nieuws

GoodFood@School voor gezonde en duurzame schoolmaaltijd

nieuws

In alle Vlaamse scholen een gezond en duurzaam voedingsbeleid tegen 2021, zowel in de keuken als in de klas. Dat is de gezamenlijke ambitie van Vredeseilanden – de ngo die zaterdag omgedoopt werd tot Rikolto –, GoodPlanet en FairTradeBelgium. Tijdens het evenement 'Meér Vredeseilanden' staken stedelijke werkgroepen uit Antwerpen, Brugge, Gent en Leuven de koppen bij elkaar om de sprong van droom naar werkelijkheid te maken. "Cruciaal in het opzet zijn de zogenaamde School Food Labs. "Dit zijn pilootscholen die samen met ons een éénjarig traject doorlopen om hun voedingsbeleid te verduurzamen. In elke deelnemende stad wordt jaarlijks één school geselecteerd", vertelt Katharina Beelen (Rikolto).

2 OKTOBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:42

Lees meer over:
consument
culinair



In alle Vlaamse scholen een gezond en duurzaam voedingsbeleid tegen 2021, zowel in de keuken als in de klas. Dat is de gezamenlijke ambitie van Vredeseilanden – de ngo die zaterdag omgedoopt werd tot Rikolto –, GoodPlanet en FairTradeBelgium. Tijdens het evenement 'Meér Vredeseilanden' staken stedelijke werkgroepen uit Antwerpen, Brugge, Gent en Leuven de koppen bij elkaar om de sprong van droom naar werkelijkheid te maken. "Cruciaal in het opzet zijn de zogenaamde School Food Labs. "Dit zijn pilootscholen die samen met ons een éénjarig traject doorlopen om hun voedingsbeleid te verduurzamen. In elke deelnemende stad wordt jaarlijks één school geselecteerd", vertelt Katharina Beelen (Rikolto).

De school is dé plek om kinderen bewust te maken van gezond en duurzaam voedsel. "Werken aan gezondheid op school loont", zegt Katharina Beelen, die het werk van Vredeseilanden (Rikolto) rond duurzame grootkeukens coördineert. "Het draagt bij aan betere schoolprestaties, minder schooluitval en een gezondere leefstijl. Kinderen zijn de consumenten van morgen. Door hen vertrouwd te maken met voeding en het hele verhaal erachter, werken we aan een eetcultuur waarbij er respectvol wordt omgesprongen met eten en de mensen die ervoor zorgen: boeren en boerinnen overal ter wereld."

De deelnemende scholen zijn een mix van lager en middelbaar onderwijs, die al dan niet over een eigen keuken beschikken of maaltijden laten leveren door een externe cateraar. "Stap voor stap ontwikkelen we een duurzaam voedingsbeleid. Niet alleen in de refter, maar ook in de klas zodat leerlingen begrijpen waarom duurzame voeding belangrijk is", legt Beelen uit. In de praktijk wordt er gewerkt rond tien duurzaamheidsengagementen. "Concreet gaat het bijvoorbeeld over werken aan eerlijke handelsrelaties, meer groenten en fruit uit het seizoen, minder vlees en een volwaardig vegetarisch aanbod."

De ene menuwijziging is voor scholen al makkelijker te implementeren dan de andere. “Geen al te grote hindernis vormt ‘meer seizoensgebonden’ omdat veel cateraars daar in hun aanbod reeds rekening mee houden. Meer groenten en vegetarische gerechten en wat minder vlees vergt al een grotere inspanning. Vaak zijn nieuwe leveranciers nodig en moet de manier van koken aangepast worden. Dat doe je niet op één week tijd.” De grootste uitdaging is volgens Beelen de logistiek wanneer scholen bereid zijn om producten aan te kopen bij lokale boeren. “Dan bots je op problemen, zoals de vraag hoe de verse producten van een boer hun plek kunnen opeisen binnen de kant-en-klare maaltijden en diepgevroren voedingswaren die op school worden afgeleverd. Als school aansluiting vinden bij de korte keten is een werk van langere adem.”
Bovenstaand werden ‘diepvries’ en ‘kant-en-klaar’ vermeld, welke met elkaar gemeen hebben dat cateraars deze voedingswaren tegen bijzonder scherpe prijzen aanbieden. Beelen: “Voor het weinige geld van een schoolmaaltijd mag je in feite geen kwaliteit verwachten en is het haast een wonder dat cateraars überhaupt iets kunnen aanbieden. Biologische en fairtradevoeding zijn niet te duur, schoolmaaltijden zijn daarentegen te goedkoop. De prijs zou herbekeken moeten worden, met een sociaal tarief voor gezinnen die het moeilijker hebben zodat gezonde en duurzame voeding op school voor iedereen toegankelijk blijft.”
GoodFood@School wordt uitgerold in pilootscholen in Antwerpen, Brugge, Gent en Leuven. Via klastrajecten in 60 scholen in heel Vlaanderen worden klassen uitgedaagd en gecoacht om duurzame voeding een vaste plek op school te geven, bijvoorbeeld via een brooddozenwedstrijd. “We zorgen ervoor dat er uitwisseling is van de ervaringen op de verschillende pilootscholen”, zegt Katharina Beelen. Om die lessen ingang te doen vinden in veel meer scholen, werden in Antwerpen, Brugge, Gent en Leuven inmiddels al stedelijke werkgroepen opgestart. “Ze zijn zeer divers samengesteld met lokale mensen en organisaties die een link hebben met onderwijs en/of voeding. Het is de bedoeling dat elke stad haar eigen dynamiek ontwikkelt, op maat van haar scholen en inwoners om zo van duurzame en gezonde voeding de normaalste zaak van de wereld te maken.”
Voor het verduurzamen van de schoolkeukens kan Vredeseilanden (Rikolto) terugvallen op een ruime ervaring. “De voorbije acht jaar begeleiden we grootkeukens uit verschillende sectoren”, vervolgt Beelen. “Zo bereikten we mooie resultaten met onder andere de restaurants van IKEA, stad Gent, de FOD Financiën, … UZ Leuven kreeg voor haar inspanningen zelfs de Gault&Millau voor ‘Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen’.”
De aanpak van de Vredeseilanden (Rikolto) bestaat erin om samen met grootkeukens en scholen kleine stappen te zetten in de richting van een duurzamer voedingsaanbod. “Dat is minder spectaculair dan de ‘Lunch met LEF’ waarmee Wervel gedurende één dag de schoolmaaltijd over een totaal andere (biologisch, meer plantaardig en met grondstoffen van boeren uit de buurt) boeg gooit”, geeft Beelen toe, “maar het resultaat is wel meer structureel. Beiden vullen elkaar perfect aan want Wervels initiatief geeft op school aan hoe we idealiter met voeding omspringen. Wij verwijzen naar zulke voorbeelden om scholen duidelijk te maken hoe het kan worden.”

Beeld: Vredeseilanden (Rikolto)

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy