt verkocht of gedistribueerd door (of in opdracht van) de

projecteigenaar, dan dient de keuze uit ten minste een van de volgende opties te bestaan:

- a. Ten minste 2 soorten fruit (zonder toegevoegd suiker) en ten minste 2 soorten niet-gebakken groenten.*
- b. Ten minste 50% van de beschikbare opties bestaan uit fruit en/of niet-gebakken groenten.*

Deel 2: promotie van groente en fruit

Cafetaria's die geëxploiteerd worden of gecontracteerd zijn in opdracht van de eigenaar van het project, indien aanwezig, dienen het volgende toe te passen:

- a. Een salade-bar (of soortgelijk) is zodanig geplaatst zodat deze langs alle kanten toegankelijk is (360°).*
- b. Groenten en fruit zijn duidelijk zichtbaar, hetzij via beeldschermen of door middel van kleurenfoto's op het menu.*
- c. Groentegerechten worden aan het begin van het buffet geplaatst.*
- d. Fruit of fruitgerechten worden in een kom geplaatst of in een rek bij de kassa.*

Opdrachtgever stelt dagelijks minstens 2 verschillende soorten fruit (gratis) beschikbaar voor medewerkers en bezoekers. Dus aan de eerste eis van Deel 1 (1.a.) voldoen wij reeds. Graag zien wij het tweede deel van eis 1.a. (tenminste 2 soorten niet-gebakken groenten) en eis 1.b. in uw aanbod terug.

Eis 2.a: is komen te vervallen. De salade(s) kunnen op de uitgifte bar worden geplaatst.

Eis 2.b: deze eis zal worden ingevuld in samenspraak met de communicatie afdeling van opdrachtgever, hier hoeft in de offerte geen invulling aan te worden gegeven.



Feature 39: Bewerkte voedingsmiddelen

Versie V1, with May 2016 addenda, Precondition

Voedingsmiddelen met sterk bewerkte ingrediënten bevatten over het algemeen veel suiker, calorieën en toegevoegde vetten en hebben een lage voedingswaarde. Meer dan de helft van de Amerikaanse bevolking consumeert dagelijks met suiker gezoete dranken. Het gemiddelde verbruik van toegevoegde suikers is meer dan 22 theelepels per dag, ook al is de aanbevolen limiet 6 – 9 theelepels. Hoge consumptie van toegevoegde suikers wordt geassocieerd met gewichtstoename, obesitas, diabetes type 2, nierziekte, hypertensie en andere negatieve gezondheidseffecten. Deze feature verbiedt of beperkt de belangrijkste componenten van zwaar bewerkt en geïndustrialiseerd voedsel (geraffineerde suikers, meel en olie) en moedigt de consumptie van gezonde gerechten aan.

Deel 1: beperking geraffineerde ingrediënten

Alle voedingsmiddelen, dranken, snacks en maaltijden die dagelijks verkocht of uitgedeeld worden op de locatie van (of onder contract met) de eigenaar van het project moeten voldoen aan de volgende voorwaarden:

- Er worden geen dranken met meer dan 30 gr. suiker per eenheid verkocht of gedistribueerd via de catering, automaten of voorraadkamers. Bulkverpakkingen van 1,9 L of groter zijn vrijgesteld van deze eis.
- De aangeboden dranken in automaten en op menu's (van cateraars) moeten voor ten minste de helft uit producten bestaan met maximaal 15 gr. suiker per 240 ml.
- Afzonderlijk verkochte non-food drankjes bevatten niet meer dan 30 gr. suiker.
- In alle voedingsmiddelen waar graanmeel het belangrijkste ingrediënt is, moet volkoren het hoofdingrediënt zijn.

Deel 2: verbod op transvetten

Alle voedingsmiddelen, dranken, snacks en maaltijden die

op dagelijkse basis op de locatie verkocht of uitgedeeld worden door (of onder contract met) de eigenaar van het project mogen niet bevatten:

- Gedeeltelijk gehydrogeneerde olie (transvetten).

Aanvullende informatie, FAQ versie Q2 2018:

- Vraag 1: Is het verbod op gedeeltelijk gehydrogeneerde olie ook van toepassing op transvetten die in kleine hoeveelheden van nature voorkomen in vlees en zuivelproducten?

Antwoord: deze feature is alleen van toepassing op kunstmatig vervaardigde transvetten, van nature voorkomende transvetten zijn dus toegestaan.

- Vraag 2: kan mijn project aan deel 1 voldoen door volkoren brood(jes) aan te bieden, hoewel we ook croissants van geraffineerd (wit) meel aanbieden?

Antwoord: ja, het project voldoet aan de eis zolang de volkoren broodjes maar de helft uitmaken van het voedselaanbod gemaakt met graanmeel.

Het aanbod moet voldoen aan bovenstaande eisen, Opdrachtgever verwacht dat dit geen problemen op zal leveren voor leverancier. Zie voor 1.d. de aanvullende informatie FAQ versie Q2 2018 hierboven (tweede vraag en antwoord).

Het aanbieden van etenswaren met kunstmatig vervaardigde transvetten is dus niet toegestaan, Opdrachtgever verwacht dat dit geen probleem zal zijn, graag vernemen wij van de cateraar of dit correct is. Graag toelichten in bijgaande checklist (bijlage 5).

Feature 40: Voedselallergieën

Versie V1, with May 2016 addenda, Precondition

Zonder duidelijke etikettering van ingrediënten riskeren mensen met voedselallergieën een verhoogd risico op blootstelling aan allergenen. Momenteel hebben ongeveer 8% van de kinderen en 4% van de volwassenen in de Verenigde staten een voedselallergie. Omdat er geen behandeling voor voedselallergieën bestaat

moeten gevoelige personen alle voedingsmiddelen met het allergeen strikt vermijden om ernstige allergische reacties te voorkomen. De FDA vereist dat alle verpakte levensmiddelen expliciet de aanwezigheid van veel voorkomende allergenen vermelden.

Deze feature verlangt dat alle voedingsmiddelen, dranken, snacks en maaltijden worden geëtiketteerd met de 8 meest voorkomende voedselallergenen plus gluten. Dit omvat niet alleen verpakte levensmiddelen, maar ook alle bereide voedingsmiddelen.

Deel 1: etikettering voedselallergieën

- Pinda's
- Vis
- Schaaldieren
- Soja
- Melk en melkproducten
- Ei
- Tarwe
- Noten
- Gluten, in overeenstemming met de definities en restricties gesteld door de FDA in 21 C.F.R. § 101.91.

Equivalent

De EU-verordening nr. 1169/2011 is door het IWBI aangemerkt als een equivalent.



Kernpunten uit de EU verordening nr. 1169/2011:

1. De wetgeving is van toepassing op bedrijven in alle schakels van de voedselketen en op alle voor de eindverbruiker bestemde levensmiddelen. Dit geldt ook voor door grote cateraars geleverde levensmiddelen, en voor levering aan grote cateraars bestemde levensmiddelen.
2. De verantwoordelijkheid voor het verstrekken van de benodigde informatie en de juistheid ervan ligt bij de producent die het levensmiddel onder zijn naam op de markt brengt. Als de producent buiten de EU is gevestigd, ligt de verantwoordelijkheid bij de importeur.
3. Bepaalde informatie is verplicht. Dit is onder andere de benaming van het levensmiddel, de lijst van ingrediënten, de netto hoeveelheid, de uiterste consumptiedatum, de naam en het adres van de exploitant en een voedingswaardevermelding.
4. De verplichte informatie moet kosteloos beschikbaar zijn voor consumenten die gebruikmaken van verkoop op afstand om levensmiddelen te kopen voordat de aankoop plaatsvindt.
5. Het effectieve alcoholvolumegehalte moet vermeld worden voor dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 %.
6. Er moet aanvullende informatie worden verstrekt voor bepaalde soorten levensmiddelen, bijvoorbeeld voor levensmiddelen die zoetstoffen, ammoniumzout of een hoog cafeïnegehalte bevatten.
7. De netto hoeveelheid van een levensmiddel of vloeistof wordt uitgedrukt in liter, centiliter, milliliter, kilogram of gram.
8. Bepaalde levensmiddelen, waaronder kruiden en specerijen, aroma's en kruidenthee, worden vrijgesteld van de verplichte voedingswaardevermelding.
9. Op andere producten, voornamelijk verse groenten en fruit, koolzuurhoudend water, azijn en zuivelproducten als kaas, boter, room en gezuurde melk, hoeft geen lijst van ingrediënten te worden vermeld.
10. Voedselinformatie mag het publiek niet misleiden, met name door bepaalde kenmerken of effecten te suggereren

die het product niet heeft. Voedselinformatie moet nauwkeurig, duidelijk en voor de consument gemakkelijk te begrijpen zijn.

Caterars kunnen gemakkelijk voldoen aan deze feature omdat de wetgeving van toepassing is op bedrijven in alle schakels van de voedselketen en op alle, voor de eindverbruiker bestemde, levensmiddelen. Het is wel zaak dat de cateraar de allergenen van alle aangeboden etenswaren (verpakt en niet verpakt) en (samengestelde) gerechten duidelijk communiceert.

In de aanbieding dient leverancier aan te geven hoe aan bovenstaande eis zal worden voldaan. Graag ook toelichten in de checklist (bijlage 5).

Feature 41: Handen wassen

Versie V1, with may 2016 addenda, Precondition

Deze feature is ter informatie opgenomen, cateraar heeft geen rol in deze feature.

Handen wassen is een van de belangrijkste en meest effectieve manieren om de overdracht van ziekteverwekkers via de voeding te reduceren. Voedselziekten zijn verantwoordelijk voor ongeveer 48 miljoen ziektegevallen, 128.000 ziekenhuisopnames en 3.000 sterfgevallen per jaar in de Verenigde Staten. Regelmatig wassen met water en zeep gaat de verspreiding van bacteriën tegen. Het gebruik van papieren handdoeken om de handen af te drogen is effectiever wat betreft het verwijderen van bacteriën dan luchtdrogers.

Deze feature vereist dat wasbakken, zeep en papieren handdoekautomaten gemakkelijk toegankelijk zijn in de daarvoor bestemde omgevingen.

DEEL 1: BENODIGDHEDEN VOOR HANDEN WASSEN

Het volgende is minimaal te vinden bij alle locaties met wasbakken:

- a. *geurloze non-antibacteriële zeep*
- b. *wegwerphanddoeken van papier (luchtdrogers zijn niet verboden, maar dienen als aanvulling)*

DEEL 2: REDUCTIE VERONTREINIGINGEN

Het volgende is te vinden bij alle locaties met wasbakken:

- a. *vloeibare zeep in automaten met verzegelde wegwerp-zeepcartridges.*

Opdrachtgever draagt zorg voor geschikte zeep in de juiste cartridges en zorgt voor voldoende papieren handdoekjes op de juiste plaatsen.

Feature 42: Voedselverontreinigingen

Versie V1, with may 2016 addenda, Precondition

Voedingsmiddelen zoals rauw vlees, vis en gevogelte hebben een verhoogd risico op besmetting met bacteriën. Micro-organismen van dergelijke voedingsmiddelen kunnen via snijplanken, apparaten en oppervlakken aan andere producten worden overgedragen wat leidt tot maag- en darmproblemen zoals voedselvergiftiging. Om door voedsel overgedragen ziekten te beperken moeten levensmiddelen bij voldoende hoge temperaturen worden bereid en zijn effectieve sanitaire technieken nodig om de groei van pathogene micro organismen te voorkomen en minimaliseren en daarmee de kans op verontreiniging en besmetting.



Deze feature verlangt dat rauwe levensmiddelen en bereide maaltijden in gescheiden opslaggebieden worden bewaard om het risico van pathogene kruisbesmetting te verminderen. Duidelijke etikettering is net zo belangrijk omdat het zorgt voor gezonde bereidingsgewoonten.

Deel 1: koude opslag

Als rauw vlees wordt bereid of ter plaatse wordt opgeslagen dienen de koude opslagruimtes (koelkasten) het volgende te bevatten:

- a. Tenminste 1 verwijderbare, reinigbare lade of bak aan de onderkant van de unit die is aangewezen en gelabeld voor opslag van rauwe levensmiddelen (vlees, vis en gevogelte, ongekookt).*
- b. Een visuele display die een nauwkeurige weergave van opslagtemperaturen waarborgt.*

Deel 2: Gescheiden voedsel voorbereiding

Als rauw vlees ter plaatse wordt bereid of opgeslagen, moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- a. Op de plaats waar voedsel wordt bereid worden verschillende, naadloze snijplanken gebruikt: voor rauw voedsel (ongekookt vlees, vis en gevogelte) en kant-en-klare levensmiddelen (minimaal 2).*
- b. Elke commerciële voedselbereiding of gemeenschappelijke eetruimte heeft ten minste 2 aparte wasbakken.*

Deel 2: Gescheiden voedsel voorbereiding

Als rauw vlees ter plaatse wordt bereid of opgeslagen, moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- a. Op de plaats waar voedsel wordt bereid worden verschillende, naadloze snijplanken gebruikt: voor rauw voedsel (ongekookt vlees, vis en gevogelte) en kant-en-klare levensmiddelen (minimaal 2).*
- b. Elke commerciële voedselbereiding of gemeenschappelijke eetruimte heeft ten minste 2 aparte wasbakken.*

Opdrachtgever heeft koelkasten geselecteerd die voldoen aan de gestelde eisen. In de keukens zijn aparte wasbakken aanwezig. Cateraar dient aan bovengenoemde werkwijze te voldoen en te werken volgens de regels van de HACCP en geldende wet- en regelgeving.

Feature 43: Kunstmatige ingrediënten

Versie V1, with may 2016 addenda, Precondition

Er worden tal van kunstmatige ingrediënten toegevoegd aan sterk bewerkte voedingsmiddelen om de smaak te verbeteren en de houdbaarheid te vergroten. Sommige mensen zijn echter gevoelig voor deze stoffen, zoals sulfieten, die kunnen leiden tot ademhalingsproblemen bij patiënten met astma. Omdat deze additieven geen voedingswaarde aan het voedsel toevoegen en gewoonlijk voorkomen bij voedingsmiddelen met een lage voedingswaarde, moeten ze zoveel mogelijk worden vermeden.

Deze feature vereist een duidelijke etikettering van alle kunstmatige kleurstoffen, zoetstoffen en conserveringsmiddelen die aanwezig zijn in voedingsmiddelen en maaltijden zodat de consument betere voedingskeuzes kan maken.

Deel 1: etikettering kunstmatige substanties

Alle levensmiddelen die dagelijks worden verkocht of uitgedeeld op de locatie van (of onder contract met) de eigenaar van het project worden geëtiketteerd om aan te geven of ze het volgende bevatten:

- a. kunstmatige kleurstoffen*
- b. kunstmatige smaakstoffen*
- c. kunstmatige zoetstoffen*
- d. gebromeerde plantaardige oliën*
- e. Kaliumbromaat (wordt gebruikt als broodverbeteraar. Het was toegelaten in de EU onder nummer E924, maar is daar vanwege mogelijke kankerverwekkende eigenschappen niet langer toegelaten, in de Verenigde Staten wordt de stof nog gebruikt, bron wikipedia)*
- f. BHA (Butylhydroxyanisol, is een synthetisch antioxidant*

dat wordt toegevoegd aan zeer veel producten, onder meer voedingsmiddelen, die voornamelijk vet of olie bevatten. Het E-nummer van BHA is E320. Antioxidanten verlengen de houdbaarheid van levensmiddelen door ze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen. De aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) is maximaal 0,5 milligram per kilo lichaamsgewicht, bron wikipedia)

- g. BHT (Butylhydroxytolueen, wordt onder meer in oliën en vetten voor menselijke consumptie gebruikt. Antioxidanten verlengen de houdbaarheid van producten door ze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen, ook bekend als: E321, bron wikipedia)*
- h. Mononatriumglutamaat (MSG) (ook bekend als E 621)*
- i. Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten (HVP)*
- j. Natriumnitraat en natriumnitriet*
- k. Sulfieten*

Equivalent

De EU-verordening nr. 1169/2011 is door het IWBI aangemerkt als een equivalent.

Opdrachtgever verwacht dat aanbieder kan voldoen aan bovenstaande eisen, omdat de wetgeving van toepassing is op bedrijven in alle schakels van de voedselketen en op alle voor de eindverbruiker bestemde levensmiddelen. Het is wel zaak dat de cateraar bovenstaande ingrediënten (a t/m k) van alle aangeboden etenswaren (verpakt en niet verpakt) en (samengestelde) gerechten duidelijk communiceert. Zie ook feature 40 voor de kernpunten van de EU verordening.



In de aanbieding dient leverancier aan te geven hoe aan bovenstaande eis zal worden voldaan. Graag ook toelichten in de checklist (bijlage 5).

Feature 44: informatie over voedingswaarde

Versie V1, with may 2016 addenda, Precondition

Toegang tot informatie over voedingswaarde staat de consument toe om bewuste voedingskeuzes te maken. Als bijvoorbeeld het natriumgehalte van twee verschillende gerechten vergeleken kan worden kan iemand die behoefte heeft aan een beperkte zoutinname de betere optie kiezen. De FDA stelt specifieke eisen aan de etikettering van de voedingswaarde van verpakte levensmiddelen. Deze feature vereist dat voedingsmiddelen die verkocht en gedistribueerd worden op de locatie (ongeacht of ze verpakt zijn of bereid worden geserveerd) geëtiketteerd zijn met het totale aantal calorieën, de macro nutriënte inhoud, een volledige lijst van ingrediënten en het gehalte aan vitamines A en C en calcium en ijzer. Veel commerciële keukens maken al gebruik van software om recepten die vaker worden gebruikt samen met informatie over de voedingswaarde op te slaan.

Deel 1: gedetailleerde informatie voedingswaarde
Voor voedingsmiddelen en dranken die dagelijks op de locatie verkocht of uitgedeeld worden door (of onder contract met) de eigenaar van het project dient het volgende nauwkeurig te worden weergegeven (per maaltijd of item) op verpakking, menu's of andere informatiebronnen:

- Totaal aantal calorieën*
- Gehalte aan macronutriënten (totaal aan eiwitten, vetten en koolhydraten) in gewicht en als een percentage van de door de FDA geschatte dagelijkse behoefte (dagelijkse waarden)*
- Micronutriënte inhoud (vitamines A en C, calcium en ijzer) in gewicht of internationale eenheden (IU) en/of als percentage van de door de FDA geschatte dagelijkse behoefte (dagelijkse waarden)*
- Totale hoeveelheid suiker*

Deel 2: Gezonde kookrichtlijnen

Overal waar voedsel wordt verkocht of waar gewoonlijk voedsel wordt geconsumeerd of bereid is vrij beschikbaar:

- Een bibliotheek van minstens 3 kookboeken, tijdschriften of andere literatuur met betrekking tot gezond koken of tuinieren per 100 medewerkers is beschikbaar op de plaats waar voedsel wordt bereid.*
- Informatie over aanbevolen calorie-inname op basis van leeftijd, geslacht, gewicht en activiteitsniveau volgens USDA-aanbevelingen, e.e.a. is prominent weergegeven in de keuken en eetruimtes.*

Ook hier is de EU-verordening nr. 1169/2011 door het IWBI aangemerkt als een equivalent. Het is wel zaak dat de cateraar de calorieën, het gehalte aan eiwitten, vetten en koolhydraten (en totale hoeveelheid suiker) en micronutriënten van alle aangeboden levensmiddelen en gebruikte ingrediënten van (samengestelde) gerechten duidelijk communiceert zoals hierboven weergegeven. Zie ook feature 40 voor de kernpunten van de EU verordening.

In de aanbieding dient leverancier aan te geven hoe aan bovenstaande eis zal worden voldaan. Graag ook toelichten in de checklist (bijlage 5).

Feature 45: reclame over voeding

Versie V1, with may 2016 addenda, precondition

Ieder jaar besteden voedingsbedrijven miljoenen dollars aan marketing en reclame voor ongezond voedsel gericht op kinderen en volwassenen. Daarmee dragen ze bij aan een obesogene omgeving (stimuleren van obesitas). Er wordt jaarlijks alleen al ruim een miljard dollar uitgegeven aan marketing van ontbijtgranen, koolzuurhoudende dranken en restaurantvoedsel voor de jeugd. Toegang tot informatie over de voedingswaarde kan individuen helpen bij het ontwikkelen van betere eetgewoonten. Verder kan het beperken van reclame-signalen voor ongezonde voedingsmiddelen individuen helpen bij het kiezen van beter eten en het beperken van suboptimale voedingskeuzes.

Deze feature elimineert de reclame voor ongezonde voedingsmiddelen, terwijl reclame voor betere voedingskeuzes wordt gestimuleerd, zoals verse groenten en fruit en onbewerkte maaltijden.

Deel 1: Reclame en omgevingsfactoren

Er moet aan de volgende eis worden voldaan:

- Advertenties voor voeding of dranken die niet voldoen aan de voorschriften van de feature 'Bewerkte voedingsmiddelen' (feature 39) worden niet weergegeven op de locatie.*

Deel 2: Communicatie voedingswaarde

Het gebruik van prominente displays zoals educatieve posters, brochures of andere visuele media voor eetgelegenheden of openbare ruimtes bevatten in totaal minstens 3 berichten die aan de volgende eisen moeten voldoen:

- Stimuleren van de consumptie van volkoren producten en natuurlijke voedingsmiddelen en gerechten.*
- De consumptie ontmoedigen van suikerhoudende of bewerkte voedingsmiddelen, dranken en snacks.*

Deel 3: Promotie van gezonde opties

Aan de volgende vereisten wordt voldaan om gezondere keuzes te bevorderen:

- Menukaarten bij binnenkomst in de eetzaal bevatten alleen opties voor gezond eten.*
- Menukaarten aan het begin van de voedselservicelijn (indien aanwezig) bevatten alleen opties voor gezond voedsel.*



Deel 4: Gezond menuontwerp

Menu's en menuborden zijn zodanig ontworpen dat ze voldoen aan ten minste twee van de volgende vereisten:

- a. Gezonde menu-items worden vermeld met behulp van aansprekende beschrijvingen.
- b. Gezonde menu-items worden visueel gemarkeerd, zoals door pictogrammen, verschillende kleuren of vetgedrukt.
- c. Gezonde menu-items worden als eerste vermeld in elke menusectie.
- d. Gezonde menu-items worden vermeld in prominente gebieden van het menu, bijvoorbeeld bovenaan, onderaan of in de hoeken van een menupagina

Deze feature past binnen het vitaliteitsbeleid van Opdrachtgever om onze medewerkers voor te lichten over gezonde voeding. Deze voorlichting is een gezamenlijke effort van de voedingsdeskundigen van Opdrachtgever, de afdeling communicatie van Opdrachtgever en de catering leverancier.

Feature 46: Benodigheden voor veilige voedselbereiding

Versie V1, with may 2016 addenda, optimization

Apparaten voor voedselbereiding kunnen een bron van potentieel gevaarlijke verontreinigingen zijn. Poreuze ondergronden kunnen schadelijke toxines bevatten, terwijl de chemicaliën die zijn gebruikt om de keukenapparatuur speciale kenmerken mee te geven (zoals antikleef-eigenschappen voor kookgerei), kunnen vervluchtigen tijdens het gebruik. Een van zulke verontreinigingen komt van bisfenol-A (BPA), een op fenol gebaseerde chemische stof die wordt gebruikt in producten die variëren van babyflessen en kunststof eetgerei tot waterflessen en de veringen van bewaardozen voor voedsel. In het algemeen is BPA stabiel, maar evengoed kan er BPA vrijkomen als de producten worden blootgesteld aan warmte of UV-licht. Dit kan negatieve gevolgen hebben voor de menselijke gezondheid.

Deze feature stelt veiligere opties voor inzake de apparatuur voor de bereiding van voedsel en beperkt de materialen die additieven bevatten waarvan bekend is dat ze een gevaar voor de volksgezondheid kunnen opleveren of schadelijk zijn voor het milieu.

Deel 1: kookbenodigheden

Potten, pannen en ander kookgerei gebruikt om voedsel (met uitzondering van snijplanken) mee te bereiden zijn volledig gemaakt van een of meer van de volgende inerte (niet reagerende) materialen:

- a. Keramiek, met uitzondering van loodhoudende keramiek
- b. Gietijzer
- c. Roestvrijstaal
- d. Glas
- e. Gecoat aluminium
- f. Massief (niet-gelamineerd) hout dat onbehandeld is of behandeld met voedselveilige minerale- of lijnzaadolie

Deel 2: snijoppervlakken

Alle snijplanken zijn gemaakt van de volgende materialen en worden vervangen wanneer ze teveel slijtage of diepe groeven vertonen als gevolg van het snijden:

- a. Marmer
- b. Plastic
- c. Glas
- d. (Pyro) keramiek
- e. Massief (niet-gelamineerd) hout dat onbehandeld is of behandeld met voedselveilige minerale- of lijnzaadolie

Deel 3: Verboden kunststoffen

Opdien- of voedselbewaarbakken zijn niet gemaakt van de volgende materialen:

- a. Kunststof nummer 6 (polystyreen).
- b. Kunststof nummer 7 (diversen).

Deel 4: Containers voor bereide gerechten

De volgende materialen worden gebruikt voor alle bakken die worden gebruikt voor het bewaren of verpakken van voedsel ingrediënten of bereide gerechten:

- a. Papier of gerecycled papier.
- b. Glas.
- c. Aluminium.
- d. NSF gecertificeerd roestvrij staal.
- e. Keramiek (zonder lood)

Indien de gerechten geheel of gedeeltelijk op een andere locatie worden klaargemaakt ontvangen wij graag een verklaring van de opdrachtnemer waarin staat dat men akkoord gaat met en werkt volgens bovenstaande werkwijze.

De materialen die op locatie van Opdrachtgever worden gebruikt, moeten voldoen aan bovenstaande eisen.

Feature 47: portiegroottes

Versie V1, with Q2 2018 addenda, optimization

Overtollige calorie-inname, met name door gemakkelijke toegang tot extra grote maaltijden, kan leiden tot overgewicht en obesitas. Er zijn onderzoeken die aantonen dat individuen meer voedsel opscheppen en eten als ze grotere borden en kommen hebben. Grotere porties calorierijk voedsel bevorderen de overconsumptie ook. Het verminderen van de grootte en de calorische waarde van maaltijden vermindert ook de kans op onbedoeld overeten waardoor gezondere eetgewoonten aangemoedigd worden.

Deze feature vermindert onbedoelde overconsumptie zonder dat er beperkingen worden opgelegd ten aanzien van de keuzes van de consument.



Deel 1: maaltijdgroottes

Overall waar dagelijks voedsel wordt verkocht, uitgedeeld en voorbereid voor bestellingen door (of onder contract) met de eigenaar van het project is voor ten minste de helft van alle beschikbare (voor-) gerechten de volgende optie beschikbaar en vermeld op het menu:

a. Een versie of een deel van het gerecht van 650 kcal of minder voor een lagere prijs in vergelijking met de grotere, normale versie.

Deel 2: Servies

Overall waar dagelijks voedsel wordt verkocht of verstrekt op de locatie (of onder contract met) de eigenaar van het project, bevindt zich een voorziening voor zelfbediening en is het verplicht om borden, kommen en kopjes te gebruiken overeenkomstig de volgende specificaties (indien van toepassing):

a. Ronde borden: de diameter van een bord is niet groter dan 25 cm.

b. Niet-ronde borden: het totale oppervlak van een bord is niet groter dan 507 cm².

c. Kommen hebben een inhoud van maximaal 473 ml.

d. Bekers hebben een inhoud van maximaal 473 ml.

Leverancier dient rekening te houden met de hierboven gestelde eisen t.a.v. portiegroottes en gebruik van servies.

Feature 48: Speciale diëten

Versie V1, with may 2016 addenda, optimization

Personen met een voedselallergie of dieetrestricties ondervinden vaak moeilijkheden bij het vinden van geschikte maaltijdopties. Duidelijke etikettering kan onbedoelde blootstelling aan allergenen of voedingsmiddelen, waarvoor een zekere mate van beperking in acht moet worden genomen, voorkomen. Bij onvoldoende verscheidenheid aan alternatieven kunnen deze personen het risico lopen op het consumeren van potentieel schadelijke voedingsmiddelen.

Deze feature verlangt van cateraars die voedsel leveren of verkopen dat ze een verscheidenheid aan maaltijdopties beschikbaar stellen voor mensen met veel voorkomende voedselallergieën of dieetbeperkingen.

Deel 1: voedingsalternatieven

Van de maaltijden die door de cateraar of (in opdracht van) de eigenaar van het project worden aangeboden moet tenminste 1 optie voldoen aan elk van de volgende criteria (voor zover nodig, op aanvraag):

a. Vrij zijn van pinda's

b. Glutenvrij zijn

c. Lactosevrij

d. Vrij van ei

e. Veganistisch (bevat geen dierlijke producten)

f. Vegetarisch (bevat geen dierlijke producten, met uitzondering van eieren en zuivel)

Opdrachtgever heeft er in principe niet voor gekozen om te voldoen aan deze eis, maar wellicht is het eenvoudig om te voldoen aan deze Feature.

In de aanbieding dient leverancier aan te geven of aan deze eis voldaan kan worden.

Feature 49: verantwoordelijke voedselproductie

Versie V1, with may 2016 addenda, optimization

Biologische en duurzame landbouwpraktijken zijn ontwikkeld om de milieuvervuiling te verminderen en de kwaliteit van het leven van de dieren waarvan we afhankelijk zijn voor ons voedsel te verbeteren. Biologische landbouw zorgt voor een snel groeiend aandeel in de voedselproductie in de Verenigde Staten als gevolg van de toenemende vraag van bewuste consumenten. Terwijl het onderzoek naar effecten op de gezondheid van de consumptie van biologisch versus conventioneel geteelde voedingsmiddelen nog steeds onduidelijk is, hebben onderzoeken hogere niveaus van antioxidanten en lagere niveaus van residuen van bestrijdingsmiddelen en antibioticaresistente bacteriën in biologisch geteelde voedingsmiddelen gevonden dan in conventioneel geteelde.

Deze feature vereist goedgekeurde biologische landbouwproducten en vrije uitloop-producten.

Deel 1: duurzame landbouw

De producten die dagelijks worden verkocht of verspreid

op de locatie door (of onder contract met) de eigenaar van het project moeten voldoen aan het volgende criterium:

a. Federally certified Organic-label

In Nederland is het Europees Biologisch Keurmerk geaccepteerd als alternatief.

Kenmerken van producten die voldoen aan het Europees Biologisch Keurmerk (bron Voedingscentrum):

o Producten moeten voor minimaal 95% uit echte biologische ingrediënten bestaan.

o Het moet duidelijk zijn waar de ingrediënten precies vandaan komen.

o Er zijn geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt.

o Er is geen kunstmest gebruikt.

o Bij de productie van vlees is rekening gehouden met dierenwelzijn.

Deel 2: humane landbouw

Als er dagelijks vlees, eieren en zuivelproducten worden verkocht of verspreid op de locatie door (of onder contract met) de eigenaar van het project moeten deze voldoen aan de volgende criteria voor humane behandeling van vee:

a. Humane Certified-labeling of gelijkwaardig

In Nederland is het "Beter Leven" Keurmerk met drie sterren een goedgekeurd alternatief:

b. Federaal Certified Organic-labeling

In Nederland is het Europees Biologisch Keurmerk geaccepteerd als alternatief.

Het toepassen van met name het Europees Biologisch



Keurmerk brengt waarschijnlijk een (financiële) uitdaging met zich mee. Als het totale aangeboden assortiment voorzien moet zijn van het Europees Biologisch Keurmerk zal dit extra kosten met zich meebrengen en wellicht een beperkt assortiment opleveren. Graag ontvangen wij een inschatting van de financiële consequenties en inzicht in de mogelijkheden qua assortiment. Op basis van deze gegevens zal Opdrachtgever besluiten om al dan niet geheel/gedeeltelijk aan deze eis te voldoen.

Feature 51: voedselproductie

Versie V1, with may 2016 addenda, optimization

Deze feature is ter informatie opgenomen.

Tuinieren en de teelt van kruiden verhoogt de toegang tot gezonde, verse en voedzame voedingsmiddelen en stelt individuen in staat om meer betrokken te zijn bij de productieprocessen van levensmiddelen. Onderzoeken tonen aan dat tuinieren kan leiden tot betere eetgewoonten en een positievere perceptie van de algehele gezondheid. Het wordt in verband gebracht met een lagere BMI en minder kans op overgewicht en obesitas. Deze feature voorziet de gebruikers van informatie omtrent ruimte, infrastructuur en tools die nodig zijn om groenten en andere eetbare planten te telen en oogsten.

Deel 1: ruimte om te tuinieren

Een ruimte van ten minste 0,1 m² per gebruiker (niet meer dan 70m²) binnen 0,8 km van de projectgrens voor een of een combinatie van de hieronder volgende elementen:

- a. Een tuin*
- b. Een kas*

Deel 2: hulp bij het planten

Adequate hoeveelheden van de volgende materialen zijn nodig om kruiden of andere eetbare planten in de tuin te telen en verzorgen:

- a. Kweekmedium*
- b. Irrigatie*
- c. Verlichting (alleen voor interieur)*
- d. Planten*
- e. Tuingereedschap*

In de buitenruimte zullen groente, fruit en kruiden verbouwd worden, medewerkers kunnen hier zelf tuinieren. Ook komt er onder andere een haag van fruitbomen.

Feature 52: bewust eten

Versie V1, with may 2016 addenda, optimization

Deze feature is ter informatie opgenomen.

Veeleisende werkschema's en een gebrek aan gemeenschappelijke eetruimtes kan ertoe leiden dat mensen in afzondering eten tijdens lunchpauze. Afleiding tijdens het eten en eten onder het werken, lezen, televisie kijken of luisteren naar de radio kan leiden tot meer eten, direct en tijdens latere voedselinnames. Aandachtig eten en gericht zijn op het proces van eten kan leiden tot een betere controle van de voedselinname.

Deze feature biedt gebruikers van het gebouw speciale ruimtes voor het eten en socialiseren met anderen. De tijd die doorgebracht wordt in deze gebieden kan leiden tot betere eetgewoonten, versterking van de sociale interacties en bijdragen tot verminderen van stress.

Deel 1: eetruimtes

Een eetruimte voor werknemers moet voldoen aan de volgende eisen:

- a. Er zijn tafels en stoelen voor tenminste 25% van het totale aantal werknemers op ieder willekeurig moment.*
- b. Liggen op 60 m. afstand van ten minste 90% van de medewerkers.*

Deel 2: inrichting pauzeruimtes

Een eetruimte voor de werknemers bevat alle volgende elementen:

- a. Een koelkast, een apparaat voor het opwarmen van voedsel (zoals een magnetron of een broodrooster) en een wastafel.*
- b. Voorzieningen om de afwas te doen.*
- c. Ten minste 1 kast of opslagruimte voor gebruik door werknemers.*
- d. Eetgerei, waaronder lepels, vorken, messen en borden en kopjes geschikt voor de magnetron.*

