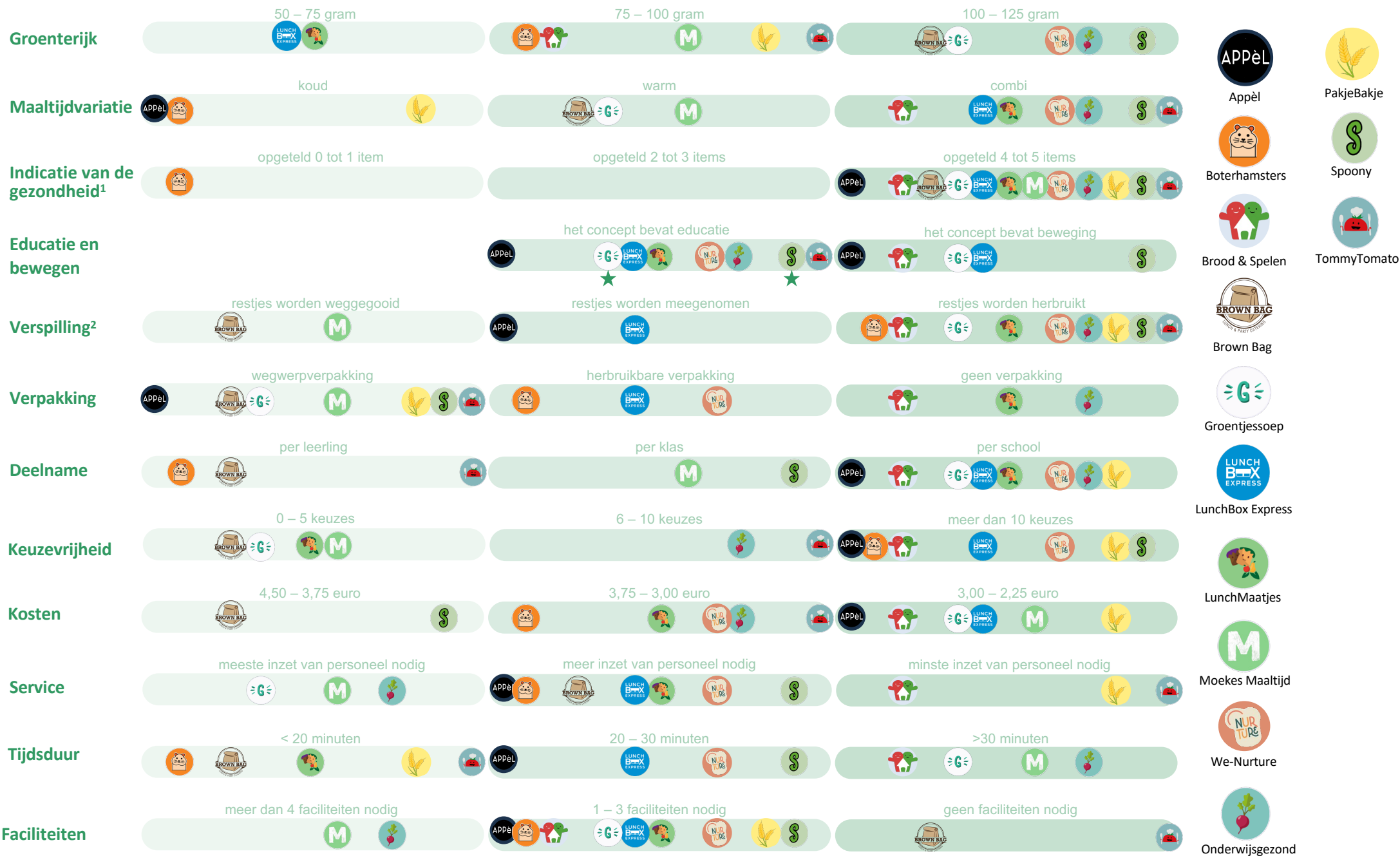


De lunchconceptenkaart: het overzicht



★ Deze concepten zijn gericht op voedsleeducatie

De lunchconceptenkaart: definities

Informatie op de lunchconceptenkaart is gebaseerd op zelfrapportage van leveranciers

Groenterijk	De hoeveelheid groenten die er gemiddeld in een maaltijd zit. De indeling in tertielen is gebaseerd op de gerapporteerde gegevens in de kaarten.
Maaltijdvariatie	Betreft het aanbod een koude (brood)maaltijd, een warme maaltijd of een combi warm-koud.
Indicatie van de gezondheid¹	De mate waarin de iedere maaltijd op elk eetmoment overeenkomt met vijf items uit de richtlijnen gezonde schoollunch van het Voedingscentrum. <i>Broodmaaltijd: 1) altijd groenten en fruit, 2) alleen volkoren of bruinbrood, 3) alleen margarine of halvarine uit kuipje, 4) alleen kraanwater, thee of halfvolle melk, 5) één beleg uit de Schijf met ruimte voor een dagkeuze buiten de Schijf van 5</i> <i>Criteria voor warme maaltijd: 1) altijd groenten en fruit, 2) alleen volkorengranen, 3) alleen vloeibare bak- en braadolie, 4) alleen kraanwater, thee of halfvolle melk, 5) één ruimte voor een dagkeuze buiten de Schijf van 5</i>
Educatie en bewegen	Bevat het concept tijd voor bewegen of stimuleert het concept educatie over voedsel, duurzaamheid of gezondheid.
Verspilling²	Houdt het concept rekening met verminderen van voedselverspilling binnen de mogelijkheden van HACCP.
Verpakking	Houdt het concept rekening met verminderen van verpakkingsmateriaal.
Deelname	Is deelname aan het concept per school, per klas of per leerling.
Keuzevrijheid	De mate waarin er ruimte voor een leerling om te kiezen in het voedselaanbod. De indeling in tertielen is gebaseerd op een combinatie van het aantal keuzemogelijkheden per dag en de variatie gedurende de week.
Kosten	De totale prijs van een maaltijd per leerling. De indeling in tertielen is gebaseerd op de gerapporteerde gegevens in de kaarten.
Service	De personele inzet die gevraagd wordt aan school bij de voorbereiding en uitvoering van het concept.
Tijdsduur	De tijd die nodig is voor het eten van de maaltijd. De indeling is gebaseerd op de gerapporteerde gegevens in de kaarten.
Faciliteiten	Het aantal faciliteiten dat aanwezig moet zijn op school, zoals een oven, bestek, koelkast of magnetron.