

Tabellen - Uitgevoerde en geplande activiteiten op elk thema per sector

	GEZONDE VOEDING			
	TERUGBLIK		VOORUITBLIK	
<u>Sector Zorg & welzijn</u>	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers
CFN	Activiteiten rondom de GLI gelden voor zoveel het thema Voldoende bewegen als Gezonde voeding.		Activiteiten rondom de GLI gelden voor zoveel het thema Voldoende bewegen als Gezonde voeding.	
CVN	Er is veel aandacht voor voeding. Voeding is de basis en dit wordt dan ook meegegeven aan de zwangere vrouwen.	Gezonde voeding wordt gepromoot. Lunches en dergelijk worden gezond aangeboden		
CWZ	Er wordt meegedaan aan een groot landelijk project gericht op voeding, waarbij het doel is om de voeding van patiënten en werknemers gezonder te maken. Dit is ook al geïmplementeerd. Goede zorg proef je!	<p>Het restaurant heeft een gezond restaurant waar alleen op vrijdag nog frituur besteld kan worden. Het restaurant is recentelijk helemaal veranderd, en er is alleen nog maar gezonde voeding te koop.</p> <p>Tevens krijgt iedere afdeling van het CWZ iedere week een fruitschaal, zodat medewerkers gratis fruit kunnen pakken.</p> <p>Op aanvraag van medewerkers kan een speeddate met een diëtist worden gehouden. Hierbij kan een medewerker advies krijgen omtrent voeding, diëten, etc. Hierbij kan indien nodig een advies gegeven worden om elders gerichte hulp te krijgen.</p> <p>Door het jaar heen worden webinars en workshops aangeboden om aandacht aan dit thema te geven. Er zijn e-learning</p>	<p>Het leefstijlloket wordt nog verder uitgerold naar andere afdelingen van het ziekenhuis.</p> <p>Voor het leefstijlloket is het de bedoeling dat het verwijzen naar de goede hulpverlener nog makkelijker gemaakt moet worden middels een soort databank. Een vitaliteitskaart is het idee: een site waar een overzicht te zien is van wat er aan aanbod is en hoe mensen dit waarderen.</p> <p>Ook is het de bedoeling dat patiënten bij de intakevragenlijst op de poli vragen krijgen over leefstijlfactoren. Deze gegevens komen dan vervolgens in het EPD te staan op een tabblad, zodat de zorgverlener heel snel kan zien wat de leefstijl van de patiënt is.</p>	Het leefstijlloket wordt duidelijker ook voor medewerkers gepositioneerd.

		mogelijkheden op dit thema middels GoodHabitz.		
Driestroom		De aanbieder is veranderd, echter worden er nog steeds alleen gezonde lunches aangeboden zoals salades, gezonde broodjes en soep.		
GGD	Er is ingezet op gezonde voeding door bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> - Promotie van water drinken onder jeugd, door organisatie van een Drink Water campagne. - Zet vet lekker op de kaart - Supermarktsafari. - Voel je goed, een interventie om gezondheidsvaardigheden bij mensen die moeite hebben met lezen/taal te vergroten 	Er is om de maand een fruitmand op de locaties van GGD voor werknemers beschikbaar.	Er wordt ingezet op gezonde voeding door bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> - Gezonde schoolkantines: Het doel is om ¼ van de scholen eind 2023 een gezonde kantine te laten hebben. - Er wordt nagedacht over hoe de Water Week in 2023 gepromoot kan worden. - Vitaliteitsdag organiseren - Uitvoering Beweeg je fit, een leefstijlprogramma voor kinderen - Zuid gaat voor gezond, een gezonde maand organiseren - Voel je goed 	Er is een aanbesteding gedaan voor het bedrijfsrestaurant. Hierbij wordt er meer aandacht besteed aan het aanbieden van gezonde producten in de kantine. Dit geldt voor het nieuwe pand. Gezien dit vertraagd is, zal dat pas aankomend jaar aan de orde zijn.
Iriszorg		Vaak een fruitschaal op locatie. Er loopt een project rondom voeding en nachtdiensten.		
Karakter	Een kinderpsychiater is druk bezig om leefstijl meer onderdeel te laten zijn van het gesprek in spreekkamer.	Niet alle locaties hebben een kantine, maar de kantines die er zijn (vaak gehuurd samen met andere bedrijven in één pand), zijn redelijk gezond.		
MEE Gelderse Poort	In samenwerking met de GGD is het programma Supermarkt Safari uitgerold door MEE. Dit programma is afgelopen jaar succesvol verder uitgerold naar meerdere gemeentes in de omgeving Nijmegen.	Wekelijks kwam er een fruitmand op het kantoor waar werknemers fruit uit konden pakken. Dit is tegenwoordig niet meer het geval. Wel kan er in de kantine eten worden gehaald. Dit aanbod bestaat zowel uit gezonde als minder gezonde keuzes.	Het SupermarktSafari project is afgelopen jaar uitgerold naar meerdere gemeentes. De ambities is om dit te blijven voortzetten en aankomend jaar wellicht nog verder uit te rollen.	
NEO		Er wordt gebruik gemaakt van het restaurant van het CWZ.		Het zou fijn zijn als er fruit op kantoor zou zijn.

		Elke maand is er een gezamenlijke lunch welke vaak gekoppeld is aan een overleg, deze lunch zou nog gezonder kunnen.		
OBG	Bezoekers uit de wijk kunnen gebruik maken van een lunch in het Grand café. Er is keuze uit de “gezonde hoek, zoals zelfgemaakte soepen, broodje gezond, salade) en de “minder-gezonde hoek”.	Om de twee weken wordt er door een lokale fruitboer een grote fruitmand bezorgd voor het personeel.		Het Grand Café wordt komend jaar anders ingericht, met een grotere keuken. Mogelijkerwijs wordt het aanbod daardoor groter en tevens gezonder.
Radboudumc	Patiënten en bezoekers kunnen gebruik maken van de gezonde kantine ingericht op basis van Food for Care concept.	<p>Er zijn grote stappen gezet in het gezonder maken van de kantine. Het plan van Food for Care is helemaal doorgevoerd. Er wordt momenteel aan gewerkt om het ook volledig geaccepteerd te krijgen. Dit wordt onder andere gedaan door op de afdelingen het nieuwe aanbod gratis aan te bieden.</p> <p>Tijdens de vitaliteitsweek werd er specifieke aandacht gegeven aan gezond lunchen, met uitleg wat dit voor iemand kan doen.</p> <p>Het aanbod is grotendeels vegetarisch.</p> <p>Er loopt een project samen met Moeztuyn om een moestuin op de creëren op de campus.</p>		<p>Nieuwe voedingsaanbod volledig geaccepteerd krijgen.</p> <p>Het Moeztuyn project verder uitrollen.</p>
Sint Maartenskliniek	<p>Er is een nieuwe voedingsvisie ontwikkeld die het laatste kwartaal van 2022 wordt doorgevoerd. Voor patiënten houdt dit in dat voeding nog meer aansluit bij het herstel proces. Dit doormiddel van meer maatwerk en meer keuze.</p> <p>Met de nieuwe voedingsvisie wordt er ook in het personeelsrestaurant gezonde tussendoortjes aangeboden. Voorbeelden van tussendoortjes zijn</p>	De nieuwe voedingsvisie vertaalt zich ook in gezonde keuzes in het restaurant. Minder gezonde keuzes als kroketten liggen op plekken waar je niet snel langsloopt. Daarnaast zijn er alleen nog maar bruine broodjes te verkrijgen. Ook zijn de prijzen (mede door inflatie) verhoogd, waarbij de prijs van ongezondere producten meer verhoogd is dan de prijs van gezonde producten.	Nieuwe voedingsvisie verder implementeren.	Nieuwe voedingsvisie verder implementeren.

	smoothies met groente, salades of yoghurt. Allemaal gericht op minder koolhydraten, meer eiwitten en gezonde vetten. Het doel: meer voeden in plaats van vullen.	Er wordt dus ingezet op het makkelijker maken van gezonde keuzes. Er is aandacht voor medewerkers die nachtdienst hebben. Bewustwording en educatie over 'wat moet je wanneer eten' om de nacht vitaal door te komen. En daarnaast wordt een deel van deze voeding gratis aan medewerkers verstrekt.		
Sterker	Bij activiteiten wordt gezonde voeding aangeboden.			
ZZG zorggroep	Er wordt gezonde voeding aangeboden in het restaurant voor bewoners en hun familie, hier kunnen medewerkers ook gebruik van maken. Op woongroepen wordt er gekookt door woonbegeleiders met bewoners. Hierbij wordt aandacht besteed aan vers koken en samen gerechten uitkiezen.			

GEZONDE VOEDING				
	TERUGBLIK		VOORUITBLIK	
	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers
Sector Onderzoek, onderwijs & kinderopvang				
@voCampus	Bijna alle scholen doen mee aan de gezonde schoolkantine. Er is aandacht voor gezond eten op de scholen. Elke school is zelf verantwoordelijk voor het aanbod van voedsel in de kantine			
HAN	Het bestaande beleid omtrent voeding is doorgezet: goedkoop fruit op bepaalde dagen, beduidend minder vlees en betere	Het bestaande beleid omtrent voeding is doorgezet: goedkoop fruit op bepaalde dagen, beduidend minder vlees en betere		Volgend jaar wordt er weer een nieuwe aanbesteding gedaan voor de cateraar. Dit is het moment om hier weer bij stil te

	afwisseling. Tevens zijn er aanpassingen gedaan in de inrichting, waarbij de gezonde keuze meer in het zicht ligt. Er zijn opleidingen gericht op voeding (bijvoorbeeld Voeding & diëtetiek). Projecten waar deze studenten aan werken zijn steeds vaker maatschappelijk betrokken. Projecten richten zich bijvoorbeeld op supermarkten, lage SES doelgroep, mensen met bepaalde gezondheidsproblemen.	afwisseling. Tevens zijn er aanpassingen gedaan in de inrichting, waarbij de gezonde keuze meer in het zicht ligt.		staan, en eventueel met behulp van een norm die GGIB stelt om daar richting aan geven.
KION	Er zijn extra traktatiekaarten met gezonde traktaties gemaakt. Binnen KION is er een opgeleide moestuincoach, daar wordt goed gebruik van gemaakt. Er wordt meer ingezet op duurzaam en biologisch. Alle BSO locaties krijgen het kookboekje vanuit GGIB.	Challenges zijn niet meer actief door wisselingen en corona. Vanuit ingestuurde recepten door medewerkers is een kookboek gemaakt en verspreid onder de medewerkers welke enthousiast is ontvangen.		
Lindenberg Cultuurhuis		Gezonde en vegetarische opties worden aangeboden in de horeca, dit is wel een wisselend aanbod.		
Radboud Universiteit	Green office richt zich op vraagstukken die te maken hebben met voedsel en dranken. Ook gedragswetenschappers zijn betrokken en zij doen onderzoek naar hoe krijg je nou de gedragsveranderingen bij het personeel en de studenten.	De hele campus heeft dezelfde cateraar en daarmee hetzelfde voedingsbeleid. Het Food and beverage team heeft een eigen duurzaamheidsplan. Het aanbod op de campus is langzaam veranderd, bewust stapsgewijs. Standaard wordt nu de vegetarische optie geboden. Het aanbod bevat minder zout en meer plantaardig. Bij het bestellen van lunches tijdens vergaderingen, is vegetarisch standaard. Je moet dus moeite doen om een afwijkende bestelling te doen		Verandering van voedingsaanbod is nog in ontwikkeling. Gaat via de geleidelijke weg, waarbij mensen verleid worden om de gezondere opties te kiezen en het aanbod gezonde opties vergroot wordt.
ROC	Cateraar op locatie Campusbaan heeft de gouden kantine schaal. Er lopen gesprekken omtrent het leerbedrijf de winkel omdat daar ongezonde producten worden verkocht		Doorpakken en op alle locaties een gouden kantine schaal behalen.	

	<p>(hier zit een financiële onderbouwing waardoor dit lastig is)</p> <p>In drie locaties in Nijmegen zit een externe cateraar die bereidwillig is om toe te werken naar een gouden kantine schaal.</p> <p>Bij de Brabantse locatie zit een nieuw opgestart leerbedrijf als kantine, hier zijn ze ook bezig om naar een gouden kantine schaal te gaan.</p> <p>Bij nieuwe activiteiten en bij de inkoop wordt alles ingezet op minimaal gouden schaal.</p> <p>Op alle locaties is gratis fruit en voldoende plekken met gratis (koude) watertappunten.</p>			
Yuverta	<p>Er is een cateringbedrijf die zorgt voor het eten en drinken bij Yuverta, voorheen deden ze dit zelf. Hierdoor is het niet meer de gouden schaal maar iets minder, wel blijft het nog steeds een gezonde school en is er veel aandacht voor gezonde voeding.</p>			

GEZONDE VOEDING				
	TERUGBLIK		VOORUITBLIK	
<u>Sector Overheid</u>	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers
Gemeente Nijmegen	De waterpunten bij openbare speeltuinen zijn gerealiseerd.	Er liep een pilot voor een gezonde voedselomgeving, waarbij het restaurant van het pand gezonde voedselproducten aanbod. Het doel hiervan is het aantrekkelijker inrichten van de kantine op een gezonde manier. De uitkomst van de pilot was dat het restaurant het al heel goed deed en eigenlijk een soort	Er wordt gekeken hoe het aanbod van voeding in speeltuinen en dagrecreatie gezonder kan. Deze vraag komt ook steeds meer van ouders. Dit is in ontwikkeling en daar wordt nu vorm aan gegeven. Het zal nog wel even duren voordat dit echt gerealiseerd is.	

		<p>voorbeeld kantine is voor andere werkgevers.</p> <p>Daarnaast heeft de kantine verbinding met een maatschappelijk initiatief: petflesjes worden ingezameld en de opbrengst hiervan gaat naar de schoolmoestuin van het Haterse Hofje.</p>		
<p>WBRN</p>		<p>Tijdens de vitaliteitsweek is er aandacht besteed aan gezonde voeding middels een filmpje. In het filmpje werden kookboeken benoemd en werd er ook een gerecht uit het kookboek bereid.</p> <p>In de kantine worden gezonde producten gepromoot.</p> <p>Collega's binnen de sociale werkvoorziening hebben geprobeerd om die groepen bewuster te laten eten door ze kennis te laten maken met gezonde gerechten en deze klaar te maken zodat ze deze konden proeven.</p>		

	GEZONDE VOEDING			
	TERUGBLIK		VOORUITBLIK	
Sector Coöperatie/ koepel/bedrijf	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers
Bindkracht10	<p>Als regel geldt dat fruit, water en dat soort dingen worden aangeboden bij activiteiten. Chips, snoep andere frisdranken die zijn ook niet toegestaan tijdens activiteiten. Dat hebben we als grote lijn met elkaar afgesproken dat we dat dus hanteren. Op die manier proberen we bewust gezonde voeding te stimuleren. Daarnaast hebben we ook wel eens themadagen dat we workshops geven over gezonde voeding. Dat we in de school zijn en dan echt gericht op hoeveel suiker zit er bijvoorbeeld in een flesje AA of een blikje Fristi of RedBull. Dit geldt zowel op basisscholen als voortgezet onderwijs scholen.</p> <p>Betrokken bij diverse projecten rondom educatie van gezonde voeding, waaronder het zelf bereiden van eten met jonge kinderen. Van tuin tot bord, dus van plukken, snijden, koken en eten.</p>			
Bovemij		<p>Met de catering is er gekeken hoe het aanbod nog gezonder gemaakt kan worden. In de kantine wordt er al steeds meer gezond eten aangeboden. Frituur wordt al niet meer aangeboden. Het dagmenu bevat vaak groente, salades en gezonde broodjes. Er wordt ingezet op dat dit steeds gezonder wordt en dat de meeste keuzeopties de gezonde keuzes zijn.</p>		<p>Het streven is om de kantine steeds gezonder te maken. Hier zal aandacht voor blijven.</p>

		<p>Op elke verdieping staat een bak met gratis fruit. Hier wordt door de werknemers goed gebruik van gemaakt.</p> <p>Er komen vendingmachines die enkel gezond aanbod hebben, met proteïne repen, noten, ect.</p>		
Bureau Wijland	<p>Voor deelnemers van de leergang werd eten verzorgd. Dit eten werd dan afgehaald bij vegetarische of veganistische restaurants in Nijmegen.</p> <p>Di-vers festival is georganiseerd, dit jaar waren er 700 mensen aanwezig. Hier wordt gekookt met groente uit de moestuinen van het land van Ooij, deze groente wordt hier ook verkocht. Hierdoor willen ze mensen laten proeven hoe lekker het kan zijn en laten zien wat je allemaal kan verbouwen op een klein stukje land.</p>	<p>Een keer per maand is er een lunch met alle collega's. hierbij wordt er wel op gelet dat het een gezond lunch is. Veel werknemers zijn ook vegetarisch. Er wordt veel fruit en biologische producten gekocht. Collega's nemen wel eens wat eten mee wat ze zelf hebben gemaakt, over het algemeen zit hier weinig vlees in en is het vrij van dierlijke producten.</p>	<p>Festival Di-Vers wordt weer georganiseerd. Hier wordt geen alcohol geschonken en ook geen vlees geserveerd.</p>	
Dar		<p>De kantine was vanwege de geldende corona maatregelen gesloten, maar deze is nu definitief gesloten en komt niet meer terug. Ongezonde voeding is daardoor niet meer verkrijgbaar.</p> <p>Er is nog wel koffie, thee en een automaat met onder andere ook gezondere snacks. Overwerkmaaltijden zijn wel behouden, dat zijn verse vriespakketten.</p> <p>Op kantoor staan koelkasten om eigen meegebracht eten koel te houden.</p> <p>Er is gratis vers fruit beschikbaar.</p>		<p>Mogelijk kijken naar aanbod in de automaten. Eventueel meer vers producten (broodjes) in de automaat.</p>

		Afgelopen jaar is twee keer een ontbijt uitgedeeld in de ochtend als waardering, iets extra's en onder het mom van een goede start van de dag.		
iresearch	Betrokken geweest bij de opzet van Zet vet lekker op de kaart (in opdracht van GGD Gelderland-Zuid). iresearch is nog wel betrokken bij een landelijke werkgroep rondom gezonde kindermenu's.	Er is geen kantine en iedereen neemt zijn/haar eigen lunch mee.	Sinds 2015 al aanjager van gezonde kidsmarketing. Willen hier komend jaar in Nijmegen weer mee aan de slag. Klein beginnen, mogelijk met één filiaal van een supermarkt in een wijk met gezondheidsachterstanden.	
Kloggroep		Er is geen kantine. Medewerkers kunnen een broodje bestellen bij het naastgelegen kantoor (Liv), deze broodjes worden gemaakt door Pluryn. Er is elke dag vers fruit, melk, karnemelk en jus d'orange. Er is wel ruimte om je lunch te nuttigen.		Fruit op de werkplek.
NEC	Pilot met gezond voedsel aanbod in het stadion tijdens de wedstrijd is gestopt. Er was te weinig animo voor.	Spelers hebben een eigen kok. Sinds afgelopen seizoen is er elke dag een kantoorlunch en staat er een fruitmand. Deze lunch stimuleert ook de ontmoetingen tussen personeelsleden. Lunch op de werkplek achter de computer wordt ontmoedigd.	Cateraar is samen met een aantal supporters aan het kijken om duurzame (met name houdbare) producten aan te kunnen bieden als gezond alternatief in het stadion.	
Planon		Er zijn drie koks die het voedingsaanbod allemaal vers bereiden. Het aanbod in de kantine bestaat uit onder andere gezonde broodjes, salades en soepen. Er worden weinig suikers en vetten gebruikt. Natuurlijk zijn er ook snacks, maar alles is wel gezond en vers. De medewerkers maken veelvuldig gebruik van het restaurant: er is een bezettingsgraad van 98 procent, wat betekent dat bijna iedereen die er is, gebruik maakt van het restaurant.		

		Op kantoor staat fruit wat medewerkers gratis mogen pakken.		
Sligro	<p>Voor de klanten wordt er gewerkt aan gezonde voeding. In het kader van maatschappelijk verantwoord ondernemen is Sligro bezig om gezonde voeding voor hun klanten aan te bieden. Bijvoorbeeld: bij de poelier is er alleen nog maar kip met minimaal één ster beter leven, meer veganistisch aanbod en meer onbewerkte producten. Deze verschuiving vindt plaats doordat hier meer vraag naar is. Het is daardoor economisch/ commercieel gezien interessant om daar in mee te gaan.</p> <p>Er worden zakjes met fruit gemaakt voor Vincentius.</p>	<p>Er wordt aandacht besteedt aan het steeds gezonder maken van de kantine. Zo is snoepgoed en koek niet meer standaard aanwezig. De gezonde keuze wordt licht geforceerd: er is altijd gratis fruit beschikbaar voor de medewerkers. Vaak is dit fruit wat in de winkel waarschijnlijk niet meer verkocht wordt (doordat het een klein plekje heeft) maar nog prima is om te eten. Op deze manier wordt er ook gewerkt aan het tegengaan van voedselverspilling.</p> <p>Op vrijdag was het de gewoonte om gezamenlijk eten te bestellen, wat vaak neer kwam op ongezond eten zoals frituur. Er wordt nog steeds samen eten besteld om gezellig samen te lunchen, maar dit zijn tegenwoordig gezondere/voedzamere keuzes.</p>		
Sportfondsen Nijmegen	<p>Intensieve samenwerking met JOGG. Aanbod in de kantine is veranderd. Gezonde producten worden vooraan geplaatst. Fruit wordt aangeboden en zakjes chips zijn kleiner gemaakt. Gezonde alternatieven worden aangeboden. En al heel lang zit er geen zout meer op de friet.</p>	<p>Personeel kan ook eten halen in de kantine, maar een groot deel neemt zelf lunch mee naar het werk.</p>		
Talis		Er ligt fruit op kantoor.	Iedereen kan gebruik maken van het cafetaria/ grand café.	Talis verhuist naar een nieuw pand. Hier komt een cafetaria/ grand café in waar ze een gezonde lunch willen aanbieden.
Woonwaarts		Medewerkers nemen hun eigen lunch mee.		Aan de hand van de resultaten van het MTO wordt er gekeken of er extra wordt ingezet op leefstijl met onder andere voeding. Eventueel zouden hiervoor weer

		<p>Er staat een snoepautomaat op het kantoor en er wordt over gediscussieerd of deze zal blijven of niet.</p> <p>Er wordt gekeken of er fruit op het kantoor wordt aangeboden.</p> <p>Bij vergaderingen wordt er gebruik gemaakt van een catering. Deze zijn in principe al gezond, maar hier zou in de toekomst nog meer aandacht voor kunnen komen.</p> <p>Woonwaarts geeft aan nog zoekende te zijn over welke rol ze als werkgever willen aannemen met betrekking tot gezonde voeding.</p>		<p>coaches kunnen worden aangetrokken, maar dit zijn nog geen concrete plannen.</p>
--	--	--	--	---

GEZONDE VOEDING				
	TERUGBLIK		VOORUITBLIK	
Sector Stichting/ vereniging/zzp	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers	Inwoners van Nijmegen	Eigen medewerkers
Beleef en Weet	<p>Op basisscholen worden moestuinprojecten uitgevoerd. Hierbij zijn de kinderen bezig met gezond voedsel en leren zij waar voedsel vandaan komt. Er wordt een moestuin aangelegd en daarbij wordt een plan van aanpak inclusief begeleiding en eventuele lessen over tuinieren aangeboden.</p> <p>Gefinancierd door GGIB is er in 2020 een receptenboekje ontwikkeld naar aanleiding van het 10-jarig bestaan van schooltuin De Wielewaal. Dit boekje is voor het moestuinproject de Wielewaal waar basisscholen uit Nijmegen-Oost tuinieren. Hier hebben vrijwilligers aan gewerkt. De kinderen konden uiteindelijk ieder gratis een receptenboekje krijgen en de twee jaren daarna ook nog. Boekjes zijn voor 10 euro te koop bij de boekhandel.</p>		<p>Er kan worden gekeken of er weer een mogelijkheid is voor een samenwerking met NEC om een chef in te schakelen en workshops over het bereiden van (zelf verbouwd) voedsel te kunnen realiseren voor basisschoolkinderen. In het verleden is dit gebeurd in combinatie met schooltuin Het Hatertshofje. Een startworkshop bij aanvang van het schooltuinieren en na afloop als oogstfeest.</p>	
Kinderraad	<p>De kinderraad is wel een partner van het project vet lekker en heeft de opzet van het project mogelijk gemaakt maar er is besloten dat dit eigenlijk geen project is voor de Kinderraad. Het receptenboekje is uitgebracht.</p> <p>Een school kwam met het idee om een moestuin te maken, de opbrengt van de</p>			

	moestuin willen ze verkopen en het geld willen ze aan vluchtelingen geven.			
Leefstijlcoach / COOL	In de GLI's staan thema's bewegen en voeding centraal. Het aanbieden van kwalitatief goede GLI's is en blijft prioriteit.		De wens is nog steeds dat huisartsen meer kennis hebben over de GLI's waardoor deelnemers ook beter geïnformeerd kunnen worden. Hierdoor zou er ook toegewerkt kunnen worden naar GLI's voor speciale doelgroepen, zoals bijvoorbeeld jongeren. Een huisarts kan dan kijken bij welke groep een deelnemer het beste kan aansluiten.	
Vincentius	<p>Er worden boodschappentassen aangeboden aan inwoners die ofwel zijn aangemeld door een hulpverlener ofwel zelfstandig hebben aangegeven dat zij niet in aanmerking komen voor de voedselbank, maar wel moeite hebben om eten op tafel te krijgen. Er zijn samenwerkingsverbanden met de Sligro, Voedselbank en van donaties van Chefsculinair of van mensen zelf, om aan de boodschappen te komen.</p> <p>Er worden ontbijttassen uitgedeeld voor gezinnen die het lastig hebben deze periode. Dit is in samenwerking met de GGD en gemeente en Bindkracht10.</p> <p>Vincentius heeft meegedaan aan het Voedsel Surplus project, waarbij zij werden gekoppeld aan de Albert Heijn en van hen voedselproducten gratis konden ontvangen.</p> <p>Er is een weggeefkast die buiten op het terrein staat. In deze kast worden voedselproducten geplaatst die nagenoeg op of over de</p>		Het kinderrestaurant gaat vanaf aankomend jaar weer van start. Deze keer met leerlingen van het Citadel college. Leerlingen komen 3 of 4 keer koken bij Vincentius. Het doel is om leerlingen te leren hoe je een gezonde maaltijd kan bereiden.	

	<p>houdbaarheidsdatum zijn, maar nog wel prima te consumeren zijn, of groenten en fruit die over zijn. Inwoners mogen gratis spullen uit deze kast pakken.</p> <p>Kookworkshops voor kinderen en ouderen zijn in kleine groepjes georganiseerd. Hierbij ligt de nadruk op samen bezig zijn en gezond koken. Een voorbeeld is de 'van tuin tot bord' kookmiddag.</p> <p>De supermarktsafari voor mensen met een beperking heeft een keer plaatsgevonden op Vincentius.</p> <p>Een gezonde daghap wordt aangeboden voor de inwoners, zodat ze samen gezond een hapje kunnen eten. Deze daghap wordt bereid door vrijwilligers.</p>			
<p>Wielewaal</p>	<p>Het doel van Wielewaal is om kinderen te leren waar voeding vandaan komt en wat het belang is van gezonde voeding. Gedurende één seizoen krijgen kinderen van rond de 9/10 jaar (groep 5/6) van basisscholen in Nijmegen een moestuintje waar zij met vrijwilligers aan de slag kunnen.</p> <p>Er worden klassikale instructies aan kinderen gegeven over wat gezonde voeding is. Ook krijgen kinderen les over hoe zij zelf groenten kunnen kweken.</p> <p>Het kookboekje dat is ontwikkeld ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan van de stichting. De recepten zijn op basis van groenten die in de moestuin zijn</p>		<p>Ook het komende jaar zal het moestuin programma met de basisscholen weer worden uitgevoerd. De ambitie is om meer scholen hierbij te betrekken.</p>	

	<p>gekweekt. Het boekje kan door iedereen besteld worden op de site.</p> <p>De kinderen die komen moestuinieren, krijgen ieder zo'n boekje mee naar huis. Het idee is dat de kinderen dan thuis en met hun familie ook aan de slag gaan met gezond koken en het eten van gezonde voeding.</p> <p>Er worden voor de kinderen excursies op het terrein georganiseerd naar bijvoorbeeld de bijenkasten. Van een imker krijgen ze uitleg over hoe bijen leven en hoe een bijenkast werkt.</p> <p>De moestuintjes zijn te huur voor alle inwoners van Nijmegen.</p>			
--	--	--	--	--