

Naam concept
of initiatief

Appèl B.V.

Contactgegevens
en webiste

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?
Er zijn voor de school geen aanpassingen ter voorbereiding van het ontbijt/lunch nodig. Wij verzorgen de maaltijd van A tot Z

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?
Bijvoorbeeld naar ouders

Er kan gebruik gemaakt worden van onze communicatiemiddelen denk aan nieuwsbrieven, magazine's en social media posts.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden

De school zal de maaltijden dagelijks vers ontvangen indien dat de wens is van de school. De maaltijden kunnen voor de lunch worden geleverd.



Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Wanneer de school kiest voor een zelfsmeerontbijt (A) dan is er een ruimte nodig waar wij een koelkast, vriezer en opbergkast in kwijt kunnen.

Wanneer een school kiest voor kant-en-klare boterhammen (B) dan niet.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

(A) Ontvangst boodschappen, vrijwilligers vragen en indelen, tafel dekken en afruimen, vaat schoonmaken

(B) Ontvangst kant-en-klare boterhammen, verdeling boterhammen per klas

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

Wij houden ons aan het subsidiebedrag en vragen hier niets bovenop.

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

geen

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

(A) Zelfsmeerontbijt

(B) Kant-en-klare boterhammen (Halal)

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

(A) Zelfsmeerontbijt duurt gemiddeld drie kwartier inclusief tafel dekken en afruimen met 1 vrijwilliger per 15 kinderen.

(B) Kant-en-klare boterhammen neemt 10 minuten in beslag en dit is opeten van de ontvangen boterhammen per klassen.

*indien er gebruik gemaakt wordt van onze sportdocenten meer tijd.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijds categorie van de doelgroep?

Het aanbod is specifiek gericht op kinderen in het basisonderwijs.

Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Voor de gehele school.

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

Maandag

Dinsdag

Woensdag

Donderdag

Vrijdag

Landelijk

Regionaal

waar:

Concept bevat educatie

Concept bevat tijd voor bewegen

SCHOOL

SCHOOL

De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

Ontbijt

Lunch

Koude (brood)maaltijd

Warme maaltijd

Buffet

Zelf smeren

Volledige maaltijd

Plantaardig

Tussendoor

Combi warm-koud

Kant-en-klare

Aantal keuzeopties: 4 per dag

Aanvulling op maaltijd

Dierlijk

Variatie van aanbod

Geen

Wekelijks

Dagelijks

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met hoeveel items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

1

2

3

4

5

Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten

Geen verpakking

Wegwerpverpakking

Herbruikbare verpakking

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt?

Om derving te minimaliseren zal er dagelijks worden bekeken hoeveel er over is en passen wij de levering wekelijks hierop aan.



Naam concept of initiatief

Boterhamsters

Contactgegevens en webiste

www.boterhamsters.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

1 koelkast per 72 trommels à €775 incl. btw. boterhamsters bestickert, bezorgt en installeert de koelkast

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

School communiceert naar ouders toe, afhankelijk van hoe ze de koelkast willen gebruiken. wij helpen er graag bij als nodig.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.



Broodtrommels worden dagelijks bezorgd. met elke nieuwe bezorging worden de restjes en lege trommels weggebracht en de koelkast onderhouden en bijgevuld. tijd in overleg.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Plek voor een koelkast en kliko (voor gebruikte trommels) bij een stopcontact.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

Contactpersoon van school, doorgeven van studiedagen

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

€3,30 per broodtrommel

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Dat ligt aan de school

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Schijf-van-vijf broodtrommels: 2 hartige boterhammen, 2 zoete boterhammen, groenten en fruit; 2-4 smaakopties per dag, in overleg houden we rekening met dieetwensen en allergenen

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

De tijd die het duurt om iets uit een koelkast te pakken.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

Iedereen

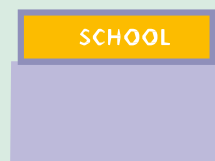
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Per broodtrommel: bij sommige scholen maken er 10% van de leerlingen er gebruik van, bij andere scholen eet de hele school mee

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input checked="" type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: Rotterdam en omgeving |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ontbijt | <input checked="" type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: 2-4 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input type="checkbox"/> Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|------------------------------------|---|

Hoeveelheid groenten: Tenminste 100g

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|--|--|----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 5 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten | | | | |
| <input type="checkbox"/> Geen verpakking | <input type="checkbox"/> Wegwerpverpakking | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Herbruikbare verpakking | | | | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

Restjes worden gezet in onze crisis catering (gratis boodschappen) winkel, waar onze klanten er gebruik van kunnen maken.



Naam concept of initiatief

Brood & Gezond (ontzorgt school volledig tijdens de gezonde lunch)

Contactgegevens en webiste

Manette Sinnema 06-38820912
www.broodspelen.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

De voorbereiding is in overleg met school en wordt indien gewenst volledig door ons geregeld. Zowel de personele bezetting als de organisatie op school. Er wordt rekening gehouden met de wensen en behoeften van de school en de leerlingen. Daarna stemmen wij met school het menu af, op welke dagen, warm/koud, buffet of zelf smeren of een combi hiervan.

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Brood & Gezond stelt zich in de school nieuwsbrief voor aan de ouders en kinderen en vermeldt elke week het menu.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden

Brood & Gezond maakt de bestellingen en zorgt voor een scherpe inkoop, zodat er geen verspilling is. Wij zorgen ervoor dat de boodschappen 2x per week geleverd worden ivm de versheid en met de producten die we nog op voorraad hebben. Elke dag zorgen wij voor een afwisselend en gevarieerd aanbod.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Wij hebben een koelkast nodig voor onze versproducten en voldoende opslag/kast ruimte. Als er een keuken is graag, maar we kunnen ook alles aan tafels smeren en klaarzetten. Wij zorgen voor borden, bestek en bekertjes.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

Wij verwachten van school **GEEN** inzet, wij ontzorgen de school. Elke school krijgt een coördinator als vast aanspreekpunt en wij zorgen ervoor dat alles gesmeerd/klaargezet wordt en begeleiden indien gewenst de lunch.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

Wij kunnen al een gezonde lunch aanbieden met rauwkost vanaf €2,25 per leerling per dag. Hoe groter de school, hoe meer wij kunnen aanbieden. Wij maken een passend voorstel adhv de wensen en budget van school.

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Dat is afhankelijk van de school. Wij hebben scholen die dat doen en scholen die dat niet doen.

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Wij verzorgen zowel, gesmeerde boterhammen, rauwkost, lunch buffet aan de hand van de schijf van vijf (5 volkoren producten, melk, yoghurt, muesli, beleg (hartig, fruitspread) en wraps, ei, fruit en rauwkost. Scholen kunnen vooraf zelf kiezen of combineren. Bijvoorbeeld 3/4 dagen gesmeerde boterhammen met rauwkost en 1 dag warme pasta/rijst of soep.

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Brood & Gezond zorgt ervoor dat het klaarstaat op het aangegeven tijdstip, zodat de leerkrachten het alleen hoeven uit te delen. Bij een buffetvorm zal het personeel van Brood & Gezond het op het aangegeven tijdstip klaarzetten en de kinderen helpen met gezonde afwisselende keuzes te maken. Wij kunnen dit binnen de huidige pauzetijd van school verzorgen.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijds categorie van de doelgroep?

Wij verzorgen dit voor basisschool leerlingen.

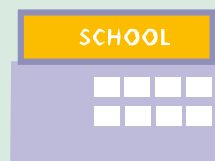
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Wij kopen het in voor de hele school.

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input checked="" type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat tijd voor bewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ontbijt | <input checked="" type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input checked="" type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input checked="" type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input type="checkbox"/> Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|------------------------------------|---|

Hoeveelheid groenten: Elke dag zit er fruit of rauwkost bij ±100 g

Gezondheid van de maaltijd

Met hoeveel items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input type="checkbox"/> 5 |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Geen verpakking | <input type="checkbox"/> Wegwerpverpakking |
| <input checked="" type="checkbox"/> Herbruikbare verpakking | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt?

Wij zijn tegen verspilling, maar mocht er wat over zijn dan geven wij het aan de leerkrachten voor de lunch, of zetten het klaar voor ouders die hun kinderen op komen halen, wij werken in verschillende gemeentes met een broodbus of met de plaatselijke kinderboerderij. Er gaat NIKS in de prullenbak. (rekening houden met de Voedsel en Warenautoriteit).

Naam concept of initiatief

Brown Bag: de little bag

Contactgegevens en webiste

06-11050533, k.terhaar@brownbag.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Aankoop van bepaalde materialen, wordt door ons zelf gefinancierd en geregeld

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?
Bijvoorbeeld naar ouders

Wij hebben een focus op leerlingen basis onderwijs en maaltijden ouderen in bejaarden huizen waar men zelf nog kookt.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.

Wij leveren 2x per week warme vegetarische maaltijden in maaltjebakjes in thermoboxen op een centraal punt in de school of gewoon op de gang voor het lokaal. De kinderen eten hun lunch en leggen de (niet schone) trommels weer terug in de thermoboxen. Aan het eind van de lunch halen we onze materialen weer op en maken deze schoon voor de volgende keer.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Plek om de thermoboxen in ontvangst te nemen.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

Belangrijk is weten welke klas hoeveel lunches willen ontvangen. Regelen van de betaling met de ouders en met ons

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

Kinderen in de onderbouw krijgen 200 gram voor 4,00 euro, kinderen uit de bovenbouw 300 gram voor 4,50 euro.

Ouderen krijgen 400 gram voor 5,00 euro

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Zie hierboven

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Lunch met vegetarische warme maaltijden

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

15 a 20 min

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

Basisschool leeftijd

Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Per klas. Levering per school vanaf 20 leerlingen

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input checked="" type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: Rotterdam |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |

SCHOOL

SCHOOL

De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ontbijt | <input type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input checked="" type="checkbox"/> Warme maaltijd | |

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: 1 |

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input checked="" type="checkbox"/> Wekelijks | <input type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|---|------------------------------------|

Hoeveelheid groenten: In ieder geval 65% van ADH

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 5 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|

Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Geen verpakking | <input type="checkbox"/> Wegwerpverpakking |
| <input type="checkbox"/> Herbruikbare verpakking | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

Wordt weg gegooid

Naam concept of initiatief

Groentjesoep

Contactgegevens en webiste

www.groentjesoep.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Geen aanpassingen nodig. Wel ontzorgen wij op alle materialen die nodig zijn om te starten

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Ouders en team informeren en dit wordt ondersteund

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.

1x per 2 weken op dezelfde dag



Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Koelkast, ook kan deze net als de andere materialen door ons geregeld worden

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

1 a 2 uur begeleiding per week van het Groentjesoep moment met de Soupmasters. Wij trainer hiervoor de begeleider (kan ouder, stagiaire, onderwijsondersteuner, etc zijn)

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

Maatwerk, maar rekenvoorbeeld voor school 200 kinderen 10 weken Groentjesoep uitrol = 3,50 per kind per week

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Nee

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Voedsel educatie middels elke week een groentesoep bovenop de lunch voor de hele school.

Doel: kinderen leren HOEgezonde voeding helpt om LBKKERIN LEVEL te zitten

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

1 dag per week 1 uur 4 leerlingen uit groep 8 (= Soupmasters) en 1 a 2 uur per week begeleider van Groentjesoep moment (kan ouder, stagiaire, onderwijsassistent, etc zijn). invulling kerndoelen Groentjesoep geeft invulling aan verschillende kerndoelen, burgerschap en gezonde school. Het gaat dus niet op stapelen, maar vervangen.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

4-13 jaar

Focus op (speciaal) basisonderwijs

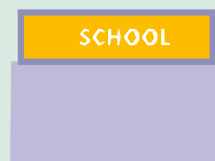
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Voor de hele school

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input checked="" type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ontbijt | <input checked="" type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input checked="" type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: <input type="text" value="1"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input checked="" type="checkbox"/> Wekelijks | <input type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|---|------------------------------------|

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 5 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Geen verpakking | <input type="checkbox"/> Wegwerpverpakking |
| <input type="checkbox"/> Herbruikbare verpakking | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

De soepen worden al zoveel mogelijk gemaakt van geredde groenten en de soep die over blijft gaat naar het team of de BSO in het pand. We communiceren veel om zo snel mogelijk de juiste hoeveelheid voor deze school aan te passen en dus gepast te leveren.



Naam concept of initiatief

LunchMaatjes

Contactgegevens en webiste

www.lunchmaatjes.nl / 06-10522547

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

We maken met de school afspraken over de lunch: Welke groep moet hoe laat eten? Welke middelen zijn nodig?

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Een algemene aankondiging naar ouders vooraf is gewenst. Daarna neemt LunchMaatjes de communicatie over.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.



Dagelijks komt LunchMaatjes een half uur voor de start van de lunch. LunchMaatjes neemt alle levensmiddelen en lunchbenodigdheden mee. Een half uur na de lunch vertrekt.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Een staande kast is nodig. Eventueel gewenst zijn: koelruimte, karretje/trolley en een vuilnisbak.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

Weinig: opendoen van de deur bij aankomst en periodiek kort overleg m.b.t. de algemene dienstverlening.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

EUR 3,50

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Alleen wanneer de school dat wenst; wij willen ouders geen financiële druk opleggen. Ten hoogste wordt een volledig vrijwillige bijdrage van EUR 2,00 per dag gevraagd. Ouders die het kunnen betalen iets meer en sponsoren een ander.

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

De zelfsmeerlunch: een buffet waar kinderen zelf hun (gezonde) lunch kunnen pakken. Onze medewerkers begeleiden en zorgen ervoor dat kinderen niet teveel of te weinig eten, en vaker de gezonde keuze maken. De kleinste kinderen worden volledig in de klas bediend.

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Gemiddeld duurt het 7 minuten om een hele klas te laten opscheppen/bedienen. Na 7 minuten kunnen de kinderen eten.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

4-12 jaar

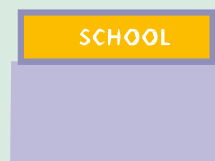
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

We leveren de lunch voor de hele school, het is ons doel dat alle kinderen (en leerkrachten) gezond en smakelijk kunnen eten op school, zonder dat dat afhangt van de portemonnee van de ouders.

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input checked="" type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: <input type="text" value="Regio Utrecht"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ontbijt | <input checked="" type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input checked="" type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Buffet | <input type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input checked="" type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input type="checkbox"/> Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|------------------------------------|---|

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 5 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|

Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten

Geen verpakking Wegwerpverpakking

Herbruikbare verpakking

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

LunchMaatjes neemt na de lunch alle restproducten mee terug naar de centrale keuken. Deze resten worden gebruikt voor andere gerechten, mits dit past binnen de HACCP-richtlijnen.



Naam concept of initiatief

Lunchbox Express

Contactgegevens en webiste

Email: info@unchboxexpress.nl
Tel: 085-0604740, www.lunchboxexpress.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Er zijn geen aanpassingen nodig. Indien nodig zijn wij ondersteunend partner. Wij hebben van Lunchbox Express eventueel informatiemateriaal beschikbaar.

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Naar ouders wordt er bijv. door de scholen een brief gestuurd ter informatie.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.



Wij leveren de maaltijden dagelijks op de afgesproken tijden op school aan.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

De school heeft bestel nodig. We adviseren het stalen herbruikbare bestek te gebruiken.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

1 persoon. Bijv. de conciërge die de maaltijden ontvangt en langs de klassen brengt.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

de kosten zijn € 1,80 per broodmaaltijd en € 3,00 per warme maaltijd

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Er wordt door ons geen bijdrage gevraagd van de ouders.

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

- Belegde boterhammen
- Warme multiculturele maaltijden

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Docenten delen de maaltijden uit in de klas (+- 5min). De leerlingen kunnen deze vervolgens lekker opeten (+- 15min)

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

Basisscholen: 4jr - 12jr
Middelbare school: 12jr - 18jr

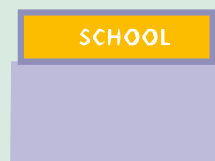
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Voor de hele school

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input checked="" type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input checked="" type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ontbijt | <input type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input checked="" type="checkbox"/> Warme maaltijd | |

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: <input type="text" value="16"/> |

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input type="checkbox"/> Plantaardig | <input type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input checked="" type="checkbox"/> Wekelijks | <input type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|---|------------------------------------|

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 5 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|

Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten

Geen verpakking Wegwerpverpakking

Herbruikbare verpakking

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

Restjes en verpakkingsmaterialen kunnen we de volgende schooldag bij levering weer meenemen. Restjes gaan dan naar de kinderboerderij en verpakkingsmaterialen die niet hergebruikt kunnen worden leveren wij af ter recycling.



Naam concept of initiatief

100% natuurlijke, gezonde, warme lunch van Moekes Maaltijd

Contactgegevens en website

Moekes Maaltijd BV
www.moekesmaaltijd.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Aanpassingen betreft koelen & verwarmen kunnen nodig zijn. Inventarisatie en advies wordt aangeboden.

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Communicatie richting personeel, leerlingen en ouders wordt aangeboden.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.



De maaltijden worden driemaal per week geleverd tot in de koelkast.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Koelkast, vaatwasser, borden, bestek, oven(s) & trolleys.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

De maaltijden moeten worden opgewarmd (centraal), uitgeserveerd aan de klassen en het vuile servies moet worden schoongemaakt en opgeruimd.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

Een maaltijd kost ongeveer €2,50 per leerling bij een gemiddeld aantal leerlingen. Kosten t.a.v. personele inzet, energie, investeringen, e.d. zijn hierin niet meegenomen.

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Per school zal de financiering anders ingeregeld zijn zolang de overheid niet 100% subsidieert.

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Een warme maaltijd bestaande uit enkel gezonde ingrediënten zoals groenten, volkoren producten, peulvruchten & gezonde vetten. Voedzaam en smaakvol!

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Het opwarmen kost 45 minuten (oven). De maaltijden moeten vervolgens worden uitgeserveerd aan de leerlingen.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

4 - 12 jaar

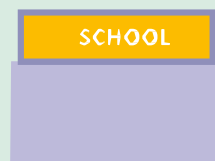
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Alles is mogelijk!

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input checked="" type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ontbijt | <input type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input checked="" type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input checked="" type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input type="checkbox"/> Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|------------------------------------|---|

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 5 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten | | | |
| <input type="checkbox"/> | Geen verpakking | | <input checked="" type="checkbox"/> Wegwerpverpakking | |
| <input type="checkbox"/> | Herbruikbare verpakking | | | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

In verband met voedselveiligheid mogen restjes niet hergebruikt worden.



Naam concept of initiatief

Onderwijsgezond

Contactgegevens en website

www.onderwijsgezond.nl, info@onderwijsgezond.nl
0629369810

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Voor dit initiatief is keukeninventaris nodig die via Onderwijsgezond kan worden verkregen.

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Onderwijsgezond ondersteund bij communicatie richting team (implementatie), ouders en kinderen (informatie).

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.



De gezonde schoollunch wordt op school gemaakt en gedistribueerd. Ingrediënten worden dagelijks vers geleverd.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Voor het koken van de schoollunch is een werkplek met stromend water, electra en een werktafel nodig. De lunch wordt tot aan de lokaal deur geleverd. School is verantwoordelijk voor het vervolg.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

geen.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

circa €3,- per leerling.

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

0

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

De kok van Onderwijsgezond kookt dagelijks of één keer in de week een gezonde schoollunch op school, voor alle leerlingen. Vaak met hulp van leerlingen. Het betreft eenpersoons gerechten met veel groenten.

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Als er leerlingen (circa 4 per keer) meehelpen dan zijn zij ongeveer een uur bezig. De lunch wordt gebruikt tijdens de lunchpauze en kost dus geen extra tijd.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

Alle leerlingen kunnen mee eten. Leerlingen die me koken komen bij voorkeur uit groep 6,7 of 8.

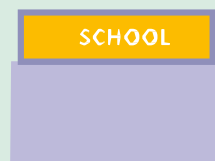
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Voor de gehele school of een groot gedeelte daarvan

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input checked="" type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ontbijt | <input type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: <input type="text" value="1"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input type="checkbox"/> Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|------------------------------------|---|

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 5 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|

Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten

Geen verpakking Wegwerpverpakking

Herbruikbare verpakking

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

Wordt aangeboden om mee te nemen naar huis of via lokale initiatieven voor minder bedeelde aangeboden.



Naam concept of initiatief

PakjeBakje

Contactgegevens en webiste

www.pakjebakje.nl
info@pakjebakje.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?
Er moet op school een koelkast met voldoende ruimte aanwezig zijn voor het bewaren van de lunchbakjes. Als deze er nog niet staat leveren wij op school een koelkast aan.

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?
Bijvoorbeeld naar ouders

Kinderen hoeven geen broodjes, groente of fruit mee te nemen van thuis.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden

De bakjes worden altijd een dag vantevoren aangeleverd zodat ze zowel voor het ontbijt als de lunch kunnen worden ingezet. de levering vindt plaats tussen 11.00 en 16.00 uur.

Voor consumptie op maandag bezorgen wij op do/vrij.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

1 grote koelkast

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

Scholen kunnen er voor kiezen zelf de bakjes onder de leerlingen te distribueren. Mocht dit niet de voorkeur hebben dan plaatsen wij op een centraal punt in de school een koelkast waar leerlingen zelf uit kunnen pakken

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

3 euro (ex. BTW)

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Nee

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Lunch- en ontbijtbakjes dagelijks vers bezorgd op school.

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Docenten hebben geen extra werk van onze service. Leerlingen kunnen op eigen initiatief een bakje pakken. (10 minuten)

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

N.v.t.

Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

De lunchbakjes worden tegelijkertijd aangeleverd voor de hele school.

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------|-------------------------------------|---------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Maandag | <input type="checkbox"/> | Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Dinsdag | <input checked="" type="checkbox"/> | Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Woensdag | waar: | De Randstad |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Donderdag | <input type="checkbox"/> | Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Vrijdag | <input type="checkbox"/> | Concept bevat tijd voor bewegen |

SCHOOL

SCHOOL

De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ontbijt | <input checked="" type="checkbox"/> | Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lunch | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Koude (brood)maaltijd | <input type="checkbox"/> | Combi warm-koud |
| <input type="checkbox"/> | Warme maaltijd | | |
| <input type="checkbox"/> | Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> | Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> | Zelf smeren | Aantal keuzeopties: | 8 |

Volledige maaltijd

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Volledige maaltijd | <input type="checkbox"/> | Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Plantaardig | <input checked="" type="checkbox"/> | Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | | | | |
|--------------------------|------|--------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Geen | <input type="checkbox"/> | Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> | Dagelijks |
|--------------------------|------|--------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------|

Hoeveelheid groenten: 1 stuk

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|---|-------------------------------------|-------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 1 | <input type="checkbox"/> | 2 | <input type="checkbox"/> | 3 | <input type="checkbox"/> | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> | 5 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | Geen verpakking | | | <input checked="" type="checkbox"/> | Wegwerpverpakking | | | | |
| <input type="checkbox"/> | Herbruikbare verpakking | | | | | | | | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt?

Omdat onze lunches individueel verpakt zijn kunnen scholen er voor kiezen de overgebleven bakjes te doneren.

Naam concept of initiatief

Spoony

Contactgegevens en website

<https://www.spoony.nl>

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Spoony ondersteunt de school bij het installeren van voldoende opwarmcapaciteit (oven) en koeling indien gewenst. Door onze jarenlange ervaring op kdv's en bso's kunnen we vanuit kennis en ervaring samen de ideale formule neerzetten voor jullie situatie. Ook kunnen we op locatie proeverijen organiseren.

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Spoony ondersteunt met een communicatiekit met basisteksten; visuals; nieuwsbrief die ingezet kunnen worden om ouders te informeren.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.



Een- of tweemaal per week via onze logistieke partner. De producten worden gekoeld aangeleverd met een ruime tht zodat foodwaste geminimaliseerd wordt.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

- * koelkast
- * oven
- * in overleg: bestek; bordjes

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

Spoony levert de maaltijden tot in de koelkast. De school dient zelf voor het opwarmen, distribueren en begeleiding in de klassen te zorgen.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

€ 3,50 - € 4,50 per kind per dag, afhankelijk van menukeuze; volume en overige gewenste ondersteuning.

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Wij merken dat elke school andere wensen en behoeften heeft. We gaan graag in gesprek over de beste aanpak in jullie school. Momenteel factureren we het gehele bedrag aan de school.

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Wetenschappelijk onderzoek laat zien dat smaakontwikkeling en de ontwikkeling van een gezond voedingspatroon gebaat is bij:

- * samen eten, in een prettige sfeer;
- * keuzevrijheid van het kind;

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Idealerter 20 a 30 minuten.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

4 tot 12 jaar.

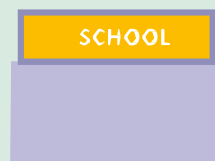
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Dit kan de school zelf bepalen.

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input checked="" type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ontbijt | <input type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input checked="" type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Buffet | <input type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: <input type="text" value="3"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input checked="" type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input type="checkbox"/> Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|------------------------------------|---|

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input type="checkbox"/> 5 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten | | | | |
| <input type="checkbox"/> Geen verpakking | <input checked="" type="checkbox"/> Wegwerpverpakking | | | |
| <input type="checkbox"/> Herbruikbare verpakking | | | | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?



Naam concept of initiatief

TommyTomato

Contactgegevens en website

www.tommytomato.nl ouders @tommytomato.nl of scholen @tommytomato.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Geen aanpassingen nodig

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Scholen krijgen de eerste communicatie van TT aangeleverd. Daarna neemt TT de communicatie en administratie over.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.



De box wordt minimaal 20 min voor aanvang lunch per klas tot aan de klasdeur rondgebracht. Daarop staat aangegeven welke kinderen er mee lunchen die dag.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Er zijn geen aanpassingen nodig

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

TT heeft op elke school 1 contactpersoon. Verder kan de lunch gegeten worden tijdens de betaalde lunchpauze onder toezicht van de huidige leerkracht of overblijfkraft.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

€3,25/lunch voor onderbouw, €3,75/lunch voor bovenbouw

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Ofwel betalen ouders de lunch, waarbij ouders indien gewenst zelf hun lunchbijdrage kiezen en sponsoring bijdraagt in de kosten. Ofwel maakt school gebruik van de JEF-subsidie

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

TT levert geportioneerde warme en koude vegetarische lunches tot aan de klasdeur, waarin minimaal 60% van de adh groente zit.

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Lunchen met TT gaat net zo snel als een boterhammenlunch.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijds categorie van de doelgroep?

De hele school kan meedoen, van groep 1 tot en met groep 8.

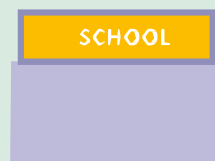
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Per leerling

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input checked="" type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: <input type="text"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ontbijt | <input type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input checked="" type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: <input type="text" value="2"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input type="checkbox"/> Dierlijk |

Variatie van aanbod

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input type="checkbox"/> Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|------------------------------------|---|

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 4 | <input type="checkbox"/> 5 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten | | | | |
| <input type="checkbox"/> Geen verpakking | <input checked="" type="checkbox"/> Wegwerpverpakking | | | |
| <input type="checkbox"/> Herbruikbare verpakking | | | | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

We nemen alles terug en verwerken alle retour in de hub.



Naam concept of initiatief

"Nurture", Toegankelijk en gezond eten voor ieder kind.

Contactgegevens en website

info@we-nurture.nl, Tel: 0631958880, www.we-nurture.nl

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund? Het onboarding-proces omvat het verstrekken van leerlingenaantallen, het aanleveren van een gedetailleerde lijst en het inrichten van communicatiekanalen met ouders voor allergeneninformatie. Deze stappen zijn geautomatiseerd voor efficiëntie

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?
Bijvoorbeeld naar ouders

Communiceer direct met ouders via een 'vragenuurtje', bij voorkeur tijdens een koffiebijeenkomst of een ouderaad/MR-meeting.

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.

De productlevering varieert per service. Bij dagelijkse 'ready-to-eat' maaltijden ontvangt de school deze elke dag, punctueel bezorgd door onze chauffeurs. Kiest de school voor de vendingmachine, dan wordt deze wekelijks bevoorrad.

Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

De faciliteiten variëren per service. Voor maaltijdboxen is opslagruimte nodig tot de volgende levering. Bij een smartfridge is er specifieke ruimte voor de koelkast vereist.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

De personeelsbehoefte hangt af van de maaltijdservice. Bij levering aan de klas is de leerkracht verantwoordelijk voor ontvangst en distributie van de maaltijden aan leerlingen.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

Kosten per leerling variëren: €1,80 voor losse gerechten, €3,50 voor volledige maaltijden. Nurture biedt flexibel maatwerk, gericht op kwaliteit en kostenbesparing.

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

De financiële bijdrage van ouders hangt af van het schoolbudget en de maaltijdkeuze. Soms is ouderbijdrage nodig voor het gewenste pakket. De bijdrage varieert naar schoolbehoeften en budget.

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Wij bieden zowel warme als koude gerechten, gebaseerd op onze behoeftanalyse en benchmark. Opties zijn een maaltijdservice (ready-to-eat) in herbruikbare trommels of een vendingmachine met passende gerechten.

Hoelang kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Het onboarding-proces voor scholen start binnen 7 dagen na aanvraag. Dit omvat het verzamelen van essentiële gegevens, inclusief allergie-informatie, voor een veilige, aangepaste maaltijdvoorziening. Na deze voorbereiding kan de levering beginnen.

Doelgroep product of dienst

Wat is de leeftijds categorie van de doelgroep?

4 t/m 12
12 t/m 16

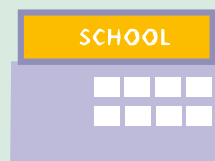
Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Per school

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maandag | <input type="checkbox"/> Landelijk |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dinsdag | <input checked="" type="checkbox"/> Regionaal |
| <input checked="" type="checkbox"/> Woensdag | waar: Gelderland, Overijssel & |
| <input checked="" type="checkbox"/> Donderdag | <input checked="" type="checkbox"/> Concept bevat educatie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vrijdag | <input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voor bewegen |



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ontbijt | <input type="checkbox"/> Tussendoor |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lunch | |
| <input type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Combi warm-koud |
| <input type="checkbox"/> Warme maaltijd | |
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input checked="" type="checkbox"/> Kant-en-klaar |
| <input type="checkbox"/> Zelf smeren | Aantal keuzeopties: 37 |

Variatie van aanbod

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Volledige maaltijd | <input checked="" type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plantaardig | <input checked="" type="checkbox"/> Dierlijk |

Hoeveelheid groenten:

- | | | |
|-------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> Geen | <input checked="" type="checkbox"/> Wekelijks | <input checked="" type="checkbox"/> Dagelijks |
|-------------------------------|---|---|

gemiddeld 150 gr bij volwaardige

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

- | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 5 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten | | | | |
| <input type="checkbox"/> Geen verpakking | <input checked="" type="checkbox"/> Wegwerpverpakking | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Herbruikbare verpakking | | | | |

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt?

Niet-opgegeten eten wordt op school aangeboden voor latere consumptie, zoals snacks na schooltijd, om voedselverspilling te verminderen. Overgebleven resten worden verwerkt tot diervoeding, als onderdeel van onze tweeledige aanpak tegen verspilling.

Naam concept
of initiatief

De voorbereiding

Voorwaarden voor de start

Welke aanpassingen zijn nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Welke communicatie is nodig ter voorbereiding en wordt dit ondersteund?

Bijvoorbeeld naar ouders

Logistiek tot de school

Hoe ontvangt een school het product of de dienst?

Bijvoorbeeld dagelijks op dezelfde of wisselende tijden.



Logistiek binnen school

Welke voorzieningen of faciliteiten zijn heeft een school nodig?

Bijvoorbeeld opslagruimte, vaatwasser, bestek.

Welke personele inzet wordt er van school verwacht?

Bijvoorbeeld voor in ontvangst name.

Kosten voor uitvoering

Wat zijn de kosten per leerling per dag?

Wordt er een bijdrage gevraagd van ouders, en zo ja hoeveel?

Contactgegevens
en website

De uitvoering

Product of dienst op school

Wat is het product of de dienst die de school afneemt?

Hoeveel tijd kost het voor leerlingen en docenten om het product of de dienst te gebruiken?

Doelgroep product of dienst

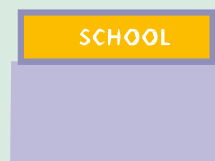
Wat is de leeftijdscategorie van de doelgroep?

Wordt het product of de dienst ingekocht per leerling, klas of voor de hele school?

Karakteristieken van product of dienst

Wordt aangeboden op:

<input type="checkbox"/> Maandag	<input type="checkbox"/> Landelijk
<input type="checkbox"/> Dinsdag	<input type="checkbox"/> Regionaal
<input type="checkbox"/> Woensdag	waar: <input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Donderdag	<input type="checkbox"/> Concept bevat educatie
<input type="checkbox"/> Vrijdag	<input type="checkbox"/> Concept bevat tijd voorbewegen



De maaltijd

Kenmerken van de maaltijd

<input type="checkbox"/> Ontbijt	<input type="checkbox"/> Tussendoor
<input type="checkbox"/> Lunch	
<input type="checkbox"/> Koude (brood)maaltijd	<input type="checkbox"/> Combi warm-koud
<input type="checkbox"/> Warme maaltijd	
<input type="checkbox"/> Buffet	<input type="checkbox"/> Kant-en-klaar
<input type="checkbox"/> Zelf smeren	Aantal keuzeopties: <input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Volledige maaltijd	<input type="checkbox"/> Aanvulling op maaltijd
<input type="checkbox"/> Plantaardig	<input type="checkbox"/> Dierlijk

Variatie van aanbod

<input type="checkbox"/> Geen	<input type="checkbox"/> Wekelijks	<input type="checkbox"/> Dagelijks
-------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

Hoeveelheid groenten:

Gezondheid van de maaltijd

Met welke items van de richtlijnen schoollunch houdt de maaltijd rekening? *Op basis van zelfrapportage*

<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

Houdt rekening met allergien, intoleraties en diëten

Geen verpakking Wegwerpverpakking

Herbruikbare verpakking

Restjes

Wat gebeurt er met eten dat niet opgegeten wordt rekeninghoudend met de HACCP-richtlijnen?

