



De stichting **Tijd voor Eten** is tot stand gekomen door stimuleringsubsidies van het VSB fonds, het Ministerie van VROM, de GGD Amsterdam en de Proeftuin Amsterdam, en in samenwerking met o.a. het ROC van Amsterdam en GreenWish.

“Hoe kan het dat op basisscholen kinderen geen mogelijkheid hebben om rustig een gezonde lunch te eten?”

Dat vroeg Doris Voss zich af toen haar dochter op school bleef voor de lunch. Net als voor 1,5 miljoen andere kinderen zijn de omstandigheden op school voor het eten van de lunch vaak schrikbarend te noemen. Overtuigd dat dit beter kan zette Doris in 2004 de eerste pan verse soep in de klas van haar dochter.

Met dit initiatief, dat al snel uitgroeide tot **Tijd voor Eten**, maakte ze niet alleen de kinderen en de ouders enthousiast, maar ook leraren, het schoolbestuur en de gemeente. Dit leidde tot een samenwerking met de gemeente Amsterdam, de GGD en het Ministerie van VROM.

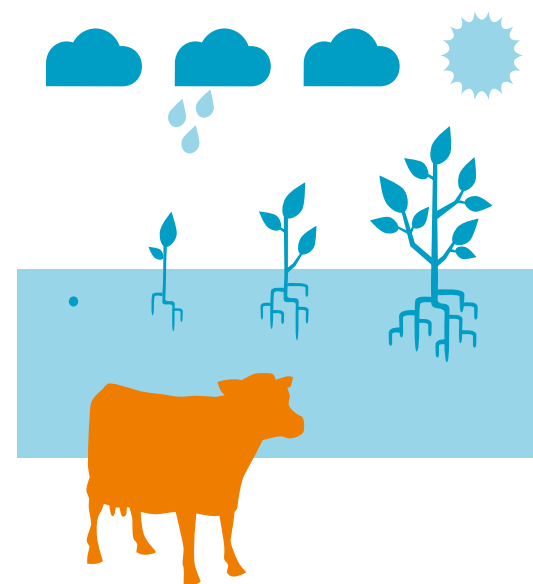
Met ondersteuning van de provincie Noord-Holland richt Tijd voor Eten zich vanaf 2010 op basisscholen in die provincie. De stichting Tijd voor Eten heeft als doel dat kinderen op school structureel gezond en rustig kunnen eten.

Advies en ondersteuning

Tijd voor Eten adviseert en begeleidt basisscholen die een gezonde lunch op school mogelijk willen maken. Dat is niet zo eenvoudig, want het stelt eisen aan het schoolgebouw en vraagt medewerking van het team. Omdat geen school en schoolgebouw hetzelfde is heeft Tijd voor Eten drie formules uitgewerkt, die zich alle drie richten op de verbetering van de Tussen Schoolse Opvang.

Tijd voor Eten kan de school adviseren bij de keuze van een formule en de praktische invulling daarvan. Er is ruime ervaring met de inrichting van de faciliteiten, de personele bezetting en de organisatie.

Door Tijd voor Eten tijdig te betrekken kunnen de mogelijkheden van de school en de formules optimaal op elkaar afgestemd worden.



Geïnteresseerd?

Neem dan contact op met
Doris Voss
info@tijdvooreten.nl
telefoon 06 41 49 31 99

Voor meer uitleg, foto's en
videoreportages:
www.tijdvooreten.nl



De 3 formules

Uitgangspunt voor alle drie de formules is: vers, gezond en lekker, waarbij verse streekproducten de voorkeur hebben. In de maaltijden worden veel groenten en volkorenproducten verwerkt. Er wordt geen gebruik gemaakt van toevoegingen als conserveringsmiddelen en smaak- of kleurstoffen. Geen wit brood, geen of zeer matig gebruik van vlees. Tijdens de maaltijd drinken de kinderen water en geen gezoute drankjes.

1 Uit eten op school is de meest uitgebreide variant, waar de kinderen het meest van leren. Binnen de school ontstaan stageplaatsen voor een horeca-opleiding. (Een videoverslag hiervan is te zien op www.tijdvooreten.nl)

2 De lunch op school, waarbij kinderen dagelijks een gezonde lunch krijgen, zal voor veel scholen de meest haalbare variant zijn.

3 De gezonde broodtrommel is een simpele variant, gericht op het verbeteren van de lunch die kinderen van huis meenemen.



1 Uit eten op school

Kinderen gaan een paar keer per jaar met hun klas 'uit eten op school', deze lunch bestaat uit een 3-gangen menu. De kindgerichte maaltijden worden bereid in samenwerking met koks of koks in opleiding. Naast het sociale aspect 'samen eten doet eten', krijgen ze van de koks uitleg over de gerechten en de herkomst van ingrediënten. Een projectassistent coördineert de samenwerking tussen school, leveranciers, koks en de Tussen Schoolse Opvang organisatie. De school moet o.a. beschikken over een professionele (stage)keuken (van ca. 40m²), een opslagruimte en een 'restaurant' (bij voorkeur buiten het klaslokaal).

2

2 De lunch op school

Een dagelijkse lunch voor zoveel mogelijk kinderen, in samenwerking met een Tussen Schoolse Opvang organisatie. Afhankelijk van de mogelijkheden in de school wordt de lunch eventueel extern klaargemaakt. De school coördineert en zorgt o.a. voor bestek en borden.



3

3 De gezonde broodtrommel

Tijd voor Eten geeft advies aan scholen en ouders, zodat kinderen een gezondere lunch mee naar school gaan nemen. Hiervoor is op school alleen een koelkast nodig.

