

### **Mondelinge vraag van mevr. Fremault: Schoolmaaltijden.**

**Mevr. Fremault** vindt dat goede voeding voor jongeren een prioriteit is. Kwalitatieve schoolmaaltijden zijn essentieel voor hun gezondheid. Hoewel er al inspanningen geleverd zijn in sommige scholen, hebben ouders en schooldirecteurs een herhaaldelijk kwaliteitsgebrek vastgesteld van de warme maaltijden door de aangestelde firma: voedselverspilling, kwaliteitsverschil van de keukenuitrusting, leveringswijze van de maaltijden, onvoldoende kennis van het keukenpersoneel, geen controle op de naleving van het bestek, ....

Deze klacht krijgt nog meer aandacht door de onlangs goedgekeurde resolutie van het parlement van de Federatie Wallonië-Brussel rond schoolmaaltijden (kwalitatief, biologisch, toegankelijk, korte keten). De campagne Good Food draagt bij aan gezonde gewoontes in de gemeentescholen: inrichting van een moestuin, betere schoolmaaltijden, vervanging van een tussendoortje door biologische soep, ...

Mevr. Fremault verwijst naar de algemene beleidsverklaring (meer aandacht naar de kwaliteit van schoolmaaltijden: bioproducten, fair trade, minder vlees, vegetarisch aanbod, betaalbaar) en vindt dat het publiek en scholen en kinderdagverblijven gesensibiliseerd moeten worden rond evenwichtige voeding.

Welke maatregelen heeft het college reeds genomen om de toestand te verbeteren?

Wie controleert de naleving van het bestek en werden de bovenstaande problemen aan deze onderneming meegedeeld, met welk gevolg?

Hoeveel scholen nemen deel aan de campagne Good Food?

Hoe vaak is de maaltijdencommissie samengesteld sinds de oprichting ervan in april 2018? Wat heeft deze commissie sindsdien gedaan en werd er rekening gehouden met het advies van deze commissie?

Kan er bij de afsluiting van een nieuwe overeenkomst meer rekening gehouden worden met de voedingsbehoeftes van kinderen met het oog op duurzame voeding?

Kan, met het oog op de toegang tot kwalitatieve voeding in alle gemeenscholen, een globaal voedingsbeleid opgesteld worden onder het toezicht van een algemene coördinator?

**Schepen Gol-Lescot** antwoordt dat het huidige bestek geldig is van januari 2018 tot december 2021. De Oprachtcentrale heeft voor dit bestek advies ingewonnen bij experts. De controles worden uitgevoerd door instellingen zoals het FAVV (Federaal Agentschap voor de Voedselveiligheid), Brulabo, Certicys voor de biolabels, de maaltijdencommissie en de schooldirecties. Klachten wordt eveneens gebruikt om de naleving van het bestek te controleren maar dergelijke klachten vanwege kinderen zijn zeldzaam. De verschillen in percentages bioproducten komen door het feit dat men globale jaarlijkse percentages voor alle scholen toepast.

De huidige gesprekken met de aangestelde firma moeten ertoe leiden te komen tot een kwartaaloverzicht van percentages bioproducten waarbij er een marge gevraagd wordt van 5% omwille van seizoensgebonden producten. De schepen wenst dat de vastgelegde normen voor het globale percentage eerder elke 6 maand in plaats van elk jaar bereikt worden om verschillen tussen scholen te verminderen. De processen-verbaal rond de gebreken hebben TCO aangezet om significante verbeteringen door te voeren. TCO heeft al kwalitatieve verbeteringen ingevoerd: menu's worden vaak vergezeld van informatie over ingrediënten, biopercentages en leveranciers.

In de meeste scholen zijn er nu moestuinen en sommige scholen werken mee aan een gewestelijk initiatief rond de promotie van groenten en fruit.

Voedselverspilling is moeilijk te beheren: in sommige scholen blijft er veel over en in andere scholen wordt alles opgegeten. Gezonde voeding heeft ook niet altijd evenveel succes bij kinderen.

De maaltijdencommissie heeft 8 keer vergaderd. Tijdens de komende vergadering van januari zal een vertegenwoordiger van Good Food aanwezig zijn.

De reeds geleverde inspanningen ter verbetering van de keukenuitrusting en de opleiding van het keukenpersoneel moeten voortgezet worden. Sinds kort zorgt een keukenchef voor een zekere omkadering door keukenpersoneel permanente vorming te geven. Er wordt ook geen gebruik meer gemaakt van bepaalde vleesleverancier om kwalitatieve redenen. De schepen is niet tegen de aanstelling van een referentiepersoon

voeding maar deze moet ook in staat zijn om elke dag in alle schoolkeukens aanwezig te zijn en er het toezicht te verzekeren.

Het probleem in elk voedingsbeleid ligt erin het evenwicht te vinden tussen gezonde en betaalbare voeding te vinden en de smaak van kinderen te ontwikkelen via nieuwe smaken.

**Mevr. Fremault** wenst om budgettaire redenen een buitensporige verhoging van het personeel te vermijden. De aanstelling van een referentiepersoon kwalitatieve voeding is wel een erg nuttige maatregel.