



A-MALOP

Lekkere en gezonde koelverse maaltijden

**INFORMATIEBROCHURE
KINDERDAGVERBLIJVEN**

Inhoud

INLEIDING.....	3
Vanwaar onze naam en wie zijn we?.....	3
Onze missie, sociaal en maatschappelijk doel.....	4
KOUDE LIJN	4
DUURZAAMHEID.....	5
Oorsprong van ingrediënten.....	5
Seizoenproducten.....	5
Fairtrade en Bio-label	6
Verpakking.....	7
SAMENSTELLING	8
Starters jonger dan 6 maanden	9
Baby's van 6 maanden tot 1,5 jaar	9
Peuters van 1,5 tot 3 jaar.....	10
Halal	10
Vegetarische maaltijden	10
Dieetmaaltijden	10
Fruitpappen	10
VACUUM VERPAKKING	11
BESTELLINGEN	11
LEVERINGEN.....	12
OPLEIDING	13
PRIJSLIJST 2023	14



INLEIDING

Vanwaar onze naam en wie zijn we?

A-malop staat voor kwaliteit en service en als het lekker was, betrappen we ons maar al te vaak op de uitdrukking: “Allemaal op...”. Vandaar dat we gekozen hebben voor de leuke en speelse naam “A-malop”.

Op dit ogenblik leveren we dagelijks meer dan 10.000 warme maaltijden aan kinderdagverblijven over heel Vlaanderen. Recent zijn er ook reeds een aantal zeer tevreden scholen en rusthuizen die onze maaltijden aanbieden en groeien we elke dag weer opnieuw.



Een klein woordje over mezelf...

Ik ben Kris Van Damme, eigenaar en bestuurder van A-malop en samen met mijn vrouw hebben we 4 kinderen.

We zijn wat ze noemen ‘bezige bijtjes’... Onze kinderen komen natuurlijk op de eerste plaats, Mieke heeft een eigen supertof kinderdagverblijf en ikzelf heb 12 jaar geleden een internationale carrière ingeruild voor het lokaal ondernemen.

“En eerlijk gezegd, ik heb er nog geen minuut spijt van. Elke dag mensen kunnen helpen en op een duurzame manier meewerken aan een sociaal en maatschappelijk doel inspireert me elke dag opnieuw om het beste van mezelf te geven”.

Onze ambitie is dan ook niet de grootste te willen zijn, maar wel de beste van de klas: de **beste in kwaliteit** en de beste in service en dit alles aan een heel **betaalbare prijs zodat jullie meer tijd vrij krijgen voor wat jullie graag doen...met de kinderen knutselen, spelen en knuffelen!**



Wij zorgen voor lekkere, gezonde en gevarieerde warme maaltijden in uw kinderdagverblijf.

[BEZOEK ONS OP ONZE WEBSITE](#)

Onze missie, sociaal en maatschappelijk doel

A-malop wil zich profileren en specialiseren in het aanbieden van lekkere, gezonde, verse en gevarieerde warme maaltijden aan een heel correcte prijs.

Wij vinden dat wij als cateringbedrijf een belangrijke maatschappelijke rol spelen in het aanbieden van een zo groot mogelijk variatie van seizoensgebonden groenten. Zo nemen we de kinderen in jullie kinderdagverblijf elke dag mee op eetavontuur en maken de peuters kennis met maar liefst 32 verschillende soorten groenten.

Wij werken zo duurzaam mogelijk. Wij zijn uiteindelijk verantwoordelijk voor onze kinderen en het is onze plicht bij te dragen aan een betere leefwereld met respect voor elkaar en het milieu.

KOUDE LIJN

Onze heel bewuste keuze voor het systeem van de **koude lijn** (de maaltijden komen koud toe in de kinderdagverblijven en worden ter plaatse opgewarmd) zorgt er voor dat er een



minimale tijd is tussen het opwarmen van de maaltijd en het nuttigen van de maaltijd. Hierdoor blijven **de vitamines, de smaak en de textuur maximaal aanwezig**.

Bij een warme lijn (de maaltijden worden warm geleverd) worden de maaltijden reeds vroeg in de ochtend in een centrale keuken opgewarmd en worden ook oververhit om de gewenste temperatuur tegen 11u00 nog te hebben. Het is misschien wel gemakkelijk, maar al deze maaltijden verliezen veel van hun smaak en textuur. Helaas verdwijnen hier ook de belangrijke vitamines...

De keuze is dan ook snel gemaakt.

Leuk weetje: Ook Kind & Gezin staat helemaal achter het principe van het leveren volgens de koude lijn.



DUURZAAMHEID

Hedendaagse innovatie dient onmiskenbaar gekoppeld te zijn aan **duurzaamheid, ecologisch verantwoord ondernemen met respect voor sociale solidariteit.**

Oorsprong van ingrediënten

Een duurzaam aankoopproces van ingrediënten is een heel belangrijk punt binnen het aankoopbeleid. Niet alleen het prijsvoordeel speelt een belangrijke rol bij de aankoop van een bepaald product, ook houden wij rekening met de sociale en ecologische impact hiervan. Elke dag trachten wij potentiële leveranciers duidelijk te maken dat duurzaamheid en respect voor het milieu belangrijke punten zijn voor ons.



Seizoenproducten

Onze chefs gebruiken **vers fruit en diepgevroren groenten** voor het bereiden van de maaltijden, hiermee houden we ook rekening met de seizoensgebonden producten. Met uitzondering van de tomatenproducten, worden er geen groenten uit blik gebruikt voor de productie van de maaltijden. Onze aardappelpuree bijvoorbeeld wordt altijd gemaakt van **100% verse aardappelen** en niet van vlokken.

In de huidige menu's worden voor **de baby's** bijna alle toegelaten groenten (22 soorten !) gebruikt en werken we dan ook niet met seizoensgebonden producten omdat het zeer belangrijk is dat de kinderen deze smaken 8 à 10 keer opnieuw krijgen om deze zo te leren kennen en lusten. Het is belangrijk dat de kinderen al deze smaken leren kennen op jonge leeftijd. Veel van deze groenten bevatten nodige voedingselementen die ze nodig hebben op deze leeftijd.

Voor **de peuters** is er een volledig seizoensgebonden aanbod van groenten (lente – zomer – herfst – winter). Voor de peuters gebruiken we **32 verschillende groenten**.



De groenten en fruit die opgenomen zijn in de kalender van Velt, zal je ook terugvinden onze maandmenu's. Zo trachten wij een gevarieerd mogelijk aanbod te geven gebaseerd op seizoensgebonden producten.

Fairtrade en Bio-label

Onze keuken tracht steeds meer en meer met **fairtrade** producten te werken. Deze producten zijn niet alleen afkomstig uit eerlijke handel, maar zijn bovendien ook van een zeer goede kwaliteit.

Zo worden onze fruitpappen bijvoorbeeld gemaakt met fairtrade bananenpuree en hebben onze peulvruchten ook dit label.

Regelmatig komen we samen met Vredeseilanden met wie we het traject rond duurzaamheid en duurzaam ondernemen doorlopen.

In januari is gestart om met de rijst van sunria te werken (<http://www.sunria.com>). Deze rijst is zowel fairtrade als bio gecertificeerd.

De traceerbaarheid van de ingrediënten wordt doorgetrokken van het veld tot in de koelkast van de kinderdagverblijven en geeft de mogelijkheid om dit te doen tot in het bord van het



kind. Deze procedure verloopt via een software, van waaruit wordt besteld bij de leveranciers, waar de volledige productie en expeditie van onze keuken in verwerkt wordt.

We trachten zoveel mogelijk met lokale biologisch geproduceerde producten te werken. Zo kopen wij bijvoorbeeld **bio appelen** aan rechtstreeks bij de teler aan. Appelsap kopen we van de **tuinbouwschool**. Daarbuiten kopen we ook heel veel producten aan bij de producenten rechtstreeks. Onze aardappelen, groenten, en vlees komen rechtstreeks zonder tussenkomst van groothandel naar onze keuken.

Vanaf juni 2021 starten we ook met een apart bio-menu, waarin we garanderen dat minimum 30% van de samenstelling bestaat uit biologisch geteelde groenten.



<i>Vis</i>	100% MSC (keurmerk voor duurzaam gevangen vis)
<i>Vlees en gevogelte</i>	al het aangekochte vlees voldoet 100% aan de wetgeving op het dierenwelzijn. Kip, rund en kalf komen volledig uit België. Kalkoen uit Frankrijk en het lamsvlees uit Nieuw-Zeeland.
<i>Rijst</i>	afkomstig van Sunria (www.sunria.com). Deze rijst heeft zowel het Fairtrade-label en het Bio-label.
<i>Aardappelen</i>	onze puree is altijd van 100% verse aardappelen afkomstig uit België en Nederland. Niet van vlokken (!!)(suikers en vetten).
<i>Groenten</i>	nooit gebruik van blikgroenten (m.u.v. tomatenproducten). Verschillende groenten worden met bio label aangekocht. Alle andere groenten hebben 0 als residu waarde
<i>Soepen</i>	de soepen zijn zoutarm, glutenvrij en lactosevrij
<i>Fruit</i>	de gebruikte bananenpuree voor onze fruitpapen is Bio en fairtrade
<i>Peuldragers</i>	100 % bio en/of fairtrade
<i>Zout</i>	geen toevoeging van zout in onze maaltijden
<i>Granen</i>	afwisselend gebruik van ebly, rijst en couscous
<i>Oliën en vetstoffen</i>	geen gebruik van palmolie. Enkel gebruik van olie van plantaardige afkomst.
<i>Smaakversterkers</i>	geen toevoeging van smaakversterkers, enkel kruiden
<i>Bewaarmiddelen</i>	geen toevoeging van bewaarmiddelen

Verpakking

Onze producent is aangesloten bij **VAL-I-PAC** en garandeert zo **dat 80% van de afvalstromen** (www.valipac.be) wordt gerecycleerd.

Er wordt bewust geen omverpakking voorzien aan de maaltijden. De maaltijden worden in hygiënische en herbruikbare kunststoffenbakken die naar de kinderdagverblijven gebracht.

Tenslotte recupereren we via een gespecialiseerd bedrijf 'Recycling and Recovery Belgium' ook zoveel mogelijk het papieren en plastic verpakkingsafval.



Wij zorgen voor lekkere, gezonde en gevarieerde warme maaltijden in uw kinderdagverblijf.

BEZOEK ONS OP ONZE WEBSITE

Wij kiezen bewust uit duurzaamheid voor een zakverpakking en niet voor voorgevormde bakjes. In de bakjes zit maar liefst 10x meer plastic dan in onze zakverpakking. Indien ons bedrijf met bakjes moest werken hadden we 500M² meer gekoelde opslag nodig, 5 extra vrachtwagens en u als klant dubbel zoveel koeling.

SAMENSTELLING

De menu's worden opgesteld op advies van een menucommissie die samengesteld is uit enkele klanten en onze diëtiste. Hierbij volgend wij **100% de richtlijnen van Kind & Gezin**. Uiteraard is de rode draad in heel onze menusamenstelling de voedingsdriehoek en de richtlijnen vanuit het Vlaams Instituut Gezond Leven.



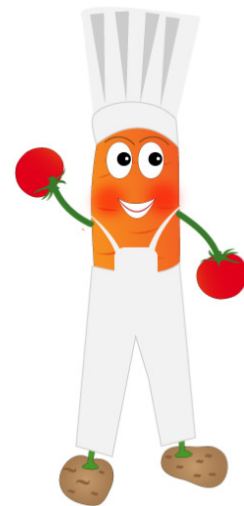
De standaardmenu's zijn opgesteld in een **roterend 6-weken-systeem** en per seizoen . Voor onze baby's en peuters serveren we in onze standaardmenu's:

- 1x/week vis
- 1x/week vegetarisch (steeds op een wisselende dag)
- 1x/week rijst of pasta

Soepen voor baby's en peuters zijn steeds zonder melk, zonder gluten, zonder garnituur en zijn zoutarm, zodat ze van **vanaf 6 maanden** kunnen gegeven worden.

Starters jonger dan 6 maanden

- ✓ De maaltijden zijn verpakt per 400gr (2 kindjes)
- ✓ Geen soep
- ✓ Portie 200gr per kindje: Aardappelen 50 gr, groenten 150 gr
- ✓ Constitutie: zeer fijn – groentezalfje
- ✓ Geen aanwezigheid van allergenen, geen toevoeging van zout
- ✓ Er is reeds plantaardige olie (olijfolie, zonnebloemolie,...) aan toegevoegd
- ✓ Keuze uit 14 verschillende soorten: groentezalfje van wortel, broccoli, venkel, knolselder, bloemkool, pompoen, courgetten, rode biet, aubergine, spinazie, witloof, postelein, peterseliewortel en pastinaak.



Baby's van 6 maanden tot 1,5 jaar

- ✓ Soep van de dag 125 ml per kind
- ✓ Portie 250gr per kindje: Aardappelen 100 gr, groenten 150 gr, vlees- of vis 50 gr
- ✓ 22 verschillende soorten groenten
- ✓ Constitutie: geprakt – stukjes – goed gemengd
- ✓ Voorbeeld van een maandmenu is beschikbaar op eenvoudige aanvraag



Peuters van 1,5 tot 3 jaar

- ✓ Soep 125 ml per kind
- ✓ Portie 300 gr per kindje: Aardappelen 100 gr, groenten 150 gr, vlees of vis: 50 gr
- ✓ 32 verschillende soorten groenten
- ✓ Constitutie: aardappelen – groenten en vlees/vis afzonderlijk
- ✓ Voorbeeld van een maandmenu is beschikbaar op eenvoudige aanvraag

Halal

In onze standaardmenu's wordt er geen varkensvlees aangeboden. Het gevogelte (kip/kalkoen) heeft een halal-certificaat dat we kunnen doorsturen op eenvoudige aanvraag. De dag dat er een bvb een rundshamburgertje of kalfslapje op het menu staat, kan er voor deze kinderen een apart halal-menu worden besteld. Zij krijgen die dag een vervangend stukje gevogelte of vis.



Vegetarische maaltijden

Er is ook een 100% vegetarisch menu beschikbaar. Indien de organisatie kiest om meerdere dagen een vegetarische maaltijd aan te bieden, hebben zij hiervoor de mogelijkheid. Standaard zit er in onze menu's sowieso 1x/week een vegetarische schotel.

Dieetmaaltijden

Ook kinderen met een allergie of een specifieke behoefte kunnen bij ons terecht. Het volstaat een doktersattest op te vragen bij de ouders en dit door te sturen naar onze diëtiste. Zij bekijkt dan op basis van dit attest en samen met de verantwoordelijke op welke dagen dat kindje een specifieke dieetmaaltijd moet krijgen.

Fruitpappen

Om de versheid en de kwaliteit te garanderen kunnen we enkel fruitmixen aanbieden; deze fruitpappen zijn gemaakt op basis van 100% fruit zonder toevoeging van bewaringsmiddelen. Er is eveneens geen koekjesmeel toegevoegd - enerzijds omdat deze in principe niet nodig zijn en anderzijds zodat je zelf naar believen kan aanvullen (gluten/ glutenvrij).



Wij zorgen voor lekkere, gezonde en gevarieerde warme maaltijden in uw kinderdagverblijf.

BEZOEK ONS OP ONZE WEBSITE

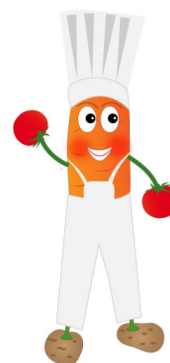
Om ons gamma te versterken hebben wij ook fruit - groentepapjes in ons gamma. Gezond en overheerlijk!

VACUUM VERPAKKING

De maaltijden worden ter plaatse vacuüm verpakt in onze eigen verpakking. De verpakkingen zijn recyclebaar. De verpakkingsfolie is geschikt voor gebruik van maaltijden bij **kinderen onder de 3 jaar en zijn Bisphenol A vrij**.

De verpakkingen kunnen variëren van 2.4 kg, 1.2 kg, 600gr of mono portie. De verpakkingen worden automatisch aangepast aan het bestelde aantal maaltijden.

Wordt er toch meer geleverd? Geen probleem, je betaalt enkel de bestelde maaltijden.



Door de manier van verpakken zijn alle maaltijden na productie minimum **28 dagen koelvers houdbaar**. De maaltijden kunnen, indien ze niet opgewarmd zijn, nog twee maanden ingevroren worden. Zo heb je als klant ook geen verlies van voedingswaren.

BESTELLINGEN

E-catering is het software programma waarmee de verantwoordelijke van het kinderdagverblijf tot in onze keuken kan communiceren.

Iedere klant krijgt een gebruikersnaam en een wachtwoord toegestuurd en krijgt een persoonlijke opleiding. Men kan via deze weg ook de volledige bestelgeschiedenis raadplegen. Voor organisaties met meerdere uitbatingen bestaat de mogelijkheid om een overkoepelende masterklant aan te maken zodat je met één paswoord toegang hebt tot alle organisaties van de groep.

Besteltermijn: Men vult steeds het maandrooster in het bestelsysteem volledig in tegen de 15^{de} van de maand voordien en stuurt zijn bestelling door. Tot 10 werkdagen



Wij zorgen voor lekkere, gezonde en gevarieerde warme maaltijden in uw kinderdagverblijf.

[BEZOEK ONS OP ONZE WEBSITE](#)

voor levering kan men zijn aantallen zelf aanpassen in het systeem. Wijzigingen nadien dient u de helpdesk te contacteren en te bespreken.

De helpdesk is elke dag bereikbaar tussen 08u00 en 16u00 voor verdere ondersteuning.

Is er een minimumbestelling?

Ja, de minimumbestelling bedraagt €125 per week. Dit komt ongeveer overeen met maaltijden voor 10 kinderen per dag gedurende 5 dagen.

- Indien jouw bestelling lager ligt dan 125€/week dan zijn we genoodzaakt om een deel van de transportkosten door te rekenen. Dit komt op €15/levering (excl btw).
- Bedraagt je bestelling meer dan €125/week – dan worden er geen extra transportkosten aangerekend.

LEVERINGEN

Wij voorzien één levering per week per vestiging. Uiteraard kan de frequentie van de levering in samenspraak volgens de noden van de klant besproken worden.



Bij ontvangst van de goederen wordt er gevraagd om de levering na te kijken zodat een eventuele opmerking binnen de 24 uur van levering kan doorgegeven worden aan onze helpdesk. Bij iedere levering zal er een gedetailleerde bestelbon per voeding dag voorzien worden. Alle leveringen worden per dag gesorteerd.

Wij streven naar duurzaam transport: doordat we slechts éénmaal per week leveren, sparen we veel ritten uit wat een gunstige invloed heeft op het milieu.

Al de vrachtwagens zijn voorzien van een online volgsysteem. Zo wordt het tijdstip en de temperatuur gevolgd tot voor de deur van uw instelling. Bijkomend rijden er al een groot aantal wagens op het milieuvriendelijke CNG, die een lager verbruik en ook een lagere CO² uitstoot hebben in vergelijking met diesel- of benzinemotoren.



OPLEIDING

Alle kinderdagverblijven krijgen **bij de opstart een gratis opleiding** over de regeneratie (opwarmen) en serveren van de gerechten, alsook een opleiding over het gebruik van het bestelprogramma.

Ook krijgt de verantwoordelijke een handboek HACCP en de nodige opleiding om deze procedures uit te voeren. Op vraag kan er ook een opleiding voorzien worden aangaande voedselallergieën.

Alle formulieren die noodzakelijk zijn voor de administratieve verplichtingen met het FAVV zijn door ons netjes voorbereid en kunnen gedownload worden uit het online bestelsysteem.



Wij zorgen voor lekkere, gezonde en gevarieerde warme maaltijden in uw kinderdagverblijf.

[BEZOEK ONS OP ONZE WEBSITE](#)

PRIJSLIJST 2023

De prijzen -2023 - incl 6% btw voor de maaltijden zijn als volgt:

LEEFTIJDSCATEGORIE	MAALTIJD	SOEP
	INCL BTW	INCL BTW
Starter (< 6md) – standaardmenu	€ 2,30	-
Baby (6md – 12 maand) – standaardmenu	€ 2,30	€ 0,15
Peuter (1 jaar – 3 jaar) – standaardmenu	€ 2,30	€ 0,15
Kleuter – standaardmenu	€ 3,20	€ 0,15
Lager onderwijs – standaardmenu	€ 3,45	€ 0,15
Secundair onderwijs – standaardmenu	€ 3,90	€ 0,15
Volwassenen - standaardmenu	€ 4,15	€ 0,15
Halalmaaltijd	Geen meerprijs	-
Dieetmaaltijd	+ € 0,50	-
Vegetarisch maaltijd	+ € 0,50	-
Bio maaltijd (25% bio)	+ € 0,50	-

FRUITPAP / FRUIT-GROENTEPAP (ong. 200gr/kind)	PRIJS INCL BTW (per 1kg)
Banaan – appel – appelsiensap	€ 6,95/kg
Banaan – appel – pompelmoessap	€ 6,95/kg
Banaan – appel – water	€ 6,95/kg
Banaan – appel – mango – water	€ 8,45/kg
Appel – peer	€ 8,45/kg
Banaan – appel – peer - appelsiensap	€ 8,45/kg
Banaan – appel – peer – water	€ 8,45/kg
Banaan – appel – peer – pompelmoessap	€ 8,45/kg
Banaan – appel – framboos – water	€ 8,45/kg
Banaan – appel – aardbei – water	€ 8,45/kg
Peer – aardbei - mango	€ 8,45/kg
Appel – mango – perzik	€ 8,45/kg
Appel – peer – mango	€ 8,45/kg
Fruit-groentepap banaan – appel – pompoen - water	€ 6,95/kg
Fruit-groentepap appel – banaan – rabarber – water	€ 6,95/kg
Fruit-groentepap rode biet – framboos – mango	€ 6,95/kg
Fruit-groentepap appel – banaan – rode biet – water	€ 6,95/kg
Fruit-groentepap appel – banaan – wortel	€ 6,95/kg

In deze prijzen zijn, naast de maaltijkost, volgende kosten inbegrepen:

1. De kosten voor verpakking, het laden, de overslag en het overladen, het vervoer, de verzekering en het inklaren
2. De kosten voor het lossen, uitpakken en stapelen op de plaats van levering.
3. 6% BTW, tol- en accijnsrechten alsook de keurings- en opleveringskosten;



4. De transportkosten (chauffeur, diesel, bestelwagen, verzekering...) bij een minimumafname van 125€ excl 6% btw per levering. Bij leveringen minder dan 125€, zal een bijkomende transportkost van 15€ excl btw worden aangerekend.
5. Etikettering van de maaltijden, waarbij ingrediënten, bewaarinstructies, allergeneninformatie en de houdbaarheid staat vermeld.
6. Bijstand door onze helpdesk, elke werkdag tussen 8u-16u.
7. Mogelijkheid om op vraag microbiologische kwaliteit van de bereidingen na te trekken door analyse van willekeurige voedingsmonsters te vragen aan de leverancier. Het resultaat wordt zo snel mogelijk medegedeeld. De kostprijs hiervan wordt niet doorgerekend.

Wij hopen alvast u te mogen verwelkomen en kijken uit naar een samenwerking!

Met vriendelijke en smakelijke groeten,



Kris Van Damme

Bestuurder

Gsm: 0473/358 060

info@a-malop.be



DE KOMPANIE BV - Hoogweg 20 -9255 Opdorp

BE 0671.717.872

www.a-malop.be



Wij zorgen voor lekkere, gezonde en gevarieerde warme maaltijden in uw kinderdagverblijf.

BEZOEK ONS OP ONZE WEBSITE