

Tijd voor Eten

Schoolmaaltijden als sociale innovatie

MICHEL BUSSINK

Nederland is het enige Europese land zonder warme lunch op de basisschool. Terwijl fatsoenlijk eten cruciaal is, mede vanwege schoolprestaties, emancipatie, overgewicht en sociale cohesie.

Experimenten met schoolmaaltijden kennen verschillende hindernissen en volgens sommigen werkt het Convenant Gezond Gewicht averechts.

Toen ze even werkzoekend was, had Doris Voss de tijd om een pan soep te koken en die tussen de middag naar de Amsterdamse basisschool van haar dochter te brengen. De soep viel in de smaak en een plan werd geboren: invoering van warme schoolmaaltijden. Onder andere als manier om het probleem van overgewicht te lijf te gaan, maar met verschillende andere bijkomende voordelen. 'Het is een vorm van sociale innovatie', zegt Voss, die inmiddels als directeur van 'Tijd voor Eten' aanjager is geworden van verschillende proefprojecten met schoolmaaltijden. Onlangs werden de ervaringen op negen Amsterdamse scholen – waarbij in totaal 55.815 lunches werden geserveerd – geëvalueerd, en de wethouder wil kijken of het mogelijk is het project uit te breiden. Maar hoe? Dat is een

belangrijke politieke en maatschappelijke vraag.

Brood, chips of niks

Nederland is zo'n beetje het enige Europese land waar basisschoolleerlingen tussen de middag geen warme lunch krijgen. In het beste geval eten de kinderen hier een van thuis meegebrachte bruine boterham met kaas die veelal snel naar binnen wordt gepropt, in het slechtste geval nemen ze voorverpakte koeken, chips, chocoladerepen, snoep of zelfs helemaal niks. Met overgewicht en slechte concentratie in de les als enkele gevolgen. Door kinderen tussen de middag een fatsoenlijke maaltijd te bieden, kunnen die problemen worden aangepakt, is het idee. 'Het is ook nodig vanuit het ideaal van emancipatie', zegt Voss. 'Ik ben een alleenstaande

moeder. Ik wil werken en daarom verwacht ik goede voorzieningen op school, zodat ik niet als ik 's avonds gehaast thuiskom er nog snel even twee ons groenten in moet proppen. In landen als Zweden laten ze zien dat dat kan.' Die wens sluit tegelijkertijd aan bij de trend van scholen om een continuurooster te gaan draaien, in plaats van de kinderen tussen de middag vrijaf te geven. Dat zorgt voor rustiger kinderen na de middagpauze en lost een paar andere problemen op: in sommige wijken hebben kinderen de neiging tussen de middag rond te zwerven bij winkels, daar voor overlast te zorgen en te laat of helemaal niet terug te komen na de pauze. Het invoeren van een continuurooster biedt tegelijkertijd de mogelijkheid om een of meer 'lunchmodellen' in te voeren. De negen scholen die aan het Amsterdamse schoollunchproject meededen, zijn daarover goed te spreken, zo valt te lezen in het Amsterdamse evaluatierapport *Lunchen op school*: 'Ze ervaren een positief effect van het gezamenlijk lunchen op het pedagogisch klimaat (rust, sociale omgang en dergelijke), concentratie in de klas na de lunch.' Bovendien leverde het zinvol werk voor vrijwilligers en moeders, stageplekken voor ROC-leerlingen, kennismaking met voeding uit uiteenlopende culturen en meer waardering voor smaak en gezonde voeding. Ook de Rotterdamse school Bloemhof



Het gehoopte effect op minder overgewicht is (nog) niet waarneembaar

merkt een positieve invloed van de ruim vier jaar geleden ingevoerde warme schoollunch, onder andere in grotere concentratie, betere schoolprestaties, betere sociale omgang, waardering voor smaak en grotere warenkennis. Het gehoopte effect op minder overgewicht is daar trouwens (nog) niet waarneembaar; ondanks de invoering van de schoolmaaltijden is dat toegenomen. Bij de Amsterdamse scholen is het effect op overgewicht niet gemeten.

Werk

Lunchen op de basisschool is in principe haalbaar, is de ervaring van de Amsterdamse scholen. Dat kan op veel verschillende manieren worden

ingevuld. Van kinderen die op school hun boterham smeren en een door een cateraar geleverde soep, tot op school bereide maaltijdsoep met brood en salade. Nog steeds geen driegangenmaaltijd, zoals op Franse en Italiaanse scholen gebruikelijk is, maar het is tenminste iets. Zelfs dat 'iets' gaat in Nederland niet gemakkelijk. Vooral de organisatie van de maaltijd levert hoofdbreken op. Eten inkopen, voor borden, bestek en afwas zorgen, betaling van de ingrediënten, een geschikte plek om te koelen en te koken én een om te eten. Wie regelt dat allemaal? Een keuken moet aan strenge hygiëne-eisen voldoen. Bij nieuwbouw is het mogelijk daarmee rekening te

houden en zelfs dat blijkt lastig: een basisschool die al schoolmaaltijden serveerde, wilde in de nieuwbouw een keuken, maar moest daarvan afzien omdat alleen de vierkante meters voor onderwijs werden gefinancierd. In brede scholen is het wat makkelijker te regelen, en sommige scholen gebruiken de keuken van een naburig verzorgingstehuis. 'Het is belangrijk dat je per school een projectleider hebt die alles coördineert', weet Voss uit ervaring te vertellen. Werken met vrijwilligers is prima, maar daarvan moet het volgens Voss niet volledig afhankelijk zijn. 'Anders wordt het te vrijblijvend. Een schoolrestaurant runnen is werk.' En werk moet worden betaald. De aan het proefproject deelnemende Amsterdamse scholen kregen een stimuleringsubsidie. Maar nu die is afgelopen, is de vraag: hoe nu verder? Vanwege het einde van de subsidie gaan niet alle scholen na het pilotjaar verder met lunchen op school.

Vers, lokaal en regionaal geproduceerd kwaliteitsvoedsel is nou juist niet wat er aan producten door de Unilevers, Nutricia's en Marsen wordt geleverd

Obstakels

Het doel van het project *Samen goed eten* is de obstakels voor eten op school te slechten. Het is een initiatief van InnovatieNetwerk, dat met geld van onder andere het ministerie van ELI vernieuwende initiatieven in landbouw en voeding stimuleert. Met *Samen goed eten* wil InnovatieNetwerk 'bijdragen aan het doorbreken van de geïndividualiseerde eetcultuur in collectieve omgevingen. Het is onze ambitie concepten te ontwikkelen waarbij de invulling van de gezamenlijke maaltijd wordt "herontdekt". In eerste instantie is het vooral gericht op basisscholen, enthousiast geworden door het succes van de Smaaklessen die onder aanvoering van tv-kok Pierre Wind inmiddels op heel veel Nederlandse basisscholen zijn gehouden. Nadat het netwerk mede aan de wieg stond van verschillende pilots zoals die in Amsterdam, is nu de vraag: hoe verder? Wie zorgt ervoor dat de organisatorische en financiële obstakels voor schoollunches worden getackeld? InnovatieNetwerk richtte een landelijk Platform Schoollunches op onder voorzitterschap van politica Marijke Vos, in de hoop dat die als aanjager zou kunnen werken. 'Maar niemand ervaart het als zijn probleem en heeft de energie om dit te trekken', zegt Joos Reus van InnovatieNetwerk. Zijn het de scholen, de ouders, schoolbesturen, GGD's? 'Tedereen zit elkaar aan te kijken. We moeten het hebben van energie van onderop. Op plekken waar het wel lukt, komt dat doordat er mensen

zijn met energie en doorzettingsvermogen. Zonder dat gebeurt er niks.'

Laagwaardig industrieel voedsel

Een ander idee is om aan te haken bij voedingscampagnes zoals Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG), een onderdeel van het Convenant Gezond Gewicht (CGG), onder voorzitterschap van Paul Rosenmöller. Maar Doris Voss spreekt de aanpak van het convenant niet aan. Vooral de manier waarop de publiek-private samenwerking wordt ingevuld, baart haar zorgen. Nestlé, Nutricia, Unilever, Mars zijn belangrijke partners, terwijl je die bedrijven er volgens Voss juist buiten moet houden: ze gebruiken het convenant om hun producten in de school en bij de kinderen te krijgen. En dan zijn we nog verder van huis, met Engeland als schrikbarend voorbeeld, waar de kinderen weliswaar op school eten, maar hun veelal laagwaardig industrieel voedsel wordt aangeboden. Al komt daar dankzij Jamie Olivers campagne voor vers, lokaal en regionaal geproduceerd kwaliteitsvoedsel op scholen wel wat verandering in. Dat laatste is nou juist *niet* wat er aan producten door de Unilevers, Nutricia's en Marsen wordt geleverd. Voss wijst erop dat het secretariaat van CGG en JOGG is ondergebracht bij adviesbureau Schuttelaar en Partners, dat de communicatie verzorgt voor een flink deel van de agrochemische en voedingsmiddelenindustrie in Nederland. Volgens Voss is het convenant verre van onafhankelijk, het is dus ook niet zo verwonderlijk

dat het zijn doelen niet haalt, waarbij een rol speelt dat Rosenmöller geen visie heeft op voedsel: 'Hij kijkt niet integraal. Hij vergeet de kleine bedrijven en de middenstand: daar moet je het van hebben, ook voor de werkgelegenheid.' Gevraagd om een reactie, wil Rosenmöller niet ingaan op de kritiek van Voss. In de *Volkskrant* deed hij dat onlangs wel op vergelijkbaar commentaar: 'De publiek-private samenwerking is heel geschikt om het probleem van overgewicht aan te pakken.'

Ook GGD Nederland liet weten de resultaten van het convenant teleurstellend te vinden. Voss' voorstel is het resterende geld dat door het ministerie van VWS tot 2015 voor het convenant is gereserveerd niet langer voor communicatie aan te wenden, maar direct naar de scholen te laten gaan. Ze heeft ook wel een model in haar hoofd om schoollunches van de grond te krijgen. 'Nu is er in het onderwijs 4 euro per kind per uur beschikbaar. In de buitenschoolse opvang 6 euro, maar voor de tussenschoolse opvang is helemaal geen budget. Dus dan draai je per definitie op vrijwilligers. Dat werkt niet.' Voss stelt voor om voor het uur tussen de middag 7,50 euro per kind te reserveren, inclusief warme maaltijd. Daarbij wordt een derde betaald uit budget voor het schoolgebouw, een derde uit kinderopvang en een derde door de ouders. "'Duur" wordt er dan gezegd, maar er is wel degelijk geld.' Om het wat in perspectief te plaatsen: in India krijgen honderdveertig miljoen kinderen elke schooldag een door de overheid gefinancierde warme lunch. In Frankrijk betalen ouders 4 tot 5 euro per dag voor de schoolmaaltijd. *There's no such thing as a free lunch*. Die cultuuromslag moet in Nederland nog worden gemaakt.

Michiel Bussink is freelance journalist.