

## OPSCHRIFT

**Vergadering van:** 14 oktober 2015

**Nummer:** 2015\_MC\_00377

**Onderwerp:**  
**Kwaliteit schoolmaaltijden. - Astrid De Bruycker**

**Raadslid(-leden):**  
Astrid De Bruycker - sp.a

**Bevoegd:**  
Martine De Regge

---

## OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG

**Toelichting:**

De maaltijden op de Gentse scholen vallen niet bij alle leerlingen in de smaak. Al enige tijd zijn er klachten over de kwaliteit en de smaak van het eten. De schepen kondigde in september vorig jaar aan dat het contract met de leverancier kon worden herbekeken. Bedoeling was om de maaltijden duurzamer en lekkerder te maken tegen september 2015. Momenteel hoor ik echter van leerlingen en ouders dat de maaltijden niet veranderd zijn. Leerlingen klagen dat het niet lekker is, ouders klagen dat het eten niet altijd even gezond is.

**Vraag:**

Wat is de stand van zaken van het contract met de leverancier?

Zal men de kwaliteit van de schoolmaaltijden op korte termijn kunnen verbeteren? Met name voor de criteria

- o Smaak (verse, lekkere maaltijden)
  - o Gezond eten (minder vet, vb. sauzen)
  - o Duurzaamheid (minder vlees, meer lokale producten)
- 

## ANTWOORD

**21 oktober 2015**

De samenwerking met de huidige leverancier is goed, waarbij veel zaken bespreekbaar zijn. Hierdoor kunnen we gerechten bijsturen, nieuwe creaties vragen, problemen melden die vlot worden opgelost, enz.

Het nieuwe contract zal in de toekomst de mogelijkheid bieden om de kwaliteit nog nauwer te laten aansluiten op de vraag van de eindgebruikers.

Het bestek voor het nieuwe contract werd goedgekeurd in de gemeenteraad van vorige maand (september), we verwachten de gunning voor te leggen aan het College in november. De aanvang van deze nieuwe opdracht voorzien we voor 1 april 2016.

Als gevolg hiervan zal de huidige opdracht, die voorzien is tot eind dit jaar, verlengd worden tot 31 maart 2016. Dit om een vlotte overgang mogelijk te maken.

De maaltijden worden door het team HACCP (\*), afgevaardigden onderwijs en diko, Service & Logistiek, op regelmatige basis mee genuttigd met de kinderen in de refter.

Op deze manier wordt de maaltijd geproefd, worden de kinderen & toezichters enz. bevroegd, wordt de bediening bekeken en de beleving van de maaltijden. Waar nodig wordt dit bijgestuurd. Nieuwe creaties worden ook op voorhand geproefd en beoordeeld alvorens het als proef in het menu te steken.

Er is een belevingsformulier dat ter beschikking staat van alle locaties. Het zijn echter maar enkelingen die dit zeer trouw invullen zodat we ook met deze feedback aan de slag kunnen.

Een maaltijd dient gemiddeld een 6 à 8 keer op het menu te komen opdat de kinderen deze leren kennen. Indien na deze periode de reacties negatief blijven halen we deze maaltijd uit het menu.

Als we de kinderen vragen wat zij het liefst op school zouden eten is een veel voorkomend antwoord 'spaghetti, frietjes en pizza'

We streven ernaar het volgende nieuwe contract te kunnen opstellen voor de Stad Gent en het OCMW samen. Daarbij zal ook het totaalconcept rond maaltijden meegenomen worden. Want momenteel wordt er op de scholen wel vaak projectmatig gewerkt aan gezonde voeding. De link naar de schoolmaaltijden is nog zoek. Naar de toekomst toe willen we nog meer overeenstemming zoeken tussen het lessenpakket en de middaglunch. De smaakpanels bestaan nu uit volwassenen vanuit Stad Gent. We willen onderzoeken of we de smaakpanels ook met ouders en kinderen kunnen uitbreiden.

(\* ) HACCP, de afkorting voor Hazard Analysis and Critical Control Points, is een [risico](#)-inventarisatie voor [voedingsmiddelen](#)

Betreft het Gezond eten:

Alle menu's worden opgesteld door diëtisten en dit volgens de gangbare richtlijnen van Kind en Gezin, Vigez (\*) enz. Dit houdt in dat de richtlijnen rond vetgehalte, natriumgehalte, aandeel eiwit, aandeel zetmeel, aandeel groenten, enz. door de cateraar worden nageleefd.

Kinderen hebben andere noden dan volwassenen wat betreft eiwit, vetten, enz. omdat zij zich nog in de groeifase bevinden.

(\* ) Vigez - *Thuis in Gezond Leven: VIGeZ is een expertisecentrum voor gezondheidspromotie en ziektepreventie. [Sinds 1991 erkend door de Vlaamse overheid.](#)*

Betreft: Duurzaamheid

Duurzaamheid in het huidige contract is vandaag toegespitst op het vervoer, recyclage van de verpakkingen en “Donderdag-Veggedag”. Naar de toekomst toe (in het nieuwe contract) zal er nog verder gewerkt worden om de duurzaamheid verder uit te breiden naar 15% Biologische componenten in de maaltijden, Fairtrade, duurzame visvangst enz.

Minder vlees: het aandeel eiwit die in een maaltijd dient aanwezig te zijn, is vastgelegd in richtlijnen die wij volgen.

“Lokale producten”: dit is vandaag binnen de Europese opdrachten een grote uitdaging. Met de schoolmaaltijden wordt een Europese procedure gevolgd. Bepalingen over lokale producten zijn daarbij in strijd met het Europees streven naar concurrentie. Dit gaat zo ver dat zelfs een seizoen kalender als ‘te lokaal’ kan beschouwd worden, m.a.w. dien je te schrijven ‘groenten en fruit volgens het seizoen in het land van herkomst’.

Er kunnen bijvoorbeeld voedingsmiddelen zijn die lokaal gewonnen worden, maar met een hogere voetafdruk dan hetzelfde voedingsmiddel twee buurlanden verder. Veel Europese steden worstelen hiermee omdat iedereen wenst lokaal te gaan. We volgen vanuit de Stad de evoluties op Europees niveau op de voet.

Bijkomende vragen:

**- welke vernoemde voorwaarden werden al in nieuw bestek opgenomen:**

**Stond vorige maand op agenda. Bestek is in te zien.**

**- Er wordt navraag gedaan over de zgn. belevingsformulieren.**

**Informatie zal worden nagestuurd**

**- Kunnen er in het huidige bestek al enige wijziging worden aangebracht?**

**De maaltijden die worden aangeboden zijn te verantwoorden op voedszaam gebied. Is onder advies van diëtisten. Niet nodig om daar aanpassingen te doen.**

---