

# DE REFTERREVOLUTIE

## Inleiding

**Gezonde voedingspatronen** vormen zich al vroeg in het leven: jong geleerd is oud gedaan, zeker op het vlak van gezonde voeding. Helaas horen we steeds vaker alarmerende berichten over de voedingsgewoonten van kinderen en jongeren. Zo eet van de Vlaamse kleuters minder dan één op drie dagelijks voldoende groenten; minder dan de helft eet dagelijks voldoende fruit.<sup>1</sup> Bij de Vlaamse 6-14-jarigen eet nog amper 7% dagelijks voldoende groenten én fruit.<sup>2</sup>

De Wereldgezondheidsorganisatie spreekt van een **“zorgwekkend” hoog aantal kinderen met overgewicht en obesitas** wereldwijd. In Vlaanderen is dat niet anders. 16% van de Vlaamse jongeren heeft overgewicht en 5% is zwaarlijvig.<sup>3</sup> Bovendien is het probleem sociaal gelaagd: jongeren in gezinnen met een hoge opleiding hebben minder vaak overgewicht (12%) dan jongeren in gezinnen zonder of met een zeer lage opleiding (33%).<sup>4</sup>

In datzelfde Vlaanderen zitten tegelijk elke dag kinderen in armoede met een lege maag op de schoolbanken. Scholen en leerkrachten luidden al meermaals de alarmbel over de **problematiek van de lege boterhammendozen**. Een lege maag is nefast voor de schoolprestaties.

De school is de plaats waar kinderen een groot deel van hun tijd spenderen, waar ze tussendoortjes en hoofdmaaltijden eten en waar ze een deel van hun opvoeding rond voeding en beweging meekrijgen. Groen wil met haar ‘Refterrevolutie’ snel concrete stappen vooruit zetten via de scholen. Dat kan uiteraard niet zonder de nodige **extra ondersteuning van die scholen**.

Voor Groen blijft het cruciaal dat ouders en kinderen thuis samen gezonde en verse maaltijden klaarmaken en opeten. Het plan van Groen is perfect verzoenbaar met deze doelstelling, maar biedt **tegelijk ook haalbare oplossingen voor ouders die daar niet elke dag de tijd, energie of centen voor hebben**. De drukke tweeverdiener kan er met het plan van Groen op rekenen dat zijn kinderen alvast één gezonde en lekkere maaltijd achter de kiezen hebben. Kinderen die opgroeien in armoede kunnen aan een betaalbaar tarief gezond en lekker eten, samen met hun vriendjes. Alle kinderen merken dat vers, gezond en lekker eten óók op school kan, in een gezellige sfeer. Ze leren proevenderwijs dat zelfs gezonde tussendoortjes echte smaakbommetjes kunnen zijn.

Met de ‘Refterrevolutie’ wordt eten op school –voor alle ouders en kinderen die dat willen- **lekker, gezond, vers, duurzaam, plezierig én betaalbaar**. Het plan bevat drie grote pijlers: 1) een gezondheidsgarantie voor maaltijden en tussendoortjes op school, 2) extra investeringen in refters en keukens en 3) de stapsgewijze invoering van ééneuomaaltijden in basisscholen.

---

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

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

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

<sup>4</sup> [https://his.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/NS\\_NL\\_2013.pdf](https://his.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/NS_NL_2013.pdf)

# 1. Gezondheidsgarantie op school: gezond én lekker, het kan!

## Schoolmaaltijden en tussendoortjes: stand-van-zaken

### Schoolmaaltijden in Vlaanderen: slechts 'gematigd evenwichtig'

Uit de meest recent beschikbare cijfers blijkt dat de menu's in Vlaamse basisscholen slechts 'gematigd evenwichtig' zijn.<sup>5</sup> In 35% van de basisscholen staat niet dagelijks een volwaardige portie groenten op het menu. Ook in het secundair onderwijs krijgt het weekmenu slechts een score van 'gematigd evenwichtig'. Amper 53% van de secundaire scholen (53%) biedt dagelijks voldoende groenten aan.

### Tussendoortjes & dranken nog te vaak ongezond

Vooraf basisscholen doen het op vlak van dranken en tussendoortjes gezonder dan een tiental jaar geleden. Toch blijven er een aantal aandachtspunten, bijvoorbeeld met betrekking tot fruitsappen, gesuikerde melkdranken en het aanbod fruit. In secundaire scholen blijken ongezonde tussendoortjes in 1 op 3 secundaire scholen een groot probleem; frisdranken in 2 op 3 secundaire scholen.<sup>6</sup>

#### **Dranken:**

- In bijna alle basisscholen (97%) is er een dagelijks aanbod van gratis drinkwater. Het gebruik van frisdranken is gelukkig quasi verdwenen. Het aanbod van fruitsappen en gezoete melk – veel ongezonder dan vaak gedacht – blijft daarentegen wel een aandachtspunt: 66% van de basisscholen blijft dagelijks fruitsap aanbieden; 57% dagelijks gesuikerde melkdranken.
- 83% van de secundaire scholen bieden dagelijks gratis drinkwater aan, maar een niet te verwaarlozen 13% van hen doet dit nooit. 66% van de secundaire scholen biedt vaak frisdranken aan, in bijna alle gevallen dagelijks. Dat cijfer is niet verbeterd ten opzichte van 2012.

#### **Tussendoortjes:**

- In 2012 biedt meer dan de helft van de basisscholen (54 %) één keer per week fruit aan, een vooruitgang ten opzichte van 2009 (43%). Maar de frequentie van dit aanbod kan beter, want het percentage basisscholen dat twee of meer keer per week fruit aanbood, daalde wel in 2012 (22%) ten opzichte van in 2009 (nog 24%).
- In 1 op 3 secundaire scholen blijft de regelmatige aanwezigheid van chocolade, suikersnoep en zoute snacks een feit. Er is in 2012 wel een toegenomen aanbod van vers fruit ten opzichte van 2009, met 38% van de secundaire scholen die minstens twee keer per week vers fruit aanbieden en 22% dagelijks.

---

<sup>5</sup> Vigez (2013). Verslag van de indicatorenmeting 2012 van het gezondheidsbeleid in Vlaamse scholen.

<sup>6</sup> Vigez (2013). Verslag van de indicatorenmeting 2012 van het gezondheidsbeleid in Vlaamse scholen.

## 1.1. Gezondheidsgarantie: waarom een wettelijke basis?

### Wettelijke standaarden = gezonder eten

In het Verenigd Koninkrijk werden in 2008 wettelijke standaarden ingevoerd voor schoolmaaltijden. Uit een evaluatie bleek dat de kwaliteit van de schoolmaaltijden sindsdien is verbeterd: er is een groter aanbod van groenten en sla, van zetmeelrijk voedsel dat niet in vet wordt gekookt en van fruit.<sup>7,8</sup> Een gezonder aanbod betekent nog 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.

### Bindende standaarden nodig

Experts wijzen erop dat standaarden enkel werken als ze wettelijk afgedwongen worden. In de Verenigde Staten zijn de standaarden vrijwillig, maar hebben ze veel minder impact dan in het Verenigd Koninkrijk.<sup>9</sup> In Vlaanderen bestaan er op dit moment enkel niet-bindende richtlijnen voor de samenstelling van schoolmaaltijden en schoolmenu's (cf. Vigez).<sup>10</sup>

## 1.2. Ondersteuning voor de scholen

### Overgangsfase

Sommige scholen halen een deel van hun middelen uit de verkoop van snoep en frisdrank op school. Zo heeft 65% van de secundaire scholen een frisdrankenautomaat en 22% een snackautomaat. Het probleem is niet beperkt tot de automaten, want ook in de kantine, de refter of het schoolwinkeltje worden ongezonde frisdranken, snoep en junkfood aangeboden.

We voorzien daarom een aanpassingsperiode voor scholen: ten laatste in 2020 vervangen we frisdranken, snoep en junkfood vervangen door lekkere en gezonde alternatieven. Die alternatieven bestaan al, denk maar aan fruitautomaten of hapklare groentenporties die ontwikkeld werden door groentenchefs. Dergelijke gezonde innovatie zal een boost krijgen na de invoering van de gezondheidsgarantie op school.

### Gezondheidsbuddy's ondersteunen scholen

Scholen hebben al enorme uitdagingen. Gezonde voeding en beweging komen daar nog bij. We mogen scholen niet aan hun lot overlaten. Op Vlaams niveau versterken we het beleid ter promotie van de gezondheid op scholen (zie bijvoorbeeld het project 'Gezonde School' van Vigez) en stellen we een gezondheidsbuddy ter beschikking aan de scholen. Daarvoor kunnen we bijvoorbeeld ex-sporters inzetten, die als gezondheidscoach een voorbeeld voor de kinderen vormen. De buddy's ondersteunen de scholen in de uitbouw van hun gezonde voedingsbeleid. Ze werken 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. Dat draagvlak groeit nu al. Zo blijkt uit een recente enquête van het Belang van Limburg dat 53% van de Limburgers wil dat scholen frisdrank en snoep verbieden.

---

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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*

<sup>9</sup> 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

<sup>10</sup> Zie bijvoorbeeld <http://www.gezondeschool.be/secundaire-scholen/evenwichtig-aanbod-van-schoolmaaltijden/een-evenwichtig-aanbod-van-schoolmaaltijden/een-evenwichtig-aanbod-van-schoolmaaltijden>

### 1.3. Herziene aanbestedingsprocedure voor meer gezond, vers, seizoensgebonden & duurzaam

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 niet enkel de prijs, maar ook een aantal kwalitatieve criteria inbrengen bij de aanbestedingsprocedure. Ze kunnen zo minimumvereisten opleggen aan bedrijven die willen meedingen voor de aanbesteding, bijvoorbeeld inzake voedingswaarde. Bovendien kunnen ze bedrijven extra punten geven als deze kunnen aantonen dat ze oog hebben voor een aantal duurzame criteria zoals het gebruik van verse, biologische<sup>11</sup>, fairtrade ingrediënten, de garantie dat boeren een faire prijs krijgen, een matiging van de vleesconsumptie (cf. Donderdag Veggiedag), enzovoort. Er kan ook rekening gehouden worden met afval- en verpakkingsbeleid en aandacht voor voedselverspilling. Dit gebeurt bijvoorbeeld reeds in sterke mate in het Stadsonderwijs in Gent, maar ook bijvoorbeeld in het Brussels Gewest.

Op een indirecte manier kunnen schoolbesturen toch zorgen dat lokale en kleinschalige leveranciers of cateringbedrijfjes een kans maken. Het probleem is vaak dat zij niet in staat zijn om grote oplages te halen of alle scholen te bedienen. Schoolbesturen kunnen daarom de aanbesteding meer diversifiëren en opkappen in kleinere stukjes of loten.<sup>12</sup> Op deze manier maken ook kleinschaliger, lokale leveranciers of cateringbedrijfjes een kans om een lot binnen te halen dat voor hen realiseerbaar is.

**Good practice: kanton East Ayrshire in Schotland.**<sup>13</sup> Het kanton organiseerde begeleiding bij de aanbestedingsprocedure voor schoolmaaltijden. Het moedigt kleine ondernemingen aan mee te doen en door niet enkel de prijs maar ook kwalitatieve criteria in rekening te brengen en door het contract op te breken in een aantal individuele loten (bvb. fruit, groenten, melk, kaas, eieren, vis, kip ...). Aanbieders werden beloond voor versheid (minimale tijdsperiode tussen oogst en levering), seizoensgebonden producten, fair trade, rekening houden met speciale dieetvereisten, sociale elementen zoals opleidingsmogelijkheden voor personeel, afval- en verpakkingsbeleid, recyclage, compostering en dierenwelzijn. Uit onderzoek bleek dat voor elke geïnvesteerde pond in dit project de lokale economie er zes terugkreeg in de vorm van tewerkstelling, leefomgeving, gezondheid en sociale voordelen.

---

<sup>11</sup> Op dit moment worden schoolbesturen weliswaar geconfronteerd met een te laag aanbod in biovoeding in Vlaanderen. Daarom moet als randvoorwaarde Vlaanderen de biosector blijven stimuleren zodat het aanbod voldoende groot wordt.

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

<sup>13</sup> INNOCAT (2015) Sustainable Public Procurement of School Catering Services. A good practice report.

## 2. Tof Tafelen: Refters, keukens & een sterk merk

### Aanbod van schoolmaaltijden: stand van zaken

**Ongeveer 60 % van de basisscholen biedt warme schoolmaaltijden aan; in de secundaire scholen is dat ongeveer 61%.<sup>14</sup>**

Ruim de helft van de *basisscholen* die warme maaltijden aanbieden, werkt met een extern cateringbedrijf, een kwart werkt met een lokale traiteur. In ruim 1 op 8 basisscholen die een warme maaltijd aanbieden is er een eigen schoolkeuken. Deze cijfers voor 2012 zijn ten opzichte van 2009 nauwelijks geëvolueerd, dus op deze korte tijdsspanne is het aantal scholen dat warme maaltijden aanbiedt niet verminderd.

Ruim de helft van de *secundaire scholen* die warme maaltijden aanbieden, werkt met een extern cateringbedrijf of een lokale traiteur. Secundaire scholen hebben nog vaker een eigen schoolkeuken dan basisscholen: in ruim 4 op 10 secundaire scholen die warme maaltijden aanbieden is er een eigen schoolkeuken. Deze cijfers voor 2012 zijn nauwelijks geëvolueerd ten opzichte van 2009.

**In 77% van de scholen is er een eetgelegenheid aanwezig** (refter, restaurant, cafetaria; 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.<sup>15</sup>

#### 2.1. Investeren in infrastructuur

Als we leerlingen lekkere en gezonde maaltijden willen aanbieden, is er meer nodig dan enkel een gezondheidsgarantie. Dat vraagt ook de nodige infrastructuur in of dicht bij de school. In de eerste plaats zijn 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 in gebeuren, dreigen meer en meer scholen de eigen schoolkeuken of de eigen refter te schrappen of uit te besteden.

Deze (extra) nood aan infrastructuur pakken we op twee manieren aan: 1) Op *lokaal* niveau zetten we maximaal in op **infrastructuur delen met de lokale gemeenschap**, dit 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 (bvb. sociale restaurants). 2) Op *Vlaams* niveau voorzien daarom een **stappenplan over een termijn van tien jaar** dat scholen in staat stelt om de nodige infrastructuuraanpassingen te doen.

Naar schatting is 107 miljoen euro nodig om alle basisscholen die nog niet over een eetgelegenheid beschikken van een refter te voorzien. Bijkomend is een extra investering van 110 miljoen euro nodig om voor al deze basisscholen ook een keuken te voorzien. Gespreid over 10 jaar, **komt dit op een kost van 21.7 miljoen euro op jaarbasis**. (Ter referentie: de totale investeringen in schoolgebouwen bedroegen afgelopen jaar 272 miljoen euro). Gezien de reeds grote noden aan investeringen in scholenbouw, dient de Vlaamse overheid dit als een bijkomend investeringsbudget vrij te maken bovenop de inhaaloperatie die nodig is voor scholenbouw.

<sup>14</sup> Vigez (2013). Verslag van de indicatorenmeting 2012 van het gezondheidsbeleid in Vlaamse scholen.

<sup>15</sup> Agion (2013) De schoolgebouwenmonitor 2013.

## 2.2. 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 deel uitmaken van een fijne belevenis. Uit Brits onderzoek blijkt dat leerlingen het volgende belangrijk vinden:<sup>16</sup>

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

De gezondheidsbuddy's (zie hoger) ondersteunen de scholen met uitgewerkte scenario's om van schoolmaaltijden een plezierige 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 kregen daarvoor een aparte ruimte om te eten in ruil.<sup>17</sup> We werken met "smaakcomités" waarbij de kinderen gerechten mogen proeven en er ook enthousiast voor gemaakt worden. Kinderen kunnen zo feedback geven aan de koks/cateraars. We starten een website op waar scholen hun ervaringen kunnen delen en goede ideeën met elkaar kunnen uitwisselen.

**Schoolkoks en cateraars** staan voor de uitdaging om een gezonde maaltijd te bereiden die veel kinderen ook lusten. Dit met zoveel mogelijk verse, seizoensgebonden, streekgebonden producten. Dat vraagt heel wat meer vaardigheden van de job dan vroeger, maar maakt de job ook uitdagender en motiverender. We voorzien daarom trainingen voor schoolkoks en cateraars. We tonen hoe ze gezond eten aantrekkelijk kunnen maken en voor grote groepen gezonde maaltijden kunnen koken. 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.

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 bij een theoretische kennis van de actieve voedingsdriehoek. Daarom introduceren we meer **praktijklessen** koken vanaf de kleuterschool. Elke leerling moet in staat zijn om verschillende gezonde maaltijden ineen te boksen 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, ... Een inspirerende aanpak vinden we in Rotterdam waar alle basisscholen voor 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. Een ander voorbeeld zijn de workshops voor kinderen van Kokkerelli, een 'Kids University for Cooking'.

---

<sup>16</sup> Op basis van Dimbleby & Vincent (2013) The School Food Plan. <http://www.schoolfoodplan.com/>

<sup>17</sup> <http://en.kbhmadhus.dk/>

### 3. Gezonde en lekkere ééneuromaaltijden

#### De problematiek van de lege boterhammendozen

**Lege boterhammendozen.** Scholen signaleren steeds vaker kinderen die met lege boterhammendozen of zonder lunch naar school komen. Ook de Vlaamse Onderwijsraad (Vlor) uitte daarover al zijn bezorgdheid.<sup>18</sup> Scholen doen wat ze kunnen om deze leerlingen toch een gezonde maaltijd aan te bieden, ook al is dit eigenlijk niet hun eerste opdracht. Noodgedwongen worden facturen kwijtgescholden voor wie echt niet kan betalen of springt het OCMW bij.

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

**Het antwoord van Homans.** Het huidige antwoord van Vlaams Minister Homans is hoogst ontoereikend. Zij voorziet ééneuromaaltijden voor kwetsbare gezinnen via sociale restaurants. Sociale restaurants hebben zeker hun rol te spelen en verrichten vaak schitterend werk, maar kinderen bereik je veel gemakkelijker via school. In Antwerpen bereikten de ééneuromaaltijden in 2014 gemiddeld slechts 10 kinderen per dag. Als je via school werkt, bereik je alle kinderen. Het is bovendien veel minder stigmatiserend dan om 's avonds na school naar een apart 'armen' restaurant te moeten gaan. Nochtans besliste Homans om geen geld toe te kennen aan de steden die de middelen voor de ééneuromaaltijden wilden koppelen aan de schoolmaaltijden.<sup>19</sup>

#### 3.1. Het Groene alternatief

##### Ééneuromaaltijden via basisscholen

De Vlaamse overheid voert stapsgewijs ééneuromaaltijden in voor een grote groep kleuters en lagereschoolkinderen in Vlaanderen. De maaltijden zijn lekker, vers, duurzaam en bovenal gezond. We faseren en starten met een budget van 10 miljoen euro voor in een selectie van scholen met een kansarm profiel. We monitoren de effecten en na een positieve evaluatie breiden we de ééneuromaaltijden stapsgewijs uit naar andere scholen. Alle kleuters en kinderen uit het eerste, tweede en derde leerjaar die dat willen, komen in aanmerking.

##### Hefboomeffect via prijsprikkel

Van de Belgische kleuters eet momenteel 32% de middagmaaltijd op school.<sup>20</sup> Dat loopt op tot 39% bij de 6-9-jarigen, om daarna terug te dalen naar 37% bij de 10-13-jarigen en tot 29% bij de 14-17-jarigen. Ter vergelijking: in Engeland bereikt men sinds de invoering van de gratis maaltijden 86% van de leerlingen. Als we via de schoolmaaltijden een hefboomeffect willen op de volksgezondheid, dan is naast een gezondheidsgarantie ook een duidelijke prijsprikkel welkom.

##### Lege boterhammendozen aanpakken

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 ééneuromaaltijden gaan we ook armoede tegen zonder te stigmatiseren. Het zorgt ervoor dat ook arme kinderen tenminste één kwaliteitsvolle maaltijd per dag krijgen.

<sup>18</sup> [http://www.standaard.be/cnt/dmf20131001\\_045](http://www.standaard.be/cnt/dmf20131001_045)

<sup>19</sup> <http://www.knack.be/nieuws/belgie/de-sterkste-leerkracht-botst-op-het-volle-hoofd-van-een-kind-met-lege-maag/article-opinion-637195.html>

<sup>20</sup> WIV (2016) Voedselconsumptiepeiling Rapport 1: [https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20%20documenten/NEDERLANDS/Rapport\\_1\\_NL+.pdf](https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20%20documenten/NEDERLANDS/Rapport_1_NL+.pdf)

## Pilootfase en verdere implementatie

In de pilootfase 2017 mikken komen alle Vlaamse kleuters en eerste, tweede en derde leerjaar van de basisscholen in de 'grootste concentratiescholen' in Vlaanderen in aanmerking:

- Met het opgegeven budget bereiken we 160 basisscholen in Vlaanderen. We bereiken ongeveer 23.700 leerlingen in die scholen.
- Het gaat om de 160 basisscholen met het grootste gemiddeld budget voor SES-middelen in Vlaanderen. In technische termen: waar het gemiddelde SES-budget per leerling afgerond meer dan 280 euro bedraagt.
- Het gaat in de praktijk voornamelijk om scholen in en rond de grootste Vlaamse steden: voornamelijk scholen uit het Gentse, het Antwerpse, het Brusselse, maar ook bvb. scholen uit Mechelen, Genk, Vilvoorde, Lokeren...

Op termijn komen alle Vlaamse kleuters en de lagere schoolkinderen in eerste, tweede en derde leerjaar in aanmerking

## 3.2. Welke positieve effecten kunnen we verwachten?

### Engeland: Universal Infant Free School Meals

- 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 bepaalde inkomensgrens), sinds 2014 dus voor iedereen tussen 4-5 en 6-7 jaar. De overheid legt £2.30 per maaltijd bij.
- Een jaar na de lancering van de gratis schoolmaaltijden **erkent 95% van de ouders de voordelen voor hun kind.**<sup>21</sup>
- 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 Engeland<sup>22</sup>:
  - 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%.<sup>23</sup> Ouders vonden ook dat hun kinderen thuis meer bereid waren om nieuwe voeding uit te proberen.
  - 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 er enkel gratis maaltijden waren voor de armsten. Dit effect was het sterkste voor kinderen uit de zwakste sociaal-economische groepen.

### Finland: gratis schoolmaaltijden

Finland was het eerste land ter wereld dat gratis schoolmaaltijden serveerde (al sinds 1948). De wetgeving garandeert een evenwichtige maaltijd voor elke leerling per schooldag. De bedoeling is om de gezondheid van de leerlingen te verbeteren en hen energie voor het schoolwerk te geven. De

<sup>21</sup> <http://www.schoolfoodplan.com/95-parents-taking-up-free-infant-school-meals-see-the-benefits/>

<sup>22</sup> Kitchen et al. (2010). Evaluation of the Free School Meals Pilot. Impact Report. Department for Education.

<sup>23</sup> Uit het evaluatie-onderzoek 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.



catering volgt de voedingsrichtlijnen 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.

#### Waarom voor alle kinderen invoeren?

- Uit het proefproject in het Verenigd Koninkrijk bleken de **positieve effecten op de gezondheid en op de schoolprestaties** enkel stand te 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 mensen met een laag inkomen.
- De prijsverlaging universeel doorvoeren is bovendien **minder stigmatiserend**; het werkt **drempelverlagend** voor gezinnen met een laag inkomen, want ze moeten zich niet kenbaar maken om een recht te hebben op de goedkopere maaltijden. Tot slot hebben maatregelen waar ook de middenklasse van meegeniet doorgaans een groter **draagvlak** en maken ze daarom meer kans op lange termijn te blijven bestaan. Dit verklaart allicht ook waarom de Finse universele gratis schoolmaaltijden al sinds 1948 bestaan en nog steeds niet afgeschaft werden.

## Bijlage: Kostprijs en impact op begroting deze legislatuur

1. We starten met een **pilootproject** in 2017. Daarvoor vragen we de regering om 10 miljoen euro vrij te maken. Bijkomend investeren we in 2017 een eerste deel van 22 miljoen euro in refters en keukens.
2. We voorzien een **groeipad** voor de invoering van de gezonde ééneuromaaltijden vanaf 2018 van 15 miljoen euro jaarlijks extra. Op deze manier kunnen de gezonde ééneuromaaltijden in alle Vlaamse basisscholen ingevoerd zijn **op 10 jaar tijd**.
3. We voorzien de komende 10 jaar een jaarlijkse (niet-cumulatieve) **extra impuls** van 22 miljoen euro voor investeringen in refters en keukens.

Voor de Vlaamse begroting betekent dit **tijdens deze legislatuur** het volgende:

	Budget voor Schoolmaaltijden	Extra impuls refters & keukens (bovenop scholenbouw)	Totale impact op de begroting in jaar
2017	10 mio euro (piloot)	22 mio euro	32 mio euro
2018	25 mio euro (= 10 mio euro bestaand beleid +15 mio euro extra voor uitbreiding)	22 mio euro	47 mio euro
2019	40 mio euro (=25 mio euro bestaand beleid + 15 mio euro extra voor uitbreiding)	22 mio euro	62 mio euro

Merk op: na 10 jaar vervalt de extra impuls refters & keukens omdat de inhaalbeweging dan voltooid is. Het budget voor de schoolmaaltijden is recurrent.

We financieren het bedrag voor de infrastructuurinvesteringen uit de ruimte ontstaan door de daling van de btw op de scholenbouw van 21 naar 6 procent (sinds 1 januari 2016). Crevits raamt extra

financiële ruimte voor investeringen in de scholenbouw op 33 mio euro (netto) of 47 mio euro (inclus eigen inbreng gesubsidieerd onderwijs) per jaar. Het voorstel is dus om van deze ruimte door btw-verlaging gedurende tien jaar ongeveer 45 procent of zowat de helft te besteden aan betere refters/keukenruimtes in de basisscholen in Vlaanderen.

Voor de financiering van de eeneuomaaltijden is er 'beleidsruimte' in de Vlaamse Zuurstofbegroting van Groen; de extra middelen voor nieuwe beleid en investeringen in Onderwijs stijgen in deze begroting vanaf 2017 tot net geen 730 mio per jaar.

'Beleidsruimte ' is er eveneens in de laatste meerjarenraming 2016-2021 van de Vlaamse regering; in deze raming is de beleidsruimte – zelfs mét aftrek van de honderden miljoenen euro's voor Oosterweel – in 2019 goed voor 375 mio euro; in 2020 wordt dat 860 mio euro en in 2021 de niet onaardige som van 1,64 miljard euro; daar kan dus normaal gezien wel wat geld af voor een politieke beleidskeuze als het schoolmaaltijdenplan.