

## CHECKLIST CERTIFICERING FOODSPECIALITEITENWINKELS 2019

Stuur de volledig ingevulde checklist ( *deel 1* ) op naar: Stichting Foodspecialiteiten Nederland, Blekerijlaan 1, 3447 GR te Woerden of scan de ingevulde checklist in en e-mail deze naar [info@foodspecialiteiten.nl](mailto:info@foodspecialiteiten.nl) (maak voor uzelf een kopie)

<b>Gegevens deelnemer</b>	
Naam winkel	Naam certificaat:
Naam eigenaar	Naam certificaat:
Adres winkel	Postcode + Plaats:
Factuuradres	Postcode + Plaats:
Telefoonnummer:	Mobiel:
E-mailadres	Website:

<b>1.</b>	<b>Buitenaanzicht</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
1.1	Is het logo/de naam van het bedrijf zichtbaar vanaf 10 meter?		
1.2	Is van buiten duidelijk wat voor soort winkel het betreft?		
1.3	Sluit de buitenpresentatie (indien van toepassing) aan bij het type winkel?		
1.4	Zijn de openingstijden buiten zichtbaar vanaf 2 meter?		
1.5	Verkeert de buitenzijde van het pand (incl. buitenpresentatie) in goede staat van onderhoud?		
1.6	Is de buitenzijde van het bedrijf goed schoon?		
1.7	Oogt de entree verzorgd en nodigt deze uit om binnen te komen?		

<b>2.</b>	<b>Interieur</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
2.1	Zijn de (koel)meubels goed schoon/onderhouden?		
2.2	Zijn de schappen/kasten goed schoon/onderhouden?		
2.3	Zijn er decoratie- en sfeermaterialen aangebracht?		
2.4	Sluit de decoratie aan op de gepresenteerde productgroep?		
2.5	Is het meubilair (exclusief koelmeubels) in goede staat van onderhoud e.d.?		
2.6	Zijn het plafond, wanden en vloer schoon, vrij van scheuren en stofdicht?		
2.7	Functioneren alle lampen en zijn ze schoon?		

<b>3.</b>	<b>Orde / Netheid (winkelruimte)</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
3.1	Is de winkelruimte (exl. werkbladen) vrij van vuil en stof?		
3.2	Is de winkelruimte vrij van dozen, kratten en ander verpakkingsmateriaal?		
3.3	Zijn de paden vrij van obstakels en voor de consument goed begaanbaar?		
3.4	Staan/liggen de producten ordentelijk en schoon gepresenteerd?		
3.5	Zijn de namen per product goed zichtbaar?		
3.6	Zijn de prijzen per product goed zichtbaar?		
3.7	Zijn er afvalbakken in de winkelruimte aanwezig?		
3.8	Zijn deze afvalbakken afsluitbaar, netjes en niet overvol?		
3.9	Worden de producten overzichtelijk en per productgroep gepresenteerd?		
3.10	Is het kassameubel netjes (opgeruimd, schoon)?		

<b>4.</b>	<b>Koelmeubels &amp; koelingen (opslag)</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
4.1	Zijn de koelvitines schoon (geen kruimels, schimmels, korsten, vet)?		
4.2	Wordt de temperatuur van de koelvitines dagelijks gecontroleerd?		
4.3	Wordt de temperatuur van de onderkoelingen/koelcel dagelijks gecontroleerd?		
4.4	Worden van de controles van de koelmeubels HACCP-lijsten bijgehouden?		
4.5	Wordt van incidenten een lijst bijgehouden en bewaard?		
4.6	Worden afwijkingen en genomen maatregelen geregistreerd en bewaard?		
4.7	In de koelruimten t.b.v. opslag voorraad liggen geen privéproducten		
4.8	In de koelruimten t.b.v. opslag voorraad is het gebruik van kartonnen verpakkingen minimaal		

5.	Producten	Ja	Nee
5.1	Zijn de verpakkingen van de aangeboden producten schoon en intact?		
5.2	Hanteert u het FiFo (First-in-First-out) systeem bij opslag, aanbod en verkoop van uw producten?		
5.3	Controleert u dagelijks de THT en UVD van uw producten?		
5.4	Heeft u op alle consumentenverpakkingen (incl. zelf gefolieerde verpakkingen) de THT datum vermeld?		
5.5	Zijn alle aangesneden stukken met folie afgedekt?		
5.6	Presenteert u uw versproducten zodanig dat eventuele kruisbesmetting wordt voorkomen?		
5.7	Zien alle gepresenteerde producten er netjes, fris en vers uit?		
5.8	Is allergeneninformatie zichtbaar beschikbaar voor de klant in de winkel?		

6.	Hygiene	Ja	Nee
6.1	Is het magazijn stof-, vuil- en vetvrij?		
6.2	Zijn de vloeren, wanden en plafonds stofvrij en schoon?		
6.3	Zijn de werkbladen, schappen en kastruimtes stofvrij en schoon?		
6.4	Zijn de snijplanken en messen vrij van scheuren, barsten en schimmels?		
6.5	Zijn de gebruiksmaterialen, weegschalen en kassa's schoon?		
6.6	Is de persoonlijke hygiëne (kleding, sieraden, handen, haren) bij alle personeelsleden goed?		
6.7	Is er mogelijkheid tot desinfecteren of handen wassen direct na het afrekenen?		
6.8	Beschikt het personeel over schone en nette bedrijfskleding?		
6.9	Is het personeelstoilet schoon met voldoende papier en afsluitbaar pedaalemmer?		
6.10	Is bij het toilet een zeepautomaat en een handdroger of handenpapier aanwezig?		
6.11	Kent én hanteert u de HACCP-voorschriften uit de CBL Hygienecode?		
6.12	Zorgt u voor reiniging van materialen bij gebruik van andere producten?		
6.13	Kent uw personeel de basisregels van hygiënisch werken?		

7.	Versheid / Conditie van de producten	Ja	Nee
7.1	Controleert u uw producten dagelijks op visuele versheid (let op verkleuring, uitdroging, schimmel, mijt, e.d.)?		
7.2	Verwijdert u dagelijks de producten die volgens THT/UVD over de datum zijn?		
7.3	Zijn alle verpakte / zelf ingepakte producten geëtiketteerd?		
7.4	Zorgt u dat alle producten altijd correct zijn afgeplakt, verpakt of afgedekt?		
7.5	Worden verpakkingen die geopend worden gecodeerd?		
7.6	Controleert u dagelijks of alle verpakkingen onbeschadigd en intact zijn?		

8.	Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen	Ja	Nee
8.1	Duurzaam ondernemen maakt onderdeel uit van uw algehele bedrijfsvoering?		
8.2	Integer en eerlijk zakendoen staat bij u hoog in het vaandel?		
8.3	U neemt alle (voorzorgs-)maatregelen t.a.v. voedselveiligheid en hygiëne?		
8.4	U neemt doorlopend maatregelen om uw energieverbruik te verminderen?		
8.5	U past, als het kan, nieuwe technieken toe om energie te besparen (LED-verlichting, afdekfolie voor koelingen, zonnepanelen, etc)?		
8.6	U besteedt in uw communicatie regelmatig aandacht aan duurzaam ondernemen?		
8.7	U vraagt ook uw leveranciers om duurzaamheids informatie over de aan u geleverde producten?		
8.8	U past voor al uw personeel minimaal de geldende cao toe?		

9.	Productkennis / Opleiding (varieert per speciaalzaak)	Ja	Nee
9.1	U en uw personeel kennen de CBL Hygiëncode?		
9.2	U en uw personeel passen de maatregelen uit de CBL Hygiëncode toe?		
9.3	U en uw personeel kennen de te verkopen producten bij naam?		
9.4	U en uw personeel kennen de basis van de diverse allergieën van uw producten?		
9.5	U en uw personeel kennen de te verkopen producten en hun oorsprong?		
9.6	Is er een actuele Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) aanwezig en is deze in orde?		
9.7	Is er een actueel Algemene Verordening Gegevensbeheer (AVG) aanwezig en is deze in orde?		

Deelnemer verklaart bovenstaande vragen naar waarheid te hebben ingevuld en heeft kennis genomen van en gaat akkoord met de deelnamevoorwaarden van de Certificering Foodspecialiteitenwinkels (de deelnamevoorwaarden staan op [www.foodspecialiteitenwinkels.nl/deelnamevoorwaarden](http://www.foodspecialiteitenwinkels.nl/deelnamevoorwaarden))

Handtekening :

Datum ingevuld:



CERTIFICERING  
FOODSPECIALITEITENWINKELS

**Heeft u ook gedacht aan?**

**Deel 2**

*Naast de certificeringseisen is er nog een groot aantal aspecten waarmee u in uw bedrijfsvoering rekening kunt houden. Wij geven u hierbij enkele voorbeelden. LET OP: deze aspecten hebben geen invloed op de certificering van uw bedrijf.*

<b>Veiligheid</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
Is er voldoende en goed gecontroleerde brandblusapparatuur aanwezig?		
Is er tijdens werktijden een BHV gecertificeerde medewerker aanwezig?		
Is er een EHBO-doos aanwezig die aan de minimumeisen voldoet?		
Is er een actuele Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) aanwezig en is deze in orde?		
Zijn de nooduitgangen herkenbaar en vrij van obstakels bereikbaar?		
Is er een kassa-afroombogelijkheid, zodat de hoeveelheid cash in de kassa beperkt blijft?		
Zijn de buitendeuren voorzien van veilige en degelijke (code-)sloten?		
Worden medewerkers geïnstrueerd hoe zij moeten handelen bij criminaliteit" (bv. tijdens werkoverleg, trainingen o.i.d.)?		
Wordt gebruikgemaakt van de regeling "Afrekenen met winkeldieven"?		

<b>Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
U neemt maatregelen om voedselverspilling zoveel mogelijk te verminderen?		
In verkoopgesprekken informeert u de consument over de duurzaamheid van de producten (streek, keurmerk, gezondheid, datum, etc)?		
U biedt actief seizoensgebonden en streekproducten aan?		
Met uw medewerkers, leveranciers en consumenten draagt u bij aan een betere leefomgeving in directe zin (betrokkenheid eigen omgeving)?		

<b>Verkoopbevordering</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
U gebruikt verkoopbevorderende middelen bij acties?		
U kondigt acties duidelijk en voor de gast herkenbaar aan?		
U gebruikt acties om meer klanten te trekken en bestaande klanten meer te laten besteden?		
De klant kan pinnen in de winkel?		
U besteedt bewust aandacht aan bevordering van impuls-aankopen?		
Uw draagtassen / verpakkingen zien er goed verzorgd uit?		
U instrueert uw medewerkers goed over uw assortiment en acties?		
Posters, raambiljetten en decoratie worden (niet hinderlijk) gebruikt om acties onder de aandacht te brengen?		
U heeft documentatie voor een klant die meer informatie over de producten wil hebben?		

<b>Communicatie</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
De klant wordt (zoveel mogelijk) welkom geheten bij binnenkomst en aangesproken met zijn naam?		
U communiceert uw acties en normale assortiment regelmatig in lokale en regionale media?		
U maakt ook aan de buitenzijde van uw winkel duidelijk wat er binnen te koop is (en welke acties er zijn)?		
U gebruikt ook sociale media om uw assortiment en activiteiten onder de aandacht te brengen?		

<b>Ondernemerschap</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
U houdt minimaal 1 keer per jaar functioneringsgesprekken met uw personeel?		
U betreft elke medewerker, ieder op het eigen niveau, bij de werkvoorbereiding en de acties?		
U delegeert goed en de taken zijn goed verdeeld en bekend bij betrokkenen?		
U heeft een jaarplanning om tijdig acties te kunnen voorbereiden en in te spelen op seizoensaspecten en/of evenementen?		
U overlegt regelmatig met collega's uit de lokale en regionale middenstand over gemeenschappelijke zaken (en acties)?		
U bent actief betrokken bij het verenigingsleven en doet ook regelmatig mee aan hun acties?		
U gebruikt moderne verkoopmiddelen (digitale weeg- en afrekenapparatuur)?		

<b>Bedrijfsresultaten en Rendementsverbetering</b>	<b>Ja</b>	<b>Nee</b>
U bestudeert uw kassa-uitdraaien regelmatig op artikelgroep-niveau?		
U bestudeert uw kassa-uitdraai of regelmatig op tijds-uitdraai?		
U calculeert regelmatig uw inkoop- en verkoopprijzen en u weet welke producten het meest bijdragen aan uw rendement en continuïteit?		
U kijkt dagelijks naar de stellingen en de producten met hun THT en UVD en neemt tijdig actie?		
U vergelijkt uw omzet regelmatig met vorige periodes, vergelijkbare periodes in voorgaande jaren en met collega-ondernemers?		
U houdt regelmatig een concurrentie-onderzoek?		
Aan de hand van beschikbare gegevens maakt u een plan van aanpak voor de toekomst van uw bedrijf?		
U kent uw liquiditeitspositie en neemt tijdig maatregelen?		
U kent uw solvabiliteitspositie en neemt wanneer nodig actie?		
U heeft een constructieve relatie met uw plaatselijke/regionale collega's (eventueel zelfs benchmarken)?		
U heeft een duidelijke visie op de langere termijn en past uw bedrijfsvoering hierop aan (en maakt meetpunten voor uzelf)?		