

INHOUDSTAFEL

Voorwoord	1	4.6.3	Verbruik van brood, banket	42
Proloog	7	4.6.4	Duurzaamheid	43
STAP 1 – MIJN PROFIEL	9	4.7	Assortiment	44
1.1	Wie ben ik?	4.8	Doelgroepen	45
1.2	Welke ondernemerskwaliteiten heb je al?	4.8.1	Algemeen	45
1.3	Welke opleiding heb je genoten?	4.8.2	Bepalen van doelgroepen	45
1.4	Wat is je beroepservaring?	STAP 5 – JE VESTIGINGSPLAATS	49	
STAP 2 – VESTIGINGSVOORWAARDEN	13	5.1	Inleiding	49
2.1	Inleiding	5.2	Overname van een bedrijf	50
2.2	Basisvoorwaarden	5.2.1	De bedrijfsopvolging	50
2.3	Voorafgaande vergunningen	5.2.2	Het financieel aspect van de bedrijfsopvolging	50
2.3.1	Milieuvergunning	5.2.3	Wie komt tussen bij de overlating?	51
2.3.2	Machtiging ambulante handel	5.2.4	De waardebepaling van een handelszaak	51
2.3.3	Beroepskaart	STAP 6 – INVESTERINGSPLAN	57	
2.4	Inschrijving in de Kruispuntbank van Ondernemingen (KBO)	6.1	Inleiding	57
2.4.1	Het ondernemingsloket	6.2	Vaste activa	58
2.4.2	Ondernemersvaardigheden	6.3	Vlottende activa	59
2.5	De registratie bij de btw	STAP 7 – JE FINANCIERINGSPLAN	63	
2.6	Aanvraag toelating Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)	7.1	Inleiding	63
2.7	Wie is zelfstandige?	7.2	Mogelijke financieringsbronnen	64
2.7.1	Helpers van zelfstandigen	7.2.1	Eigen middelen	64
2.7.2	Meewerkende partner	7.2.2	Vreemde middelen	64
2.7.3	Aansluiting bij een sociaal verzekeringsfonds	7.2.3	Krediet op korte termijn	65
2.8	Bijdragen betalen	7.3	Het break-evenpoint	65
2.8.1	Bijdragen als zelfstandige in hoofdberoep	7.3.1	Vaste kosten	65
2.8.2	Bijdragen als zelfstandige in bijberoep	7.3.2	Variabele kosten	66
2.8.3	Vrijstelling van bijdrage	7.3.3	Het verschil tussen vast en variabel	66
2.8.4	Vennootschapsbijdragen	7.3.4	Omzet	66
2.9	Sociale rechten	STAP 8 – REGELGEVING AUTOCONTROLE IN MIJN BAKKERIJ	71	
2.9.1	Gezinsbijslag	8.1	Inleiding	71
2.9.2	Ziekte- en invaliditeitsverzekering	8.1.1	Versoepelingen versus niet-versoepelingen	72
2.9.3	Rust- en overlevingspensioen	8.1.2	Schema distributiesector – transformatiesector	73
2.10	Verzekeringscontracten	8.2	Traceerbaarheid in de praktijk	73
2.11	Economische steunmaatregelen	8.3	Meldingsplicht	74
STAP 3 – JE PROJECT	31	8.4	Toepassing en aandachtspunten autocontrolelegids	74
STAP 4 – MARKETING	35	8.5	Bevuiling	82
4.1	Inleiding	8.5.1	Basisprincipe	82
4.2	Marktonderzoek/analyse	8.5.2	Drie soorten bevuiling	82
4.3	Marketingmix	8.5.3	Werkwijze om deze bevuilingen te verwijderen	84
4.3.1	Bedrijfsgericht	8.5.4	Voorbeeld van reinigingsschema	84
4.3.2	Klantgericht	8.5.5	Doorslaggevende elementen voor een goede kwaliteitsreiniging	85
4.3.3	Besluit	8.5.6	Controle reiniging en desinfectie	85
4.4	Acties	8.5.7	Preventietips	86
4.5	Evaluatie	8.6	Kritische controlepunten a.d.h.v. een productieschema	86
4.6	Trends	8.6.1	Basisprincipe: kritische controlepunten (CCP's)	86
4.6.1	Voedingstrends			
4.6.2	Socio-demografische trends in Vlaanderen			

8.6.2	Basisprincipe: productieschema	86	10.7.5	De opslagkosten	110
8.6.3	Opmaken van een productieschema	86	10.7.6	Nadelen van te kleine en te grote voorraad	111
8.6.4	Organiseren en maken van een werkplanning	87	10.7.7	Indeling van de voorraad	111
8.7	Kwaliteitscontrole grondstoffen	88	10.7.8	Waaruit bestaat de voorraad?	112
8.7.1	Basisprincipe	88	10.7.9	Methode voorraadbeheer	112
8.7.2	Voorbeeld: aankoop vers fruit	88	10.7.10	Classificatie - codificatie	113
8.7.3	Controle	88	10.7.11	Het ontvangen van goederen	113
8.7.4	Kwaliteitscontrole op de bloem	88	10.7.12	Attesten	114
STAP 9 – MIJN BAKKERIJ INRICHTEN		91	STAP 11 – HYGIËNE BIJ ONTVANGST EN OPSLAG		117
9.1	Schematische voorstelling inrichting bakkerij	91	11.1	Inleiding	117
9.2	Inrichting en uitrusting	92	11.2	Het belang van de producttemperatuur	117
9.3	Specifieke eisen i.v.m. het inrichten van de fabricagelokalen	92	11.3	Opslag – bewaar­temperatuur van de producten	118
9.3.1	Bouweisen	92	11.4	Afkoelen en opwarmen – diepvriezen en ontdooien	118
9.3.2	De vloeren	93	11.5	Verwerken en bewaren van eieren	119
9.3.3	De wanden en de zoldering	93	11.6	Verwerken en bewaren van rauwe melk	119
9.3.4	Ramen en deuren	94	11.7	Verwerken en bewaren van desems broodfermentatie	120
9.3.5	Leidingen	94	11.8	Kruisbesmetting	121
9.3.6	Afvoerbuizen	94	11.9	Ontvangst en opslag van grondstoffen en producten	122
9.3.7	Verlichting	94	11.9.1	Ontvangst goederen	122
9.3.8	Afvalverwerking	95	11.9.2	Ontvangst en ontvangstcontrole	123
9.3.9	Gebruik (en vereisten) van water in de bakkerij	95	11.9.3	Het controleren van geleverde producten	124
9.3.10	Bestrijden van ongedierte	96	11.9.4	Bij diepgevroren producten controleer je zeker	125
9.3.11	Verbod op huisdieren en tabak	98	11.9.5	Bij verse gekoelde producten controleer je zeker	125
STAP 10 – MATERIEEL EN MATERIAAL		101	11.9.6	Bij droge voeding controleer je zeker	125
10.1	Inleiding	101	11.9.7	Opslag van grondstoffen	125
10.2	Aankoop nieuw materieel	101	11.9.8	Droge bewaring	126
10.2.1	Omschrijving	101	11.9.9	Gekoelde en diepgevroren opslag	127
10.2.2	Aankopen	101	11.9.10	Temperatuurscontrole en registratie in het algemeen	129
10.2.3	Soorten	101	11.9.11	Verpakking bij opslag	129
10.3	Kostprijs van het materieel, de toestellen en eventuele herstellingen	103	11.9.12	Opslag van eindproducten	130
10.4	Gebruik in de bakkerij van oppervlakten in hout (GHP - Goede Hygiënepraktijken)	103	11.9.13	Verpakken in kleinere hoeveelheden	131
10.4.1	Werkbanken	103	11.9.14	Etikettering van producten die je moet bewaren	131
10.4.2	Broodrekken	103	11.10	Het etiket of technische fiche bij aankoop van een product	131
10.4.3	Ovenpalen	104	STAP 12 – AFVALBEHEER		135
10.4.4	Rijskasten	104	12.1	Inleiding	135
10.4.5	Kruisbesmetting	104	12.2	De ladder van Lansink	136
10.5	Machines	105	12.2.1	Preventie	136
10.5.1	Aankopen	105	12.2.2	Hergebruik	136
10.5.2	Controle bij levering	105	12.2.3	Sorteren en recycleren	137
10.5.3	Onderhoudscontract	106	12.2.4	Verbranden met energierecuperatie	137
10.5.4	Wat kan het aankoopcontract zoal omvatten?	106	12.2.5	Storten	137
10.6	Grondstoffen	107	12.3	Handleiding afvalpreventie en milieuzorg in de bakkerijsector	137
10.6.1	De aankoop van grondstoffen	107	12.4	Enkele richtlijnen voor een milieuvriendelijk bedrijf	138
10.7	Voorraadbeheer	110			
10.7.1	Bepaling	110			
10.7.2	Noodzaak van voorraad	110			
10.7.3	Grootte van de voorraad	110			
10.7.4	De financiële mogelijkheden	110			

12.4.1	Specifieke toepassingen	138	14.1.3	Micro-organismen die een rol spelen	173
12.4.1.1	Schoonmaak	138	14.1.4	Vermeerdering van de micro-organismen en groeicurve	175
12.4.1.2	Bakken	138	14.2	Voedselveiligheid op de werkvloer	177
12.4.1.3	Koeling	138	14.2.1	Alarmerende persberichten	177
12.4.1.4	Verpakking	138	14.2.2	Aandachtspunten	178
12.4.1.5	Winkel	139	14.2.3	Mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid	178
12.4.1.6	Afval	139	14.2.4	Soorten gevaren	178
12.5.	Ophaling bedrijfsafval	139	14.2.5	Voedselvergiftiging	179
12.6	De 'ecologische rugzak' en de voetafdruk	139	14.2.6	Gevolgen eten van besmet voedsel	180
12.7	Verpakkingsafval	140	14.2.7	Micro-organismen zijn een gevaar voor de voedselveiligheid	181
12.8	Sorteren en de afvalstroom	141			
12.9	Fost Plus	142	STAP 15 – HACCP-EN GMP-NORMEN	185	
12.10	Enkele symbolen op verpakking	142	15.1	Definitie HACCP	185
12.10.1	Recycleerbaarheid	142	15.2	HACCP: kritische controlepunten (CCP's)	185
12.10.2	Verantwoorde afvalverwerking	143	15.3	Definitie GMP	186
12.10.3	Plastic	143	15.4	Toepassing GMP	186
12.10.4	Bioplastics	143	15.5	GMP-controle	186
12.11	Het afvalstoffenbeleid en de wetgeving	144	15.6	Doelstelling HACCP	186
12.12	Adressen en websites	144	15.7	Hygiënebeheersingsplan/ reglementering	187
			15.8	Opleiding personeel	187
			15.8.1	Belangrijke hygiëneregels	187
			15.8.2	Opleiding en begeleiding rond hygiëne en autocontrole	188
			STAP 16 – KWALITEIT	191	
STAP 13 – VEILIGHEID OP DE WERKVLOER	147		16.1	Wat is kwaliteit?	191
13.1	Inleiding	147	16.2	Wat verwacht een klant in het algemeen	191
13.2	Definitie	147	16.3	Wat verwacht een klant van levensmiddelen	191
13.2.1	Veiligheid betekent:	147	16.4	Kwaliteit moet meetbaar zijn	192
13.2.2	Veilig werken	148	16.5	Kwaliteitszorgsystemen	192
13.3	Motivatie voor veiligheid	148	16.6	Integrale kwaliteitszorg	192
13.3.1	Algemeen	148	16.7	Kwaliteitsnormen	193
13.4	ARAB of Codex?	149	16.8	Kwaliteitszorg	193
13.4.1	Geschiedenis en overzicht	149	16.9	Kwaliteitsverbetering	194
13.4.2	Het Algemeen Reglement voor de Arbeidsbescherming (ARAB)	150	16.10	Kwaliteitskosten	195
13.4.3	De Codex over het welzijn op het werk	150	16.11	Prijs-kwaliteitverhouding	196
13.5	Ergonomie	150			
13.5.1	Begripsomschrijving	150	STAP 17 – WINKELINRICHTING	199	
13.5.2	Goed omgaan met de werktijden en de rusttijden	151	17.1	Inleiding	199
13.5.3	Goed omgaan met je energie	151	17.2	Het doel van de winkelinrichting	200
13.5.4	Een goede lichaamshouding	151	17.3	Toegankelijkheid en comfort	200
13.6	Preventieve maatregelen	152	17.4	Gebruiksgericht	201
13.6.1	Inleiding	152	17.5	De hedendaagse eisen van een winkelinrichting	201
13.6.2	Rechten en plichten van de werkgever	152	17.5.1	Wettelijke reglementering	201
13.6.3	Rechten en plichten van de werknemer	154	17.5.2	Koeltoog	201
13.6.4	Veiligheidsvoorschriften bij gebruik van apparatuur	154	17.5.3	Broodrekken	202
13.6.5	Veiligheidspictogrammen	155	17.5.4	Verlichting	202
13.6.6	Brandpreventie	157	17.5.5	Koffiekoekplaten	202
13.6.7	Brandbestrijding	160	17.5.6	Etalage	203
13.6.8	Evacuatie	161	17.5.7	Materieelkeuze	203
13.6.9	EHBO	161			
13.6.10	Enkele wettelijke begrippen	165			
STAP 14 – VOEDSELVEILIGHEID	173				
14.1	Micro-organismen	173			
14.1.1	Inleiding	173			
14.1.2	Rol van de micro-organismen:	173			

17.6	Ergonomie in mijn winkel	203	STAP 20 – DE VERKOOP	229	
17.7	Slot	204	20.1	Effectieve verkoop	229
17.8	Toonbankplan	204	20.1.1	Onthaal en begroeting van klanten	229
17.9	Decoratie van de zaak	205	20.1.2	Verkoopsgesprek	229
17.10	Eigenheid van de zaak	205	20.1.3	Bediening en opnemen van bestelling	229
17.10.1	De winkelgevel	205	20.1.4	Verwerking van de verkoop	230
17.10.2	De etalage	205	20.1.5	Bij het verlaten van de winkel	231
STAP 18 – PRODUCTEN KLAARMAKEN VOOR VERKOOP			20.2	Klachten	231
18.1	Prijsaanduiding	209	20.2.1	Klachtenbehandeling	232
18.1.1	Prijsaanduiding per meeteenheid	209	20.2.2	Klachtenregistratie/logboek	233
18.1.2	Prijsaanduiding bij voorverpakte producten	209	20.3	De tearoom	233
18.1.3	Prijsaanduiding op basis van soort product	209	20.3.1	Definities	233
18.1.4	Prijsaanduiding en klantvriendelijkheid	210	20.3.2	Wetgeving en organisatie	234
18.1.5	Plaats prijsaanduiding	210	STAP 21 – BOEKHOUDING EN FISCALITEIT		
18.2	Etikettering van verkoopklare producten	210	21.1	Inleiding	237
18.2.1	Het etiket G-026	210	21.2	Forfaitaire regeling	237
18.2.2	Verpakkingsmateriaal	210	21.3	Het voeren van een boekhouding	237
18.2.3	Voorverpakt voedingsmiddel	211	21.4	Kostprijsberekening van de producten	238
18.2.4	Etikettering broden in broodautomaat	211	21.4.1	Inleiding	238
18.3	Vermelding allergenen en GGO's	212	21.4.2	Cijfermateriaal	239
18.4	Nutritionele samenstelling	212	21.4.3	Basisformule	239
18.5	Geschenkverpakking	212	21.4.4	Kostprijs-elementen	240
18.5.1	Inleiding	212	21.4.5	Soorten producten	243
18.5.2	Doel verpakking	212	21.4.6	Berekeningsformulieren	244
18.5.3	Verpakkingstechnieken	212	STAP 22 – PERSONEELSBELEID		
18.5.4	Aandachtspunten bij de keuze van verpakking	213	22.1	Het aanwerven van personeel	249
18.5.5	Aandachtspunten bij het verpakken van een pralinedoos	213	22.2	Het organigram binnen de onderneming	252
18.5.6	Aandachtspunten bij het strikken	213	22.3	De functiebeschrijving van het personeelslid	253
18.5.7	Ballotin	213	22.4	Sensibiliseer je medewerkers	254
STAP 19 – KASSA EN MEETTOESTELLEN			22.5	Teamleden sturen – motiveren binnen hun opdracht	254
19.1	Problematiek	223	22.5.1	Personeel	254
19.2	Oplossing	223	22.5.2	Het team motiveren	254
19.3	Software op maat	223	STAP 23 – ENERGIE		
19.3.1	Snelle werking	223	23.1	Energie besparen	259
19.3.2	Klantenbeheer	224	23.2	Hernieuwbare energie	260
19.3.3	GDPR of General Data Protection Regulation	224	23.2.1	Zonne-energie	260
19.3.4	Bestelbeheer	224	23.2.2	Fotovoltaïsche en thermische zonne-energie	260
19.3.5	Overlapped kassiersfunctie	225	23.2.3	Windenergie	260
19.3.6	Uitgebreide aansluitingsmogelijkheden	225	23.2.4	Waterenergie en waterkracht	261
19.4	Kassa zaalverbruik	226	23.2.5	Bio-energie	261
19.5	Promotieacties	226	23.3	Hoe energie besparen?	262
19.6	De geregistreerde kassa	226	23.4	Energie besparen in de bakkerij	262
19.6.1	Moet ik een geregistreerde kassa gebruiken, ook als ik forfaitair belast word?	226	23.4.1	Baktips	262
			23.4.2	Afwastips	262
			23.5	Geluid	262
			23.6	Vragenlijst brood en banketbakkerijen	263
			23.6.1	Ovens	263
			23.6.2	Overige procesapparatuur	263
			23.6.3	Koeling	263
			23.6.4	Verwarming en warmwatervoorziening	263

23.6.5	Ken je energie	264
23.7	De ecologische voetafdruk	264
23.7.1	Drie soorten voetafdruk	264
23.7.2	Hoe werkt het?	265
23.7.3	Een tweede aarde nodig?	266
23.7.4	Iedereen gelijk?	266
23.7.5	België onder de loep	267
STAP 24 – VOEDINGSMIDDELEN		271
24.1	Chocolade	271
24.2	Consumptie-ijs	271
24.3	Additieven in onze voeding	271
24.3.1	Wat bedoelt men met voedingsadditieven?	271
24.3.2	Gebruik additieven	271
24.3.3	Besluit	272
24.3.4	E-nummer	272
24.3.5	ADI-waarde	272
24.3.6	NOEL-waarde (No Observable (adverse) Effect Level)	273
24.3.7	E-nummers	273
24.3.8	Etiketteren	274
24.3.9	Alternatieven voor additieven	274

Verklarende woordenlijst	277
Bijlage 1 – beleidsverklaring	279
Bijlage 2 – organigram	281
Organigram detailhandel	281
Organigram verwerking	281
Voorbeeld functieomschrijving: kwaliteitsverantwoordelijke	282
Bijlage 3 – (attest van overeenstemming) niet meer van toepassing	283
Bijlage 4a – hygiënechecklist	285
Bijlage 4b – planning van interne audits	293
Bijlage 5 – corrigerende acties, corrigerende maatregelen	295
Bijlage 6a – controlefiche leveranciers	297
Bijlage 6b – voorbeeld leveringsbon	299
Bijlage 6c – leveranciersbeoordeling	301
Bijlage 7a – productfiche	303
Bijlage 7b – register in en uit	305
Bijlage 8 – klachtenformulier	307
Bijlage 9 – formulier meldingsplicht	309
Bijlage 10 – formulier Persbericht favv	313
Bijlage 11a – kerntemperatuur en houdbaarheid producten	315
Bijlage 11b – registratieformulier temperatuurscontrole – koeling	317
Bijlage 11c – registratieformulier temperatuurscontrole – diepvries	319
Bijlage 12a – reinigingsplan bakkerij	321
Bijlage 12b – reinigingsplan winkel	323
Bijlage 13 – planning wateranalyse	325
Bijlage 14 – ongediertebestrijdingsplan	327
Bijlage 15 – opleidingsregister	329
Bijlage 16 – Allergenen	331
Bijlage 17 – onderhoudssysteem	333
Bijlage 18 – kalibratieregister	335
Bijkomende info en links 'veiligheid en HACCP'	336