

Een voedings- aanbod op school

**Inspiratie voor scholen,
steden en gemeenten die
een kwaliteitsvol aanbod
van voeding op school willen
opstarten of bijsturen**



Inhoud

Inleiding **3**

Inspiratie vanuit Vlaamse scholen, steden & gemeenten **4**

Ontbijtproducten bij Pee & Nel (Leuven)	5
Roeselare: Superfood voor jonge helden	6
Brood(doos)nodig (Gent, Brugge, Leuven, Roeselare, Sint-Truiden en Vilvoorde)	8
Fruit op de Sancta Maria Basisschool (Leuven)	9
Vilvoorde: Schoolmenu	11
Get Wasted	12
Soep in De Zevensprong (Leuven)	13
Antwerpen: Smakelijke School	15
Gent: evenwichtige schoolmaaltijden	16

Enkele conclusies **18**

Verschillende scholen zetten al stappen...	19
Ook al heel wat lokale besturen zetten stappen...	20
Een breed multistakeholdersproces op alle niveaus	21

Andere nuttige info **22**

Samenwerking en co-creatie	23
Een gezond, duurzaam voedingsbeleid op school	23
Aanpak voor gezonde tussendoortjes op school	24
Fruit- en melksubsidie "Oog voor Lekkers"	24
Snack & Chill	25
Richtlijnen voor dranken op school	25
Richtlijnen voor een (broodjes)lunch op school	26
Richtlijnen voor warme maaltijden op school	26
Scholen en het FAVV	26
Kookboek VVSG	27

Inleiding

Niet alle kinderen in Vlaanderen eten elke dag goed en gezond. Ook op school blijven sommige brooddozen leeg. Heel wat partners en organisaties proberen hier iets aan te doen, maar weten niet altijd wat er mogelijk is of wie er een initiatief kan nemen. Deze gids biedt aan de hand van succesvoorbeelden uit de praktijk inspiratie aan onder meer scholen, lokale besturen, armoedeorganisaties en andere partners die een voedselbeleid op poten willen zetten.

Het is aan te raden om samen te werken als je een voedselbeleid wil uittekenen. Het is immers voor geen enkele actor, ook niet voor de scholen, mogelijk om alleen een pasklaar antwoord te bieden op deze maatschappelijke uitdaging. Bovendien vormt dit ook geen kerntaak voor de scholen.

Een lokaal voedselbeleid kan verschillende positieve neveneffecten hebben, ook op school. Zo zijn er aanwijzingen dat het voedingspatroon van leerlingen samenhangt met de cognitieve ontwikkeling en schoolprestaties. Tijdens de trajectbegeleidingen van Rikolto in lagere en secundaire scholen in Antwerpen, Gent en Leuven getuigen leerkrachten regelmatig over de opvallende kortetermijneffecten van gezondere voeding op concentratie, motivatie en participatie van leerlingen in de klas.

Deze gids ondersteunt lokale besturen, scholen en ondersteunende organisaties om zelf aan de slag te gaan. Elke situatie is anders, elke stad of gemeente heeft een eigen specifieke context die bepalend is voor een lokaal voedselbeleid en scholen verschillen sterk. Via enkele concrete cases willen we vanuit het perspectief van scholen, lokale besturen en organisaties inspireren en inzichten aanreiken die kunnen ondersteunen bij een eigen voedingsaanpak.

De vermelde cases beperken zich tot scholen in steden en acties georganiseerd door grotere lokale besturen. Meer toelichting bij de gids zal voorzien worden tijdens een webinar. Deze webinar zal worden georganiseerd door het Agentschap Binnenlands Bestuur en het Departement Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, om lokale besturen, scholen en ondersteunende organisaties te ondersteunen, om een voedingsaanbod te voorzien.

**Inspiratie
vanuit Vlaamse scholen,
steden & gemeenten**



Ontbijtproducten bij Pee & Nel (Leuven)

De GO! basisschool Pee & Nel in Leuven startte begin dit jaar (januari 2022) met een ontbijtproject dat doorliep tot het einde van het schooljaar. De school wordt geconfronteerd met een hoog aantal leerlingen die zonder ontbijt naar school komen (40%) en besliste daarom om ontbijtkarretjes met gezonde producten te voorzien.

De school kon hierbij rekenen op een kleine subsidie van de stad Leuven (€1.273). Deze werd gebruikt als startfinanciering om materiaal aan te kopen zoals rolkastjes, extra voorraadkasten, bestekbakjes, herbruikbare lepeltjes, afwasteilen en servetten.

Voor het aanbod zocht de school een partner in de buurt. Om het ontbijt zo toegankelijk mogelijk te maken voor alle 180 leerlingen, wilde de school de ontbijtproducten zo goedkoop mogelijk en liefst gratis aanbieden, waardoor de aankoopprijs haalbaar moest zijn. “We bekeken in de buurt welke mogelijke partners er allemaal waren: bakkers, grootwarenhuizen, buurtwinkels, ... En toen kwamen we uit bij Poverello, een vrijwilligersorganisatie die maaltijden voorziet voor minderbedeelden. Zij waren blij met onze vraag om gezonde voeding te leveren aan de school, omdat ze toch regelmatig met voedseloverschotten zitten. Nu kunnen die producten rechtstreeks naar de kinderen uit de buurt gaan”, zegt Annick Tricot, directeur van de school. Vervolgens werd door de gezondheidscoach van de school een lijst opgemaakt met voedingsproducten die geschikt zijn voor een kinderonbijt, dat wil zeggen gezond en praktisch om in de klas te nuttigen. Aan de hand van deze lijst kan Poverello producten die zij op overschot hebben, aan de school leveren.

Aangezien de school geen rekening moet houden met een voedingskost, kon het project ook dit jaar gewoon verderlopen, zonder bijkomende subsidie. Poverello levert eenmaal per week op dinsdagochtend producten die nog minstens een week houdbaar zijn. De keukenmedewerker zorgt ervoor dat alles juist gestockeerd wordt in de voorraadkasten en frigo.

Iedere ochtend voor de school begint, vult een leerkracht de centrale ontbijtbar op wieltjes aan met producten uit de koelkast en voorraadkast. De kinderen komen op school toe om 8u30 en gaan dan via de centrale ontbijtbar rechtstreeks naar de klas. Wie wil, kiest iets uit de bar en neemt dit mee. Er wordt niet bijgehouden wie iets neemt en hoeveel de kinderen nemen. De eigenlijke schooltijd start om 8u45 waardoor er steeds een kwartier tijd beschikbaar is voor het ontbijtmoment.

Het aanbod wisselt naargelang wat er beschikbaar is bij Poverello. Veel vers fruit, verschillende soorten yoghurt en verse kaas, puntkaasjes, zakjes met noten, zaden en rozijnen, potjes fruitmoes en kers-tomaten behoren regelmatig tot het aanbod. Af en toe ook nog een koekje, ook al is dat minder



gezond. Doorgaans is het aanbod ruim voldoende en kan ook de voor- en naschoolse opvang op school hiervan gebruik maken. En om ervoor te zorgen dat niets verloren gaat, worden op het einde van de week de producten waarvan de houdbaarheidsdatum nadert, op een apart karretje gezet voor de Kettekeet (de naschoolse kinderopvang in buurtcentrum Sint-Maartensdal) en daar verdeeld als gezond vieruurtje.

Voor zowel leerkrachten en leerlingen is dit een succesvol project. De extra taken worden door niemand als een last ervaren. Een enkele keer waren er te weinig geschikte producten en werden enkele producten bijgekocht, maar over het algemeen is er steeds voldoende voorraad. In het begin duurde het een tijdje vooraleer kinderen bepaalde producten zoals ongesuikerde zuivel, zaden en noten of rauwe groenten leerden eten maar ondertussen staan ze open voor nieuwe smaken en texturen.

MEER INFO



[Annick Tricot](#), directeur GO! basisschool Pee & Nel



[Marlieke Bender](#), projectdeskundige SchoolFood4Change bij de stad Leuven

Roeselare: Superfood voor jonge helden

De stad Roeselare voorziet vanaf schooljaar 2022-23 subsidies voor alle basisscholen om voeding op school te voorzien, die toegankelijk is voor alle leerlingen. Op deze manier wil de stad de scholen aansporen om een structureel en betaalbaar voedingsaanbod te voorzien, en zo de onderwijskansen voor alle leerlingen verhogen.

Voor het project werd een budget van €840.000 vrijgemaakt voor een periode van drie schooljaren. De stad subsidieert hiermee een divers voedingsaanbod op de basisscholen voor een maximum bedrag van €270.000 per schooljaar. Elke basisschool op grondgebied van Roeselare kan tweemaal per schooljaar een aanvraag indienen, telkens voor een periode van vijf maanden (periode september tot januari en februari tot juni), voor alle leerlingen die schoollopen in hun school, ongeacht waar de leerling woont. De stad ontwikkelde hiervoor, in co-creatie met drie pilotscholen, een [subsidierglement](#) met de voorwaarden waaraan de aanvraag dient te voldoen.

Het staat elke school vrij om te kiezen waarvoor het budget gebruikt wordt: een ontbijt, een gezond vieruurtje, verse soep, een tussenkomst in de kostprijs van warme maaltijden, enz. Een [inspiratiegids](#) helpt scholen bij het vormgeven van hun aanbod. Belangrijk is wel dat het om een structureel voorstel gaat voor voeding, dat inclusief is en zoveel mogelijk gebaseerd is op gezonde en duurzame principes.

Na goedkeuring van de aanvraag ontvangt de school een subsidie voor de volgende vijf maanden. Het bedrag wordt berekend op basis van het aantal leerlingen, waarbij voor leerlingen die recht hebben op een schooltoeslag een hogere tussenkomst wordt voorzien. De kosten die met de subsidies betaald worden, mogen niet doorgerekend worden op de schoolfactuur. Na afloop wordt op basis van facturen het eventueel niet bestede bedrag terugbetaald aan de stad.

De subsidie wordt per school op de volgende manier berekend: 50% van het subsidiebedrag wordt verdeeld over het aantal leerlingen op school. Hierbij kan er een maximum van €10 per leerling toegekend worden, op basis van het aantal leerlingen op moment van subsidieaanvraag.



De overige 50% van het subsidiebedrag wordt bepaald door het aantal kinderen op school uit gezinnen die een schooltoeslag ontvangen (indicatorleerlingen). Voor deze leerlingen kan maximaal €25 per kind aangevraagd worden, op basis van het aantal indicatorleerlingen op datum van de aanvraag.

Concreet tekenden voor het lopende schooljaar zestien van de tweeëntwintig basisscholen (regulier en buitengewoon onderwijs) in op het project. De aangevraagde subsidies worden gebruikt voor het creëren van een aanbod van gezonde tussendoortjes met fruit, zaden, noten en pitten; soep tijdens de speeltijd in de voormiddag; saladbar ter verrijking van de boterhamdoos en ontbijt. Daarnaast gingen sommige scholen ook aan de slag met groenten en fruit uit een eigen moestuin op school, of werd de subsidie gebruikt als korting op de prijs van gezonde warme maaltijden.

In het voorjaar van 2023 wordt een eerste evaluatiemoment voorzien. De stad trekt op dit ogenblik alvast volgende conclusies: het grote aantal scholen dat intekende op het project (73%) kan enerzijds verklaard worden door de co-creatieve aanpak van het subsidiereglement, samen met de scholen, en het voortraject dat in drie pilotscholen werd georganiseerd. Dit zorgde voor een groot draagvlak. Anderzijds komt de structurele ondersteuning, op maat van de school, tegemoet aan een reële nood van scholen om met minimale inspanningen maximale resultaten te behalen.

Het subsidiereglement wordt na het eerste jaar grondig geëvalueerd, zodat het indien nodig nog beter afgestemd kan worden. Dit zal de participatie van de scholen in de toekomst nog meer in de hand werken. Een aandachtspunt is bijvoorbeeld het feit dat het huidige reglement geen indiening van logistieke kosten (aankoop van bekertjes en lepels, vergoeding voor vrijwilligers, ...) toelaat, wat door scholen als een minpunt wordt ervaren.

Dankzij het project kwam in elk geval een nieuwe dynamiek op gang om de dialoog over armoede met de scholen op een andere manier te voeren. Negen basisscholen tekenden bijkomend in op het aanbod van Brooddoosnodig (zie verder), waardoor ze ook op individueel niveau acties kunnen ondernemen ten voordele van kinderen op school in een maatschappelijk kwetsbare situatie.

MEER INFO



[Greet Claeys](#)



Bevoegde schepen: [Michèle Hostekint](#)

Op de website van de stad kan je het subsidiereglement en de inspiratiegids nalezen.

Brood(doos)nodig

Gent, Brugge, Leuven, Roeselare, Sint-Truiden en Vilvoorde

Brood(doos)nodig is een project van Enchanté vzw, opgestart in Gent in 2021, om een oplossing te bieden voor het feit dat veel kinderen met honger in de klas zitten.

Enchanté bouwt platformen om mensen met elkaar te verbinden en zo van solidariteit een evidentie te maken. Brood(doos)nodig is één van deze platformen. Aanvankelijk liep het initiatief in enkele Gentse scholen, maar sinds september werd Brood(doos)nodig ook opgestart in de steden Vilvoorde, Leuven, Sint-Truiden, Roeselare en Brugge, met in totaal meer dan 50 deelnemende scholen.

Scholen kunnen zich laten registreren op het donatieplatform van Brood(doos)nodig als Hartelijke school. Op die manier kan een breed netwerk van ouders, sympathisanten, organisaties, bedrijven, etc. rondom de school op een laagdrempelige manier fondsen bijeen brengen voor de organisatie en het bekostigen van een gezond voedingsaanbod op school. De middelen gaan rechtstreeks naar de school en de school bepaalt zelf hoe ze de middelen besteedt en het voedingsaanbod vormgeeft, bv. met een gezonde warme maaltijd of snack of door een ontbijthoekje in te richten.

Via het platform kan iedereen het project ook in het algemeen steunen, zonder een concrete school te kiezen. Elk kwartaal wordt het budget dat op die manier, los van een specifieke school, wordt ingezameld, verdeeld over de deelnemende scholen op basis van SES-indicatoren. Deze donaties zijn ook fiscaal aftrekbaar.

Brood(doos)nodig voorziet communicatiemateriaal om het initiatief bekend te maken en zet mee in op de nodige media- en beleidsaandacht voor de problematiek.

Scholen die nog geen voedingsaanbod hebben, kunnen beroep doen op de ondersteuning van Brood(doos)nodig en de projectmedewerker om op zoek te gaan naar leveranciers, bestekken uit te schrijven, eventuele groepsaankopen met andere scholen uit te werken, etc.



MEER INFO



[Kim Swyngedouw](#) – Coördinator



[Tina De Jaeger](#) – projectmedewerker Brood(doos)nodig

Fruit op de Sancta Maria Basisschool (Leuven)

De Leuvense basisschool Sancta Maria heeft dagelijks een fruitmoment in de klas: kinderen kunnen fruit dat ze van thuis meebrengen, in de klas opeten. Leerkrachten stelden hierbij vast dat sommige kinderen nooit zelf fruit meebrengen, vaak omwille van financiële redenen, en voorzagen voor hen een koekje. De school besliste om dit gezonder aan te pakken en zelf een fruitaanbod te voorzien, dat toegankelijk is voor alle leerlingen.

Het fruitproject startte in januari 2022 en liep in testfase tot het einde van het schooljaar (20 schoolweken). De school deed een subsidieaanvraag bij de stad Leuven en ontving een budget van €3.075, waarmee ze een grote koelkast en andere noodzakelijke materialen konden aankopen, nodig om dit project op te starten. Ze zetten een samenwerking op met Kort'om Leuven, een coöperatie van lokale boeren, die hun producten in korte keten via een webshop aanbieden aan retail, horeca, cateraars en andere professionelen in het Leuvense. Kort'om vulde het eigen lokale aanbod van appels, peren en wortelen aan met mandarijntjes, appelsienen en bananen, afkomstig van partners die via het platform van Kort'om in korte keten kunnen leveren. Concreet werd wekelijks op vrijdag geleverd voor de week nadien: het fruit en de groenten werden bewaard in de aangekochte koelkast, die centraal in de gang, vlakbij de speelplaats, werd opgesteld.

Ouders hoeven dus niet langer zelf fruit mee te geven maar kunnen zich inschrijven om dit tegen kostprijs aan te kopen via de school (gemiddeld €0,37 per stuk fruit). Ze kunnen ook een bijkomende solidaire bijdrage betalen voor ouders die het financieel moeilijker hebben, zodat alle kinderen zonder onderscheid aan het fruitmoment kunnen deelnemen.

Tijdens het dagelijkse fruitmoment krijgt elke leerling die zelf geen stuk fruit bijheeft, een stuk fruit of een wortel uit de koelkast. Kinderen zijn niet op de hoogte of ze een betaald stuk fruit krijgen of een stuk fruit dat gesponsord is door iemand anders. Wie zelf geen fruit bij heeft, neemt gewoon fruit van de school. Kinderen worden ook nooit gedwongen om bepaalde dingen te eten: als ze een bepaalde fruit- of groentesoort echt niet lusten, mogen ze deze in de koelkast omruilen voor een andere soort. Fruit eten moet immers een leuk én lekker moment zijn. Dit is ook mogelijk omdat er voldoende fruit voor de hele week aanwezig is. Wat er aan het einde van de week overblijft, wordt in stukjes gesneden en in de naschoolse opvang aan de kinderen gegeven.



De testfase werd door ouders, leerlingen en het schoolteam als zeer positief beoordeeld: het project droeg bij aan het wegnemen van stigmatisering van kinderen in armoede omdat alle kinderen zonder onderscheid konden meedoen aan het fruitmoment. Niemand voelde zich uitgesloten. Er was slechts een beperkte werklust voor de leerkrachten (koelkast vullen, eenmaal per week wortelen schrapen, fruit verdelen over de klassen). Dankzij de subsidie van de stad en de bijdragen van de ouders was er geen bijkomende financiële investering nodig van de school.

In september besliste de school om het fruitproject opnieuw op te starten, zonder bijkomende subsidies van de stad. Met succes want ondertussen koopt de helft van de kinderen schoolfruit aan. De school vond ook voldoende sponsors om ervoor te zorgen dat elk kind kan genieten van een dagelijks stuk fruit. Het schoolteam is trots op deze aanpak en er werd dan ook beslist om het fruitproject permanent op te nemen in de schoolwerking.

MEER INFO



[Jan Leenaerts](#), Algemeen directeur Sancta Maria basisschool



[Marlieke Bender](#), projectdeskundige SchoolFood4Change bij de stad Leuven

Vilvoorde: Schoolmenu

Het Vilvoordse stadsbestuur besliste om in de huidige legislatuur een prioriteit te maken van kinderarmoede, onder andere via het aanpakken van de lege brooddozen en honger op school. Op basis van gesprekken met scholen in Vilvoorde en met andere lokale besturen ontwikkelde het Sociaal Huis het zogenaamde 'Schoolmenu', een waaier aan ondersteuningsmaatregelen, waaruit scholen zelf à la carte een keuze kunnen maken. De idee hierachter is om scholen de mogelijkheid te bieden een aanpak uit te werken die aansluit bij hun dagelijkse werking en noden. Iedere koepel, iedere school, ieder team en iedere klas heeft immers zijn eigen cultuur en realiteit. Wat werkt voor de ene school, werkt niet voor de andere.



Het 'Schoolmenu'-initiatief van Vilvoorde won recent de Ethias Youth Solidarity Award. De geldprijs die aan deze award vasthangt, zal in schooljaar 2022 - 2023 gebruikt worden om projecten op scholen bijkomend te financieren, en om een medewerker op stadsniveau aan te werven, die extra ondersteuning en hulp kan bieden.

Concreet kunnen scholen ondersteuning krijgen op drie niveaus:

1. Scholen kunnen intekenen op 'Brood(doos)nodig', een financieringsmechanisme voor voedsaam gevulde brooddozen via solidaire bijdrages (zie eerder). Bovenop de fondsenwerving van 'Brood(doos)nodig' voorziet de stad een extra financiële ondersteuning in de vorm van een forfaitair bedrag van €25 per jaar, per leerling met recht op de verhoogde tegemoetkoming in de ziekteverzekering (VT-statuu);
2. Scholen kunnen ook ondersteuning vragen bij het vinden van helpende handen voor taken, gerelateerd aan voedingsprojecten: het ophalen van voeding, het snijden van fruit of klaarmaken van gezonde brooddozen, assistentie in de refter, enz. Concreet kunnen scholen een subsidie aanvragen voor het vergoeden van vrijwilligers of wijkwerkers aan €10 per schooldag. Hierbij wordt uitgegaan van 180 schooldagen, zodat de school een forfaitair bedrag kan ontvangen van €1.800, dat flexibel aangewend kan worden;
3. Daarnaast kunnen scholen ook samen met het Sociaal Huis en andere scholen kiezen voor een meer structurele aanpak van armoede en honger door te werken aan een armoedebeleid via een begeleidingstraject op maat. Het Sociaal Huis wil op deze manier scholen ondersteunen om met ouders in gesprek te gaan over armoede en hen wegwijs maken in de partners en organisaties in Vilvoorde waar scholen terecht kunnen voor verdere opvolging en ondersteuning.

Scholen kunnen kiezen of ze gebruik maken van slechts één onderdeel van de menukaart of een combinatie maken van verschillende onderdelen. Voor schooljaar 2022-2023 konden projectaanvragen ingediend worden tot en met 15 augustus 2022. Vanaf dan zullen de oproepen jaarlijks tot en met 2025

herhaald worden. Ondertussen hebben dertien van de vijftien lagere scholen hierop ingetekend en zijn ze elk op hun eigen manier aan de slag gegaan om gezonde voeding aan te bieden aan leerlingen, met oog voor de meest kwetsbare kinderen.

De scholen zijn overtuigd van het belang hiervan en zeer gemotiveerd om dit aan te pakken. Gelet op het gebrek aan personeel in het onderwijs, de hoge werkdruk en logistieke beperkingen, blijft het vaak een moeilijke puzzel. Een aantal scholen kozen voor het aanvullen van het reeds bestaande fruitaanbod via Oog voor Lekkers, een subsidie van de Vlaamse Overheid en de Europese Unie. Anderen voorzien mandjes met gezonde voeding in de klas. Nog andere scholen organiseren ontbijten en kookmomenten, soms met ouders of vrijwilligers, soms met de leerlingen zelf.

MEER INFO



Sociaal Huis Vilvoorde: [Katrien Loos](#)

Get Wasted

Get Wasted is een online marktplaats voor voedseloverschotten. Het initiatief richt zich naar producenten van verse voeding die een bijkomende afzetmarkt zoeken voor hun seizoenoverschotten; naar grootkeukens die reststromen kunnen verwerken en naar scholen die betaalbare ingrediënten zoeken voor een gezond voedingsaanbod en tegelijkertijd willen bijdragen aan de strijd tegen voedselverspilling.



EIT Food startte in 2021 Get Wasted op in Antwerpen, met steun van het Antwerpse Klimaatfonds en in samenwerking met Rikolto. Get Wasted wil komaf maken met voedselverspilling en tegelijkertijd tegemoet te komen aan de nood van een gezond en betaalbaar voedingsaanbod in scholen.

Vijf secundaire scholen in Antwerpen testten Get Wasted het afgelopen jaar uit en bestelden ofwel verse ingrediënten om zelf te koken op school of kregen soep en smoothies aangeleverd die door

sociale economie werden bereid. Foodsavers Antwerpen, een verzameling van organisaties en mensen die aan de slag gaan met voedseloverschotten, zorgde voor de levering van de producten.


De pilootfase in Antwerpen loopt tot midden 2023. Ondertussen bereidt EIT Food een volgende fase in het project voor, met verdere opschaling in Antwerpen en een opstart in Leuven en Brussel. Voor elke regio wordt gezocht naar enerzijds lokale producenten en handelaars, die overschotten kunnen aanleveren; en anderzijds grootkeukens, die minstens soepen voor scholen of zorginstellingen kunnen produceren. De uiteindelijke ambitie is een zelfbedruipend model te ontwikkelen, zodat Get Wasted duurzaam kan verderbestaan.

Rikolto werkte voor de deelnemende scholen een educatief pakket uit rond gezonde, duurzame voeding, met specifieke focus op het belang van het tegengaan van voedselverspilling.

De eerste resultaten van het project zijn alvast positief: leerlingen en leerkrachten zijn enthousiast over het aanbod en de aanpak en stellen vast dat leerlingen veel minder geneigd zijn om tijdens de pauze naar een buurtwinkel te lopen voor ongezonde snacks of snoep.

MEER INFO

 [Myrthe Peijnenborg](mailto:myrthe@getwasted.eu)

 [Katrien Verbeke](mailto:katrien@getwasted.eu)

 [Yana Pannecoucke](mailto:yana@getwasted.eu)

 www.getwasted.eu

Soep in De Zevensprong (Leuven)

Freinetschool De Zevensprong in Leuven wilde haar leerlingen stimuleren om meer groenten te eten en startte daarom een gratis soepproject: twee dagen per week krijgen alle leerlingen een lekkere, gezonde groentesoep.

Het project startte in 2021 als maatregel tegen lege of ongezonde brooddozen: iedere vrijdag wordt gratis vegetarische soep aangeboden, bereid in de eigen schoolkeuken met seizoensgroenten die worden aangekocht bij groothandel Go Fresh of gedoneerd door ouders met een eigen moestuin.

Vanaf januari 2022 kon dankzij een subsidie van de stad Leuven ook op dinsdag gratis soep aangeboden worden. De subsidie van €1.290€ werd gebruikt voor de aankoop van groenten en voor het vergoeden van een vrijwilliger in de keuken gedurende 20 schoolweken.

Voor de kok van de schoolkeuken betekende deze extra soepdag een half uur extra werk per soepdag.



Concreet wordt de soep door de vrijwilliger in thermossen klaargezet in de keuken. De leerlingen (lagere school) of leerkrachten (kleuterschool) komen de thermossen daar ophalen, waarna de soep in de klas in bekertjes wordt verdeeld. Het tijdstip waarop de soep gegeten wordt, hangt af van de klasleerkracht. De meesten kiezen ervoor om de soep 's middags bij de boterhammen te geven, maar bij de kleuters verloopt dit soms moeilijker omdat kleuters meer ondersteuning nodig hebben. Na het eten van de soep worden de thermossen teruggebracht naar de keuken, waar ze worden uitgespoeld.

De soep wordt uitsluitend met verse groenten bereid, zodat de voedselkosten laag blijven en de soep qua samenstelling kan voldoen aan de richtlijnen van Het Vlaams Instituut Gezond Leven. Dit laatste biedt voordelen op vlak van gezondheid, duurzaamheid en toegankelijkheid (door rekening te houden met allergenen).

Op dit ogenblik blijft de school soep aanbieden op dinsdag en vrijdag. Voor de financiële haalbaarheid op lange termijn is bijkomende financiering nodig, bijvoorbeeld via het project Brood(doos)nodig. Om de extra werklust voor het schoolteam haalbaar te houden is verdere opschaling naar meer dan twee dagen per week niet mogelijk met de huidige manier van werken.

MEER INFO



Kwinten Keulemans, coördinator van De Zevensprong

Antwerpen: Smakelijke School

De stad Antwerpen werkte een ondersteuningsreglement uit, zodat alle Antwerpse basisscholen tussen 01/01/2022 en 31/08/2025 bij de stad subsidies kunnen aanvragen om op structurele wijze te kunnen voorzien in een gezond, duurzaam en toegankelijk voedingsaanbod.

Concreet wordt financiering voorzien voor de aankoop van vegetarische maaltijdcomponenten via cateraars, leveranciers en/of buurtorganisaties. Ook kosten voor de inzet van extra helpende handen op de schoolvloer in functie van het middagtoezicht en de bedeling van de voeding komen in aanmerking voor financiering.

De stad wil op deze manier een oplossing bieden voor het feit dat meer en meer kinderen ongezond eten, niet ontbijten en/of een ongezonde of soms zelfs lege brooddoos meebrengen naar school.

Elke school kan aanspraak maken op een budget van minimum €0,60 cent en maximum €1,60 per kind, per dag waarop de maaltijd wordt aangeboden, rekening houdende met een sociale correctie voor kinderen die opgroeien in armoede (op basis van het VT-statuut, dat recht geeft op een verhoogde tegemoetkoming).

Via drie eenvoudige stappen worden scholen via de website door de aanvraagprocedure geleid.



In de aanloop naar de lancering van het ondersteuningsreglement organiseerde de stad tijdens de schooljaren 2020-2021 en 2021-2022 twee voortrajecten, waarbij in de eerste fase de focus vooral lag op het aanbieden van gezonde voeding. Het tweede traject testte de financiële haalbaarheid van de gezonde concepten uit. Op basis van de ervaringen tijdens deze testfases werden vier maaltijdpakketten opgesteld, waar scholen uit kunnen kiezen: verse soep met volkoren brood, gezonde boterhammen, gezonde tussendoortjes of een warme vegetarische maaltijd. Scholen kunnen op deze manier hun voedingsaanbod modulair samenstellen voor de hele week, volgens eigen behoefte en mogelijkheden. De stad maakte een lijst van geschikte leveranciers voor deze pakketten en stelde een sjabloon op voor een onderhandelingsprocedure zonder voorafgaande bekendmaking, zodat scholen maximaal ondersteund worden bij het kiezen van een leverancier en geen energie moeten steken in het opzetten van complexe aanbestedingsprocedures.

Ondertussen maakten reeds een honderdtal scholen gebruik van de ondersteuning. Feedback van de scholen maakt bijshaven van de aanpak mogelijk. Leerkrachten merken alvast zeer positieve reacties bij de leerlingen. Bovendien stellen ze vast dat de kinderen energiever worden en zich beter kunnen concentreren, waardoor ze gemotiveerder meewerken tijdens de les. Ook ouders reageren enthousiast:

het aanbod geeft mogelijkheden om de ouderbetrokkenheid te vergroten, bijvoorbeeld door ouders als betaalde vrijwilligers in te schakelen voor de bedeling van de maaltijden.

MEER INFO



Myrthe Peijnenborg, projectcoördinator GoodFood@School Rikolto

Online vind je meer info over het [toelagereglement](#), de [aanvraagprocedure](#) en de [vier maaltijdpakketten](#).

Gent: evenwichtige schoolmaaltijden

De basisscholen van de stad Gent serveren tijdens de lunch een warme maaltijd voor zowel kinderen uit het kleuter- als lager onderwijs, die bestaat uit ofwel soep met brood ofwel een warme hoofschotel en een dessert. Voor de kleuters wordt er naast de lunch ook nog een snack voorzien.

Het voedingsaanbod wordt georganiseerd door cateraar Culinator, die het eten in een centrale keuken bereidt en in koude lijn bij de scholen levert. Het keukenpersoneel in de onderwijsinstelling is verantwoordelijk voor het verwarmen en serveren van het eten.

De stad staat in voor een vlotte communicatie met de scholen en de cateraar zodat, bij opmerkingen over bepaalde maaltijden, de gerechten kunnen worden geoptimaliseerd in samenspraak met de cateraar.

Alle maaltijden zijn evenwichtig samengesteld volgens de richtlijnen van de Hoge Gezondheidsraad, Agentschap Opgroeien en het Vlaams Instituut Gezond Leven. Ze bevatten geen toegevoegde suikers of onnodige additieven. Gebruik van sauzen is beperkt en er wordt gestreefd naar voldoende afwisseling. Belangrijk voor de stad Gent is dat de maaltijden niet alleen gezond zijn maar ook voldoen aan duurzame criteria, die in de technische specificaties en de gunningscriteria van het bestek voor schoolmaaltijden worden opgenomen. Standaard wordt een vegetarisch menu aangeboden, dat behalve op donderdag wordt aangevuld met een vlees- of vismenu in de vorm van een fleximaaltijd. Fleximaaltijden bestaan voor 50% uit dierlijke en voor 50% uit plantaardige eiwitten. Enkel vis met ASC/MSC-label komt op het menu. Een aantal vissoorten (victoriabaars, aal, pangasius en tilapia) zijn niet toegelaten. Verder investeert de stad ook in dierenwelzijn. Naast eieren uit vrije uitloop, wordt er ingezet op vlees met een [Beter Leven Keurmerk](#).



De gunning van de opdracht aan een externe cateraar is gebaseerd op een prijs-kwaliteitverhoudingsanalyse en er wordt een niet-verlengbaar standaardcontract getekend met de succesvolle inschrijver. Elke vier jaar wordt een nieuwe aanbesteding gelanceerd.

De warme maaltijd voor kleuters kost €3,55. Voor de lagere school is de kost per leerling €4,90. Er wordt geen subsidie aangeboden en ouders dekken de volledige kosten van de maaltijden.

Wel voorziet de stad kortingen voor kinderen uit kwetsbare gezinnen. Deze inkomensgerelateerde kortingen zijn onderdeel van het retributiereglement, vastgelegd door de Gemeenteraad, en worden steeds voor één jaar toegekend. Op basis van het gezamenlijk belastbaar inkomen van de ouders wordt een korting toegekend van 25%, 50% of 100%. Mits gemotiveerd sociaal verslag kan het schepencollege afwijkingen toestaan.,

MEER INFO



Tamara Bruning, Afdelingshoofd Dienst Aankoop en Logistiek stad Gent

Enkele conclusies



Achter de 'lege brooddozen' op school schuilen complexe realiteiten en grote uitdagingen. Scholen zijn van goede wil en willen doorgaans een faciliterende rol opnemen. Daarvoor hebben ze wel bondgenoten nodig.

Verschillende scholen zetten al stappen...

Op verschillende plaatsen in Vlaanderen werken scholen al succesvol samen met onder meer armoedeorganisaties en lokale besturen. De meeste lokale initiatieven beperken zich vooralsnog tot een voedingsaanbod voor leerlingen van de basisschool. Nochtans zijn initiatieven ook in het secundair onderwijs nuttig, niet enkel voor lege brooddozen maar ook om gezonde voeding te promoten.

Uit de voorbeelden hierboven blijkt dat scholen, lokale besturen en ondersteunende organisaties samen met relatief beperkte inspanningen kleine stappen kunnen zetten om een gezond voedingsaanbod te voorzien voor leerlingen. Als de organisatie van gezonde warme schoolmaaltijden op dit ogenblik om logistieke, financiële of andere redenen nog te hoog gegrepen is, kan een school samen met partners een minder complex aanbod voorzien, zoals ontbijt, fruit of soep met brood.

Belangrijk hierbij is dat initiatieven die de toegankelijkheid voor meer kwetsbare kinderen garanderen, niet stigmatiserend werken voor deze kinderen. Voor ouders in armoede is het niet altijd vanzelfsprekend om hulp te vragen en te krijgen. Voor scholen is het anderzijds belastend om een sluitende administratie te voeren op basis van verschillende prijsniveaus. De scholen Sancta Maria, Pee & Nel en De Zevensprong kiezen bewust voor een systeem waarbij alle kinderen zonder onderscheid van het voedingsaanbod gebruik kunnen maken, ongeacht hun sociaaleconomische achtergrond en ongeacht of en wat hun ouders hiervoor betalen.



Scholen geven zelf ook aan dat de inspanningen resulteren in bijkomende positieve effecten, zoals een grotere ouderbetrokkenheid, een grotere verbondenheid tussen en met de leerlingen (bv. omdat alle kinderen gelijke kansen krijgen), een hogere werkvoltoening bij leerkrachten omdat ze vrijwel meteen positieve effecten ervaren in de vorm van betere concentratie bij leerlingen, betere individuele resultaten, meer rust in de klas, enz.

Experimenten en initiatieven op schoolniveau leveren bovendien interessante informatie op om een bredere, meer structurele aanpak op langere termijn uit te werken op niveau van stad, gemeente of regio.

Ook al heel wat lokale besturen zetten stappen...

Ondersteuning op verschillende niveaus is noodzakelijk. De voorbeelden uit Leuven tonen aan dat ook met een beperkte subsidie van de stad al een belangrijk positief effect kan worden

gerealiseerd voor de betrokken scholen en leerlingen. Het hoeft ook niet per se te gaan om financiële ondersteuning. Zoals de voorbeelden hebben aangetoond, kunnen lokale besturen ook op andere manieren ondersteuning bieden.

Afhankelijk van de in kaart gebrachte noden kunnen lokale overheden een ondersteuningsreglement voor de scholen uitwerken, zoals in Antwerpen, Roeselare of Vilvoorde gebeurde, waarbij extra aandacht uitgaat naar leerlingen uit gezinnen die het financieel moeilijker hebben.

Roeselare voorziet bijkomende subsidies voor scholen met indicatorleerlingen, d.i. kinderen uit gezinnen die in het lopende of vorige schooljaar een schooltoeslag ontvingen. In Antwerpen en Vilvoorde wordt een hogere subsidie voorzien voor kinderen van ouders met recht op een verhoogde tegemoetkoming. Dergelijke systemen garanderen echter niet dat het aanbod voor iedereen toegankelijk is. Gezinnen die het financieel moeilijk hebben, vinden niet altijd de weg naar toeslagen en tegemoetkomingen of vallen soms net uit de boot.

Initiatieven zoals Brood(doos)nodig kunnen voor bijkomende fondsen zorgen via een solidair mechanisme maar bieden geen budgettaire zekerheid op lange termijn. Beroep doen op de solidariteit van ouders die extra betalen voor ouders die het moeilijk hebben, kan enkel werken voor scholen met een eerder laag percentage kwetsbare kinderen.



Scholen geven aan dat vooral een startfinanciering voor de lancering van een nieuw voedingsaanbod en extra helpende handen voor het klaarzetten, de verdeling, de afwas e.d. nodig zijn, ook al verschilt de concrete nood naargelang de beginsituatie van de school, het reeds voorhanden materiaal, het concrete voedingsaanbod, de mate waarin dit voedingsaanbod nog bewerkingen vereist alvorens te serveren, de leeftijd van de betrokken kinderen enz.

De stad of gemeente kan scholen echter ook op andere manieren ondersteunen. Door verschillende scenario's uit te testen in enkele pilotscholen, kunnen specifieke drempels en noden voor scholen, ouders en leerlingen nog beter in kaart gebracht worden, zodat hier nadien gericht op kan worden ingespeeld. De lokale overheid kan bijvoorbeeld vrijwilligers zoeken die de scholen kunnen ondersteunen. De stad Roeselare maakte een inspiratiegids voor lokale scholen. De stad Antwerpen biedt ondersteuning bij het aanvragen van het lidmaatschap bij het Federaal Agentschap voor Veiligheid in de Voedselketen (FAVV) of het verzamelen van offertes van cateraars, die door hen worden doorgelicht. In Vilvoorde krijgen scholen een begeleidingstraject aangeboden om een meer structureel armoedebeleid op school te kunnen voeren. Ook ondersteuning bij aanbestedingsprocedures is welkom. Het opstellen van bestekken en kiezen van geschikte leveranciers is voor scholen en scholengroepen vaak een complexe aangelegenheid. Scholen beperken zich bij de gunning soms enkel tot de prijs, wat in de meeste gevallen ten koste gaat van de kwalitatieve, evenwichtige samenstelling van het aanbod. Lokale overheden kunnen coaching voorzien voor het opmaken van bestekken of raamcontracten opstellen voor de scholen. Een hulp hierbij is om, zoals in Gent, te vertrekken vanuit een visie op voeding, die wordt vormgegeven samen met de scholen, zodat ze consequent kan doorgetrokken worden in het gehele schoolbeleid.

Anderzijds is de financiële, logistieke, administratieve of coachende ondersteuning ook voor steden en gemeenten niet altijd vanzelfsprekend. Voeding wordt gelinkt aan verschillende bestuurlijke domeinen zoals welzijn, jeugd, onderwijs, milieu en armoedebestrijding. Samenwerking tussen deze verschillende domeinen kan helpen om tot een gecoördineerde aanpak te komen. Het aanduiden van een eindverantwoordelijke, die een transversale aanpak rond voeding coördineert en de samenwerking bevordert, zou kunnen helpen.

Een breed multistakeholdersproces op alle niveaus

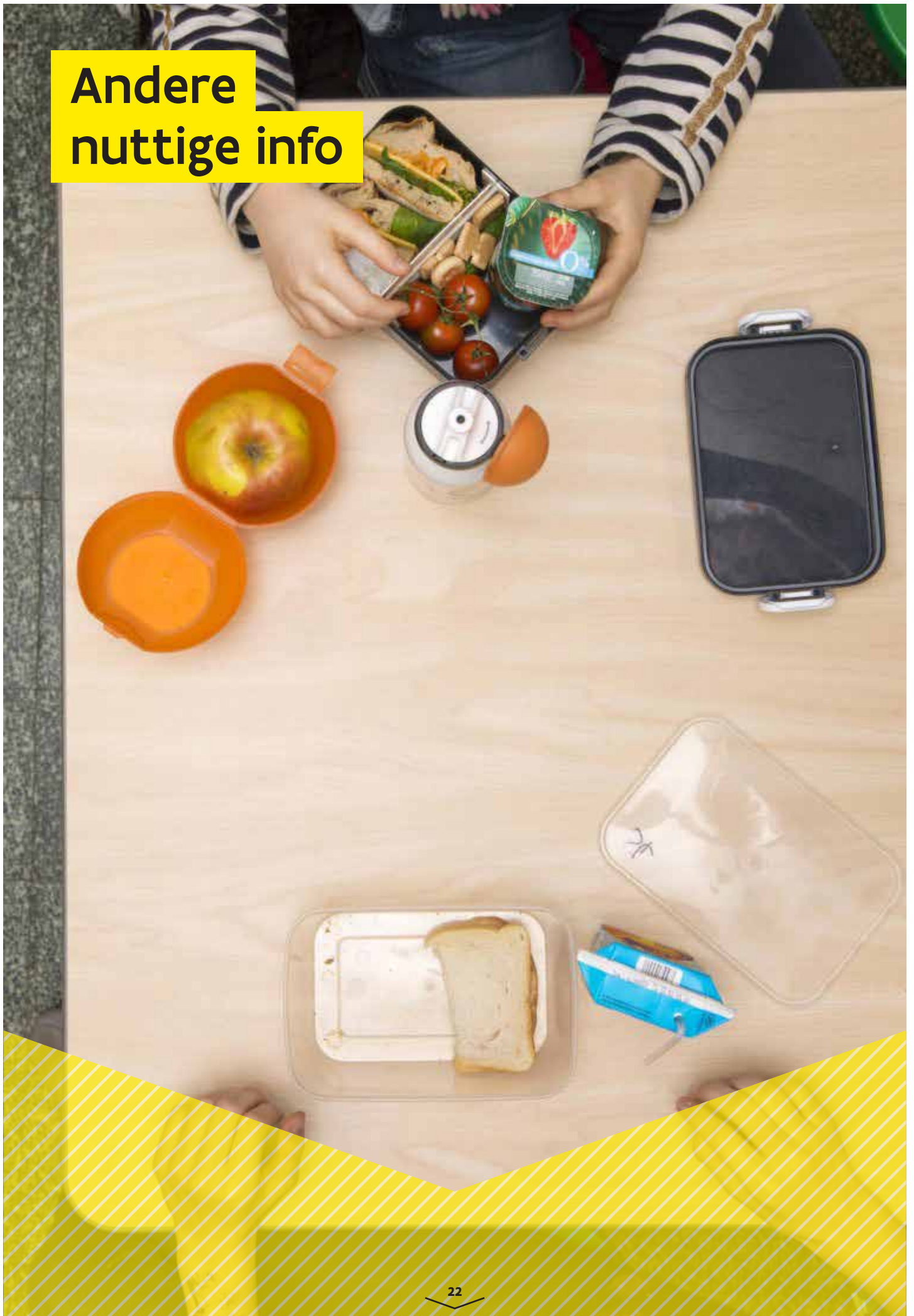
De veelzijdigheid van het thema voeding zorgt bovendien voor een complexiteit die op lokaal niveau niet alleen door scholen en lokale overheden kan worden opgelost. Ook private spelers, middenveldorganisaties en kennisinstellingen hebben een belangrijke rol. Het GetWasted-project in Antwerpen bracht scholen, middenveld, sociale cateraars, groothandelaars en andere actoren rond de tafel om samen een voedingsaanbod voor het secundair onderwijs op poten te zetten. Bij een dergelijk proces kunnen actoren die gelijkaardige ambities delen maar toch vaak verschillende belangen hebben, een interactief leerproces doorlopen om vanuit een gedeelde visie met eigen expertises en mogelijkheden bij te dragen aan innovatieve oplossingen op maat van en aangepast aan de specifieke lokale context. Steden en gemeenten die een lokale voedselstrategie ontwikkelden, kunnen zoals in Antwerpen, Gent, Leuven en Roeselare, vanuit de strategische werkgroep vertrekken om deze algemene strategie te concretiseren in een beleid rond voeding. Andersom kan een werkgroep rond voedingsbeleid op school een stap zijn op weg naar een lokale voedselstrategie.

Dergelijke samenwerkingsverbanden hoeven niet te stoppen aan de stads- of gemeentegrenzen. Centrumsteden hebben vaak meer ervaring, kennis, middelen en mogelijkheden om in een kwaliteitsvol voedingsaanbod te voorzien en kunnen een extra stimulans creëren voor omliggende gemeenten door hen via regionale samenwerkingen te betrekken.

Vanuit dergelijke interstedelijke/intergemeentelijke en regionale samenwerkingen kunnen drempels en noden gedetecteerd worden die de bevoegdheden of capaciteiten van een school, stad of gemeente te boven gaan en op Vlaams of federaal niveau dienen aangepakt te worden.

Op deze manier wordt bottom-up vertrokken van reële noden waarop top-down, op een (kosten) efficiënte manier, kan worden ingespeeld.

Andere nuttige info



Samenwerking en co-creatie

De veelzijdigheid van een kwaliteitsvol voedingsaanbod op school zorgt voor een complexiteit die niet alleen door scholen, steden en gemeenten kan worden opgelost. Private spelers zoals schoolcaterers, voedingsbedrijven, middenveldorganisaties, kennisinstellingen kunnen hier al verantwoordelijkheid in opnemen door een gezamenlijk co-creatief proces, mogelijk gefaciliteerd door overheden. Om een dergelijk multistakeholderproces op gang te trekken, ontwikkelde Rikolto een (Engelstalige) toolkit voor MSP-facilitatie, die gratis toegankelijk is voor iedereen en de stappen in zo'n proces beschrijft, aangevuld met allerlei tips en methodieken. Belangrijk hierbij is om – los van de eigen bedrijvigheid – te vertrekken van een gedeelde visie, een persoonlijk of organisatorisch gebonden ideale toekomstbeeld, waar iedereen samen naartoe wil werken. In een volgende stap kunnen, vanuit ieders expertise en mogelijkheden, verantwoordelijkheden en rollen worden gedefinieerd, die ons dichterbij dat gedeelde toekomstbeeld kunnen brengen.

MEER INFO



[Rikolto toolkit voor multistakeholderprocessen](#)

Een gezond, duurzaam voedingsbeleid op school

De kadermethodiek Gezonde School is een methodiek die scholen helpt om stap voor stap te evolueren van losse acties naar een samenhangend gezondheidsbeleid op school, rekening houdend met een aantal succesfactoren. Voeding is een van de thema's die aan bod komen. Scholen krijgen inzicht in wat een voedingsbeleid op school betekent en hoe dit vorm krijgt.

Een gelijkaardige ondersteuning biedt de toolkit van GoodFood@School: scholen vinden hier een praktisch stappenplan met handige tips, inspirerende voorbeelden uit de praktijk en allerlei tools, van thematische fiches voor leerkrachten tot receptenboekjes voor boterhambeleg. GoodFood@School is een programma van Rikolto dat in 2017 werd gelanceerd in samenwerking met de steden Antwerpen, Gent en Leuven. In deze steden werd een stedelijke werkgroep opgestart (School Food Council), die strategieën ontwikkelt op maat van de stad en de scholen op haar grondgebied, om kinderen op een gezondere manier met voeding te laten omgaan. Rikolto begeleidt ook scholen die hun aanpak in de klas, in de refter en daarbuiten willen omgooien. Een tweede toolkit, gericht op lokale overheden die ondersteuningsmaatregelen willen nemen voor scholen, is momenteel in ontwikkeling.

Scholen en lokale besturen die wensen te starten met het aanbieden van voeding op school of hun voedingsbeleid terzake willen bijsturen, maar niet goed weten waar te beginnen, kunnen steeds vrijblijvend terecht bij Rikolto vzw voor tips en advies.

MEER INFO



[Een voedingsbeleid op school | Gezond Leven](#)



www.goodfoodatschool.be



Aanpak voor gezonde tussendoortjes op school

Gezond Leven ontwikkelde een stappenplan voor zowel basis- als secundaire scholen om stapsgewijze alle ongezonde tussendoortjes te bannen en uiteindelijk enkel nog gezonde tussendoortjes aan te bieden. Er wordt gewerkt met drie categorieën: de groene 'basis' die de school kan aanmoedigen, de gele categorie 'opties voor uitbreiding', waarvoor eventueel een gedoogbeleid kan worden gevoerd en de oranje categorie 'bij voorkeur niet', waarvoor de school best een uitdoof- of ontmoedigingsbeleid uitwerkt. Er is ook een handleiding om het gezonde aanbod op school educatief te ondersteunen.

MEER INFO



[Aanbevelingen voor tussendoortjes](#)



[Stappenplan voor tussendoortjes](#)



[Handleiding_lesmodule_dranken_tussendoortjes.pdf \(gezondleven.be\)](#)

VLAAMS INSTITUUT

**GEZOND
LEVEN**

Fruit- en melksubsidie "Oog voor Lekkers"

Oog voor Lekkers is een initiatief van de Vlaamse overheid en de Europese Unie dat kleuters, leerlingen van het lager onderwijs en leerlingen van het buitengewoon lager en buitengewoon secundair onderwijs wil aanzetten tot gezonde voedingsgewoonten.

Concreet kunnen scholen een subsidie aanvragen voor 1 portie (biologische) groenten/fruit en/of tot maximaal 3 porties (biologische) melk per leerling per week gedurende 2 x 10 weken. Voorwaarde is wel dat de aanvraag voor elke periode van 10 weken tijdig gebeurt.

De website van Oog voor Lekkers biedt ook tips voor het creëren van ouderbetrokkenheid, het vinden van de juiste leveranciers en lesmateriaal voor in de klas.

Lokale besturen kunnen scholen op hun grondgebied helpen met de administratieve ondersteuning voor Oog voor Lekkers. Scholen kunnen de lokale overheid een volmacht toekennen, zodat die de subsidieaanvragen regelt en voor hen opvolgt.

MEER INFO



[Heb jij Oog voor Lekkers? | Oogvoorlekkers](#)



[Lokale besturen | Oogvoorlekkers](#)



Snack & Chill

Snack & Chill is een project van o.a. het Vlaams Instituut Gezond Leven en de Vlaamse overheid, dat leerlingen van het secundair onderwijs wil aanmoedigen om te voorzien in een gezond en betaalbaar aanbod aan snacks op school. Het project promoot groenten, fruit en water met een smaakje bij jongeren, heeft oog voor duurzame aspecten en draait op leerlingenparticipatie.

Aan de hand van een startpakket met concrete tips leren de jongeren hoe ze het project mee vormgeven. Op de website vinden lokale besturen ook tips over hoe ze secundaire scholen kunnen overtuigen en ondersteunen.

MEER INFO



[Snack & Chill | Gezond Leven](#)



[Ik ben een lokaal bestuur | Gezond Leven](#)

Richtlijnen voor dranken op school

Het Vlaams Instituut Gezond Leven maakte een onderscheid in de richtlijnen voor basisscholen en voor secundaire scholen. Voor basisscholen worden 3 categorieën onderscheiden: basisdranken die aangemoedigd dienen te worden zoals water en verse groentesoep; dranken die bij voorkeur niet worden genuttigd zoals koffie, thee, fruitsap; en dranken die niet thuishoren in een basisschool zoals frisdranken en energiedranken.

Voor secundaire scholen werd als extra categorie 'opties voor uitbreiding' toegevoegd. Voor deze categorie kan een gedoogbeleid worden gevoerd.

MEER INFO



Basisonderwijs: [aanbevelingen, stappenplan en checklist](#)



Secundair onderwijs: [PowerPointpresentatie, actieplan dranken](#)



[Handleiding_lesmodule_dranken_tussendoortjes.pdf \(gezondleven.be\)](#)

Richtlijnen voor een (broodjes)lunch op school

De aanbevelingen voor een evenwichtige lunch in de basis- en secundaire scholen zijn in de vorm van een stappenplan gegoten, zodat scholen gemakkelijk hun huidige beleid en aanbod kunnen bijsturen. Een gezonde en milieuverantwoorde lunch bestaat uit een bruin of volkoren graanproduct, seizoensgebonden groenten en gevarieerd beleg. De handleiding legt ook uit op welke manier het juiste broodbeleg kan gekozen worden en hoe een gezonde broodjeslunch onderdeel kan worden van het voedingsbeleid op school.

MEER INFO



[Richtlijnen-voor-een-gezonde-broodjeslunch-op-school.pdf \(gezondleven.be\)](#)

Richtlijnen voor warme maaltijden op school

Het Vlaams Instituut Gezond Leven stelde ook richtlijnen op voor een gezonde en milieuverantwoorde warme schoolmaaltijd. De gids vertrekt vanuit de eigen schoolvisie: welk aanbod wenst te school te voorzien op basis van de eigen mogelijkheden en beperkingen? Worden de maaltijden ter plaatse bereid of wenst de school beroep te doen op een externe cateraar? Is een aanbod in warme of koude lijn wenselijk? In een tweede deel wordt ingezoomd op de maaltijden zelf: hoe kan je een gezond en evenwichtig bord samenstellen? Bij het kiezen van een externe cateraar zal dit de basis bieden voor de technische bepalingen en gunningscriteria in een bestek. Het laatste deel benadrukt het belang van een geïntegreerd voedingsbeleid op school, waar de warme maaltijden deel van uitmaken: hoe wordt het aanbod in de refter gelinkt aan de educatie in de klas en omgekeerd? Welke afspraken en regels zijn nodig? Hoe ouders en leerlingen betrekken?

MEER INFO



[Schoolmaaltijdengids.pdf \(gezondleven.be\)](#)

Scholen en het FAVV

Bij het opzetten van nieuwe voedingsinitiatieven laten scholen, steden en gemeenten zich vaak afschrikken door de regelgeving van het FAVV, of Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Dit agentschap staat in voor de controle van de volledige voedselketen.

Scholen die dranken en/of voorverpakte voedingsmiddelen aanbieden die bij omgevingstemperatuur minstens drie maanden houdbaar zijn, dienen zich enkel te registreren bij het FAVV. De school moet hiervoor een jaarlijkse heffing betalen.

Scholen die voeding bereiden of verdelen, producten aanbieden die niet bij omgevingstemperatuur bewaard worden of bij omgevingstemperatuur minder dan drie maanden houdbaar zijn, moeten hiervoor een toelating aanvragen bij het FAVV. De school zal jaarlijks een heffing moeten betalen op basis van het aantal voltijdse equivalenten die met voeding in contact staan.

De regelgeving mag echter geen struikelblok zijn: neem contact op met de lokale controle-eenheden (LCE) van het FAVV om de geplande activiteiten te bespreken. Zij denken graag mee en geven advies hoe de school, stad of gemeente in regel kan blijven.

MEER INFO



[Scholen en het FAVV](#)



[Overzicht van Lokale Controle-Eenheden](#)

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



Kookboek VVSG

De Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten stelt 'De lokale honger stillen', het kookboek voor een circulair voedselbeleid voor steden en gemeenten, voor. De publicatie omvat alle nodige ingrediënten die lokale besturen kunnen gebruiken om zelf een lokale voedselstrategie te ontwikkelen en binnen de stad of gemeente een eerlijker, duurzamer en gezonder voedselsysteem te introduceren. Verschillende praktijkvoorbeelden geven inspiratie voor een eigen voedingsbeleid, ook voor een gezond, duurzaam en inclusief voedingsbeleid op scholen.

MEER INFO



[De lokale honger stillen – Kookboek voor circulair voedingsbeleid \(VVSG\)](#)



rikolto
VREDESEILANDEN

Samengesteld door Katharina
Beelen – Rikolto vzw België

In opdracht van
de Vlaamse Overheid
01/12/2022



Vlaanderen
verbeelding werkt