



Vlaanderen
is zorgzaam en
gezond samenleven

GEZONDE VOEDING OP SCHOOL

Praktische gids voor lokale besturen

Auteurs

Katharina Beelen
Laura Vandeweghe
Naomi Dries
Nils Mortier

Publicatiedatum

29 september 2025

DEPARTEMENT
ZORG

departementzorg.be

Colofon

Verantwoordelijke uitgever

Karine Moykens
Secretaris-generaal
Departement Zorg
Simon Bolivarlaan 17
1000 Brussel

Samenstelling

Departement Zorg
Afdeling Beleidscoördinatie – Team armoedebestrijding

In samenwerking met:

Vlaams Instituut Gezond Leven vzw
Gezondheidsmakers
Rikolto vzw

Productcoördinatie en vormgeving

Afdeling Communicatie en IT - Team Communicatie

Uitgave

September 2025

INHOUD

1	INLEIDING	7
2	EEN GEZOND VOEDINGSAANBOD OP SCHOOL: VAN RICHTLIJNEN TOT PRAKTIJK	8
2.1	Richtlijnen voor een gezond voedingsaanbod	8
2.1.1	Tussendoortjes	8
2.1.2	Dranken	9
2.1.3	Soep	9
2.1.4	Aanvullingen bij de brooddoos	10
2.1.5	Ontbijt	10
2.1.6	(Brood)lunch	10
2.1.7	Warme maaltijden	11
2.2	Concrete uitwerking op schoolniveau	11
2.2.1	Aankoop/aanbesteding	12
2.2.2	Uitnodigende omgeving en aantrekkelijke presentatie	12
2.2.3	Logistiek	13
2.2.4	Frequentie en timing	13
2.2.5	Inschrijving	13
2.2.6	Feedback en bijsturing	13
3	GEZONDE VOEDING OP SCHOOL ONDERSTEUNEN VIA LOKAAL BELEID	14
3.1	De doelgroep	14
3.2	Financieel kader: de cofinanciering	14
3.2.1	Voorwaarden voor besteding	15
3.2.2	Lokale inbreng	15
3.2.3	Eigen middelen	15
3.2.4	Oog voor Lekkers	15
3.2.5	Donaties	16
3.2.6	Lokale autonomie bij verdeling	16
3.3	Inhoudelijke ondersteuning voor scholen	16
3.4	Instappen in de projectoproep	17
3.5	Externe ondersteuning	18
4	SUCCEFACTOREN VOOR GEZONDE VOEDING OP SCHOOL	18
4.1	Verankering binnen een lokaal voedsel- en gezondheidsbeleid	18
4.2	Gezonde voeding verankeren binnen de school	19
4.3	Scholen enthousiasmeren om mee te doen	20
4.4	Een inclusieve aanpak	21
4.5	Communicatie die iedereen bereikt	22
4.6	Monitoring & evaluatie	22
5	OVERIGE TOOLS & ONDERSTEUNEND MATERIAAL	24
5.1	Richtlijnen en kaders	24
5.2	Educatieve materialen	24
5.3	Communicatie en sensibilisering	25

6	BIJLAGE: GOOD PRACTICES	26
6.1	Superfood voor jonge helden (stedelijk subsidiereglement)	26
6.2	Smakelijke School (stedelijk subsidiereglement)	28
6.3	Een gedifferentieerde aanpak voor gezonde voeding in de Leuvense scholen (stedelijk ondersteuningsmodel)	30
6.4	Schoolmenu (stedelijk subsidiereglement)	32
6.5	LEkker(s) Op School	34
6.6	Gezonde tussendoortjes uit de korte keten in basisschool Sancta Maria	37
6.7	Inclusieve warme maaltijden in de basisscholen van scholengroep SMD-L	39
6.8	Soep door de leerlingen van BuBaO Woudlucht	41
6.9	Ouderparticipatie rond gezonde voeding in het Waasland met Bijtje Gezond (intergemeentelijke samenwerking)	43
6.10	Groei Gezond (overkoepelend gezondheidsbevorderend programma)	45
6.11	Ontbijtkar voor de schoolpoort (ontbijt gecoördineerd op stadsniveau)	47
6.12	Wekelijks fruit en soep voor alle leerlingen in Wervik (tussendoortjes gecoördineerd op stadsniveau)	49
6.13	Froep brengt groenten en fruit uit reststromen naar de klas	50
6.14	Pimp je soep, groentewinkeltje en ontbijtmandjes in basisschool De Mozaïek	51
6.15	BuBaO school Balans: samen tafelen en leren over gezonde voeding	53
6.16	Voedings- en opvoedingsondersteuning via Ratatouille (groepssessies voor ouders)	55
6.17	Experimententuin: van zaadje tot lekker en gezond op het bord (praktijkgerichte educatie)	56
6.18	Stadsbrede werkgroep gezondheidsbeleid op school	58
6.19	Gezonde voeding in Athena Kortrijk	60
6.20	Intergemeentelijke samenwerking: Gezonde Scholen Neteland	61

1 INLEIDING

De noodzaak is groot: nog te veel leerlingen starten hun schooldag zonder een gezond ontbijt. Of ze brengen de dag door zonder voldoende gezonde voeding. Dat ondermijnt hun concentratie, leervermogen en ontwikkeling, en legt zo extra druk op het onderwijs én de samenleving.

Lokale besturen spelen een sleutelrol om gezonde voeding op school te realiseren. Van fruit als tussendoortje, over soep bij de lunch, tot een aanbod aan warme maaltijden: door hierin te investeren versterken ze niet alleen de gezondheid en het welbevinden van kinderen, maar geven ze ook een concrete invulling aan hun beleid. Voor lokale besturen is investeren in gezonde schoolvoeding daarom een slimme keuze: het ondersteunt gezinnen op hun grondgebied, draagt bij aan gelijke onderwijskansen, voorkomt gezondheidsproblemen op lange termijn en versterkt de sociale cohesie. Bovendien biedt het kansen om samen te werken met lokale producenten. Zo stimuleert het ook de duurzame lokale economie. Een kwaliteitsvol voedingsaanbod op school is dus niet alleen goed voor kinderen, maar ook voor de gemeenschap en het beleid van de gemeente of stad.

Het thema biedt een unieke kans om verschillende beleidsdomeinen – van onderwijs, welzijn en gezondheid tot armoedebestrijding, duurzaamheid en lokale economie – met elkaar te verbinden. Het sluit aan bij het principe van **Health in All Policies**, waarbij gezondheid in alle beleidsdomeinen wordt meegenomen, én bij **de Vlaamse Voedselstrategie**, die inzet op een gezond, duurzaam en rechtvaardig voedselsysteem. Lokaal vertaalt dit zich o.a. in een flankerend onderwijsbeleid, een lokale voedselstrategie, concrete stappen binnen het kader van Gezonde Gemeente, een bijdrage aan de Sustainable Development Goals (SDG's), ...

Scholen hebben vaak de ambitie om een gezonder voedingsaanbod te realiseren, maar missen tijd en middelen om dit alleen waar te maken. Lokale besturen kunnen hier het verschil maken door scholen te ondersteunen en partners te verbinden. **Deze inspiratiegids richt zich daarom tot lokale besturen en de scholen op hun grondgebied, met als doel hen te helpen om de subsidiemiddelen 'Gezonde voeding op school' optimaal in te zetten.** De gids biedt voedingsrichtlijnen, praktische handvatten, succesfactoren en inspirerende voorbeelden om samen een gezond voedingsaanbod te realiseren.

2 EEN GEZOND VOEDINGSAANBOD OP SCHOOL: VAN RICHTLIJNEN TOT PRAKTIJK

Een gezond voedingsaanbod begint met de keuze van het type voeding dat wordt aangeboden én met een haalbare uitrol in de schoolpraktijk. Dit hoofdstuk geeft richtlijnen voor een gezond aanbod – van tussendoortjes en ontbijt tot warme maaltijden – en reikt concrete handvatten aan voor de organisatie op school.

2.1 RICHTLIJNEN VOOR EEN GEZOND VOEDINGSAANBOD

Scholen verschillen sterk in hun organisatie en context. Sommige hebben al een uitgebreurd voedingsaanbod, bijvoorbeeld met een cateraar, terwijl andere enkel drank en tussendoortjes voorzien of nog helemaal van nul moeten starten. Waar er al een aanbod bestaat, is dat niet altijd even gezond.

Bij het uitwerken van een aanbod is het belangrijk je te laten leiden door **de aanbevelingen van de voedingsdriehoek van het Vlaams Instituut Gezond Leven vzw** en door de **principes van de Vlaamse voedselstrategie Go4Food**. Concreet betekent dit dat voedingsmiddelen als fruit, groenten en volle graanproducten de basis vormen. Dit wordt aangevuld met vlees, vis, melkproducten en plantaardige alternatieven. Suikerrijke, sterk bewerkte dranken en voedsel worden zoveel mogelijk beperkt. Daarnaast houdt een kwaliteitsvol aanbod rekening met duurzaamheid: door voedselverlies te vermijden, samen te werken met lokale producenten, te kiezen voor [seizoensgebonden groenten en fruit](#) en waar mogelijk ook voor biologische producten. Streef er maximaal naar om deze principes te volgen, zodat het aanbod tegelijk bijdraagt aan de gezondheid van kinderen en jongeren én aan een duurzaam, rechtvaardig en veerkrachtig voedselsysteem.

Hieronder vind je de richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven vzw (Gezond Leven) voor een gezond aanbod op school van tussendoortjes, dranken, soep, brooddoosaanvullingen, ontbijt, (brood)lunch en warme maaltijden op basis van de voedingsdriehoek. Bij elk type aanbod kan je doorklikken naar de verhalen van scholen en lokale besturen die hier al mee aan de slag gingen.

2.1.1 Tussendoortjes

Met gezonde tussendoortjes tanken kinderen energie bij tijdens de dag. Als ze tijdens de pauzes iets eten, blijft hun concentratie ook tussen de hoofdmaaltijden op peil.

Wat past in een gezond aanbod:

- Vers fruit
- Rauwe groenten (bv. kerstomaatjes, wortel, komkommer)
- Ongezoete yoghurt, platte kaas of calciumverrijkt alternatief op basis van soja
- Ongezouten noten¹
- Volkoren boterhammen met beleg (zie 'ontbijt' voor aanbevelingen voor beleg), volkoren beschuit of knäckebröd

¹ Opgelet: noten zijn niet geschikt voor kinderen jonger dan 4 jaar wegens verstikkingsgevaar.

Wat past niet in een gezond aanbod:

- Koeken met chocolade of vulling
- Koffiekoeken, croissants, donuts, worstenbroodje
- Wafels, cake, taart
- Snoep(repen), chocolade
- Chips en andere zoute snacks

2.1.2 Dranken

Kraanwater is de beste dorstlesser: gezond, goedkoop en altijd beschikbaar. Ook melk en calciumverrijkte sojadrink passen in een gezond drankenaanbod.

Wat past in een gezond aanbod:

- Plat water (bij voorkeur kraanwater²) of bruisend water
- Melk (zonder toegevoegde suikers)
- Ongezoete, calciumverrijkte sojadrink

Wat past niet in een gezond aanbod

- Fruitsap
- Gezoete melkdranken (bv. chocolademelk) of plantaardige alternatieven
- (Light) frisdranken en energiedranken

Meer weten? Raadpleeg [hier](#) de volledige richtlijnen.

Inspiratie: [Gezonde Scholen Neteland](#)

2.1.3 Soep

Bij het aanbieden van soep op school wordt aangeraden:

- **Groenten zijn de basis**, bij voorkeur 300 à 400 g verse of diepvriesgroenten per liter water.
- **Graag een vollere textuur?** Bind dan de soep met aardappelen of groenten, zoals knolselder, pompoen, pastinaak of courgette.
- **Volkorenbrood, zoals bruin of meergranen, is een goede aanvulling.**
- Beperk toegevoegde vetten, zoals room of olie.
- **Let op het zoutgehalte** – maximaal 500 mg gejodeerd zout per 100 ml ($\approx$ 1 bouillonblokje per liter). Gebruik zo weinig mogelijk zoutrijke smaakmakers, zoals soeparoma, bouillonpoeder of zoute kruidenmengsels. Extra smaak? Gaar de groenten dan kort in weinig water en voeg bij het mixen warm water en verse kruiden of specerijen toe.
- **Werk met seizoens- en restgroenten** en wissel regelmatig af in kleur, smaak en textuur.
- **Portiegrootte per leerling:** 150 ml voor kleuters, 200 ml voor kinderen uit de lagere school en het secundair onderwijs.

Inspiratie: [Balans, De Mozaïek, Woudlucht](#)

² Het leidingwater in België is van uitstekende kwaliteit en wordt streng gecontroleerd. Voor scholen zijn er wel enkele specifieke aandachtspunten, die je [hier](#) leest.

2.1.4 Aanvullingen bij de brooddoos

De belangrijkste zijn:

- Rauwe groenten (bv. kerstomaatjes, wortel, komkommer, paprika)
- Groente- of fruitspread
- Vers fruit (bv. druiven, mandarijnpartjes, bessen)

Aanvullend kan je ook kiezen voor:

- Ongezoete yoghurt, platte kaas of calciumverrijkte alternatieven op basis van soja
- Ongezouten noten³
- Hartige toevoegingen, zoals hummus, een hardgekookt ei of olijven
- Volkoren crackers of rijstwafels als extraatje naast de boterham

Ook water en eventueel melk mogen niet ontbreken.

Inspiratie: [Balans](#), [De Mozaïek](#), [Woudlucht](#)

2.1.5 Ontbijt

Bij het organiseren van een ontbijt op school gelden volgende aanbevelingen:

- Kies voor een eenvoudig, gezond en gevarieerd aanbod. Denk aan volkoren graanproducten (zoals volkorenbrood of vezelrijke, ongesuikerde ontbijtgranen), plantaardig beleg (zoals hummus, 100% notenpasta, groente- of fruitspread) of gezonde alternatieven (zoals ei, mozzarella of kipfilet), ongesuikerde melkproducten (zoals natuuryoghurt), vers fruit, water en melk.
- **Sterk bewerkte en gesuikerde producten hebben geen plaats aan de ontbijttafel.** Laat ontbijtkoeken, chocopasta, confituur en gesuikerde ontbijtgranen achterwege.

Wil je een uitgebreider overzicht? Raadpleeg dan de volledige richtlijnen [hier](#).

Inspiratie: [Balans](#), [De Mozaïek](#), [Woudlucht](#)

2.1.6 (Brood)lunch

Bij het aanbieden van een lunch op school wordt aangeraden:

- Kies standaard voor **volkoren graanproducten**, zoals volkorenbrood, volkoren wraps, volkorenpasta, bruine rijst of couscous. Vermijd witte varianten.
- **Varieer in beleg** en zet **plantaardige opties** centraal: groentespreads, hummus, notenpasta (100%), fruit of gegrilde groenten. Wissel eventueel af met voedzame dierlijke alternatieven, zoals cottage cheese, plattekaas, mozzarella, een gekookt ei, kip of vis. Beperk charcuterie en ander bewerkt vlees zoveel mogelijk.
- Een **gezonde vetstof**, zoals zachte margarine of een lepel plantaardige olie, kan, maar wees spaarzaam. Vermijd vette sauzen of mayonaise.

³ Opgelet: noten zijn niet geschikt voor kinderen jonger dan 4 jaar wegens verstikkingsgevaar.

- Zorg voor **extra groenten** bij elke lunch, bijvoorbeeld rauwkost, gegrilde groenten, een salade of een kommetje soep.
- Voorzie water als standaarddrink bij de lunch.
- Nog plaats voor een dessert? Een stuk vers fruit of een portie ongesuikerde yoghurt of plattekaas zijn een voedzame aanvulling.

Een uitgebreider overzicht van aanbevelingen voor een gezonde (broodjes)lunch vind je in de [richtlijnen voor een gezonde \(broodjes\)lunch op school](#). Voor praktische inspiratie en recepten kan je terecht in het [draaiboek kookworkshop gezonde \(broodjes\)lunch](#).

Inspiratie: [Athena Kortrijk](#)

2.1.7 Warme maaltijden

Bij het samenstellen van warme maaltijden op school, gelden volgende aanbevelingen:

- Bied **elke dag voldoende groenten** aan (een half bord) en in gevarieerde vormen: rauw, gekookt, gestoofd, ...
- Kies standaard voor **volkorenproducten** (zoals volkorenpasta, bruine rijst) of aardappelen. *Tip: werk hier indien nodig stapsgewijs naartoe door ze te mengen met de witte variant en het aandeel volkorenproduct geleidelijk aan te verhogen. Zo kunnen de leerlingen wennen aan deze verandering.*
- Wissel af tussen **plantaardige** (bv. peulvruchten) en **dierlijke** (bv. vis, ei, gevogelte) eiwitbronnen. De aanbevolen verhouding vind je terug in [de menuplanning van de Schoolmaaltijdengids](#).
- Voorzie **(kraan)water** als standaarddrink.
- Kruiden en specerijen zijn ideale smaakmakers. Zo kan je toegevoegde vetten, suikers en zout beperken zonder dat de maaltijd aan smaak verliest.
- Bewerkte vleesbereidingen (bv. hotdogs, frikandellen, worst), kant-en-klare sauzen en instantpuree bevatten vaak te veel zout, suiker en onnodige toevoegingen. Gebruik ze dus beter niet.
- Zet **geen gefrituurde (aardappel)bereidingen** (bv. frieten, kroketten, nuggets, veggieburgers, schnitzels, fishticks) op het schoolmenu.
- Een **dessert** is niet nodig, maar als je er toch één aanbiedt, is fruit de beste keuze.
- **Voedselverlies** kan je beperken door porties af te stemmen op de leeftijdsgroep en overschotten actief te monitoren. Raadpleeg hiervoor de richtlijnen voor [portiegroottes per leeftijdscategorie](#).

Een uitgebreidere toelichting bij deze richtlijnen vind je op pagina 15 van de [Schoolmaaltijdengids van Gezond Leven](#).

Inspiratie: [warme maaltijden scholengroep SMD-L](#)

2.2 CONCRETE UITWERKING OP SCHOOLNIVEAU

Het is zinvol om te starten met een aanbod dat eenvoudig te organiseren is, betaalbaar blijft en meteen een positieve impact heeft. Denk aan gezonde tussendoortjes en dranken, soep of aanvullingen bij de brooddoos. Van daaruit kan de school het aanbod eventueel op termijn stapsgewijs uitbreiden,

bijvoorbeeld met een wekelijks ontbijt of warme maaltijden. Zo groeit een gezond aanbod op maat van de school, met voldoende draagvlak bij leerlingen, ouders en het schoolteam.

Welk aanbod een school ook kiest, een duidelijke organisatie is daarbij cruciaal. Scholen hebben nood aan steun en concrete handvatten om dit haalbaar te maken. Met de onderstaande aandachtspunten kan je scholen daarbij op weg zetten.

2.2.1 Aankoop/aanbesteding

- Je kan samenwerken met een lokale handelaar, de schoolcateraar, (een hub van) lokale boeren, een sociale organisatie (bv. voedselbank, sociale kruidenier), ...

Inspiratie: in [Wellen, Borgloon en Kortesse](#) werken scholen samen met HOST vzw, die reststromen van fruit en groenten omzetten in een gezond aanbod (Froep: fruit en soep) voor kleuter- en lagere scholen.

Tip: lokale boeren en hubs in jouw regio? Via de overzichtskaart op de website van [LinkedFarm](#) kan je ze gemakkelijk vinden. [Lees hier hoe basisschool Sancta Maria fruit uit de korte keten bestelt bij de Leuvense LinkedFarm-hub Kort'om Leuven.](#)

- Om misverstanden te voorkomen, is het handig om op voorhand duidelijke afspraken te maken met de aanbieder of cateraar over menu's, productkeuze (volgens de hierboven beschreven richtlijnen), portiegroottes, leverings- of afhaaltijden, presentatie en communicatie. Leg ook vast hoe overleg en bijsturing zullen verlopen.
- Is er een aanbesteding? Dan kan je best duidelijke criteria formuleren over gezondheid en duurzaamheid, gebaseerd op de hierboven beschreven richtlijnen. De minimale eisen kan je zetten in de technische bepalingen en in de gunningscriteria die je gebruikt om de offertes te beoordelen. Vermijd wel vage formuleringen zoals 'zo veel/weinig mogelijk', 'een beetje' of 'een redelijke hoeveelheid saus'.

Tip: [Linked.Farm](#) biedt begeleiding op maat van lokale besturen en bedrijven die willen inzetten op korte keten samenwerkingen. Denk hierbij aan advies bij aanbestedingen, het betrekken van lokale actoren of logistieke ondersteuning. Wil je graag biologische producten in je aanbesteding? Dan kan je contact opnemen met [BioForum](#).

2.2.2 Uitnodigende omgeving en aantrekkelijke presentatie

- Eten doe je ook met je ogen. De voeding op een aantrekkelijke manier presenteren kan een groot verschil maken. Je kan er bijvoorbeeld voor zorgen dat fruit gesneden en hapklaar is en wordt opgediend per portie of in kleurrijke schalen.
- Ook water kan je op een aangename en toegankelijke manier voorzien, bijvoorbeeld met een goed onderhouden [waterfonteinje of tapkraan](#).
- Rust, orde, gezelligheid en voldoende begeleiding zijn belangrijk tijdens eetmomenten. Net zoals een eetruimte waar leerlingen graag komen. Hiermee geef je hen het gevoel dat eten een gezellig, gezamenlijk moment is, eerder dan een verplichting.
- Leerlingen aanmoedigen om te proeven? Dat doe je best op een positieve manier, zonder druk of dwang. Zo leren ze stap voor stap nieuwe smaken waarderen, zonder dat de indruk ontstaat dat selectief eten (bv. enkel vlees en saus) normaal is. Tips om kinderen te stimuleren gezond te eten, vind je [hier](#).

2.2.3 Logistiek

Om alles vlot te laten verlopen, heb je het volgende nodig:

- voldoende materiaal: snijmateriaal, bewaardozen, kommen, lepels, herbruikbare bekers, ...;
- bewaarmogelijkheden, zoals een koelkast voor zuivelproducten of (gesneden) fruit;
- toegankelijke drinkwaterpunten (bv. drinkfontein, tappunten in refter of speelplaats);
- een aangepaste infrastructuur voor de verdeling en het opruimen (bv. afwasfaciliteiten);
- een duidelijke taakverdeling voor het bestellen, verdelen en opruimen;
- personeel en/of vrijwilligers (voor bv. snijden van fruit, verdeling, begeleiding en afwas van de maaltijden in de refter of klas);
Tip: lanceer een oproep bij ouders of vrijwilligers.
- een centrale verdeelplek voor het voedingsaanbod. Ook oudere leerlingen (bv. van de derde graad) kunnen helpen bij de verdeling over de klassen;
- leerlingen die hun drinkbus meebrengen om aan de kraan of andere drinkwaterpunten bij te vullen.

2.2.4 Frequentie en timing

- Je kan de voeding op verschillende momenten aanbieden:
 - ontbijt: vóór de lesstart, bij het begin van de schooldag of tijdens een gezamenlijk moment in de klas;
 - tussendoortjes: in de voor- en/of namiddag, in de klas of tijdens de pauze;
 - soep: bij de lunch of als tussendoortje;
Tip: soep met een volkoren boterham is een volwaardig alternatief voor leerlingen die, om welke reden ook, geen lunch meehebben.
 - warme maaltijden: dagelijks of op vaste dagen rond de middag.
- Leerlingen hebben voldoende tijd nodig om in alle rust te eten, zonder haast of stress. Daarom voorzie je best minstens een half uur lunchtijd, voor kleuters bij voorkeur nog wat langer.
- Het voedingsaanbod hoort betrouwbaar te zijn, bij voorkeur dagelijks en minstens op één vaste dag per week. Start eventueel met één of enkele vaste dagen en bouw stapsgewijs uit.

2.2.5 Inschrijving

- Een voedingsaanbod voor alle leerlingen, zonder dat ouders moeten inschrijven, is de beste optie: dat is laagdrempelig en stimuleert deelname.
- Kies je toch voor een systeem met inschrijving? Dan kan je bijvoorbeeld een online formulier of een app van de aanbieder of cateraar gebruiken. Voorzie ook een alternatief voor ouders die minder digitaal vaardig zijn.
- Alle gezinnen, ook de meest kwetsbare, horen goed geïnformeerd te zijn over het aanbod. Hiervoor kan je verschillende kanalen (digitaal, papier, mondeling, standje op het schoolfeest of bij oudercontacten, ...) combineren.

2.2.6 Feedback en bijsturing

- Het aanbod en de werkwijze bijsturen? Uit de feedback van leerlingen, ouders en personeel goed kan je veel nuttige informatie halen.

3 GEZONDE VOEDING OP SCHOOL ONDERSTEUNEN VIA LOKAAL BELEID

De Vlaamse projectoproep *Gezonde voeding op school* biedt lokale besturen de kans om gezonde voeding structureel te versterken in de scholen op hun grondgebied. Dit hoofdstuk toont hoe je dit beleidskader vertaalt naar de lokale context en praktijk: welke leerlingen en scholen komen in aanmerking? Hoe werkt het cofinancieringsmodel? Welke vormen van inhoudelijke en praktische ondersteuning zijn mogelijk? En hoe je kan je instappen?

3.1 DE DOELGROEP

De projectoproep richt zich tot alle leerlingen van deelnemende kleuter- en lagere scholen. Het is niet nodig dat meteen alle basisscholen binnen een gemeente of stad meedoen. Lokale besturen kunnen er bijvoorbeeld voor kiezen om te starten met enkele scholen en dit later uit te breiden naar andere.

Van zodra een school deelneemt, moeten alle leerlingen van die school toegang hebben tot hetzelfde aanbod. Het is binnen deze projectoproep niet mogelijk om een voedingsaanbod uit te werken enkel voor kinderen in een maatschappelijk kwetsbare situatie. Wat wel kan, is dat bijvoorbeeld enkel de volledige kleuterschool deelneemt en niet de lagere school, of omgekeerd. Daarnaast mag een school achter de schermen extra korting geven aan leerlingen in kwetsbare situaties, zolang dit discreet gebeurt en het voedingsaanbod zelf en de manier van aanbieden voor alle leerlingen gelijk blijven.

Wanneer een lokaal bestuur de projectoproep indient, moet het een lijst toevoegen van de deelnemende scholen, samen met het aantal leerlingen per school. Op die manier kan de Vlaamse subsidie correct berekend worden en kunnen alle leerlingen van die school bereikt worden.

3.2 FINANCIËEL KADER: DE COFINANCIERING

De projectoproep is gebaseerd op een **cofinancieringsmodel**. Voor elke €72,94 per kind per schooljaar die het lokaal bestuur investeert, legt de Vlaamse overheid €97,25 per kind bij. Dit betekent dat er in totaal €170,19 per kind per schooljaar kan gebruikt worden voor gezonde voeding op school. De lokale investering kan met **eigen middelen**, maar ook met **andere financieringsmogelijkheden** gebeuren.

Bron	Bedrag (per leerling/jaar)	Wat betekent dit?
Vlaamse subsidie	€97,25	Automatisch bedrag, vastgelegd via oproep.
Lokale co-financiering	min. €72,94	Flexibel, uit meerdere bronnen (bijvoorbeeld een mix van eigen middelen, personeelsuren ten dienste van het project, subsidie Oog voor Lekkers en donaties). Voorwaarde om Vlaamse middelen te ontvangen.
Totaal minimaal	€170,19	

3.2.1 Voorwaarden voor besteding

Er zijn wel enkele voorwaarden verbonden aan de besteding van de middelen:

- Maximaal 10% van het bedrag van de Vlaamse subsidie mag gaan naar kleine logistieke aankopen (bv. materiaal om soep op te warmen en uit te delen) en het vergoeden van 'helpende handen'. Investerings in infrastructuur zijn uitgesloten.
- De aangekochte voeding moet gezonde voeding zijn volgens de richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven en aansluiten bij de principes van de Vlaamse Voedselstrategie (zie 1.1).
- Alle leerlingen moeten toegang hebben tot hetzelfde voedingsaanbod (zie 2.1).

Meer informatie over de voorwaarden van de Vlaamse projectoproep gezonde voeding op school vind je in de bijhorende [informatiebrochure](#).

3.2.2 Lokale inbreng

Lokale besturen bepalen (na overleg met de scholen) hoeveel scholen op de projectoproep intekenen. De Vlaamse subsidie wordt berekend op basis van het aantal betrokken leerlingen per lokaal bestuur: *leerlingenaantal van de deelnemende scholen* x € 97,25. Het minimale bedrag aan middelen dat het lokale bestuur hieraan moet toevoegen, wordt berekend op basis van datzelfde leerlingenaantal: *leerlingenaantal van de deelnemende scholen* x € 72,94.

De middelen die het lokale bestuur hiervoor mag meerekenen, zijn:

- de **eigen middelen** die het lokaal bestuur investeert in voeding op school, alsook de vrijgemaakte middelen voor eigen personeel en brugfiguren die op het thema werken;
- de **subsidies van Oog voor Lekkers aan de deelnemende scholen**, op voorwaarde dat er geen sprake is van dubbele financiering. Concreet betekent dit dat Oog voor Lekkers wél mag meetellen als lokaal aandeel in de cofinanciering, maar níet kan worden gebruikt voor de verantwoording van de Vlaamse middelen. Bijvoorbeeld: de appels die je via Oog voor Lekkers ontvangt, mag je aftrekken van je eigen lokale inbreng. Maar diezelfde appels kan je niet gebruiken om aan te tonen hoe je de Vlaamse subsidie hebt besteed;
- **donaties** aan de deelnemende scholen voor voeding op school, via Brooddoosnodig of rechtstreeks.

3.2.3 Eigen middelen

De **eigen middelen** kunnen vanuit één beleidsdomein worden vrijgemaakt of door budgetten samen te leggen van verschillende beleidsdomeinen waar voeding op school toe bijdraagt, zoals onderwijs, duurzaamheid, gezondheid, en welzijn en armoedebestrijding. Deze middelen kunnen op een snelle manier aan de scholen worden toegekend via een **projectoproep**, zoals in 2022 in [Leuven](#) gebeurde voor het opstarten van pilootprojecten rond voeding. Om de middelen op meer structurele wijze te verdelen, kan je werken met een **ondersteuningsreglement**. Verschillende lokale besturen hebben al enkele jaren een eigen reglement, zoals [Antwerpen](#) met Smakelijke School, [Roeselare](#) met Superfood voor Jonge Helden en [Vilvoorde](#) met Schoolmenu.

3.2.4 Oog voor Lekkers

Naast subsidies van de stad of gemeente, kunnen basisscholen en scholen buitengewoon secundair onderwijs ook de subsidies van **Oog voor Lekkers** gebruiken. Dit wordt gefinancierd met Europese en Vlaamse middelen. Hiermee kunnen de scholen gedurende twintig weken per schooljaar wekelijks vers fruit en groenten (één portie per leerling per week) en/of zuivel (vijf porties melk of yoghurt per leerling per

week) aanbieden aan alle leerlingen. Het is mogelijk om te kiezen voor bioproducten waarvoor de school een hogere subsidie per portie ontvangt.

De meeste scholen vragen de subsidie zelf aan. Als lokaal bestuur kan je de scholen ontzorgen door de administratie voor jullie rekening te nemen. Hiervoor moeten de scholen een volmacht geven. Maar wie de aanvraag ook doet, er mag geen sprake zijn van dubbele financiering. Zoals hierboven toegelicht, mag voeding betaald met de subsidie van Oog voor Lekkers niet nog eens gefinancierd worden vanuit de Vlaamse subsidies voor gezonde voeding op school. Naast subsidies, biedt Oog voor Lekkers ook lesmateriaal en tips rond ouderbetrokkenheid en het vinden van leveranciers. Alle informatie vind je op de [website van Oog voor Lekkers](#).

3.2.5 Donaties

Ook **donaties van bedrijven, serviceclubs en privépersonen** kunnen worden meegerekend bij de lokale bijdrage aan de subsidie voor gezonde voeding op school. Scholen kunnen zelf rechtstreekse donateurs zoeken of kunnen zich aansluiten bij **Brooddoosnodig**. Dit project van Enchanté vzw ondersteunt scholen in het financieren en uitrollen van voedzame maaltijden. Scholen die instappen in het project krijgen toegang tot het donatieplatform. Via dit platform kan een breed netwerk van ouders, sympathisanten, organisaties, bedrijven, ... op een laagdrempelige manier fondsen verzamelen en zo de deelnemende scholen helpen om een gezond voedingsaanbod te bekostigen. De school bepaalt zelf hoe ze de middelen besteedt en het voedingsaanbod vormgeeft. Via het platform kan iedereen het project ook algemeen steunen, zonder een specifieke school te kiezen. Die donaties worden verdeeld over de deelnemende scholen op basis van hun SES-indicatoren. Al meer dan twintig lokale besturen en 230 scholen werken samen met Brooddoosnodig, zoals [Vilvoorde](#) en [basisschool De Mozaïek](#). Meer informatie staat op www.brooddoosnodig.be.

3.2.6 Lokale autonomie bij verdeling

De wijze waarop de middelen intern worden verdeeld, behoort tot de lokale autonomie. Lokale besturen hebben dus heel wat vrijheid om te beslissen hoe de middelen worden ingezet, bijvoorbeeld in de vorm van een ondersteuningsreglement voor de scholen.

Lokale besturen kunnen verschillende ondersteuningsmodellen hanteren. Sommigen kiezen voor één uniform aanbod voor alle scholen, zoals [Wervik](#), waar fruit wordt voorzien. Of [Mechelen](#), dat inzet op een gezond ontbijt. Je kan er ook voor kiezen om scholen of scholengroepen zelf de ruimte te geven om initiatieven uit te werken, binnen duidelijke en kwalitatieve kaders. In [Antwerpen](#) bepalen scholen zelf welke gezonde acties ze willen ondernemen, zolang die passen binnen de groene zone van de voedingsdriehoek. In ruil voorziet de stad financiële en organisatorische steun.

Zowel het aanbod als de verdeling van het budget mogen dus variëren tussen de deelnemende scholen, op voorwaarde dat er gemiddeld € 170 per leerling wordt besteed. Bij de verdeling van de middelen kan elke school hetzelfde bedrag per leerling krijgen, of er kan een aangepaste verdeelsleutel worden gebruikt. Zo kent [Stad Leuven](#) bijvoorbeeld een hoger bedrag per kind toe aan scholen met een hoog percentage leerlingen in een maatschappelijk kwetsbare situatie en aan scholen die een volwaardige warme maaltijd voorzien.

3.3 INHOUDELIJKE ONDERSTEUNING VOOR SCHOLEN

Ook los van het financiële plaatje kan je als lokaal bestuur een belangrijke rol spelen om scholen te **stimuleren** en **ontzorgen** op vlak van gezonde voeding. Zo is het belangrijk dat er iemand binnen je stad of gemeente het project opvolgt. De personeelsuren hiervoor kunnen worden ingebracht als lokaal aandeel in de cofinanciering (zie 2.2). In [Vilvoorde](#) is iemand van het Sociaal Huis o.a. verantwoordelijk voor de

opmaak en opvolging van de jaarlijkse projectoproep, praktisch advies aan scholen en het opzetten van samenwerkingsverbanden met andere stadsdiensten externe actoren. In [Leuven](#) gaat iemand van de dienst Onderwijs langs bij elke startende school om de beginsituatie in kaart te brengen en een actieplan op te maken dat doorheen het schooljaar samen met de werkgroep voeding van de school wordt opgevolgd. Het is belangrijk dat de scholen weten wie deze persoon is en dat ze er terecht kunnen bij vragen.

Verder kan je heel wat ondersteuning bieden bij specifieke uitdagingen:

- Scholen inspireren en stimuleren door intervisiemomenten te organiseren en door goede voorbeelden onder de aandacht te brengen.
- Scholen ondersteunen bij het vinden van een geschikte leverancier door ondersteuning te bieden bij aanbestedingen voor gezonde voeding of door een pool van leveranciers aan te leggen, zoals in [Antwerpen](#) en [Leuven](#). Of door samenwerking met lokale (bio)boeren en korte keten initiatieven te faciliteren.
- Groepsaankopen voor materiaal en/of voeding mogelijk maken.
- Mee zoeken naar helpende handen, door een vrijwilligerswerking op te starten of samenwerkingen uit te bouwen met bijvoorbeeld VDAB of sociale economiebedrijven.
- Samenwerkingen tussen de scholen en andere organisaties en bedrijven in de buurt faciliteren, zoals buurtcentra, lokale horeca, woonzorgcentra of sociale organisaties.
- Automatische kortingen mogelijk maken voor kinderen in een maatschappelijk kwetsbare situatie door als stad of gemeente samen te werken met het VUTG.
- Praktijkgericht leren rond voeding organiseren en/of promoten, zoals boerderij- en buurttuinbezoeken of workshops, zoals in de [Experimententuin](#) van Odisee in Gent.
Tip: kijk voor meer inspiratie verder in dit document bij 'Educatieve materialen'.
- Positief en laagdrempelig communicatiemateriaal over de voedingsprojecten voorzien. Zie verder bij ['Communicatie en sensibilisering'](#).
- Scholen helpen de link te leggen tussen werken aan gezondheid en de [onderwijskaders](#) (leerlingenbegeleiding, onderwijsdoelen, participatiedecreet en ROK), zodat het gemakkelijker verankerd kan worden in het schoolbeleid.

Ook bovenstaande zaken kan je verwerken in je lokale ondersteuningsreglement, bijvoorbeeld door vast te leggen dat scholen aan minstens één intervisiemoment per jaar moeten deelnemen. Of door de gegevens van het VUTG te delen met alle scholen die intekenen op het ondersteuningsreglement, zodat zij deze gegevens kunnen gebruiken om achter de schermen extra korting te voorzien voor leerlingen in kwetsbare situaties.

3.4 INSTAPPEN IN DE PROJECTOPROEP

Het eerste instapmoment voor de Vlaamse cofinanciering was 1 september 2025. Lokale besturen die willen instappen op 1 januari 2026, kunnen hun project indienen tot 15 oktober 12.00 uur.

Als het lokaal bestuur ervoor kiest om pas vanaf januari 2026 in te stappen, geldt het volgende:

- de minimale lokale inbreng bedraagt € 43,76 per kind (zes tiende van het jaarbedrag van € 72,94);
- de bijdrage van de Vlaamse subsidie bedraagt € 58,35 per kind (zes tiende van € 97,25).

Alle informatie en het aanvraagformulier vind je op de [webpagina van de projectoproep](#).

3.5 EXTERNE ONDERSTEUNING

Voor tips en adviezen bij het **ondersteunen van de scholen** en het vormgeven van je **lokale ondersteuningsreglement** kan je terecht bij de helpdesk van Rikolto: helpdesk@rikolto.org.

Met vragen over de **richtlijnen rond gezonde voeding (op school)** kan je terecht bij het Vlaams Instituut Gezond Leven vzw: info@gezondleven.be.

Bij **vragen over de financieringsmogelijkheden** voor gezonde voeding op school kan je terecht bij het Vlaamse departement Zorg via beleidsdcoordinatie.zorg@vlaanderen.be.

4 SUCCESFACTOREN VOOR GEZONDE VOEDING OP SCHOOL

Een kwaliteitsvol voedingsaanbod komt pas echt tot zijn recht wanneer de juiste succesfactoren aanwezig zijn. Dit hoofdstuk bundelt de elementen die nodig zijn om gezonde schoolvoeding duurzaam te verankeren, het aanbod succesvol uit te rollen en een positieve impact te creëren op de voedingsgewoonten van leerlingen.

4.1 VERANKERING BINNEN EEN LOKAAL VOEDSEL- EN GEZONDHEIDSBELEID

Een voedingsinitiatief op school wordt pas duurzaam als het ingebed is in het lokale beleid. Gezonde voeding staat daarbij niet apart, maar is een onderdeel van zowel het **gezondheidsbeleid** als van een bredere **voedselstrategie**.

- **Gezondheidsbeleid** vertrekt vanuit *Health in All Policies*: verschillende beleidsdomeinen werken samen om gezondheid te bevorderen. Lokale besturen die intekenen op de engagementsverklaring [Gezonde Gemeente](#) geven hiermee aan dat gezondheid structureel deel uitmaakt van hun beleid. Gezonde voeding op school sluit hier perfect bij aan en biedt een concrete invulling van die ambitie.
- **Lokale voedselstrategie** kijkt breder naar de volledige voedselketen en biedt lokale antwoorden op uitdagingen zoals betaalbaarheid, korte keten, eiwittransitie en voedselongelijkheid. Steeds meer gemeenten ontwikkelen zo'n strategie. Gezonde schoolvoeding kan hier een hefboom zijn door consumptiepatronen te verbeteren, lokale producenten te steunen en de voedselomgeving rond scholen te verduurzamen.

De twee kaders vullen elkaar dus aan: een voedselstrategie focust op de verduurzaming van het voedselsysteem, terwijl een gezondheidsbeleid inzet op de impact van voeding op welzijn en gezondheid. Gezonde schoolvoeding ligt precies op het kruispunt van beide en creëert zo meer samenhang, draagvlak en slagkracht binnen het lokaal beleid.

Concreet kan je als lokaal bestuur:

- een vaste medewerker of trekker aanstellen (zoals een gezondheidsambtenaar of een voedselregisseur) die de opdracht coördineert, de samenwerking tussen diensten en scholen aanstuurt en actief medestanders zoekt binnen en buiten het bestuur. Binnen het lokale bestuur kan worden samengewerkt met diensten zoals:
 - (flankerend) onderwijs (integratie van voeding in het schoolbeleid?);
 - jeugd (participatie van kinderen en jongeren?);
 - aankoop (gezonde criteria in aanbestedingen?);
 - duurzaamheid (kiezen voor duurzame ingrediënten en transport?);

- sociale economie (mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt als logistieke bij de eetmomenten?);
 - sport (gezamenlijke promotiecampagnes voor gezonde leefstijl?);
 - groendienst (advies en ondersteuning bij schoolmoestuintjes?);
 - lokaal sociaal beleid (toeleiding via brugfiguren, automatische kortingen/sociale correcties, armoedepreventie?);
 - de OCMW-keuken (voorzien van schoolmaaltijden?).
- Voorbeeld: Stad Oostende heeft een vaste beleidsmedewerker voeding die gezonde, duurzame voeding als transversaal thema coördineert en hiervoor samenwerkt met alle diensten, agentschappen én de gezondheidsdienst, zodat gezondheid en duurzaamheid evenwaardig geïntegreerd zijn. Stad Leuven heeft een dienstoverschrijdende werkgroep voeding die meerdere keren per jaar samenkomt.
 - de krachten bundelen met het lokale voedselnetwerk om bruggen te slaan naar lokale boeren en de korte keten (bv. leveren van seizoensfruit en groenten), voedseloverschotten te benutten, linken te leggen met de sociale economie, lokale (voedings)bedrijven of retailers en logistieke drempels aan te pakken;
 - samenwerken met Gezondheidsmakers, CLB's, eerstelijnszones en preventiepartners om schoolvoeding te koppelen aan bredere initiatieven rond gezondheid en welzijn, zodat scholen deel uitmaken van een samenhangend gezondheids- of preventiebeleid. In [Neteland](#) werken vijf gemeenten bijvoorbeeld samen rond **Gezonde Scholen Neteland**, waarbij 28 basisscholen stapsgewijs ondersteund worden (o.a. waterbeleid, gezonde tussendoortjes) en scholen structureel overleggen met lokale besturen en gezondheidsorganisaties.
 - samenwerken met het OCMW en de sociale dienst om voedselonzeekerheid en ongelijkheid aan te pakken, en met welzijns- en armoedeverenigingen om gezinnen in maatschappelijk kwetsbare situaties te bereiken.

Tip: breng je partners op regelmatige tijdstippen samen in een overleg (bv. een School Food Council) en voorzie voldoende tijd om met hen een gedeelde visie uit te werken die jullie samen, co-creatief, in de praktijk kunnen brengen.

Meer informatie of hulp nodig?

- **Local4Food**, een initiatief van de Vlaamse overheid in uitvoering van de Vlaamse voedselstrategie Go4Food, ondersteunt lokale beleidsmakers bij het uitbouwen van een voedselstrategie of het opzetten van concrete activiteiten die hierin passen. Op hun [website](#) vind je verschillende activiteiten. Kijk ook even wat er al gebeurt in de naburige (centrum)steden en gemeenten: zij delen graag hun kennis en ervaringen met opstartende besturen.
- **Gezonde Gemeente ondersteunt lokale besturen bij het structureel verankeren van gezondheid in hun beleid.** Via een engagementsverklaring en een helder stappenplan krijgen gemeenten houvast om gezondheid breed en duurzaam aan te pakken. Voor begeleiding en praktische ondersteuning kan je terecht bij [Gezondheidsmakers](#).

4.2 GEZONDE VOEDING VERANKEREN BINNEN DE SCHOOL

De organisatie van een gezond voedingsaanbod op school geeft niet automatisch de garantie dat leerlingen hier ook gebruik van maken of dat dit (op langere termijn) tot gezondere eetgewoonten leidt. Om de impact van de voedingsinitiatieven op school zo groot mogelijk te maken, is een integrale aanpak nodig. Eentje waarbij kinderen in de schoolomgeving op een consequente manier in contact komen met gezonde voedingsprincipes en het effect hiervan goed begrijpen. De hele schoolomgeving kan hierbij helpen. Bij het [warme maaltijdenproject in Leuven](#) zorgde een gedeelde, gedragen visie binnen de scholen voor een goede basis om ook de leerlingen, de ouders, de cateraar en de lokale boeren te betrekken.

- Een gezond voedingsaanbod als expliciet onderdeel opnemen in het schoolbeleid draagt bij tot deze coherente aanpak. Scholen hoeven hiervoor meestal niet van nul te beginnen, maar kunnen verder bouwen op wat er al gebeurt. Dit door linken te leggen met duurzame of gezondheidsthema's die al aan bod komen. Of door bestaande afspraken verder uit te breiden, bijvoorbeeld met duidelijke regels over het meebrengen van dranken en tussendoortjes. Het uitwerken van een gezondheidsbeleid sluit bovendien aan bij [bestaande onderwijskaders](#) (leerlingenbegeleiding, onderwijsdoelen, participatiedecreet en ROK) en kan zo gemakkelijker en duurzamer verankerd worden.
- Een gezond voedingsaanbod consequent linken met [educatie](#) helpt leerlingen om zich de principes eigen te maken en ook zelf te gaan toepassen. Door een betere kennis over gezonde voeding te koppelen aan positieve eetervaringen, leren zij dat gezond ook leuk en lekker kan zijn en nemen ze gemakkelijker nieuwe voedingsgewoontes aan. In het Gentse project [LEkkers op School](#) worden de eetmomenten ingevuld als leermomenten, waarbij begeleiders mee-eten en samen praten over gezonde voeding. Ook het project [Groei Gezond in Sint-Niklaas](#) toont hoe dit kan: via de ALLES-methodiek van Eetexpert leren kinderen eetcompetenties ontwikkelen, zoals Genietend, Genoeg, Gevarieerd en Gestructureerd eten, met nadruk op bewust en positief leren eten.
- Cruciaal is ook het **creëren van gedragenheid** voor gezonde voeding: niet alleen bij de leerlingen maar ook bij het schoolteam, de ouders en andere actoren uit de schoolomgeving.

Als lokaal bestuur kan je scholen hierin aanmoedigen en ondersteunen, bijvoorbeeld door hen actief te bezoeken, advies te geven en tips en ervaringen van andere scholen met hen te delen.

*Tip: kies voor een **haalbare, realistische aanpak**. Start klein en bouw vervolgens uit: begin per school met één maaltijdtype (bv. fruit als tussendoortje) gedurende een beperkt aantal dagen per week en groei geleidelijk naargelang de draagkracht en het enthousiasme.*

Concreet kan je als lokaal bestuur:

- de scholen individueel aanmoedigen om gezonde voeding integraal aan te pakken of je kan schooloverschrijdend werken. [Waregem](#) richtte een stadsbrede werkgroep op met vertegenwoordigers van het lokaal bestuur, scholen en gezondheidsactoren, om samen werk te maken van een gedragen voedingsbeleid;
- bovenschoolse info- of leermomenten faciliteren voor specifieke doelgroepen (ouders, leerkrachten, jongeren, ...) over het belang van gezonde voeding, eventueel in samenwerking met educatieve organisaties. In Gent biedt de [Experimententuin](#) een stedelijke educatiemethodiek voor lagere scholen;
- ambassadeurs werven bij ouders, leerkrachten of leerlingen. Zij kunnen een rolmodel of aanspreekpunt zijn in de eigen school of scholen hierin individueel stimuleren.

4.3 SCHOLEN ENTHOUSIASMEREN OM MEE TE DOEN

- Scholen beginnen meestal niet vanaf nul. Door het in **kaart brengen van bestaande initiatieven** en de **interesses** en **mogelijkheden** van de scholen in kaart te brengen, kan je beter tegemoet komen aan hun noden.
- **Inspraak** bevordert het eigenaarschap en de motivatie. Scholen hebben vaak zelf ook goede ideeën over wat kan werken in hun school. Bijvoorbeeld stad [Mechelen](#) werkte haar initiatief rond ontbijtkarretjes niet top-down uit, maar in nauw overleg met scholen, leerkrachten, ouders en leerlingen. Hierdoor sluit het aanbod veel beter aan bij de realiteit van elke school en wordt het breed gedragen.
- Een gezamenlijk **opstartmoment** is ideaal om je aanpak en de ondersteuningsmogelijkheden uit de doeken te doen voor alle geïnteresseerde directies, leerkrachten en potentiële partners.

- Scholen **informer**en over hoe inzetten op gezonde voeding aansluit bij de [onderwijskaders](#) (leerlingenbegeleiding, onderwijsdoelen, participatiedecreet en ROK), verlaagt de drempel om deel te nemen en maakt het gemakkelijker om voeding binnen het schoolbeleid te verankeren.
- Scholen zien vaak de noden bij de leerlingen wel, maar staan tegelijkertijd onder grote druk. De kaart van **ontzorging** trekken is daarom een slimme zet. Een **stap-voor-stap aanpak** met **beperkte planlast** zorgt ervoor dat scholen aan boord blijven; een **centraal aanspreekpunt** voor vragen en praktisch advies vermijdt dat ze vastlopen; een **duidelijke taakverdeling** tussen alle betrokken partners bevordert een vlot verloop; een **intervisiemoment** waar scholen onderling kunnen uitwisselen helpt hen om de inspanningen vol te houden. In [Roeselare](#) bevestigde de evaluatie van Superfood voor jonge helden een groot draagvlak is voor het initiatief, zowel bij de schoolteams als bij ouders en leerlingen. De lage planlast en vrijheid om als school zelf grotendeels te bepalen hoe de middelen worden ingezet werden als grote pluspunten benoemd.
- Om de school te ondersteunen, kan je mogelijks beroep doen op **vrijwilligers of andere helpende handen**. Denk aan ouders, grootouders of buurtvrijwilligers voor ondersteuning bij verdeling, begeleiding of logistiek. Maar ook sociale economiebedrijven kunnen een belangrijke rol spelen. Hou er wel rekening mee dat vrijwilligers ook moeten worden opgevolgd en dat die taak geen evidentie is voor scholen. Het [project Schoolmenu in Vilvoorde](#) toont hoe de inzet van helpende handen de scholen kan ondersteunen.
- **Een gedeelde visie** vormt de rode draad doorheen alle acties en zorgt voor gedeeld begrip en betrokkenheid bij alle partners. Het helpt om keuzes te maken die passen bij de waarden van de scholen en hun omgeving. Door in te zetten op open communicatie, gedeelde doelen en actieve betrokkenheid, wordt voeding niet langer een extra taak, maar een vanzelfsprekend onderdeel binnen de school.

4.4 EEN INCLUSIEVE AANPAK

Het is belangrijk dat de lokale aanpak inclusief is. Dat betekent dat niemand wordt uitgesloten om financiële, culturele of praktische redenen, en dat er voldoende flexibiliteit is om in te spelen op de lokale situatie. Een inclusieve aanpak vertrekt vanuit het idee dat gezonde voeding een basisrecht is voor elk kind en dat het een structureel onderdeel is van goed onderwijs. Scholen en lokale besturen kunnen de [8 B's](#) gebruiken als toetssteen om na te gaan of hun aanbod voldoende toegankelijk en inclusief is. Enkele manieren om deze in de praktijk te brengen zijn:

- aandacht besteden aan diverse eetculturen en –gewoontes, zoals bijvoorbeeld in het [Ratatouille-project](#) van de Gentse wijkgezondheidscentra, waar verschillende smaken en ingrediënten aan bod komen;
Ook de [scholengroep SMD-L](#) ging hiermee aan de slag en koos bewust voor meer (vegetarische) wereldkeuken in de warme maaltijden.
- brugfiguren voorzien en de scholen stimuleren en om zorgcoördinatoren in te schakelen zodat je ook moeilijker te bereiken gezinnen kan betrekken;
- bij een betalend aanbod achter de schermen met sociale correcties of automatische kortingen werken voor leerlingen in kwetsbare situaties. Zo blijft het aanbod voor deze gezinnen betaalbaar, zonder een onderscheid in wat de leerlingen eten.

1. *Leuven en Gent maakten dergelijke kortingen mogelijk in [scholengroep SMD-L](#) en de scholen van [Lekker\(s\) Op School](#) voor gezinnen met een toeslag op het groeipakket. Hiervoor werden overeenkomsten afgesloten met het VUTG.*

4.5 COMMUNICATIE DIE IEDEREEN BEREIKT

Communicatie over schoolvoeding pak je beter zorgvuldig aan. Zeker wanneer het gaat om initiatieven die sociale ongelijkheid willen aanpakken, zoals een gratis voedingsaanbod, is het belangrijk dat ook de communicatie niemand uitsluit of stigmatiseert. Gezonde voeding wordt best gepresenteerd als een collectieve meerwaarde voor alle leerlingen, niet als hulp voor mensen in een maatschappelijk kwetsbare situatie. Bovendien dienen boodschappen begrijpelijk en herkenbaar zijn voor alle ouders en leerlingen, ongeacht hun taalvaardigheid, culturele achtergrond of thuissituatie. Goede communicatie zorgt ervoor dat iedereen zich welkom voelt, dat misverstanden worden vermeden en dat het project een positieve uitstraling krijgt. Scholen kunnen zelfstandig communiceren of je kan hen hierbij als lokaal bestuur vrijblijvend in ondersteunen.

Dit hoef je uiteraard niet alleen te doen. Bekijk of je iemand van de communicatiedienst kan betrekken of samenwerkingen kan opzetten met partners. Zo kan het lokaal bestuur bijvoorbeeld meertalige, visuele templates (zoals weekmenu's) ontwikkelen die scholen eenvoudig kunnen gebruiken.

Tips voor sterke communicatie:

- Gebruik **eenvoudige taal**: vermijd vakjargon of beladen termen. Werk met korte, duidelijke zinnen. De app 'Schrijf Simpel' geeft je in één keer een voorzet voor je brief of tekst in duidelijke taal met behulp van AI: <https://beta.schrijfsimpel.nl/>.
- **Visuele ondersteuning**: werk met pictogrammen, voorbeeldfoto's, weekmenu's in kindvriendelijke taal, ... Een mooi voorbeeld is het project [Bijtje Gezond](#) in het Waasland. Het biedt ouders een praktische en laagdrempelige manier om een voedzame en betaalbare lunch samen te stellen. Centraal staat een toolbox met kleurgecodeerde kaartjes: groen voor voedzaam, oranje voor minder voedzaam en rood voor niet-voedzaam. Dankzij dit visuele en interactieve materiaal wordt complexe informatie begrijpelijk en toegankelijk, ook voor ouders met een taalachterstand.
- **Meertalige communicatie**: voorzie informatie in de talen die in de schoolcontext leven. <https://www.klasse.be/4472/meertalig-communiceren-met-ouders-met-vertaalfiches/>
- **Benadruk het collectieve karakter**: vermijd communicatie die focust op kinderen in een maatschappelijk kwetsbare situatie. Zet in op communicatie voor alle leerlingen.
- Gebruik **positieve framing**: spreek over kansen, gezondheid, verbondenheid en smaakplezier – niet over tekorten of gebreken. Leg de focus op wat er wordt gewonnen, niet op wat eventueel verdwijnt.
- **Storytelling**: deel positieve verhalen en beelden uit de praktijk via nieuwsbrieven, sociale media, ...

Meer tips om communicatie eenvoudiger, visueller en inclusiever te maken, vind je in de brochure '[Werken met mensen met beperkte gezondheidsvaardigheden](#)'.

4.6 MONITORING & EVALUATIE

Een voedingsinitiatief heeft meer impact als je bewust opvolgt wat werkt en wat beter kan. Monitoring en evaluatie helpen om een vinger aan de pols te houden, kleine problemen vroegtijdig te signaleren en succesvolle elementen te benutten. Door regelmatig te evalueren – samen met personeel, leerlingen en ouders – blijft het aanbod in beweging en wordt het gaandeweg geoptimaliseerd. [De bijsturingen binnen het warme maaltijdenproject van scholengroep SMD-L zijn hier een mooi voorbeeld van.](#)

Evaluatie hoeft niet ingewikkeld te zijn: ook eenvoudige vormen van feedback of observatie kunnen al veel inzichten opleveren. Het is wel makkelijker om dit vanaf het begin van het project in te bouwen dan om het achteraf te reconstrueren. Bovendien helpt monitoring om het beleid te verantwoorden naar partners en

de Vlaamse overheid (rapportering naar de cofinancierder), en om resultaten te delen met andere scholen of gemeenten.

- Evalueren kan op **meerdere niveaus**:
 - Inhoudelijk: wat wordt aangeboden? Wordt het lekker gevonden? Komt het overeen met de richtlijnen? Wordt het voedingsaanbod goed gegeten?
 - Participatie: wie neemt deel? Hoeveel kinderen werden bereikt? Zijn alle doelgroepen bereikt?
 - Organisatie: wat werkt goed? Wat kan beter?
 - Impact: wat is het effect op gedrag, tevredenheid, schoolresultaten of gezondheid?
- Er bestaan veel **eenvoudige tools**: denk aan korte bevragingen, eetobservaties, (jaarlijkse) afvalmetingen in de refter of fotoverslagen van maaltijden.
 - Tip: werk als lokaal bestuur een eenvoudige bevraging uit (bv. via Google Forms) die alle scholen kunnen gebruiken.
- **Leerlingen en personeel** zijn een waardevolle bron aan informatie. Door hen regelmatig te **bevragen** kan je dit optimaal benutten.
- Evaluatie en bijsturing hoeft niet te wachten tot het einde van een periode. Op basis van **tussentijdse feedback** kan je je project **gaandeweg verbeteren**.
- Door met het team, de leerlingen en de ouders te **delen hoe het project wordt opgevolgd en verbeterd**, hou je hen enthousiast en kan je hen verder betrekken..
- Het **documenteren** van acties, obstakels en successen is niet enkel leerzaam, maar helpt ook om andere scholen, collega's of (beleids)partners te inspireren en overtuigen.

5 OVERIGE TOOLS & ONDERSTEUNEND MATERIAAL

Deze tools en materialen helpen bij het creëren van een gedragen voedingsbeleid, het betrekken van alle actoren, het vereenvoudigen van de logistiek en administratie, en het sensibiliseren van alle stakeholders over het belang van gezonde voeding op school.

5.1 RICHTLIJNEN EN KADERS

- Kadermethodiek Gezonde School: helpt scholen stap voor stap bij het ontwikkelen van een samenhangend gezondheidsbeleid, waar voeding deel van uitmaakt.
- www.gezondeschool.be
<http://www.gezondleven.be/settings/gezonde-school/een-voedingsbeleid-op-school>
- Richtlijnen voedingsaanbod op school
- <https://www.gezondleven.be/settings/gezonde-school/een-voedingsbeleid-op-school/wat-is-een-voedingsbeleid-op-school/omgevingsinterventies>
- Kadermethodiek Gezonde Gemeente: ondersteunt lokale besturen bij het opzetten van een beleid en acties over gezondheid, waaronder voeding.
- www.gezondegemeente.be
<https://www.gezondleven.be/settings/gezonde-gemeente/gezonde-en-toegankelijke-voeding-in-jouw-gemeente>
- GoodFood@School toolkit (Rikolto): biedt een praktisch stappenplan, handige tips, inspirerende voorbeelden, thematische fiches voor leerkrachten en receptenboekjes voor broodbeleg.
[Home | Good Food @ School \(goodfoodatschool.be\)](https://www.goodfoodatschool.be)
- Het kookboek 'De lokale honger stillen' (VVSG) geeft ingrediënten en praktijkvoorbeelden voor steden en gemeenten om een lokale voedselstrategie te ontwikkelen, inclusief voedselbeleid op scholen.
https://www.vvsg.be/Leden/Lokaal%20Voedselbeleid/Kookboek/Kookboek_LCVB_1110.pdf
- Rikolto-toolkit voor multistakeholderprocessen: een Engelstalige toolkit die stappen, tips en methodieken beschrijft voor het opzetten van co-creatieve processen tussen verschillende actoren.
<https://www.rikolto.org/downloads/msp-toolkit>
- FAVV contact en advies: de lokale controle-eenheden van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) denken mee en geven advies om scholen in regel te houden met de voedselveiligheidsvoorschriften.
<https://favv-afsca.be/nl>

5.2 EDUCATIEVE MATERIALEN

- Leerlijn voeding (Gezond Leven): een praktisch instrument om schoolteams te ondersteunen bij voedingseducatie.
<https://www.gezondleven.be/files/Leerlijnen/Leerlijn-voeding.pdf>
- Lesmateriaal over voeding (Gezond Leven)
<https://www.gezondleven.be/settings/gezonde-school/een-voedingsbeleid-op-school/wat-is-een-voedingsbeleid-op-school/educatie>

- Overzicht van zo'n tweehonderd educatieve materialen, getoetst aan de EDO-competenties en gekoppeld aan de thema's van de leerlijn voeding (Duurzaam Educatiepunt) <https://www.vlaanderen.be/duurzaam-educatiepunt/leerplichtonderwijs/overzicht-van-educatief-materiaal-over-duurzame-voeding>
- KlasCement: een platform met nuttige lesmaterialen over gezonde voeding. <https://www.klascement.net/thema/gezondenduurzaameten>
- Lespakketten en infofiches over eetgedrag en gewicht (Eetexpert) <https://eetexpert.be/materialen-en-tools/?categories%5B%5D=91&sort=A-Z#filter-side>
- Lesmateriaal Oog voor Lekkers: <https://www.oogvoorlekkers.be/lesmateriaal/lespakketten>
- Ga op boerderijbezoek met <https://www.landbouweducatie.be/> of <https://www.schoolatplatteland.be/activities> Scholen en producenten kunnen hiervoor subsidies aanvragen. Een overzicht van de subsidies vind je op de website van de Boerenbond. <https://www.landbouweducatie.be/gesubsidieerd-bezoek-aan-een-landbouwbedrijf>
- Praktische workshops voor ouders (Gezond Leven, Gezondheidsmakers): infosessies of kookworkshops en winkeloefeningen om vaardigheden te versterken. De infosessie 'Gezond opvoeden' heeft bijvoorbeeld als doel ouders en andere zorgfiguren te helpen met hun vragen over gezond (op)voeden. [https://www.gezondlevenacademie.be/totara/catalog/explore.php?cfp_menu_aanbodaanbod_434b3\[0\]=Aanbod%20op%20vraag&orderbykey=text&itemstyle=narrow&cfp_multiselect_themathema_bda29\[0\]=Voeding;](https://www.gezondlevenacademie.be/totara/catalog/explore.php?cfp_menu_aanbodaanbod_434b3[0]=Aanbod%20op%20vraag&orderbykey=text&itemstyle=narrow&cfp_multiselect_themathema_bda29[0]=Voeding;) <https://gezondheidsmakers.be/aanbod/vormingen/vorming-gezond-opgroeien>
- Receptinspiratie voor koken op school <https://www.voedingscentrum.nl/professionals/gezond-op-school/koken-op-school/receptinspiratie-voor-koken-op-school.aspx>

5.3 COMMUNICATIE EN SENSIBILISERING

- Wil je aan de slag gaan met duidelijke taal? Op de website van 'Wablief' vind je alvast wat inspiratie. <https://www.duidelijketaal.be/downloads>
- Communicatiematerialen Brooddoosnodig: folders, flyers, postkaartjes en banners voor een zichtbare start.
- [Communicatiematerialen Brooddoosnodig](#)
- Niet-stigmatiserend praten over eten en gewicht (Eetexpert)
- <https://eetexpert.be/wp-content/uploads/2023/08/Infofiche-niet-stigmatiserend-praten-over-eten-en-gewicht.pdf>
- Tips om communicatie eenvoudiger, visueller en inclusiever te maken, vind je in de brochure '[Werken met mensen met beperkte gezondheidsvaardigheden](#)'.
- Fotoreportage en getuigenissen (Lieve Blancquaert): maak net zoals Lo-Reninge gebruik van deze sterke visuele materialen die lege brooddozen en kansarmoede in beeld brengen en bespreekbaar maken.
- [Brooddozen met een verhaal](#)

6 BIJLAGE: GOOD PRACTICES

6.1 SUPERFOOD VOOR JONGE HELDEN (STEDELIJK SUBSIDIEREGLEMENT)

Waar: Roeselare

Wat: financieel ondersteuningsmodel voor een gezond, duurzaam voedingsaanbod in alle basisscholen in Roeselare.

Voor het schooljaar 2025-2026 tekenden 20 van de 22 basisscholen in op de subsidie.

Type aanbod: ontbijt, tussendoortjes, fruit, soep, broodlunch, slaatjes, warme maaltijden

Wanneer: in aanloop naar de structurele financiële ondersteuning startte de stad met een pilootproject in samenwerking met drie pilootscholen. Vervolgens werd in co-creatie met de scholen een subsidiereglement ontwikkeld dat vanaf het schooljaar 2022 in voege ging.

Voor wie: voor alle basisscholen op het grondgebied van de stad

Hoe werkt het?

Scholen kunnen per schooljaar een subsidie aanvragen als ze een voedingsaanbod organiseren dat niet alleen gezond en duurzaam is, maar ook structureel (minstens twee keer per week) en voor alle leerlingen toegankelijk.

Het staat elke school vrij om te kiezen voor welk type voedingsaanbod het budget wordt gebruikt: een ontbijt, een gezond vieruurtje, verse soep, een tussenkomst in de kostprijs van warme maaltijden, ... Sommige scholen gaan ook aan de slag met fruit en groenten uit de eigen moestuin of gebruiken de subsidie als korting op de prijs van gezonde warme maaltijden. Facultatief kan een stuk van het budget ook gaan naar logistieke zaken die nodig zijn om het structurele aanbod te realiseren (max. 10% van de subsidie).

Financiële ondersteuning

Het bedrag dat elke school krijgt, hangt af van het aantal ingeschreven leerlingen op het moment van de aanvraag: de helft van de eigen middelen van de stad wordt verdeeld over het aantal leerlingen op school, met een maximum van € 10 per leerling. Voor leerlingen die recht hebben op een schooltoeslag, wordt een hogere tussenkomst voorzien: de andere helft van de eigen middelen wordt verdeeld over de indicatorleerlingen, met een maximum van € 25 per kind. De kosten die met de schoolsubsidie worden betaald, mogen niet worden doorgerekend op de schoolfactuur. Vanaf het schooljaar 2025-2026 zal de stad ook beroep doen op de Vlaamse cofinanciering via een participatief, co-creatief proces met de scholen. De uitbetaling van de subsidie gebeurt op twee momenten: de helft bij de start van het schooljaar in september en de andere helft in februari. Aan het einde van het schooljaar wordt op basis van facturen het eventueel niet bestede bedrag terugbetaald aan de stad.

Andere ondersteuning

De stad publiceerde een inspiratiegids met richtlijnen rond gezonde, duurzame voeding en enkele goede praktijkvoorbeelden, zoals gratis soep, fruit, een groentekraampje op school, notendispensers, fruit en groenten als aanvulling bij de brooddozen en het ontbijt. De gids vermeldt ook andere subsidies en financieringen waar scholen gebruik van kunnen maken, zoals Oog voor Lekkers en Brooddoosnodig.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- Keuzevrijheid in het gebruik van financiële middelen met duidelijke criteria (gezond en duurzaam) zodat kan worden afgestemd op specifieke context en noden van de afzonderlijke scholen.
- Een evaluatiemoment met de basisscholen geeft de mogelijkheid om bij te sturen en nog meer op maat van de scholen te werken.

- Uit de evaluatie in Roeselare bleek dat er een groot draagvlak is voor het initiatief, zowel bij de schoolteams als bij ouders en leerlingen, o.a. door de lage planlast en vrijheid om als school zelf te bepalen hoe de middelen worden ingezet en door de rol die leerlingen uit de derde graad kunnen spelen bij het uitdelen van fruit, groenten of soep.
- De inspiratiegids met goede voorbeelden werkt motiverend. De gids zorgt in het algemeen voor een vlotte opstart en biedt houvast.
- Het subsidiereglement is ook een hefboom om armoede bespreekbaar te maken.

Meer info :

[Website](#)

[Inspiratiegids Roeselare](#)

[Subsidiereglement](#)

6.2 SMAKELIJKE SCHOOL (STEDELIJK SUBSIDIEREGLEMENT)

Waar: Antwerpen

Wat: financieel en inhoudelijk ondersteuningsmodel voor een gezond, duurzaam voedingsaanbod in alle basisscholen in Antwerpen. De coördinatie vanuit de stad wordt voorzien door een dossierbeheerder in samenwerking met een administratief medewerker.

Tijdens het schooljaar 2024-2025 namen 135 scholen deel.

Type aanbod:

- Soep (met brood)
- Fruit
- Gezonde boterhammen
- Gezonde snacks
- Warme maaltijden

Wanneer: de pilootfase werd opgestart in 2020 met een beperkt aantal scholen. Op basis van die bevindingen werd een structureel ondersteuningsreglement opgesteld. Dat werd gelanceerd in 2022.

Voor wie: voor alle basisscholen op het grondgebied van de stad

Hoe werkt het?

Stad Antwerpen vindt het belangrijk dat ieder kind gezond eet en moedigt scholen aan om gezonde, evenwichtige voeding aan te bieden. Inzetten op het welzijn van alle kinderen via scholen, met extra aandacht voor kinderen in maatschappelijk kwetsbare situaties, betekent immers niet alleen gezondheidswinsten op korte en lange termijn, maar ook betere leerprestaties.

Scholen kunnen zelf beslissen welk soort aanbod ze integreren, afgestemd op hun specifieke noden en mogelijkheden.

Financiële ondersteuning

Via een ondersteuningsreglement kunnen de scholen van de stad Antwerpen een budget aanvragen voor het aanbieden van gezonde voeding, rekening houdend met een sociale correctie voor kinderen die opgroeien in armoede.

Het bedrag van de ondersteuning wordt als volgt per school berekend: aantal effectieve lesdagen waarop gezonde voeding wordt voorzien x ((aantal leerlingen met recht op verhoogde tegemoetkoming x € 1,60) + (overige leerlingen x € 0,60)). Een eerste schijf van 60% wordt uitbetaald bij de start van het schooljaar, gevolgd door een tweede schijf van maximaal 40%, op basis van de effectieve uitgaven zoals vastgesteld na controle van het stavingsformulier dat de school aan het einde van het schooljaar opstelt.

Het ontvangen budget is bedoeld voor:

- de aankoop van gezonde, 100% vegetarische voeding. Dat wil zeggen ingrediënten uit het groene deel van de voedingsdriehoek;
- de inzet van extra helpende handen om deze voeding aan te bieden;
- kosten voor verplichte aansluiting bij het FAVV.

Andere ondersteuning

- De leverancierspool van Smakelijke School is een selectie van vooraf goedgekeurde leveranciers die voldoen aan de kwaliteits- en veiligheidsvoorwaarden van Stad Antwerpen. De keuze voor een leverancier uit deze pool helpt scholen om het administratieve proces te vereenvoudigen.
- Scholen kunnen beroep doen op een helpdesk voor allerlei praktische informatie. Een [website](#) legt in drie stappen uit hoe scholen van start kunnen gaan.

- Elke school die deelneemt, ontvangt per leerling een multifunctionele beker.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- Populaire keuzes: soep (met brood) en fruit blijken het meest succesvol en zijn bovendien logistiek haalbaar voor een groot aantal scholen.
Tip: op warme dagen vinden leerlingen warme soep niet altijd even aantrekkelijk of smakelijk. Een fris alternatief is dan welkom.
- Geleidelijke opbouw: bij de opstart is het vaak een kwestie van uitproberen wat werkt voor de school en de leerlingen. Meestal start de school met een beperkt aanbod, dat in de daaropvolgende schooljaren wordt uitgebreid.
- Stavingsformulier: dit bevat zowel een financiële eindafrekening als een inhoudelijke bevraging. Dat levert waardevolle inzichten op die als basis kunnen dienen om bij te sturen.
- Beleidsimpact: door mee te doen aan Smakelijke School, gaan scholen spontaan ook hun gezondheidsbeleid onder de loep nemen. Dit heeft er bij veel scholen toe geleid dat zij hun beleid gezonder maakten.
- Actieve ondersteuning: een uitgebreide helpdesk is zeker zinvol, maar de stad merkte dat veel scholen de tijd niet hebben om alles zelf uit te pluizen. Een aanklappende aanpak waarbij de stad scholen met de grootste noden benadert, blijkt effectief. Op deze manier kunnen scholen gericht worden geïnformeerd.
- Samenwerking is cruciaal: zowel intern, tussen verschillende stadsdiensten (bv. de dienst gezondheid, jeugd, gemeenschappelijke aankoopcentrale, financiële dienst, juridische dienst, ...) als met andere actoren voor advies (bv. Rikolto, Gezondheidsmakers, ...).
- Positieve effecten: verschillende scholen ervaren zelfs op korte termijn positieve resultaten, zoals veel enthousiasme bij zowel ouders en schoolteams als kinderen, een alertere houding en betere concentratie bij de kinderen.

Meer info:

[Home - Smakelijke school](#)

smakelijkeschool@antwerpen.be

6.3 EEN GEDIFFERENTIEERDE AANPAK VOOR GEZONDE VOEDING IN DE LEUVENSE SCHOLEN (STEDELIJK ONDERSTEUNINGSMODEL)

Waar: Leuven

Wat: Stad Leuven testte verschillende manieren uit om gezonde voeding op school op een inclusieve manier aan te bieden. Met de Vlaamse cofinanciering bouwt de stad hierop verder. Ze werkte een ondersteuningskader uit waarbij de aangeboden ondersteuning wordt aangepast aan de verschillende noden in de Leuvense scholen.

Type aanbod: tussendoortjes, soep, brood, warme maaltijden, ...

Wanneer: pilootfase vanaf januari 2022, uitrol van structureel ondersteuningskader met Vlaamse cofinanciering vanaf september 2025.

Voor wie: voor alle scholen van het regulier en buitengewoon basisonderwijs (kleuter- en/of lager onderwijs), gelegen op het grondgebied van de stad

Hoe werkt het?

Stad Leuven wil de basisscholen van de verschillende onderwijsnetten aanmoedigen en ondersteunen om op een inclusieve manier in te zetten op gezonde en duurzame voeding. Om na te gaan welke mogelijkheden en noden er zijn, startte de stad in 2022 met pilootprojecten. Hierbij testten ze, in samenwerking met Rikolto en enkele Leuvense scholen, verschillende types aanbod, logistieke flows en inclusieve betaalmechanismen uit.

Met ondersteuning van de Vlaamse cofinanciering lanceerde de stad in september 2025 een structureel ondersteuningskader voor voeding op school waar alle basisscholen beroep op kunnen doen. Verder bouwend op de geleerde lessen uit de pilootprojecten voorzien ze ondersteuning op het vlak van praktische organisatie en logistiek, financiering van de foodcost en materiaal, de uitwerking van een sterke visie binnen een voedingsbeleid op school en voedingseducatie. Naast gezonde voeding stimuleert de stad ook de keuze voor een duurzaam voedingsaanbod, wat kadert binnen de lokale voedselstrategie Voeding Verbindt. Een medewerker van de afdeling onderwijs zetelt mee in de dienstoverschrijdende werkgroep waarbij aan deze lokale voedselstrategie wordt gewerkt, alsook in de VLAR (Voedsel- en landbouwadviesraad) van Leuven.

Financieel

Uit de pilootprojecten bleken de financiële noden voor een voedingsaanbod sterk te verschillen tussen de scholen. Om ervoor te zorgen dat de beschikbare middelen zo effectief mogelijk worden ingezet, werkte de stad een gedifferentieerde aanpak uit. Het doel? Ervoor zorgen dat elke leerling in Leuven toegang heeft tot kwaliteitsvolle voeding op school. Hierbij wordt het bedrag dat de school ontvangt bepaald op basis van:

- het aantal leerlingen;
- het percentage leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties (minder dan 25%, 25% tot 50% of meer dan 50%);
- het onderwijsniveau, aangezien er andere porties nodig zijn voor kleuters en lagere schoolleerlingen;
- het type voedingsaanbod, waarbij voor volwaardige warme maaltijden een hoger bedrag wordt voorzien dan voor soep, ontbijt, broodjes, brooddoosverrijking of tussendoortjes.

Er mag steeds maximaal 10% van het budget worden gebruikt voor logistiek (helpende handen, materiaal, ...).

Andere ondersteuning

Een stadsmedewerker van de dienst Onderwijs gaat bij elke instappende school langs voor een kennismakingsgesprek. Hier worden de beginsituatie, noden, wensen, uitdagingen, prioriteiten en lokale ondersteuningsmogelijkheden in kaart gebracht.

Om scholen te ondersteunen in hun zoektocht naar een geschikte cateraar of leverancier legt de stad een pool van cateraars en leveranciers aan die gezonde voeding kunnen leveren. Er zal ook een voorbeeldbestek beschikbaar zijn. Daarnaast werkt de stad een samenwerking met het VUTG uit, zodat de scholen de nodige gegevens krijgen om eventuele kortingen automatisch toe te kennen. Verder voorziet de stad inhoudelijke vormingen en uitwisselingsmomenten over gezonde voeding, infrastructuur en voedselveiligheid, mogelijke samenwerkingsverbanden en voedingseducatie. Dergelijke vormingen vinden bijvoorbeeld plaats in de 'onderwijslivings' die de dienst Onderwijs meerdere keren per schooljaar organiseert, en op een aparte studiedag over voeding op school.

De stad biedt volgend schooljaar kookworkshops aan voor leerkrachten en leerlingen. Die zijn erop gericht om het belang van gezonde en duurzame voeding op een educatieve, praktische manier in de kijker te zetten.

Naast dit vaste ondersteuningsaanbod volgt de stad de scholen op maat op, in samenwerking met de verschillende organisaties die actief zijn binnen de stad, zoals Brood(doos)nodig en Rikolto.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- De scholen behouden het eigenaarschap van hun voedingsproject. Ze kiezen zelf welke voeding ze aanbieden en op welke manier.
- De financiële, praktische én inhoudelijke ondersteuning vanuit de stad ontzorgt de scholen en helpt tegelijkertijd om het voedingsaanbod te verankeren in een breder voedingsbeleid op school (whole school food approach).
- Door toe te werken naar een whole school food approach hebben de voedingsprojecten van de scholen een grotere kans op slagen en worden de positieve effecten versterkt en uitgebreid.
- De gedifferentieerde aanpak, waarbij de scholen met de grootste noden een groter budget krijgen, zorgt voor meer gelijke kansen voor de scholen en leerlingen.

Meer info:

<https://www.leuvenvoorscholen.be/gezonde-duurzame-en-betalbare-voeding>

<https://www.voedingverbindt.be/info/over-ons>

6.4 SCHOOLMENU (STEDELIJK SUBSIDIEREGLEMENT)

Waar: Vilvoorde

Wat: financieel ondersteuningsmodel voor een gezond, duurzaam voedingsaanbod in alle basisscholen in Vilvoorde. De stad wil vermijden dat kinderen met honger op de schoolbanken zitten. Het Schoolmenu laat iedere school toe hiervoor een aanpak op maat van de eigen cultuur en realiteit uit te werken. Vilvoorde telt zeventien basisscholen, goed voor ongeveer 5.700 leerlingen. In het schooljaar 2024-2025 namen zestien scholen deel aan het project.

Type aanbod: ontbijt, tussendoortjes, fruit, soep, broodlunch, slaatjes, warme maaltijden, ... Het staat elke school vrij om te kiezen voor welk type voedingsaanbod het budget wordt gebruikt.

Wanneer: het project ging van start in september 2022 en kent dit schooljaar (2025-2026) zijn vierde editie.

Voor wie: voor alle door Vlaanderen erkende basisscholen (kleuter- en/of lager onderwijs), gelegen op het grondgebied van Vilvoorde

Hoe werkt het?

Iedere basisschool kan een subsidie aanvragen, enerzijds voor het aankopen van voeding en anderzijds voor het inschakelen van helpende handen en het aankopen van materiaal.

Van de deelnemende scholen wordt verwacht dat ze zich engageren voor het platform Brooddoosnodig. Een school kan hierbij rechtstreeks giften ontvangen die specifiek voor hen werden bedoeld. Daarnaast kunnen ze per kwartaal een deel van de fondsen krijgen die door de vzw Enchanté worden ingezameld. De scholen moeten elke maand hun uitgaven oplijsten in een Excel-formulier.

Financiële ondersteuning voor voeding

Voor het aankopen van voeding wordt het totale beschikbare budget verdeeld over de deelnemende scholen. De verdeling gebeurt op basis van het aantal leerlingen dat aantikt op de leerlingenkenmerken. Scholen met meer leerlingen die aantikken op SES-kenmerken, ontvangen dus meer middelen.

De middelen voor het aankopen van voeding moeten in de eerste plaats worden gebruikt om leerlingen die geen of onvoldoende eten meebrengen naar school, een gezonde maaltijd aan te bieden. Het staat de school vrij om te kiezen hoe ze dit realiseren. Daarnaast moet de subsidie worden ingezet voor initiatieven die gezonde voeding toegankelijk maken voor alle leerlingen. Hierbij krijgen structurele initiatieven de voorkeur. Aanvullende initiatieven, zoals sporadische kookactiviteiten in de klas, het betalen van de voedingskost bij sportdagen of (meerdaagse) uitstappen, zijn mogelijk als aan de twee bovenstaande vereisten wordt voldaan.

Financiële ondersteuning voor helpende handen en materiaal

De subsidie voor 'Handen en investering' bedraagt € 1.800 per school. Dit is een vast bedrag, dat kan gebruikt worden voor het uitbetalen van vrijwilligersvergoedingen, het bekostigen van materiaal voor wervingsacties en het aankopen van materiaal nodig voor het verdelen van het voedingsaanbod. De koppeling met sociale tewerkstelling en vrijwilligerswerk zorgt voor verbinding met andere doelstellingen van het lokaal sociaal beleid.

Het bedrag dat niet wordt uitgegeven, mag de school toevoegen aan het budget voor de aankoop van voeding.

Andere ondersteuning

Het Sociaal Huis (0,6 VTE) is de trekker van Schoolmenu en staat o.a. in voor de opmaak en opvolging van de jaarlijkse projectoproep, praktisch advies aan scholen, lokaal ankerpunt voor Brooddoosnodig en het opzetten van samenwerkingsverbanden zowel met andere stadsdiensten als met externe actoren.

Tweemaal per jaar wordt ook een netwerkmoment georganiseerd, waarbij de deelnemende scholen ervaringen en goede praktijken kunnen delen en van elkaar kunnen leren.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- De aparte financiële ondersteuning voor het inschakelen van helpende handen en de koppeling met sociale tewerkstelling en vrijwilligerswerk zorgen voor verbinding met andere doelstellingen van het lokaal sociaal beleid.
- Het project zorgt voor een positieve kruisbestuiving tussen gezonde voeding op school, het activeren van mensen met een grotere afstand tot de arbeidsmarkt, initiatieven rond het verwerken en gebruiken van voedseloverschotten, korte keten initiatieven en andere belangrijke lokale activiteiten.
- Scholen moeten de ruimte krijgen om een werking uit te bouwen die gedragen is door het schoolteam en die past binnen de logistieke mogelijkheden. De routine die scholen na enkele jaren opbouwen, zorgt voor een groeiend draagvlak en bijkomende initiatieven.
- Voor een succesvolle uitrol van het project is het belangrijk dat elke school een projectverantwoordelijke aanstelt.

Meer info:

[Schoolmenu - Stad Vilvoorde](#)

Brooddoosnodig: www.brooddoosnodig.be

6.5 LEKKER(S) OP SCHOOL

Waar: Gent

Wat: proefproject in acht kleuterscholen en bijhorend onderzoek door HOGENT en HIVA – KUL. Hierbij werden verschillende scenario's voor gezonde, betaalbare en duurzame maaltijden voor kleuters uitgetest en geëvalueerd.

Type aanbod: warme middagmaaltijden, tussendoortjes, brooddoosverrijking

Wanneer: het proefproject loopt van 2021 tot en met 2026, waarbij het onderzoek werd afgerond in december 2024.

Voor wie: acht kleuterscholen op het grondgebied van Gent. Bij de selectie werd rekening gehouden met vertegenwoordiging van scholen uit de verschillende onderwijsnetten. Meer dan zeshonderd kleuters genieten elke dag van een warme maaltijd of een gezond extraatje.

Hoe werkt het?

Lekker(s) Op School testte drie verschillende scenario's uit in acht kleuterscholen. Daarbij werd rekening gehouden met de aanwezige infrastructuur en het al bestaande voedingsaanbod:

- scenario 1: gratis middagmaaltijd en gratis middagopvang voor alle kleuters;
- scenario 2: gratis gezond extraatje voor alle kleuters (tienuurtje, aanvulling op de brooddozen);
- scenario 3: selectieve korting (gratis of 80% korting) op warme maaltijd en de middagopvang voor kleuters die een sociale toeslag bij het groeipakket ontvangen.

Bij elk scenario werd onderzocht wat de succesfactoren bij de implementatie zijn en welke effecten er zijn op vlak van armoedebestrijding, de ontwikkeling en gezondheid van kinderen en de draagkracht en betrokkenheid van scholen.

Scholen die al met een cateraar samenwerkten, kregen de vraag om hun voedingsaanbod gezonder en duurzamer te maken, bijvoorbeeld door vegetarische maaltijden te introduceren. Indien er nog geen samenwerking was, werd een nieuwe aanbesteding uitgeschreven. Voor de warme maaltijden werd onder meer opgenomen dat minstens de helft van de eiwitten plantaardig moet zijn (half-half maaltijden) en minstens 20% bio. Bovendien moeten ze evenwichtig en gezond zijn volgens de richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven. Bij tienuurtjes of aanvullingen op de brooddozen werd gekozen voor volwaardige opties door telkens een eiwit-, graan- en fruit- of groentecomponent aan te bieden.

Alle scenario's leverden positieve resultaten op: leerlingen leerden nieuwe voeding proeven en eten, aten thuis meer en gevarieerder, verworven een grotere woordenschat rond voeding en ontwikkelden betere tafelmanieren. Begeleiders die de leerlingen kenden en zelf mee-aten, bevorderden de positieve effecten. Eten in kleine groepen in de klas of een aparte ruimte zorgde voor een meer ontspannen sfeer en meer ruimte voor initiatief dan in de refter.

Verder werd het thema voeding meer met ouders besproken en ging het vlotter om het gezondheidsbeleid op school te hanteren dan wanneer de school geen gezonde voeding aanbiedt. Sommige leerkrachten merkten op dat de brooddozen en tienuurtjes na verloop van tijd nog gezonder en gevarieerder werden.

Financiële ondersteuning

De kostprijs per portie varieerde, afhankelijk van het type aanbod en de leverancier. Al naargelang het uitgeteste scenario, kwam de stad voor 80% of volledig tussen voor alle kleuters of voor de kleuters met toeslag op het groeipakket. Onderstaande tabel toont de prijzen van 2024 en de financiële ondersteuning van de stad voor de leerlingen die korting krijgen.

Tabel b1.1 Kostprijs LEOS per kind per dag – details

	Totale kostprijs	Kostprijs voor Stad Gent	Kostprijs voor ouders
Scenario gratis of goedkope (*) warme maaltijd voor alle kleuters			
Kost varieert tussen	Maaltijd: €4.10 of €4.00* Opvang: €0.70	Maaltijd: €4.10 of €3.20* Opvang: €0.70	Maaltijd: €0.00 of €0.80* Opvang: €0.00
Scenario warme maaltijd met selectieve kortingen			
Kosten variëren tussen	Maaltijd: €3.10-€3.55 Opvang: €0.75- €0.80	Maaltijd: €2.56-€2.84 Opvang: €0.75-€0.80	Maaltijd: €0.00-€0.71 Opvang: €0.00
Verrijking door pimpen van de brooddozen of 10-uurtje			
Kosten variëren tussen/of is gelijk aan	€ 1.20-€ 1.60	€1.20-€ 1.60	€0,00

In de ouderbevraging gaven zo goed als alle ouders die korting ontvingen, aan dat dit een verschil maakte voor hun budget. Uit het onderzoek bleek wel dat de effecten op sociaal, pedagogisch en gezondheidsvlak groter zijn in de scenario's met een (bijna) gratis aanbod voor alle leerlingen dan bij een systeem waarbij slechts een deel van de leerlingen korting krijgt.

Andere ondersteuning

Voor de scholen waar een deel van de leerlingen korting krijgt, wordt samengewerkt met het VUTG. Dat kruist de gegevens van het groeipakket en inschrijvingen van de scholen in kwestie. Als er een samenwerkingsovereenkomst en protocol is tussen het lokaal bestuur en het VUTG enerzijds en een verwerkingsovereenkomst tussen het lokaal bestuur en de school anderzijds, kan de school een lijst ontvangen met de leerlingen die recht hebben op korting. Zo kan de school de korting rechtstreeks toekennen op de schoolfacturen en hoeft het gezin zelf geen bewijs meer te leveren. Bij de samenwerking met het VUTG worden strikte afspraken gemaakt over de manier waarop gegevens worden gedeeld, het aantal personen dat toegang heeft tot de gegevens en waarvoor de gegevens worden gebruikt.

Scholen die een nieuwe cateraar zochten voor het nieuwe voedingsaanbod, werden bij hun aanbesteding ondersteund door de dienst Facility Management van Stad Gent en door Taborgroep.

HOGENT en KULeuven organiseerden lerende netwerken voor de deelnemende scholen om uit te wisselen over de praktische uitwerking van het project LEkker(s) Op School. Hier kwamen thema's aan bod zoals ouderbetrokkenheid en het organiseren van een pedagogische maaltijd.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- De **sterke samenwerking** tussen de scholen, de verschillende stadsdiensten (Onderwijscentrum Gent, Kinderopvang, Lokaal Sociaal Beleid, Facility Management, Milieu en Klimaat) en externe partners (HOGENT, HIVA – KUL, Taborgroep, Ateljee vzw, VUTG, cateraars en sociale economie) tilde het project naar een hoger niveau. Scholen werden ontzorgd op zowel administratief, financieel, logistiek als inhoudelijk vlak en het voedingsaanbod werd altijd afgestemd op de context van de school.
- Op vlak van **logistiek en administratie** merkten de scholen een evolutie op, waarbij het project als minder belastend werd ervaren vanaf het tweede schooljaar doordat het meer een routine was geworden.
- Het onderzoek bood de mogelijkheid om de haalbaarheid en effecten van diverse **scenario's te meten en vergelijken**. Het project toont dat betaalbare gezonde voeding op school positieve effecten heeft op verschillende vlakken, waaronder de eetgewoonten van de leerlingen.

- Het invullen van de **eetmomenten als leermomenten** ('pedagogische maaltijd') waarbij de begeleiders mee-eten en er samen wordt gesproken over (gezonde) voeding, alsook de inbedding van het project in een ruimere schoolvisie rond voeding op school, vergroten de positieve effecten.
- Een externe leverancier die individuele porties voorziet, belast het schoolteam minder bij de tienuurtjes en aanvullingen op de brooddozen, maar is duurder dan wanneer de niet-geportioneerde ingrediënten worden geleverd. In het project werd voor een combinatie gekozen als **compromis tussen ontzorgen en het drukken van de kosten**.

Meer info:

[Volledige rapport Lekker\(s\) Op School](#)

[Samenvatting beleidsaanbevelingen Lekker\(s\) Op School](#)

Bestekken: op te vragen via helpdesk@rikolto.org

Filmpje: <https://www.youtube.com/watch?v=89Xyz13fwto>

6.6 GEZONDE TUSSENDOORTJES UIT DE KORTE KETEN IN BASISSSCHOOL SANCTA MARIA

Waar: Leuven

Wat: fruit en groenten uit de korte keten als dagelijks tienuurtje op school

Type aanbod: tussendoortjes

Wanneer: het project werd opgestart in januari 2022. Het tienuurtje wordt elke schooldag in de klas aangeboden, net voor de ochtendspeeltijd.

Voor wie: alle leerlingen lager onderwijs van basisschool Sancta Maria

Hoe werkt het?

De Leuvense basisschool Sancta Maria heeft elke dag een fruitmoment in de klas: kinderen kunnen fruit dat ze van thuis meebrengen, in de klas opeten. Leerkrachten stelden hierbij vast dat sommige kinderen vaak geen fruit bijhebben. Om ervoor te zorgen dat alle leerlingen elke schooldag een gezond tussendoortje hebben, besloot de school zelf een fruit- en groenteaanbod te voorzien. Hiervoor werken ze samen met Kort'om, een coöperatie van lokale boeren. Zij verkopen hun producten via een handige webshop. Kort'om levert elke vrijdag op school voor de week nadien: eigen lokale producten zoals appel, peer en wortel, aangevuld met citrusvruchten van Zuid-Europese boeren en fairtrade bananen.

Alles (behalve de bananen) wordt bewaard in een grote koelkast, in een gang vlak bij de speelplaats. Op de koelkast hangt een lijst van hoeveel stuks er per klas nodig zijn. 's Ochtends wordt het fruit in mandjes naar de klassen gebracht door een stagiair, onthaalmedewerker of leerlingen van de derde graad. Het fruit wordt in de klas opgegeten, net voor de ochtendspeeltijd.

Na de pilootfase van januari tot en met juni werd het project erg positief geëvalueerd door leerlingen, ouders, Kort'om, directie, klasleerkrachten en andere betrokken schoolmedewerkers. De school besloot dan ook om het project op te nemen in hun permanente werking. Tot op de dag van vandaag is het een groot succes. Verschillende andere Leuvense scholen namen deze manier van werken al over.

Financieel:

Stad Leuven stelde in 2021-2022 subsidies ter beschikking voor pilootprojecten rond het toegankelijk maken van gezonde voeding in basisscholen. Sancta Maria kon dit geld gebruiken voor de aankoop van de koelkast en kleiner materiaal, zoals dunschillers en appelsnijders. Ook de extra logistieke kost van Kort'om tijdens de pilootfase kon hiermee gefinancierd worden. Gezien de school de tussendoortjes toegankelijk wilde maken voor alle leerlingen maar er nog geen structurele subsidies bestonden om de foodcost te financieren, gebruikten ze solidaire abonnementen: ouders konden hun kind inschrijven aan gemiddeld € 0,37 per portie, en konden een bijkomende solidaire bijdrage betalen voor andere leerlingen die het thuis financieel moeilijker hadden. Met die solidaire bijdragen werden per klas altijd enkele stukken fruit extra voorzien. Zo konden alle leerlingen die zelf geen stuk fruit bij hadden, het schoolfruit nemen, zonder dat zij of de klasleerkracht wisten welk kind betaald had en welk niet. Zo wordt ook het stigma vermeden. Het resultaat is dat elke leerling van de lagere school elke schooldag een stuk fruit of groente als tussendoortje eet. Fruit dat op het einde van de week over is, wordt verdeeld in de naschoolse opvang.

Andere ondersteuning:

De stad financierde de ondersteuning van Rikolto bij de opstart van het voedingsaanbod in Sancta Maria en de andere pilootscholen. Door deze samenwerking vonden ze onder andere een geschikte leverancier (in dit geval Kort'om). Bij de verdere opschaling zal Stad Leuven een pool van leveranciers voorzien, zodat alle scholen makkelijker zicht krijgen op welke leveranciers gezonde duurzame voeding kunnen voorzien en welke aan eventuele extra wensen kunnen voldoen.

Verder zet de stad in op uitwisselingsmomenten tussen Leuvense scholen met voedingsprojecten en inhoudelijke bijscholingen in de vorm van 'Onderwijslivings'.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- Doordat er geen onderscheid wordt gemaakt tussen wie wel en niet heeft betaald, is het een **inclusief en niet-stigmatiserend voedingsaanbod**.
- Leerlingen worden **gestimuleerd om te proeven**, maar als ze een bepaalde fruit- of groentesoort echt niet lusten, mogen ze die omruilen voor een andere soort. Zo blijft het fruitmoment een positief moment **zonder dwang**.
- Het fruitmoment in de klas biedt **voldoende tijd om rustig te eten**. Leerlingen proeven en eten ook makkelijker in groep.
- **De extra werklust voor het schoolteam bleef beperkt** tot het inladen van de koelkast, één keer per week wortelen schillen en het fruit verdelen over de klassen. Doordat dit werd verdeeld over meerdere personen, beschouwde niemand dit als te veel werk.
- De samenwerking met Kort'om ontzorgt de school: via de webshop wordt het aanbod van de boeren gebundeld, Kort'om verzorgt de levering op school én de facturatie. *Verspreid over Vlaanderen zijn er verschillende boeren-hubs die op dezelfde manier werken. Je vindt ze op www.linkedfarm.eu.*
- Hoewel de leerlingen het fruit graag lustten, viel het bij de evaluatie op dat ze niet wisten waar het fruit vandaan kwam of waarom bepaalde soorten wel/niet in het aanbod zaten. Daarom besloot de school om in een vervolgfase ook in te zetten op **voedingseducatie**, onder meer door een bezoek aan de boer waar de appels en peren vandaan kwamen.

Meer info:

[Rapport pilootprojecten Leuven 2022](#)

<https://www.rikolto.be/nieuws/leuvense-goodfood-school-projecten-voor-goed-eten>

<https://www.linkedfarm.eu/#/linkedfarmfamily>

<https://www.kortomleuven.be/page/1054>

Filmpje:

<https://www.youtube.com/watch?v=qm7xoNYe4Hk>

6.7 INCLUSIEVE WARME MAALTIJDEN IN DE BASISCHOLEN VAN SCHOLENGROEP SMD-L

Waar: Leuven

Wat: pilootproject voor de omschakeling naar gezondere, meer duurzame en meer inclusieve warme maaltijden in basisscholen.

Type aanbod: warme maaltijden in warme lijn

Wanneer: de pilootfase duurde van maart 2023 tot en met juni 2024, waarbij de effectieve uitrol van de nieuwe maaltijden startte in november 2023. Na afloop van de pilootfase zijn de maaltijden in de scholen blijven doorlopen. De maaltijden worden elke schooldag geserveerd, behalve op woensdag.

Voor wie: de stad lanceerde een projectoproep voor alle door Vlaanderen erkende basisscholen (kleuter- en/of lager onderwijs), gelegen binnen de stad. Het projectvoorstel van de drie basisscholen van scholengroep SMD-L werd geselecteerd. Samen hebben de drie scholen een leerlingenpopulatie van zo'n 950 leerlingen.

Hoe werkt het?

De scholen hadden al warme maaltijden van een externe cateraar, maar wilden deze graag gezonder, duurzamer en meer inclusief maken. Ze concretiseerden onderling wat dit voor hen betekende en wat hun grootste prioriteiten waren. Enkele voorbeelden van hun wensen zijn:

- een maaltijd bestaande uit enkel een hoofdgerecht zonder dessert of soep, om de prijs te drukken;
- een gevarieerd, kindvriendelijk en gezond aanbod volgens de richtlijnen van het Vlaams Instituut Gezond Leven (of hier op korte termijn naartoe werken);
- volledig vegetarische maaltijden en een afwisseling tussen Belgische gerechten en wereldkeuken, gezien de multiculturele leerlingenpopulatie;
- levering in warme lijn, gezien de infrastructuur voor koude lijn ontbrak;
- ouders en leerlingen informeren en enthousiasmeren;
- zo duurzaam mogelijk werken, met aandacht voor o.a. de seizoenen, eerlijke handel, voedselverspilling en duurzaam transport.

De haalbaarheid van hun wensen werd afgetoetst bij zowel grote als kleine cateraars en traiteurs. Rekening houdend met de feedback die ze hierop ontvingen, schreven de scholen hun bestek uit. De opdracht ging naar een kleinschalige, nieuwe vzw uit Leuven: Foodatelier César.

Voordat de nieuwe maaltijden van start gingen, waren er info- en proefmomenten voor directies, refterpersoneel en andere schoolmedewerkers. De ouders werden via verschillende kanalen geïnformeerd en later werd ook voor hen een proefmoment op de speelplaats georganiseerd. De cateraar gaf in elke school ook een kookworkshop voor leerlingen uit verschillende leerjaren en verzamelde feedback van zowel leerlingen als reftermedewerkers. Vóór de start van elke nieuwe menucyclus vond een overleg met de directies plaats om de stand van zaken te bespreken en het nieuwe menu te overlopen. Op basis van alle feedback stuurde de cateraar doorlopend bij, wat merkbaar tot meer enthousiasme en minder weerstand leidde bij leerlingen, ouders en reftermedewerkers.

Financieel

- De maaltijden kosten de scholen per kleuterportie € 3,50 en per portie lagere school € 4,50. Ze factureren € 4,50 of € 5 aan de ouders, afhankelijk van de school, die dus ook een deel van de loonkost van de reftermedewerkers mee betaalt.
- Om de maaltijden voor alle leerlingen betaalbaar te maken, werd gewerkt met een sociaal tarief van € 1,50 voor wie recht had op de sociale toeslag op het groepspakket. Om deze korting automatisch te

kunnen toekennen en om rechthebbende gezinnen gericht te kunnen informeren, sloten de stad en de scholengroep een verwerkingsovereenkomst af met het VUTG om de nodige gegevens te krijgen.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- De **duidelijke, gedragen visie binnen de scholen** geeft richting aan het project en motiveert de scholenteams.
- Het **sociale tarief en de cultureel diverse menu's** maken de maaltijden toegankelijk voor alle leerlingen. In scholen met een hoog percentage leerlingen in maatschappelijk kwetsbare situaties is externe financiering van het kortingstarief noodzakelijk.
- Door het **bestek** zo op te stellen dat ook kleinere en nieuwe bedrijven kunnen intekenen, worden nieuwe lokale samenwerkingen mogelijk gemaakt.
- **Proefmomenten** voor ouders en reftermedewerkers en de **kook- en feedbackworkshops** voor de leerlingen verminderen weerstand tegen de veranderingen, verhogen hun betrokkenheid en zorgen ervoor dat leerlingen makkelijker de gezonde voeding leren eten. Ook de open communicatie tussen scholen en cateraar en de bijsturingen die hieruit volgen, dragen hiertoe bij.
- Door de **samenwerking tussen verschillende (kleine) scholen en organisaties** (bv. nabijgelegen kinderdagverblijven) wordt een schaalgrootte bereikt waarvoor je makkelijker een cateraar kan vinden.
- Het gebruik van **lokale ingrediënten uit de korte keten** betekent extra afzet voor lokale producenten.
- Het **werken met een boeren-hub via Linked.Farm**, in dit geval Kort'om, maakt het makkelijker voor een cateraar om producten uit de korte keten aan te kopen.
- De keuze voor seizoensgebonden, vegetarische gerechten en duurzaam transport per bakfiets of elektrische tuktuk, **beperkt de ecologische impact van de maaltijden**.
- In één keer overstappen naar maaltijden die gezonder, meer seizoensgebonden, cultureel diverser én volledige vegetarisch zijn, betekende een grote verandering. Om de aanpassing vlotter te laten verlopen, zou je meer **stapsgewijs** over verschillende jaren heen kunnen werken.

Meer info:

Rapport pilootproject warme maaltijden Leuven https://cdn.prod.website-files.com/645b8b9ada8be22e4af91b40/68a6e4bfff28015ac9f418ac_35c727a2047bcb13678858ce49a78f22_Samengevat%20rapport%20piloot%20warme%20maaltijden.pdf

Infobundel Lekker (plantaardig) eten op school: https://cdn.prod.website-files.com/645b8b9ada8be22e4af91b40/6718e64ecd5cc395cbd0c82a_Lekker%20plantaardig%20eten%20op%20school.pdf

Filmpje:

<https://www.youtube.com/watch?v=9LruRgZ7Oul>

6.8 SOEP DOOR DE LEERLINGEN VAN BUBAO WOUDLUCHT

Waar: Leuven

Wat: in basisschool buitengewoon onderwijs Woudlucht maakt in elke gang één klas soep voor de hele gang.

Type aanbod: soep

Periode: opgestart in het najaar van 2023, wekelijks bij de lunch

Voor wie: alle leerlingen van de basisschool. De school telt ongeveer 320 leerlingen en biedt basisaanbod, type 2 en type 9 aan.

Hoe werkt het:

De school is verdeeld in zes gangen, met in elke gang meerdere klassen. Per gang is één klas verantwoordelijk voor het wekelijkse soepmoment. De leerlingen van die klas halen alle ingrediënten uit de ijskast, snijden de groenten en koken alles zelf op de kookvuurtjes in de klas. Op die manier ontdekken ze nieuwe groenten én leren ze dat kromme groenten prima de soep in kunnen. Ze leren bovendien hoe ze hygiënisch moeten werken, zodat alles volgens de regelgeving van het FAVV gebeurt. Het zijn ook de leerlingen zelf die verantwoordelijk zijn voor de bedeling en de afwas.

Financieel

De soep is gratis voor alle leerlingen. Dit werd in de schooljaren 2023-2024 en 2024-2025 gefinancierd door projectsubsidies van Stad Leuven in combinatie met donaties, zoals via de Warmste Week. De leerkrachten eten ook mee soep. Zij betalen één euro per portie.

Bij de opstart van het project besteedde de school €1.700 van de projectsubsidies aan benodigd materiaal, zoals een koelkast en vriezer, mixers, bewaardozen en kookpotten. De ingrediënten voor het wekelijkse soepmoment kostten ongeveer €2.000 per schooljaar.

Andere ondersteuning

Sinds het schooljaar 2024-2025 kan de school beroep doen op twee vrijwilligers die wekelijks naar de winkel gaan. Ook het betrekken van de buurt leverde hulp op: de lokale bakker brengt elke week gratis brood.

Succesfactoren en aandachtspunten

- Doordat de soep gratis is voor alle leerlingen, is het zeer laagdrempelig en wordt de administratieve belasting voor de school beperkt.
- Het samen koken versterkt de voedselveerdigheden van de leerlingen, wat gezonde voedingsgewoonten op lange termijn bevordert. De kinderen hebben ook meer appreciatie voor eten dat zij zelf of hun medeleerlingen hebben bereid.
- Het thema gezonde voeding wordt doorgetrokken naar andere lessen.
- De kookmomenten zijn ook een kans om leerlingen op een andere manier te laten leren en hun talenten te ontdekken. Soms zijn het net de kinderen die het bij andere lessen het moeilijkst hebben, die op die momenten het meeste uitblinken.
- Leerkrachten eten mee van de soep (tegen betaling). Zij worden op die manier extra betrokken bij het project én hebben een voorbeeldfunctie naar de leerlingen toe.
- Doordat veel leerlingen ver van de school wonen en met de schoolbus komen, vraagt het extra inspanningen om de ouders te betrekken. Daarom is de school gestart met oudercafés, waar ze onder meer worden geïnformeerd over het voedingsaanbod.

Meer info:

<https://www.leuvenvoorscholen.be/onze-leerlingen-maken-wekelijks-verse-soep-voor-de-hele-school>

6.9 OUDERPARTICIPATIE ROND GEZONDE VOEDING IN HET WAASLAND MET BIJTJE GEZOND (INTERGEMEENTELIJKE SAMENWERKING)

Let op: dit project voorziet geen voedingsaanbod, maar biedt wél waardevolle aanknopingspunten om aan een sterk voedingsbeleid te werken. Het is een bundeling van bestaande preventiemethodieken waarop de vertaalslag naar de praktijk werd toegepast.

Waar: Beveren-Kruibeke-Zwijndrecht, Hamme, Sint-Gillis-Waas, Sint-Niklaas, Stekene, Temse en Waasmunster

Wat: slechts 8% van de kinderen eet elke dag voldoende groenten en fruit. In scholen, kinderopvang en jeugdverenigingen verschijnen steeds vaker ongezonde of zelfs lege lunchboxen. Om deze trend te keren, lanceerde Gezondheidsmakers in het Waasland het project Bijtje Gezond, een laagdrempelige tool die ouders inspireert om een voedzame en betaalbare lunch samen te stellen.

Professionals zoals leerkrachten, CLB-medewerkers en opvoeders krijgen met Bijtje Gezond niet alleen een instrument om ouders te sensibiliseren over het belang van een gezonde lunch, maar ook een breed aanbod aan tips, informatie en gespreksmateriaal. Hierbij is extra aandacht voor betaalbaarheid en het respecteren van diverse eetculturen en -gewoonten.

Type aanbod: Bijtje Gezond biedt een praktische, toegankelijke methode om ouders te ondersteunen bij het maken van gezondere keuzes voor de lunch en tussendoortjes van hun kinderen.

Wanneer: de tool werd ontwikkeld in 2024 en geïmplementeerd in 2025. Daarnaast organiseert Gezondheidsmakers, in samenwerking met de Wase gemeenten, in 2025 workshops om professionals te trainen in het gebruik van deze toolbox.

Voor wie: de toolbox is bedoeld voor scholen, wijkgezondheidscentra, CLB's, lokale besturen, Huizen van het Kind, buitenschoolse kinderopvang, speelpleinwerkingen en jeugdverenigingen. Iedereen die werkt met ouders en/of kinderen tussen zes en twaalf jaar kan deze methodiek toepassen. Via workshops en infosessies biedt Gezondheidsmakers de nodige handvatten om met Bijtje Gezond aan de slag te gaan. Ook de intergemeentelijke preventiewerker van regio Dender is hiermee bezig. Hij koppelt extra terreinacties aan Bijtje Gezond.

Hoe werkt het?

Gebruik de toolbox en bijhorende kaartjes als visueel hulpmiddel om in gesprek te gaan met ouders over gezonde voeding. De toolbox is gratis te ontfemen via Gezondheidsmakers in het Waasland.

Bijtje Gezond volgt de swap-it-methode, waarbij ongezonde voeding wordt vervangen door een gezonder alternatief. Een grote lunchbox wordt gevuld met voedingsmiddelenkaartjes in drie kleuren:

- Groen: voedzaam
- Oranje: minder voedzaam
- Rood: niet voedzaam

Ouders leren ongezonde voeding herkennen en vervangen die interactief door gezondere keuzes. Extra materiaal, zoals gesprekstechnieken, infofiches over de Nutri-Score en een handleiding voor kookworkshops, ondersteunt professionals bij het beantwoorden van alle vragen.

Financieel

Cofinanciering: het project werd deels gefinancierd via dotaties van de deelnemende lokale besturen aan Gezondheidsmakers in het Waasland, en deels via projectmiddelen van Gezondheidsmakers Waasland (in 2024 nog Logo Waasland). Elk lokaal bestuur kreeg een aantal toolboxes, berekend op basis van het inwonersaantal en het aantal lagere scholen op het grondgebied. Het lokaal bestuur bepaalde zelf hoe ze de toolboxes verdeelden.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- **Intergemeentelijke samenwerking:** samenwerking tussen de zeven gemeenten vergroot de impact en zorgt voor gedeelde kennis en middelen.
- **Gerichte educatie:** praktische en laagdrempelige tools die aansluiten bij de leefwereld van ouders met taalachterstand maken het verschil.
- **Sterke partnerschappen:** samenwerking met organisaties zoals Ligo Waas en Dender en WGC De Vlier zorgt voor betere bereikbaarheid en expertise.
- **Visueel en interactief materiaal:** de lunchbox en de kleurgecodeerde kaartjes maken complexe informatie begrijpelijk en toegankelijk.
- **Cultuursensitiviteit:** aandacht voor diverse eetgewoonten en betaalbaarheid zorgt voor inclusiviteit.
- **Blijvende betrokkenheid:** regelmatige follow-up houdt ouders en professionals betrokken.
- **Evaluatie en bijsturing:** monitor regelmatig het gebruik en de effectiviteit van de toolbox om waar nodig bij te sturen.
- **Samenwerking met scholen:** actieve betrokkenheid van scholen is cruciaal om ouders en kinderen te bereiken.

Meer info:

<https://bijtjegezond.wixsite.com/project>

<https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2025/03/20/bijtje-gezond-lunchboxen-waasland-schoolkinderen/>

6.10 GROEI GEZOND (OVERKOEPELEND GEZONDHEIDSBEVORDEREND PROGRAMMA)

Let op: dit project voorziet geen voedingsaanbod, maar biedt wél waardevolle aanknopingspunten om aan een sterk voedingsbeleid te werken. Het project is een toepassing op het ALLES-principe van Eetexpert.

Waar: Sint-Niklaas

Wat: in 2019 startte Sint-Niklaas, samen met gedreven lokale partners en Eetexpert, de werkgroep Groei Gezond. Aanleiding waren verontrustende signalen: kinderen met een slechte conditie, jongeren met een laag zelfbeeld, lijngedrag bij jonge meisjes en ongezonde lunchboxen op school. Vlaamse cijfers bevestigden het probleem: ongeveer 14% van de schoolkinderen heeft overgewicht en 43% van de adolescente meisjes voelt zich te dik.

Groei Gezond kiest bewust voor een positieve en brede focus op gezonde leefstijl, niet op gewicht. Het project wil stigmatisering vermijden en zet in op het versterken van een gezonde leefstijl ter preventie van eet- en gewichtsproblemen voor alle kinderen en jongeren volgens het **ALLES-principe**:

- Afwisselend eten
- Leuk bewegen en lang stilzitten onderbreken
- Lief zijn voor jezelf en je lichaam
- Emoties hanteren
- Slapen

Daarnaast werkt Groei Gezond rond 'groeithema's', zoals zelf- en lichaamsbeeld, sociale vaardigheden, mediaweerbaarheid en omgaan met emoties. Deze thema's zijn herkenbaar voor alle jongeren en helpen eet- en gewichtsproblemen voorkomen.

Type aanbod: Groei Gezond is een overkoepelend gezondheidsbevorderend programma dat acties, tools, workshops en samenwerkingen rond gezonde leefstijl en mentale weerbaarheid bundelt. Het richt zich op alle domeinen waar kinderen en jongeren actief zijn: gezin, kinderopvang, school, sport, vrije tijd, zorg en buurt.

Wanneer: opgestart in 2019

Voor wie: alle kinderen en jongeren tot achttien jaar in Sint-Niklaas, en iedereen die met hen werkt: kinderopvang, scholen, CLB's, sportclubs, jeugdverenigingen, zorgverleners, welzijnswerkers, buurtwerkers en lokale organisaties.

Hoe werkt het?

Groei Gezond brengt in alle omgevingen waar kinderen en jongeren opgroeien dezelfde positieve boodschap **over** gezonde leefstijl. Het project vertaalt het ALLES-principe en de groeithema's naar concrete activiteiten, educatieve materialen, workshops en campagnes die aansluiten bij de leefwereld van kinderen en jongeren. Professionals uit onderwijs, zorg, welzijn, sport en jeugd werken nauw samen om deze boodschap consistent en versterkend over te brengen. Zo worden kinderen en jongeren op verschillende momenten en plaatsen gestimuleerd om gezonde keuzes te maken, hun mentale veerkracht te versterken en positieve gewoontes te ontwikkelen, zonder de focus te leggen op gewicht of uiterlijk.

Financieel

Het project wordt volledig gefinancierd dankzij Stad Sint-Niklaas.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- **Integraal werken:** gezonde leefstijl en mentale weerbaarheid worden overal en door iedereen versterkt.
- **Brede samenwerking:** van vroedvrouw tot sporttrainer, van jeugdleider tot leerkracht.
- **Toegankelijkheid:** activiteiten en materialen sluiten aan bij alle doelgroepen, ongeacht taal of socio-economische achtergrond.
- **Wetenschappelijke basis:** gebaseerd op actuele inzichten rond gezondheid, eetstoornissen en welzijn.

Meer info:

<https://www.sint-niklaas.be/onze-dienstverlening/gezondheid-en-zorg/groei-gezond>

Filmpje:

<https://youtu.be/5ZdXMyypYu8>

6.11 ONTBIJTKAR VOOR DE SCHOOLPOORT (ONTBIJT GEÇOÖRDINEERD OP STADSNIVEAU)

Waar: Mechelen

Wat: de ontbijtkar is een mobiele trolley die bij de ingang van de school staat en gevuld is met voedsaam voedsel zoals fruit, graanrepen, yoghurt, noten, zaden, gedroogd fruit, kerstomaten en rijstwafels. De kar zorgt ervoor dat alle leerlingen, ook wie zonder ontbijt komt, met een volle maag aan de schooldag kunnen beginnen.

Type aanbod: ontbijt (fruit, yoghurt, graanrepen, noten, zaden, gedroogd fruit, kerstomaten, rijstwafels...)

Wanneer: de ontbijtkar kwam er in 2022. Wat begon als een klein experiment in het co-creatieve LABO Broodnodig is ondertussen uitgegroeid tot een duurzaam initiatief.

Voor wie: alle leerlingen van deelnemende Mechelse basisscholen. Tijdens het schooljaar 2025-2026 zal de ontbijtkar opgeschaald worden van 12 naar 22 Mechelse basisscholen.

Hoe werkt het?

De ontbijtkar wordt gevuld door Foodsavers (een samenwerking tussen Stad Mechelen en Ecoso vzw) met voedseloverschotten van veilingen, supermarkten en lokale handelaars, en verder aangevuld met aangekochte voedingsproducten. Scholen worden aangemoedigd om aanvullingen te organiseren via buurtwinkels, bakkerijen of grootwarenhuizen om zelf ook een gevarieerd aanbod te garanderen. Alle leerlingen mogen 's ochtends iets kiezen van de kar. Wat niet snel bederft, blijft de hele dag beschikbaar, anders gaat het in de koelkast voor later gebruik. De extra middelen van Cargill stellen Foodsavers in staat personeel in te zetten en voldoende energierijke producten aan te kopen, wat ook opleidings- en tewerkstellingskansen creëert voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Dankzij de projectoproep gezonde voeding op school kan Mechelen extra inzetten op verbreding (in meer scholen staan er ontbijtkarren), op verrijking (meer divers fruit, ook tijdens de middag = brooddoosverrijking) en verdubbeling (meer ontbijtkarren in grotere scholen op basis van het leerlingenaantal).

Wat ligt er in de ontbijtkar?

- Fruit, bv. appel, banaan, peer, mandarijntjes
- Yoghurt/verse kaas (met fruit, zonder toegevoegde suikers)
- Graanrepen
- Zakjes met noten, zaden en rozijnen
- Kerstomaten
- Rijstwafels

Financieel

Gerealiseerd via een samenwerking tussen Foodsavers (Stad Mechelen & Ecoso vzw) en scholen. De uitbreiding naar meer scholen werd mede mogelijk gemaakt door financiële steun van Cargill Belgium. Zij ondersteunen zowel de aankoop van extra gezonde voeding als de tewerkstelling van extra medewerkers. Dankzij de extra steun via de projectoproep gezonde voeding op school zijn de ontbijtkarren gratis voor meer deelnemende Mechelse basisscholen.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- **Lokale samenwerking:** samenwerking met buurtwinkels en lokale handelaars versterkt het netwerk en bereik.

- **Sociale tewerkstelling:** creëert werk en opleidingskansen voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.
- **Schaalbaarheid:** uitbreiding van pilot naar twaalf scholen en verdere opschaling naar 22 scholen tonen de impact en het groeipotentieel.
- **Continuïteit & financiering:** structurele financiering is cruciaal; uitbreiding en blijvende werking vereisen verdere partnerschappen en ondersteuning.
- **Gedragenheid bij de scholen:** de stad werkte voor het project samen met de scholen in het LABO Broodnodig.

Meer info:

<https://www.mechelen.be/ontbijtkar#:~:text=Met%20de%20ontbijtkar%20willen%20we,hel%20leervermogen%20van%20Mechelse%20kinderen.>

Filmpje:

<https://www.youtube.com/watch?v=qpGgpHv3ibc&t=22s>

6.12 WEKELIJKS FRUIT EN SOEP VOOR ALLE LEERLINGEN IN WERVIK (TUSSENDOORTJES GECOÖRDINEERD OP STADSNIVEAU)

Waar: Wervik

Wat: elke woensdag ontvangen alle 1.800 schoolgaande kinderen in Wervik een gezond tussendoortje: in de zomer een stuk fruit of fruitsalade en in de winter een warme kom soep.

Type aanbod: in de zomer fruit of fruitsalade, in de winter soep

Wanneer: het soep- en fruitproject werd in 2018 opgestart in het kader van de bestrijding van kinderarmoede. Dit in overleg met de scholen. Het soep- en fruitproject werd geëvalueerd en besproken op de onderwijsraad. Er werd unaniem beslist om dit project te verlengen.

Voor wie: alle leerlingen die in Wervik naar school gaan

Hoe werkt het?

Het lokaal bestuur voorziet gratis fruit in de zomer en soep in de winter voor alle scholen. Vrijwilligers helpen met het uitschenken van de soep en het uitdelen van het fruit.

Financieel

Het project wordt gefinancierd door het OCMW van Wervik.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- **Breed draagvlak:** de samenwerking tussen het lokaal bestuur, scholen en vrijwilligers zorgt voor een sterk en breed gedragen project.
- **Regelmatische distributie:** door elke week op een vaste dag te werken, wordt het een vaste gewoonte voor kinderen en scholen.
- **Seizoensgebonden aanbod:** afwisseling tussen fruit in de zomer en soep in de winter houdt het aanbod aantrekkelijk en passend bij het seizoen.
- **Vrijwilligersbetrokkenheid:** vrijwilligers staan in voor de praktische verdeling. Het is dan ook een uitdaging om geëngageerde vrijwilligers te vinden.
- **Inclusiviteit:** het aanbod is voor alle kinderen, ongeacht hun achtergrond. Dat helpt kinderarmoede zonder stigma te bestrijden.
- **Logistieke uitdaging:** het tijdig en efficiënt leveren en verdelen van het fruit en de soep vraagt een goede planning en coördinatie.

Meer info:

<https://www.hln.be/wervik/elke-woensdag-opnieuw-gratis-fruit-en-soep~a98f59e4/>

6.13 FROEP BRENGT GROENTEN EN FRUIT UIT RESTSTROMEN NAAR DE KLAS

Waar: Borgloon, Wellen en Kortesseem

Wat: Froep staat voor 'fruit en soep' op school en is een initiatief van HOST vzw. HOST gebruikt reststromen van BelOrta, de grootste groente- en fruitveiling van België, als gezonde snacks en soep voor kinderen van de kleuter- en de lagere school. Elke dag gaat Froep naar de scholen voor de bedeling op maat van de kinderen en het onderwijsteam.

Type aanbod: vers fruit en groente, met seizoensgebonden variatie

Wanneer: Wellen: tweemaal per week gratis soep tijdens de middagpauze sinds 1 februari 2022

Voor wie: alle deelnemende scholen

Hoe werkt het?

BelOrta is de grootste groente-en fruitveiling van het land. Dat betekent ook dat de reststromen aanzienlijk zijn. HOST vzw zet die reststromen in als gezonde snack voor kleuter- en lagere scholen. De verse soep en fruitsnacks worden zo duurzaam mogelijk verwerkt, verpakt en bedeid.

Dankzij extra steun krijgen ook kinderen uit maatschappelijk kwetsbare situaties toegang tot gezonde snacks zonder dat hun ouders moeten bijbetalen. Froep verzorgt de logistiek en organisatie, zodat het schoolteam geen extra werk heeft.

Financieel

De gemeente of stad zorgt voor een soepkeuken en voor de financiering van hun scholen. Het Limburgs provinciebestuur financierde de keuken, voor de uitvoering en coördinatie kon HOST rekenen op de steun van IN-Z vzw. Daarnaast investeerde het lokaal bestuur van Wellen in kleurrijke, duurzame bakers, die door BEWEL werden bedrukt.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- **Circulariteit:** gebruik van reststromen van BelOrta, wat voedselverspilling vermindert en duurzaamheid bevordert.
- **Ontzorging:** volledige organisatie en logistiek door HOST vzw, waardoor scholen geen extra werk hebben.
- **Partnerschap:** sterke samenwerking tussen BelOrta, HOST, Stad Borgloon, Limburgs provinciebestuur en IN-Z vzw en BEWEL.
- **Lokale infrastructuur:** beschikbaarheid van een soepkeuken en lokale financiering zorgen voor continuïteit.

Meer info:

<https://www.froep.be/>

6.14 PIMP JE SOEP, GROENTEWINKELTJE EN ONTBIJTMANDJES IN BASISCHOOL DE MOZAÏEK

Waar: Gent

Wat: basisschool De Mozaïek betreft op laagdrempelige manieren de leerlingen én ouders bij het gezonde voedingsaanbod op school. Soephelden verleiden er de leerlingen tot het proeven van de soep en in het groentewinkeltje op school kunnen leerlingen en ouders samen de brooddoos aanvullen met verse groenten en meer.

Type aanbod: soep, brooddoosverrijking, ontbijt

Wanneer: opgestart in schooljaar 2022-2023

Voor wie: alle leerlingen van basisschool De Mozaïek

Hoe werkt het?

Pimp je soep

Alle leerlingen krijgen 's middags gratis soep, aangeboden door de keuken van het klooster van de Zusters van Liefde. Er was echter weinig enthousiasme bij de leerlingen: vaak bleef de soep staan en werd er zelfs niet geproefd. Soep die niet wordt gegeten mist natuurlijk zijn effect en dus wilde de werkgroep gezondheid van de school hier verandering in brengen. Daarom lanceerden ze 'pimp je soep': leerkrachten, gehuld in capes, gaan als 'soephelden' rond in de refter om de soep van de leerlingen te pimpen met croutons, peterselie, kaas, kruiden uit de schoolmoestuin, ... De leerlingen willen zo graag ook een bezoekje van de soephelden met hun lekkere toppings, dat ze besluiten om toch van de soep te proeven. Zo zorgen de soephelden er op een leuke manier voor dat de kinderen nu telkens hun portie verse soep op hebben.

Groentewinkeltje op school

In de kleuterschool werd er via het proefproject LEkker(s) Op School al een aanbod van o.a. groenten en nootjes voorzien ter aanvulling van de brooddozen. De Mozaïek wilde dit uitbreiden naar de lagere school. Omdat dit buiten het proefproject valt, zochten ze een manier om dit financieel én organisatorisch haalbaar te maken.

Daarom startten ze met een groentewinkeltje op school. Het winkeltje opent telkens vóór een lang weekend of vakantie in de ochtend, wanneer de kinderen op school toekomen. Ouders en leerlingen kunnen er samen de brooddoos aanvullen met stukjes komkommer, tomaatjes, wortels, olijven, noten, ... Via een beurtrol is telkens één klas verantwoordelijk voor het zoeken van ouders die willen helpen bij het snijden van de groenten.

Het groentewinkeltje is een groot succes en levert verschillende 'wins' op. De leerlingen hebben regelmatig een extra portie groenten en andere gezonde voeding binnen. Bovendien leren ze nieuwe smaken kennen doordat ze van alles kunnen proeven. Zien eten, doet ook eten. Ten slotte merken ouders dat hun kinderen de gezonde voeding lusten en krijgen ze inspiratie voor een gezonde brooddoos. Als resultaat stelt de school vast dat er nu ook op dagen dat het winkeltje niet open is, meer groentjes opduiken in de brooddozen van de leerlingen.

Ontbijtmandjes

Om ervoor te zorgen dat alle leerlingen ook 's ochtends voldoende en voedzaam hebben gegeten, werd in samenwerking met Brooddoosnodig een ontbijtproject opgestart. Leerkrachten vullen 's ochtends een mandje met allerlei ontbijtproducten en delen dit vervolgens uit in de klas aan het begin van de dag. Het aanbod bestaat uit o.a. beschuiten, maïsوافels, noten, rozijnen, fruit en yoghurt, gezond beleg, groentjes. Er wordt bewust gekozen voor producten met een lange houdbaarheid, aangevuld met verse producten.

Financieel

- De soep wordt gratis aangeboden door de Zusters van Liefde.
- De verrijking van de brooddoos voor de kleuters wordt via het proefproject LEkker(s) Op School gefinancierd door Stad Gent.
- Het groentewinkeltje voor de lagere school en het ontbijtproject worden gefinancierd met giften via Brooddoosnodig.

Andere ondersteuning

Ouders helpen als vrijwilligers bij het snijden van groenten voor het groentewinkeltje.

- De school kon bij de opstart van de werkgroep voeding en hun initiatieven rekenen op inhoudelijke begeleiding van Rikolto via het SchoolFood4Change-project.
- Via de intervisiemomenten van Brooddoosnodig kan de school ervaringen en tips uitwisselen met andere Brooddoosnodig-scholen in Gent.
- Via Brooddoosnodig werd een vrijwilliger gevonden die de school ondersteunt.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- Een **werkgroep Gezondheid** lanceert nieuwe initiatieven, zoals 'pimp je soep' en het groentewinkeltje, en betreft de rest van de school hierbij.
- De leerlingen worden op een leuke manier **verleid om te proeven en nieuwe smaken te ontdekken**, wat tot aangename eetmomenten leidt en het eten van de gezonde voeding bevordert.
- Via het groentewinkeltje betrek je de ouders en inspireer je hen.
- Doordat het aanbod gratis is voor alle leerlingen, is het **voor iedereen toegankelijk**. Er is er **geen stigma** en **geen bijkomende administratieve last** voor de school
- Door ouders in te schakelen als vrijwilligers en te werken met beurtrollen tussen klassen (om vrijwilligers te zoeken) en leerkrachten (als soephelden) beperk je de **bijkomende werklast**.

Meer info:

Artikel: <https://www.rikolto.be/nieuws/de-mozaiek-inspireert-met-goodfood-school>

Brooddoosnodig: www.brooddoosnodig.be

[Link naar GP LEkker\(s\) Op School](#)

Filmpje:

<https://youtu.be/9sl-QRvSZU4>

6.15 BUBAO SCHOOL BALANS: SAMEN TAFELEN EN LEREN OVER GEZONDE VOEDING

Waar: Gent

Wat: BuBaO Balans is een buitengewone lagere school in Gent die zich heeft ontpopt tot een voortrekker op het gebied van gezonde voeding en het bestrijden van voedselonzeekerheid onder leerlingen. De school hanteert een actieve en betrokken aanpak die verder gaat dan louter theorie, met concrete dagelijkse en jaarlijkse initiatieven.

Type aanbod: soep, brooddoosverrijking, extra rijstwafels voor wie honger heeft, boterhammen voor wie geen lunch meebracht

Wanneer: sinds 2017 zetten ze in op gezonde voeding op school, als onderdeel van de voedselstrategie 'Gent en Garde'. Sinds 2020 werken ze aan hun voedingsbeleid met ondersteuning vanuit het project Gezonde school Gent.

Voor wie: alle leerlingen van BuBaO Balans

Hoe werkt het?

Een van de meest structurele maatregelen is het dagelijks aanbieden van verse soep in de namiddag. Dit zorgt ervoor dat elke leerling een gezonde en voedzame opkikker krijgt.

Daarnaast is de school bekend om haar deelname aan en organisatie van de 'Brooddoosrijke week'. Tijdens deze week wordt er extra aandacht besteed aan de problematiek van lege of ongezond gevulde brooddozen. Een opvallend initiatief hierbij is het jaarlijks organiseren van een gezond ontbijt voor zowel leerlingen als hun ouders. Dit evenement versterkt de gemeenschapsband en creëert een draagvlak voor het voedingsbeleid van de school.

De inhoud van de brooddoos zelf krijgt ook veel aandacht. Onder het motto 'kleur in de doos' stimuleert de school ouders en kinderen om te kiezen voor gevarieerde en gezonde lunchpakketten. Dit gebeurt bijvoorbeeld via proefmomenten, waarbij kinderen op een speelse manier kennismaken met verschillende smaken en gezonde opties.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- Samen eten is een perfecte gelegenheid om kinderen iets bij te leren over voeding. Door samen te eten, leren ze over tafelmanieren en proeven ze nieuwe dingen. Het is dan wel belangrijk dat leerkrachten hier actief aan deelnemen en het eetmoment begeleiden, in plaats van alleen toezicht te houden.
- Er is een werkgroep van enthousiaste ouders en vrijwilligers die samen de lunchboterhammen smeren.
- Het project is succesvoller als je de hele schoolgemeenschap erbij betrekt: leerlingen, ouders en personeel. Door de ouders te informeren en te engageren, zie je dat de eetgewoonten van kinderen ook thuis veranderen. Ouders kunnen bijvoorbeeld ook meedoen aan proeverijen of kookworkshops.
- Het aanbieden van een niet-stigmatiserend, algemeen beleid waarbij alle leerlingen gezonde maaltijden krijgen, is essentieel.
- Begin klein en wees realistisch.
- Samenwerking met VZW Enchanté Brood(doos)nodig.
- Dit project was een eerste stap om bestaande acties in kaart te brengen en daarop verder te bouwen, waardoor initiatieven werden versterkt en verduurzaamd.

Meer info:

Artikel: <https://avs.be/nieuws/balans-serveert-een-gezond-ontbijt-a88733>

Brooddoosnodig: www.brooddoosnodig.be

[Link naar Good Practice LEkker\(s\) Op School](#)

Filmpje:

<https://youtu.be/m4mxsamAGrw>

6.16 VOEDINGS- EN OPVOEDINGSONDERSTEUNING VIA RATATOUILLE (GROEPSSESSIES VOOR OUDERS)

Waar: Gent

Wat: Ratatouille is een groepsmethodiek gericht op voeding en opvoeding voor ouders met jonge kinderen in een kwetsbare situatie. Dankzij de inzet van de Gentse wijkgezondheidscentra is de methodiek geëvolueerd met de tijd, onder meer door de actualisering van de voedingsdriehoek en de introductie van nieuwe methodieken.

Type aanbod: de methodiek is praktisch en wijkgericht, met vier tot zes interactieve sessies waarin ouders samen met een diëtist, groepswerker en opvoedingsdeskundige ervaringsgericht leren over gezonde voeding en opvoeding. Dit gebeurt op een vertrouwde locatie in de buurt, met toegankelijke en cultuursensitieve methodieken die aansluiten bij de leefwereld van de deelnemers.

Wanneer: de methodiek ontstond in 2005 bij het Huis der Gezinnen in Brussel, met ondersteuning van Gezond Leven. In 2016 werd een pilootproject opgezet om Ratatouille te testen in andere organisaties, waaronder een wijkgezondheidscentrum in Gent. Evaluaties door Gezond Leven waren positief: de aanpak wordt gekenmerkt als integraal, outreachend, cocreatief, krachtgericht, toegankelijk en laagdrempelig. Tegelijk kwamen er enkele praktische drempels naar boven waardoor een bredere uitrol destijds niet mogelijk was.

Voor wie: ouders met jonge kinderen in maatschappelijk kwetsbare situaties

Hoe werkt het?

De organisatie vraagt Ratatouille aan en vervolgens wordt gezocht naar een beschikbare locatie en geschikte lesgevers. De groepssessies worden bekendgemaakt in de wijk en gaan door volgens het geplande programma. Deelnemen is gratis, de kost wordt gedragen door de organiserende instelling.

Financieel

De methodiek vraagt een investering, maar is tegelijk haalbaar dankzij sterke samenwerkingen. Voor een groep van ongeveer acht deelnemers wordt gerekend op circa € 2.000 voor de diëtist en maximaal € 1.000 aan werkingskosten (ingrediënten en keukenmateriaal), aangevuld met de inzet van een groepswerker. In Gent ondersteunen partners zoals VCOK en Wiegwijs dit traject door kosteloos een opvoedkundige te voorzien wanneer de organiserende partner die niet in huis heeft. Ook de nauwe samenwerking met wijkgezondheidscentra die een diëtist in dienst hebben, helpt de kosten aanzienlijk te drukken. Zo wordt de methodiek zowel praktisch als financieel haalbaar.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- Toegankelijke en laagdrempelige groepssessies begeleid door professionals – een diëtist, groepswerker en opvoedingsdeskundige - zorgen voor ondersteuning op maat van de groep. Ouders voelen zich welkom en gehoord.
- Ervaringsgericht leren. Geen droge theorie, maar praktijk: samen koken, praten en ontdekken.
- Cultuursensitief en toegankelijk: iedereen kan meedoen, ongeacht taal (een basis Nederlands, Frans of Engels volstaat) of achtergrond.
- Kinderopvang voorzien: ouders krijgen een moment voor zichzelf, terwijl hun kinderen in een veilige omgeving spelen.

Meer info:

<https://projectratatouille.be/>

6.17 EXPERIMENTENTUIN: VAN ZAADJE TOT LEKKER EN GEZOND OP HET BORD (PRAKTIJKGERICHTE EDUCATIE)

Let op: dit project voorziet geen voedingsaanbod, maar biedt een stedelijke educatiemethodiek voor lagere scholen.

Waar: de Experimententuin bevindt zich op de Technologicampus van Odisee in Gent.

Wat: de Experimententuin is een onderzoeksproject van Odisee dat kinderen en studenten op een praktische en educatieve manier in contact brengt met thema's als gezonde voeding, duurzaamheid, basiswetenschap en moestuinieren. Het project richt zich op het kweken en verwerken van voedsel en het aanleren van voedselvaardigheden.

Type aanbod: er worden workshops en activiteiten georganiseerd voor lagere scholen en buurtbewoners, waarbij kinderen op een speelse manier leren waar hun voeding vandaan komt. Daarnaast gaan de kinderen en buurtbewoners via kookworkshops aan de slag om de lokale teelt gezond en lekker op het bord te krijgen.

Wanneer: dit project kwam tot stand begin 2020. De activiteiten vinden plaats gedurende het schooljaar en worden vaak georganiseerd in het kader van specifieke evenementen. Er is geen vaste, wekelijkse planning voor externe bezoekers, inschrijven met de klas of groep kan via een inschrijflink op de website (www.experimententuin.be).

Voor wie: kinderen van lagere scholen, vaak uit de buurt van de campus (Rabot)

Hoe werkt het?

Kinderen uit de buurt of nabijgelegen scholen komen langs voor praktische workshops. Ze zaaien, verzorgen en oogsten groenten en fruit samen met Odisee-studenten, en maken er daarna eenvoudige, gezonde gerechtjes van. Zo ervaren ze letterlijk de weg van zaadje tot bord.

Ook de studenten van Odisee leren bij. Ze zetten hun theorie om in de praktijk, ontdekken hoe je complexe kennis eenvoudig uitlegt en scherpen hun communicatieve en organisatorische vaardigheden aan. Docenten begeleiden hen en zorgen dat de link met het curriculum stevig blijft.

En misschien wel het belangrijkste: de Experimententuin draait op co-creatie. Niet alleen de hogeschool, maar ook lagere scholen, volkstuinen, ouders en leerkrachten doen mee. Zo verankeren ze de aanpak in de klas, thuis en in de buurt, waardoor de impact veel verder reikt dan de campus.

Financieel

Dit is een samenwerking tussen Stad Gent, SOGent, Brede School, twee scholen uit de wijk Rabot en drie opleidingen vanuit twee verschillende clusters binnen Odisee: Voedings- en dieetkunde, Biomedische laboratoriumtechnologie en Lager onderwijs. Gefinancierd door de Provincie Oost-Vlaanderen.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- De methodiek van de Experimententuin biedt een unieke kans voor stadskinderen om **buiten de traditionele schoolomgeving** te leren, te ontdekken en te bewegen. Dit is cruciaal, aangezien het direct inspeelt op een maatschappelijke behoefte om kinderen in contact te brengen met de natuur en gezonde voeding.
- Het project maakt gebruik van de principes van **proportioneel universalisme**, wat betekent dat het zich richt op een universeel doel (gezonde voeding voor alle kinderen), maar met extra, proportionele ondersteuning voor de mensen in de meest kwetsbare situaties. Deze aanpak zorgt ervoor dat de activiteiten niet alleen relevant zijn voor de bredere doelgroep, maar ook een tastbaar verschil maken voor kinderen in een stedelijke context die dit het hardst nodig hebben.
- Door middel van **co-creatie** worden sterke partnerschappen gestimuleerd tussen scholen en bestaande initiatieven, zoals volkstuintjes. Deze samenwerkingen vergroten de impact van het project en zorgen voor een breder draagvlak binnen de gemeenschap.
- Een extra aandachtspunt is de **noodzaak om de methodiek continu af te stemmen op het bestaande curriculum** en de schoolwerking. De duurzame verankering van het project hangt sterk af van de mate waarin het naadloos aansluit bij de leerdoelen en de dagelijkse praktijk van scholen.
- Naast afstemming op het curriculum is het belangrijk om te zorgen voor een **duurzaam organisatiemodel**. Het project is succesvol omdat het kinderen betreft bij hun eigen voedselproductie, maar op lange termijn vereist dit een sterke basis die niet afhankelijk is van eenmalige financiering of incidentele projecten.
- Om de effectiviteit van de inclusieve aanpak en de methodiek aan te tonen, is een grondige **evaluatie en meting van de impact** op de doelgroep cruciaal. Dit helpt niet alleen bij het verbeteren van de aanpak, maar ook bij het aantrekken van nieuwe partners en financiering.

Meer info:

<https://www.odisee.be/onderzoeksprojecten/experimententuin>

6.18 STADSBREDE WERKGROEP GEZONDHEIDSBELEID OP SCHOOL

Let op: dit project voorziet geen voedingsaanbod, maar biedt wél waardevolle aanknopingspunten om aan een sterk voedingsbeleid te werken.

Waar: Waregem

Wat: In 2023 richtte Stad Waregem de werkgroep ‘gezondheidsbeleid op school’ op. Die brengt diverse partners samen: de schepen van welzijn en onderwijs, de gezondheidsambtenaar, een brugfiguur, Gezondheidsmakers, de onderwijsambtenaar en een kinderarts.

De oprichting van de werkgroep was een initiatief van een lokale kinderarts. Zij merkte dat kinderen op school soms niet mochten drinken tijdens de lessen of naar het toilet gaan. Vanuit deze signalen werd een breed structureel overleg opgezet om het schoolklimaat rond drinken, eten en welzijn te verbeteren.

Naast interne overlegmomenten was de werkgroep ook aanwezig op een avond waarin Stad Waregem alle ouderraden samenbracht. Daar werd toegelicht welke acties ouders zelf kunnen ondernemen om gezonde voeding bij hun kinderen te stimuleren.

Eerste acties van de werkgroep:

1. Alle Waregemse scholen werden bevraagd over het aanbod van drank en tussendoortjes.
2. Op basis van de resultaten werd er een affiche en een brochure ontwikkeld over:
 - het belang van water drinken;
 - het aantal suikerklontjes in frisdranken;
 - het belang van tijdig naar het toilet gaan.
3. De kinderarts gaf aan de schooldirecties een vorming waarin deze thema’s werden toegelicht.
4. Daarnaast organiseerde Stad Waregem een aparte vorming over gezonde voeding voor drukke ouders, waarop meer dan 250 deelnemers afkwamen.

Type aanbod: structureel overleg, sensibilisering en vorming

Wanneer: sinds 2023

Voor wie: voor alle door Vlaanderen erkende scholen (kleuter-, basis- en secundair onderwijs) gelegen binnen de stad.

Hoe werkt het?

Op basis van het signaal dat de stad ontving, werd de problematiek verder verkend en een werkgroep samengesteld. De acties worden afgestemd op de concrete noden van scholen en gezinnen. Door systematisch feedback te verzamelen en materialen aan te bieden die aansluiten bij de dagelijkse leefwereld van directies, leerkrachten en ouders, ontstaat een stevige basis voor de uitbouw van een structureel gezondheids- en voedingsbeleid.

Financieel

Financieel wordt het project gedragen binnen de bestaande personeelsmiddelen van de stad, zoals ambtenaren welzijn en onderwijs en een brugfiguur. De productie van brochures en affiches, evenals de organisatie van vormingen, gebeurt in samenwerking met lokale partners, zoals Gezondheidsmakers. Zo blijft het project kleinschalig, haalbaar en duurzaam binnen de reguliere budgetten.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- Vertrekt vanuit praktijkgerichte signalen.
- Breed partnerschap tussen lokaal bestuur, scholen en gezondheidsactoren.
- De acties en materialen zijn afgestemd op de dagelijkse leefwereld van scholen en gezinnen, waardoor ze direct toepasbaar zijn.
- Feedback en evaluatie van acties zorgen voor continue afstemming en verbetering van het beleid.
- Kleinschalige acties, gedragen door bestaande middelen van de stad en van partners, maken implementatie realistisch en duurzaam.
- Het is belangrijk dat het initiatief verdergaat dan losse acties en een vaste plaats krijgt binnen het gezondheidsbeleid.
- Opvolging en herhaling van vormingen en communicatie is noodzakelijk.
- Diversiteit van scholen en gezinnen vraagt maatwerk.
- Om het initiatief duurzaam te maken, is er voldoende capaciteit/budget nodig.

6.19 GEZONDE VOEDING IN ATHENA KORTRIJK

Waar: Kortrijk, Athena campus Ter Bruyninge, buitengewoon secundair onderwijs opleidingsvorm 3

Wat: de school zet in op gezonde voeding door een combinatie van gratis soep, fruit en groenten, gezonde boterhammen en een betaalbare lunch aan te bieden. Het doel is dat alle leerlingen toegang hebben tot voedzame maaltijden en dat ze gezonde eetgewoonten ontwikkelen.

Type aanbod: soep, fruit en gezonde lunch (boterhammen)

Voor wie: alle leerlingen van Athena Campus Ter Bruyninge

Hoe werkt het?

- Gratis soep voor alle leerlingen, mogelijk gemaakt met middelen van Foodact en samenwerking met de afdeling tuinbouw.
- Fruitproject Oog voor lekkers: twee keer tien weken gratis groenten en fruit voor alle leerlingen.
- Gratis boterhammen tijdens de middag, gesponsord door de Lions Club Kortrijk, bereid en geleverd door de medewerkers van maatwerkbedrijf De Waak.
- Gezonde lunch aan een euro per stuk, tweewekelijks aangeboden, met middelen van Brooddoosnodig.

Voor de boterhammen geldt een strikt toezicht op respect en minimale verspilling; overschotten worden ingevroren of de levering wordt aangepast. Ook bij externe uitstappen, zoals naar Bellewaerde, worden boterhammen meegegeven.

De leerlingen uit de opleidingen keukenmedewerker en huishoudhulp verzorgen de gezonde lunch: ze peilen naar het aantal deelnemers, doen de boodschappen, bereiden de maaltijd en wassen af.

Op termijn wil de school ook andere opleidingen betrekken om meer leerlingen praktische vaardigheden en respect voor koken bij te brengen.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- De symbolische bijdrage van een euro verhoogt het respect voor de lunch en beperkt verspilling.
- Gezonde voeding werkt het best binnen een breder kader: betrokken ouders, kennis en vaardigheden bij leerlingen, en betaalbaarheid.
- Continuïteit is een uitdaging omwille van de wisselende klasgroepen en lerarenteams.
- De school is afhankelijk van sponsoring; zonder externe middelen zijn veel acties niet mogelijk.
- Het verdelen van boterhammen laat niet altijd zien wie ze echt nodig heeft, maar het belangrijkste doel blijft: geen leerling gaat hongerig naar huis.

6.20 INTERGEMEENTELIJKE SAMENWERKING: GEZONDE SCHOLEN NETELAND

Waar: dit project is een intergemeentelijke samenwerking tussen de vijf gemeenten van de regio Neteland: Herentals, Grobbendonk, Olen, Vorselaar en Lille. 28 basisscholen in deze gemeenten nemen deel aan het initiatief.

Wat: 'Gezonde Scholen Neteland' heeft als doel een gezonder schoolklimaat te creëren voor basisschoolleerlingen. Het richt zich specifiek op gezonde voeding en dranken, maar is deel van een breder gezondheidsbeleid.

Type aanbod: ondersteuning en begeleiding voor scholen. Dit gebeurt in verschillende fasen:

- fase 1 (2023-2024): focus op een gezond drankenbeleid. Scholen krijgen materialen en advies om kraanwater te promoten en de verkoop van gesuikerde dranken te verminderen;
- fase 2 (2024-2025): focus op gezonde tussendoortjes en educatie over voeding. Scholen worden begeleid om gezonde alternatieven aan te bieden en kinderen te leren over het belang van gezonde voeding.

Wanneer: het project is in verschillende fases uitgerold. Fase 1 startte in 2023, fase 2 in 2024. De begeleiding voor scholen was een doorlopend proces, waarbij ze gedurende het hele schooljaar ondersteuning kregen. In 2025-2026 zet het project in op vapo.

Voor wie: alle leerlingen van de 28 basisscholen in de regio Neteland. Indirect zijn ook de leerkrachten, directies en ouders betrokken bij de uitvoering van het gezondheidsbeleid.

Hoe werkt het?

De aanpak van 'Gezonde Scholen Neteland' is gebaseerd op een gestructureerde samenwerking en duidelijke communicatie. De kern van dit proces is een stuurgroep, die bestaat uit vertegenwoordigers van alle lokale besturen uit de regio Neteland (burgemeesters, schepenen, gezondheidsambtenaar), medewerker Gezonde Scholen Neteland, Gezondheidsmakers en het Vlaams Instituut Gezond Leven. Deze groep komt regelmatig samen om de voortgang te bewaken, strategische beslissingen te nemen en ervoor te zorgen dat de doelstellingen worden behaald. Afhankelijk van het specifieke thema, zoals een beleid rond waterdrinken, sluiten ook andere partners aan.

De terugkoppeling naar de scholen verloopt zowel collectief als individueel. Scholen worden geïnformeerd via periodieke scholenoverleggen, waar directies en leerkrachten ervaringen en uitdagingen kunnen delen. Daarnaast staat de projectmedewerker in direct contact met de scholen voor persoonlijke begeleiding op maat. Aan het einde van elk schooljaar wordt het project uitgebreid geëvalueerd. De feedback van alle partijen wordt verzameld om lessen te trekken en de aanpak voor het volgende jaar te optimaliseren, wat bijdraagt aan de duurzaamheid van het initiatief.

Financieel

De financiering van het project gebeurt door een gezamenlijke investering van de partners: de vijf gemeenten van Neteland, Gezondheidsmakers Kempen en een deel van het projectbudget van het Vlaams Instituut Gezond Leven. Deelname is gratis voor de scholen.

Succesfactoren en aandachtspunten:

- Er is een groot draagvlak. Alle lokale besturen en scholen zijn actief betrokken en zijn geëngageerd.

- De aanpak is geen 'one-size-fits-all'; scholen krijgen advies dat aansluit bij hun specifieke situatie en behoeften.
- Het project maakt deel uit van een bredere visie op gezondheid op school (inclusief beweging, mentaal welzijn, ...).
- De sterke samenwerking tussen lokale besturen, Gezondheidsmakers en het Vlaams Instituut Gezond Leven draagt bij aan het succes van het project.

Filmpje

<https://youtu.be/u357tpksM4c>