

OPSCHRIFT

Vergadering van: 13 mei 2015

Nummer: 2015_MC_00211

Onderwerp:
Alternatieve schoolmaaltijden. - Paul Goossens

Raadslid(-leden):
Paul Goossens - CD&V

Bevoegd:
Elke Decruynaere

OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG

Toelichting:

Basisschool De Vlieger experimenteerde met alternatieven voor de "cateringmaaltijden" en liet een Gents vegetarisch restaurant een vegetarische maaltijd bereiden voor de 200 kinderen. De maaltijd werd bereid met verse groenten en was een lokaal, ecologisch en fair gerecht. Ook de bedeling aan de school gebeurde op een ecologische manier door een fietskoerierbedrijf.

Het experiment van de Werkgroep Stadslandbouw Gent was volgens de kinderen een succes. Het smaakte veel beter dan de gewone veggiemaaltijden die ze op donderdag krijgen voorgeschoteld.

De schepen verklaart open te staan voor de ideeën van Stadslandbouw maar wil ook dat de maaltijden betaalbaar blijven om zeker geen kinderen om financiële redenen uit te sluiten.

Vraag:

Wat was de kostprijs van deze maaltijd in vergelijking met de gewone cateringmaaltijd?

Hoe evalueert de schepen dit experiment? Wat zijn de plannen voor de toekomst? Wordt dit experiment ook naar andere scholen van het stedelijk onderwijs uitgebreid?

ANTWOORD

28 mei 2015

Bedankt voor uw vraag over de mooie actie van de werkgroep stadslandbouw Gent, die hun schouders zetten onder het promoten van stadslandbouw. In nauwe samenwerking met basisschool De Vlieger boden ze een warme maaltijd op school aan.

In antwoord op uw eerste vraag: De huidige schoolmaaltijden in het stedelijk onderwijs kosten voor een lager schoolkind 3.10€ per maaltijd. Dit is de prijs die de leverancier ons aanrekent. De prijs van bijvoorbeeld het personeel van Service en Logistiek is hier niet inbegrepen. De leden van de werkgroep Stadslandbouw berekenden dat de kostprijs voor hun maaltijd 3.60€ was.

Als groene schepen heb ik zeker sympathie voor deze actie. Ik kan me volledig vinden in de doelstellingen. Een lokale, ecologische en faire maaltijd voor onze kinderen. Dat is waar vele ouders van dromen. Ook de kinderen zelf. Maar zoals Elsschot ooit zo mooi schreef: “tussen droom en daad staan wetten in de weg en praktische bezwaren”

Dat is iets wat we moeten in rekening brengen. Het is aan mij en mijn collega schepen De Regge, om samen aan de slag te gaan. En daarbij zijn 2 facetten belangrijk.

In de eerste plaats gaat het over 4000 maaltijden per dag. Elke dag van het schooljaar. Die om 12u moeten klaarstaan voor de hongerige magen. Van goede kwaliteit en volgens de richtlijnen voor voedselveiligheid. Dat moeten we kunnen garanderen.

Ten tweede werd in 2008, van voor mijn tijd, na een studie gekozen voor een procedé, namelijk koude lijn, vacuüm koken. Hierbij worden de maaltijden door de producent luchtdicht gegaard, snel afgekoeld, en 2 keer per week gekoeld getransporteerd naar de verschillende locaties. In de scholen is de nodige apparatuur aanwezig om door de eigen servicemedewerkers van FM de maaltijden te laten opwarmen. Onze keukens in de scholen zijn hier dus op voorzien. Indien we zouden beslissen om een warme lijn te installeren, vraagt dit om de keukens en inzet van het personeel hierop af te stemmen.

De grote hoeveelheid maaltijden en de bestaande infrastructuur zijn twee belangrijke factoren in dit verhaal. Ingrijpen op 1 of beide vergt een doordachte planning en een uitgebreide marktverkenning, voor we een volgende stap zetten.

Belangrijk is dat een eerste stap gezet is, namelijk het verduurzamen van de raamovereenkomst 2015-2017.

Deze overeenkomst werd op de gemeenteraad van februari van dit jaar voorgelegd. Binnen het gekozen procedé en voor de benodigde hoeveelheid maaltijden, hebben we **duurzaamheidscriteria** toegevoegd zoals

- minimum 15% biologische ingrediënten,
- het werken volgens 4 seizoenen (terwijl het in het verleden over 2 seizoenen ging),
- alle vis moet uit duurzame visvangst komen

- verbetertrajecten rond transport en voedselverspilling.
- Enkel eieren vrije uitloop zijn toegelaten.
- minimum om de 14 dagen staat er een fairtradekoek op het menu.
- Donderdag veggiedag blijft behouden en volwaardige vegetarische menu's moeten aangeboden worden.
- De leverancier kan extra punten verdienen als hij meer biologisch of fairtrade voorziet dan minimum vereist of als hij op andere manieren zijn aanbod verduurzaamt.

Het is belangrijk dat we kunnen vaststellen dat er verandering merkbaar is. Verandering op het bord van de leerlingen, en veranderingen in de markt. Het is als boeren en producenten zien dat er een vraag is, dat hier ook op ingezet wordt. Het is belangrijk dat we stapsgewijs vooruit gaan. Het is een project van Dienst Service en Logistiek die op een zeer goede manier hierrond werken. En hier ook over communiceren onder andere met de werkgroep Stadslandbouw.

Stap 2 is nu in voorbereiding, onder leiding van dienst Service en Logistiek, en gaat over de overeenkomst die vanaf 2017 afgesloten zal worden. Vanuit de integratie van OCMW en Stad Gent wordt bekeken of er rond de maaltijden kan samengewerkt worden. We kunnen de verschillende procedés evalueren. Service en Logistiek onderzoekt de suggestie van de werkgroep om de raamovereenkomst in kleinere percelen op te delen. We bekijken ook of een proefproject mogelijk is. En uiteraard is ook het educatieve aspect (moestuintjes op school e.d.) belangrijk. Het spreekt voor zich dat dat allemaal één geheel moet zijn.

Afsluitend: we juichen de betrokkenheid van de leden van de werkgroep Stadslandbouw en de ouders toe. We onderzoeken hun suggesties en proberen, net zoals bij de huidige overeenkomst, ook in de toekomstige overeenkomst stappen vooruit zetten.

En tot slot wil ik de link leggen met de intenties van minister Homans. Minister Homans heeft in de strijd tegen kinderarmoede, de idee gelanceerd van 1-euro-maaltijden, na het grote succes in Antwerpen. Nu, dat grote succes gaat over 4.000 maaltijden per jaar, of 10 kinderen per dag. Als je dan kijkt hoeveel kinderen in Gent gebruik maken van de schoolmaaltijden aan een zeer scherpe prijs. En daarbij ook rekening houdend met de mogelijkheden om kwijtscheldingen en vrijstellingen te geven voor kinderen in armoedesituaties. Dan spreken we van een nul-euro-maaltijd.

Dan denk ik dat de piste van schoolmaaltijden voor alle kinderen de moeite is om over na te denken. Dat is ook de reactie van het Netwerk Tegen Armoede geweest. Die gaan in plaats van 1-euro-maaltijden op sociale restaurants, dat de minister misschien eens moet nadenken over schoolmaaltijden, voor alle schoolkinderen samen, met een tarief voor kinderen in armoede. Dat werkt niet stigmatiserend. Als je weet dat 45% van de kinderen in Gent in sociaal economische achterstelling leeft, weet je ook dat veel scholen met dit gegeven geconfronteerd worden. Ik denk, en ik heb de suggestie ook aan mijn collega Coddens doorgegeven, dat we in gesprekken met de minister, hoe we dit in Gent doen, ook deze piste moeten meenemen. Wel belangrijk dat we dit niet enkel bij de scholen leggen, want warme maaltijden aanbieden brengt veel organisatie

mee. Het zou bijzonder zinvol zijn om deze oefening in Vlaanderen te maken. En naar voorbeelden zoals Finland kijken, waar de centrale overheid voor warme maaltijden op school zorgt voor alle kinderen. En daar een zeer sociaal beleid voert. Ik denk dat dit een mooi antwoord zou zijn op de lege brooddozen in Gent en in andere grote steden.
