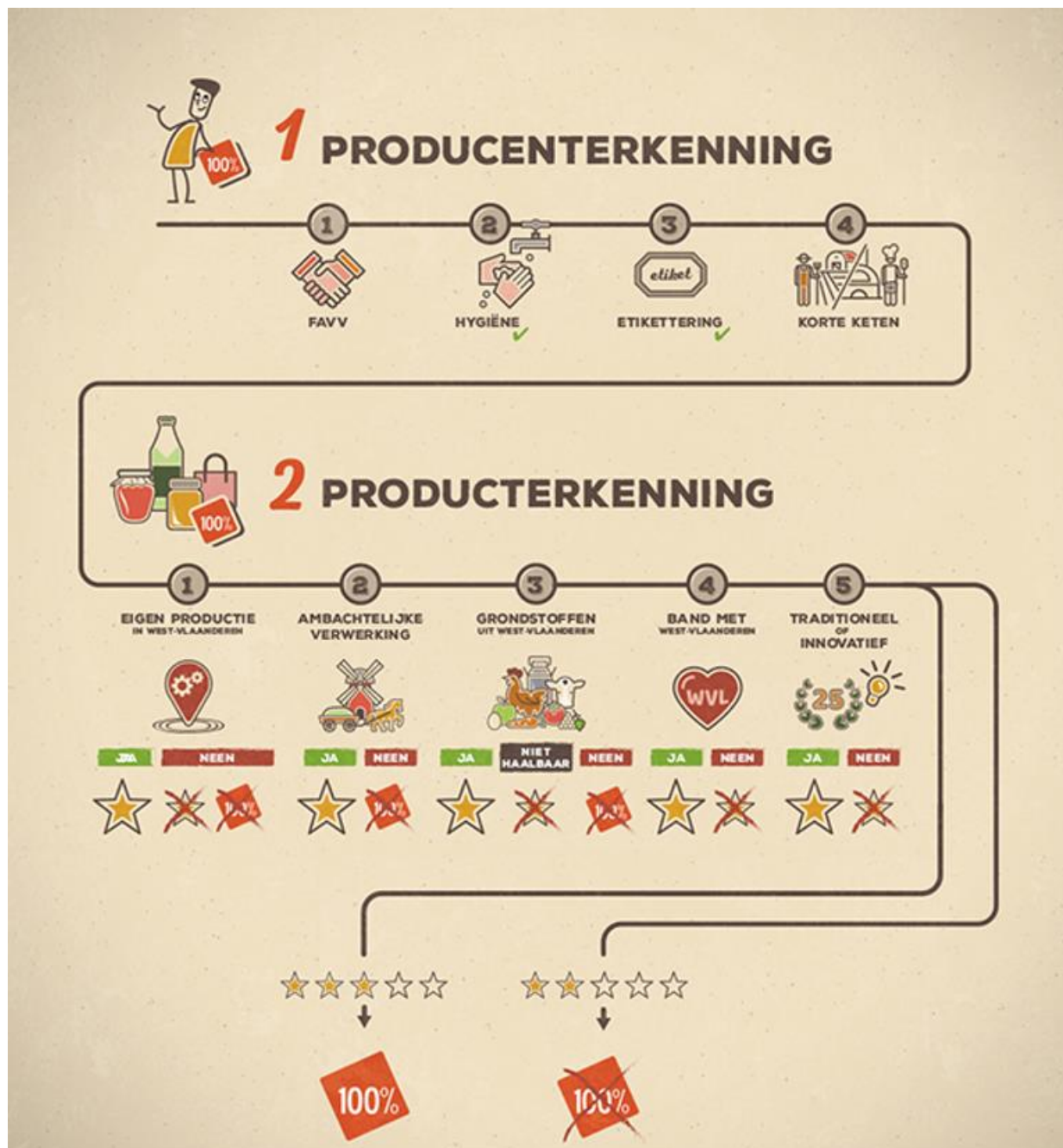


AANVRAAG & LASTENBOEK 100% WEST-VLAAMS STREEKPRODUCT

INLEIDING

Wenst u een erkenning als 100% West-Vlaams streekproducent/streekproduct? Vul het lastenboek zo goed als mogelijk in. Neem hier zeker en vast de tijd voor, vragen waar u niet op kan of wenst te antwoorden, bespreken we tijdens het bezoek.

VOORWAARDEN:



Stap 1: erkenning als West-Vlaams streekproducent

BASISVOORWAARDEN

- Indien er sprake is van een primaire sector in het productieproces, wordt u aanzien als een hoeveproducent. Katrien en Anneleen zullen uw aanvraag verder behandelen. Contacteer hen via katrien.grauwet@inagro.be of 051 27 32 26.
- U bent geregistreerd bij het FAVV. Alle operatoren die in België actief zijn in de voedselketen dienen gekend te zijn bij het Voedselagentschap, en dus geregistreerd. Voor de uitoefening van bepaalde activiteiten is tevens een toelating of een erkenning vereist. Vooraleer wij bij u langskomen, controleren wij uw toelating en het laatste inspectierapport. Indien u NIET geregistreerd bent bij het FAVV, kunnen wij u ONMOGELIJK erkennen als 100% West-Vlaams streekproducent. **OPGELET:** Heeft u geen eigen productie omdat u bijvoorbeeld een bierfirma bent of bent u een imker tot 24 productievolken - contacteer ons vooraleer u verdergaat via info@100procentwest-vlaams.be

AANDACHTSPUNTEN

- Als verwerker in de voedselketen, bent u wettelijk verplicht om te beschikken over een autocontrolesysteem (ACS). U heeft een actuele kennis inzake Goede hygiënepraktijken (GHP), werkt volgens de HACCP – principes (Hazard Analysis and Critical Control Points) en voorziet uw producten van correcte etiketten.
- Een drager van het label 100% West-Vlaams, werkt zoveel mogelijk volgens de korteketenprincipes namelijk: rechtstreeks contact met de consument is mogelijk, u heeft inspraak in uw prijssetting, u werkt lokaal en duurzaam waar mogelijk, u werkt zo veel als mogelijk onder uw eigen merknaam...

Indien wij tijdens onze eerste kennismaking vaststellen dat u onvoldoende scoort op een aandachtspunt, geven wij u niet zomaar een "rode kaart" maar helpen wij u actief en concreet verder via gericht en persoonlijk advies en/of het aanbieden van meerdere opleidingen.

Stap 2: erkenning van de 100% West-Vlaamse streekproducten

Voor de erkenning van een 100% West-Vlaams streekproduct werken we met een "sterren" systeem. Elk product MOET tenminste drie sterren tellen. Dit klinkt logisch omdat de basisvoorwaarden in principe aanwezig moeten zijn. Toch dienen wij hier en daar uitzondering toe te staan. Denk maar aan de chocolade- of koffieverwerking die **weliswaar heel streekeigen is, maar waarvan de grondstoffen niet uit West-Vlaanderen kunnen komen.**

BASISVOORWAARDEN

- U heeft een eigen productie in West-Vlaanderen.
- U werkt op ambachtelijke wijze.
- Uw grondstoffen komen zoveel als mogelijk uit West-Vlaanderen.

EXTRA's

- Uw product heeft een uitzonderlijke band met West-Vlaanderen.
- Uw product kenmerkt zich of door traditie of door innovatie.

Uw aanvraag voor erkenning dient u in d.m.v. het ingevulde lastenboek. U bezorgt dit digitaal aan ons bij voorkeur via info@100procentwest-vlaams.be. Na ontvangst wordt u gecontacteerd om een screening/ kennismakingsbezoek bij u in te plannen. Een erkenningsteam komt bij u persoonlijk langs om kennis te maken met uw bedrijf en het productieproces van het betreffende product.

Hoe gaan zij te werk?

Ze stellen eerst zichzelf en de werking voor, het label, de nieuwe erkenningsflow en de voordelen hiervan. Daarna laten zij u aan het woord. Via gerichte vragen verzamelen zij de nodige informatie om de fiche te vervolledigen en om tot een gericht advies te komen en een rapport voor de erkenningscommissie. De uiteindelijke erkenning gebeurt pas later door een erkenningscommissie op basis van dit advies.



Wat verwachten zij van u?

- Mogelijkheid om het product te proeven.
- Mogelijkheid om de productieruimte te bekijken.
- Mogelijkheid om alle ingrediënten van het product te bekijken
- Mogelijkheid om gebruikte reinigings- en ontsmettingsproducten te bekijken
- Mogelijkheid om HACCP plan en registraties in het kader van dit plan te bekijken (indien in gebruik / aanwezig) .
- Mogelijkheid om hygiënestaal te nemen van werkoppervlak/toestellen in productieruimte (Gereinigde productieruimte).
- Zij nemen ook enkele foto's van uzelf, uw bedrijf en het product.
- Ondertekenen van een engagementsverklaring.

Twee tot drie maal per jaar komt de erkenningscommissie samen en beoordeelt de ingediende lastenboeken en het bijhorende rapport van de delegatie.

- Bij weigering ontvangt de producent een argumentatie. Mogelijk kan de commissie verduidelijkingen vragen en wordt de erkenning uitgesteld.
- Volgende producten komen NIET in aanmerking
 - Etikettenbieren
 - Assortimenten vb een assortiment pralines, kazen, ... hiervoor dient men per product een aanvraag in te dienen
 - Gerechten/recepten of producten voor onmiddellijke consumptie vb Hamrolletjes, soep, warme wafel ...
 - Pop up producten (dit zijn producten die slechts éénmalig geproduceerd worden en bij uitputting stock nooit meer - niet verwarren met seizoensgebonden producten zoals Klaaskoeken, Lukken,...)
- Bij goedkeuring ontvangt de producent de erkenning als 100% West-Vlaams Streekproduct.
 - Eenvoudige goedkeuring – geen opmerkingen.
 - Goedkeuring met bindend advies – indien we tijdens het bezoek cruciale zaken mbt hygiëne, kwaliteitsvoorschriften, wettelijke verplichtingen,... opmerken die niet voldoen aan de huidige wetgeving, wordt gevraagd om dit binnen een periode van 6 maanden in orde te brengen. U kunt steeds beroep doen op ondersteuning vanuit 100% West-Vlaams.

De erkenning van 100% West-Vlaamse streekproducten gebeurt op productbasis. Wanneer u een volgend product wenst te erkennen als streekproduct wordt de erkenningsprocedure ingekort.

WAT KOST HET?

Om onze werking structureel te verankeren en een grotere betrokkenheid bij de streekproducenten te creëren vragen we vanaf 2019 eveneens een minimale jaarlijkse ledenbijdrage. Deze wordt berekend op het aantal fulltime werknemers. Het aantal erkende producten speelt hierin geen rol.

Aantal FTE	Jaarlijkse bijdrage
1 -5	€ 50
6-10	€ 75
> 10	€ 100
Zorginstellingen, maatwerkbedrijven, VAPH,... betalen steeds het basisbedrag van € 50	
Imkers met minder dan 25 kasten betalen jaarlijks € 25	



VOORWAARDEN NA DE ERKENNING

- U neemt aan minstens één activiteit per jaar deel – dit kan een opleiding, netwerk- of infomoment zijn, evenement B2B of B2C...
- U houdt uw persoonlijke pagina op de website up-to-date.
 - Neem een kijkje op de databasegestuurde website www.100procentwest-vlaams.be waar actieve producenten met hun producten terug te vinden zijn. Iedere erkende actieve “producent” krijgt een persoonlijke login waarmee zij zelf hun eigen gegevens kunnen beheren (producten toevoegen, beschrijving, foto’s,...),
- U bent trots op het label 100% West-Vlaams en draagt dit ook uit.
- U maakt gebruik van het promotiemateriaal van 100% West-Vlaams en legt een link vanop uw website naar www.100procentwest-vlaams.be
- U houdt ons op de hoogte van eventuele negatieve adviezen vanuit het FAVV, ook al betekent dit dat uw erkenning kan opgeschort worden.
- U houdt ons op de hoogte van eventuele wijzigingen (in receptuur, adreswijziging, overname, gevoelige wijziging personeelsbestand...)

WAT KRIJGT U TERUG VOOR DEZE JAARLIJKSE BIJDRAGE?

- U maakt deel uit van het dynamisch netwerk 100% West-Vlaams.
- U kan (gratis) deelnemen aan workshops, netwerkmomenten, nieuwjaarsreceptie ...
- U maakt deel uit van onze overkoepelende communicatie en promotie (online en offline).
- U heeft een eigen pagina op de website 100% West-Vlaams die u zelf kunt beheren.
- U heeft toegang tot het 100%West-Vlaams promotiemateriaal (vaak gratis of aan sterk verminderde prijs).
- We betrekken u actief bij diverse B2B en B2C activiteiten (o.a. Week van de korte keten, beurzen, lekkerste kalender, ...).



AANVRAAG ERKENNING 100% WEST-VLAAMS STREEKPRODUCT

1. ALGEMENE INFORMATIE

NAAM PRODUCENT: _____

REGIO: _____

SCHRAP WAT NIET PAST: _____

- Ik ben een Hoeveproducent/Streekproducent
- Ik heb al het lidmaatschap 100% West-Vlaams JA/NEE

NAAM STREEKPRODUCT: _____

MERKNAAM: _____

2. STORYTELLING

2.1 VERHAAL ACHTER HET PRODUCT: _____

Breng het verhaal van het product. Hoe en wanneer is het ontstaan, of bestaat het al zolang dat men dat niet meer weet. Welk idee, welk verhaal zit erachter? Is het gebaseerd op een oud recept of niet? Herwerkt of oorspronkelijk gehouden.

Documenteer je verhaal met tekstmateriaal, foto's,... waar mogelijk.



2.2 BAND MET DE STREEK:

Zijn of waren de ingrediënten eigen aan de streek? Hebben of hadden de grondstoffen typische eigenschappen eigen aan de streek? Speelt de bodem of ligging van de streek of gemeente een rol? Is het product verbonden met lokale feesten/gebruiken? Gebruikt u een naam die sterk met de streek verbonden is?

2.3 USP VAN HET PRODUCT

Wat maakt uw product speciaal?

Waarin onderscheidt uw product zich van andere gelijkaardige producten? Kunt u enkele gelijkaardige producten opsommen (industriëel of ambachtelijk)

2.4 DUURZAAMHEID

Hoe duurzaam is uw bedrijf? Worden er speciale inspanningen gedaan die u onderscheiden van andere lokale bedrijven.

Denk hierbij aan uw personeelsbeleid – energiebesparende maatregelen – milieu – economische meerwaarde – steun aan non-profit organisaties

3. LABEL 100% WEST-VLAAMS

3.1 KENNIS LABEL

Vanwaar kent u het label 100% West-Vlaams, hoe bent u in contact gekomen met het label, de werking?

3.2 VERWACHTINGEN

Wat verwacht u van het label? Wat is uw belangrijkste motivatie om het label aan te vragen?

3.3 ACTIVITEITEN

Waarin heeft u interesse?

- Opleidingen/workshops – commercieel & marketing
 - Opleidingen/workshops – social media
 - Opleidingen/workshops – product- en procesgerelateerd – kwaliteit & hygiëne – wetgeving
 - Opleidingen/workshops – internationalisering
 - Opleidingen/workshops – duurzaamheid – duurzame verpakking - verpakkingsreductie
 - Netwerkmomenten per regio enkel voor netwerkleden
 - Nieuwjaarsreceptie
 - Deelname aan publieksevenementen
 - Deelname aan professionele evenementen
 - Matchmaking
 - Andere:
-

Welke maanden heeft u **GEEN** tijd voor het bijwonen van een activiteit?

- Januari - Februari - Maart- April - Mei - Juni - Juli
- Augustus - September - Oktober - November - December

Welk tijdstip kunt u zich **ONMOGELIJK** vrijmaken?

- Ochtend van 9:00 tot 12:00
- Middag van 11:00 tot 14:00
- Namiddag van 14:00 tot 17:00
- Vroege avond van 17:00 tot 20:00
- Avond van 19:30 tot 22:30



3.4 WIJ WILLEN U BETER LEREN KENNEN

Kruis alles aan wat van toepassing is en vul aan indien van toepassing

- Ik heb een eigen verkooppunt
- Ik verkoop 100% West-Vlaamse geschenkmanden / Ik heb interesse om 100% West-Vlaamse geschenkmanden aan te bieden
- Ik verkoop 100% West-Vlaamse producten van andere netwerkleden
- Ik verkoop mijn producten aan horecazaken
- Ik verkoop mijn producten aan plaatselijke detailhandelaars (geen winkelketen)
- Mijn producten zijn te verkrijgen bij winkelketens (Carrefour – Delhaize – Okay – Colruyt - Alvo – Spegelaere - ...)
- Ik verzorg mijn eigen distributie
- Ik werk samen met Westreex
- Ik werk samen met een grossier/distributeur:(aanvullen aub)
- Mijn producten zijn te verkrijgen in het buitenland
- Mijn productieruimte staat open voor bezoek/rondleidingen
- Ik wil mijn kennis delen met jonge, startende streekproducenten



4. PRODUCT BESCHRIJVING

4.1 INGREDIËNTEN

Geef de ingrediënten die nu gebruikt worden.

Vermeld telkens de leverancier en de herkomst (land of provincie indien land België is) van de ingrediënten.

Welke ingrediënten zijn seizoensgebonden ? in welke periode zijn deze beschikbaar ?

4.2 WERKWIJZE OF PRODUCTIEWIJZE

Geef de verschillende stappen van het productieproces

4.3 HOUDBAARHEID EN GEBRUKSAANWIJZING

- Wat is de houdbaarheidstermijn van uw product ?
Hoe werd deze houdbaarheidstermijn bepaald ?

- Hoe lang is uw product nog houdbaar na openen van de verpakking ?
Hoe werd deze houdbaarheidstermijn na openen vastgesteld ?
Dient uw product na openen bij een andere temperatuur te worden bewaard ?

- Wordt het product gebotteld/ verpakt onder beschermende atmosfeer ?
indien ja, wat is de gassenstelling ?

- Wat is de aangewezen bewaartemperatuur van uw product?

- Gebruiksaanwijzing van uw product

4.4 ETIKET

- Plaats een afbeelding van het etiket. Wij kijken dit graag voor u na.

- Ingrediënten:

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 FAVV

- Erkenning / toelating FAVV :
Nr :
- Datum meest recente inspectie :
- Laatste inspectierapport doormailen samen met ingevuld lastenboek

5.2 HACCP

- Heeft u een HACCP plan ? JA/Nee
- Beschrijf de kritische controlepunten / CCP's in relatie tot het product (Een kritisch controlepunt is een punt in het verwerkingsproces waar, bij afwezigheid van controle, een redelijke kans bestaat tto het ontstaan van een onaanvaardbaar gezondheidsrisico.)
 - CCP 1 :
 - CCP 2 :
 - CCP 3 :

5.3 Reiniging en ontsmetting

Welke reinigingsproducten gebruikt u voor het reinigen van uw productieruimte ?
Leverancier (s) en naam product (en)

Op welke manier ontsmet u uw productieruimte ?

6. ADMINISTRATIEVE GEGEVENS

NAAM PRODUCENT:

CONTACTPERSOON :

TELEFOON:

E-MAIL:

WEBSITE:

PRODUCTIEADRES:

ONDERNEMINGSNUMMER:

AANTAL WERKNEMERS VTE :

PRODUCTIEOMVANG PER JAAR:

BELANGRIJKSTE CONCURRENTEN:

VERKOOPPUNTEN IN WEST-VLAANDEREN:

IN WELKE RESTAURANTS WORDEN UW PRODUCTEN GEBRUIKT?:

KWALITEITSCONTROLES:

BIJ WELKE PRODUCENTEN VERENIGING(EN) IS DE ONDERNEMING AANGESLOTEN?

