

TARIFS ENTREPRISES DE RESTAURATION & CATERING Bruxelles – 2024

Tous les tarifs HTVA

Comment calculer votre redevance annuelle ?

Votre redevance annuelle est calculée sur base de votre chiffre d'affaires et selon votre système de certification.

5 systèmes de certification bio
<p>1. Certification de l'entreprise</p> <p>Dans ce système, votre entreprise sera certifiée dans son intégralité pour la préparation de repas biologiques. Vous travaillez avec plus de 95 % d'ingrédients biologiques.</p> <p>→ Le tarif est calculé sur base du chiffre d'affaires total de l'entreprise.</p>
<p>2. Certification par plat/préparation bio</p> <p>L'opérateur réalise des préparations 100% bio et il communique clairement aux consommateurs quels menus/plats sont 100% bio.</p> <p>→ Le tarif est calculé sur base du nombre de fois qu'une entreprise sera amenée à réaliser un plat ou une préparation biologique. De plus, le chiffre d'affaires total des plats préparés sera pris en compte en bio et non bio.</p>
<p>3. Certification par ingrédient bio</p> <p>L'opérateur s'engage à acheter certains ingrédients uniquement en bio (ex : carottes, tomates, ...). L'opérateur communique clairement aux consommateurs quels ingrédients sont bio.</p> <p>→ Le tarif est calculé sur base de l'achat du nombre d'ingrédients/produits biologiques pendant une période déterminée. De plus, le chiffre d'affaires total des plats préparés sera pris en compte en bio et en non-bio.</p>
<p>4. Certification sur base du pourcentage bio</p> <p>L'opérateur s'engage à acheter au minimum 15% d'ingrédients/produits bio par an. Le pourcentage est calculé sur base du chiffre d'achat total des ingrédients bio. Cette certification permet de toujours trouver des produits bio surtout en cas d'approvisionnement variable mais ne permet pas aux consommateurs de savoir précisément quels ingrédients ou plats sont bio.</p> <p>→ Le tarif est calculé sur base du pourcentage d'achat d'ingrédients biologiques sur base annuelle par rapport au chiffre d'achat total des ingrédients. De plus, le chiffre d'affaires total des plats préparés sera pris en compte en bio et en non-bio.</p>
<p>5. Certification d'un événement ponctuel</p> <p>Pour le cas particulier d'une activité de restauration collective menée dans le cadre d'un événement ponctuel, si l'événement consiste à servir 1 plat/préparation biologique pour une durée déterminée (salon, manifestation festive, sportive...) un système particulier de contrôle et de certification est mis en place. La redevance n'est pas due par un opérateur bio qui est déjà sous contrôle et qui souhaiterait organiser un événement ponctuel lié à son activité ordinaire (ex : journée portes ouvertes à la ferme).</p> <p>→ Le tarif est d'application si le chiffre d'affaires de vente de plats biologiques est inférieur à 19.789€</p>

Contrôles renforcés sur place min. 2h	100€/h
Contrôles renforcés administratif bureau	66€/h
Analyses supplémentaires	à charge de l'opérateur
Acompte lors de l'ouverture de dossier	300€
Par site supplémentaire	205€
Evènement ponctuel	205€

Certification de l'entreprise	Chiffre d'affaires inférieur à 791.564€ : 693€/an
	Chiffre d'affaires supérieur à 791.564€ : 1.015€/an
	Par tranches de 131.927€ de CA au-dessus de 1.319.274€ les 1.015€ sont majorés de 132€

Tableau des tarifs pour la certification par plat/ ingrédient/ sur base du pourcentage :			
	CA Total < 395.782€	CA Total entre 395.782€ et 791.564€	CA Total > 791.564€
Plat ≤ 1 fois par mois Entre 1 et 10 ingrédients Moins de 30 % achats bio	415€	693€	1.015€
Plat > 1/mois ≤ 1/semaine Entre 11 ≤ 30 ingrédients Entre 30 et 70 % achats bio	693€	1.015€	1.524€
Plat ≥ 1 fois par sem. (max 2/jour) Plus de 31 ingrédients (max 50) Plus de 70% achats bio	1.015€	1.524€	2.080€

- Si le chiffre d'affaires dépasse les **1.846.983€**, il sera majoré de **66€** par tranche de **131.927€** de CA.
- Si le chiffre d'affaires dépasse les **26.385.478€**, il sera majoré de **40€** par tranche de **131.927€** de CA.
- En cas de combinaison de 2 ou plusieurs systèmes repris ci-dessus, le tarif le plus élevé sera d'application.

Les modalités de paiement

- La redevance annuelle vous est facturée en plusieurs provisions tout au long de l'année. Un décompte sera établi lorsque le chiffre d'affaires total de l'entreprise sera déclaré en début d'année suivante.
- Les coûts de déplacement et d'analyse sont compris dans cette redevance.
- S'il y a des sites supplémentaires au site de production principal alors un forfait par site supplémentaire est ajouté à la redevance.
- Les contrôles supplémentaires sont nécessaires lorsque la mission de contrôle est rendue difficile : locaux non accessibles, comptabilité non disponible, mal tenue ou incomplète, information incomplète concernant le processus de transformation, etc. Ces contrôles supplémentaires sont facturés.
- En cas d'infraction grave, de non-conformité et lorsque le résultat d'une analyse est positif et confirme une situation anormale, un contrôle renforcé sera facturé.
- L'acompte facturé lors de l'ouverture du dossier n'est pas remboursable.
- Pour les événements ponctuels la facture établie est à payer avant la date de l'événement.