



**De Lunchwaaier  
Project Lunchen op School**

## WAAIER PROJECT LUNCHEN OP SCHOOL

Voor u ligt de 'Lunchwaaier' van het Project Lunchen op School. Kinderen gezond laten eten in een rustige omgeving is het doel van het project.

Daartoe zijn verschillende lunchmodellen geïnventariseerd, verder ontwikkeld en beschreven en is een handleiding (draaiboek en rekenmodel) per model gemaakt. In het draaiboek vindt u handleidingen en tips op verschillende terreinen. Denk hierbij aan oplossingen voor personeel, opleidingstrajecten, maaltijd richtlijnen en recepten, omgaan met hygiëne, oplossingen voor inrichting, mogelijkheden voor continuïrooster en eten in shifts, voorbeelden van lokale samenwerkingsmogelijkheden. Naast het rekenmodel zijn er onderdelen voor invoeringsplannen beschikbaar.

Elke basisschool wordt hiermee in staat gesteld een keuze te doen voor het organiseren van de lunch. InnovatieNetwerk van het Ministerie LNV heeft voor de ontwikkeling van deze Lunchwaaier meegefinancierd in het kader van hun concept Samen Goed Eten.

Met deze waaier ondersteunt het project de scholen die de organisatie van de lunch ter hand willen nemen. Om de effectiviteit te toetsen én te vergroten, zullen voorts 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 draai boek en het rekenmodel aangepast worden aan de opgedane ervaringen. InnovatieNetwerk zal deze lunchwaaier vervolgens landelijk bekendheid geven.

Er staan tien lunchmodellen in deze waaier beschreven. De opbouw is van de meeste 'luxe' vorm van lunchen op school (Model 1, Restaurant op School) tot het basismodel (Model 10, Lekkere en gezonde recepten voor in het lunchtrommeltje).

Het is heel goed mogelijk dat een school meerdere van deze modellen en allerlei tussenvormen gebruikt of wil gaan gebruiken. Ook dan verwachten we dat de lunchwaaier bijdraagt aan het maken van een keuze die het best past bij wat de school wil en wat op de school kán.

Voor informatie over het Project Lunchen op School kunt u contact opnemen met GGD afdeling EDG (telefoon 020-5555495) en/of OSA, afdeling dagarrangementen (telefoon 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 restaurantruimte • 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:* leerkracht / onderwijsassistent / PW-er, vrijwilligers bij het eten en spelen.

*Personeel werkbegeleiding:* leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.  
*Personeel facilitair:* beheerder / conciërge.

## BENODIGDE FACILITEITEN

Volwaardig uitgeruste keuken op school geschikt voor maximaal 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. Kinderrestaurant Tijd voor Eten.  
Restaurant op School is gebaseerd op het concept van de Kinderrestaurant Tijd voor Eten.

## GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND

Nadere informatie bij Kinderrestaurant Tijd voor Eten.

## VOORDELEN

Educatief karakter • eten als bijzondere ervaring.

## NADELEN

Door hoge kosten van ingrediënten en beperkte capaciteit van bereiding is uit eten op school per klas slechts ongeveer twee keer haalbaar • grote investering in faciliteiten 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: leerkracht / onderwijsassistent/ PW-er • vrijwilligers bij het eten en spelen.  
Personeel werkbegeleiding: leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.  
Personeel facilitair: beheerder / conciërge.

**BENODIGDE FACILITEITEN**

Ruimte om leerlingen te laten lunchen; voorkeur 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; slechts beperkte inzet mogelijk • draait nog niet aanvang schooljaar 2009/2010.



Warme lunch op school  
bereid in de 'Culibus'

## WAT

De warme lunch wordt op school bereid door ouders / vrijwilligers / stagiaires, eventueel met halfklare componenten. Het is een eenvoudige warme lunch die in een passende 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:* leerkracht / onderwijsassistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.  
*Personeel werkbegeleiding:* leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.  
*Personeel facilitair:* beheerder / conciërge.

## BENODIGDE FACILITEITEN

Volwaardig uitgeruste keuken op school • ruimte waar leerlingen rustig kunnen lunchen, bij voorkeur 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 is mogelijk.

## NADELEN

Facilitaire eisen hoog • wanneer alle kinderen lunchen, vergt dat een behoorlijke capaciteit aan faciliteiten en personeel.

3



Warme lunch  
op school bereid

**WAT**

Eenvoudige warme lunch wordt geserveerd in een passende 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**

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

*Personeel begeleiding leerlingen:* leerkracht / onderwijsassistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

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

*Personeel facilitair:* beheerder / 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.



Warme lunch  
vers en warm op school  
geleverd

**WAT**

Eenvoudige warme lunch wordt geserveerd in passende ruimte. De maaltijden worden koelvers of 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: leerkracht / onderwijsassistent / PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.  
 Personeel werkbegeleiding: leerkracht / onderwijsassistent / PW-er.  
 Personeel facilitair: beheerder / conciërge.

**BENODIGDE FACILITEITEN**

Koelkasten / diepvriezers • magnetrons / ovens • ruimte om leerlingen te laten lunchen; voorkeur 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 • dagelijks mogelijk.

**NADELEN**

Maaltijden nog op school verwarmen.

Warme lunch  
 koelvers of diepgevroren  
 op school geleverd

**WAT**

Op school wordt (maaltijd)soep opgewarmd die 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 soep, 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:* leerkracht / onderwijsassistent / PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

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

*Personeel facilitair:* beheerder / 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 Kinder Service 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 (alleen soep).

**VOORDELEN**

Lagere kosten • aangeklede maaltijd • dagelijks mogelijk.

**NADELEN**

Bij groot aantal kinderen is grote opwarmcapaciteit nodig.

# 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:* leerkracht / onderwijsassistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

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

*Personeel facilitair:* beheerder / conciërge.

#### **BENODIGDE FACILITEITEN**

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

#### **VOORBEELDPROJECT**

Lunch4kids; Lekker en Vers.nl • levering via DWI Praktijkcentrum.

#### **GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND**

€ 2,50 - Lunch4 kids.

#### **VOORDELEN**

Makkelijk voor school en ouders • sluit aan bij het normale eetpatroon van leerlingen; dagelijks mogelijk.

#### **NADELEN**

Kinderen vinden de boterhammen niet altijd lekker.

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

**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:* leerkracht / onderwijsassistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

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

*Personeel facilitair:* beheerder / conciërge.

**BENODIGDE FACILITEITEN**

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

**VOORBEELDPROJECT**

Oudere leerlingen smeren in toerbeurten brood voor de hele school.

**GESCHATTE KOSTEN PER MAALTIJD PER KIND**

€ 1,50.

**VOORDELEN**

Doordat leerlingen niet zelf boterhammen klaarmaken, minder 'gedoe' aan tafel • 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 eventueel worden aangevuld met (rauwkost)salade en / of fruit.

**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:* leerkracht / onderwijsassistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

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

*Personeel facilitair:* beheerder / conciërge.

**BENODIGDE FACILITEITEN**

Koelkasten • ruimte om leerlingen te laten lunchen; voorkeur 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 • sluit aan bij het 'normale eetpatroon' van leerlingen; meer aandacht voor het eten doordat leerlingen het zelf klaar maken • dagelijks mogelijk.

**NADELEN**

Toezicht en begeleiding noodzakelijk.



Broodmaaltijd  
door de leerlingen  
zelf klaargemaakt

**WAT**

Ouders worden gestimuleerd hun kind een gezonde lunch mee te geven. 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 stimulant 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:* leerkracht / onderwijsassistent/ PW-er • vrijwilligers / stagiaires bij het eten en spelen.

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

*Personeel facilitair:* beheerder / conciërge.

**BENODIGDE FACILITEITEN**

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

**VOORBEELDPROJECT**

Leerlingen Meetingpoint Nova Esprit College VMBO maken menukaarten.

**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



Deze productie is tot stand gekomen door samenwerking van de Gemeente Amsterdam en InnovatieNetwerk

Inlichtingen:  
OSA, afdeling dagarrangementen  
Baarsjesweg 154  
1057 HM Amsterdam  
telefoon: 020 - 412 50 10  
E: [info@dencamsterdam.nl](mailto:info@dencamsterdam.nl)  
[www.dencamsterdam.nl](http://www.dencamsterdam.nl)