

SAMEN GOED ETEN

AMSTELMEERSCHOOL WOENSDAG 23 JANUARI 2008

Marijke Vos, wethouder Amsterdam:

Dank u voor de uitnodiging. Het doet mij goed om te zien dat eten op scholen in de belangstelling van zoveel partijen.

Eten op scholen is één van de speerpunten uit het Actieprogramma Proeftuin Amsterdam.

De missie van proeftuin Amsterdam is het voedsel in Amsterdam gezonder en duurzamer te maken en breed beschikbaar te stellen voor alle Amsterdammers en gezonde eet- en leefgewoonten te bevorderen. Velen onder u zullen inmiddels van dit initiatief hebben vernomen.

In Nederland is er geen traditie van schoolmaaltijden. Toch is er maatschappelijk steeds meer aandacht voor het eten op scholen. Dit heeft verschillende redenen:

- ten eerste is er in de stad een sterke toename van het aantal kinderen met overgewicht. Naast Beweging is het regelmatig eten van gezond voedsel essentieel;
- ten tweede zullen er in alle wijken en milieus steeds meer tweeverdienende ouders komen, zodat zowel de TussenSchoolse Opvang, maar ook de avondmaaltijd in een ander licht komt te staan. De *Amstelmeerschool* is een voorbeeld van een school waar overblijvers 's middags op heel eenvoudige wijze tegen zeer lage kosten een warme en gezonde maaltijd kunnen nuttigen.
- Daarnaast kunnen gezamenlijke maaltijden op school een rustpunt zijn en een sociale gebeurtenis waar kinderen ook kennismaken maken met kwaliteiten van eten, de bereiding en het belang van een goede verzorgde sfeer. Het initiatief van Doris Voss *Tijd voor Eten* is hier een goed voorbeeld van.

Naast deze twee specifiek Amsterdamse initiatieven, zijn er op landelijk niveau initiatieven waaraan Amsterdamse scholen kunnen meedoen, zoals:

- De *Smaaklessen* van Pierre Wind,
- *Schoolgruiten*, waarbij twee keer in de week groente en fruit wordt aangeboden in klas, hierbij is de GGD betrokken



- de *BioBites*, waarbij eten van biologische boerderijen wordt aangeboden op scholen, dit wordt gestimuleerd door de taskforce Biologische Landbouw en Noordhollandsegrond.
- *Koken met Klasse*, een project dat een uitwerking is van het convenant tegen overgewicht.
- *Kids in Balance*, een initiatief van Zorgverzekering, Albron en anderen, dat is gekoppeld aan 'Jump In', met aandacht voor het bewegen van kinderen.
- Daarnaast is er in Amsterdams een cursus *Eten* voor ouders van kinderen met overgewicht.

Deze lijst is waarschijnlijk lang niet volledig. De door mij genoemde projecten uit de lijst illustreren zowel de maatschappelijke belangstelling voor eten op scholen als de pioniersfase waarin de initiatieven zich nu nog bevinden.

Gezonde voeding, beweging en verbinden van stad en land zijn speerpunten van dit college, maar met name op het gebied van eten op scholen is het nog zoeken naar de juiste rollen van centrale stad, stadsdelen, scholen en verschillende maatschappelijke instellingen.

Ik neem dan ook het initiatief om dit jaar een paar duidelijke pilot-projecten te starten waarin gezonde voeding centraal staat. Zowel op scholen als in zorginstellingen.

Ook zorginstellingen zijn zich in toenemende mate bewust van hun verantwoordelijkheid om hun cliënten gezond voedsel voor te zetten. Als ingrediënten hiervoor ook nog eens duurzaam geproduceerd zijn, kan ook de gezondheidszorg bijdragen aan een betere leefomgeving.

Over de dit jaar te starten schoolprojecten wil ik u aanbevelen deze projecten goed te laten begeleiden door de GGD en de dienst Maatschappelijke Ontwikkeling, zodat we eind van dit jaar beter weten wat zinvol en kansrijk is.

U richt zich vandaag op de basisscholen. Toch wijs ik u erop dat ook na de basisschool het aanbod van goed eten op scholen veel gezonder kan zijn. Daarom vraag ik ook aandacht te geven voor de kantine- en andere projecten in het onderwijs na de basisschool.

Deze bijeenkomst zou wat mij betreft moeten resulteren in een werkplan waarin wordt aangegeven in welke richting we de initiatieven verder moeten ontwikkelen en waarin de op verschillende fronten reeds behaalde resultaten zichtbaar worden gemaakt.

Ik wens u veel succes in deze werkbijeenkomst en zie de resultaten graag tegemoet.



Introductie door Auke Klapwijk, directeur Amstelmeerschool

ETEN OP SCHOOL

De Amstelmeerschool is zo'n drie jaar geleden begonnen met het aanbieden van warme maaltijden tijdens de overblijf. Ik wil U vandaag iets vertellen over het hoe en waarom.

Het hoe, de start, is eigenlijk toevallig.

Tijdens een directieoverleg werd terloops gemeld dat APETITO, cateraar, een school zocht die een pilot wilde starten. Dat De Amstelmeerschool, als enige, reageerde is minder toevallig. Al langer waren we op zoek naar een betere invulling van het overblijven.

De kwaliteit van het overblijven moest beter kunnen dan het "boterhamzakje leeg-eten in de klas". In een visiestuk over de brede-school ontwikkeling uit 2002 wordt voor de nieuwe brede school al gekozen voor een keuken en serieuze overblijffaciliteiten, die ook dienst zouden kunnen gaan doen als buurtrestaurant.

-Ook, misschien juist in Amstelveen

Een paar maanden na de oproep konden we al van start.

-Apparatuur (2 vrieskasten/ 1 oven) Apetito

-Enquete, enthousiaste reacties ouders.

-Na een enthousiaste eerste start toch een voorzichtig begin, soms minder dan 10 warm eters per dag.

-Nu 70 overblijvers, 30 warmeters

Hoe in zijn werk

Catalogus apetito, moeders bestellen

Maken menu's, per 2 weken mee

Ochtend aanmelden

Keuken start om 10.30

Etc.

Waarom zouden we het moeten willen?

Laten we maar eens beginnen met positieve effecten:

-Groente leren eten, sla

-Samen eten doet eten



- Op een goede maaltijd goed werken
- Goed gegeten, minder snoepen (obesitas)
- Qualitytime versus stress

Meer voordelen/dwarsverbanden:

Het verhaal is breder:

Het “tussen-de-middag” systeem past niet meer in de economische samenleving anno 2000nu.

Dat het nog overleefd heeft hangt overigens samen met 2 andere typisch Nederlandse uitzonderingsposities: We zijn het land waar de vrouw het laatst is gaan participeren in het arbeidsproces en we zijn nog steeds het land waar het aantal parttimers hoger is dan waar dan ook. Het “Tussen de middag-systeem” paste daar gewoon bij. Typisch Nederlands.

Maar... de vergrijzing en de roep om toename van arbeidsparticipatie zorgen er o.i. voor dat dit systeem, deze uitzonderingspositie (We zijn het laatste land in Europa dat dit moet regelen), niet langer te handhaven zal zijn.

Werkloosheid lost in rap tempo op, iedereen moet aan het werk, overblijfmoeders worden schaars. Dat is nu al merkbaar aan het worden. Steeds meer moeders moeten naar cursus of werkervaringsprojecten.

Kortom: In onze visie op de veranderende samenleving zullen we in het onderwijs nog een stap verder moeten gaan: Het Continurooster.

Daarbij kan natuurlijk gekozen worden voor warm eten als optie voor de kinderen of warm eten standaard voor iedereen. Keuzes die o.a. samenhangen met de wijze van financiering en de rol die de overheid hier in wil spelen.

Wat moet er bv gebeuren:

TSO binnen Bos/van Aartsen

De hier beschreven ontwikkeling sluit aan bij andere ontwikkelingen zoals de Brede School en Het Dagarrangement, beide verbaal zo breed omarmt door de politiek als oplossing voor veel problemen. Deze laatste term, Dagarrangementen, is een van de meest gebezigde, zeker bij beleidsmakers, sinds de invoering van de wet “Bos/van Aartsen”, waarmee geregeld werd dat schooldirecties verantwoordelijk werden voor het organiseren van een aanbod van voor- en naschoolse opvang.

Maar... De TSO is daar buitengelaten, om financiële redenen? Gevolg is dat er een klein drama gaande is rond de TSO.

Directeuren doen de organisatie van het overblijven, de TSO, graag over aan de BSO-organisatie.

Kosten stijgen voor overhead zonder toegevoegde waarde.

Zeker in buurten als de onze levert dat meer kinderen met zakken chips op straat op.

Regeling van TSO (ook) via “Bos/van Aartsen” zou veel oplossen en veel mogelijk maken. Niet in de laatste plaats omdat de overheid dan meefinanciert via de belastingdienst zoals bij voor- en naschoolse opvang.



Nieuwe gebouwen goed inrichten/faciliteren

Er is een bouwhausse gaande mbt basisscholen.

De gebouwen nav de babyboom zijn opgebruikt en veel scholen zijn toe aan nieuw.

Deze kans *niet* aangrijpen voor het realiseren van goed geoutilleerde schoolgebouwen, met name ook op het gebied van Eten Op School, is een keuze die 40 à 50 jaar lang, de levensduur van het nieuwe gebouw, impact heeft. Het is het ontkennen van de ontwikkelingen zoals die zichtbaar en voorspelbaar zijn in de samenleving.

Daarnaast is het een gemiste kans vanwege de dwarsverbanden die mogelijk gemaakt kunnen worden, bv in het kader van sociale cohesie: Warme maaltijden voor bejaarden uit de buurt, een buurtrestaurant, stageplaatsen voor vmbo-opleidingen, werkervaringsplaatsen etc.

Nieuwe Amstelmeerschool

Voor ons dringt de tijd. Deze zomer moet de architect gaan tekenen, de nieuwe school moet er zomer 2010 staan. Als we gaan bouwen met de toezeggingen die we nu hebben is het nieuwe gebouw op bovenstaande ontwikkelingen, die o.i. onontkoombaar zijn, niet ingericht.

Voor een structurele overblijfsvoorziening zijn geen middelen, laat staan voor een keuken om ook warme maaltijden mogelijk te maken. Dat zou een vreselijk gemiste kans zijn.

Als we alleen kunnen bouwen volgens de geldende normen, dan wordt het niks.

Wist U bv dat de bouwkosten de afgelopen 2 jaar met 10% per jaar gestegen zijn en de vergoeding die de rijksoverheid geeft voor het bouwen van een school met slechts 2% per jaar?

We bouwen een school voor 50 jaar.

Het moet in één keer goed.

Het is niet de vraag of het eten op school er structureel komt,

Hooguit wanneer. En dat is een keuze.

Iedereen in de politiek heeft het over kiezen voor de jeugd, kiezen voor onderwijs.

Ik zou willen zeggen: OK, Put your money where your mouth is!

NB

Ontbijtvoorstel PvdA/Amsterdam niet ok

Start de dag vanuit gezin, met ontbijt.

Eerder weg? Voorschoolse opvang, broodje mee.

Betreft een kleine groep.



Spreekpunten Hans Rutten, InnovatieNetwerk

U bent hier bij een bijeenkomst die georganiseerd is door InnovatieNetwerk, een kleine organisatie die is ingesteld door het Ministerie van LNV, en in alle onafhankelijkheid kan werken aan vastzittende issues in het veld van voedsel, natuur en platteland

De kerntaak van InnovatieNetwerk is het ontwikkelen en realiseren van grensverleggende vernieuwingen. We zijn denk- én doetank, nemen geen genoegen met leuke ideeën.

InnovatieNetwerk heeft Samen Goed Eten om verschillende redenen gestart. Het begon bij Smaaklessen voor kinderen op basisscholen. Smaaklessen hebben we met Pierre Wind ontwikkeld tot een algemeen toepasbare aanpak, die nu onder regie van LNV uitgevoerd wordt door een groep van de WUR, en inmiddels bij bijna 1000 basisscholen plaats vinden. 'Smaaklessen' smaakte naar meer: het gaat om meer dan af en toe kennis maken met de wondere wereld van het voedsel. Uit onderzoeken komt naar voren dat veel scholieren zonder eten op school komen, tussen de middag niet of snackerig eten. Dat moet toch beter kunnen.

We zagen dat vergelijkbare zaken spelen bij andere collectieve instellingen, zoals ziekenhuizen, verpleeghuizen. Onze conclusie was: terwijl steeds meer mensen, kinderen, eten aan het herontdekken zijn, krijgt datzelfde eten voor de instellingen waar veel mensen lange tijd vertoeven, nauwelijks aandacht.

Werk aan de winkel dus.

Maar toch even: waarom is het eigenlijk een issue, waarom zou je er druk over maken? We hebben daarvoor een aantal motieven, waarvan ik er twee zal noemen:

Fysieke gezondheid is de meest voor de hand liggende. De boeiende paradox is dat terwijl ons voedsel nog nooit zo veilig is geweest, datzelfde voedsel, inclusief de manier waarop we het nuttigen, onze algemene gezondheidstoestand geen goed blijkt te doen. Zie overgewicht, diabetes, allergieën.

Een tweede en onderschatte factor is het sociale belang van voeding. Wie met elkaar eet, wisselt onbekommerd alledaagse feitjes en gevoelens uit. Dit soort uitwisselingen zijn het cement voor samenleven. Voor ons geluk, ons welzijn is dit enorm belangrijk.

De term Samen Goed Eten hebben we niet voor niks gekozen. Met "samen goed eten" proberen we een doorbraak in de eetcultuur te bewerkstelligen – in scholen en zorginstellingen. De voorbeelden die we te boek hebben gesteld zijn een begin. De doorbraakideeën moeten feitelijk nog komen. Want de parels laten zien dat samen goed eten allerm minst normaal is. De parels hebben het gered doordat individuen er hard aan trekken en tegen de stroom in roeien.

Het is onze gezamenlijke opdracht om de tegenstroom te keren, om te zorgen dat die individuen de wind mee krijgen. Dat is de doorbraak waar we voor staan.



Discussiebijeenkomst scholen Samen Goed Eten, 23 januari 2008

KANSEN

- Koppeling aan gezondheid en overige maatschappelijke problemen en de preventieve werking die Samen Goed Eten kan hebben;
- Samen eten staat voor kwaliteitstijd (dit aantonen);
- Kans om tussenschoolse opvang te verhogen;
- Overheid is medeverantwoordelijk voor de overblijf en het eten daar;
- Kosten kunnen gedeeld worden; draagkrachtigen betalen meer;
- Modelscholen als voorbeeld en als trekker.

- Centrumfunctie (middelpunt)
- Kwaliteitseisen definiëren
- Preventieve werking
- Sturing
- Langetermijnvisieontwikkeling
- Bundelen geldstromen
- Ouders mobiliseren, enthousiasmeren (meerwaarde van ouders)
- Sociale effecten
- Maatschappelijke stages en dienstplicht

- Is het onderwijs zich voldoende bewust van haar nieuwe maatschappelijke rol en haar mandaat erin?
- Maatschappelijke verantwoordelijkheid bedrijfsleven (tuinbouw)
- Toenemende aandacht van bedrijven (commercieel) voor gezonde voeding
- Dorpspleinfunctie

- Bijdrage aan gezond eet- en leefpatroon
- Eén loket via Centrum voor Gezond Leven
- Gezonde school als compleet concept (RIVM)
- Vanuit medische kant draagkracht dat het bijdraagt aan gezondheid
- Combinatie met buitenschoolse opvang
- Bundelen van aanwezige kennis
- Samen eten is meer dan warme maaltijden
- Ouders betrekken geeft politieke druk
- Bewustwording eetbeleving + communicatie



- Internationale oriëntatie
- faciliteiten delen

BARRIERES / UITDAGINGEN

- Cultuur (rol ouders) school
- Complexiteit proces (ruimte, medewerkers, infrastructuur, distributie, regeltjes)
- Kosten (€2 p.p.)
- Logistiek
- Werkopvatting
- Wetgeving / Arbo
- Uitgangspunten: slechte houding; rol ouders; multicultureel
- Hygiëne / aansprakelijkheid / risico's
- Vrijwilligers
- Communicatie
- Macht / keuzes stakeholders
- Afhankelijk van ouders
- Groepsgrootte

- Ruimtegebrek
- Menskracht
- Geld !
- Cultuur (niet aan gewend)
- Versnipperde verantwoordelijkheden
- Duur beslissysteem
- Heel trage besluitvorming
- Politiek draagvlak
- Gebrek aan kennis bij beleidsmensen
- Hygiëneregels, HACCP en andere regels
- Concurrerend aanbod cola etc uit automaten
- Ouders willen zelf bepalen wat hun kinderen eten
- Eén warme maaltijd per dag is hier de cultuur
- Richtingenstrijd over wat het beste is!
- Ruimte (figuurlijk en letterlijk) voor eigen invullingen
- Ingewikkelde gezinssamenstellingen
- Veiligheidswaanzin
- Uiteenlopende of zelfs conflicterende regels
- Ga veel experimenten aan, desnoods buiten de regels om !

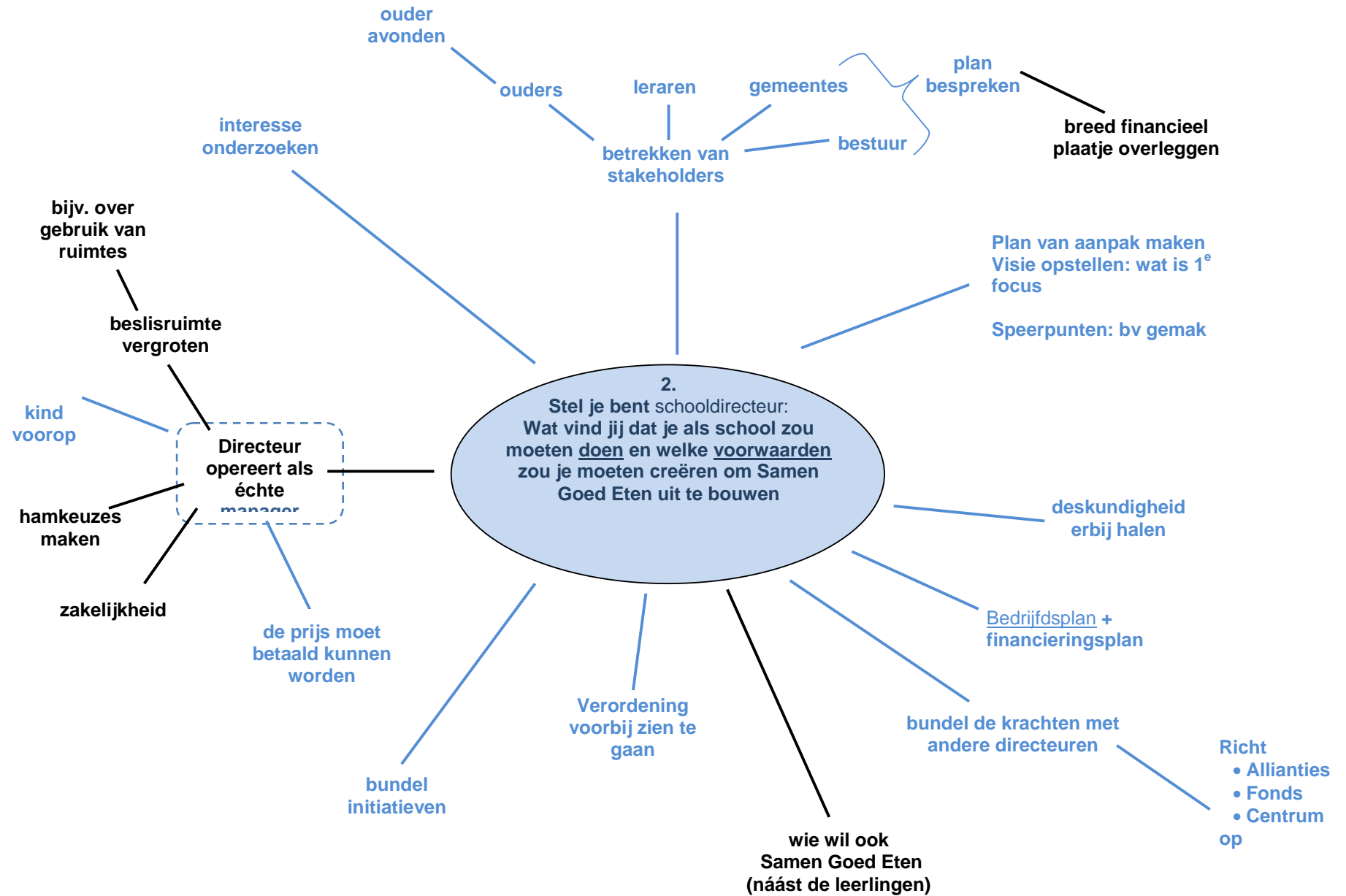


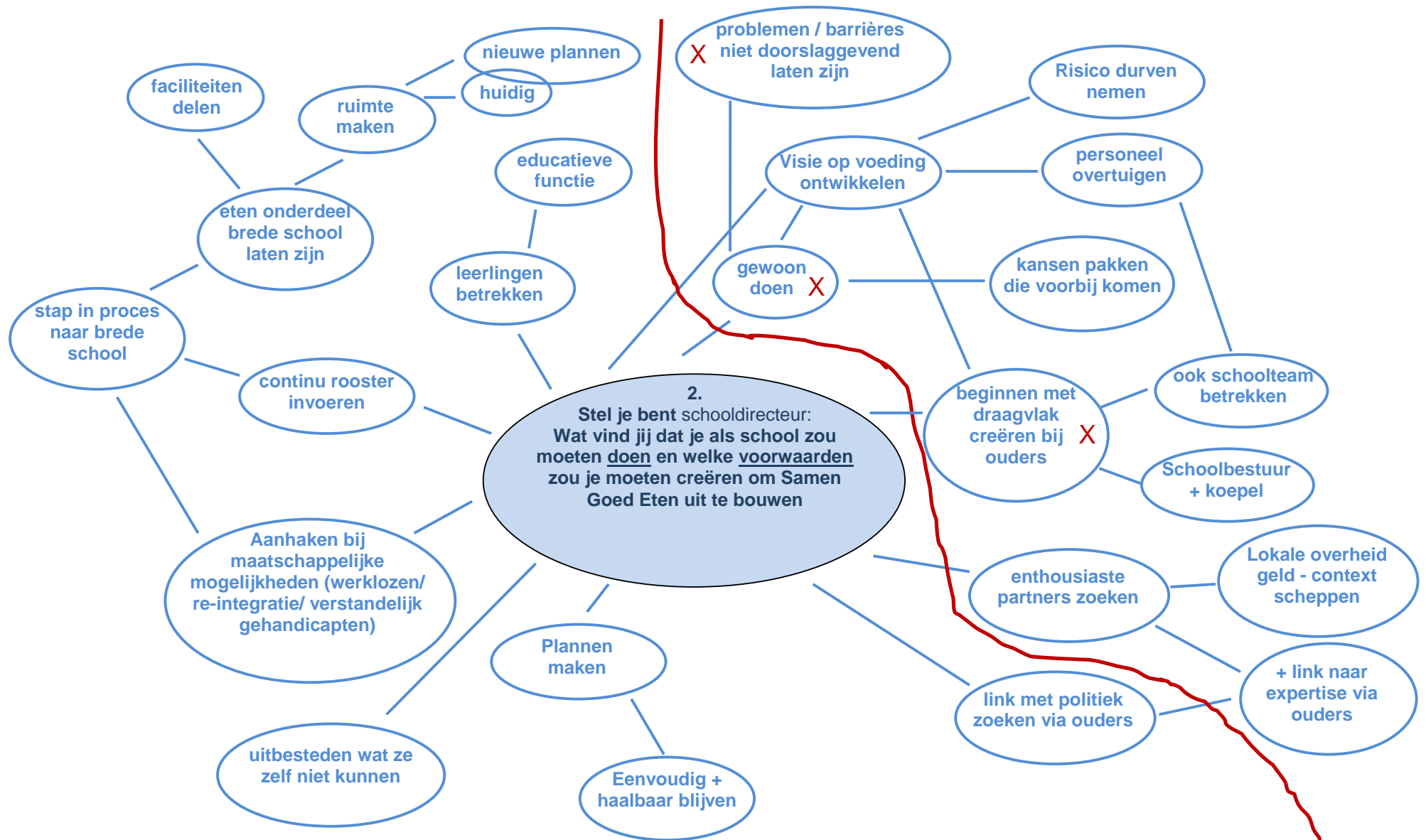
- **Nieuwe samenwerkingsverbanden tussen initiatiefnemers en beslissers !**
- **Moeilijk te bewijzen voor politiek**
- **Zit niet in cultuur !**
- **Versnipperd 'veld': geen drager en geen duidelijk aanspreekpunt bij overheid**
- **Angst t.o.v. ouders om dingen anders te doen of betutteling**
- **kosten !**
- **regelgeving / eisen**
- **personeel is duur, evenals training/opleiding**
- **faciliteiten zijn er niet en zijn duur**
- **Alles centraal op willen lossen !**

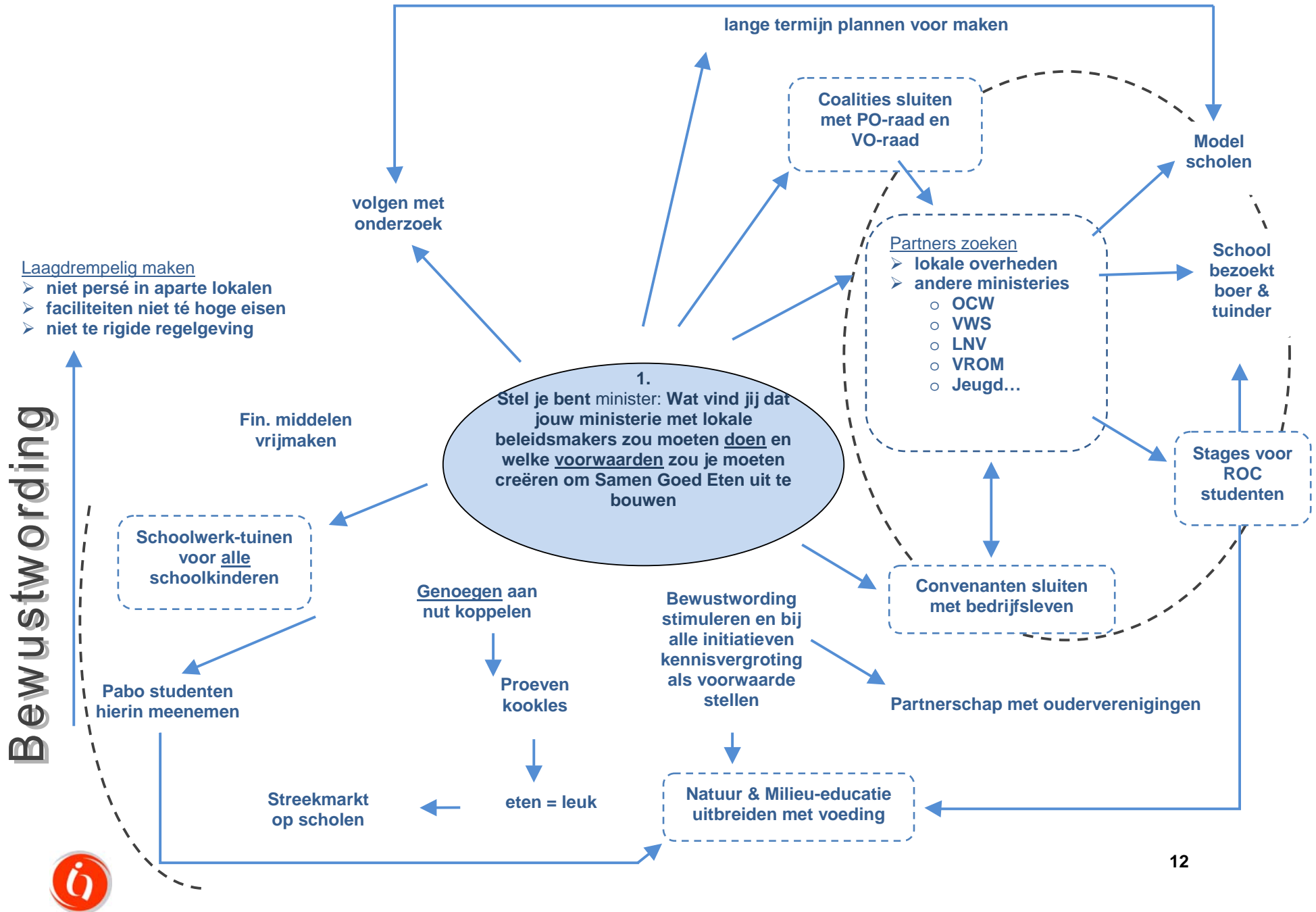
- **Schoolbestuur moet idee steunen !**
- **Politieke agenda !**
- **Koppeling aan gezondheid en overige problemen plaatst het concept in de verkeerde hoek**
- **Weinig bewustwording waarde gezamenlijk eten = eetcultuur moet veranderen !**
- **Aansprakelijkheid van de school**

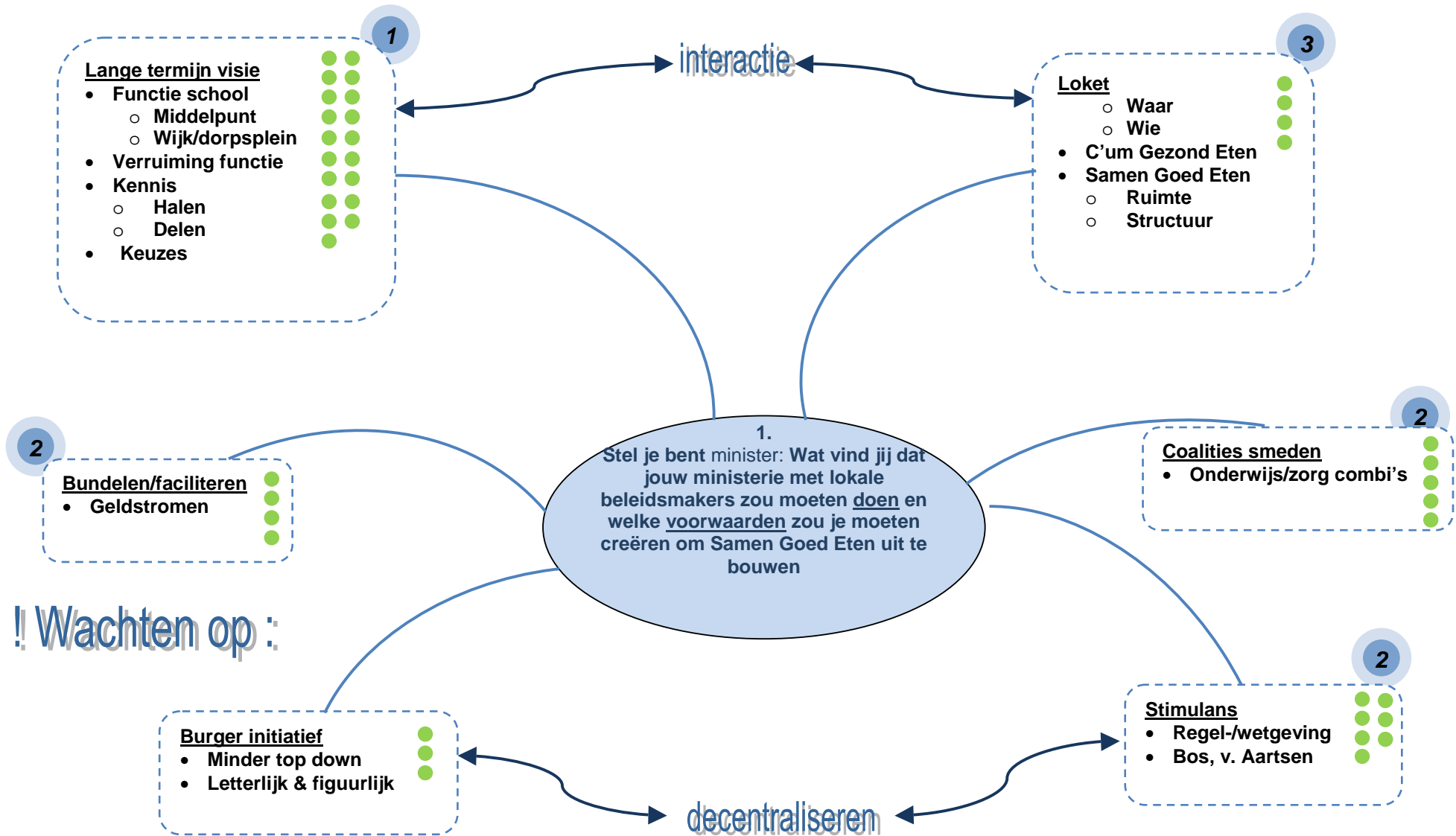
! - gepresenteerde dus belangrijkste punten











WERKAGENDA

1. Vakbondsbladen en Onderwijsvakbladen betrekken
2. Gemeente Amsterdam :
 - discussie aangaan over ontbijt op scholen (zet nl Samen Goed Eten ook in probleemhoek)
 - contact leggen Amsterdam en Rotterdam op dit gebied
 - discussiebijeenkomst in de Balie in kader wet Bos-Van Aartsen
3. InnovatieNetwerk :
 - Actie richting politiek over TSO problematiek (wet Bos-Van Aartsen)
 - Actie Samen Goed Eten koppelen aan Smaaklessen
 - Bijeenkomst met deze groep volgend jaar opnieuw organiseren
4. Deelnemers zeggen toe:
 - noodzakelijke aanpassingen schoolgebouw onder aandacht architecten van scholen brengen (Proeftuin Amsterdam)
 - onder aandacht van minister LNV te brengen (LNV)
 - als netwerk te fungeren om politieke aandacht te krijgen en om scholen te enthousiasmeren (allen)
 - handboek maken voor scholen (Apetito)
5. Overige actiepunten
 - koepels scholen benaderen
 - contact lokale overheid – schoolbesturen
 - aanspreken GGD vanuit lokale overheid



Deelnemers

Ton van Nuland	Primair Onderwijs Stichting Katholiek Onderwijs Leiden
Rob Plugboer	Albert Schweitzerschool
The Tichelaar	Albert Schweitzerschool
Ruud van Oijen	Gemeente Haarlem
Constant Broersma	Onderwijs Servicekantoor Kennemerland
Fred Beekers	Vanharte Resto
Doris Voss	Tijd voor Eten
Ad van Elzakker	Publicarea
Pim Vermeulen	Proeftuin Amsterdam
Simone van der Ham	Proeftuin Amsterdam
Marijke van Schendelen	Proeftuin Amsterdam
Yvonne Booij	GGD Amsterdam
Ellen Hal	Bond KBO
Caroline vd Bemt	Happiefood
Auke Klapwijk	Amstelmeerschool
De Wild Propitius	Portefeuillehouder Onderwijs, stadsdeel Amsterdam Noord,
Merel Mans	Vertegenwoordiger ouders
Gerda Wurth-Brillenburg	Vertegenwoordiger ouders
Inge Nieuwendijk	Vereniging Openbaar Onderwijs Almere
Annemieke Jansen	Ministerie van LNV
Jolijn le Rutte	Ministerie van LNV
Suzanne Wauters	GGD Rotterdam-Rijnmond
Venhar Colak	Gemeente Rotterdam
Huub Lenders	Smakelaar
Fleur van Boekel	Apetito
Rik Winsemius	PvdA-fractie Amsterdam
Ria Westendorp	Ministerie VWS
Hans Rutten	InnovatieNetwerk
Henk Huizing	InnovatieNetwerk
Helga van Marrewijk	Ment
Edith Bentvelsen	Ment

