

Eten voor de kinderen van een stad

In Turijn worden elke dag maaltijden bereid voor meer dan 50 000 schoolkinderen. Giuseppe Dalmasso beschrijft hoe de stad haar verantwoordelijkheid opneemt en de pedagogische en nutritionele aspecten van maaltijden in evenwicht tracht te brengen.

Schoolmaaltijden integreren in de opvoeding – en opvoeding in schoolmaaltijden

In Italië vinden schoolmaaltijden hun oorsprong in het sociaal welzijnswerk voor behoeftige families. Aanvankelijk werden ze verzorgd door de schoolhulpverenigingen: organisaties die bijstand verleenden aan kinderen van arme gezinnen. In 1976 namen de gemeentelijke sociale diensten deze verantwoordelijkheid over. In 1995 werd catering voor scholen geherdefinieerd als een educatieve activiteit en de verantwoordelijkheid werd overgedragen aan de gemeentelijke onderwijsdiensten. Het betrof méér dan zo maar een administratieve reorganisatie: de overdracht vloeide voort uit een beleidswijziging en een educatieve beslissing, en was bedoeld om het pedagogische aspect van schoolmaaltijden te vergroten.

Vandaag betwijfelen weinigen dat schoolmaaltijden, voor elke leeftijdsgroep, méér betekenen dan enkel tijd voor voeding – hoe belangrijk dit ook moge zijn: ze maken ook deel uit van de pedagogische activiteiten die scholen organiseren voor hun leerlingen. De gevoeligheid van leerkrachten voor het educatieve belang van voeding wisselt echter nogal. Velen superviseren de middagpauze zorgvuldig en behandelen in de klas onderwerpen die bijdragen tot de kennis van de voedingsleer. Sommigen nemen zelfs deel aan activiteiten georganiseerd door de gemeentelijke overheden of andere instanties die het besef van kinderen met betrekking tot

het belang van goed eten wensen te ontwikkelen. Sommige leerkrachten onderschatten helaas dit aspect van het schoolleven en beschouwen het als secundair in vergelijking met de traditionele schoolvakken.

antwoordelijkheid voor schoolmaaltijden aan de schepen belast met onderwijszaken ongetwijfeld bijgedragen tot de betrokkenheid van de stadsdiensten. Het heeft bovendien de integratie van schoolmaaltijden in een concept van 'educatieve diensten' verzekerd.



Menu's worden zó opgesteld dat ze voldoen aan de principes zoals bepaald door de voedingsrichtlijnen

Gelukkig heeft het publieke bewustzijn omtrent het belang van het onderwerp, en daarmee de noodzaak om het ook te behandelen op school, aanleiding gegeven tot een groeiend aantal initiatieven, zowel op nationaal als lokaal niveau. Die initiatieven zijn erop gericht om opleiding te promoten en bewustzijn te ontwikkelen bij leerkrachten. In Turijn heeft het toewijzen van de politieke ver-

Meer dan zeven miljoen maaltijden per jaar

Gemiddeld verzorgt de stad per dag maaltijden voor 58.000 kinderen van enkele maanden tot 18 jaar: één derde in crèches en kleuterscholen en twee derden in basis- en secundaire scholen. Dit vertenwoordigt een productie van 7,5 miljoen maaltijden per jaar met een totale kost van 35 miljoen Euro (of iets meer dan 4,5

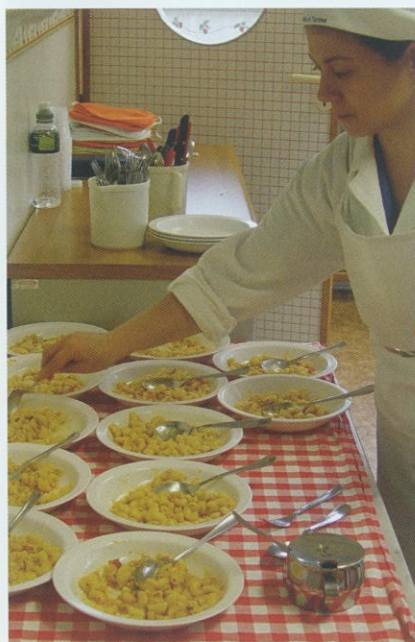
Euro per maaltijd). Ouders van schoolkinderen betalen tussen 18 en 90 Euro per maand afhankelijk van hun inkomen; ouders van kinderen in kleuterscholen betalen tussen 25 en 107 Euro per maand. De kost van de maaltijden in crèches is inbegrepen in de globale bijdragen.

Het systeem werkt op verschillende manieren in de 189 diensten voor kinderen onder 6 jaar (crèches en kleutertuinen) en in de 173 scholen. In de eerste groep beschikt ieder centrum over een keuken met geschoold personeel dat verse maaltijden bereidt uit dagelijks



geleverde grondstoffen. Aan basis- en secundaire scholen worden maaltijden geleverd door cateringbedrijven met centrale keukens. Het systeem wordt zorgvuldig gecontroleerd door speciaal opgeleide inspecteurs die dagelijks de distributiepunten voor de schoolmaaltijden bezoeken en rapporteren aan de stedelijke dienst voor kwaliteitsbewaking, evenals door een gespecialiseerd extern organisme dat periodieke audits uitvoert in de centrale keukens van de cateringbedrijven.

Menu's worden bereid door gespecialiseerd personeel en staan onder supervisie van diëtisten. Ze wisselen vierwekelijks in crèches en kleutertuinen en achtwekelijks in scholen voor leerplichtige kinderen, wat betekent dat dezelfde maaltijd maandelijks of tweemaandelijks op het menu staat. Uiteraard is er ook seizoensgebonden variatie in de menu's. Ze worden tevens zó opgesteld dat ze voldoen aan de principes zoals bepaald door de voedingsrichtlijnen. Alle groenten en fruit zijn van biologische oorsprong, en bananen worden gekocht op de 'fair trade'-markt.



Speciale vermelding verdienen diëten die voldoen aan bepaalde gezondheidsbehoeften, en aan culturele of religieuze vereisten. De eerste soort diëten, goed voor zo'n 1500 kinderen in de stad, worden opgesteld door het departement voor pediatrie en adolescentenwetenschappen van de universiteit in het Regina Margherita-ziekenhuis, en in individuele porties bereid door leveranciers. De tweede soort is voornamelijk bedoeld voor zo'n 2600 moslimkinderen.



Giuseppe Dalmaso is Coördinator-Directeur van de Dienst voor schoolcatering van de stad Turijn. Grazia.Raineri @comune.torino.it

Verbruikersparticipatie

Een laatste belangrijk aspect van de maaltijddienst betreft het meten van de gebruikerstevredenheid. Reeds jarenlang heeft de dienst een traditie van samenwerking met verbruikers. Zo bestaan er diverse kanalen om de gebruikers (zowel kinderen als ouders) te contacteren. De dienst heeft de oprichting van 'reftercommissies' gepromoot in elke school die gebruik maakt van cateringdiensten. Ongeveer 80% van alle scholen bezit momenteel zo'n commissie, die bestaat uit tien leden (ouders en leerkrachten). De commissies monitoren de dienstverlening, bijvoorbeeld doordat hun leden gemachtigd zijn om schoolrefters te bezoeken, en kunnen over elk aspect van de dienstverlening, bijvoorbeeld kwaliteit en kwantiteit van de maaltijden, of attitude van het personeel, rapporteren aan de stedelijke diensten.

Naast deze meer gebruikelijke vormen van relaties met gebruikers worden ook systematisch steekproeven uitgevoerd op de restjes om uit te vinden hoeveel van de maaltijden niet gegeten wordt – omdat de kinderen iets sowieso niet lusten of omdat ze het niet (volledig) opeten. Dit onderzoek identificeert types voedsel die minder makkelijk worden geaccepteerd (voornamelijk groenten en vis) en kijkt vervolgens naar de verschillende manieren om het voedsel te presenteren.

In de jaren 2002/2003 en 2003/2004 werden gedetailleerde studies verricht in 53 scholen voor kinderen met leerplicht, en werden vragenlijsten uitgedeeld aan meer dan 3000 leerlingen. Deze werden zeer ernstig genomen en de commentaren van de leerlingen leverden bruikbare informatie op voor het verbeteren van de dienstverlening. Het niveau van gebruikerstevredenheid was goed bij leerlingen uit het basisonderwijs en minder goed bij leerlingen uit het secundair onderwijs. In het algemeen was er weinig bereidheid om nieuwe schotels uit te proberen.