



**De Lunchwaaier
Project Lunchen op School**

WAAIER PROJECT LUNCHEN OP SCHOOL

Voor u ligt de 'Lunchwaaier' van het Project Lunchen op School. In dit project zijn lunchmodellen geïnventariseerd, verder ontwikkeld en beschreven, inclusief een handleiding (draaiboek en rekenmodel) per model. Elke basisschool wordt hiermee in staat gesteld een keuze te doen voor het organiseren van de lunch. Het Innovatieplatform van het Ministerie van Landbouw en Visserij, heeft voor deze ontwikkeling financiële middelen beschikbaar gesteld en het resultaat hiervan ziet u hierbij.

Het project Lunchen op School biedt de mogelijkheid om met deze waaier en handleiding scholen die belangstelling hebben te ondersteunen bij het invoeren van de organisatie. Hiertoe zullen pilots worden gestart waarin het draaiboek en het rekenmodel gebruikt worden en knelpunten via maatwerk op school worden opgelost. De pilots zullen in het najaar 2009 gestart worden. Vervolgens zullen de 'Lunchwaaier', het draaiboek en het rekenmodel (indien nodig) aangepast worden aan de opgedane ervaringen. Het Innovatieplatform zal dit in het voorjaar 2010 landelijk presenteren.

Er staan tien lunchmodellen in deze waaier beschreven: de opbouw is van de meeste luxe vorm van lunchen op school (nummer 1, 'Restaurant op School' tot het basismodel, nummer 10 met lekkere en gezonde recepten voor in het lunchtrommeltje). In de meeste scholen zal een combinatie van modellen meer vanzelfsprekend zijn. Er zal op elke school maatwerk verricht worden om een of meerdere modellen te gebruiken.

Voor informatie over het Project Lunchen op School kunt u contact opnemen met Femke Hoekstra, GGD en/of Antoinette Kat, OSA (tel 020 4125010).

Amsterdam, september 2009

WAT

Restaurant op School biedt een warme, twee tot drie gangen lunch in een restaurantachtige omgeving. Dit kan op de school zelf zijn, maar ook in een buurtcentrum of eetcafé in de buurt van de school. De lunch en de ruimte hebben een luxe uitstraling. Twee keer per week wordt er voor een klas op school gekookt door (ROC) studenten onder leiding van een lokale projectleider in dienst van de school. De projectleider kan zijn functie op meerdere scholen en in samenwerking met meerdere organisaties uitvoeren (combinatiefunctie).

WERKZAAMHEDEN

Inkoop van producten • gereedmaken restaurant ruimte • bereiding van maaltijden (ondersteuning, verantwoordelijkheid ROC) • serveren van de maaltijden • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel lunchbereiding en servering: (professioneel Instructeur ROC voor leerlingen kokopleiding), coördinator inkoop en organisatie, vrijwilligers/stagiaires bij voedselbereiding en -servering.
Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht/onderwijsassistent/PW-er, vrijwilligers bij het eten en spelen.
Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.
Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Volwaardig uitgeruste keuken op school geschikt voor 12 studenten • ruimte om het kinderrestaurant in te richten voor één schoolklas • (indien van toepassing) borden en bestek en dergelijke.

VOORBEELDPROJECT

't Koggeschip, Amsterdam o.l.v. Stichting Tijd voor Eten.
(Restaurant op School is gebaseerd op het concept van de Stichting Tijd voor Eten.

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

Nadere informatie bij Stichting Tijd voor Eten.

VOORDELEN

Educatief karakter • eten als bijzondere ervaring.

NADELEN

Vanwege kosten is dit model (gemiddeld) slechts twee keer per jaar haalbaar • geen dagelijkse oplossing voor alle leerlingen • grote investering veelal noodzakelijk.



Restaurant op school

WAT

In de Culibus is een stagekeuken ingericht waarin (ROC-)studenten warme lunches (een tot twee gangen) voor scholen kunnen bereiden. Deze bus rijdt per week bij één of meerdere scholen voor. De warme lunch wordt in een restaurantachtige ruimte of in het klaslokaal geserveerd.

WERKZAAMHEDEN

Inkoop van producten* • gereedmaken lunchruimte • bereiding van maaltijden* • serveren van de maaltijden* • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd * door studenten onder verantwoordelijkheid ROC.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent/ PW-er • vrijwilligers bij het eten en spelen.
Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.
Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Ruimte om leerlingen te laten lunchen; bijvoorkeur buiten het klaslokaal • borden en bestek e.d. • afwasmogelijkheid.

VOORBEELDPROJECT

Culibus van topkoks, op te vragen bij ROCvA, Amsterdam.

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

Minimaal € 0,90, maar afhankelijk van inzet ROCvA.

VOORDELEN

Weinig voorzieningen nodig in de school • bijzondere ervaring voor kinderen.

NADELEN

Geen dagelijkse oplossing • draait nog niet aanvang schooljaar 2009/2010.

A photograph of a meal served on a white plate with a decorative border. The plate contains spaghetti with meatballs in a red sauce. To the left of the plate is a glass of light-colored juice. In the background, there is a glass pepper mill. The entire scene is set on a red and white checkered tablecloth. A silver fork and knife are placed on the table in front of the plate.

Warme lunch op school
bereid in de 'Culibus'

WAT

De warme lunch wordt op school bereid door moeders / vrijwilligers / stagiaires, eventueel met halfklare componenten. Het is een eenvoudige warme lunch welke in doelmatige ruimte wordt geserveerd.

WERKZAAMHEDEN

Inkoop van producten • indien van toepassing, gereedmaken lunchruimte • bereiding van maaltijden • serveren van de maaltijden • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel lunchbereiding en servering: coördinator inkoop en organisatie • vrijwilligers / stagiaires bij voedsel bereiding en uitserveren.
Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.
Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.
Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Volwaardig uitgeruste keuken op school • ruimte waar leerlingen rustig kunnen lunchen, bijvoorbeeld buiten klaslokaal • borden en bestek e.d.

VOORBEELDPROJECT

't Bloemhof, Rotterdam • een cateraar in de school, waarbij de gezondheidswaarde van het eten een aandachtspunt is.

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

€ 0,90.

VOORDELEN

Dagelijkse voorziening.

NADELEN

Facilitaire eisen hoog • wanneer alle kinderen lunchen, vergt dat een behoorlijke capaciteit aan faciliteiten en personeel • een aandachtspunt is dat een dagelijkse warme lunch wellicht niet aan te raden is in het kader van overgewicht bestrijding.

3



Warme lunch
op school bereid

WAT

Eenvoudige warme lunch wordt geserveerd in een doelmatige ruimte. Deze lunch wordt kant-en-klaar vers en warm op school gebracht.

WERKZAAMHEDEN

Indien van toepassing, gereedmaken lunchruimte • serveren van de maaltijden • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeelservering: coördinator inkoop en organisatie • vrijwilligers / stagiaires bij uitserveren.

Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent / PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.

Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Ruimte om leerlingen te laten lunchen; voorkeur buiten het klaslokaal • borden en bestek e.d. • afwasmogelijkheid.

VOORBEELDPROJECT

Samenwerking met verzorgingstehuis of kinderopvangorganisatie • catering bedrijf • studenten van ROC koken in het ROC-gebouw.

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

Minimaal € 2,50.

VOORDELEN

Weinig voorzieningen nodig in de school • mogelijk ook dagelijks.

NADELEN

Afhankelijk van lokale / buurt-partner • dagelijkse warme lunch wellicht niet aan te raden in het kader van overgewicht bestrijding.



Warme lunch
vers en warm op school
geleverd

WAT

Eenvoudige warme lunch wordt geserveerd in doelmatige ruimte. De maaltijden worden wekelijks koelvers of maandelijks diepgevroren aangeleverd. Op school worden de maaltijden verwarmd of ontdooid en verwarmd. Indien de school geen mogelijkheid heeft voor het opwarmen van de maaltijden, kan dit wellicht gedaan worden in een nabijgelegen instelling, bijvoorbeeld verzorgingshuis of buurthuis.

WERKZAAMHEDEN

Indien van toepassing, gereedmaken lunchruimte • opwarmen van de maaltijden • serveren van de maaltijden • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel lunchbereiding en servering: coördinator inkoop en organisatie • vrijwilligers / stagiaires bij maaltijden verwarmen en uitserveren.
Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent / PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.
Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.
Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Koelkasten / diepvriezers • magnetrons / ovens • ruimte om leerlingen te laten lunchen; bijvoorkeur buiten het klaslokaal • borden en bestek e.d. • afwasmogelijkheid.

VOORBEELDPROJECT

Dinner4kids (wekelijks koelvers; nu nog alleen in kinderdagverblijven en NSO) • Apetito op de Amstelmeerscholen (maandelijks diepgevroren; en hier wordt deze aangevuld met op school gemaakte salade).

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

€ 2,50 - Dinner4kids • € 2,25 - Apetito.

VOORDELEN

Logistieke kosten lager dan bij dagelijks vers leveren • relatief weinig voorzieningen nodig • dagelijkse mogelijk.

NADELEN

Maaltijden nog op school verwarmen • minder vers • wellicht lastiger te organiseren voor alle leerlingen i.v.m. benodigde opwarm capaciteit • dagelijkse warme lunch wellicht niet aan te raden in het kader van overgewicht bestrijding.

Warme lunch
koelvers of diepgevroren
op school geleverd

WAT

Op school wordt (maaltijd)soep opgewarmd welke kant-en-klaar is ingekocht. Deze wordt met brood geserveerd, eventueel aangevuld met rauwkostsalade. Indien de school geen mogelijkheid heeft voor het opwarmen van de maaltijden, kan dit wellicht gedaan worden in een nabijgelegen instelling, bijvoorbeeld verzorgingshuis of buurthuis. Ook kan de soep (warm) worden aangeleverd door een cateringbedrijf.

WERKZAAMHEDEN

Inkopen soep, brood, (beleg en salade) • indien van toepassing, gereedmaken lunchruimte • opwarmen van soep • serveren van de maaltijden • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel lunchbereiding en servering: coördinator inkoop en organisatie • vrijwilligers / stagiaires bij maaltijden verwarmen en uitserveren.

Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent / PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.

Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Koelkasten • fornuis / magnetron, soeppannen • ruimte om leerlingen te laten lunchen; voorkeur buiten het klaslokaal • borden, kommen en bestek e.d. • afwasmogelijkheid.

VOORBEELDPROJECT

Kinder Service Hotel (o.a. Albert Plesmanschool Rotterdam).

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

€ 3,40 - het Kinderservice hotel biedt voor dit bedrag professionele opvang en het eten van de lunch (soep, brood met beleg, toetje van vruchtenyoghurt of fruitsalade, geserveerd met melk, karnemelk, thee of roosvicee) • € 0,40 – Apetito (soep).

VOORDELEN

Lagere kosten • aangeklede gezonde maaltijd • dagelijks mogelijk.

NADELEN

Wellicht lastiger als alle leerlingen tegelijk lunchen vanwege opwarmcapaciteit.

Maaltijdsoep met brood



WAT

Er wordt een broodmaaltijd in kant en klare lunchpakketjes (boterhammen of (eenvoudige) broodjes) dagelijks vers op school bezorgd.

WERKZAAMHEDEN

Indien van toepassing, gereedmaken lunchruimte • serveren van de maaltijden • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel servering: coördinator inkoop en organisatie • vrijwilligers / stagiaires bij uitserveren.

Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.

Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Ruimte om leerlingen te laten lunchen; voorkeur buiten het klaslokaal • borden en bestek e.d. • afwasmogelijkheid.

VOORBEELDPROJECT

Lekker en Vers.nl • levering via DWI Praktijkcentrum of • Vmbo-school Nova Esprit College.

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

€ 2,50 - Lunch4 kids.

VOORDELEN

Makkelijk voor school en ouders • dagelijks mogelijk • kosten relatief laag

NADELEN

-

**Broodmaaltijd
kant-en-klaar op school
geleverd**

7

WAT

Voorafgaand aan de lunch worden op school de boterhammesmeerd en belegd en worden (kant-en-klaar) op tafel gezet. De broodmaaltijd kan eventueel worden aangevuld met (rauwkost)salade.

WERKZAAMHEDEN

Inkopen brood, beleg (en salade) • indien van toepassing, gereedmaken lunchruimte • boterhammen smeren en beleggen • serveren van de maaltijden • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel servering: coördinator inkoop en organisatie • vrijwilligers / stagiaires bij uitserveren.

Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.

Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Koelkasten • ruimte om leerlingen te laten lunchen; voorkeur buiten het klaslokaal • borden en bestek e.d. • afwasmogelijkheid.

VOORBEELDPROJECT

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND
€ 1,00.

VOORDELEN

Doordat leerlingen niet zelf boterhammen klaarmaken, minder 'gedoe' aan tafel • gezonde maaltijd • dagelijks mogelijk.

NADELEN

Het kost tijd om vooraf de boterhammen klaar te maken, zeker wanneer alle leerlingen tegelijk lunchen.



**Broodmaaltijd
op school klaargemaakt**

WAT

Leerlingen maken aan gedekte tafels zelf hun boterhammen klaar met boter en beleg. De broodmaaltijd kan eventuele worden aangevuld met (rauwkost)salade.

WERKZAAMHEDEN

Inkopen brood, beleg (en salade) • indien van toepassing, gereedmaken lunchruimte • klaarzetten brood en beleg • serveren van de maaltijden • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • opruimen / afwassen / schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel servering: coördinator inkoop en organisatie • vrijwilligers / stagiaires bij uitserveren.

Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.

Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Koelkasten • ruimte om leerlingen te laten lunchen; bijvoorkeur buiten het klaslokaal • borden, en bestek e.d. • afwasmogelijkheid.

VOORBEELDPROJECT

Ala Pikini (Partou, Amsterdam) • Brede school Nestelende (Rotterdam) • Kinder Service Hotel (o.a. Albert Plesmanschool Rotterdam).

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

€ 1,00 (inclusief fruit en zuivel).

VOORDELEN

Weinig voorbereidingstijd • leerlingen leren voor zichzelf zorgen • meer aandacht voor het eten doordat leerlingen het zelf klaarmaken • dagelijks mogelijk.

NADELEN

Toezicht en begeleiding noodzakelijk • kan een chaos ('kliederboel') worden • het lunchen kost tijd.



Broodmaaltijd
door de leerlingen
zelf klaargemaakt

WAT

Ouders worden gestimuleerd / verplicht hun kind een gezonde lunch mee te geven van thuis. Ouders maken zelf de lunch voor in de broodtrommel klaar. De school / tussenschoolse opvang (TSO) communiceert en handhaaft het beleid. Wekelijks krijgen de leerlingen een recept voor een gezonde broodtrommel mee. Bij de start van de invoering van dit model kan als stimulans bijvoorbeeld een leuke broodtrommel aan de leerlingen cadeau worden gegeven.

WERKZAAMHEDEN

Indien van toepassing, gereedmaken lunchruimte • pedagogische begeleiding van de leerlingen bij eten en spelen • schoonmaken na de maaltijd.

BENODIGD PERSONEEL

Personeel servering: coördinator inkoop en organisatie • vrijwilligers / stagiaires bij uitserveren.

Personeel begeleiding leerlingen: professional leerkracht / onderwijs assistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

Personeel werkbegeleiding: professional leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.

Personeel facilitair: conciërge.

BENODIGDE FACILITEITEN

Ruimte om leerlingen te laten lunchen; voorkeur buiten het klaslokaal.

VOORBEELDPROJECT

Nova Esprit College VMBO Burgemeester Hogguerstraat, Amsterdam

GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

Drukkosten van de recepten

VOORDELEN

Weinig verandering ten opzichte van huidige situatie • geen extra tijd en geld.

NADELEN

De school is afhankelijk van de medewerking van ouders • meer werk voor ouders • meegenomen boterhammen worden niet altijd gewaardeerd door leerlingen.



Stimuleren van gezonde broodtrommel



Jong;-) Dagarrangementen
en Combinatiefuncties
Amsterdam



GGD Amsterdam



PROEFTUINAMSTERDAM

Deze productie is tot stand
gebracht door OSA
in opdracht van
Jong Amsterdam

Inlichtingen:
Baarsjesweg 154
1057 HM Amsterdam
T: 020 - 412 50 10
E: info@dencamsterdam.nl