

Het is Tijd

OVER DE WAARDE VAN EEN GEZONDE VOEDZAME MAALTIJD

voor Eten



Er was een tijd dat er in de kinderdagverblijven nog werd gekookt. Schoolkinderen gingen tussen de middag nog naar huis en vonden daar moeder achter een gedekte tafel. Die tijd is niet meer. In de kinderopvang smeren de leidsters een boterham. Op school proppen kinderen hun broodje – zo uit het plastic zakje – snel in hun mond. Kan dat niet anders?

Wilma Schepers



Doris Voss is een lobbyist van ideeën. Ze heeft ook een missie. Een missie waar mijn hart sneller van gaat kloppen: Tijd voor Eten.

Hoe vaak bezocht ik niet in het buitenland (Berlijn, Hamburg, Pistoia, Kopenhagen) kindercentra en scholen waar als vanzelfsprekend rondom het lunchuur de tafelkleedjes over de tafel gingen? Ik zag kinderen, groot en klein, gezellig babbelend aanschuiven. De ene keer stonden er dampende schalen op tafel waaruit de kinderen zelf hun bordje opschepten. Een andere keer kwam de kokkin met haar kar langs om de kinderen te bedienen. Grotere kinderen zag ik tafels dekken en afruimen. Altijd namen kinderen en volwassenen de tijd om samen te eten. En niet zomaar een snelle hap, geen instant tomatensoep of ‘gezonde’ melkdrink met toegevoegde suikers en vitaminen. Ik zag bordjes groene salades, soepjes, vegetarische lasagna, aardappels & groente & vlees, bruine broodjes met pitten, kaas, vleeswaren, glaasjes water (geen limonade!). Gezond eten, met zorg bereid en smakelijk opgegeten.

Bijstandsmoeder

Terug naar Doris. Doris komt oorspronkelijk uit Duitsland en is styliste – niet per se van etenswaren. Via allerlei omzwervingen kwam ze terecht in Amsterdam-Zuid alwaar haar kind naar de basisschool ging en zo af en toe tussen de middag overbleef. Haar dochter vond de tussenschoolse opvang niet leuk. Doris ook niet. Ze zag de kinderen in een ongezellige sfeer kleffe bammetjes en ‘gezonde koeken’ eten uit een plastic zakje, pakje yogidrank erbij. Op een slechte dag – we schrijven 2004 – belandde

Doris in de bijstand. Elk nadeel heeft een voordeel: ze had tijd om soep te koken en op een goede dag bracht ze een grote pan naar de overblijf. Toen werd haar missie geboren.

Inmiddels gaat haar missie verder dan het pannetje soep. Al doende groeide haar missie uit tot een ideeënwereld die uiteenlopende maar met elkaar verbonden thema’s samenbrengt: van gezelligheid via voeding en gezondheid naar onderwijs en werkgelegenheid in de lokale economie. Daarvoor heeft ze wel wat moeten doen en heel wat bevlogen mensen en organisaties bij haar projecten weten te betrekken. De eerste stap was het project dat zij als ‘alloch-

tone bijstandsmoeder’ opzette op de school van haar dochter. Doris was vanuit haar werk in de mode en reclame gewend om de dingen voortvarend aan te pakken. Ze zocht contact met onder andere de koks van restaurant De Kas en de eigenaar van het Vlaamsche Broodhuys.

Met hen organiseerde zij de eerste schoolmaaltijden: echte koks maakten van echt eten een echt lekkere lunch voor een klas met kinderen. De kinderen aten niet alleen het lekkere eten, maar ze zagen ook hoe het bereid werd. Deze werkwijze is nog steeds de basis van de eerste van de drie formules van Tijd voor Eten: ‘Uit eten op school’ (zie kader).

De drie formules

1 Uit eten op school

De lunch bestaat uit een kindgericht 3-gangenmenu dat wordt bereid in samenwerking met koks of koks in opleiding. Naast het sociale aspect ‘samen eten doet eten’ krijgen de kinderen van de koks uitleg over de gerechten en de herkomst van de ingrediënten. Een projectassistent coördineert de samenwerking tussen school, leveranciers, koks en de organisatie voor de tussenschoolse opvang.

2 De lunch op school

Een dagelijkse lunch voor zo veel mogelijk kinderen in samenwerking met een organisatie voor tussenschoolse opvang. Afhankelijk van de mogelijkheden in de school wordt de maaltijd in- of extern klaargemaakt.

3 De gezonde broodtrommel

Tijd voor Eten geeft advies aan scholen en ouders zodat kinderen een gezondere lunch mee naar school nemen of tijdens de tso zelf een lekkere broodmaaltijd kunnen bereiden. Ook hier, de focus op Nederlandse streekproducten. Hiervoor is op school alleen een koelkast nodig.





FOTO: GABRIELA HENGVELD

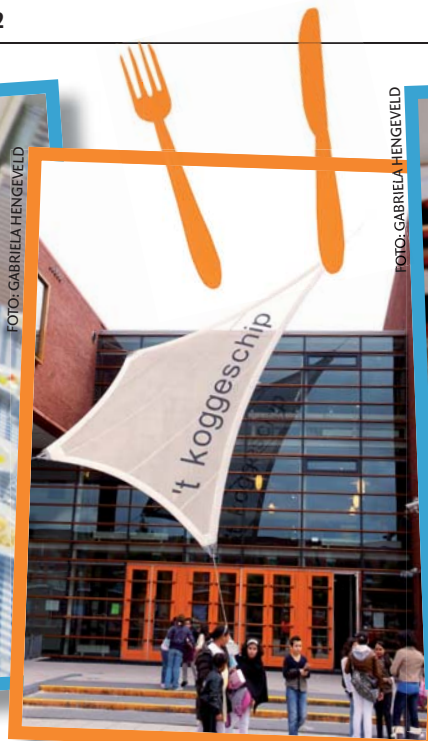


FOTO: GABRIELA HENGVELD



Het project kwam in een stroomversnelling toen Doris als bijstandsmoeder vrijstelling van sollicitatieplicht kreeg om het project uit te werken. Het argument voor de bijstand was dat Doris in de organisatie van de maaltijden werkloze vrouwen de kans gaf zich te scholen en uiteindelijk betaald werk te gaan doen. Het project had succes en trok de aandacht van PvdA-gemeenteraadsleden Jesse Bos en Peggy Burke. Ook Marijke Vos (GroenLinks) raakte als wethouder betrokken bij het project. Hun insteek was het idee om binnen het project de leerlingen van de koksopleidingen en het gebruik van streekproducten structureel een plek te geven. Er kwam een projectsubsidie los en Doris kreeg de kans om haar ideeën over gezond eten voor kinderen op school vorm te geven. Ze werd als projectleider ondergebracht bij de Amsterdamse GGD.

In deze tijd – van 2007 tot 2009 – werden de tweede en derde formule ontwikkeld: 'De lunch op school' en 'De gezonde broodtrommel' (zie kader). Immers, samen uit eten gaan is leuk, maar niet iets voor elke dag.

Inmiddels heeft de nieuwe WVD-wethouder vanuit zijn betrokkenheid bij Jongeren op gezond gewicht (JOGG) voor een ander beleid gekozen en dat betekende het einde van de projectsubsidie. Voor Tijd voor Eten was dat echter niet het eindpunt. Het initiatief had al zoveel aanhangers verworven dat het zelfstandig, ondersteund door budget vanuit de Provincie Noord-Holland, kon voortbestaan.

Wel maakt het duidelijk dat Tijd voor Eten niet alleen een 'leuk project' is, maar om een cultuuromslag en dus om expliciete maatschappelijke en politieke keuzes vraagt. Een van de

pijlers waarop Tijd voor Eten rust, is de verankering van het project in de lokale economie. De producten die gebruikt worden in de maaltijden voor de kinderen, worden afgenomen van kleinschalige, meestal biologische telers uit de omgeving.

Daarmee bevordert het project naast het gezonde eten van kinderen en de opleidingsmogelijkheden ook de werkgelegenheid in de schoolrestaurants en de omgeving. Bovendien staan deze kleinschalige producenten open voor andere vormen van samenwerking met de scholen die kiezen voor Tijd voor Eten: kinderen maken uitstapjes naar de tuinderij, krijgen er les, helpen mee met het oogsten en leren al doende veel over gewassen, de productie van voeding en over hun directe omgeving.

Het is juist dit aspect dat in het Amsterdamse beleid geen aandacht meer krijgt. De Amsterdamse GGD kiest nu – in het kader van 'Gezond Amsterdam' – voor de beperktere insteek van 'gezond gewicht' en 'meer bewegen'. En er is gekozen voor sponsoring door multinationals; Nestlé, Unilever en AH zitten bij de gemeente aan tafel. 'Dat is de dood in de pot', meent Doris Voss. 'Als je een multinational als Nestlé een vinger in de pap geeft, dan kun je op je reserende vingers natellen dat er niet alleen gezonde appeltjes op het menu komen, maar ook zogenaamd gezonde frisdranken, instant soepjes en snelle tussendoortjes. Is dat wat kinderen nodig hebben?'

Financiering

Een belangrijk vraagstuk is natuurlijk de financiering. Tot nu toe hebben allerlei projectsubsi-

dies garant gestaan voor de inkoop van producten en het betalen van de professionals (koks, projectleiders, pedagogisch begeleiders). 'Met kunst-en-vliegwerk is veel voor elkaar te krijgen', vertelt Doris, 'maar uiteindelijk moet je toe naar een goed verdienmodel en dat is niet makkelijk te vinden.' Om een indruk te geven rekent Doris mij de kosten van de lunch op school voor: 8 euro per kind. Daarin zijn niet alleen de kosten voor de producten, maar ook de bereiding ervan, het begeleidend personeel, het projectmanagement en de huur van de ruimtes begrepen. Dat is niet weinig, maar, zo reken ik hardop door, als het nu eens geen tussenschoolse opvang zou zijn, maar onderdeel van de buitenschoolse opvang, dan heb je al snel 5 van de 8 euro 'terugverdiend'. Blijft er 3 euro over. Zouden ouders dat over hebben voor een gezonde maaltijd?

Doris: 'In Amsterdam-Geuzeveld betalen nu van 600 kinderen, 150 ouders 2,95 euro voor de tussenschoolse opvang, inclusief de lunch. Ouders willen wel betalen, mits er goede voorzieningen tegenover staan. Voor de ouders die dit niet kunnen betalen moeten we een oplossing bedenken. En dan vraag ik me al snel af of gezonde voeding zichzelf niet terugbetaalt. 20 procent van de Amsterdamse kinderen is te dik. Daaruit ontstaat in de toekomst een fikse aanslag op het zorgbudget. Niets doen is geen optie meer.'

Doris heeft het over 't Koggeschip, een brede school aan de rand van Geuzeveld. 5 minuten fietsen verderop kom je aan de grens van stedelijk Amsterdam en het buitengebied. Hier is Het Rijk van de Keizer gevestigd. Een complex van vernieuwende ondernemers waaronder een ko-



FOTO: GABRIELA HENGVELD

kerij. De eigenaar/kok verbouwt zijn eigen kruiden en betreft zijn groenten en andere producten van nabij gevestigde biologische boeren en tuinders. Op 't Koggeschip eten alle overblijfkinderen tussen de middag een gezonde maaltijd, gemaakt door de kok van Het Rijk van de Keizer. Ik kon mijn nieuwsgierigheid niet langer bedwingen.

Tussen- en buitenschoolse opvang

In 't Koggeschip ontmoet ik Ilja Bakker. Zij zwaait de pollepel over tso en bso. Ze is directeur van bso Communitykids. Ze vertelt een bijzondere verhaal. Eigenlijk was ze adjunct-directeur van de school. De school werkte samen met een grote kinderopvangorganisatie die de bso en tso organiseerde. Het was een rommel-tje, niemand werd gelukkig van deze constructie, de kinderen nog het minst. Ilya startte in 2011 samen met Floor Gunkel, eigenaar van het Haagse studie-instituut 'De Studeerkamer', een eigen tso/bso, speciaal voor 't Koggeschip. Het is een samenwerking waar we in breedschoolland van dromen: inhoudelijk, betrokken, gemotiveerd en hele korte lijnen. De details van de financiële constructie die hierboven hangt, voeren hier te ver. Maar het blijkt te kunnen. Een kwestie van plussen en minnen en de wil om er te komen.

Ik hoor nog een prachtig verhaal over de start van het lunchproject op 't Koggeschip. De maaltijden worden klaargemaakt door de kok van Het Rijk van de Keizer. De conciërge haalt het eten en brengt de afwas terug. In het overleg met de kok – wat zou hij gaan koken? – gaven de kinderen aan vooral witbrood, hagel-

slag en veel tomatenketchup te willen eten. Nee, geen paprika, bah. 'Goed', zei de kok (die een verborgen agenda had). Hij maakte witte bammetjes met kaas en ketchup. Stiekem bracht hij variaties aan in het menu. Hij begon met een handje heel fijn gesneden peterselie door de ketchup te roeren. Mmmm, lekker. Langzaam maar zeker werd de peterselie grover, verschenen er blaadjes groen onder de kaas, en werden er kopjes tomatensoep geserveerd. En wat stond er op het menu toen ik de kinderen tijdens hun lunch bezocht? Grof gesneden salade (paprika, tomaat, komkommer), een rijstsalade met alle kleuren van de regen-

boog en bruine zuurdesembroodjes met stevige pitten. Samen eten doet eten.



Er valt veel meer te vertellen over **Tijd voor Eten**

De ambities van Doris – en de vele mensen die erbij betrokken zijn – zijn hoog.

'Uiteindelijk gaat het om een cultuuromslag waarbij samenwerking essentieel is', zegt Doris. 'Geen van ons kan het alleen. Het gaat om de wil te veranderen en dat kan alleen als én de gemeenten én Den Haag én de scholen én de kinderopvangorganisaties én de beroepsopleidingen én de kleinschalige producenten en uiteindelijk ook de multinationals samen willen werken aan hetzelfde doel: kinderen vertrouwd maken met gezond en lekker eten in een gezellige sfeer.' Doris Voss is op zoek naar samenwerkingspartners. 'Het idee van Tijd voor Eten is eenvoudig', vertelt ze. 'Tijd voor Eten brengt partijen bij elkaar die samen kinderen op school of kinderdagverblijf een gezonde en smakelijke maaltijd willen aanbieden. We werken zo veel mogelijk met leveranciers en cateraars uit de buurt en proberen school of kinderopvangorganisatie zo veel mogelijk uit handen te nemen.'

De website W: tijdvooreten.nl biedt veel achtergrondinformatie en laat u kennismaken met het netwerk van mensen en organisaties die verbonden zijn met Tijd voor Eten.