

## Beoordelingsdocument

Hieronder vind je het beoordelingsdocument met alle criteria. Vul dit naar eer en geweten in. Ik vertrouw erop dat jullie het respect en de eerlijkheid hebben om jullie zelf te beoordelen.

### 1. Omnivoor, vegetarisch of veganistisch

Bestudeer je ingrediëntenlijst en omcirkel wat past. Bevat je gerecht:

<b>Vlees of vis</b> (omnivoor) (+ zuivel + groenten of fruit)	<b>Zuivel</b> (melk, kaas, eieren, boter,...) (+ groenten of fruit) (vegetarisch)	Enkel <b>plantaardige</b> producten (veganistisch)
1 punt	4 punten	6 punten

### 2. Lokaal en seizoensgebonden

Van waar komen de ingrediënten. Indien het meerdere ingrediënten bevat neem je de score van het verste product.

<b>Lokeren en omstreken</b>	<b>België</b>	<b>Europa</b>	<b>Wereld</b>
4 punten	3 punten	2 punten	1 punt

Zijn de ingrediënten seizoensgebonden.

<b>Ja: 3 punten</b>	<b>Neen: 1 punt</b>
---------------------	---------------------

### 3. Bevat je gerecht additieven zoals smaakstoffen, kleurstoffen, bewaarmiddelen?

<b>Ja: 1punt</b>	<b>Neen: 3 punten</b>
------------------	-----------------------

### 4. Zijn de ingrediënten van biologische afkomst?

<b>Bijna alle ingrediënten</b>	<b>Enkele ingrediënten</b>	<b>Geen ingrediënten</b>
3 punten	1 punt	0 punten

### 5. Is je gerecht verpakt?

In <b>plastic</b> , plasticfolie of zilverpapier	In een <b>recycleerbare</b> zak	In een <b>herbruikbare</b> zak of container
1 punt	2 punten	3 punten

### 6. Uitzicht

Laat een klasgenoot het uitzicht van je creatie beoordelen

Hoopje <b>ranzige drek</b>	<b>Appetijtelijk</b> hapje	<b>Smakelijk</b> gepresenteerd	Om van te <b>watertanden</b>
1 punt	2 punten	3 punten	4 punten

### 7. Smaak

Laat een klasgenoot smullen van jouw creatie en laat hem of haar de smaak beoordelen.

Puur <b>vergif</b>	<b>Eetbaar</b>	<b>Verrassend</b>	<b>Heerlijk</b>	<b>Goddelijk</b>
0 punten	1 punt	2 punten	3 punten	4 punten

Tel nu al je punten samen en geef jezelf de finale eindscore: ... / 30