

# Zonder broodtrommel naar school

## Warme maaltijd op de tso

Gezond lunchen tijdens de tussenschoolse opvang krijgt langzamerhand meer aandacht. Onlangs deed de voorzitter van de PO-raad zelfs de uitspraak dat scholen die gezonde lunches aanbieden bijdragen aan preventie van overgewicht. Voordat het overal zover is, is er echter nog een lange weg te gaan. Hoe staat het met de gezonde lunch op de tso? Tekst Marianne Wenneker, Mare Media

**H**alf twaalf. Op brede school Meerwijk in Haarlem wordt hard gewerkt: pedagogisch medewerkers van kinderopvangorganisatie Op Stoom en een aantal hulpouders slepen met tafels en stoelen. In korte tijd wordt de aula omgetoverd tot een gezellig kinderrestaurant: een van de formules van stichting Tijd voor Eten. Op iedere tafel staat een schaalje biologische snoeptomaatjes, een mandje ambachtelijk gebakken breekbrood en een kommetje geraspte Parmezaanse kaas. Twaalf uur. Honderdzes-tig kinderen komen nieuwsgierig de aula binnen. Als iedereen z'n plekje heeft gevonden, wordt de lunch geserveerd: pasta met romige pompoensaus, vers gemaakt door cateraar Moekes Maaltijd. Vegetarisch, biologisch én halal, want op deze school zitten veel moslimkinderen. Wat onwennig bekijken de kinderen het eten, de kleintjes snuffelen er eerst aan voor ze het in hun mond stoppen. Anderen beginnen meteen te eten en vinden het zichtbaar lekker.

### Investeren

In tegenstelling tot veel andere Europese landen is in Nederland een warme lunch op school veel minder gebruikelijk. Er zijn weinig kinderopvangorganisaties die dit verzorgen en veel scholen hanteren de opvatting dat de lunch 'een zaak van ouders is.' Bovendien ontbreken op veel scholen de faciliteiten, zoals een keuken of voldoende plek om een paar honderd kinderen te laten lunchen. Berthold Fangmann, directeur onderwijs bij IOS-Ensac (Instituut voor Ontwikkeling Schoolkinderopvang), durft hardop te zeggen dat op nog geen tien procent van de 7000 rijks erkende basisscholen de lunch wordt geserveerd. 'Sowieso heb ik nog nooit gehoord dat scholen zelf eten klaarmaken.' Wel signaleert Fangmann een voorzichtige groei in het aantal tso-organisaties dat de lunch klaarmaakt. Dat vergt echter een gezamenlijke investering van school en opvangorganisatie – een geschikte keuken, vaststellen hoeveel kinderen mee-eten – waaraan met name scholen niet vaak willen of kunnen meedoen, stelt Fangmann.

Al voegt hij er meteen aan toe dat de visie op gezond eten op scholen de laatste jaren sterk is verbeterd. Veel scholen worstelen nog wel met de vraag of ze ouders mogen 'voorschrijven' wat ze hun kinderen moeten meegeven. Maar ook daarin is een kentering te zien: steeds meer scholen vragen ouders om hun kinderen een gezonde boterham mee te geven.

Dat er een kentering gaande is, bleek onlangs ook tijdens een persbijeenkomst van GGD Amsterdam, die het eindrapport van het project *Lunchen op school* presenteerde. Tijdens deze presentatie deed Kete Kervezee, voorzitter van de PO-raad, een tamelijk revolutionaire uitspraak: dat scholen, door te zorgen voor sluitende dagarrangementen inclusief lunch, zouden kunnen bijdragen aan preventie van overgewicht. Niet eerder werd de school vanuit het onderwijsperspectief gezien zo duidelijk neergezet als een plek die kan bijdragen aan een gezondere jeugd.

### Kwaliteitsslag

Voor Doris Voss, initiatiefneemster van Tijd voor Eten, is dit hét moment voor een kwaliteitsslag bij de tussenschoolse opvang. Ze is al jaren bezig om gezond lunchen op school op de kaart te zetten. Dat heeft ertoe geleid dat de Amsterdamse school 't Koggeschip nu dagelijks een warme, verse lunch serveert. En dat op acht Haarlemse basisscholen een pilot loopt met subsidie van de provincie Noord-Holland, zoals op brede school de Meerwijk uit het begin van dit artikel. Leerlingen lunchen daarbij met verse, bij voorkeur biologische ingrediënten, veel groenten en volkoren producten. Ingrediënten komen zo veel mogelijk van lokale kwekers en een locale cateraar bereidt de maaltijden.

Kinderopvangorganisatie Op Stoom verleent graag zijn medewerking aan de pilot, vertelt innovatiemanager Jan Willem Koot. 'Wij bieden tso en als er nieuwe ideeën komen, doen we graag mee. Tijd voor Eten is gericht op de uitvoering van



Foto: Gabriela Hengeveld

de lunch én de sociale context. Beide onderwerpen hebben onze aandacht. Als wij met scholen in gesprek gaan, praten we altijd over een gezondere lunch. Daarin is elke school geïnteresseerd, maar als er betaald moet worden, ligt het moeilijk. Voor scholen is een professionelere tso – en daarmee stijgende kosten – relatief nieuw.’ Van de pilot met Tijd voor Eten leert Op Stoom welke mogelijkheden er allemaal zijn. Koot: ‘Een optie zou ook kunnen zijn dat wij een paar keer per jaar een warme lunch aanbieden, het hoeft niet elke dag. En als het dan gebeurt, maak je er een feestje van.’ Koot verwacht dat ouders op den duur te motiveren zijn. ‘Op termijn willen ze wel betalen voor een gezondere lunch.’ Maar zover is het nog niet. Op Stoom ontwikkelt nu samen met Tijd voor Eten rekenmodellen. ‘Hoe krijg je het betaalbaar? Dat blijft de grote vraag. Op sommige scholen, waar eten structureel al veel aandacht heeft, gebeurt het al. Dus het kán, wil ik maar zeggen. Het is een kwestie van keuzes maken.’

### Sociaal moment

Er zijn voorbeelden van andere initiatieven die hun haalbaarheid hebben bewezen. Zo zijn er tso-organisaties die lunches van cateraars betrekken. Andere verzorgen dagelijks een verse broodmaaltijd op de scholen. Een voorbeeld is opvangorganisatie Kinder Service Hotels (KSH) die dagelijks aan 1250 kinderen op negen Rotterdamse scholen een verse en zo gezond en gevarieerd mogelijke broodmaaltijd aanbiedt. Er is bruin brood en verder een afwisselend aanvullend aanbod, zoals groentesalade, fruit, yoghurt en warme gerechten. ‘Al vanaf onze start in 2002 vonden wij eten heel belangrijk’, vertelt controller Paul Wilcke. ‘Niet alleen het aspect van gezond eten, maar ook het eten als sociaal moment. Daarom

zitten de kinderen bij ons samen aan tafel in bijvoorbeeld de centrale hal van de school en/of de bso-locatie. De kinderen eten met bestek en er staat echt servies op tafel.’ Wat betalen ouders voor zo’n lunch? Precieze bedragen kan Wilcke niet noemen, maar: ‘Met zo’n drie euro per dag kom je een heel eind.’ Voorwaarde is, dat ook de scholen zélf bereid zijn hun nek uit te steken en te investeren in kwaliteit. ‘Gelukkig durven de directies op “onze” scholen te investeren. Meestal verdienen die investeringen zichzelf terug. Zo deden er bijvoorbeeld op een school honderd kinderen mee aan de tso toen we daar net begonnen. Ze aten hun zelf meegebrachte broodje “ouderwets” in de klas. Nu nuttigen dagelijks tweehonderd kinderen met elkaar een gezonde lunch. De lunch als een onderdeel van een totaalarrangement, waarbij alles in school gebeurt, kan nieuwe leerlingen trekken. Van scholen horen we dat de kinderen de lunch plezierig vinden en ’s middags rustiger en beter geconcentreerd in de klas zitten.’

Ook Doris Voss ziet mogelijkheden om Tijd voor Eten financieel te realiseren: ‘De kosten voor de lunch kunnen gelijkmatig worden verdeeld tussen school, kinderopvangorganisatie en ouders. Als de tso onder de Wet kinderopvang zou vallen, zouden ouders een deel van de kosten vergoed kunnen krijgen. Bovendien neemt de overheid dan haar verantwoordelijkheid voor gezonde voeding voor schoolkinderen. Dat geeft ruimte om de tso professioneel op te zetten.’ <

Meer informatie? Kijk op [www.tijdvooreten.nl](http://www.tijdvooreten.nl), [www.ios-ensac.nl](http://www.ios-ensac.nl), [www.opstoom.nl](http://www.opstoom.nl) of [www.kinderservicehotels.nl](http://www.kinderservicehotels.nl)