

Huisregels voor klanten 2019 - februari

Algemeen

Openingstijden uitgifte Voedselbank

De reguliere openingstijden van het uitgiftepunt. Bij feestdagen gelden andere openingstijden. Dit wordt tijdig aangegeven in de toekenningsbrief en de uitgifte ruimte zelf.

Woensdag	15 uur tot 17 uur en van 19 uur t/m 20 uur
Donderdag	10 uur tot 11:30 uur en 15 uur tot 16:30 uur
Vrijdag	10 uur tot 12 uur en 15 uur tot 17 uur

Omdat we niet alle deelnemers gelijktijdig kunnen ontvangen, hebben wij klanten ingedeeld op bepaalde dag deel. Mocht het u een keer echt niet lukken, om op dit dagdeel te komen, dan mag u ook voor een andere tijd kiezen. U hoeft dit niet van tevoren te laten weten. Ook niet als u een week helemaal niet komt. Wilt u blijvend van dagdeel veranderen, dan kunt u dat aan de uitgifteleider doorgeven.

Parkeren

Auto's moeten geparkeerd worden op de aangewezen parkeerplekken. We willen namelijk graag een goede relatie met de buurt en de buurtbewoners houden!

Uitgiftepunt Voedselbank

We zijn trots op onze uitgifte punt en doen er alles aan om hem voor iedereen gezellig en opgeruimd te houden. Daar hebben we uw hulp bij nodig! Daarom willen we u vragen de volgende regels in acht te nemen:

Toegang tot uitgiftepunt

- U meldt zich bij binnenkomst aan de balie en overhandigt uw toekenningsbrief aan de aanwezige uitgifteleider.
- Kom zo veel mogelijk op het dagdeel waarvoor u bent ingedeeld.
- Kom niet met meer dan 2 personen (klant + 1 begeleider).
- Laat kinderen niet vrij door de uitgifte ruimte lopen.
- U komt uitsluitend voor uw eigen huishouding! Uw kennissen en burens kunnen zelf een aanvraag doen.
- Het uitgifteteam zal er opletten of de door u gekozen hoeveelheid past bij uw gezinsgrootte.
- De uitgifteleider bepaalt wat u mee mag nemen.
- Alleen op vertoon van toekenningsbrief kunt u max.1 keer per week boodschappen bij ons doen tenzij anders door de voedselbank gecommuniceerd naar u.
- U kunt uw toekenningsbrief **niet** uitlenen aan iemand anders! Bent u niet in staat om zelf te komen? Dan dient u de persoon **vooraf** op te geven die boodschappen voor u komt doen bij uw uitgifteleider. Pas dan kan hij/zij met uw toekenningsbrief de boodschappen voor u doen.
- NB: Wees zuinig op uw toekenningsbrief.

In de opslagloods

- In de uitgifte ruimte zijn winkelmanden aanwezig waarin u uw boodschappen kunt doen.
- Na het tellen van de producten pakt u uw boodschappen in uw tas en laat winkelmand in de loods achter. Pas na inlevering van de winkelmand krijgt u uw toekenningsbrief terug.

Aan de balie

- U kunt alleen betalen met uw punten te goed,
- Per maand krijgt u een bepaald puntensaldo. Je kan een restant aan punten niet meenemen naar de volgende maand.
- Elke aanvrager ontvangt per maand 50 punten en voor elk gezinslid extra komen er 10 punten bij.
- Bij tussentijdse toekenning krijgt u evenredig deel van de lopende maand toegekend aan puntensaldo.
- De punten kunt u naar eigen inzicht gedurende de maand besteden.
- Wij tekenen dan het aantal producten af voor u de uitgifte ruimte verlaat.
- Bij puntensaldo-tekort dient u de artikelen waarvoor geen saldo meer is, terug te leggen in de stelling. OP is OP.

Producten assortiment en prijsstelling

De voedselbank streeft er naar een gevarieerd producten assortiment te hebben in de uitgifte ruimte. Afhankelijk van wat we aangeboden krijgen hopen de te voldoen aan de schaal van vijf van het Voedingscentrum.nl en wat inhoud:

- Veel groente en fruit
- Vooral volkoren, zoals volkorenbrood, volkoren, pasta en couscous en zilvervliesrijst
- Beperkt vlees en meer plantaardig. Varieer met vis, peulvruchten, noten, eieren en vegetarische producten
- Genoeg zuivel, zoals melk, yoghurt en kaas
- Een handje ongezouten noten
- Zachte of vloeibare smeer- en bereidingsvetten
- Voldoende vocht, zoals kraanwater, thee en koffie

Sommige producten zijn beperkt aanwezig. Het maximale aantal ter klant staat vermeld op een lijst in de uitgifte ruimte.

Productie categorieën	Enkele voorbeeld	Prijsstelling per product in punten
Zeer lang houdbare	Conserven blik / glas, koffie, enz.	1
Lang houdbare	Koekjes, broodbeleg, houdbare zuivel, enz.	1
Beperkt houdbare	Groente, fruit, brood	- (A) + (@)
Kort houdbare	Vlees, Vis, Eieren, ingevroren brood	- (A) + (@)
	na THT datum (#)	- (A)
Persoonlijke verzorging	Waspoeder / gel	1 (B)

Alle producten met een THT-datum ná die datum nog verstrekt mogen worden, conform de richtlijnen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit informatieblad 76 / versie april 2015, aan klanten staan op de kies stelling. Keuze aan de klant of hij/ zij dat wil.

@ producten die zijn gekocht door de voedselbank kosten 1 punt.

A Zolang de voorraad strekt. OP = OP. Per week wordt bekeken welke maximale hoeveelheid een klant krijgt. Komt niet ten laste van punten saldo (gratis beschikbaar).

B Zolang de voorraad strekt. OP = OP. Afhankelijk van maand punten saldo is hoeveelheid bepaald wat voor een klant per maand beschikbaar voor uitgifte (staat u op toekenningsbrief).

Plus klanten

Zijn klanten die niet meer voldoen aan de toelatingscriteria van de voedselbank Nederland. Zij krijgen nog 6 maand een beperkte ondersteuning na uitschrijving. Zij mogen iedere week boventallige producten op halen. Dit zal voornamelijk bestaan uit beperkt houdbare producten. Zij kunnen geen rechten ontlenen aan deze gunst van de lokale voedselbank. Krijgen geen puntensaldo om ander producten af te nemen. Voor plus klanten is een aparte openingstijd namelijk iedere vrijdag van 16:30 uur tot 17 uur.

Gedrag in de loods

Wij gaan respectvol met elkaar om Dit houdt in dat we problemen op een volwassen manier oplossen. Wij worden niet agressief als we een verschil van mening hebben of ongeduldig zijn. Diefstal is zinloos in onze winkel. Ziet u het toch? Meld het bij onze uitgiftemedewerkers.



Richtlijnen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit informatieblad 76 / versie april 2015

Lang houdbare producten			
Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheid
Zout, suiker, bloem/meel		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf. Ook letten op hardheid, vochtabsorptie, aanwezigheid van insecten, mijten, ranzigheid en schimmels.	Tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Droge pastaproducten	Mie, macaroni, spaghetti		Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT-datum aanhouden!
Couscous, griesmeel			
Koffie, thee			
Rijst			
Instant poeder (vetarm)	Koffie, kruidenmix, pudding		
Water, frisdrank en UHT behandelde dranken (bv. vruchtensappen)		Smaak kan achteruit gaan (enzymatische bruinkleuring).	
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	Roestvorming blik, doppen. Gasvorming (bol staan), kleur- of geurveranderingen.	
Siroop, stroop, honing		Versuikering.	
Snoep, hard	Lolly's, zuurtjes		
Diepvriesproducten	Van oorsprong als diepvriesproduct op de markt gebracht	Uitdroging, ranzig worden van vet.	

Zeer lang houdbare producten			
Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheid
Droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van larven en insecten.	Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn. Bij diepvriesproducten temperatuur bewaken op -18°C of lager.
Muesli, ontbijtgranen, cornflakes			Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT-datum aanhouden!
Broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)		Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxidatie, schimmelvorming, Chips, zoutjes, pinda's aanwezigheid van insecten.	
Chips, zoutjes, pinda's			
Olie, frituurvet			
Sauzen	Fritessaus, mayonaise, ketchup		
Instant poeder (vet)	Soep, melkpoeder		
Margarine, boter			
Harde kazen	Bv. Gouda, Emmenthaler, Parmezaan		
Snoep, zacht	Met vulling, chocolade, drop		
Gesteriliseerde melk en melkproducten	UHT verpakte houdbare melk, vla in pak, gesteriliseerde producten in flessen	Omgevingsgeur kan door verpakking. Smaakverandering of smaakverlies.	
Ingevroren producten	Verse producten, ingevroren ten laatste één dag voor het verstrijken van de TGT- of THT-datum	Uitdroging (vliesbrand), ranzig worden.	



Beperkt houdbare producten			
Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheid
Brood, roggebrood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken consumeren.
Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek		Schimmelvorming	
Halfconserven (haring, mosselen,...)	Koeling vereist	Ranzig worden van vet	
Verkleinde harde kaassoorten (plakjes, geraspt)			
Groente en fruit (vers, niet zijnde zacht fruit)		Schimmelvorming	Visueel beoordelen (mag geen bederf vertonen).
Kort houdbare producten			
Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheid
Vers vlees, kip, vis, vleeswaren	Deze producten hebben vaak een TGT-datum en vrijwel altijd is koeling (onder de 7°C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist onder de 4°C (bijv. vis)!	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf schimmelvorming	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen. Consument moet product uiterlijk op TGT/THT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren).
Gebak			
Gekoelde maaltijden, salades			
Desserts op basis van zuivel			
Dagverse zuivel (melk- en yoghurtproducten)			
Zachte kaassoorten			
Vers geperst vruchtensap			
Gesneden groente en fruit (vers)			
Eieren			Uiterste datum van uitleveren door charitatieve instelling/organisatie is de vermelde THT-datum.

aanbevolen dagelijkse hoeveelheden voor kinderen en volwassenen



	1-3 Jaar	4-8 Jaar	9-13 Jaar		14-18 Jaar		19-50 Jaar				51-69 Jaar		70 Jaar en ouder	
	Jongens en meisjes	Jongens en meisjes	Jongens	meisjes	Jongens	meisjes	man	vrouw	vrouw zwanger	vrouw borstvoeding	man	vrouw	man	vrouw
gram groente	50-100	100-150	150-200	150-200	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
porties fruit	1,5	1,5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
brune of volkoren boterhammen	2-3	2-4	5-6	4-5	6-8	4-5	6-8	4-5	4-7	minimaal 6	6-7	3-4	4-6	3-4
opscheplepels volkoren graanproducten of kleine aardappelen	1-2	2-3	4-5	3-5	6	4-5	4-5	4-5	4-5	4-5	4	3-4	4	3
porties*	1	1	1	1	1	1	1	1	1+	1+	1	1	1	1
gram ongezouten noten**	15	15	25	25	25	25	25	25	25	50	25	15	15	15
porties zuivel	2	2	3	3	4	3	2-3	2-3	2-3	2-3	3	3-4	4	4
gram kaas	-	20	20	20	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
gram smeer- en bereidingsvetten	30	30	45	40	55	40	65	40	40-50	50	65	40	55	35
liter vocht	1	1-1,5	1-1,5	1-1,5	1,5-2	1,5-2	1,5-2	1,5-2	1,5-2	2	1,5-2	1,5-2	1,5-2	1,5-2

** Voor kinderen jonger dan 4 jaar adviseren we notenpasta zonder toegevoegd suiker en zout in plaats van notes in verband met het risico op verstikking.

* Binnen dit vak is variëren de boodschap. Kies elke week bijvoorbeeld:

	gram vis	50-60	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
opscheplepels peulvruchten	0,5	1-2	2	2	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3
gram vlees	max. 250	max. 250	max. 500	max. 500	max. 500	max. 500	max. 500	max. 500	500-625	max. 625	max. 500	max. 500	max. 500	max. 500
eieren	1-2	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3

Als je geen vlees eet zie je weekmenu er iets anders uit.

Bijvoorbeeld: 1 dag vis, 2 dagen per week peulvruchten, 2 dagen per week een portie noten extra naast je dagelijkse portie en 3-4 eieren per week. Voor kinderen tussen de 1 en 3 jaar geldt 2-3 eieren.

www.voedingscentrum.nl/schijfvanvijf