



## **Opschrift**

Vergadering van 14 juni 2023

Nummer: 2023\_MV\_00368

Onderwerp:

**Mondelinge vraag van raadslid Emilie Peeters: Bevraging leerlingen schoolmaaltijden**

Raadslid(-leden):

Emilie Peeters - Vooruit

Bevoegd: Evita Willaert

Betrokken: Hafsa El-Bazioui

## **Omschrijving van de vraag**

**Toelichting:**

De warme maaltijden op de Gentse scholen ondergaan veel controles om aan voedselveiligheid te voldoen. Toch krijg je nog steeds vaak te horen dat de smaak niet top is. Vele kinderen geven aan niet op school te willen eten omdat het simpelweg niet lekker is.

Ik hoorde dat de stad dit jaar een bevraging organiseerde bij kinderen van verschillende scholen over hoe zij de maaltijden ervaren.

**Vraag:**

- Kan u wat meer duiding geven bij de bevraging die de stad hierover deed?
- Welke resultaten zijn hieruit gekomen?
- Welke aanpassingen bent u van plan te doen in het aanbod van maaltijden op school op basis van de resultaten van deze bevraging?

## **Antwoord**

Zoals je weet, zijn we er als stad trots op dat we in het stedelijk onderwijs warme maaltijden voor elk kind mogelijk maken. We hebben er de afgelopen jaren in een samenwerking tussen onderwijs, facility management en milieu hard op gewerkt. De maaltijden zijn lekkerder, gezonder en duurzamer geworden. En we hebben ervoor gezorgd, met de korting die we geven, dat de maaltijden ook betaalbaar bleven.

We vinden het belangrijk dat we dit aanbod hebben. Zowel voor kinderen die het thuis niet breed hebben, als voor kinderen waarvan beide ouders werken en vele bordjes omhoog te houden hebben, is dat aanbod echt belangrijk.

Natuurlijk evalueren we het aanbod, ook de smaakbeleving bij de kinderen. Daarom organiseert de dienst FM ook regelmatig bevestigingen:

- Er is steeds een grootschalige bevestiging bij iedere nieuwe overheidsopdracht voor de warme maaltijden.
- Er gebeuren ook continue, kleinschalige bevestigingen om de vinger aan de pols te houden.

Met de grote bevestiging bevestigden we de smaakbeleving van de kinderen tussen 8 en 12 jaar. We voeren die uit ongeveer een jaar na opstart van een nieuwe overeenkomst. De laatste grote bevestiging dateert van eind 2021. De enquête is toen in 12 scholen, in totaal goed voor 1373 enquêtes gehouden. De gemiddelde score van de gerechten van de enquête 2021 is 3,1/5. Dat is een redelijk goede score.

We zien dat bepaalde gerechten zeer goed scoren met een score van meer dan 3.5/5. Dat zijn klassiekers zoals spaghetti bolognese, balletjes in de tomatensaus en gebakken aardappelen. Ook hamburger, spinaziepuree en rode kool met appel worden gewaardeerd.

Wat de kinderen echt niet lekker vonden waren bv. de gestoofde prei en de pompoen en knolselder. Ook de stoverij met kalkoen en de vegetarische stoverij vielen niet echt in de smaak.

Na de bevestiging, analyseert Dienst FM de gerechten die slecht scoorden. Ze evalueren bv. de bereidingswijze, de combinaties in het gerecht, of er gekende en minder gekende smaken inzitten, en of er voldoende keuze is om bepaalde delen van het gerecht wel of niet op te eten. Dat is voor kinderen ook belangrijk.

Op basis van die analyse wordt dan beslist om de gerechten aan te passen. Het kan dat er een deel van het gerecht vervangen wordt. Dat was het geval bij het gerecht met de zalmburger. Daar stapte men over op een stukje zalm. Men kiest er soms ook voor om de bereidingswijze of combinaties aan te passen en gerechten van het menu te halen. Zo werd de Brandade met vis geschrapt en werd de risotto vervangen door rijst en groenten. Dit zijn aanpassingen naar aanleiding van de grote bevestiging.

Daarnaast zijn er ook proeverijen die door FM, samen met medewerkers van onderwijs worden uitgevoerd. Dit is een continue proces. Ook van daaruit worden opmerkingen geformuleerd en aanpassingen doorgegeven.

Wat we niet doen, is alles schrappen wat kinderen aangeven dat ze niet lekker vinden. Het is toch belangrijk om kinderen met voldoende verschillende smaken te laten kennismaken. Dat is het geval bv. bij witte kool. Dat blijven we op het menu zetten om ook de smaak 'bitter' aan te bieden aan de kinderen. Maar dan bekijken we of er betere recepten mogelijk zijn.

Er is nu ook een nieuwe methode in ontwikkeling om de kinderen te bevestigden. Deze wordt momenteel getest. Deze kan kleinschalig ingezet worden. De kinderen kunnen daarbij op de menu van de komende 6 weken aanduiden wat ze allemaal graag eten. Dit is nu in 1 school uitgevoerd. Hieruit bleek dat de kinderen 70% van de gerechten als lekker hadden aangeduid.

Conclusie: over het algemeen krijgen de gerechten een goede score. Gerechten die niet goed scoren, worden in samenspraak met de leverancier aangepast.

Toch horen we wel vaker, zoals ook raadslid Peeters stelt, dat kinderen het eten op school niet lekker vinden. Ook de dienst merkt een verschil tussen de algemene appreciatie van de catering op school en de resultaten van de enquêtes. De nieuwe bevragingmethode toont dat ook aan. Kinderen geven opmerkingen dat het eten op school niet lekker is, maar aan de andere kant duiden ze meer dan 70% van de gerechten aan als lekker. Daar kunnen vele redenen voor zijn: peer pressure, het algemeen gevoel op de locatie en de leeftijd van de kinderen. We stellen nl. vast dat kinderen tot en met het 4<sup>de</sup> leerjaar zich vrij goed kunnen vinden in de menu's. Vanaf de leeftijd van 11 jaar komen de kinderen in de prepuberteit en veranderen hun behoeften. Dan staan ze vaak ook negatiever tov de warme maaltijden. Dat is wat je ook in het secundair ziet op de scholen.

Tenslotte nog dit: de maaltijden op school zijn evenwichtig en met grote zorg samengesteld. Maar natuurlijk zetten we geen maaltijden op tafel met de look, feel, taste zoals thuis. Het is toch altijd wel wat anders. Wat we op school proberen is de gulden middenweg te zoeken zodat zoveel mogelijk kinderen zich in de maaltijden op school kunnen vinden en nieuwe dingen leren kennen.

---