HANDLEIDING TEAM ORGANISATIE



VLAAMS INSTITUUT
GEZOND LEVEN

HEY!

Welkom bij Team Organisatie!
Zin om Snack & Chill mee vorm te geven? In dit stappenplan vind je wat je moet doen om het project te organiseren.

STAP 1: WAT WILLEN WE OP SCHOOL?

Kijk naar de resultaten van de vragenlijst[1] en duid aan:

- We willen een leuke plek waar leerlingen kunnen chillen tijdens de pauze (zie vraag 1). Hierop zal team creatie focussen.
- We willen de mogelijkheid om er één keer per week gezonde snacks te kopen (zie vraag 8)! Hierop gaan jullie als team organisatie focussen.

STAP 2: WANNEER MOGEN LEERLINGEN TIJD DOORBRENGEN IN DE RUIMTE?

Werd er beslist om een aparte ruimte te voorzien voor de leerlingen? Bespreek samen met de werkgroep wanneer leerlingen er tijd mogen doorbrengen.

- alle dagen
- tijdens elke pauze
- tijdens een lesvrij uur
- ...



STAP 3: AMUSEMENT IN DE BAR?

Kijk in de vragenlijst of de leerlingen willen dat er muziek wordt gespeeld (zie vraag 6):

Ja:

- Bekijk of je in orde bent met Sabam[2].
- Voorzie een radio of boxen om een smartphone op aan te sluiten.
- Bepaal wanneer er muziek mag afgespeeld worden.
- Kijk in de vragenlijst welke leerlingen mee de muziek willen kiezen (zie vraag 7) of eens dj willen zijn (zie vraag 17, optie 3) en stel een schema op.
  - Vergeet niet om de dj's in te lichten wanneer ze verwacht worden.

Werd er beslist om een aparte ruimte te voorzien voor de leerlingen? Kijk in de vragenlijst of de leerlingen nog iets van amusement willen in de ruimte (bv. gezelschapsspellen) (zie vraag 5).

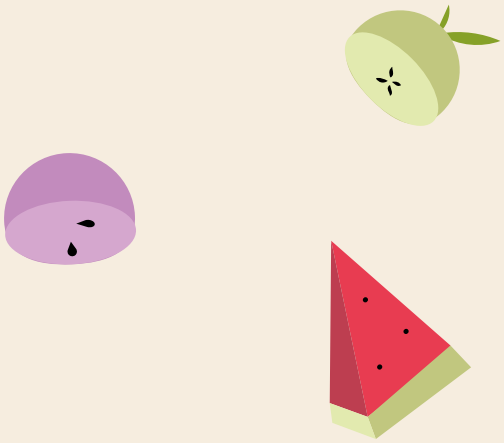
- **Ja:** bekijk welke zaken haalbaar zijn, en ga ernaar op zoek!
- **Nee:** ga naar de volgende stap.

1 Vraag de resultaten van de vragenlijst aan de persoon die jou deze handleiding gegeven heeft.
2 Als je muziek afspeelt op regelmatige basis, dan moet je hiervoor Sabam betalen. Zie www.sabam.be.

STAP 4: WANNEER WORDEN PRODUCTEN VERKOCHT IN DE BAR?

- Hoeveel weken en welke weken?
  - Hou hierbij rekening met de schoolkalender (o.a. vakanties, examenperiodes). Vergeet ook niet om voldoende tijd in te calculeren voor de voorbereiding (o.a. opbouw van de bar, bestellen van het fruit, klaarmaken van de snacks).
- Op welke dag in de week? (zie vraag 13)
- Tijdens welke pauze? (zie vraag 14)

Om een overzicht te hebben, kan je Excelbestand 1 - Snack & Chill aanvullen: in tabblad 'Schema' vul je de kolommen in met titel 'Wanneer is de bar geopend?'.





STAP 5: WAT WORDT ER AANGEBODEN, EN WANNEER?

Kijk in de vragenlijst welk aanbod de leerlingen willen (zie vraag 9) en duid aan:

- hapklaar fruit
- snackgroenten
- volledige stukken fruit
- ongezoete yoghurt
- soep
- plat water
- bruiswater
- water met een smaakje

Bepaal wat in welke week aangeboden zal worden (bv. in week 1: hapklaar fruit/ hapklare groenten, plat water en water met een smaakje) en vul Excelbestand 1 (tabblad 'Schema') verder aan (kolom met titel: 'Wat wordt er aangeboden?').

Extra tips nodig voor meer kans op succes?

- Neem zeker (meer dan) eens hapklaar fruit op in de planning. Dat wordt veel meer gesmaakt dan stukken fruit.
- Willen leerlingen fruitsla en ongezoete yoghurt? Bied dit eventueel samen aan, zo hebben leerlingen de mogelijkheid om de fruitsla te mengen met yoghurt.
- Staan er snackgroenten op de planning? Voorzie eventueel ook een dipsausje op basis van ongezoete yoghurt. Succes gegarandeerd!

Fruit en groenten

Bepaal welke fruit- en groentesoorten aangeboden worden per week. Vul de kolom 'Welk fruit of snackgroenten' in tabblad 'Schema' van Excelbestand 1 verder aan, en doe dit op basis van:

- de antwoorden van de jongeren in de vragenlijst (zie vraag 10 en 11)
- fiche 4: 'Seizoenskalender'
- de fruit- of groentesoorten die jullie eventueel al aanbieden tijdens de pauze. Ga na of je dit kan opnemen in het schema.
- onze tips voor het samenstellen van de fruit- en groentekalender:
  - Bied bij voorkeur drie fruit- of groentesoorten per keer aan, zo hebben jongeren de keuze.
  - Fruit is populairder dan groenten. Kies de eerste weken voor fruit, zo vergroot je de kans op succes.
  - Kies minstens één inlandse fruitsoort per fruitweek.
  - Probeer zoveel mogelijk te variëren.

Geen inspiratie om zelf een fruit- en groentekalender samen te stellen? Geen probleem! Bekijk onze voorbeeldkalender (zie Excelbestand 1 - Snack & Chill, tabblad 'Fruit- en Groentekalender')!

Water met een smaakje

Bieden jullie ook water met een smaakje aan? Bepaal dan welke soort per week en vul de kolom 'Welk water met een smaakje' aan. Doe dit op basis van:

- de antwoorden van de jongeren in de vragenlijst (zie vraag 12)
- fiche 4: 'Seizoenskalender'
- smaakjeswater dat jullie eventueel al aanbieden tijdens de pauze. Ga na of je dit kan opnemen in het schema.
- onze tips voor het samenstellen van het smaakjeswater-schema:
  - Ter afwisseling van vers fruit en groenten kan je kiezen voor diepvriesfruit (bv. aardbeien, blauwe bessen, frambozen, bosvruchten, tropische fruitmix, mango, ananas). Dat kan je in alle seizoenen aanbieden. Je hoeft het op voorhand niet te ontdooien en het houdt je water fris! En nog een bonus: het is al gesneden.
  - Kruiden (bv. munt, tijm) kunnen ook een leuke afwisseling zijn.
  - Als je hapklaar fruit aanbiedt, kan je een kleine hoeveelheid daarvan gebruiken als aroma voor het water met een smaakje.
  - Wil je graag meerdere aroma's? Hier enkele lekkere combinaties:
    - Munt en limoen
    - Komkommer en munt
    - Appel en munt
    - Blauwe bessen en lavendel
    - Framboos en limoen
    - Ananas en munt
    - Sinaasappel en nectarine
    - Sinaasappel en bosbessen
    - Komkommer, munt en citroen
    - Basilicum, aardbeien en citroen
    - Aardbeien, munt, komkommer en limoen





STAP 6: **HAPKLAAR FRUIT/GROENTEN OP HET MENU?**

JA:

Bekijk **wie** het fruit of de groenten kan snijden:

- Buiten de school?
  - Kan de leverancier hiervoor zorgen?
  - Is er een maatwerkbedrijf in de buurt? Vraag na of zij het fruit en groenten willen/kunnen snijden en tegen welke voorwaarden.
  - Zijn er vrijwilligers die dit kunnen opnemen? Zet een zoekertje op www.vrijwilligerswerk.be.
  - Is er een sociaal restaurant, OCMW of woonzorgcentrum in de buurt dat hier een rol in kan spelen?
- Binnen de school?
  - Is er een afdeling of richting die dat op zich kan nemen?
  - Zijn er leden van het schoolteam of leerlingen die af en toe fruit en groenten zouden willen snijden? (zie vraag 17, optie 1 in de vragenlijst, en de brief voor leden van het schoolteam)
  - **TIP:** doe dit samen in de pauze in de voormiddag of over de middag. Iedereen die fruit en groenten wil snijden, verzamelt in het lokaal waar de bar staat. Er staat wat muziek op, leerlingen babbelen en ondertussen wordt er gezellig gesneden!
  - Kunnen er in de studie of tijdens een lesvrij uur fruit/groenten gesneden worden?
  - Kan de schoolkok of het keukenpersoneel (indien aanwezig op school) hiervoor zorgen?
  - Zijn er vrienden of familie die zin hebben om hierin hun steentje bij te dragen? Ga na of er reactie was op het bericht naar helpende handen. (zie Sjabloon 1: voorbeeldberichten)
  - **Eenvoudigste oplossing:** laat de verkopers het fruit/de groenten snijden tijdens de openingsuren van de bar. Zie verder voor tips & tricks om vlot tot hapklare gezonde snacks te komen.

In welke vorm wordt het fruit of de groenten aangeboden? Kijk zeker eerst naar wat de leerlingen graag willen (zie vraag 9). Inspiratie:

- **fruitsla**
- **fruitsaté** (gesneden fruit op een satéstokje)
- **eenvoudig gesneden fruit**
  Hebben jullie niet veel tijd? Geen probleem! Met de volgende tips & tricks komen jullie snel en efficiënt tot hapklaar fruit:
  - Snij een appel in 8 partjes met een appelsnijder.
  - Snij een banaan in schijfjes met een bananensnijder.
  - Kijk in deze video hoe je vliegensvlug een mango snijdt en hapklaar aanbiedt: https://www.youtube.com/watch?v=DxUggScsVHo.
  - Snij de kiwi in 2 helften en bied aan met een lepeltje.
  - Snij een peer in 4 partjes.
  - Snij een sinaasappel in 4 kwarten.
- **gesneden groenten**
  - Snij komkommer en wortel in staafjes.
  - Snij de bloemkool in roosjes.
  - Snoeptomaatjes en radijzen hoef je niet te versnijden.

Vul Excelbestand 1 verder aan:

- In tabblad 'Wie wil meewerken' kan je naam en e-mailadres invullen van iedereen die graag eens fruit/groenten wil snijden (kolom 'Wie wil fruit/groenten snijden?').
- Bepaal wie wanneer fruit/groenten snijdt en vul het tabblad 'Schema' verder aan met deze informatie (kolom 'Wie snijdt het fruit/groenten?').

Breng de vrijwilligers hiervan op de hoogte!

NEE: ga naar de volgende stap!

STAP 7: HOE BEREKEN IK DE HOEVEELHEID FRUIT EN GROENTEN?

Fruit & groenten

Een schatting van hoeveel fruit en groenten je nodig hebt, kan je berekenen op volgende manier:

- Bepaal eerst voor hoeveel leerlingen je een portie fruit/groenten zal kopen. Op basis van de testfase van het project raden we aan om de eerste keer voor 15% van de leerlingen fruit/groenten te kopen.
  - Bv. 250 leerlingen hebben toegang tot de bar. De eerste keer koop je 38 porties (= 15% van het aantal leerlingen).
  - In tabblad 'Fruit- en Groentekalender' van Excelbestand 1 zie je in kolom E voor hoeveel % van de leerlingen we wekelijks aanraden om fruit/groenten te kopen.
- Bepaal wat een portie fruit/groenten inhoudt:
  - Bied je een fruitsla met 3 fruitsoorten aan? Dan bestaat een portie uit 3 fruitsoorten. Om te zien hoeveel gram je best rekent per persoon (en per fruitsoort) kijk je dus in tabblad 'Portiegroottes' in de kolom 'één derde van een portie per persoon'. Om te berekenen hoeveel je in totaal koopt, vermenigvuldig je dit gewicht vervolgens voor elke fruitsoort met het aantal porties:
    - **Peren:** 0,057 kg peer per persoon x 38 (aantal porties) = 2,2 kg peren.
    - **Mango:** 0,050 kg mango per persoon x 38 (aantal porties) = 1,9 kg mango's.
    - **Kiwi:** 0,030 kg kiwi per persoon x 38 (aantal porties) = 1,1 kg kiwi's.
  - Maak je geen fruitsla, maar wil je wel dat leerlingen keuze hebben uit een aantal fruitsoorten? Bepaal hoeveel porties je van elke fruitsoort koopt en kijk in de kolom 'Portiegrootte per persoon'.
    - Bv. je koopt in totaal 38 porties en verdeelt dit onder 3 fruitsoorten: 15 porties appel, 15 porties aardbei en 8 porties sinaasappel. Volgens de kolom 'Portiegrootte per persoon' in tabblad 'Portiegroottes' komt dit neer op:
      - Voor appel is 15 porties gelijk aan 15 stuks of 2,33 kg.
      - Voor aardbei is 15 porties gelijk aan 135 stuks of 1,95 kg.
      - Voor sinaasappel is 8 porties gelijk aan 8 stuks of 1,64 kg.



- Kijk naar je fruit/groente-schema en maak voor elke week de berekening per fruit/groente. Vul Excelbestand 1 (tabblad 'Schema', kolommen 'Hoeveelheden') verder aan.

TIP: wil je een kant-en-klaar schema, inclusief berekeningen van groenten en fruit? Ga naar Excelbestand 1 - Snack & Chill, tabblad 'Fruit- en Groentekalender'. Vul in de blauwe cel het aantal leerlingen in dat toegang heeft tot de bar (bv. enkel leerlingen van de 1ste graad? Of de volledige school?). Er wordt automatisch berekend voor hoeveel leerlingen je een portie bestelt (kolom F) en op hoeveel fruit of groenten (in kilo en stuks) dit wekelijks neerkomt (kolom H en I).

Water met een smaakje

Een schatting van hoeveel aroma je nodig hebt voor het water met een smaakje, kan je berekenen op de volgende manier:

- Bied de eerste keer een relatief kleine hoeveelheid water met een smaakje aan (bv. 10% van het aantal leerlingen). Bepaal op basis van de eerste keer of je de volgende keer meer moet voorzien.
  - Bv. 250 leerlingen hebben toegang tot de bar. De eerste keer bereid je voor 25 leerlingen water met een smaakje.
- Reken per 50 leerlingen 0.6 kg aroma (enkel voor groenten en fruit, niet voor kruiden).
  - Voor de eerste week is het aroma bv. citroen: (0.6 : 50) x 25 = 0.3.
  - Dat wil zeggen dat je voor de eerste week ongeveer 0.3 kg citroen nodig hebt.





STAP 8: **FRUIT EN GROENTEN: WIE WORDT JULLIE LEVERANCIER?**

- Fruit en groenten kan je bestellen bij een leverancier naar keuze. Is er een locale supermarkt in de buurt waar jullie voordelig kunnen bestellen? Houd er rekening mee dat niet alle winkels leveren op school.
- Gezond Leven koos Fruitsnacks als preferred partner. Je betaalt per portie €0,42 (excl. 6% btw), de levering bij jou op school is hierbij inbegrepen.
- Zie fiche 5 - Fruitsnacks

STAP 9: **HOE BIED IK DE PRODUCTEN AAN?**

- Ga op zoek naar *materialen* die je nodig hebt om (hapklaar) fruit, groenten en water (met een smaakje) aan te bieden.
- Gebruik als hulpmiddel de checklist en pas de lijst aan op maat van jullie school. Extra informatie en tips over de benodigdheden vind je in de rechterkolom.



Check	Benodigdheden	Extra informatie of tips
◯	Kommetjes	Kies bij voorkeur voor herbruikbaar materiaal of voor duurzaam wegwerpservies (bv. biologisch afbreekbaar, composteerbaar).
◯	Vorken	
◯	Satéstokjes	Om fruitsatés te maken.
◯	Bekers, glazen of drinkflessen	▸ Kies bij voorkeur voor herbruikbaar materiaal of voor duurzaam wegwerpservies (bv. biologisch afbreekbaar, composteerbaar). ▸ Een drinkfles heeft als extra voordeel dat leerlingen op elk moment van de dag kunnen drinken. De school zou het gebruik van een drinkbus kunnen stimuleren door er één te voorzien voor de leerlingen, deels betaald door de school en deels betaald door de leerling/ouders. Kies voor kwaliteitsvolle drinkbussen, zodat ze niet lekken in de boekentas. Als je voor een groepsaankoop gaat, kan je de drinkbussen vaak aan een voordeligere prijs kopen. Je kan op deze drinkbus ook het logo van de school zetten, zo staat je school meer in de kijker!
◯	Drie grote fruitkommen	Bedoeld voor de 3 fruit- of groentesoorten.
◯	Opscheplepels	Om fruit of groenten op te scheppen.
◯	Kan(nen) of (meerdere) watertap(s)	▸ Een watertap is een bokaal waar een kraantje aan verbonden is. De bokaal wordt gevuld met water en aroma, zodat je water met een smaakje krijgt. ▸ Kies eerder voor een watertap dan voor een kan. Dat is populairder bij jongeren. ▸ Een watertap kan je ofwel in de winkel kopen, ofwel online via de zoekterm drankdispenser. De kostprijs is ongeveer 20 à 25 euro, afhankelijk van de grootte. ▸ Reken per 50 leerlingen 1 watertap van 5 liter. ▸ **TIP:** steek het aroma in een netje zodat de watertoevoer niet verstopt geraakt.
◯	Snijplank	Om fruit en groenten te snijden.
◯	Messen	



STAP 10: **WIE BAAT DE BAR UIT?**

Zijn er mensen die wel eens achter de toog willen staan (zie vraag 17, optie 2)?

Ja:

- In Excelbestand 1, tabblad 'Wie wil meewerken' in de kolommen 'Wie wil wel eens achter de bar staan' lijst je de namen en e-mailadressen op van de leerlingen.
- Maak een werkschema op (zie tabblad 'Schema', kolommen 'Wie bemant de bar'): bepaal wie op welke dag verantwoordelijk is voor fruit en/of groenten (bij voorkeur 2 personen) en voor water met een smaakje (1 of 2 personen). Hun taken staan hieronder opgelijst.
- Stuur dit werkschema (samen met de taken) door naar de betrokken leerlingen.
- Print dit werkschema af en hang het op een zichtbare plaats.

Neen: enkele tips

- Bedenk een beloning die leerlingen kan motiveren (bv. een privilege op school, een aantal gratis porties, het meekrijgen van de overschot van het fruit of de groenten ...).
- Vraag aan de leerlingen van Team Organisatie of Team Creatie of zij de eerste keren de bar willen uitbaten. Ter plaatse zouden ze leerlingen kunnen overtuigen om dit ook eens te doen.
- Als er nog steeds geen leden van het schoolteam of leerlingen bereid zijn om de bar uit te baten, kan dit misschien ook eens door het keukenpersoneel of andere vrijwilligers gebeuren?

TO DO voor leerlingen/leden van het schoolteam die van dienst zijn voor fruit en groenten:

- 5 minuten voor het begin van de pauze: ophalen van (gesneden) fruit of groenten in de frigo.
- Tijdens de pauze: verkoop van fruit of groenten.
- Einde van de pauze:
  - vuile kommen en bestek naar de afgesproken plaats brengen
  - de rest van het fruit of de snackgroenten naar de frigo brengen

TO DO voor leerlingen/leden van het schoolteam die van dienst zijn voor water (met een smaakje):

- Een aantal uren voor de verkoop:
  - watertap vullen met leidingwater
  - indien nodig: het aroma in stukjes snijden
  - het aroma toevoegen aan het water
- Tijdens de pauze:
  - verkoop van water met een smaakje
  - indien nodig: watertap bijvullen
  - indien nodig: bijsnijden van aroma
- Einde van de pauze: opruimen



Wat met de overschot?

- Als er overschotten zijn kan je ze verkopen in de namiddag, of zelfs de volgende dag als ze nog goed zijn[3].
- Overschotten kan je ook meegeven naar huis, bv. aan leerlingen of leden van het schoolteam die geholpen hebben. Of, als er een basisschool verbonden is aan de school, kan je ze meegeven aan kinderen van de basisschool.
- Maak ter afwisseling een smoothie en meng de overschotten met frisse melk. Succes gegarandeerd!

STAP 11: WIE IS VERANTWOORDELIJK VOOR DE AFWAS?

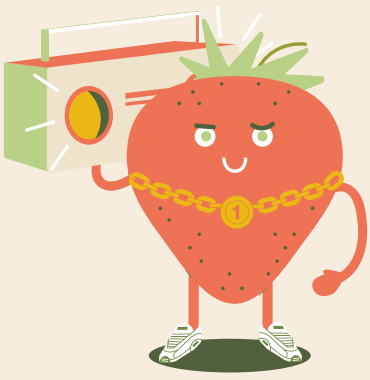
Is er afwas?

- Bepaal hoe je alles weer 'proper' krijgt:
  - Is er een (industriële) vaatwasser op school?
    - Ja: de afwas is zo gedaan!
    - Nee: met de hand lukt ook.
- Bepaal wie per week verantwoordelijk is voor de afwas, en vul Excelbestand 1 verder aan (tabblad 'Schema', kolom 'Afwas'):
  - Kijk in de vragenlijst welke leerlingen wel eens de afwas willen doen (zie vraag 17, optie 7).
  - Is er keukenpersoneel op school? Misschien willen zij (of iemand anders van het schoolteam) een handje helpen?



FAVV-RICHTLIJNEN VOOR SNACKS EN TUSSENDOORTJES OP SCHOOL

- Wanneer een school fruit en groenten aanbiedt als tussendoortje aan leerlingen, wordt dit in bepaalde gevallen beschouwd als een activiteit binnen de klasomgeving. Dit geldt bijvoorbeeld voor een schoolfruitactie waarbij leerlingen in de klas of tijdens de speeltijd gezamenlijk fruit eten. Ook wanneer een leerkracht of medewerker het fruit helpt schillen of in stukken snijdt, is hiervoor geen bijzondere registratie of toelating van het FAVV vereist. Hetzelfde geldt voor groenten.
- Deze uitzondering is enkel van toepassing voor het verdelen van eenvoudige tussendoortjes, zoals fruit en groenten. Voor het aanbieden of bereiden van andere voedingsmiddelen, zoals soep, yoghurt, boterhammen, kaas of andere bereidingen, gelden mogelijk wel bijkomende verplichtingen.
- Hoewel een registratie niet noodzakelijk is, blijft de school verantwoordelijk voor een veilige omgang met voedingsmiddelen. Daarbij zijn enkele basisregels belangrijk:
  - Zorg altijd voor een goede handhygiëne en werk met proper materiaal bij het schillen of versnijden van fruit en groenten.
  - Koop voedingsmiddelen uitsluitend bij leveranciers die geregistreerd zijn bij het FAVV.
  - Gesneden fruit en groenten die niet onmiddellijk worden gegeten, moeten in de koelkast worden bewaard.
  - Niet-gesneden fruit en groenten hoeven niet gekoeld bewaard te worden.
  - Eventuele overschotten mogen later nog gebruikt worden, op voorwaarde dat ze nog veilig en van goede kwaliteit zijn.
  - Leerlingen mogen overschotten ook mee naar huis nemen. Geef daarbij duidelijk mee dat gesneden fruit en groenten thuis verder gekoeld moeten worden bewaard.
- Door deze eenvoudige hygiëne- en bewaarmaatregelen te volgen, kan een school op een veilige en praktische manier tussendoortjes aanbieden aan leerlingen.



Snack & Chill is een realisatie van:
het Vlaams Instituut Gezond Leven en Departement Zorg

Met dank aan: