

'Waaier' aan mogelijkheden voor lunch op scholen

Tijd voor een verandering in het eten op school

Waarom lunchen op school?

- Aandacht besteden aan het eten -> eetcultuur
- Gezond eten -> voedingsstoffen, overgewicht
- Moment van rust ->ontspannen tussen inspanning
- Sociale cohesie -> samen eten en praten
- Emancipatie -> ouders met een gerust hart aan het werk
- Werkgelegenheid -> voor mensen met een grote afstand tot arbeidsmarkt

Krachten gebundeld

- Stichting Tijd, Natuur en Tafel / project Tijd voor Eten -> aanjager van het onderwerp
- Ondernemerskring Sociale sector Amsterdam (OSA) -> betrokken bij project dagarrangementen en combinatiefuncties, met aandacht voor "TSO"/middagpauze
- GGD Amsterdam -> gezond eten



Uitgangspunten lunch op school

- Lunch die de kinderen eten is gezond
- Lunch wordt begeleid door personeel dat daarvoor is toegerust
- Lunch vindt plaats in een geschikte ruimte



Stand van zaken middagpauze in Amsterdam

- Er zijn bijna geen scholen waar lunch wordt aangeboden
- Organisatie middagpauze is verantwoordelijkheid van school
- Deel van de scholen heeft continuooster
- Deel van de scholen heeft de middagpauze uitbesteed aan een kinderopvangorganisatie → TSO binnen Wet PO
- Aantal kinderen dat tussen de middag op school blijft verschilt sterk
- Moeilijk personeel en vrijwilligers te vinden voor de begeleiding kinderen
- Kwaliteit van de organisatie middagpauze niet goed
- Kosten van de middagpauze zijn voor de ouders

Lunch op school?!

- Wie gaat het eten bereiden?
- Wie gaat de kinderen begeleiden?
- Wie gaat het personeel betalen?
- Zijn die mensen daar wel voor opgeleid?
- Wat wordt er gegeten?
- Hoe komt het daar?
- Wie gaat het eten betalen?
- Hoe hou je de kwaliteit goed?
- Wat heb je er voor nodig in de school?



Uitwerken van basismodellen

- Uit eten op school / Tijd voor eten
- Warme lunch op school bereid in de 'Culibus'
- Warme lunch op school, op school bereid
- Warme lunch op school, vers en warm kant-en klaar geleverd
- Warme lunch op school, koelvers of diepgevroren geleverd
- Maaltijdsoep met brood
- Broodmaaltijd kant-en-klaar aangeleverd
- Broodmaaltijd vooraf op school gesmeerd
- Broodmaaltijd waar kinderen zelf brood smeren
- Stimuleren van de gezonde broodtrommel



Per model uitwerken

- Wat moet er gebeuren?
- Wat voor personeel is daarvoor nodig?
- Welke opleiding moet dit personeel krijgen?
- Welke faciliteiten zijn daarvoor nodig?
- Is er een voorbeeld project?
- Wat zijn de geschatte kosten voor de maaltijd per kind?
- Voor- en nadelen.





Algemene adviezen

- Rooster van de school (continurooster, lunch in shifts)
- Creatief omgaan met de ruimte in school: waar de lunch?
- Opstellen van voedingsrichtlijnen
- Financiële uitwerking moet realistisch zijn met gebruik van meerdere geldstromen
- Personele invulling
 - Gebruik maken van bestaande re-integratie trajecten
 - Aangepaste trajecten uitwerken
 - Uitwerken van opleidingsmodules
 - Kosten personeel en opleiding



Wat gaan we doen

- Inzetten op integraal beleid
- Lobby op politiek niveau
- Bij 15 'koploperscholen' inventariseren:
 - Wat er al gebeurt
 - Waar ze tegen aan lopen
 - Welke oplossingen ze zelf zien
 - Toetsen van de ideeën in de waaier
- Scholen motiveren en begeleiden die aan de slag willen
- Een draaiboek maken voor scholen met een beschrijving van de uitgewerkte concepten op meerdere niveaus en aanbevelingen