

A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

**Richtlijnen voor scholen & steden/
regio's**

Rikolto Belgium



INHOUDSTAFEL

Een integrale aanpak voor voeding op school: richtlijnen voor scholen & steden/regio's 4

Deel 1: Kader voor de Whole School Food Approach (WSFA) 7

1.1 Pijler A: Beleid & Leiderschap 8

1.1.1 Werkgroep..... 8

1.1.2 Plannen, monitoring, evaluatie en leren 8

1.1.3 Communicatie..... 8

1.1.4 Participatie van jongeren..... 9

1.2 Pijler B: Voeding & Duurzaamheid 9

1.2.1 Aantrekkelijke eetomgeving 9

1.2.2 Duurzame overheidsopdrachten voor voedsel 10

1.2.3 Gezonde lunchbox en snacks..... 10

1.2.4 Voedselzekerheid 10

1.2.5 Voedselverspilling..... 10

1.3 Pijler C: Educatie & Leren 11

1.3.1 Eten in curriculum..... 11

1.3.2 Opleiding van schoolpersoneel 11

1.3.3 Praktijkgericht leren..... 11

1.4 Pijler D: Schoolomgeving en Partnerships 12

1.4.1 Betrokkenheid van ouders..... 12

1.4.2 Samenwerking met de lokale actoren en gemeenschappen..... 12

Deel 2: Het implementeren van een WSFA 13

2.1 Verschillende rollen en taken bij een WSFA 13

2.1.1 Schooldirecteuren en schoolraden kunnen..... 13

2.1.2 Leerkrachten en schoolpersoneel kunnen 14

2.1.3 Foodservicebedrijven en schoolkoks kunnen 14

2.1.4 Leerlingen kunnen..... 15

2.1.5 Ouders en gezinnen kunnen 15

2.1.6 De (lokale) gemeenschap..... 15

2.2 Het ontwikkelen van een integraal voedingsbeleid op school 16

2.3 Stappenplan voor een WSF-beleid 18

Deel 3: Rol van lokale en regionale overheden 20

3.1 Pijler A: Beleid & Leiderschap	21
3.2 Pijler B: Voeding en duurzaamheid	22
3.3 Pijler C: Educatie en leren	22
3.4 Pijler D: Schoolomgeving & Partnerships	23



Een integrale aanpak voor voeding op school: richtlijnen voor scholen & steden/regio's

CONTEXT

Wat schoolkinderen en adolescenten eten, heeft invloed op zowel hun gezondheid als op het milieu. Ongezonde voeding heeft een negatieve invloed op het welzijn en de concentratie van schoolkinderen en adolescenten. Volgens de Wereldgezondheidsorganisatie lijdt ongeveer 20% van de schoolgaande kinderen in Europa aan overgewicht of obesitas, met stijgende percentages in veel landen. Kwetsbare kinderen uit huishoudens met een laag inkomen of kansarme huishoudens lopen meer risico om geconfronteerd te worden met een gebrek aan voedzaam voedsel of ongezonde voeding, waardoor de bestaande ongelijkheid met hun leeftijdsgenoten wordt aangescherpt. In de EU kunnen 33 miljoen mensen zich slechts éénmaal om de twee dagen een kwaliteitsmaaltijd veroorloven, en deze situatie dreigt te verergeren als gevolg van de stijgende voedselprijzen. Investeren in gezonde, duurzame voeding voor jongeren zou enorme besparingen opleveren op toekomstige budgetten voor volksgezondheid en aanzienlijk bijdragen tot het persoonlijke en sociale welzijn. Dit zou ook tegemoetkomen aan de doelstellingen van de EU-strategie inzake de rechten van het kind: in deze strategie heeft de Europese Commissie zich ertoe verbonden om het rechtskader van de EU-schoolregeling voor fruit, groenten en melk te herzien (via een grotere focus op gezonde, duurzame voeding), evenals de Europese kindergarantie voor kwetsbare kinderen, op grond waarvan de lidstaten nationale uitvoeringsplannen opstellen om kinderen in nood toegang te garanderen tot gezonde voeding en ten minste één gezonde maaltijd per schooldag.

Duurzame voedselproductie en -consumptie zijn een belangrijke voorwaarde voor het bereiken van de EU-brede milieu- en klimaatdoelstellingen die zijn vooropgesteld in de Europese Green Deal, de 'Farm to Fork'-strategie en de EU-biodiversiteitsstrategie voor 2030. Volgens de Groep van Wetenschappelijke Hoofdadviseurs van de Europese Commissie heeft het produceren van voedsel verregaande gevolgen voor het milieu. Het verbruikt enorme volumes aan natuurlijke bronnen zoals water en energie en draagt in hoge mate bij aan de klimaatverandering: voedselproductie is verantwoordelijk voor 21 tot 37% van de uitstoot van broeikasgassen. Het produceren van voedsel leidt ook tot verlies aan biodiversiteit – een verontrustende trend, aangezien biodiversiteit de basis vormt voor een gezond en voedzaam dieet, het levensonderhoud op het platteland en de landbouwproductiviteit verbetert, en een belangrijk aspect is van ons voedselsysteem en onze voedselzekerheid.

Zoals in de EU-biodiversiteitsstrategie voor 2030 wordt aangegeven, bedreigt biodiversiteitsverlies op zijn beurt onze voedselsystemen, waardoor onze voedselzekerheid en voeding in gevaar komen. Biodiversiteit ondersteunt ook gezonde en voedzame voeding en verbetert het levensonderhoud op het platteland en de productiviteit van de landbouw.

Als onderdeel van haar 'Farm to Fork'-strategie promoot de Europese Commissie duurzame voedselconsumptie en een transitie naar gezonde, duurzame voedingspatronen. De strategie is cruciaal voor het behalen van de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen van de Verenigde Naties. Ze legt bijzondere nadruk op de rol van steden, regio's en overheidsinstanties om scholen van duurzame voeding te voorzien. Het SchoolFood4Change-project, ondersteund door het Horizon 2020-programma, beoogt een brede verschuiving naar duurzame, gezonde voedingspatronen, door rechtstreeks ruim 3.000 scholen en 600.000 schoolkinderen te beïnvloeden in 12 EU-landen.

De integrale aanpak van voeding op school (Whole School Food Approach of WSFA), die in dit document gekaderd wordt, draagt bij aan deze verschuiving en bouwt verder op initiatieven zoals 'Food for Life' (UK), FairTradecampagnes in scholen en universiteiten, Slow Food-bewegingen, WWF, het GoodFood@School-programma van Rikolto en het educatieve WSFA-programma in Tsjechië en Slowakije. De WSFA is een methode om een gezonde en duurzame eetcultuur in en rond scholen te realiseren. Het draagt bij aan een gemeenschapsbrede systeemverandering. De WSFA draagt bij aan het versterken van de territoriale, sociale en ecologische veerkracht van onze samenlevingen.



WELKE INFORMATIE U IN DIT DOCUMENT KUNT VINDEN

Dit document bevat richtlijnen die door scholen, lokale en regionale overheden kunnen worden gebruikt om de verschillende onderdelen van de WSFA op samenhangende wijze uit te leggen. Het is opgevat als een kader en dient daarom te worden gebruikt in combinatie met instrumenten voor scholen of voor lokale en regionale overheden over hoe dit te implementeren.

- **Deel 1: Kader voor de Whole School Food Approach (WSFA):** De Whole School Food Approach is een interventie in scholen ter promotie van gezondheid en welzijn, educatie voor duurzame ontwikkeling, duurzaamheid en ongelijkheid.
- **Deel 2: Implementatie van de Whole School Food Approach:** de implementatie van de Whole School Food Approach vereist het betrekken van de verschillende actoren in en rond de school en het delen van verantwoordelijkheden. Dit deel illustreert hoe dit bereikt wordt, legt uit hoe een integraal voedingsbeleid op school kan ontwikkeld worden en voorziet een stapsgewijze handleiding.
- **Deel 3: Rol voor lokale en regionale overheden:** nationale, lokale en regionale autoriteiten kunnen de implementatie van de WSFA op scholen ondersteunen via begeleiding en coaching op maat, en via het faciliteren van gezamenlijke projecten en partnerschappen met andere lokale actoren.
- **Deel 4: De drie niveau's van de WSFA:** Scholen kunnen (hun niveau bepalen en) streven naar een volgend niveau. Scholen die op een gestructureerde manier aan de WSFA willen werken, kunnen zelf een haalbaar niveau bepalen: goud, zilver of brons. Op deze manier kunnen zij hun inspanningen laten zien aan de bredere schoolgemeenschap.



Deel 1: Kader voor de Whole School Food Approach (WSFA)

WAT IS EEN WSFA?

De 'Whole School Food Approach' (WSFA) is een methode voor het ontwikkelen van een gezonde, duurzame eetcultuur in en rond scholen. Het is een evidence-based interventie die bijdraagt aan een gemeenschapsbrede systeemverandering en invloed heeft op onderwijs en gezondheid.

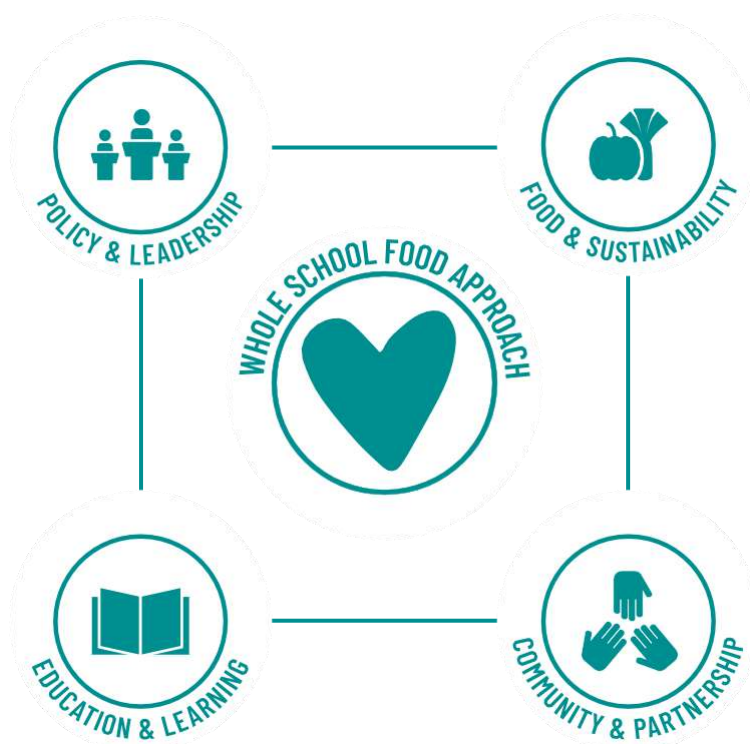
De WSFA beschouwt scholen (van kleuterscholen tot middelbare scholen) als katalysatoren voor duurzame verandering van het voedselsysteem. Het is een geïntegreerde benadering van voeding en onderwijs met oog voor de samenstelling van schoolmaaltijden, het functioneren van de schoolrefter, praktijkgericht onderwijs, leeractiviteiten, actieve participatie van leerlingen en leraren. En het betreft de bredere schoolomgeving (ouders, lokale boeren, bedrijven en burgerinitiatieven).

VIER PIJLERS

De WSFA bestaat uit vier elkaar versterkende pijlers: (A) Beleid & Leiderschap, (B) Voeding & Duurzaamheid, (C) Educatie & Leren en (D) Schoolomgeving & Partnerships.

Om een school met succes een WSFA te laten implementeren, moet ze aan deze vier pijlers werken, die de essentiële elementen van de aanpak vormen.

Elk van de 4 pijlers bestaat uit verschillende bouwstenen die helpen bij de implementatie van de WSFA. Hieronder wordt een ideaal scenario voor scholen voorgesteld.



1.1 PIJLER A: BELEID & LEIDERSCHAP

Deze pijler gaat over het zorgen dat iedereen meedoet om voeding een vaste waarde te geven binnen de school: schoolpersoneel, leerlingen, ouders en de bredere schoolomgeving. Het richt zich op de aanpak van gezonde, duurzame voeding op school in de plannen, het beleid, de activiteiten, de waarden en de educatie. Dankzij een brede visie en strategiekunnen scholen hun impact maximaliseren.



Leerlingen in staat stellen om een leidende rol te spelen en ervoor te zorgen dat ze deelnemen aan beslissingen over voeding op school en de voedingsgerelateerde lesinhoud, sluit niet alleen aan bij de educatieve opdracht, maar helpt ook om van gezonde, duurzame voeding voor iedereen de gemakkelijkste keuze te maken. Deze pijler zorgt ervoor dat de WSFA onderschreven wordt door de schoolleiding, verankerd zit in de visie, missie, waarden, schoolbeleid, ontwikkelingsplannen en curriculum van de school en doordringt in de hele schoolervaring.

1.1.1 WERKGROEP

Het opzetten van een werkgroep voor gezonde, duurzame voeding is een van de eerste stappen bij de implementatie van de WSFA. De werkgroep is de drijvende kracht om de WSFA operationeel te krijgen en het momentum vast te houden. Deze werkgroep bestaat uit leerkrachten, kantinemedewerkers, leerlingen en schoolmanagement. Ook ouders, burens of andere actoren die betrokken zijn bij de school, kunnen meedoen.

1.1.2 PLANNEN, MONITORING, EVALUATIE EN LEREN

De werkgroep beoordeelt wat er al op school gebeurt rond voeding en voedingseducatie en trekt een proces op gang, waarbij alle relevante belanghebbenden worden betrokken. Het resulterende actieplan is de leidraad voor de uitvoering. Gemaakte plannen dienen voortdurend opgevolgd te worden en jaarlijks geëvalueerd. Geleerde lessen en aanbevelingen moeten de basis vormen voor de planning van het volgende werkjaar.

1.1.3 COMMUNICATIE

Het succes van een WSFA hangt voor een groot deel af van de zichtbaarheid van haar acties. De communicatie moet erin slagen het enthousiasme te vergroten, een groter draagvlak te genereren en extra enthousiastelingen te vinden die willen meewerken aan de ontwikkeling van de WSFA. Scholen kunnen gebruikmaken van hun eigen communicatiekanalen en samenwerken met lokale media.

1.1.4 PARTICIPATIE VAN JONGEREN

Een WSFA heeft de grootste slaagkans als de betrokken kinderen en jongeren zich oprecht betrokken voelen. Door een beroep te doen op hun creativiteit en positieve energie, kan eigenaarschap en verantwoordelijkheidsgevoel worden gecreëerd en zullen veel grotere resultaten worden bereikt dan wanneer de acties enkel uitgaan van leerkrachten of directies. Het betrekken van leerlingen bij beslissingen rond voeding op school stimuleert een duurzame, positieve verandering in eetgewoonten. Het geeft ook een boost aan het zelfvertrouwen en de leiderschapsvaardigheden van de leerlingen, en vormt hen tot changemakers en bewuste consumenten van de toekomst. Leerlingen worden hierin zoveel mogelijk ondersteund, ook buiten de schoolmuren.

1.2 PIJLER B: VOEDING & DUURZAAMHEID

Schoolmaaltijden zijn niet louter een commerciële activiteit, een pauze tussen de lessen of een manier om honger te stillen: ze maken deel uit van de educatieve opdracht van de school.

Het aanbieden van gezonde, duurzame schoolmaaltijden vormt een goede basis voor het bereiken van de bredere doelstellingen, in het bijzonder het creëren van een positieve eetcultuur op school. Het biedt ook een geweldige kans om kinderen en jongeren kennis te laten maken met verschillende smaken en hun enthousiasme op te wekken.



Deze tweede pijler draait rond het transformeren van de schoolrefter naar een leeromgeving (ongeacht of scholen warme maaltijden serveren). Door te voldoen aan de hoge voedselkwaliteitscriteria kunnen scholen leerlingen, ouders en de bredere schoolomgeving geruststellen dat de school maaltijden serveert die duurzaam geproduceerd werden en voedzaam zijn.

1.2.1 AANTREKKELIJKE EETOMGEVING

Een aantrekkelijke refter op school wekt interesse en leergierigheid op bij leerlingen. Het uitzicht van de refter, de sfeer, de manier waarop het voedingsaanbod wordt voorgesteld, de informatie die wordt gedeeld, heeft allemaal invloed op de keuzes die leerlingen maken. Leerlingen stimuleren en betrekken bij het ontwerp van de schoolrefter draagt bij aan het maken van gezonde, duurzame voedingskeuzes.

1.2.2 DUURZAME OVERHEIDSOPDRACHTEN VOOR VOEDSEL

Overheidsopdrachten voor schoolmaaltijden hebben een aanzienlijke invloed op wat leerlingen eten en drinken. Duurzaamheidscriteria in aanbestedingscontracten (bijv. geproduceerd in het seizoen, op biologische wijze, volgens principes van eerlijke handel) dragen positief bij aan de consumptie van voedzaam, evenwichtig en duurzaam eten en drinken op scholen.

1.2.3 GEZONDE LUNCHBOX EN SNACKS

Tijdens een schooldag zijn er tal van gelegenheden om te eten en te snacken: tijdens de speeltijd kunnen leerlingen vaak terecht bij automaten of schoolwinkeltjes, 's middags eten ze in de refter. Vaak wordt daarnaast ook eten meegenomen van thuis, bijvoorbeeld voor speciale gelegenheden zoals een verjaardag of excursies. Het is aan de school en de ouders om een gezond ontbijt, gezonde snacks en brooddozen te stimuleren, zodat de school een zo gezond mogelijke omgeving wordt. Scholen zouden ervoor moeten zorgen dat gratis drinkwater beschikbaar is.

1.2.4 VOEDSELZEKERHEID

Een gezonde maaltijd is cruciaal voor kinderen om de dag door te komen. Leren, spelen en concentreren is niet mogelijk met een lege maag. Het garanderen van toegang tot voedsel voor alle kinderen is erg belangrijk, vooral voor sociaal kwetsbare kinderen. Bovendien moeten de verstrekte maaltijden zoveel mogelijk voldoen aan de voedingsbehoeften van kinderen, rekening houdende met de culinaire diversiteit.

1.2.5 VOEDSELVERSPILLING

Het tegengaan van voedselverspilling door een betere maaltijdplanning zal voedsel voor menselijke consumptie en geld besparen en de milieu-impact van voedselproductie en -consumptie verminderen. Daarom kunnen scholen samenwerken met leveranciers, keukenteams, ouders en leerlingen om voedselverspilling te voorkomen, te verminderen en te beheren.



1.3 PIJLER C: EDUCATIE & LEREN

Kinderen leren koken, kweken en begrijpen waar hun voedsel vandaan komt en welk effect het heeft op het milieu, biedt hen vaardigheden en kennis waarmee ze beslissingen kunnen nemen die een directe impact hebben op hun gezondheid en de planeet - zowel nu als in de toekomst. Leren over gezonde voeding, dierenwelzijn, duurzame en ethische voedingsaspecten zal kinderen niet alleen helpen bij hun voedselkeuzes, maar creëert ook inzicht in het bredere voedsel- en gezondheidsdebat. Voedingseducatie en leren over voedselsystemen bestrijkt de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: de ecologische, sociale en economische dimensie.



1.3.1 ETEN IN CURRICULUM

Voeding dient deel uit te maken van het curriculum, aangepast aan de verschillende leeftijden en stadia van de ontwikkeling van kinderen en jongeren. Het thema voeding kan geïntegreerd worden in verschillende vakken en wordt bij voorkeur multidisciplinair aangepakt, via samenwerking tussen de leerkrachten. Het thema kan ook buiten het curriculum aan bod komen, bijv. tijdens een schoolfeest.

1.3.2 OPLEIDING VAN SCHOOLPERSONEEL

Om gezonde, duurzame voeding op school in zoveel mogelijk vakken en activiteiten te integreren, is het belangrijk dat het schoolteam – zowel leerkrachten als kantinepersoneel – de juiste training en vorming krijgt. Themaspecifieke workshops en gerichte leermiddelen kunnen school- en refterpersoneel ondersteunen en soms ook opvoeders of ouders die niet noodzakelijkerwijs deel uitmaken van het schoolpersoneel. De refter kan een extra leeromgeving worden, waar leerkrachten, het keukenteam en andere leden van het schoolteam kunnen samenwerken.

1.3.3 PRAKTIJKGERICHT LEREN

Theoretisch leren uit boeken of cursussen wordt nuttig aangevuld met praktijkervaringen zoals boerderijbezoeken, samenwerking met lokale voedingsbedrijven, het verbouwen van gewassen op school of samen koken. Praktijkgericht leren kan het begrip van het voedselsysteem vergroten, extra vaardigheden bieden en de interesse van kinderen en jongeren vergroten om gezonde, duurzame voeding een prominentere plaats te geven in hun eigen leven. Deze projecten kunnen vakoverstijgend of interklassikaal zijn, en zelfs in interactie gaan met actoren uit de schoolomgeving.

1.4 PIJLER D: SCHOOLOMGEVING EN PARTNERSHIPS

Deze laatste pijler gaat over samenwerking met een brede groep actoren in de schoolomgeving. Het spreekt voor zich dat een nog grotere impact bereikt kan worden als een brede groep actoren zich engageert om samen te werken: niet alleen ouders, maar ook lokale voedingswinkels, boerderijen, buurtverenigingen en buurtcomités, ...

Het kernprincipe van de WSFA is om van gezonde, duurzame voeding de makkelijkste keuze te maken voor iedereen, ongeacht wie of waar ze zijn.

Het gaat daarbij niet alleen om het maken van de juiste voedselkeuzes, maar ook het genieten van goed eten en de rol van voeding bij belangrijke gebeurtenissen in zoveel verschillende culturen.



1.4.1 BETROKKENHEID VAN OUDERS

Het betrekken van ouders en familie bij de WSFA brengt het onderwerp voeding naar huis en vice versa. Een open, gastvrije eetcultuur kan ouders meer vertrouwd maken met deze materie en hen stimuleren om ook thuis de principes van gezonde, duurzame voeding toe te passen, bijv. bij het vullen van de brood- dozen. Sommige ouders willen misschien ook op school helpen.

1.4.2 SAMENWERKING MET DE LOKALE ACTOREN EN GEMEENSCHAPPEN

Een school is geen entiteit op zich. De WSFA is een gedeelde verantwoordelijkheid van verschillende partners zoals lokale verenigingen, gemeenschappen en bedrijven:

- Een lokale winkel kan gezonde, duurzame voeding voor kinderen promoten in plaats van ongezonde snacks;
- Een school kan producten kopen van een lokale boerderij en de leerlingen kunnen kennismaken met de activiteiten op de boerderij en hier, indien mogelijk, actief aan deelnemen.
- Een school kan voedseloverschotten van lokale voedingsbedrijven overnemen en de kinderen/jongeren leren hoe zo'n voedingsbedrijf werkt.
- Een school kan samenwerken met een lokaal vluchtelingencentrum en op die manier ervaringen uitwisselen over verschillende gastronomische tradities.
- Een school kan samenwerken met een lokale vereniging die zich inzet voor de principes van eerlijke handel, zodat leerlingen ook het globale kader van gezonde, duurzame voeding begrijpen.

Deel 2: Het implementeren van een WSFA

Bij het implementeren van een WSFA dienen verschillende actoren in en rond de school betrokken te worden: de schooldirectie, leerkrachten en leerlingen, de cateringdiensten en het keukenteam, het refterpersoneel, de families van de leerlingen en de lokale gemeenschap waarin de school zich situeert.

2.1 VERSCHILLENDE ROLLEN EN TAKEN BIJ EEN WSFA

Hieronder lijsten we op welke taken de verschillende stakeholders op zich kunnen nemen:

2.1.1 SCHOOLDIRECTEUREN EN SCHOOLRADEN KUNNEN

- leiderschap tonen en ondersteuning bieden bij het implementeren van een gezond, duurzaam voedingsbeleid binnen de verschillende schoolactiviteiten (bijv. schoolbeleid, cateringdiensten, klasactiviteiten, fondsenwerving, projecten, speciale evenementen, sportdagen);
- strategieën ontwikkelen in de schoolplannen om de gezondheid en het welzijn van de leerlingen te verbeteren;
- een fysieke omgeving ter beschikking stellen, inclusief faciliteiten en materiaal die een gezonde eetkeuze kunnen ondersteunen;
- de schoolomgeving informeren en aanmoedigen om betrokken te zijn bij de planning, uitvoering en evaluatie van schoolplannen, beleid, activiteiten en evenementen die gezonde, duurzame voeding bevorderen;
- gezonde, duurzame voeding als 'norm' hanteren en fungeren als rolmodel;
- gelijke toegang tot en deelname aan de voedingscultuur op school voor alle gezinnen, ongeacht hun sociale en culturele achtergronden;
- leerkrachten in de mogelijkheid stellen om te plannen en interdisciplinair te werken, alsook samente werken met de lokale gemeenschap;
- opleidingen voorzien voor leerkrachten en kantinepersoneel en opportuniteiten creëren voor onderlinge samenwerking.

2.1.2 LEERKRACHTEN EN SCHOOLPERSONEEL KUNNEN

- gezond eten en voedingseducatie opnemen in het schoolcurriculum, over de verschillende leergebieden en jaarniveaus heen;
- leerlingen de mogelijkheid bieden om kennis en vaardigheden te ontwikkelen en toe te passen die gezond eten bevorderen (bijv. verbouwen van voedsel, budgetteren, winkelen, voedselbereiding, koken, uitproberen van nieuw voedsel);
- de leiding nemen in gezondheidsbevordering en het promoten van gezonde eetactiviteiten op school;
- gezonde, duurzame voeding als 'norm' hanteren en fungeren als rolmodel;
- positieve toekomstvisies ontwikkelen en leerlingen uitdagen om probleemoplossend te denken
- samenwerken met het keukenteam en refterpersoneel;
- leerlingen betrekken bij de lesplanning;
- het klaslokaal openstellen voor en bewust werken aan een wederzijdse uitwisseling met de schoolomgeving.

2.1.3 FOODSERVICEBEDRIJVEN EN SCHOOLKOKS KUNNEN

- maaltijden en dranken voorzien die beantwoorden aan de criteria van SchoolFood4Change;
- ervoor zorgen dat gezonde, duurzame producten steeds beschikbaar zijn als de gemakkelijkste /standaardkeuze;
- nieuwe en cultureel diverse gerechten en producten uitproberen en feedback verzamelen van de schoolomgeving;
- voedzaam voedsel en dranken aantrekkelijk maken, bijv. met aantrekkelijke benamingen voor gerechten en een aantrekkelijke manier van presenteren;
- menu-items promoten bij de schoolomgeving via posters, prikborden, mededelingen, nieuwsbrieven en website;
- samenwerken met de leerkrachten en ouders die tijdens de lunch bereid zijn om te helpen.

2.1.4 LEERLINGEN KUNNEN

- actief deelnemen aan activiteiten rond voeding op school, zowel in als buiten het klaslokaal;
- als rolmodel fungeren voor het ontwikkelen van gezonde, duurzame voedingspatronen;
- gezonde, duurzame voedingspatronen doortrekken naar de thuissituatie, bijv. door te helpen bij deboodschappen en het koken van maaltijden.

2.1.5 OUDERS EN GEZINNEN KUNNEN

- als rolmodel fungeren voor het ontwikkelen van gezonde, duurzame voedingspatronen;
- kinderen betrekken bij gezonde, duurzame eetactiviteiten thuis (bijv. budgettering, boodschappen, koken van maaltijden, klaarmaken van brooddozen);
- zorgen voor gezonde, duurzame maaltijden en dranken, thuis en in de brooddozen;
- de school helpen bij het plannen, implementeren en evalueren van initiatieven voor gezonde, duurzame voeding.

2.1.6 DE (LOKALE) GEMEENSCHAP

- Bedrijven kunnen gezonde, duurzame eetactiviteiten op school ondersteunen, bijv. via fondsenwerving, het ter beschikking stellen van materiaal, personeel en incentives (bijv. non-food-artikelen, kortingsbonnen, diensten);
- Gezondheidsprofessionals, diensten en organisaties kunnen de school ondersteunen bij het promoten van gezonde, duurzame voeding (bijvoorbeeld door gezondheidsgerelateerde informatie te verstrekken en advies en ondersteuning te bieden);
- Lokale boeren, producenten en retailers kunnen de activiteiten van de school ondersteunen via een schoolbezoek of een excursie naar een lokale markt of een boerderij.
- Lokale en (inter)nationale fairtradeorganisaties kunnen leerlingen wegwijs maken in de globale voedingsketens en de afhankelijkheid van het globale Zuiden ten opzichte van het globale Noorden, bijvoorbeeld via internationale webinars met cacao-, koffie- of bananenboeren;
- Lokale en regionale overheden kunnen de WSFA ondersteunen op verschillende niveaus (zie deel 3 van dit document).

2.2 HET ONTWIKKELEN VAN EEN INTEGRAAL VOEDINGSBELEID OP SCHOOL

Een voedingsbeleid voor de hele school is een gemeenschappelijk, evoluerend document voor alle belanghebbenden die met de school te maken hebben. Het geeft uitdrukking aan een gedeelde visie op de waarde, status en rol van alle aspecten van voedsel binnen de school (met inbegrip van voedselvoorziening en voedsel educatie). Het laat publiekelijk zien dat de school geeft om en bijdraagt aan duurzaamheid en de gezondheid en het welzijn van leerlingen, personeel en andere belanghebbenden.



EEN WSF-BELEID:

- stelt een gecoördineerde aanpak vast voor de verstrekking van eten en drinken, als afspiegeling van het doel van de WSFA om van goed voedsel een gemakkelijke keuze voor iedereen te maken
- communiceert deze aanpak naar leerlingen, personeel, ouders en de bredere schoolomgeving
- bevordert het algemene welzijn
- zorgt voor gelijke toegang en deelname voor iedereen
- zorgt ervoor dat het curriculum en het aanbod van eten en drinken op school op elkaar zijn afgestemd
- zorgt voor effectieve partnerschappen om naar een gemeenschappelijk doel toe te werken
- zorgt voor grotere duurzaamheid door geplande actie, dankzij het verstrekken van middelen en personeelstraining om de doelstellingen te bereiken
- brengt alle aspecten van eten en drinken en onderwijs samen op een duidelijke, samenhangende en consistente manier. Deze aspecten omvatten:
 - het formele leerplan, b.v. onderwerpen, materiaal en middelen, ingrediëntenvoorziening en vorming van personeel
 - educatie voor duurzame ontwikkeling als benadering van voedsel educatie. Dit betekent dat de school een holistische benadering van voeding heeft, gebaseerd op de ecologische, sociale en economische aspecten van duurzame ontwikkeling
 - praktische intra- en buitenschoolse activiteiten, zoals koken en tuinieren

- aanbod van eten en drinken op school, zoals ontbijtclubs, lunch op school, drinken
- consumptie van eten en drinken op school, waaronder de omgeving van de eetzaal, de manier van aanbieden van eten en drinken op school, lunchtijden, eten dat van thuis meegebracht wordt naar school (inclusief informatie voor ouders) en commerciële cateraars
- promotie van eten en drinken, inclusief reclame en sponsoring
- uitstapjes en evenementen, bijvoorbeeld schoolfestivals
- zorg en welzijn, bijvoorbeeld gedrag, gratis schoollunches



2.3 STAPPENPLAN VOOR EEN WSF-BELEID

Een WSF-beleid komt tot stand door een discussie met alle belanghebbenden: leerlingen, leerkrachten, koks, schooldirecties, ouders, bestuurders en partners uit de schoolomgeving. Samen bekijken zij de rollen het profiel van eten en drinken in de school - meestal via een schoolraad of een werkgroep school- maaltijden.

Het proces om een beleid vast te leggen is op zich belangrijker dan het uiteindelijke beleids- document, aangezien het gedragenheid creëert. Zodra een school een WSF-beleid heeft vastgesteld, kan zij beginnen met de uitvoering van gerichte, gecoördineerde maatregelen.

1) Ga van start

- Identificeer de behoefte aan en de belemmeringen voor een beleid en de waargenomen kansen/
voordelen voor de school
- Creëer een werkgroep bestaande uit leerkrachten, schoolleiding, kantinepersoneel en leerlingen
- Discussieer over het concept van een WSF-beleid met de schoolmaaltijdenwerkgroep, de schooldirectie, leerkrachten en vertegenwoordigers van de gemeente of stad
- Determineer waarom de school een WSF-beleid wil
- Bepaal duidelijke korte- en langetermijndoelstellingen, d.w.z. wat de school wil bereiken
- Plan hoe en wanneer de acties moeten worden uitgevoerd, de follow-up, de ontwikkeling en de evaluatie van deze acties

2) Evalueer de eetcultuur op school

- Wijs iemand aan om de algemene coördinatie op te nemen
- Maak een doorlichting van de eetcultuur: Zijn er problemen met eten en drinken op school? Welk voedsel en dranken worden verstrekt? Hoe wordt het geconsumeerd? Hoe wordt er in het formele lesprogramma en bij buitenschoolse activiteiten omgegaan met eten en drinken? Dit overzicht zal dienen als een nulmeting om de latere vorderingen te kunnen opvolgen.
- Analyseer de resultaten van de doorlichting. Wat gaat goed, wat kan beter?
- Deel deze informatie met alle belanghebbenden
- Bepaal de behoeften en prioriteiten van de school
- Formuleer de doelstellingen van het beleid met deze prioriteiten in gedachten
- Stel criteria voor succes, een tijdschema en rollen vast

3 Stel het beleid op

- Schrijf een voorlopig ontwerp, in overeenstemming met de resultaten van de evaluatie van de eetcultuur en de visie van de school
- Vraag de schooldirectie en de Schoolraad / Schoolmaaltijdenwerkgroep om het ontwerp te beoordelen. Wees blij met constructieve feedback
- Pas het ontwerp aan

4 Het ontwerpbeleid aanpassen

- De ontvangen opmerkingen analyseren
- Het ontwerpbeleid dienovereenkomstig aanpassen
- Het beleid laten ondertekenen door de directie van de school
- De definitieve versie goedkeuren tijdens een vergadering van de schoolraad/werkgroep schoolmaaltijden
- Het beleid publiceren

5 Implementeer het beleid

- Voer het beleid uit
- Delegeer de verantwoordelijkheid voor elke doelstelling aan een lid van de groep
- Laat de verschillende belanghebbenden weten wat er van hen wordt verwacht en werk met hen samen
- Zorg voor de opleiding en de middelen die in het beleid worden genoemd
- Laat de school zien hoe het beleid wordt uitgevoerd

6 Monitor, evalueer en pas het beleid aan

- Maak het beleid tot vast agendapunt voor directie en personeel
- Documenteer alle ondernomen acties
- Blijf alle belanghebbenden erbij betrekken
- Vier en communiceer successen
- Evalueer sterke en zwakke punten
- Pas het beleid aan (indien nodig). Zodra een jaarvoorbij is, deelt u het met alle belanghebbenden

Deel 3: Rol van lokale en regionale overheden

WAAROM LOKALE EN REGIONALE OVERHEDEN SCHOLEN MOETEN ONDERSTEUNEN

Lokale en regionale overheden, zoals gemeenten, steden en provincies, kunnen als katalysator fungeren voor veranderingen en een wezenlijk verschil maken voor de volksgezondheid, de samenlevingen het milieu. Zij spelen vaak een belangrijke rol in het onderwijs en bij de bevordering van een duurzaam aankoopbeleid voor levensmiddelen.

Aangezien lokale en regionale overheden dicht bij de verschillende stakeholders staan, kunnen zij helpen bij de implementatie van een duurzame voedselvoorzieningsketen in scholen: door coaching, begeleiding op maat en netwerkmogelijkheden aan te bieden om partnerschappen met lokale actoren van verandering te vergemakkelijken.

HOE LOKALE EN REGIONALE OVERHEDEN SCHOLEN KUNNEN ONDERSTEUNEN

Lokale en regionale overheden zijn complexe instellingen. Het is niet altijd duidelijk welke voedselinitiatieven er al bestaan en wie daarvoor verantwoordelijk is - niet voor personeel van stad of regio, en al helemaal niet voor scholen die op zoek zijn naar steun voor hun WSFA-inspanningen.

Om scholen te helpen, zullen lokale en regionale overheden politieke en publieke steun moeten verzamelen, met verschillende departementen moeten overleggen, en moeten overwegen op welke korte-termijnacties zij zich in eerste instantie kunnen richten.

Er is zelden een standaardaanpak, maar een goede eerste stap kan zijn om een taskforce op te zetten met enthousiaste collega's van verschillende departementen (bijv. voeding, onderwijs, milieu, duurzaamheid). Politieke leiders en enthousiaste leerkrachten of schooldirecties uit stad of regio kunnen de groep verwoegen.

Vervolgens kan het nuttig zijn om na te gaan wat er op lokaal niveau al wordt gedaan, over welke expertise en middelen de verschillende departementen beschikken, en of er op bepaalde gebieden quick wins te behalen zijn om steun voor een WSFA te genereren. In eerste instantie is het waarschijnlijk het beste om de aandacht te richten op een beperkt aantal scholen die al een WSFA willen invoeren.

CONCRETE VOORBEELDEN BIJ HET ONDERSTEUNEN VAN SCHOLEN

Hieronder volgen enkele voorbeelden van manieren waarop lokale en regionale overheden scholen kunnen ondersteunen, gestructureerd volgens de vier pijlers van de WSFA.

3.1 PIJLER A: BELEID & LEIDERSCHAP

- Budget beschikbaar stellen voor scholen die naar een WSFA toewerker
- Schoolmaaltijdwerkgroepen in verschillende scholen oprichten en laten fungeren, bijv. door scholen te helpen om een infoavond te organiseren, een actieplan op te stellen (voorzien van voorbeelden, templates, facilitator)
- Scholen helpen een evaluatie van de eetcultuur uit te voeren: methodologische ondersteuning aanbieden, leden van verschillende werkgroepen vragen om deel te nemen aan evaluaties op andere scholen
- (Mede)organiseren van een jaarlijkse evaluatie- en planningsbijeenkomst met scholen, met aandacht voor resultaten en geleerde lessen
- Inschakelen van partners, NGO's of verenigingen die scholen kunnen coachen
- Promoten van de WSFA in hun eigen communicatiekanalen en in de lokale/nationale media, met aandacht voor de prestaties van scholen in hun regio/stad
- Opschalen van de WSFA en andere scholen aan boord krijgen
- Promoten en coördineren van het WSFA-awardsysteem: uitleggen wat de verschillende prestatieniveaus zijn, scholen aanmoedigen om deel te nemen en stimulansen bieden zoals subsidies maar ook diensten (bijv. materiaal voor de organisatie van een zogenaamde 'kantinedag' (dag rond voeding op school))
- (mede)organisatie van een jaarlijks WSFA-evenement/ceremonie: faciliteren van netwerken tussen scholen, uitnodigen van andere belanghebbenden voor een workshop/brainstormsessie over samenwerking, presenteren van de resultaten van een ontwerpwedstrijd voor schoolkantines, presenteren van de plannen van scholen
- Delen van hun ervaringen met andere lokale en nationale autoriteiten.



3.2 PIJLER B: VOEDING EN DUURZAAMHEID

- Integreren van duurzaamheidscriteria in de overheidsopdrachten van steden en scholen
- Opstellen van een model voor aanbestedingen dat scholen kunnen gebruiken voor nieuwe cateringcontracten
- Versterken van de samenwerking met degenen die verantwoordelijk zijn voor overheidsopdrachten in scholen die deel uitmaken van een gecentraliseerd systeem
- Organiseren van scholing voor schoolpersoneel (en ouders) over gezonde en duurzame voeding, waarbij rekening wordt gehouden met verschillende culturele behoeften
- Opstellen van een stadsbrede richtlijn om bijvoorbeeld op regelmatige basis vegetarisch eten te maken
- Scholen te helpen gezonde en duurzame voeding beschikbaar te maken voor sociaal kwetsbare leerlingen
- Samenwerking tussen verschillende scholen te bevorderen op het gebied van aankoop van voeding, cateringcontracten en gezonde en duurzame voeding via verkoopautomaten
- Scholen te ondersteunen bij de renovatie/verbouwing van hun eetzaal en keukens, om deze ruimtes educatiever te maken en leerlingen meer te betrekken
- De installatie van drinkfonteintjes op scholen te sponsoren
- Scholen te helpen voedselverspilling te voorkomen, bijvoorbeeld met instrumenten om voedselverspilling te meten en met tips en trucs



3.3 PIJLER C: EDUCATIE EN LEREN

- Organiseer scholing voor leraren en schoolpersoneel over de WSFA en over duurzame voedselsystemen (inclusief over het opzetten van lokale projecten)
- Ondersteuning van scholen bij de integratie van het thema gezonde en duurzame voeding in verschillende schoolvakken voor verschillende leeftijden (bv. pedagogische begeleiding, uitwisseling van cursussen en instrumenten tussen scholen, inspiratie van andere scholen)
- Beschikbaarstelling van tuin- en composteermateriaal om leerlingen een moestuin op school te laten aanleggen
- Lobby om voeding een prominentere plaats in het onderwijs te geven



3.4 PIJLER D: SCHOOLOMGEVING & PARTNERSCHIPS

- Maak een lijst van lokale actoren die bereid zijn samen te werken met scholen
- Zorg voor inspiratie en organiseer uitwisselingen tussen verschillende scholen over hoe samen te werken met verschillende actoren
- Organiseer een reflectie-/ brainstormsessie in een lokalevoedselraad (vergadering met alle belanghebbenden en de lokale of regionale overheid) over mogelijke partnerschappen tussen scholen en andere lokale belanghebbenden, zoals winkels, cateraars, boerderijen, voedingsbedrijven, buurtgemeenschappen, bejaardentehuizen, vluchtelingenhuizen of andere lokalekwetsbare groepen
- Neem rechtstreeks contact op met plaatselijke belanghebbenden en moedig hen aan om met scholen samen te werken aan een WSFA
- Suggereer mogelijke initiatieven die deze belanghebbenden kunnen nemen om gezonde, duurzamevoeding bij kinderen/adolescenten te promoten
- Faciliteer concrete projecten op locatie (zoals bezoeken aan boerderijen), samen met de bredere gemeenschap
- Steden en gemeenten kunnen ook ingrijpen in de bredere voedselomgeving, die van invloed is op het voedingspatroon van kinderen. Zij kunnen bijvoorbeeld analyseren of gezonde, duurzame voeding beschikbaar is in schoolomgevingen en vervolgens proberen de beschikbaarheid daarvan te vergroten en de toegang tot ongezond voedsel te beperken (bijvoorbeeld door beperkingen op te leggen aan fastfoodverkooppunten en marketing).



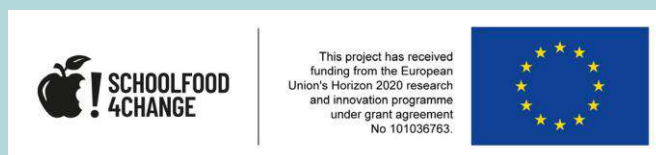
**THANKS FOR
THE FOOD!**



It's time for
a new menu

info@schoolfood4change.eu
www.schoolfood4change.eu

#SCHOOLFOOD4CHANGE



Dit project werd gefinancierd door het “Horizon 2020 onderzoeks- en innovatie-programma” van de Europese Unie onder subsidieovereenkomst nr. 101036763.

De verantwoordelijkheid voor de inhoud ligt uitsluitend bij de projectpartners van SchoolFood4Change. De inhoud weerspiegelt niet noodzakelijkerwijze de mening van de Europese Commissie. De Commissie is evenmin verantwoordelijk voor eventueel gebruik dat van de informatie in dit document wordt gemaakt.