



Vlaams
Parlement

ingediend op **1153** (2016-2017) – Nr. 1
5 mei 2017 (2016-2017)

Voorstel van resolutie

van Elisabeth Meuleman en Caroline Gennez

betreffende de bevordering van lekkere,
gezonde en goedkope schoolmaaltijden

TOELICHTING

Inleiding

Gezonde voedingspatronen vormen zich al vroeg in het leven. De algemene stelregel 'jong geleerd is oud gedaan' gaat voor gezonde voeding zeker op. Toch worden we regelmatig geconfronteerd met alarmerende berichten over de voedingsgewoonten op jonge leeftijd. Volgens cijfers van het Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie en Ziektepreventie (VIGeZ) eet van de Vlaamse kleuters minder dan één op de drie kinderen voldoende groenten en minder dan de helft voldoende fruit per dag.¹ Bij de 6-14-jarigen eet nog maar 7% dagelijks voldoende groenten én voldoende fruit.²

De Wereldgezondheidsorganisatie spreekt van een zorgwekkend hoog aantal kinderen met overgewicht en obesitas wereldwijd. In Vlaanderen is dat niet anders. Het percentage jongeren met overgewicht in het Vlaamse Gewest is 16%.³ Dat percentage ligt iets hoger bij jongens (18%) dan bij meisjes (15%). Zwaarlijvigheid is een probleem bij 5% van de Vlaamse jongeren.

Het Vlaamse onderwijs wordt geconfronteerd met de problematiek van de lege boterhammendozen. Kinderen in armoede zitten met een lege maag op de schoolbanken, wat nefast is voor hun gezondheid en hun schoolprestaties. Tegelijk hebben jongeren in huishoudens met een opleiding 'hoger onderwijs' minder vaak overgewicht (12%) dan in huishoudens zonder of met een zeer lage opleiding (33%).⁴

De school is de plaats waar kinderen een groot deel van hun tijd spenderen, waar ze tussendoortjes en (hoofd)maaltijden eten en waar ze een deel van hun opvoeding rond voeding meekrijgen. In de school kunnen we dan ook concrete stappen vooruit zetten.

Daarnaast zijn ook andere aspecten heel belangrijk om overgewicht bij kinderen te voorkomen. Voldoende bewegen bij voorbeeld. Veel scholen nemen ook daarvoor hun verantwoordelijkheid op en trekken extra momenten van 'gezond bewegen' uit, ook buiten de lessen lichamelijke opvoeding.

De steun voor scholen die extra willen inzetten op de gezondheid van hun kinderen, past perfect in de aanloop naar de Gezondheidsconferentie die de minister eind dit jaar wil organiseren.

1. Gezondheidsgarantie op school: gezond én lekker, het kan!**1.1. Schoolmaaltijden**

- Het huidige aanbod schoolmaaltijden in Vlaanderen

Uit de indicatorenmeting van VIGeZ (2012)⁵ blijkt dat de menu's die de basisscholen aanbieden als 'gematigd evenwichtig' geëvalueerd worden. Een volwaardige portie groenten per dag blijft het grootste aandachtspunt: in 35% van de basisscholen staat die niet dagelijks op het menu. Ook in het secundair onderwijs wordt het weekmenu van de warme schoolmaaltijden geëvalueerd als 'gematigd even-

¹ VIGeZ, <http://www.vigez.be/themas/voeding-en-beweging/cijfers/voeding/kinderen-en-jongeren>.

² VIGeZ, <http://www.vigez.be/themas/voeding-en-beweging/cijfers/voeding>.

³ VIGeZ website 2016, <http://www.vigez.be/themas/voeding-en-beweging/cijfers/gewicht>.

⁴ https://his.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/NS_NL_2013.pdf.

⁵ VIGeZ (2013). Verslag van de indicatorenmeting 2012 van het gezondheidsbeleid in Vlaamse scholen.

wichtig'. Toch heeft maar 53% van de secundaire scholen een dagelijks aanbod van voldoende groenten.

- Gezondheidsgarantie: een wettelijke standaard

Ouders en kinderen krijgen de garantie dat alle voedsel en drank die de school aanbiedt, niet alleen lekker, maar ook echt gezond is. De overheid legt een aantal eenvoudige, duidelijke en wetenschappelijk onderbouwde standaarden op waaraan schoolmaaltijden en het schoolmenu moeten voldoen. Zo dragen de maaltijden bij tot een evenwichtig voedingspatroon. Ook ander voedsel zoals tussendoortjes en dranken die de school aanbiedt, moet aan die standaarden voldoen.

De standaarden voor schoolmaaltijden zijn duidelijk, niet vrijblijvend, maar toch voldoende breed. Niet alles moet in detail geregeld worden. We hebben respect voor het eigen beleidsvoerend vermogen van scholen. Schoolkoks en cateraars moeten hun creativiteit kwijt kunnen en flexibel kunnen inspelen op het lokale aanbod. Dat moeten we stimuleren in plaats van te fruisen. Er wordt ook een voldoende lange overgangperiode uitgetrokken om de kwaliteitsnormen te halen. Scholen worden daarbij actief ondersteund.

- Waarom is een wettelijke basis nodig?

In het Verenigd Koninkrijk werden in 2008 wettelijke standaarden ingevoerd voor schoolmaaltijden. Uit een evaluatie blijkt dat de kwaliteit van de schoolmaaltijden sindsdien is verbeterd: er is een groter aanbod van groenten en sla, zetmeelrijk voedsel dat niet in vet wordt bereid en fruit.^{6,7} Een gezonder aanbod betekent niet automatisch dat kinderen ook gezonder eten. Maar in scholen die de kwaliteitsstandaarden haalden, was de kans ook groter dat de leerlingen gezonde maaltijden samenstelden en die effectief opaten.

In Vlaanderen bestaan er op dit moment alleen niet-bindende richtlijnen voor de samenstelling van schoolmaaltijden en schoolmenu's. Die richtlijnen zijn uitgestippeld door VIGeZ.⁸ Experts hebben ondervonden dat standaarden alleen werken als ze wettelijk afgedwongen worden. In de Verenigde Staten bijvoorbeeld zijn de standaarden vrijwillig, en ze hebben er veel minder impact dan in het Verenigd Koninkrijk.⁹

1.2. Tussendoortjes, dranken en gezonde automaten

- Huidig schoolaanbod van tussendoortjes, dranken en automaten

Voor het aanbod van dranken en tussendoortjes scoren vooral de basisscholen beter dan een tiental jaar geleden. Toch blijven er een aantal aandachtspunten, bijvoorbeeld voor fruitsappen en gesuikerde melkdranken, en het aanbod fruit. In secundaire scholen blijken ongezonde tussendoortjes in 1 op de 3 secundaire scholen een groot probleem, frisdranken zelfs in 2 op de 3 secundaire scholen.¹⁰

⁶ Haroun et al. (2010). The impact of the food-based and nutrient-based standards on lunchtime food and drink provision and consumption in primary schools in England, *Public Health Nutrition*, 14(2), 209-218. Spence et al.

⁷ Spence et al. (2013) The Impact of Food and Nutrient-Based Standards on Primary School Children's Lunch and Total Dietary Intake: A Natural Experimental Evaluation of Government Policy in England. *PLOS One*.

⁸ Zie bijvoorbeeld <http://www.gezondeschool.be/secundaire-scholen/evenwichtig-aanbod-van-schoolmaaltijden/een-evenwichtig-aanbod-van-schoolmaaltijden/een-evenwichtig-aanbod-van-schoolmaaltijden>.

⁹ S Jebb, S Kirk, J Poulter, "A review of the evidence on the impact of nutritional standards for school food provision in England", MRC, Human Nutrition Research.

¹⁰ VIGeZ (2013). Verslag van de indicatorenmeting 2012 van het gezondheidsbeleid in Vlaamse scholen.

– Dranken

In bijna alle basisscholen (97%) is er een dagelijks aanbod van gratis drinkwater, bijvoorbeeld via drinkwaterfonteinnetjes. Het gebruik van frisdranken is er zo goed als verdwenen: maar 1 op de 100 basisscholen biedt nog occasioneel frisdranken aan, terwijl in 2006 nog 4 op de 10 basisscholen dagelijks frisdranken of fruitsappen met toegevoegde suikers aanboden. Het aanbod van fruitsappen en gezoute melk blijft wel een aandachtspunt: 66% van de basisscholen blijft dagelijks fruitsap aanbieden en 57% biedt dagelijks gesuikerde melkdranken aan. Scholen zouden er goed aan doen om ook dat aanbod te verminderen.

Van de secundaire scholen biedt 83% dagelijks gratis drinkwater aan, maar een niet te verwaarlozen 13% doet dat nooit. Daarnaast biedt 66% van de secundaire scholen vaak frisdranken aan, in bijna alle gevallen dagelijks. Dat cijfer is niet verbeterd ten opzichte van 2012.

De ministers Hilde Crevits en Jo Vandeurzen stimuleren scholen om stapsgewijs frisdrankvrije scholen te worden en alle suikerrijke dranken te bannen.

– Ongezonde en gezonde tussendoortjes

Basisscholen bieden niet vaak tussendoortjes aan: maar 5% van de basisscholen biedt soms chocolade, chips, suikersnoep, zoute snacks, chocomousse en vezelarme of vette koeken aan. In 2012 bood meer dan de helft van de basisscholen (54%) één keer per week fruit aan, in 2009 was dat maar 43%. In 2012 bood 22% van de basisscholen twee of meer keer per week fruit aan, in 2009 lag dat percentage echter nog iets hoger, namelijk 24%.

In tegenstelling tot de scholen van het basisonderwijs hebben secundaire scholen een ruim aanbod van tussendoortjes. Er is wel een toegenomen aandacht voor een meer evenwichtig aanbod van tussendoortjes merkbaar, maar toch blijft de regelmatige beschikbaarheid van chocolade, suikersnoep en zoute snacks een feit in 1 op de 3 secundaire scholen. Er is een sterk toegenomen aanbod van vers fruit ten opzichte van 2006: 38% van de secundaire scholen biedt minstens twee keer per week vers fruit aan en 22% doet dat dagelijks.

– Automaten

Automaten zijn nauwelijks aanwezig in basisscholen, wat ook logisch is gezien de jonge leeftijd van de kinderen. In geen enkele basisschool staat een snoepautomaat, in 1% van de basisscholen staat een (frisdranken)automaat, in 3% een melkautomaat, in enkele scholen staat een fruitautomaat (<1%).

In secundaire scholen zijn automaten wel een probleem: 65% van de secundaire scholen heeft een (frisdranken)automaat, dat is een lichte stijging ten opzichte van 2009 (62%). 22% van de scholen heeft een snackautomaat met bijvoorbeeld chocoladerepen, suikerwafels of suikersnoep.

– Gezondheidsgarantie: naar gezonde tussendoortjes en automaten

De gezondheidsgarantie impliceert dat snoep, zoute snacks en frisdranken niet meer op regelmatige basis aangeboden kunnen worden op scholen. We voorzien wel een aanpassingsperiode: uiterlijk in 2020 vervangen we frisdranken, snoep en junkfood door lekkere en gezonde alternatieven.

Op dit ogenblik zijn er al budgetten uitgetrokken voor meer fruit op school, maar de impact ervan blijft te beperkt.

Scholen halen op dit moment een deel van hun middelen uit de verkoop van snoep en frisdrank op school: van de secundaire scholen heeft 65% een frisdrankenautomaat en 22% een snackautomaat. Toch mag de problematiek niet gereduceerd worden tot de automaten alleen, want scholen (ook basisscholen) bieden vaak in de refter of kantine ongezonde alternatieven aan.

Het is begrijpelijk dat scholen de middelen die ze uit de verkoop van ongezonde drank en snacks halen, niet kunnen missen in een context waarin ze kapot bespaard worden. Een belangrijke randvoorwaarde is dan ook dat de Vlaamse overheid weer meer gaat investeren in scholen. Tegelijk hoeven automaten, tussendoortjes en drankjes niet per se te verdwijnen uit school, maar we kunnen ze door andere, gezonde alternatieven vervangen. Zowel basis- als secundaire scholen kunnen nog vooruitgang boeken in het dagelijkse aanbod van vers fruit (zie cijfers hierboven).

1.3. Steun voor gezond voedingsbeleid en eindtermen

Gezonde voeding en meer bewegen maken integraal deel uit van de educatieve opdracht van scholen. We mogen scholen niet aan hun lot overlaten. Op Vlaams niveau versterken we het beleid ter promotie van de gezondheid op scholen. Een voorbeeld daarvan is het project Gezonde School van VIGeZ. Tegelijk zorgen we ervoor dat scholen ondersteund worden in de uitbouw van hun gezonde voedingsbeleid. De centra voor leerlingenbegeleiding (CLB's) kunnen die taak mee opnemen. Wellicht hebben ze dan ook behoefte aan extra omkadering. Ze werken samen met de scholen aan een breed draagvlak bij leerlingen, ouders, leerkrachten en directie om het schoolreglement zo aan te passen dat frisdranken, snoep en junkfood geen plaats meer hebben op school, ook al brengen de leerlingen ze mee van thuis. Daarbij kan ook de hulp van bevoorrechte getuigen ingeroepen worden, bijvoorbeeld van bekende koks of van (ex-)sporters.

Kennis, vaardigheden en attitudes met betrekking tot gezonde voeding krijgen ook een duidelijke plaats in de nieuwe eindtermen die de regering wil invoeren. Op dit moment blijft die kennis vaak beperkt tot een theoretisch inzicht in de actieve voedingsdriehoek. Daarom introduceren we meer praktijklessen koken vanaf de kleuterschool. Elke leerling moet in staat zijn om verschillende gezonde maaltijden samen te stellen en zelf te bereiden. We stimuleren ook schoolmoestuinen en volkstuinten waarop scholen kunnen intekenen: kinderen leren waar voeding vandaan komt door zelf groenten te telen en te verzorgen, ze leren over de impact van voeding op het milieu enzovoort. Een inspirerende aanpak vinden we in Rotterdam, waar alle basisscholen vóór de bezuinigingen een stadsakker hadden in de buurt van de school. In het curriculum was opgenomen dat leerlingen tijdens de verschillende seizoenen meewerkten aan voedselproductie.

1.4. Herziene aanbestedingsprocedure voor meer gezond, vers, seizoensgebonden en duurzaam voedsel

Omdat scholen werken met publieke aanbestedingsprocedures, is de prijs vaak het enige criterium in een aanbesteding. Daardoor zijn alle schoolmaaltijden van een scholennet in een stad meestal afkomstig van één groot cateringbedrijf.

Schoolbesturen kunnen bij de aanbesteding een aantal kwalitatieve criteria vooropstellen in plaats van alleen op de prijs te selecteren. Via de technische criteria in de aanbestedingsprocedure kunnen ze enkele duurzaamheidsvereisten opleggen waaraan alle deelnemers minimaal moeten voldoen: minimumpercentages (of een oplopend project) voor het gebruik van verse biologische¹¹ fairtrade-ingrediënten,

¹¹ Op dit moment worden schoolbesturen weliswaar geconfronteerd met een te laag aanbod aan biovoeding in Vlaanderen. Daarom is de randvoorwaarde hier dat Vlaanderen de biosector blijft stimuleren zodat het aanbod voldoende groot wordt.

de garantie dat boeren een faire prijs krijgen, een matiging van de vleesconsumptie (vergelijkbaar met acties als Donderdag Veggiedag en Dagen Zonder Vlees) enzovoort. Naast de voorwaarden voor technische criteria kunnen scholen ook bedrijven die aandacht hebben voor duurzaamheid, belonen met extra punten via de gunningscriteria. Er kan ook rekening gehouden worden met het afval- en verpakkingsbeleid van de bedrijven en hun aandacht voor voedselverspilling. Dat gebeurt bijvoorbeeld al in sterke mate in het stadsonderwijs in Gent, maar ook bijvoorbeeld in bepaalde scholen van het Brusselse Hoofdstedelijke Gewest. Ook educatieve criteria kunnen mee gewogen worden, de mate waarin bijvoorbeeld contractcaterers het voedsel kunnen plaatsen in een educatief verhaal.

Op een indirecte manier kunnen schoolbesturen ervoor zorgen dat lokale en kleinschalige leveranciers of cateringbedrijfjes een kans maken. Het probleem is vaak dat ze niet in staat zijn om grote hoeveelheden te leveren of alle scholen te bedienen. Schoolbesturen kunnen daarom de aanbesteding meer diversifiëren en opdelen in kleinere stukjes of loten.¹² Op die manier maken ook kleinschaliger, lokale leveranciers of cateringbedrijfjes kans om een lot binnen te halen dat voor hen realiseerbaar is. Zo kunnen ook boeren die bewust kiezen voor een andere landbouw met een meer duurzame teelt, meer kansen krijgen.

2. Ruimte voor eten: investeren in infrastructuur

2.1. Schoolmaaltijden: stand van zaken

Ongeveer 60% van de basisscholen biedt warme schoolmaaltijden aan; in de secundaire scholen is dat ongeveer 61%.¹³

Van de basisscholen die warme maaltijden aanbieden, werkt ruim de helft met een extern cateringbedrijf en een kwart met een lokale traiteur. Ruim 1 op de 8 basisscholen die een warme maaltijd aanbieden, heeft een eigen schoolkeuken. Die cijfers gelden voor 2012 en ze zijn ten opzichte van 2009 nauwelijks geëvolueerd: in die korte periode van drie jaar is het aantal scholen dat warme maaltijden aanbiedt, dus niet verminderd.

Van de secundaire scholen die warme maaltijden aanbieden, werkt ruim de helft met een extern cateringbedrijf of een lokale traiteur. Secundaire scholen hebben nog vaker een eigen schoolkeuken dan basisscholen: ruim 4 op de 10 secundaire scholen die warme maaltijden aanbieden, hebben een eigen schoolkeuken. Die cijfers gelden voor 2012 en ze zijn nauwelijks geëvolueerd ten opzichte van 2009. Ook voor de middelbare scholen zijn er dus geen aanwijzingen dat ze minder vaak warme maaltijden aanbieden of minder vaak met een eigen keuken werken, toch niet in die korte periode van drie jaar.

In 77% van de scholen is er een eetgelegenheid: een refter, restaurant, cafetaria of keuken. Ongeveer 5% van de scholen schat de bruikbaarheid daarvan in als volstrekt onvoldoende en nog eens 17% als onvoldoende. De bruikbaarheid is weliswaar positief geëvolueerd tussen 2008 en 2013.¹⁴

¹² Zie bijvoorbeeld Lunch met LEF: <http://www.lunchmetlef.be>.

¹³ VIGeZ (2013). Verslag van de indicatorenmeting 2012 van het gezondheidsbeleid in Vlaamse scholen. In het najaar van 2016 zal VIGeZ nieuwe cijfers bekendmaken.

¹⁴ AGION (2013). De schoolgebouwenmonitor 2013.

2.2. Investeren in infrastructuur

Als we leerlingen lekkere en gezonde maaltijden willen aanbieden, is er meer nodig dan alleen maar een gezondheidsgarantie. Dat vraagt ook de nodige infrastructuur in of dicht bij de school. In de eerste plaats zijn er aangename refters nodig en voor scholen die het belangrijk vinden om zelf maaltijden klaar te maken, ook een schoolkeuken en personeel. Als daar niet de nodige investeringen voor worden gedaan, dreigen hoe langer hoe meer scholen de eigen schoolkeuken of de eigen refter te schrappen of uit te besteden.

Die (extra) behoefte aan infrastructuur pakken we op twee manieren aan:

- 1° op lokaal niveau zetten we maximaal in op infrastructuur die gedeeld wordt met de lokale gemeenschap, in het kader van de brede school. Zo kunnen ook zaaltjes in de directe omgeving van de school ingezet worden als refter. Omgekeerd kunnen refters van de school 's avonds ook gebruikt worden voor andere doeleinden, bijvoorbeeld als sociale restaurants;
- 2° op Vlaams niveau stippelen we daarom een stappenplan uit over een termijn van tien jaar dat scholen in staat stelt om de nodige infrastructuur aanpassingen te doen.

Ook het Federaal Voedselagentschap wordt betrokken bij dit project. Voedselveiligheid blijft de eerste zorg, maar de normen moeten wel de nodige openheid laten voor experimenteren, bijvoorbeeld kinderen die mee het eten helpen klaar maken.

2.3. Schoolmaaltijden: een sterk merk

Veel kinderen vinden het vandaag niet aangenaam om op school te moeten blijven eten. Als we van gezonde maaltijden een prioriteit maken, moeten die op de eerste plaats ook lekker zijn en deel uitmaken van een fijne belevenis. Uit Brits onderzoek blijkt dat leerlingen het volgende belangrijk vinden:¹⁵

- 1° het eten moet lekker smaken en ruiken, en moet er goed uitzien;
- 2° de refter moet aantrekkelijk, proper en licht zijn, met een goede akoestiek en vriendelijke begeleiders;
- 3° op school eten moet gelijk staan aan vrienden ontmoeten en er moet genoeg tijd overblijven om daarna nog te spelen;
- 4° de schoolmaaltijd moet een sterk merk zijn: zo sterk dat zelfs de leerkrachten graag mee-eten met de kinderen.

De CLB's begeleiden de scholen om van schoolmaaltijden een aangename belevenis te maken. Ze betrekken ook ouders, leerlingen en leerkrachten bij het gebeuren. In Kopenhagen bijvoorbeeld krijgen leerlingen inspraak in de menu's. De oudste leerlingen van de lagere school dienen mee de maaltijden op en hebben daarvoor in ruil een aparte ruimte om te eten gekregen.¹⁶ We werken met zogenaamde 'smaakcomités', waarbij de kinderen gerechten mogen proeven en er ook enthousiast voor gemaakt worden. Kinderen kunnen zo feedback geven aan de koks of cateraars. We lanceren een website waarop scholen hun ervaringen kunnen delen en goede ideeën met elkaar kunnen uitwisselen. Het is van belang dat ook leerkrachten en personeel mee-eten. Het uitgangspunt is: Samen eten, doet eten. Samen eten zorgt ook voor meer verbondenheid.

Schoolkoks en cateraars staan voor de uitdaging om een gezonde maaltijd te bereiden die veel kinderen ook lusten. Bovendien moet die maaltijd zo veel mogelijk verse, seizoensgebonden, streekgebonden producten bevatten. Dat vraagt heel wat meer vaardigheden van de job dan vroeger, maar maakt de job ook uitdagend.

¹⁵ Op basis van Dimbleby & Vincent (2013) The School Food Plan. <http://www.schoolfoodplan.com/>.

¹⁶ <http://en.kbhmadhus.dk/>.

der en motiverender. We plannen daarom trainingen voor schoolkoks en cateraars. We tonen hoe ze gezond eten aantrekkelijk kunnen maken en hoe ze voor grote groepen gezonde maaltijden kunnen koken. Daarnaast zorgen we ook voor de vorming van het keukenpersoneel dat het eten uitschept: daarin leren ze bijvoorbeeld hoe ze kunnen omgaan met kinderen die bepaalde dingen echt niet lusten. Er komt een jaarlijkse happening voor (school)koks waarbij ze nieuwe, inspirerende ideeën kunnen opdoen van topchefs uit binnen- en buitenland. Gezonde innovatie stimuleren we via labels en prijzen, die met de nodige persaandacht gepresenteerd worden. De overheid stelt een ambassadeur aan voor gezonde en lekkere schoolmaaltijden naar het voorbeeld van de Britse campagne met Jamie Oliver: tijd voor een Vlaamse 'SOS Meeus op school'!

3. Gezonde en lekkere 1 euromaaltijden

3.1. De problematiek van de lege boterhamendozen

- Lege boterhamendozen

Scholen signaleren steeds vaker kinderen die met lege boterhamendozen of zonder lunch naar school komen. Ook de Vlaamse Onderwijsraad (Vlor) uitte daarover al zijn bezorgdheid.¹⁷ Scholen doen wat ze kunnen om die leerlingen toch een gezonde maaltijd aan te bieden, ook al is dat eigenlijk niet hun eerste opdracht. Noodgedwongen worden facturen kwijtgescholden voor wie echt niet kan betalen of springt het openbaar centrum voor maatschappelijk welzijn (OCMW) bij.

- De link met armoede

In Vlaanderen groeit 1 op de 10 kinderen op in een kansarm gezin. Dat percentage is sinds 2005 opvallend gestegen. Als we aan die groep een warme, gezonde maaltijd kunnen garanderen via school, bereiken we al een grote groep kinderen op een gemakkelijke en niet-stigmatiserende manier.

- Sociale restaurants

Een mogelijk antwoord op de problematiek bestaat erin via sociale restaurants 1 euromaaltijden aan te bieden aan kwetsbare gezinnen. Sociale restaurants spelen zeker een belangrijke rol en verrichten vaak schitterend werk. Maar het aantal kinderen dat op die manier bereikt wordt, blijft beperkt. Als je via school werkt, bereik je veel meer kinderen. En als je de 1 euromaaltijden aan alle kinderen aanbiedt, is dat minder stigmatiserend.

3.2. Het alternatief: 1 euromaaltijden via basisscholen

De Vlaamse overheid voert stapsgewijs 1 euromaaltijden in voor een grote groep kleuters en lagereschoolkinderen in Vlaanderen. De maaltijden zijn lekker, vers, duurzaam en bovenal gezond. Het zal meestal om warme maaltijden gaan, maar de kinderen kunnen ook kiezen voor bijvoorbeeld gezonde boterhammetjes of soep als ze liever niet warm willen eten. We monitoren de effecten en na een positieve evaluatie breiden we de 1 euromaaltijden stapsgewijs uit naar andere scholen.

Van de Belgische kleuters eet momenteel 32% 's middags op school.¹⁸ Dat loopt op tot 39% bij de 6-9-jarigen, waarna het weer daalt naar 37% bij de 10-13-jarigen en tot 29% bij de 14-17-jarigen. Ter vergelijking: in Engeland wordt sinds de invoering van de gratis maaltijden 86% van de leerlingen bereikt. Als we via

¹⁷ http://www.standaard.be/cnt/dmf20131001_045.

¹⁸ WIV (2016). Voedselconsumptiepeiling Rapport 1: https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20%20documenten/NEDERLANDS/Rapport_1_NL+.pdf.

de schoolmaaltijden een hefboomeffect willen op de volksgezondheid, dan is naast een gezondheidsgarantie ook een duidelijke prijsprikkel welkom.

Als we op scholen een gezondheidsgarantie invoeren, dan is het belangrijk dat de meerprijs daarvoor niet doorgerekend wordt aan de gezinnen, maar door de hogere (Vlaamse) overheid gedragen wordt. Met 1 euromaaltijden gaan we ook armoede tegen zonder te stigmatiseren. Het zorgt ervoor dat ook arme kinderen ten minste één kwaliteitsvolle maaltijd per dag krijgen. Zo pakken we ook het probleem van de lege boterhamendozen aan. Met honger op de schoolbanken zitten is immers niet bevorderlijk voor de schoolprestaties.

Het blijft wel van belang dat kinderen en ouders beseffen wat de waarde is van voeding en dat de maaltijden zonder inbreng van de overheid meer kosten. De keuze voor 1 euro is een sociale keuze en is dus geen blijk van onderwaardering van het voedsel dat aan die prijs wordt aangeboden.

Niet alle boterhamendozen zijn leeg, maar veel boterhamendozen zijn op een erg ongezonde manier gevuld. Dat blijkt alvast op regelmatige basis uit getuigenissen van leerkrachten en scholen in de media. Er zijn geen cijfers beschikbaar voor Vlaanderen, maar onderzoek uit het buitenland toont de omvang van het probleem aan. In Groot-Brittannië voldoet amper 1% van de 'voorverpakte lunches' aan de gezondheidsstandaarden die voor schoolmaaltijden gelden. Het is niet zo gemakkelijk om een volwaardige gezonde voorverpakte maaltijd ineen te boksen. Ouders zijn niet van slechte wil, maar ze vinden het gewoon heel moeilijk haalbaar om dat thuis dag na dag vol te houden en elke dag een gezonde lunch met hun kinderen mee te geven. Gezonde schoolmaaltijden kunnen het ouders dus een stuk gemakkelijker maken.

3.3. Goede voorbeelden uit het buitenland

– Voorbeeld 1. Universal Infant Free School Meals uit het Verenigd Koninkrijk

Sinds 2014 hebben alle kinderen uit de eerste drie leerjaren in de door de overheid gesubsidieerde scholen in Engeland recht op een gratis warme schoolmaaltijd. Voorheen was dat al het geval voor arme kinderen (ouders met een uitkering of onder een bepaalde inkomensgrens), maar sinds 2014 geldt het dus voor iedereen tussen 4-5 en 6-7 jaar. De overheid past £ 2,30 per maaltijd bij.

Een jaar na de lancering van de gratis schoolmaaltijden erkent 95% van de ouders de voordelen voor hun kind. 86% neemt het aanbod op, ten opzichte van 44% vóór de invoering van de universele gratis maaltijden.¹⁹

Gratis schoolmaaltijden leveren gezondere eetgewoontes op, maar hebben ook een positief effect op de schoolprestaties. Dat blijkt uit de evaluatie van het pilootproject Free School Meals Pilot in Engeland²⁰:

a) de gratis maaltijden zorgden voor veranderingen in wat de leerlingen dronken en aten bij de lunch. Zo steeg de kans dat leerlingen groenten aten met 26% en daalde de kans dat ze frisdranken dronken met 16%.²¹ Ouders vonden ook dat hun kinderen thuis meer bereid waren om nieuwe voeding uit te proberen;

¹⁹ <http://www.schoolfoodplan.com/95-parents-taking-up-free-infant-school-meals-see-the-benefits>.

²⁰ Kitchen et al. (2010). Evaluation of the Free School Meals Pilot. Impact Report. Department for Education.

²¹ Uit het evaluatieonderzoek bleek dat er in het korte tijdsbestek geen impact op de BMI van de kinderen kon worden vastgesteld, maar op lange termijn kunnen de geobserveerde veranderingen in voedingspatroon wel leiden tot minder gezondheidsrisico's.

b) de universele gratis maaltijden zorgden ook voor meetbaar betere schoolprestaties bij de kinderen. De leerlingen in het testgebied met de universele gratis maaltijden maakten gemiddeld twee maanden sneller vooruitgang (onder meer op het vlak van wiskunde en taal) dan vergelijkbare leerlingen in het gebied waar alleen de armste kinderen gratis maaltijden konden krijgen. Dat effect was het grootst voor kinderen uit de zwakste sociaaleconomische groepen.

– Voorbeeld 2. Finse gratis schoolmaaltijden

Finland was het eerste land ter wereld dat gratis schoolmaaltijden serveerde (al sinds 1948). De wetgeving garandeert elke schooldag een evenwichtige maaltijd voor elke leerling. Het is de bedoeling om de gezondheid van de leerlingen te verbeteren en hen energie voor het schoolwerk te geven. De catering volgt de voedingsrichtlijnen die zijn uitgevaardigd door de Nationale Voedingsraad in Finland. De maaltijden zijn tegelijk ook smaakvol, kleurrijk en worden mooi gepresenteerd. Leerlingen kunnen rustig eten in een aangename refter en stellen zelf hun bord samen uit een buffet. Ze worden daarbij ondersteund met tips en een model van hoe een gezond samengesteld bord eruitziet.

3.4. Belang van universaliteit

Uit het proefproject in het Verenigd Koninkrijk bleek dat de positieve effecten op de gezondheid en op de schoolprestaties alleen stand houden in het scenario waarbij alle kinderen recht kregen op gratis maaltijden en niet in het scenario waarin het recht op gratis schoolmaaltijden beperkt bleef tot een doelgroep van kinderen uit een gezin met een laag inkomen.

De prijsverlaging universeel doorvoeren is bovendien minder stigmatiserend. Het werkt drempelverlagend voor gezinnen met een laag inkomen want ze hoeven zich niet kenbaar te maken om recht te hebben op de goedkopere maaltijden. Tot slot hebben maatregelen waar ook de kinderen uit middenklassengezinnen van meegenieten, doorgaans een groter draagvlak en maken ze daarom meer kans om op lange termijn te blijven bestaan. Dit verklaart allicht ook waarom de Finse universele gratis schoolmaaltijden al sinds 1948 bestaan en nog steeds hun nut bewijzen.

Elisabeth MEULEMAN
Caroline GENNEZ

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

Het Vlaams Parlement,

- stelt vast dat:
 - 1° meer dan 60% van alle Vlaamse scholen warme schoolmaaltijden aanbiedt en dat tussen de 30 en 40% van de leerlingen daar gebruik van maakt;
 - 2° 1 op de 8 basisscholen en 4 op de 10 secundaire scholen die warme maaltijden aanbieden, ook over een eigen keuken beschikken;
 - 3° 77% van de scholen beschikt over een eigen refter;
 - 4° de kwaliteit van de aangeboden schoolmaaltijden door het Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie en Ziektepreventie maar als 'gematigd evenwichtig' geëvalueerd werd en dat de voedingswaarde van de aangeboden maaltijden dus kan worden verbeterd;
 - 5° de schoolmaaltijden ook niet beantwoorden aan extra criteria voor duurzaamheid, zoals biologische of lokale productie;
 - 6° er op dit ogenblik geen garantie is dat alle voedsel of drank die op scholen wordt aangeboden tijdens maaltijden of daarbuiten, gezond is voor kinderen en duurzaam is;
 - 7° educatie op het vlak van gezonde voeding en milieu een belangrijke leerdoelstelling is en dat die leerinhouden dan ook in de praktijk moeten worden doorgetrokken;
- stelt bovendien vast dat:
 - 1° 1 op de 10 kinderen in Vlaanderen opgroeit in een kansarm gezin;
 - 2° het aanbieden van 1 euromaaltijden via sociale restaurants die kinderen nog onvoldoende bereikt;
 - 3° een groeiend aantal kinderen met 'lege of ongezonde' brooddozen naar school komt;
- is van mening dat het aanbieden van gezonde 1 euromaaltijden op school kan bijdragen tot:
 - 1° het bereiken van een meer gezonde en ecologische voeding voor alle schoolkinderen;
 - 2° een oplossing voor het probleem dat kansarme kinderen onvoldoende maaltijden of onvoldoende evenwichtige maaltijden krijgen, zonder dat ze daarbij gestigmatiseerd worden;
 - 3° betere leerprestaties voor alle kinderen;
 - 4° extra kansen voor lokale voedselproducenten en -leveranciers;
- vraagt de Vlaamse Regering:
 - 1° om op een gefaseerde manier werk te maken van de invoering van gezonde 1 euromaaltijden voor alle kleuters en lagereschoolkinderen, zodat op termijn elk kind op de kleuter- en lagere school een gezonde en duurzame warme maaltijd kan krijgen voor de prijs van 1 euro;
 - 2° om op korte termijn proefprojecten op te starten in scholen die zich daarvoor aanbieden, om die projecten met alle betrokken partners te evalueren en zo geleidelijk toe te werken naar een breed draagvlak voor gezonde 1 euromaaltijden op alle scholen;
 - 3° om minimale standaarden vast te leggen voor kwaliteitsvolle voeding op school, zodat ouders en kinderen de garantie krijgen dat alle voedsel en drank dat de school aanbiedt, niet alleen lekker maar ook echt gezond is, om daarbij eventueel respect te hebben voor het eigen beleidsvoerend vermogen van scholen, voor de eigen creativiteit van de schoolkoks en canteenaars, met voldoende lange aanpassingstermijnen;

- 4° om de gezondheidspromotie in scholen te versterken, bijvoorbeeld door centra voor leerlingenbegeleiding (CLB's) via een extra omkadering in staat te stellen scholen actief te ondersteunen in de uitbouw van een gezond voedingsbeleid en mee te werken aan het draagvlak voor gezonde en ecologische voeding bij ouders, leerlingen en leerkrachten;
- 5° om scholen te stimuleren om bij de aankoop van schoolmaaltijden niet alleen rekening te houden met de prijs, maar een aantal kwalitatieve (technische en gunnings)criteria voorop te stellen zoals de versheid en de duurzaamheid, met fairtrade-ingrediënten, biologische en seizoensgebonden producten, duurzame verpakking enzovoort;
- 6° om tegelijk ook te zorgen voor stimuli bij de opleiding en vorming van keukenpersoneel en lokale cateraars om lekker te koken met verse, duurzame, seizoensgebonden en vooral ook lekkere ingrediënten;
- 7° om voldoende investeringsmiddelen uit te trekken voor refters en schoolkeukens, zodat meer scholen weer over een eigen refter en keuken beschikken en de bestaande refters en keukens kunnen worden opgewaardeerd;
- 8° om scholen in staat te stellen het eten op school sterk aan te moedigen, in een comfortabele ruimte, samen met vrienden maar ook met leerkrachten en ander schoolpersoneel, op eigen tempo en in een gezellige sfeer, zodat ook het aantal kinderen dat een gezonde warme maaltijd op school gebruikt, sterk verhoogt;
- 9° om scholen te stimuleren om kinderen de kans te geven in de praktijk meer te leren over gezond en ecologisch eten, koken en voedsel telen, bijvoorbeeld in schoolmoestuintjes;
- 10° om die inspanningen te combineren met andere acties die de gezondheid van kinderen ten goede komen, zoals activiteiten om meer te bewegen, ook buiten de lessen lichamelijke opvoeding.

Elisabeth MEULEMAN
Caroline GENNEZ