
OPSCRIFT

Vergadering van 13 april 2016

Nummer: 2016_MV_00199

Onderwerp:

Mondelinge vraag van raadslid Steven Vromman: Voedseloverschotten in het stedelijk onderwijs

Raadslid(-leden):

Steven Vromman - Groen

Bevoegd:

Martine De Regge

OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG

Toelichting:

Vanuit ouders en leerkrachten komen regelmatig vragen over de voedseloverschotten in het stedelijk onderwijs. Zo blijkt er toch nog steeds veel voedsel in de vuilnisbakken terecht te komen. Zowel naar preventie als naar het verspreiden van de voedseloverschotten kunnen nog stappen vooruit gezet worden, zeker gezien het vermijden van voedselverspilling een van de speerpunten is van de voedselstrategie van de stad.

Vraag:

- Wat is nu de procedure bij voedseloverschotten in scholen?
- Welke stappen kunnen bijkomend genomen worden om voedseloverschotten te vermijden en wat kan er met de niet te vermijden voedseloverschotten gebeuren, zodat deze zo weinig mogelijk in de vuilbak terecht komen?

ANTWOORD

13 april 2016

Beste collega, bedankt voor uw vraag. Ook ik krijg vanuit ouders regelmatig opmerkingen over de voedseloverschotten van onze schoolmaaltijden. Iets wat mij als schepen van onderwijs pijn aan het hart doet. We geven met het weggooien van voedseloverschotten geen goed signaal aan onze kinderen en we verspillen waardevol voedsel. Ik zet graag mijn schouders onder deze bezorgdheid.

Wat betreft uw eerste vraag: **wat wordt nu gedaan rond voedseloverschotten op onze scholen?** De bestelling van het aantal maaltijden gebeurt door secretariaatsmedewerkers van de scholen voor de kinderen van de lagere school en door de medewerkers van de Dienst Kinderopvang voor de kinderen van de kleuterschool. Het opwarmen van de maaltijden gebeurt door de medewerkers van Service en Logistiek.

Het vermijden van voedseloverschotten is de eerste stap die genomen wordt. Daarom moet de leverancier verschillende verpakkingsvolumes voorzien om zo correct mogelijk te kunnen bestellen en opwarmen. Als er bv. 38 kinderen warm eten op school, kunnen 3 verpakkingen van 10 porties + 1 van 5 porties + 3 verpakkingen van 1 portie besteld worden. Indien we slechts 1 soort verpakking zouden vragen (bv. van 10 porties) zou er al op voorhand 2 porties voedseloverschot zijn. Bovendien kunnen we door deze verschillende verpakkingen het aantal effectief op te warmen porties beter bepalen. Als er bijvoorbeeld 2 kinderen ziek zijn die dag, dan worden er 2 maaltijden minder opgewarmd.

De verpakkingen die niet worden opgewarmd, worden bewaard en aangeboden op een andere dag. Hoe dit georganiseerd wordt, hangt af van school tot school. Scholen gaan daar creatief mee om en organiseren een buffet dag of bieden deze maaltijden op woensdag aan, wanneer er minder kinderen warm eten. De Dienst Kinderopvang organiseert elke week een restjes dag, waarop alle niet-opgewarmde maaltijden worden aangeboden.

Wanneer de medewerkers kunnen inschatten dat er van een bepaalde maaltijd minder wordt gegeven, kunnen er ook kleinere porties worden besteld. De soep en desserts kunnen apart besteld worden, zodat elk kindje wel een soepje en dessert kan krijgen.

Opgewarmde maaltijden, zowel geopend als niet-geopend, worden vandaag niet aangeboden en belanden dus in de vuilnisbak. Dit moet zo vanuit voedselveiligheid. De warme maaltijden moeten zo snel mogelijk terug naar lage temperatuur worden gebracht. Aangezien we daar niet over de nodige apparatuur beschikken, kunnen we niet anders dan deze opgewarmde maaltijden weg te gooien.

En dat vind ik heel jammer, zowel naar voorbeeldfunctie naar de kinderen toe, als naar het effectief verspillen van het voedsel.

En dan kom ik bij uw tweede vraag: **welke stappen kunnen verder ondernomen worden.**

Ten eerste moeten we nog meer inzetten op het **vermijden van de voedseloverschotten**. Omdat meten weten is, is er een stagiair aangevraagd bij Service en Logistiek om de overschotten

objectief in kaart te brengen. Dan kunnen we vaststellen in welke scholen zich de grootste overschotten voordoen en welke maatregelen op maat we kunnen nemen.

Wat we zonder de meting nu wel al weten, is dat er voedseloverschotten in verschillende scholen zijn. We moeten erin slagen nog **correcter te bestellen én de juiste hoeveelheid maaltijden op te warmen**. Daarvoor werken het Stedelijk Onderwijs, de Dienst Kinderopvang én Service en Logistiek in dit dossier nauw samen. Zo werden onlangs alle directeurs van alle stedelijke scholen ingelicht door Service en Logistiek over het hele plaatje voor de schoolmaaltijden (duurzaamheid, logistiek, gezondheid enzovoort). In de volgende stap zal met de secretariaatsmedewerkers en de verantwoordelijken van de Dienst Kinderopvang bekeken worden hoe het bestellen preciezer kan gebeuren en hoe het doorgeven van het aantal nodige maaltijden op de dag zelf beter kan georganiseerd worden.

Correct bestellen en correct opwarmen is de beste manier om met voedseloverschotten om te gaan want we vermijden ze hierdoor. Ook bij de nieuwe gunning van het bestek zal Service en Logistiek een informatieronde organiseren voor de scholen en Dienst Kinderopvang.

Helaas zullen we nooit alle overschotten kunnen vermijden. **Daarom willen we ook op zoek gaan naar alternatieven.** We moeten daarbij een combinatie maken van mogelijke afzetbronnen.

De eerste partner daarin is de **leverancier**. In het nieuwe bestek wordt gevraagd welke maatregelen de leverancier zal nemen om voedseloverschotten te verwerken.

Daarnaast kunnen we op school zelf acties ondernemen. Enerzijds kunnen de scholen, indien ze dit kunnen, de niet-dierlijke voedseloverschotten aan hun **kippen** geven. Dit kan mits rekening te houden met een aantal zaken, zoals

- de hoeveelheid (de beestjes moeten het kunnen opeten)
- plantaardig
- regelmatig schoonharken van de plaats waar het eten gegeven wordt
- restjes van de dag zelf.
- De school moet zich engageren om goed voor de kippen te zorgen. Ze zijn immers geen rondwandelende vuilbakken met pluimen...

Indien niet goed voor de kipjes gezorgd wordt, kan het gebeuren dat gevraagd wordt de kippen weg te doen.

Tenslotte wil ik meegeven dat het stedelijk onderwijs in samenwerking met Service en Logistiek een proefproject willen uitbouwen met het aanbieden van ongeopende verpakkingen van de warme maaltijden. Inspiratie haalden we hier bij het project **Freego**. Er zal een koelkast ter beschikking zijn, waarin de maaltijden aan ouders aangeboden worden. Eens het nodige materiaal voor afkoelen en bewaren aangekocht is, kan gestart worden met een proefproject op 1 stedelijke school.

Afsluitend:

Wanneer we over de voedseloverschotten spreken, is een eerste stap ze vermijden. Daarvoor is al een weg afgelegd met de mogelijkheid om verschillende verpakkingen te bestellen en op te warmen. Toch zullen we nog bijkomende stappen nemen, om deze echt tot een minimum te beperken. In tweede rangorde gaan we met verschillende maatregelen aan de slag om te vermijden dat de voedseloverschotten in de vuilbak terechtkomen.
