



Hoe worden gezonde, duurzame schoolmaaltijden toegankelijk voor alle leerlingen?

Een pilootproject in drie Leuvense basisscholen

In opdracht en met steun van:



leuven

Augustus 2024

Inhoud

1.	Dankwoord	2
2.	Inleiding: een situatieschets	2
3.	Inhoud van het project	3
3.1.	Korte samenvatting van het project.....	3
3.2.	Voorafgaand: projectoproep, selectie en budget	3
3.3.	Achtergrondinformatie SMD-L	3
3.4.	Opstart van het pilootproject.....	4
3.4.1.	De zoektocht naar een geschikte cateraar	4
3.4.2.	Toewerken naar de eerste nieuwe maaltijden	7
3.4.3.	Verloop van het pilootproject november 2023 – juni 2024	8
4.	Eindevaluatie en conclusies	12
4.1.	Methodologie en respondenten	12
4.2.	Draagvlak voor en de kwaliteit van de nieuwe maaltijden	12
4.3.	Praktische organisatie en logistiek.....	13
4.4.	Visie en partnerschappen	14
4.5.	Geïnvesteerde tijd, middelen en ondersteuning	14
4.6.	Bereikte resultaten van het pilootproject en lange termijn potentieel	15
4.7.	Beperkingen van het pilootproject en de evaluatie.....	16
5.	Aanbevelingen	18
5.1.	Tips voor scholen	18
5.2.	Aanbevelingen voor de stad.....	19
5.3.	Van aanbeveling naar actie: mogelijke initiatieven en scenario's.....	20
5.4.	Verder onderzoek.....	23
6.	Bijlagen	24
6.1.	Bijlage 1: projectoproep warme maaltijden	24
6.2.	Bijlage 2: projectoproep GoodFood@School.....	28
6.3.	Bijlage 3: voorbeeld pagina maaltijdenboekje leerlingen.....	31
6.4.	Bijlage 4: vereenvoudigd feedbackformulier leerlingen & refterpersoneel.....	32

1. Dankwoord

Dit rapport werd geschreven door Rikolto en bevat informatie en conclusies over een pilootproject in de Leuvense scholengroep SMD-L. We willen alle betrokkenen, waaronder Stad Leuven, de deelnemende scholen van SMD-L en Foodatelier César, heel erg bedanken voor hun inzet, de fijne samenwerking en hun bijdragen aan dit pilootproject en rapport.

2. Inleiding: een situatieschets

De toegang tot gezonde, duurzame voeding is niet voor elk kind of elke jongere vanzelfsprekend. Heel wat leerlingen hebben onvoldoende toegang tot gezonde, kwaliteitsvolle voeding. Ze krijgen zo niet de kans om zich ten volle te ontplooien. Onderzoeken tonen immers het verband aan tussen goed eten en cognitieve functies: een goed gevoede leerling is alerter, geconcentreerder en kan actief deelnemen aan het leerproces, wat leidt tot betere schoolresultaten en dus ook meer onderwijskansen. Het belang om te investeren in voeding op school staat steeds hoger op de agenda, en terecht.

Rikolto werkt al verschillende jaren samen met stad Leuven om de gezamenlijke ambitie te realiseren: gezonde, duurzame en toegankelijke voeding voor alle Leuvense leerlingen. Sinds de coronacrisis is er veel veranderd: verschillende scholen stopten met het aanbieden van warme maaltijden, steeds minder kinderen eten warm op school, maar tegelijkertijd zetten steeds meer scholen bewust in op een gezond voedingsaanbod en voedingsbeleid.

Om meer zicht te krijgen op de ondersteuning die scholen nodig hebben, werd in 2022 een testfase opgestart. Hiervoor lanceerden stad Leuven en Rikolto samen een projectoproep, gefinancierd door de stad. Dit resulteerde in zes pilootprojecten met soep, tussendoortjes en (aanvullend) ontbijt die begeleid werden door Rikolto en op basis waarvan Rikolto een rapport met aanbevelingen aan het stadsbestuur schreef. De pilootprojecten focusten op gezondheid, duurzaamheid en toegankelijkheid. Bij de beleidsaanbevelingen werd gefocust op hoe de stad zowel deze als andere scholen hierbij het beste kan ondersteunen.

Na deze testfase werd door stad Leuven een bijkomend budget vrijgemaakt voor een opstartsubsidie voor meer basisscholen die aan de slag gingen met soep, ontbijt of tussendoortjes. Scholen met een hoog percentage indicatorleerlingen konden verder ook een bijkomende tussenkomst in de foodcost aanvragen. Daarnaast is stad Leuven ook een partner in het Europese project SchoolFood4Change. Tenslotte besloot stad Leuven om dit pilootproject specifiek rond warme maaltijden op te starten.

3. Inhoud van het project

3.1. Korte samenvatting van het project

In opdracht van stad Leuven lanceerde Rikolto een projectoproep voor een pilootproject rond toegankelijke, gezonde en duurzame warme maaltijden in het schooljaar 2023-2024. Alle Leuvense basisscholen mochten een project indienen. Hieruit werd het gezamenlijke project van de drie basisscholen van scholengroep SMD-L geselecteerd. Zij gingen onder begeleiding van Rikolto op zoek naar een geschikte cateraar voor een volledig vegetarisch aanbod. Om het aanbod ook financieel voor iedereen toegankelijk te maken, voorzagen de scholen een verlaagd tarief voor kinderen uit gezinnen met recht op verhoogde toeslag op het groeipakket. De tussenkomst bij dit verlaagde tarief werd gefinancierd door de stad. Zowel vóór de opstart als tijdens de uitrol van het project werden verschillende actoren binnen en buiten de scholen betrokken. Rikolto begeleidde de scholen en evalueerde het project samen met de verschillende betrokkenen om op basis hiervan aanbevelingen te formuleren voor Stad Leuven. Deze aanbevelingen kunnen ook inspiratie bieden aan andere scholen en lokale besturen.

3.2. Voorafgaand: projectoproep, selectie en budget

Er werd een projectoproep (zie bijlage 1) gelanceerd om Leuvense basisscholen de kans te geven een pilootproject rond gezonde en duurzame warme schoolmaaltijden op te zetten. Uit de inzendingen werd het project van de scholengroep SMD-L gekozen vanwege hun gedetailleerde uitwerking, de ingeschatte haalbaarheid en de vernieuwende aanpak met vegetarische maaltijden als standaardoptie. Doordat hun project zou worden uitgerold in drie verschillende scholen in plaats van in één school, zou dit extra informatie opleveren voor verdere opschaling.

Het geselecteerde project ontving ondersteuning van Rikolto en €10.000 subsidie van stad Leuven. Daarnaast verkregen twee deelnemende scholen extra subsidies via een andere projectoproep van de stad, waardoor de scholen samen over een totaalbudget van €16.465 beschikten.

3.3. Achtergrondinformatie SMD-L

SMD-L is een scholengroep bestaande uit vier scholen in centrum Leuven: **de drie basisscholen Sint-Jansschool, Sancta Maria Basisschool en Mater Dei** en de secundaire school Sancta Maria Leuven. De drie basisscholen namen deel aan het pilootproject rond warme maaltijden.

In schooljaar 2023-2024 telden deze scholen samen 945 leerlingen: 231 in Sint-Jansschool, 423 in Sancta Maria Basisschool en 291 in Mater Dei. De leerlingenpopulatie is erg multicultureel en een aanzienlijk percentage van de leerlingen heeft een maatschappelijk kwetsbare achtergrond. Sancta Maria Basisschool en Mater Dei bevinden zich elk op één locatie. Bij Sint-Jansschool zitten de leerlingen verspreid over twee locaties.

De drie scholen boden reeds vele jaren warme maaltijden aan. Deze maaltijden werden in warme lijn geleverd door een externe cateraar: bij Sancta Maria en Mater Dei kwamen deze maaltijden van een grootkeuken, bij Sint-Jan van een kleine lokale traiteur. Beide cateraars serveerden voornamelijk klassieke Vlaamse gerechten met aparte zetmeel-, eiwit- en groentecomponent en saus, alsook andere populaire gerechten zoals pasta bolognese en puree.

Om een maaltijd te bestellen, verschilden de systemen sterk per school. Zo werd er in Mater Dei op voorhand en per trimester ingeschreven, terwijl dit in Sint-Jan de ochtend zelf nog gebeurde. In alle drie de scholen kon een maaltijd de ochtend zelf nog geannuleerd (of in het geval Sint-Jan niet ingeschreven) worden. Ook de prijzen varieerden: in Sancta Maria werd voor een maaltijd €5 aangerekend, in Mater Dei €4,50 of €5 voor respectievelijk kleuter- en lagere schoolmaaltijden en in Sint-Jansschool €4 en €4,50. In alle drie de scholen waren recent prijsverhogingen doorgevoerd en/of het dessert en/of de soep weggelaten naar aanleiding van prijsstijgingen bij de cateraars.

Bij de inzending van hun project gaven de scholen aan dat de maaltijden die ze serveerden onvoldoende overeenkwamen met hun wens om als scholen gezonde, kwaliteitsvolle en voor alle leerlingen toegankelijke voeding aan te bieden. Daarom werkten ze samen een project uit om hun maaltijden gezonder, duurzamer en meer toegankelijk te maken.

3.4. Opstart van het pilootproject

3.4.1. De zoektocht naar een geschikte cateraar

Wensen en mogelijkheden van de scholen

Voor de nieuwe cateraar werd een bestek opgesteld, gebaseerd op de voedingsvisie en prioriteiten van de scholen. In april 2023 faciliteerde Rikolto een startoverleg met de directies van de drie scholen en de coördinerend directeur van de scholengroep, waar de prioriteiten werden bepaald. Absolute vereisten voor de scholen waren:

- Enkel een hoofdgerecht zonder dessert/soep, om de prijs te drukken
- Gevarieerd, kindvriendelijk en gezond volgens de richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven (of hier op korte termijn naartoe werken)
- Geen gefrituurde producten of ongezonde sauzen
- Volledig vegetarisch zodat het voor iedereen toegankelijk is en gezien meerdere menu's meestal voor een hogere kost zorgen
- Levering in warme lijn
- Annulering mogelijk tot ochtend zelf bij afwezigheden
- Transparante communicatie over de gebruikte ingrediënten en het informeren en enthousiasmeren van ouders en leerlingen

Grote prioritaire aspecten maar geen absolute vereisten waren culturele inclusiviteit van de menu's, seizoensgebonden ingrediënten en het tegengaan van voedselverspilling. Daarnaast werden educatieve activiteiten, volkoren zetmeelproducten, producten uit eerlijke handel, sociale economie, dierenwelzijn en duurzaam transport allemaal als wenselijk beschouwd. De scholen wouden dat zowel grote als kleine cateraars en startups in aanmerking kwamen.

Marktconsultatie: de mogelijkheden en interesse van cateraars

Voorafgaand aan het nieuwe bestek, nam Rikolto telefonisch contact op met alle gekende Vlaamse schoolcaterers die in warme lijn in Leuven leveren, alsook kleinere Leuvense cateraars, om te peilen naar hoe realistisch de eisen en wensen van de scholen waren. De belangrijkste feedbackpunten van de (potentiële) cateraars waren:

- Een volledig vegetarisch aanbod werd als niet onmogelijk gezien, maar er waren bezorgdheden over het draagvlak bij ouders en leerlingen en een eventueel hogere foodcost. Het zou voor de meeste cateraars ook een grote aanpassing betekenen.
- Een maaltijd die enkel uit een hoofdgerecht bestaat was voor geen enkele cateraar een probleem, maar de nood aan een duidelijke grammagetabel in het bestek om de porties en prijzen te berekenen werd door meerdere cateraars wel benadrukt.
- Het werken met seizoensgebonden ingrediënten was voor alle cateraars haalbaar, maar eerlijke handel en korte keten bleken moeilijker te zijn voor grote cateringbedrijven, gezien zij op grote schaal werken en de grote volumes die zij hiervoor nodig hebben gecentraliseerd aankopen.

De opmaak van het bestek

Het bestek werd opgesteld via een onderhandelingsprocedure zonder voorafgaande bekendmaking, gezien de geraamde waarde onder €140.000 exclusief btw lag.

De technische bepalingen en gunningscriteria in het bestek houden rekening met enerzijds het belang dat de scholen aan verschillende aspecten hechtten en anderzijds in welke mate het haalbaar was voor cateraars om aan bepaalde vragen en voorwaarden te voldoen.

Bij de technische bepalingen werden de grammages en frequenties van de hoofdcomponenten van de maaltijden vastgelegd, met de vermelding dat deze herbekeken konden worden in onderling overleg tussen scholen en cateraar. De grammages werden gebaseerd op de richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven en Kind & Gezin. De frequenties moesten leiden tot een diverse menucyclus, met zowel typisch Vlaamse gerechten als wereldkeukengerechten.

Verder werd bij de technische bepalingen aan de indieners opgelegd dat:

- de maaltijden volledig vegetarisch moeten zijn;
- enkel scharreleieren of vrije uitloopeieren gebruikt mogen worden;
- geen single plastics gebruikt mogen worden;
- jaarlijks minstens één afvalmeting moet gebeuren om de voedselverspilling in kaart te brengen en hier een actieplan voor te maken;
- de menu's informatie over de hoofdcomponenten van de maaltijden moeten bevatten, in een format dat nog aangepast kan worden door de scholen alvorens het te delen met de ouders en leerlingen;
- per tweemaandelijks menucyclus een minimumaantal verschillende seizoensgroenten en fruit moet worden gebruikt;
- de scholen één vast aanspreekpunt ('single point of contact') bij de cateraar toegewezen moeten krijgen.

Ook werd vastgelegd dat de maximale prijs inclusief btw per kleutermaaltijd €3,50 mocht bedragen en per maaltijd lager onderwijs €4,50.

Offertes die aan de voorwaarden voldeden, werden met elkaar vergeleken op basis van de gunningscriteria. Bij elk gunningscriterium werd vastgelegd hoe zwaar het doorweegt bij de vergelijking in de vorm van een maximum te halen punten op dit criterium. De gunningscriteria waren:

- Kwaliteit (35 punten): de diversiteit van de menu's, de kindvriendelijkheid van de menu's en de afstemming van het aanbod op de (cultureel) diverse leerlingenpopulaties.
- Duurzaamheid (30 punten): de mate waarin de indiener gebruik maakt van producten uit de korte keten en duurzaam transport.
- Inschrijvingsprijs (25): de gevraagde prijs per kleutermaaltijd en maaltijd lager onderwijs.
- Pedagogische component (15): inspanningen om op kindvriendelijke wijze toe te werken naar een toenemende herkenbaarheid van ingrediënten en om refter- en ander schoolpersoneel te betrekken, alsook overige inspanningen op pedagogisch vlak.

De maximale score werd herleid naar 100.

Vanuit het bewustzijn dat het een erg ambitieus bestek was, dat erg verschilde van de gangbare schoolmaaltijden in warme lijn in Vlaanderen, werd er in het bestek opgenomen dat de cateraar door een derde organisatie ondersteund zou worden bij het optimaliseren van de vegetarische menu's en de afstemming ervan op de leerlingenpopulaties van de scholen. Hiervoor werd Mosquito in the Room aangesteld. Van de opdrachtnemende cateraar werd verwacht aan één of meerdere sessies van Mosquito in the Room deel te nemen, te concretiseren in onderling overleg.

Rikolto begeleidde de scholen bij het uitschrijven van dit bestek, dat juridisch werd nagekeken door een gespecialiseerd advocatenkantoor.

De selectie van een nieuwe cateraar

Het bestek werd uitgestuurd naar zeven potentiële cateraars. Drie dienden een offerte in, die werden beoordeeld op basis van de gunningscriteria en waaruit Foodatelier César als winnaar geselecteerd werd. Dit was een kleinschalige, nieuwe vzw voor wie dit project de eerste opdracht was. De gunning werd bekendgemaakt in augustus 2023.

3.4.2. Toewerken naar de eerste nieuwe maaltijden

De praktische voorbereiding

Foodatelier César, nog in opstart in de zomer van 2023, vestigde zich in de keuken van Abdij Keizersberg en trof de nodige voorbereidingen voor infrastructuur, transport, veiligheid en personeel. Naast de oprichter, die ook de kok was, werden een voedingsdeskundige en een hulpkok aangeworven. De drie medewerkers werkten elk 0,5 voltijdsequivalent (VTE) in de vzw. Dit rapport gaat niet in meer detail in op de praktische aspecten van de opstart van het nieuwe cateringbedrijf.

De scholen en cateraar stemden af over de leveringsmomenten en het bestelsysteem. Oorspronkelijk werd een app overwogen die de ouders rechtstreeks konden gebruiken, maar door tijdsgebrek werd gekozen voor Google Forms. Sancta Maria werkte met jaarinschrijvingen, Mater Dei per trimester en Sint-Jansschool startte per maand. Ouders konden flexibel hun inschrijving aanpassen of later instappen. Ook inschrijven voor slechts één of enkele dagen per week was mogelijk.

Uitwerken van de toekenningsprocedure voor het sociale tarief

Een hoofdprioriteit van het project was het betaalbaar maken van de maaltijden voor alle leerlingen. Daarom werd een verlaagd tarief vastgelegd voor gezinnen in financieel kwetsbare situaties, op basis van het krijgen van de sociale toeslag op het groeipakket. Stad Leuven en SMD-L sloten een verwerkingsovereenkomst met VUTG voor automatische rechtentoekenning, zodat gezinnen met recht op het sociale tarief dit niet zelf moesten aantonen en zodat de scholen deze gezinnen gericht konden informeren over de nieuwe maaltijden en hun recht op het lagere tarief.

Opmaken van de menu's en draagvlakcreatie bij de scholenteams

Foodatelier César ontwikkelde de menu's op basis van het bestek, de richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven en de praktische beperkingen van hun keuken en het werken in warme lijn. Ook de kindvriendelijkheid van de gerechten werd in beschouwing genomen. Om de cateraar te ondersteunen bij de menuontwikkeling werd een sessie met Mosquito in the Room georganiseerd met tips over vegetarisch koken voor kinderen, eiwitbronnen, taalgebruik en presentatie van de maaltijden.

Een voorlopig menu werd gepresenteerd tijdens een proefmoment voor schoolmedewerkers met de directies van de drie scholen, de reftermedewerkers van de drie scholen en de coördinerende directie. Na een toelichting van de cateraar werden verschillende gerechten van het menu samen geproefd. Tijdens het eten konden alle aanwezigen hun feedback geven op het menu en werden bezorgdheden en ideeën besproken. Op basis van deze input paste Foodatelier César het menu aan tot de finale versie.

Nog voor de nieuwe maaltijden uitgerold werden, werd een tweede proefmoment georganiseerd met de directies, zorgcoördinatoren, brugfiguren en beleidsmedewerkers. Tijdens deze sessie werd, naast de toelichting en het proeven, verder nagedacht over hoe gezinnen in kwetsbare situaties het best bereikt konden worden.

Beide proefmomenten waren er zowel op gericht inhoudelijke input te verkrijgen als om het draagvlak binnen de scholen te vergroten. De reftermedewerkers zijn immers cruciale ambassadeurs, gezien zij zich letterlijk en figuurlijk het dichtst bij de leerlingen bevinden tijdens het eetmomenten. De brugfiguren staan dan weer het dichtst bij de ouders in kwetsbare situaties.

Informeren van de ouders

Ouders werden vooraf geïnformeerd over de nieuwe cateraar, het bestelsysteem en het sociale tarief via twee digitale infomomenten in het Nederlands en Engels, een tweetalige brochure, de ouderraden en schoolraden en regelmatige updates in nieuwsbrieven van de scholen.

3.4.3. Verloop van het pilootproject november 2023 - juni 2024

Prijzen

De scholen betaalden aan de cateraar €3,50 per kleutermaaltijd en €4,50 per maaltijd lagere school. Onderstaande tabel geeft een overzicht van de prijzen die aan de ouders gevraagd werden.

	Santa Maria	Sint-Jansschool	Mater Dei
Kleuter	€5	€4,50	€4,50
Lagere school	€5	€5	€5
Sociaal tarief	€1,50	€1,50	€1,50

Het verschil in de aankoop- en verkoopprijs diende om de loonkost van de reftermedewerkers te financieren. Leerlingen met een sociaal tarief dragen hier niet aan bij. Het prijsverschil tussen scholen kwam door reeds eerder bestaande prijsverschillen in warme maaltijden, die te groot waren om in één keer gelijk te trekken.

Administratieve en logistieke flow

De maaltijden werden elke maandag, dinsdag, donderdag en vrijdag dat er school was aangeboden. De scholen gaven de bestellingen minstens één week op voorhand door aan Foodatelier César, die de ingrediënten bij Kort'om Leuven en Solucious bestelde. De maaltijden werden voorbereid op woensdag en vrijdag (afwerking gebeurde telkens de ochtend zelf). Cargo Velo haalde de maaltijden op om 10u en leverde ze tegen 11u in de drie scholen. De facturatie aan de ouders gebeurde maandelijks om de kosten te spreiden.

Rollen

Onderstaande tabel geeft een overzicht van alle actief betrokken actoren en hun rollen tijdens het project.

Functie	Rol
Coördinerend directeur SMD-L	Trekker van het project. Eerste aanspreekpunt voor Rikolto en cateraar. Het schrijven van het bestek. Het organiseren van de driemaandelijke overlegmomenten met directies, cateraar en Rikolto.
Directies 3 scholen	Het geven van input doorheen het volledige project. De verbinding vormen tussen overleg en afspraken op vzw-niveau enerzijds en de uitvoering in en feedback van de aparte scholen anderzijds. Aanspreekpunt voor ouders en schoolpersoneel.
Administratie en boekhouding SMD-L	Het beheeren van de projectsubsidies en rapportage aan de directies, Rikolto en stad Leuven.
Administratie en boekhouding 3 scholen	Het registreren van de bestellingen per school en facturatie aan de ouders. Opvolging van de betalingen.
Brugfiguren 3 scholen	Het benaderen, informeren en ondersteunen van ouders in kwetsbare posities. Hun belangen behartigen doorheen het project.
Reftermedewerkers 3 scholen (4 locaties)	Het ontvangen, klaarzetten opscheppen/verdelen en opruimen van de maaltijden. Toezicht tijdens de maaltijden. Direct contact met de leerlingen tijdens de maaltijden.
Ouderraden en schoolraden (niet van toepassing bij Mater Dei)	Fungeren als klankbordgroep en geven input bij de uitwerking van het project.
Zorgcoördinatoren en beleidsmedewerkers van de 3 scholen	In samenwerking met de brugfiguren ouders in kwetsbare posities opvolgen, alsook signalen van leerkrachten omtrent voeding opvolgen.
Foodatelier César	Het opmaken en bijsturen van de menu's en recepten op basis van input van leerlingen, scholen en refterpersoneel. Het bereiden en leveren van de maaltijden, het factureren van de maaltijden aan de scholen, het organiseren van kookworkshops met de leerlingen en proefmomenten voor schoolpersoneel en ouders.
Mosquito in the Room	Het ondersteunen van Foodatelier César met hun expertise rond vegetarisch koken in grootkeukens en het creëren van een informatiebundel rond vegetarische maaltijden op school met tips voor scholen en cateraars: <i>"Lekker (plantaardig) eten op school"</i>
Advocatenkantoor	Het nakijken van het bestek en gunningsverslag.
Studenten voedings- en dieetkunde UCLL	Eindwerk over het project om te onderzoeken op welke manier gezonde, vegetarische maaltijden in de basisschool kunnen worden aangeboden. Uitwerken en uittesten van methodiek om feedback van leerlingen te verzamelen (o.a. maaltijdenboekje, zie bijlage 3), afvalmeting en analyse van de samenstelling van de maaltijden.

Rikolto	Ondersteunen van de scholen, in de eerste plaats de coördinerend directeur, bij het zoeken van een nieuwe cateraar en het voorbereiden en uitrollen van de nieuwe maaltijden. Het zoeken van extra ondersteuning voor scholen en cateraar waar nodig. Het stimuleren van samenwerking tussen de verschillende betrokkenen. Evaluatie en documentatie van het project.
Stad Leuven	Subsidiëren van het pilootproject en adviseren van procedures openbare aanbestedingen. Afsluiten van overeenkomst met VUTG om automatische rechtentoekenning mogelijk te maken. Het geven van input en het linken aan andere projecten zoals SchoolFood4Change en School2030, gedurende het hele project. Na het ontvangen van dit rapport: opvolgen van de rapportage en het onderzoeken van opschalingsmogelijkheden.

Opvolging, aanpassingen en bijkomende initiatieven

Voor de opvolging van het project werden drie **tussentijdse overlegmomenten** voorzien met alle directies, de cateraar en Rikolto om de stand van zaken per school, moeilijkheden en nieuwe ideeën te bespreken. De volgende menu werd hier voorgelegd voor feedback. Naast deze overlegmomenten ging Foodatelier César ongeveer maandelijks langs in de refters van de drie scholen. Verder noteerde het refterpersoneel dagelijks hoe goed de maaltijd bevalen was bij de leerlingen en hoe veel eten er over was.

Tijdens het overleg van december bleek, zoals te verwachten bij zo'n grote verandering, dat de leerlingen erg moesten **wennen aan de nieuwe maaltijden**. Daarom werd in december door de directies gevraagd om wat vaker meer populaire gerechten zoals puree of pasta op het menu te zetten en meer geleidelijk aan de nieuwe soorten gerechten te introduceren. Foodatelier César hield hier rekening mee bij de opmaak van de volgende menu's.

Daarnaast werd tijdens ditzelfde overleg aangegeven dat er meer **weerstand** was voor de vegetarische maaltijden bij de leerlingen van de lagere school van Sint-Jansschool dan in de andere scholen. Daarom organiseerde Rikolto na de kerstvakantie een **feedbacksessie met deze leerlingen**. Zowel leerlingen die op dat moment als zij die bij de vorige cateraar warm aten mochten deelnemen. Met rode en groene stickers mochten ze op het menu aanduiden wat hun minst en meest favoriete gerechten waren, waarbij ze vertelden waarom ze iets wel of niet lekker vonden. Verder legde Rikolto uit waarom het belangrijk is om eerst iets te proeven en niet meteen te zeggen dat je iets niet lust, alsook wat het belang is van meer groenten en minder vlees eten. Na de sessie werd er samen gegeten in de refter, waarbij er veel over het eten gepraat in een informele sfeer. De input van de leerlingen werd doorgegeven aan de cateraar.

Hierop verder werkend ontwikkelden studenten van de opleiding voedings- en dieetkunde van UCLL die hun eindwerk over dit pilootproject deden een **feedbackformulier voor de leerlingen** van het vierde, vijfde en zesde leerjaar in de vorm van ‘maaltijdenboekjes’ (zie bijlage 3). Hierin konden zij in de periode van 7 tot en met 22 maart hun mening over de maaltijden aanduiden. Ze konden een score geven op de smaak, het uitzicht en de mate waarin ze het gerecht graag nog eens zouden eten, al dan niet met extra uitleg erbij. In diezelfde periode organiseerden de studenten van UCLL ook een **afvalmeting** op vier verschillende dagen bij de warme maaltijden van Sancta Maria, om na te gaan hoe veel van het eten er effectief gegeten werd. Ook al deze input werd gedeeld met de cateraar. Als vervolg op de sessie van Rikolto, het feedbackformulier voor leerlingen van de studenten van UCLL de notities van de reftermedewerkers introduceerde Foodatelier César een **vereenvoudigd feedbackformulier voor leerlingen en reftermedewerkers** om doorlopend te blijven gebruiken (zie bijlage 4).

Om de leerlingen van alle scholen nog meer te betrekken bij de maaltijden organiseerde Foodatelier César in elke school een **kookworkshop** voor de kinderen van de lagere school die warm eten. In Sint-Jansschool en Mater Dei vonden deze plaats in mei, in Sancta Maria in juni. De workshops gingen telkens op het einde van de schooldag door en eindigden met een **proefmoment** waarop ouders de creaties van de kinderen, aangevuld met nog enkele andere gerechten van Foodatelier César, konden proeven. De oprichter-kok en de voedingsdeskundige van Foodatelier waren tijdens deze proefmomenten ook aanwezig om zich voor te stellen aan de ouders en hun vragen te beantwoorden.

Ter ondersteuning van Foodatelier César werd tijdens de paasvakantie een **tweede sessie van Mosquito in the Room** georganiseerd over hoe ze met bepaalde uitdagingen die ze tijdens de eerste maanden ervaren hadden om konden gaan. Gezien een belangrijke uitdaging de kindvriendelijkheid en populariteit van de maaltijden was, werd hier een **kookworkshop door een ervaren vegetarische chef** aan gekoppeld waarbij werd ingegaan op het verbeteren van de smaak en het uitzicht bij de maaltijden. De cateraar kreeg op het einde een aantal kindvriendelijke recepten ter inspiratie mee. Om de kennis vanuit de ondersteuning van Mosquito in the Room te kunnen delen met andere scholen en cateraars, ontwikkelden zij een **bundel met handvaten “[Lekker \(plantaardig\) eten op school](#)”**.

Voor de **toekenning van het sociale tarief** aan rechthebbende gezinnen hadden de scholen pas in de loop van januari 2024 toegang tot de nodige data. In de maanden november en december werd dit tarief daarom enkel toegekend aan die gezinnen waarvan de scholen al zeker waren dat ze er recht op hadden. Zodra de school over de nodige data beschikte, werd het sociale tarief voor de andere rechthebbende gezinnen alsnog met terugwerkende kracht verrekend voor november tot januari via de schoolfacturen. Dit betekende ook dat de scholen pas vanaf eind januari of begin februari gericht gezinnen konden aanspreken omtrent hun recht op dit verlaagde tarief. De scholengroep hield in de gaten hoe het aantal maaltijden aan sociaal tarief en het resterende subsidiebudget evolueerden. Na de facturatie van de maand maart schatten zij in dat de subsidie nog maar net toereikend zou zijn indien hetzelfde aantal maaltijden aan sociaal tarief behouden bleef. Daarom besloten de scholen om vanaf dat moment dit tarief minder actief te

promoten, omdat zij anders onvoldoende budget zouden hebben om de tussenkomst hierin te financieren.

4. Eindevaluatie en conclusies

4.1. Methodologie en respondenten

Omdat veel verschillende stakeholders een rol spelen in het project, werd feedback verzameld van diverse betrokkenen. Er werd geprobeerd zowel positieve als kritische stemmen in kaart te brengen, zodat de evaluatie een breed overzicht biedt van de verschillende perspectieven. In samenspraak met de scholen werd voor iedere stakeholder een geschikte en haalbare methodiek gekozen. De bevragingen werden door Rikolto opgesteld en uitgevoerd. Onderstaande tabel geeft een overzicht van de bevragingen per stakeholder, de gebruikte methodiek en eventuele relevante achtergrondinformatie.

Actor	Methodiek	Aantal respondenten
Directies scholen en scholengroep	Focusgroep	5
Refterpersoneel van de drie scholen	Semi-gestructureerd interview	5
Ander schoolpersoneel	Vragenlijst met open en gesloten vragen	11 (zorgjuf, beleidsondersteuner, leerkrachten, administratieve medewerkers, zorgcoördinator, brugfiguur, secretaris school- en ouderraad)
Ouders	Vragenlijst met open en gesloten vragen + mondelinge bevraging aan de schoolpoort	- Vragenlijst: 37 ouders (mix van kleuter- en lager onderwijs en altijd/soms/nooit warm eten op school) - Aan de schoolpoorten: 31
Leerlingen	Mondelinge bevraging in de refter	78 - Sancta Maria: 25 leerlingen - Sint-Jansschool: 39 leerlingen - Mater Dei: 14 leerlingen
Cateraar	Semi-gestructureerd interview	1
Kinderdagverblijven	Semi-gestructureerd interview (digitaal)	2

4.2. Draagvlak voor en de kwaliteit van de nieuwe maaltijden

Bij alle stakeholders wordt het aanbieden van warme maaltijden door de scholen als belangrijk beschouwd, zowel om praktische, gezondheids-, sociale als pedagogische redenen. Men vindt het hierbij belangrijk dat de maaltijden kwaliteitsvol én toegankelijk zijn voor alle leerlingen. Vooral de combinatie van gezonde en lekkere maaltijden werd als cruciaal ervaren. Wanneer leerlingen de maaltijden niet lekker vinden, kan dit de positieve effecten beperken: ze eten minder, ontwikkelen een negatieve houding tegenover schoolmaaltijden en/of ouders schrijven hun kinderen minder vaak in voor de warme maaltijden uit bezorgdheid dat ze onvoldoende zouden eten.

Behalve de maaltijden zelf, zijn er nog een aantal factoren die de appreciatie van de maaltijden beïnvloeden: de houding van ouders en reftermedewerkers, vertrouwdheid met de gerechten en ingrediënten, en pedagogische initiatieven zoals kookworkshops en inspraak in menu's.

De cateraar en scholen probeerden rekening te houden met het spanningsveld tussen gezonde maaltijden en maaltijden die de leerlingen lekker vinden, alsook met het feit dat het voor zowel reftermedewerkers, als ouders en leerlingen een aanpassingsproces was. De menu's werden doorheen het project bijgestuurd om een balans te vinden tussen maaltijden die enerzijds zo gezond en duurzaam mogelijk waren en anderzijds voldoende aansloten bij de eetgewoonten van de leerlingen zodat ze effectief gegeten werden. Bij maaltijden met rijst waren de leerlingen bijvoorbeeld gewend dat de helft van het gerecht uit rijst bestond. Foodatelier César volgde de richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven, namelijk één vierde rijst. Dit bleek een te grote stap in één keer, dus werd als compromis voor één derde rijst gekozen, met de bedoeling dus later stapsgewijs terug te brengen naar één vierde. De directies gaven aan dat de maaltijden beter gegeten werden na de bijsturingen in de menu's. Andere inspanningen, zoals proefmomenten voor schoolpersoneel en ouders, kookworkshops voor leerlingen en feedbackmomenten, werden ook positief ontvangen en hielpen het draagvlak bij alle betrokkenen vergroten.

Het vegetarische aspect van de maaltijden kon op gemengde reacties rekenen bij de ouders: zowel heel positieve als heel negatieve, alsook ouders die hier eerder neutraal tegenover stonden. Negatieve reacties hadden te maken met bezorgdheden over de voedingswaarde en over smaakvoorkeuren van hun kinderen. Positieve reacties verwezen naar de ecologische voordelen (duurzamer), variatie in eetpatronen en het smakenpallet van de kinderen en de toegankelijkheid voor gezinnen die halal eten.

Weerstand tegen het vegetarische aspect van de maaltijden kan de initiële weerstand bij de omschakeling dus deels verklaren, maar wordt ook gecompenseerd door de vele positieve reacties.

4.3. Praktische organisatie en logistiek

Naast de kwaliteit van de maaltijden was de praktische organisatie ervan belangrijk om de werklust voor scholen en cateraar te beperken en de toegankelijkheid van de maaltijden te waarborgen.

Het gaat onder meer om het bestelsysteem voor de ouders en hoe de bestellingen worden doorgegeven aan de cateraar, het tijdig aanleveren van menu's door de cateraar, de levering van de maaltijden op school, het opdienen en de leerlingen ondersteunen tijdens de maaltijden en de opkuis en afwas. Ook een vlotte bestelling en levering van de ingrediënten is van groot belang voor de cateraar.

Voor ouders spelen het bestelsysteem, de deadline om te bestellen, de prijs en de (tijdige) bekendmaking van de menu's een belangrijke rol. Zeker in de Sint-Jansschool waren er verschillende ouders waarvoor het lang op voorhand bestellen van de maaltijden een drempel vormde om hun kind ervoor in te schrijven. Verder zijn er praktische overwegingen voor ouders waar de school weinig invloed op heeft, zoals wanneer de ouders of andere kinderen binnen het gezin 's middags niet warm kunnen eten en er 's avonds toch nog gekookt moet worden.

De overeenkomst met VUTG voor de automatische toekenning van het sociale tarief werd als onmisbaar gezien. Deze VUTG-lijsten gaven de scholen op een discrete en efficiënte manier een overzicht van de leerlingen die recht hebben op het sociale tarief voor de warme schoolmaaltijden. Zo kunnen de scholen dit tarief rechtstreeks te kunnen toepassen bij de facturatie en kunnen zij gezinnen in maatschappelijk kwetsbare situaties gericht benaderen en extra ondersteunen, zonder stigmatisering.

4.4. Visie en partnerschappen

Veranderingsprocessen vragen altijd extra werk en investeringen. Iets uittesten betekent ook dat er zaken zullen misgaan die opgevolgd en bijgestuurd moeten worden. Om zo'n veranderingsproces tot een goed einde te brengen, zijn zowel een sterke visie als goede partnerschappen van cruciaal belang. Wanneer actoren duidelijk weten waar ze naartoe willen en overtuigd zijn dat hun project hier uiteindelijk toe zal leiden, vallen de inspanningen minder zwaar. Bovendien zullen zij ook veel beter anderen kunnen enthousiasmeren en overtuigen, wat het draagvlak en de resultaten ten goede komt. Dit werd zichtbaar bij schooldirecties en administratief medewerkers, die ondanks de extra belasting erg positief bleven.

Sterke, constructieve partnerschappen zorgen ervoor dat er snel bijgestuurd kan worden waar nodig. Hiervoor is een oplossingsgerichte houding bij zowel de cateraar als de scholen van belang. Zowel de cateraar als vele medewerkers binnen de scholen haalden de samenwerking tussen hen als één van de positieve aspecten van het project aan. Dit uitte zich bijvoorbeeld in de flexibiliteit van de cateraar, die extra eten kwam leveren als er eens een tekort was, en die actief feedback van leerlingen, directies en reftermedewerkers verzamelde om de menu's en portiegroottes bij te sturen. Ook de bereidheid van scholen om extra ondersteuning te bieden tijdens kookworkshops van de cateraar, was hier een mooie illustratie van. De cateraar benadrukte dat er zowel voor het administratieve als inhoudelijke en pedagogische deel een contactpersoon binnen de school moet zijn, indien nodig opgesplitst over twee personen.

Tot slot werd de samenwerking tussen de scholen en de ouders als belangrijk aandachtspunt aangehaald tijdens de evaluatie: ouders zijn vaak bezorgd of hun kind wel voldoende eet op school. Enkele ouders zouden daarom willen dat er meer gecommuniceerd wordt of hun kind op school goed eet.

4.5. Geïnvesteerde tijd, middelen en ondersteuning

De bijkomende tijdsinvestering in het project situeerde zich voornamelijk bij de coördinerend directeur, de administratieve medewerkers van de scholen en scholengroep en, in beperktere mate, bij de schooldirecteurs. De werklast was het hoogst bij de opstart, maar werd door niemand ervaren als onhaalbaar. Er wordt verwacht dat de werklast op termijn zal afnemen. De tijdsinvestering van de cateraar werd tijdens het pilootproject niet volledig vergoed omdat de oprichter-kok zijn uren nog niet aanrekende, maar de verwachting is dat dit vanaf het tweede schooljaar wel zal kunnen.

De scholen besteedden €16.560,50 aan de tussenkomst bij de maaltijden aan sociaal tarief, gefinancierd vanuit de subsidie van stad Leuven. Hierbij moet worden opgemerkt dat de nieuwe maaltijden pas vanaf november geïntroduceerd werden en dat bij Mater Dei slechts een zeer beperkt aantal leerlingen maaltijden aan sociaal tarief afnam, vermoedelijk omdat nog te weinig gezinnen op de hoogte waren van het sociale tarief en van het feit dat de maaltijden geen vlees bevatten. Bovendien stopten zowel Sint-Jansschool als Sancta Maria de actieve toeleiding van rechthebbende gezinnen omwille van het budget dat anders niet toereikend zou zijn.

Naast financiering van het sociale tarief werd aanvullende ondersteuning aangeboden aan de scholen: de begeleiding door Rikolto, juridische ondersteuning bij de aanbesteding door het advocatenkantoor, ondersteuning voor de cateraar via Mosquito in the Room, de initiatieven van de studenten van UCLL en financiering van kookworkshops en proefmomenten.

4.6. Bereikte resultaten van het pilootproject en lange termijn potentieel

Eén van de hoofddoelstellingen was het toegankelijk maken van gezonde, duurzame voeding voor kinderen in maatschappelijk kwetsbare situaties. Bij de samenstelling van de maaltijden en menu's werd volop ingezet op de gezondheid ervan, maar heeft de cateraar op sommige vlakken tijdelijk compromissen gesloten om ervoor te zorgen dat de kinderen de maaltijden effectief zouden eten. Zeker in Sint-Jansschool en Sancta Maria worden ze effectief beter gegeten door de kinderen sinds die aanpassingen. De scholenteams en vele ouders zijn ook erg enthousiast over de kwaliteit van de maaltijden.

In alle drie de scholen worden effectief maaltijden afgenomen door kinderen uit gezinnen in maatschappelijk kwetsbare situaties. In Mater Dei blijft deze groep het minst vertegenwoordigd en steeg dit nauwelijks. In Sancta Maria is er nog een ondervertegenwoordiging op het einde van het schooljaar in vergelijking met de verhoudingen in hun volledige leerlingenpopulatie, maar is er een stijging tegenover het begin van het project. De grootste toename in vertegenwoordiging is te zien bij Sint-Jansschool, met vanaf januari zelfs een oververtegenwoordiging van leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties.

Ook in absolute aantallen is het aantal maaltijden aan sociaal tarief gestegen doorheen het pilootproject. Sancta Maria en Sint-Jansschool gaven aan dat er bij hen nog veel potentieel is om meer gezinnen in maatschappelijk kwetsbare situaties toe te leiden, maar dat dit enkel kan als hier voldoende budget voor is. Bij Mater Dei is door personeelsuitval minder actief ingezet op het bereiken van gezinnen in maatschappelijk kwetsbare situaties, terwijl zij net het hoogste aantal leerlingen hebben met recht op sociaal tarief, zowel in percentage als in aantallen. Ook hier zit dus nog een groot potentieel om meer gezinnen te bereiken en te ondersteunen met de maaltijden.

Ouders geven aan dat schoolmaaltijden van hen en hun gezin ook andere voordelen bieden. Voorbeelden hiervan zijn tijdsbesparing door niet te moeten koken en geen lunch te moeten meegeven, kinderen – die moe zijn na school – die 's avonds niet meer warm moeten eten, kinderen die een gevarieerder eetpatroon hebben en nieuwe smaken leren eten.

De weerstand die er bij een deel van de ouders en leerlingen was tegenover het vegetarische aspect van de maaltijden leek af te nemen doorheen de tijd. De verklaring hiervoor kan gevonden worden in een combinatie van de pedagogische en participatieve initiatieven tijdens het project, het feit dat enkele 'moeilijke eters' afhaakten en de effecten van gewenning aan de nieuwe smaken en maaltijden.

Ook voor lokale producenten biedt het project mogelijkheden en dit in de vorm van een extra afzetmarkt. Foodatelier César zocht en zoekt actief naar manieren om samenwerkingsverbanden met hen op te zetten, momenteel al resulterend in een samenwerking met korteketenplatform Kort'om, waar ze vanaf het voorjaar tot en met het najaar een aanzienlijk percentage (in gewicht) van hun ingrediënten kunnen afnemen. In juni ging het om 50% van hun ingrediënten. Foodatelier César wil hier verder op blijven inzetten. Belangrijke uitdagingen zijn de beperkte beschikbaarheid van groenten in de winter bij de producenten die momenteel zijn aangesloten bij Kort'om en de nood van Foodatelier César aan één centraal contactpunt voor verschillende leveringen.

Tenslotte bieden de schoolmaaltijden een kans voor andere instellingen in Leuven om gebruik te maken van de diensten van Foodatelier César en op die manier ook gezonde, duurzame, kwaliteitsvolle voeding aan te bieden. Voor nabijgelegen organisaties kan dit zelfs met het combineren van het transport, wat kosten bespaart. Tijdens het pilootproject zijn reeds twee kinderdagverblijven in de buurt van de scholen dezelfde maaltijden beginnen afnemen.

4.7. Beperkingen van het pilootproject en de evaluatie

Het pilootproject en de uitgevoerde bevragingen hebben waardevolle inzichten opgeleverd over de implementatie en toegankelijkheid van gezonde, duurzame warme maaltijden. Toch zijn er ook belangrijke beperkingen die hierbij vermeld moeten worden.

Beperkingen op niveau van de evaluatie:

- Representativiteit van de respondenten: niet alle ouders en leerlingen konden bevestigd worden, en het was niet mogelijk om de representativiteit van de steekproeven te garanderen, vooral wat betreft sociaaleconomische kenmerken.
- Beperkte vergelijkbaarheid tussen verschillende methodes: om zo veel mogelijk ouders te bereiken, was de vragenlijst zowel in het Nederlands als Engels beschikbaar en werden ook mondelinge bevestigingen aan de schoolpoorten gehouden. Bij beide methoden werden in de drie scholen zowel ouders bereikt wiens kinderen warm aten als ouders bij wie dit niet het geval was en ook zowel voor- als tegenstanders van de nieuwe maaltijden. De mondelinge bevestigingen waren echter korter en bevatten eveneens geen achtergrondgegevens, waardoor vergelijking met de schriftelijke bevestiging moeilijk was.
- Geen achtergrondgegevens leerlingen: om stigmatisering te voorkomen, werden ook bij de bevestigde leerlingen geen achtergrondgegevens gevraagd. Bovendien konden enkel leerlingen uit het lager onderwijs rechtstreeks bevestigd worden.
- Ontbreken van het perspectief van de producenten: de producenten van Kort'om en andere producenten waarmee Foodatelier César probeerde samenwerkingen op te zetten werden niet rechtstreeks bevestigd.

Beperkingen op niveau van het project:

Tijd en schaal

- Het project werd uitgevoerd binnen slechts drie scholen van één scholengroep en met één cateraar. Het werken met meerdere scholen bood wel bijkomende inzichten met betrekking tot verschillen tussen scholen en mogelijke opschaling. Toch moet er bij opschaling naar andere scholen en regio's rekening worden gehouden met verschillen in schoolwerking en context.
- De looptijd van het project was slechts acht maanden, inclusief schoolvakanties, waarvan pas vanaf de derde maand de lijsten van het VUTG beschikbaar waren. Dat maakt het een erg korte periode voor een ambitieus veranderingsproces.
- De voorbereiding kon pas 8 maanden vóór de uitrol gestart worden, inclusief de paas- en zomervakantie, waardoor de aanbesteding pas twee maanden op voorhand werd gegund. Dit beperkte de mogelijkheden om vooraf het draagvlak onder ouders en leerlingen te vergroten.

Combinatie van meerdere veranderingsprocessen

- Het project omvatte verschillende grote veranderingen tegelijkertijd waaronder introductie van een nieuw bestelsysteem, prijsverhogingen en de invoering van een sociaal tarief, overschakeling naar een volledig vegetarisch menu, samenwerking met een nieuwe, opstartende cateraar, en een gezondere samenstelling van de maaltijden, meer seizoensgebonden werken, ...
- Deze overlappende veranderingen maken het moeilijk om de impact van individuele factoren te isoleren, wat voorzichtigheid bij veronderstellingen belangrijk maakt. Zo kan een afname in bestellingen toegeschreven worden aan het vegetarische menu, maar ook aan het bestelsysteem of de prijsverhoging. Tegelijkertijd trok het vegetarische (en halal) aanbod juist nieuwe gezinnen aan.

In de hierop volgende aanbevelingen wordt zo goed mogelijk rekening gehouden met alle informatie en ervaringen uit het project, maar ook met de genoemde beperkingen.

5. Aanbevelingen

Er wordt eerst ingegaan op aanbevelingen aan scholen en hun ondersteuners, gevolgd door aanbevelingen over mogelijke ondersteuning vanuit stad Leuven, aangezien scholen dergelijke projecten niet of moeilijk alleen kunnen realiseren.

5.1. Tips voor scholen

1. **Visie:** ontwikkel een duidelijke visie waar je als school volledig achter staat. Hou de doelen die jullie hierin formuleren voor ogen, durf hierin te volharden. Dit helpt om tegenslagen, groot of klein, te overwinnen, om tot oplossingen te komen en om anderen te enthousiasmeren.
2. **Integrale aanpak:** ga voor een integrale aanpak die voedingsaanbod, educatie, beleid en samenwerkingen in de schoolomgeving verbindt. Deze zaken versterken elkaar en zorgen ervoor dat het project vlotter zal verlopen.
3. **Tijd en volharding:** verandering vraagt tijd. Dit kan gaan van enkele weken tot enkele jaren, afhankelijk van hoe groot de verandering is en hoe vlot iedereen hierin meegaat. Wees geduldig en geef kinderen de kans om nieuwe smaken te ontdekken en hieraan te wennen.
4. **Betrokkenheid en participatie:** betrek zowel het schoolpersoneel, ouders als leerlingen. Vergeet zeker de reftermedewerkers niet, zij zijn immers de meest rechtstreekse ambassadeurs van de maaltijden naar de leerlingen toe en zijn expert over de situatie in de refters. 'Betrekken' is ruimer dan *informer*: zet ook in op *educatie* (workshops en voedingseducatie voor de leerlingen, bijscholingen voor de reftermedewerkers over bv de verhoudingen op het bord of het stimuleren van proeven); *participatie* (bijvoorbeeld het inspraak geven van leerlingen in de menu's via de leerlingenraad, of ouders betrekken bij de zoektocht naar een nieuwe cateraar); en *beleving* (samen proeven, eten en spreken over eten). Deze processen starten best al in de maanden vóór de nieuwe maaltijden geïntroduceerd worden, bijvoorbeeld via proevertjes voor schoolpersoneel, ouders en leerlingen. Leg de nadruk op positieve aspecten, maar luister ook naar kritische bedenkingen en gebruik dit om het aanbod verder te optimaliseren.
5. **Projectopvolging:** reserveer voldoende tijd voor opvolging. Dit kan eventueel deels gecentraliseerd worden over meerdere scholen heen als ze samenwerken voor hun maaltijden. Tijdens de voorbereiding en opstartfase zijn enkele uren per week nodig ter opvolging door iemand die ten volle in het project gelooft.
6. **Samenwerking met de cateraar:** zorg voor een goede samenwerking met de cateraar. Hiervoor zijn het kennen van elkaars werking, gedeelde doelen, wederzijds vertrouwen, een oplossingsgerichte houding van alle partijen en een vlotte communicatie sleutelementen. Zit op geregelde tijdstippen (bijvoorbeeld één keer per menucyclus) samen en zorg daarnaast voor doorlopende communicatielijnen. Voorzie één of twee contactpersonen binnen de school voor administratieve en inhoudelijke opvolging en één contactpersoon bij de cateraar.
7. **Bestelsysteem:** maak het bestellen zo eenvoudig mogelijk voor alle betrokken partijen. Betrek hiervoor administratieve schoolmedewerkers, brugfiguren en cateraar.

8. **Communicatie:** gebruik diverse strategieën om ouders te bereiken (op papier, digitaal, affiches, één op één gesprekken, proefmomenten op de speelplaats, ...). Betrek zeker ook de brugfiguur of andere medewerkers die dicht bij de ouders staan. Zet positieve zaken in de kijker en let op het taalgebruik en bestaande connotaties. Focus op wat er nu wél is, niet op wat er niet meer is. Kies bij de naamgeving van gerechten eerder voor “Indische curry” of “geroosterde groentenlasagne” dan “vegetarische curry/lasagne”.
9. **Ga in gesprek met de huidige cateraar:** misschien is er meer mogelijk binnen de huidige samenwerking dan gedacht.
10. **Nieuwe aanbesteding: als jullie wensen niet gerealiseerd kunnen worden binnen het huidige contract, schrijf dan een nieuwe aanbesteding uit.** Een aantal **tips** specifiek hiervoor: *Begin op tijd*, bij voorkeur een jaar voordat de nieuwe maaltijden er moeten zijn.
 - o Vertrek vanuit jullie schoolvisie op voeding en bepaal hierbinnen de prioriteiten: wat zijn absolute vereisten en wat zijn de pluspunten.
 - o *Doe navraag bij enkele cateraars (marktconsultatie)* vóórdat je het bestek schrijft en bevrage of jullie wensen haalbaar zijn.
 - o *Informeer jullie over de juridische aspecten:* wat moet er zeker in staan, wat mag er zeker niet in staan, welke procedure moeten jullie volgen en met welke termijnen moet rekening gehouden worden. Schakel indien nodig en indien er budget voor is een extern expertenbureau in voor advies, het schrijven en/of nalezen.
 - o *Laat jullie inspireren* door bestaande bestekken voor het formuleren van gezondheids- en duurzaamheidscriteria, maar reflecteer bij het eventuele overnemen van onderdelen ervan of dit volledig overeenkomt met jullie noden en met de huidige regelgeving. Ook in de bestekken van anderen kunnen fouten staan. Bovendien is de regelgeving rond aanbestedingen aan verandering onderhevig.
 - o *Schrijf op basis van jullie wensen het nieuwe bestek uit, rekening houdend met juridische vereisten en de feedback van de gecontacteerde cateraars.* Zaken die jullie zeer belangrijk vinden én die haalbaar zijn voor op zijn minst sommige cateraars, kan je als vereisten bij de technische bepalingen opnemen. Elementen die eerder pluspunten zijn, die moeilijker zijn voor cateraars en op basis waarvan je de offertes wil vergelijken, neem je op bij de gunningscriteria.
 - o *Neem niet enkel de prijs als gunningscriterium*, want dan kan je geen vergelijking maken tussen de ontvangen offertes op basis van kwaliteits- en andere criteria.

5.2. Aanbevelingen voor de stad

1. **Ondersteuning en autonomie:** neem scholen werk uit handen, maar geef hen tegelijk ook voldoende vrijheid en stimuleer hen om hun eigen project en visie uit te werken. Hoe meer het scholenteam in hun eigen project gelooft, hoe groter de kans op slagen.
2. **Stapsgewijze implementatie:** stimuleer scholen om voor gezonde en duurzame voeding te kiezen maar sta hen en hun leveranciers toe om hier stapsgewijs naartoe te werken.
3. **Een breder voedingsbeleid op school:** op een sterk en duidelijk *schoolbeleid*, op de *educatie* van leerlingen en schoolpersoneel, op de *participatie* van leerlingen, ouders en schoolpersoneel en op goede *samenwerkingsverbanden* met bijvoorbeeld cateraars en andere leveranciers. Voorzie voldoende begeleiding van de eetmomenten, zodat kinderen beter eten en de maaltijden als pedagogisch moment benut kunnen worden.

4. **Financiële ondersteuning:** voorzie een financiële tussenkomst in de foodcost, op zijn minst nodig voor gezinnen in maatschappelijk kwetsbare situaties. Verder is ook financiële ondersteuning nodig voor andere zaken, zoals educatieve activiteiten voor leerlingen.
5. **Praktische ondersteuning:** deel *kennis en goede voorbeelden* en ontzorg de scholen door het werk waar mogelijk te *centraliseren* op stadsniveau. Doe dit in het bijzonder voor aanbestedingen en gegevensverstrekking voor automatische kortingen.
6. **Zet pioniers in de kijker:** erken hun inspanningen en benut hun opgebouwde expertise.
7. **Het bereik van de maaltijden:** overweeg gratis maaltijden voor scholen met een zeer hoog percentage kwetsbare leerlingen en/of combineer warme maaltijden waarvoor moet worden ingeschreven met andere opties voor alle leerlingen (gezonde tussendoortjes, ontbijt, soep, groentjes ter aanvulling van de brooddozen, ...).

5.3. Van aanbeveling naar actie: mogelijke initiatieven en scenario's

Een mogelijke manier om deze aanbevelingen te vertalen naar acties is een **stedelijk ondersteuningskader voor een gezond, duurzaam en inclusief voedingsbeleid op school**. Dat kan ondersteuning omvatten voor zowel warme maaltijden als voor ander voedingsaanbod en voor andere essentiële elementen voor een succesvol voedingsbeleid op school. We verwijzen hierbij ook naar het rapport “*GoodFood@School: gezonde voeding toegankelijk maken voor alle leerlingen in de Leuvense basisscholen*” dat Rikolto aan stad Leuven bezorgde in augustus 2022. Een belangrijke kanttekening is dat op basis van beide rapporten enkel aanbevelingen gedaan worden voor de ondersteuning van basisscholen, zonder dat dit betekent dat Rikolto van mening is dat enkel de basisscholen ondersteund dienen te worden.

Een ondersteuningsmodel zou volgende elementen en acties kunnen bevatten, met telkens verschillende opties:

Subsidies voor tussenkomst in de foodcost

- De subsidie kan de volledige of gedeeltelijke foodcost dekken en wordt berekend op basis van het totaal aantal leerlingen en/of het aantal leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties. De subsidie kan specifiek toegewezen worden aan leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties of op schoolniveau.
- Er zijn verschillende formules mogelijk, afhankelijk van het percentage kwetsbare leerlingen. Subsidies kunnen forfaitair per leerling per schooljaar worden toegekend of variëren op basis van het aantal dagen waarop de voeding wordt aangeboden of het aantal afgenomen porties, alsook het type voedingsaanbod.
- De stad kan één type voedingsaanbod per school financieren of toestaan om financiering voor meerdere soorten voeding aan te vragen.
- De administratieve bewijslast dient minimaal te blijven.
- Wanneer er een onderscheid wordt gemaakt op basis van sociaaleconomische kenmerken, moeten scholen eenvoudig toegang hebben tot de nodige gegevens om kortingen automatisch toe te passen.

- 3 voorbeeldscenario's van subsidies voor warme maaltijden:
 - A) Een volledige tussenkomst in de foodcost voor alle leerlingen van scholen met minstens 70% leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties en waarbij dan verwacht wordt dat alle leerlingen warm eten op school, en daarnaast een gedeeltelijke tussenkomst specifiek voor leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties in de andere scholen, vier dagen per schoolweek en afhankelijk van het aantal geconsumeerde maaltijden. Simulaties ter illustratie: bij een school met 250 leerlingen met meer dan 70% leerlingen in kwetsbare situaties, €4,50 foodcost per maaltijd en met 135 dagen met warme schoolmaaltijden zou dit op €151.875 per jaar komen voor deze school. Voor een school met 250 leerlingen met 20% leerlingen in kwetsbare situaties, €4,50 foodcost per maaltijd, een sociaal tarief van €1,50, waarbij 25% van de leerlingen warm eten en met 135 dagen met schoolmaaltijden, zou dit neerkomen op €5.062,50 per schooljaar voor deze school. Belangrijk om op te merken: er zouden in dit systeem een beperkt aantal scholen zijn waarvoor de eerste formule gevolgd wordt en een groter aantal scholen met de tweede.
 - B) Enkel een gedeeltelijke tussenkomst in de foodcost specifiek voor leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties in alle scholen. Ter illustratie hiervan kan gekeken worden naar de tweede berekening bij optie A. Deze formule kan dan worden gebruikt voor alle scholen die gezonde, duurzame (warme) maaltijden willen aanbieden.
 - C) Enkel een gedeeltelijke tussenkomst in de foodcost specifiek voor leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties in scholen waarvan deze leerlingen minstens 50% van de leerlingenpopulatie uitmaken. Simulatie ter illustratie: bij een school met 250 leerlingen met 60% leerlingen in kwetsbare situaties, €4,50 foodcost per maaltijd, een sociaal tarief van €1,50, waarbij 25% van de leerlingen warm eten en met 135 dagen met warme schoolmaaltijden zou dit op €15.187,50 per jaar komen voor deze school. Deze formule kan dan worden gebruikt voor alle scholen met meer dan 50% leerlingen in kwetsbare situaties en die gezonde, duurzame (warme) maaltijden willen aanbieden. De andere scholen krijgen dan geen tussenkomst in de foodcost van de warme maaltijden.
- Met betrekking tot het financieren van soep, tussendoortjes of ontbijt en andere types 'aanvullend' voedingsaanbod werden verschillende pistes uitgewerkt in het rapport van 2022.

Subsidies voor de aankoop van materiaal

- In het pilootproject van SMD-L was dit niet nodig, omdat zij al warme maaltijden aanboden en hiervoor het nodige materiaal hadden. Scholen die hiermee starten, overschakelen naar koude lijn, of een eigen keuken opzetten, hebben wél investeringsbudget nodig.
 - *Indicaties voor de benodigde budgetten: voor scholen die een keuken in eigen beheer willen opstarten kan als ruwe indicatie gekeken worden naar de investeringskosten van Foodatelier César. Zij investeerde €30.000, inclusief een elektrische tuktuk van €4.000, waarmee zij tot 400 warme maaltijden konden bereiden. Bij een eigen keuken in de school vervallen kosten voor transport en warmhouden. Indien de stad hierin wil investeren, moeten kosten en opties verder in kaart gebracht worden.*
- Naast keukenmateriaal kunnen ook kosten voor refterinrichting van toepassing zijn zoals educatieve aanpassingen of geluidsabsorberende materialen voor een aangenamere eetomgeving. Op basis van het pilootproject zijn hiervoor geen concrete budgetinschattingen beschikbaar.

Helpende handen voor tijdens eetmomenten, of subsidies om de kost hiervan te helpen opvangen

- *Voor het inzetten en financieren van helpende handen werden verschillende pistes uitgewerkt en berekend in het rapport van 2022.*

Het promoten van educatieve activiteiten

- Voorbeelden van mogelijke activiteiten zijn (kook)workshops, een educatieve moestuin op school, een boerderij- of moestuinbezoek, of kant en klare lespakketten en -materialen. Het kan gaan om aparte activiteiten of om trajecten doorheen een deel van of het volledige schooljaar. De verwachte impact van trajecten en terugkerende activiteiten ligt uiteraard hoger, maar kost meer tijd en middelen.
- De rol van de stad kan variëren: van het promoten van bestaand aanbod tot het (helpen) ontwikkelen van nieuw educatief aanbod en het - volledig of gedeeltelijk – financieren.
 - *Als ruwe prijsindicatie voor losse workshops kan gekeken worden naar het pilootproject, waarin Foodatelier César drie workshops met proefmomenten organiseerde voor €830,62 (€276,67 per workshop).*

Het faciliteren van aankopen van voeding, inclusief ondersteuning bij aanbestedingen

- De ondersteuning bij aanbestedingen voor warme maaltijden kan uit verschillende elementen bestaan, zoals:
 - *Het delen van juridische kennis over aanbestedingsprocedures en specifieke gezondheids- en duurzaamheidscriteria.*
 - *Het aanbieden van juridisch advies en het nazien van bestekken.*
 - *Het onderzoeken van de mogelijkheid om als stad raamcontracten op te stellen voor scholen van alle netten.*
 - *Het uitvoeren of faciliteren van marktconsultaties of het opstellen van een lijst van mogelijke cateraars, met aandacht voor gezondheids- en duurzaamheidscriteria en eventueel pedagogische ondersteuning. Dit kan*

worden opgesplitst per type voedingsaanbod (warme maaltijden, tussendoortjes, soep, etc.).

- *Het verzamelen en verspreiden van voorbeeldbestekken, -formuleringen en -grammagetabellen.*
- Bij alle bovenstaande elementen is belangrijk om de informatie aan te bieden op een manier die ook begrijpelijk is voor schoolmedewerkers die helemaal niet vertrouwd zijn met deze materie, maar wel verantwoordelijk zijn voor de aanbestedingen.

Voorwaarden voor het toekennen van subsidies en andere ondersteuning.

- De voorwaarden zijn bedoeld om scholen te stimuleren initiatieven te ontwikkelen die de kans op succes en de positieve impact vergroten.
- Het kan bijvoorbeeld gaan om bepaalde gezondheids- en duurzaamheidscriteria voor het voedingsaanbod, het koppelen van een educatieve activiteit aan het voedingsaanbod, het aanduiden van een trekker en/of werkgroep van het initiatief binnen de school, het organiseren van minstens één participatief moment voor ouders en leerlingen per schooljaar, ...
- De voorwaarden moeten in verhouding staan tot de subsidies en andere vormen van ondersteuning.
- Het ondersteuningskader moet scholen helpen om eenvoudig aan de voorwaarden te voldoen, waarbij de administratieve bewijslast tot een minimum wordt beperkt om overbelasting en ontmoediging te voorkomen.

5.4. Verder onderzoek

Afhankelijk van de piste(s) die stad Leuven wil uitzoeken kan het in kaart brengen van aanvullende informatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld om de nodige budgetten voor de foodcost en andere kostenposten te concretiseren, om het aanbod van educatieve activiteiten vorm te geven en om na te gaan welke rol de stad juridisch gezien kan opnemen inzake de aanbestedingen van schoolmaaltijden van andere netten dan het stedelijk net. Ook werden er nog geen pilootprojecten opgezet rond het uitrollen en ondersteunen van voedingsprojecten in secundaire scholen in Leuven. Mogelijks biedt het SchoolFood4Change-project, dat nog tot december 2025 loopt en waaraan ook Leuvense secundaire scholen deelnemen, een opportuniteit om dit op een efficiënte manier in kaart te brengen.

6. Bijlagen

6.1. Bijlage 1: projectoproep warme maaltijden

Pilootproject: gezonde, duurzame warme maaltijden die voor alle leerlingen toegankelijk zijn

Rikolto en Stad Leuven delen dezelfde ambitie: gezonde, duurzame voeding voor alle Leuvense leerlingen. In [GoodFood@School](#) Leuven werken ze nauw samen om de scholen hierbij te ondersteunen. In het schooljaar 2021-2022 konden alvast 6 basisscholen van start gaan met een gezond, duurzaam aanvullend aanbod (soep, tussendoortjes, ...). Dit wordt nu verder opgeschaald via een nieuwe projectoproep. Voor meer info daarover: [klik hier](#). Daarnaast willen we ook inzetten op warme maaltijden. Hiervoor starten we met een pilootproject, begeleid door Rikolto en met financiële ondersteuning van Stad Leuven. Alle informatie vind je hieronder.

Schrijf je projectvoorstel



Voor wie?

Leuvense basisscholen

Wat?

Samen met de Leuvense scholen willen we onderzoeken hoe scholen gezonde, duurzame maaltijden kunnen aanbieden op een manier die toegankelijk is voor de leerlingen én organisatorisch haalbaar is voor de school.

Een **warme maaltijd** kan een maaltijd zijn die op de school zelf bereid is, of die aangeleverd wordt door een externe cateraar (in koude of warme lijn). De maaltijd bestaat minstens uit een volwaardig hoofdgerecht. Aanvullingen zoals soep of dessert zijn mogelijk, maar niet noodzakelijk.

Met **gezond en duurzaam** bedoelen we maaltijden die voldoen aan de [richtlijnen van het Vlaams Instituut van Gezond Leven](#) en waarbij ook wordt ingezet op andere duurzaamheidsthema's. Zo streven we onder andere naar het gebruik van minder dierlijke producten en meer seizoensgebonden ingrediënten, het inzetten op eerlijke handel (door bv. gebruik te maken van fairtradeproducten of lokale producten uit de korte keten) en het gebruik van duurzaam transport.

Onder **toegankelijk** verstaan we beschikbaar en betaalbaar voor alle leerlingen. Dit hoeft niet noodzakelijk te betekenen dat de voeding voor alle leerlingen aan een zeer lage prijs aangeboden wordt. Dit kan immers ook een negatieve impact kunnen hebben op de haalbaarheid en kwaliteit. Een mogelijk alternatief is bijvoorbeeld het werken met één of meerdere sociale tarieven voor bepaalde leerlingen. Dergelijke maaltijden aanbieden houdt heel wat voordelen in voor de school, leerlingen en ouders:

- Het komt de gezondheid en het welzijn van de leerlingen ten goede, zowel op korte als lange termijn
- De positieve impact op het concentratievermogen heeft ook een positief effect op de leermogelijkheden
- Er is minder ongelijkheid tussen de leerlingen
- Leerlingen leren goede voedingsgewoonten aan
- De maaltijden bieden mogelijkheden voor verdere voedingseducatie
- Ouders moeten 's avonds zelf niet meer koken voor hun kinderen
- Ouders kunnen vertrouwen op de kwaliteit van het voedingsaanbod van de school

Om dit te helpen realiseren zullen minstens één en maximum twee projecten financiële ondersteuning van de stad en inhoudelijke begeleiding van Rikolto krijgen om warme maaltijden op hun school op te starten of aan te passen. Hiervoor kan worden samengewerkt met de eventuele huidige cateraar of kok, of kan een nieuwe cateraar gezocht worden. Per project kunnen één of meerdere scholen deelnemen. Het project/de projecten zullen door Rikolto uitgebreid gedocumenteerd en geëvalueerd worden.

Op basis hiervan worden beleidsaanbevelingen voor het stadsbestuur geformuleerd voor de verdere ondersteuning van warme maaltijden in de Leuvense basisscholen.

Voorwaarden

- Het project wordt ingediend door een Leuvense basisschool. Eén project indienen met meerdere basisscholen en/of samenwerken met andere partners kan ook.
- Het project zorgt voor warme maaltijden die voor alle leerlingen toegankelijk zijn. Het is niet noodzakelijk dat alle leerlingen van de school effectief ingaan op het aanbod van de warme maaltijden.
- Het project stigmatiseert niet.
- Het project streeft ernaar maaltijden aan te bieden die voldoen aan de [richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven](#). Indien deze richtlijnen niet haalbaar zijn vanaf het begin, kan hier ook stapsgewijs naartoe gewerkt worden.
- Het project streeft ernaar zo duurzaam mogelijke maaltijden aan te bieden, met bijzondere aandacht voor maaltijden met minder dierlijke producten, het inzetten op eerlijke handel en het gebruik van seizoensgebonden ingrediënten.
- Het aanbieden van de (nieuwe) warme maaltijden start tussen begin september en eind oktober 2023. Het pilootproject loopt tot en met juni 2024
- Enkel kosten gemaakt tussen de goedkeuring van het project en 30 juni 2024 kunnen worden ingegeven. De subsidie dient volledig ten dienste van het pilootproject te worden ingezet en kan onder andere worden gebruikt voor de aanschaf van materiaal, logistieke kosten en tussenkomst in de foodcost.

Pluspunten

- Opschaalbaarheid naar andere Leuvense (basis)scholen: we geven de voorkeur aan projecten die een concept uittesten dat laagdrempelig is en ook voor andere Leuvense scholen bruikbaar zal zijn.
- Vegetarisch aanbod als standaard optie: maak van de vegetarische maaltijden de 'normale' maaltijden, door bijvoorbeeld (meestal) enkel vegetarische maaltijden aan te bieden of vis/vlees enkel op bestelling en tegen een meerprijs aan te bieden.

Budget

De stad voorziet een budget van maximum €10.000, te verdelen over minstens twee scholen. Dit budget kan worden ingezet voor de eventuele aankoop van benodigd materiaal en om tussen te komen in de kost van de maaltijden voor (bepaalde) leerlingen. Voor alle uitgaven dient een factuur of aankoopbewijs te worden voorgelegd.

Ondersteuning door Rikolto

Zowel bij het uitwerken, voorbereiden als uitvoeren van het project kan je bij Rikolto terecht voor ondersteuning op verschillende vlakken. Voorbeelden van mogelijke ondersteuning zijn:

- Het in contact brengen met mogelijke partners.
- Ondersteuning bij het uitwerken van een sociaal correctiesysteem.
- Ondersteuning bij het aanvragen van een toelating bij het FAVV.
- Ondersteuning bij het uitwerken van jullie visie op voeding
- Ondersteuning bij het opmaken van een nieuw bestek
- Gezondheids- en duurzaamheidscriteria helpen verwerken in het bestek
- Gesprekken met (potentiële) cateraar(s) faciliteren
- Bevragingen bij ouders helpen voorbereiden en uitvoeren

Engagement deelnemende scholen

- Samen met Rikolto de visie van de school op voeding uitwerken.
- Indien van toepassing, samen met Rikolto een geschikte cateraar zoeken (opmaak van bestek, offertes aanvragen, onderhandelingsgesprekken met potentiële cateraars, ...)
- Minstens 2 voortgangsvergaderingen met alle betrokkenen (de school, cateraar/kok en Rikolto), en Rikolto verder op de hoogte houden over de uitrol van de maaltijden.
- Communiceren naar de ouders over het project en de maaltijden
- Indien nodig, bevragingen bij de ouders organiseren (met ondersteuning van Rikolto)
- Het project voorstellen op de onderwijsliving van de dienst Onderwijs in het najaar van 2023 – datum volgt nog.
- Meewerken aan de evaluatie van het project
- Het delen van beeldmateriaal (bv. foto's of filmpje) van het project en meewerken aan een interview, afgenomen door Rikolto.
- Het bezorgen van een gedetailleerde financieel verslag inclusief facturen tegen 7 juli 2024.

Hoe aanvragen?

Dien jullie project in via [dit formulier](#)

Tip: je kan je antwoorden in het formulier niet tussentijds opslaan, maar je kan de vragen wel kopiëren naar een Word-document (Ctrl+A; Ctrl+C; Ctrl+V)

Deadline

21 maart 2023

Selectie

De selectie van de projecten gebeurt door de dienst onderwijs van stad Leuven en Rikolto. Hierbij wordt rekening gehouden met de mate waarin het project inzet op:

- Gezondheid
- De verschillende duurzaamheidsaspecten (minder dierlijke producten, meer seizoensgebonden, eerlijke handel, ...)

Verder wordt er gekeken naar de motivatie van de school, de geschatte haalbaarheid van het project en het gevraagde budget. Tenslotte wordt er ook rekening gehouden met het potentieel voor opschaling naar andere Leuvense scholen.

Het/de geselecteerde project(en) worden bekendgemaakt op vrijdag 24 maart 2023.

Overzicht tijdslijn:

- **1 maart 2023:** digitaal infomoment (schrijf je in via onderstaand formulier)
- **21 maart 2023:** deadline indiening project
- **24 maart – juni 2023:** voorbereiding (opmaken bestek, offerteaanvraag naar cateraars, gesprekken met cateraars, uitwerken sociaal financieringsmechanisme, communicatie naar ouders, ...)
- **September/oktober 2023 – juni 2024:** uitrol maaltijden
- **Maart – april 2024:** evaluatie
- **Mei – juni 2024:** inhoudelijke rapportage door Rikolto
- **7 juli 2024:** deadline financieel verslag

Heb je een vraag over deze projectoproep? Contacteer Naomi van Rikolto! naomi.dries@rikolto.org

6.2. Bijlage 2: projectoproep GoodFood@School

Opstartsubsidie GoodFood@School Leuven – gezonde, duurzame voeding toegankelijk maken in het Leuvense basisonderwijs

Rikolto en Stad Leuven delen dezelfde ambitie: gezonde, duurzame voeding voor alle Leuvense leerlingen. In GoodFood@School Leuven werken ze nauw samen om de scholen hierbij te ondersteunen. In het schooljaar 2021-2022 konden alvast 6 basisscholen van start gaan om hun voedingsproject uit te rollen. Nu willen we ook andere scholen helpen om gezonde, duurzame voeding beschikbaar én betaalbaar te maken voor al hun leerlingen. De projecten worden gefaciliteerd door Rikolto en krijgen financiële ondersteuning van Stad Leuven. Alle informatie vind je hieronder. Daarnaast willen we ook inzetten op warme maaltijden. Hiervoor lanceren we een aparte projectoproep die je kan vinden via [deze link](#).

Schrijf je projectvoorstel



Voor wie?

Leuvense basisscholen - al dan niet in samenwerking met externe partners: cateraar, buurtwerking, leveranciers, logistieke partners, ouders, andere vrijwilligers, ...

Wat?

Scholen kunnen een aanvraag doen voor financiële steun en begeleiding bij de uitwerking en opstart (of aanpassing) van hun voedingsaanbod. Het is belangrijk dat dit voedingsaanbod toegankelijk is voor alle leerlingen. Onder toegankelijk verstaan we beschikbaar én betaalbaar. Zo'n voedingsaanbod kan bestaan uit soep, tussendoortjes, ontbijt, boterhammen, warme maaltijden, ... afhankelijk van wat het beste past in jullie school.

Budget

Alle Leuvense basisscholen die nog niet eerder een opstartsubsidie voor hun voedingsproject ontvingen, kunnen een aanvraag doen voor een eenmalige opstartsubsidie van maximaal €1.500. Er kunnen 13 scholen de maximale opstartsubsidie van €1.500 ontvangen. Indien niet alle scholen de maximale subsidie aanvragen, kunnen extra scholen een aanvraag doen zolang er budget beschikbaar is en het maximale aantal van 20 nieuwe projecten niet bereikt is.

Scholen die (volgens de cijfers van 2021) 65% of meer indicatorleerlingen hebben en scholen buitengewoon basisonderwijs kunnen daarnaast aanspraak maken op een bijkomende tussenkomst in de foodcost zelf van €15/indicatorleerling. Ook scholen die reeds eerder een opstartsubsidie ontvingen, kunnen deze bijkomende tussenkomst aanvragen. Voor scholen buitengewoon basisonderwijs waarvan geen percentage indicatorleerlingen bekend is wordt de subsidie berekend op 75% van de leerlingen.

Voorwaarden

- Het project voorziet een voedingsaanbod dat voor alle leerlingen toegankelijk is (ook de meest kwetsbare).
- Het project stigmatiseert niet.
- Het voedingsaanbod is volledig vegetarisch en voldoet aan de gezondheidsaanbevelingen van het [Vlaams Instituut Gezond Leven](#).
- Het voedingsaanbod houdt waar mogelijk ook rekening met andere duurzaamheidsprincipes (zie indieningsformulier).
- Het voedingsaanbod wordt minstens 1 keer per week aangeboden.
- Het project loopt minstens 8 weken in schooljaar 2023-2024, maar mag ook al in 2022-2023 opgestart worden. In scholen die een bijkomende tussenkomst in de foodcost ontvangen voor 2022-2023 dient het project dit schooljaar al minstens 4 weken te lopen.
- De opstartsubsidie kan gebruikt worden voor diverse aspecten van het voedingsaanbod: aankoop van materiaal, (vrijwilligers)vergoeding, logistieke kosten, communicatie over het project, educatieve activiteiten gekoppeld aan het voedingsaanbod, ...
- Enkel kosten gemaakt tussen de goedkeuring van het project en 1 juli 2024 kunnen worden ingegeven.

Verdere financiering

Er wordt een eenmalige opstartsubsidie van maximaal €1.500 euro per school voorzien, al dan niet aangevuld met een bijkomende tussenkomst in de foodcost.

We verwachten een voorstel van hoe je dit project verder zal bekostigen en hoe ervoor gezorgd wordt dat het ook financieel toegankelijk is voor alle leerlingen. Denk hierbij aan verschillende mogelijkheden:

- Wil je werken met sociale correctie (bv. korting voor leerlingen met recht op verhoogde tegemoetkoming)?
- Wil je een systeem opzetten van 'pay what you want', waar naar eigen mogelijkheden verschillende prijzen gekozen kunnen worden?
- Wil je werken met een sociaal fonds, dat gevuld wordt door opbrengsten uit activiteiten en giften van ouders en/of de bredere schoolomgeving?
- Wil je werken met een combinatie van bovenstaande systemen, of nog een ander systeem?

Ondersteuning door Rikolto

Zowel bij het uitwerken, voorbereiden als opstarten van je project kan je bij Rikolto terecht voor ondersteuning op verschillende vlakken. Voorbeelden van mogelijke ondersteuning zijn:

- Het in contact brengen met mogelijke partners.
- Ondersteuning bij het uitwerken van een sociaal correctiesysteem.

- Ondersteuning bij het aanvragen van een toelating bij het FAVV.
- Het organiseren van uitwisselingsmogelijkheden met andere scholen

Neem gerust al tijdens het vormgeven van je project contact op met Rikolto ter ondersteuning. Onderaan vind je onze contactgegevens.

Engagement deelnemende scholen

- Uitwerken en uitrollen (of aanpassen) van een gezond, toegankelijk voedingsaanbod
- Deelname aan een startoverleg met Rikolto en de betrokken actoren na goedkeuring van het project
- Deelname aan een uitwisselingsmoment voor alle deelnemende scholen
- Communicatie: het delen van beeldmateriaal (bv. foto's of filmpje) en informatie over het project. Daarnaast kan de vrijblijvende vraag gesteld worden voor deelname aan een interview of persmoment.
- Een gedetailleerd financieel verslag, inclusief facturen, op einde van schooljaar 2023-2024.
- Na goedkeuring van het project wordt een samenwerkingsovereenkomst met een overzicht van alle afspraken ondertekend.

Hoe aanvragen?

Dien jullie project in via [dit formulier](#).

Tip: je kan je antwoorden in het formulier niet tussentijds opslaan, maar je kan de vragen wel kopiëren naar een Word-document (Ctrl+A; Ctrl+C; Ctrl+V)

Deadline

Ten laatste 21 maart dien je het bovenstaande formulier in. Wil je dit schooljaar (2022-2023) al starten? Vul dan meteen je uitgewerkte projectvoorstel in. Wil je hier pas volgend schooljaar (2023-2024) mee van start gaan? Laat ons je interesse weten via hetzelfde indieningsformulier en bezorg ons je uitgeschreven projectvoorstel tegen 15 mei 2023.

Na het indienen van het project neemt Rikolto binnen de tien schooldagen contact op.

Goedkeuring en toekennen van de subsidies

In totaal stelt stad Leuven hiervoor €45.000 ter beschikking.

Overzicht tijdslijn

- **1 maart:** digitaal infomoment (schrijf je in via onderstaand formulier)
- **21 maart:** deadline indiening project
 - Wil je school dit schooljaar nog starten? Uitgebreide beschrijving van het project indienen
 - Wil je school pas volgend schooljaar starten? Aanduiden bij de indiening en ons de uitgebreide beschrijving bezorgen tegen **15 mei**.
- **7 juli 2024:** deadline financieel verslag

Hier vind je een overzicht van de projecten die in 2022 al van start gingen dankzij de vorige GoodFood@School projectoproep: [\[Overzicht 6 met link naar artikels + filmpje\]](#)

Heb je een vraag over deze projectoproep? Contacteer Naomi van Rikolto! naomi.dries@rikolto.org

6.3. Bijlage 3: voorbeeld pagina maaltijdenboekje leerlingen

DONDERDAG 7 MAART

Wat vond je van de smaak van het eten vandaag?

    

Zag het eten er lekker uit?

    

Zou je het nog eens willen eten?

    

Wil je er graag nog iets over het eten zeggen?

6.4. Bijlage 4: vereenvoudigd feedbackformulier leerlingen & refterpersoneel

School: _____

Naam: _____



Maandag 17/06	Dinsdag 18/06	Woensdag 19/06	Donderdag 20/06	Vrijdag 21/06
Chili sin carne. Rijst.	Hachi Parmentier met seizoensgroenten		Penne met romige pompoensaus (ricotta, melk, linzen en pompoen) en broccoli.	Tikka massala met kikkererwten, broccoli, sluimererwten & cashew. Nan brood.
				
Smaak 	Smaak 	Smaak 	Smaak 	Smaak 
Presentatie 	Presentatie 	Presentatie 	Presentatie 	Presentatie 
Temperatuur ... °C	Temperatuur ... °C	Temperatuur ... °C	Temperatuur ... °C	Temperatuur ... °C
Restjes ... schalen	Restjes ... schalen	Restjes ... schalen	Restjes ... schalen	Restjes ... schalen
OPMERKINGEN (Laat het ons weten als u nog iets wilt toevoegen!) _____ _____ _____ _____				

Bedankt voor
Wil je meer
project, breng
bezoek aan
www.foodateliervesar.be

uw bijdrage!
leren over ons
dan een
onze website