



‘SAMEN GOED ETEN’

Een betere eetcultuur op basisscholen

**GEEN NIEUWE CONCEPTEN EN PILOTS MAAR
BESTAANDE INITIATIEVEN VERBINDEN**



“Wil je slagen in het voor elkaar krijgen van een cultuurverandering, dan moet je bijna eindeloos investeren in contacten, in het delen van kennis en in de zoektocht naar goede voorbeelden. Ik heb bewondering voor het geduld van Hans Rutten, die enkele jaren in zo'n project investeert.”

Edith Bentvelsen, voormalig zelfstandig communicatieadviseur en procesbegeleider



Er bestaat in Nederland nauwelijks een eetcultuur op scholen. Na de succesvolle introductie van 'Smaaklessen' wil InnovatieNetwerk daar verandering in brengen. Maar een cultuur creëren, is makkelijker gezegd dan gedaan. Over het schaven aan een veelomvattend concept.

Het is bedroevend gesteld met de lunches van kinderen op school. In het beste geval eten ze een meegebrachte boterham, in het slechtste geval voorverpakte koeken, chocoladerepen, chips en snoep, of helemaal niks. Als kinderen tijdens de middagpauze op school een degelijke maaltijd zouden krijgen, zou dat hun gezondheid en schoolprestaties ten goede komen.

Hans Rutten, landbouweconoom en stafmedewerker van InnovatieNetwerk, werkt sinds 2007 aan het concept 'Samen Goed Eten'. "Eigenlijk is het geen afgerond concept", zegt hij. "Vooralsnog is het vooral een zoektocht naar manieren om het voor elkaar te krijgen dat het normaal wordt dat kinderen overdag gezamenlijk aan tafel gaan als ze op school zijn. Er zijn nogal wat struikelblokken die het ons moeilijk maken om dit ogenschijnlijk eenvoudige en voor de hand liggende doel te realiseren."

• **Signalering: Op Nederlandse scholen ontbreekt een 'eetcultuur'.**

Wanneer is die zoektocht begonnen?

"Het concept bouwt voort op het succes van de 'Smaaklessen', een initiatief van kok en tv-presentator Pierre Wind. Hij gaf in 2004 te kennen dat hij ernaar streefde dat op alle basisscholen 'Smaaklessen' gegeven worden. InnovatieNetwerk heeft zijn initiatief omhelsd en ondersteund. We hebben een organisatiemodel bedacht waarmee de 'Smaaklessen' op grote schaal gegeven zouden kunnen worden. Dat heeft een goed resultaat opgeleverd: de organisatie is er gekomen en draait sinds september 2006 volop."



Zijn die lessen een succes?

“Enorm. Dat komt door het enthousiasme dat elke ‘Smaakles’ teweegbrengt bij de kinderen, maar ook bij de leerkrachten, en niet te vergeten bij de ouders die later, thuis, over de les horen. Het aantal scholen dat aan de ‘Smaaklessen’ deelneemt, groeit dan ook sterk. In 2010 zijn er op 2.500 scholen ‘Smaaklessen’ gegeven. Daarmee zijn we op ruim een derde, want er zijn in totaal zo’n 7.000 basisscholen in Nederland. Meer dan 350.000 kinderen krijgen nu in ieder geval één keer per jaar ‘Smaakles’.”

Dat smaakte naar meer?

Het succes van ‘Smaaklessen’
smaakte naar meer.
Daarop voortbouwen.

- “Precies. We zagen dat iets simpels als het geven van twee uur Smaakles per jaar ervoor kan zorgen dat zowel de schoolwereld als het voormalige Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit aandacht kreeg voor wat en hoe scholieren eten.”

En u was ook tevreden?

“Jazeker, maar we moeten ons niet blindstaren op het succes, want een beetje advocaat van de duivel zou de ‘Smaaklessen’ ook heel dun kunnen noemen. Wat kan één ‘Smaakles’ teweegbrengen? Zou er nog iets van die verbeterde voedselveiligheid beklijven, nadat ze, zeg een maand, weer hun reguliere maaltijd hebben verstouwd?”

Daar komt bij dat die ‘Smaaklessen’ niet automatisch tot vervolgstappen hebben geleid. Iedereen was enthousiast over de les, en het maakte hongerig naar meer, maar hoe?”

Dat is gek.

“Achter het feit dat scholen geen maaltijdvoorzieningen hebben, liggen dezelfde oorzaken ten grondslag als waarom verzorgings- tehuizen graag beknibbelen op de voeding, waarom bedrijfskantines vaak zo sober zijn ingericht en toegerust, en waarom het eten in ziekenhuizen legendarisch smaakvrij is.”

“Deze constateringën maakten het ons mogelijk een tussenconclusie te trekken: een van de voornaamste problemen bij het verbeteren van het eten op school is de kale eetcultuur in Nederland: we eten het liefst snel en eenvoudig, besteden er weinig geld en aandacht aan, we stellen voedselgerelateerde waarden als efficiency en hygiëne ver boven plezier, verrassing, rust, vakmanschap en trots. In publieke instellingen zoals scholen zie je dat terug in het nagenoeg ontbreken van enige aandacht voor ‘Samen Goed Eten’.”

Veranderen, die cultuur!

“Een logische volgende stap voor InnovatieNetwerk is concepten te ontwikkelen waarmee we een doorbraak kunnen bewerkstelligen in de eetcultuur. Maar waar begin je, als je werkt aan doorbraken? Bij ‘Smaaklessen’ was het aangrijpingspunt: het onderontwikkelde proefvermogen van vooral jonge consumenten, die daardoor bijvoorbeeld minder kritisch worden.”

“Zonder grondige analyse zijn we voor wat betreft de eetcultuur uitgekomen op twee aspecten: het onsociale karakter van onze eetcultuur, eigenlijk benutten we de sociale functie van eten nauwelijks, en het technische karakter van ons eetpatroon, dat zich vooral uit in het verlangen om gevarieerd te eten.”

Tijd voor een tegenhanger.

“Die verzonnen we dan ook: ‘Samen Goed Eten’. ‘Samen’, omdat we constateerden dat de sociale functie van eten slecht benut wordt. ‘Goed’, omdat we niet onmiddellijk de link wilden leggen met ‘gezond’, een woord dat gekaapt is door voedseldeskundigen en diëtisten. ‘Goed’ moet het subjectieve karakter van de eetbeleving benadrukken.”

- **‘Samen Goed Eten’ als naam voor het concept, huisvest twee pijlers: het niet benutten van het sociale karakter van eten & de wetenschap dat iedereen het liefst gevarieerd wil eten.**

Maar hoe krijg je die maatschappelijk geaccepteerd?

“Dat is natuurlijk de vraag. Om daar een begin van een antwoord op te vinden, besloten we op zoek te gaan naar organisaties waar het wel goed gaat, de uitzonderingen die de regel bevestigen. Daar kunnen we ongetwijfeld van leren.”

Geen reguliere systeemanalyse
maar een zoektocht naar ‘goede
voorbeelden uit de praktijk’ in
diverse sectoren om van te leren.

- “We hebben Innovaction opdracht gegeven om een apart soort systeemanalyse te doen. Geen klassieke, waarbij je de variabelen – de spelers en de relaties – in kaart brengt en kijkt waar de dynamiek van het systeem in schuilt, wat het bijeenhoudt, etc. Maar een inventarisatie van buitenbeentjes, van gevallen die niet pasten in het beeld dat ik van het systeem had. Die opdracht had ik heel algemeen geformuleerd maar bleek nauwkeurig genoeg: kijk eens naar voorbeelden in het onderwijs en de zorg waar veel of expliciet aandacht wordt gegeven aan voeding. En analyseer vervolgens wat die voorbeelden bijzonder maakt.”

Rode draad gevonden?

“We vonden drie rode draden. Ten eerste stelden we vast dat de goede voorbeelden helaas niet voortkomen uit structureel beleid. Met andere woorden: als er op een school eten aangeboden wordt, en dan ook nog eens op een inspirerende manier, is dat momenteel het gevolg van toevallige factoren. Meestal is er op zo’n school een directeur, docent of ouder die zich er sterk voor inspant. Het hangt dus van bevlogen individuen af of er überhaupt een eetcultuur bestaat.”

Constatering onderweg:
a) structureel beleid ontbreekt, en
b) eetculturen in diverse
instellingen zijn zeer verschillend.

- “Ten tweede zagen we in dat er wel meer parels te vinden waren dan de vijftien goede voorbeelden waarop we stuitten – misschien wel 150, of zelfs 300. Maar veel meer zullen er echt niet zijn. Ten derde merkten we dat er een wereld van verschil bestaat tussen het eten op scholen, in verzorgingshuizen en in ziekenhuizen. Het zijn weliswaar allemaal collectieve instellingen met centrale besturen en dergelijke, maar zowel de aard van de eetcultuur als de context waarin gewerkt wordt aan een eetcultuur is te verschillend om daar met een overkoepelend concept aan te werken.”

Open deur?

“Misschien, maar ik vond het toch nuttig dat te hebben verkend. Zelfs binnen het onderwijs is er een enorm verschil tussen de eetcultuur op basisscholen en op middelbare scholen. Dus als we op dit terrein een doorbraak willen realiseren, dan zouden we ons



moeten beperken tot een van die categorieën. Begin 2008 kozen we voor de basisscholen, waar het idee tenslotte ook uit voortgekomen was. Als je de stap naar actie wilt maken, dan is het onontkoombaar om heel selectief te zijn, anders groeit het je boven het hoofd. Nu ik erop terugkijk, moet ik constateren dat de uitstap buiten het onderwijs verdragend heeft gewerkt.”

“Dat neemt overigens niet weg dat ik wel met een schuin oog ben blijven kijken naar het eten in de zorgwereld. Af en toe bezoek ik een overleg, of denken we mee over een project. Ik wil de deur op een kiertje houden, want als we de sleutel voor het basisonderwijs gevonden hebben, is het natuurlijk goed mogelijk dat die op meerdere sloten past en we alsnog iets kunnen betekenen voor de zorgwereld.”

Wat was de volgende stap, toen de focus eenmaal bij de basisscholen lag?

“Toen zijn we opnieuw, nu veel grondiger, naar de praktijk op die scholen gaan kijken. Waren er meer goede voorbeelden te vinden, hoe gaat het normaal gesproken tijdens de overblijf op scholen?

- Voor het realiseren van een doorbraak lijkt het kiezen voor het aanpakken van een deelgebied noodzakelijk.

We hebben filmpjes laten maken van de goede voorbeelden en we hebben ons netwerk uitgebreid met mensen uit het onderwijs en de overblijf. Wat zijn de structurele barrières? Daar moet je zicht op krijgen, anders kun je niet tot doorbraken komen.”

- “De allerbelangrijkste belemmering voor het eten op school is dat het aan fysieke ruimte ontbreekt – er zijn simpelweg geen keukens en eetruimtes op basisscholen. Keukens bouwen op scholen is niet eenvoudig. Ze moeten aan strenge veiligheidseisen voldoen in verband met hygiëne en brandgevaar. Op veel scholen mag om die redenen überhaupt niet gekookt worden. Het ontbreekt ook aan mensen met de vereiste diploma’s.”

Diep ingraven in de dagelijkse praktijk van het onderwijs.

Conclusies trekken over:

- a) verlamdende regelgeving die fysieke randvoorwaarden voor ‘Samen Goed Eten’ onmogelijk maakt,
- b) bestaande opvatting dat op scholen niet gegeten hoeft te worden.

“Dat de scholen niet over eetruimtes en keukens beschikken, heeft natuurlijk alles te maken met de opvatting dat er op school niet gegeten hoeft te worden. We gaan nog steeds uit van het idee dat kinderen tussen de middag naar huis kunnen en daar te eten krijgen. En als ze moeten ‘overblijven’, krijgen ze een paar boterhammen mee en dat moet dan maar goed zijn. De cultuur waarin wij zijn grootgebracht, dragen we als vanzelf over op onze kinderen. Terwijl het voedingsaanbod in winkels intussen heel wat rijker is dan twintig, dertig jaar geleden. En intussen zijn er ook veel kinderen van buitenlandse komaf die nooit een boterham met kaas eten. Ook die kinderen worden opgezaald met een systeem dat helemaal gebaseerd is op de boterhamcultuur. Jammer en onnodig.”

Schuilt in het voornaamste obstakel ook de oplossing?

“In theorie wel. Als we erin zouden slagen om in scholen keukens en eetruimtes te installeren, dan zou ook de volgende stap worden gezet: dan zou men uiteraard ook naar manieren gaan zoeken om die ruimtes zo goed mogelijk te gebruiken.”

“Maar die ruimtes worden niet of nauwelijks gebouwd. Zelfs in veel van de zogenoemde ‘brede scholen’ die nu tot stand komen, scholen die tevens als wijkcentrum functioneren, ontbreken keukens en eetruimtes. Terwijl die ruimtes in dat soort gebouwen intensief gebruikt zouden kunnen worden, ook buiten schooltijd. Kookcursussen voor de buurt, enzovoorts. Vaak vindt de schoolleiding ook wel dat er zoiets zou moeten komen, maar het komt er doorgaans niet van, doordat de kubieke meters in onderwijsland zeer strikt bepaald worden door de bouwcommissies. En die gaan er nog steeds van uit dat een school een school is, waar les gegeven wordt en verder niets. Je zult als schoolleiding moeten laten zien

wat die 'extra' ruimtes precies gaan kosten, hoe je dat gaat financieren, hoe je die ruimtes gaat exploiteren – en dan beginnen de problemen pas echt.”

Het leek dus niet erg zinvol om het via de bouw te benaderen.

“Je kunt kijken naar het geld dat er niet is, de ruimtes die er niet zijn, het eten dat er niet is, etc. Ik heb ook één abstractieniveau hoger gekeken en benadruk voortdurend dat het ontbreekt aan ‘weten’, ‘willen’ en ‘kunnen’. Als het bij een van die drie niet goed zit, zal er niks gebeuren, of gebeuren er de verkeerde dingen.”

“Bij de eetcultuur op basisscholen ontbreekt het aan alle drie. Conclusie: wil je succes hebben, dan moet je werken aan alle drie die aspecten. Het weten: via onderzoek laten zien dat het echt goed is voor de kinderen als ze goed eten op school, laten zien dat de rest van de maatschappij daar ook baat bij heeft. Het willen: laten zien dat er tal van individuen zijn die ‘durven te willen’ en daar mooie

- **Werken aan ‘weten’** (onderzoek uitzetten), **‘willen’** (initiatieven laten zien) en **‘kunnen’** (laten zien wat nodig is).



resultaten mee halen. Het kunnen: laten zien wat ervoor nodig is om het voor elkaar te krijgen, waarbij je ook kunt wijzen op het buitenland.”

Toen moest u pilots opzetten.

**Constatering: nieuwe pilots
niet nodig. Leren van
bestaande praktijkvoorbeeld
van basisschool.**

- “Nee, dat was niet nodig. We hadden immers al uitstekende voorbeelden gevonden in de praktijk. Een van de mooiste vind ik basisschool De Bloemhof in Rotterdam. Een school in een achterstandswijk, waar de directeur heeft besloten om de kinderen voortaan elke dag een lunch aan te bieden, en dan geen flauw boterhammetje, maar een warme maaltijd. Dat heeft hij voor elkaar gekregen met een klein groepje mensen, door allerlei bijdrages bij elkaar te sprokkelen, vooral van bedrijven. Er zit nauwelijks overheidsgeld in, behalve wat ad-hocsteun van de gemeente. Het loopt erg goed. Ze koken in één keuken voor twee locaties van de school. De ene school huisvest de keuken, de andere vestiging krijgt het eten aangeleverd per bakfiets.”



“Iedereen op De Bloemhof onderschrijft het: de schoolprestaties van de kinderen zijn er met sprongen op vooruitgegaan. De leraren zeggen dat het een verschil van dag en nacht is. De kinderen zijn rustiger in de klas en ze letten beter op. Bovendien is het aantal spijbelaars aanmerkelijk gedaald. Dat komt niet alleen doordat ze beter eten, maar ook simpelweg doordat ze tussen de middag niet gaan rondzwerven en in de verleiding komen de rest van de dag ‘vrij’ te nemen.”

“Helaas laat dit voorbeeld ook weer zien hoe toevallig en kwetsbaar dit soort geslaagde projecten zijn. Als de directeur die dit allemaal heeft opgezet zou vertrekken, of de kok ermee stopt, dan zou het hele kaartenhuis weleens om kunnen vallen. Omdat er niets structureel geregeld is.”

“Een ander voorbeeld is KSH (Kinder Service Hotels), een commercieel bedrijf dat kinderopvang aanbiedt, veelal voor scholen in achterstandswijken. Daarbij levert het bedrijf op een aantal scholen tussen de middag – naast de kinderopvang – ook complete maaltijden voor de kinderen, altijd een combinatie van iets kouds en iets warm. Hoogwaardige maaltijden, waar ze ook een vrij hoge prijs voor vragen: 3,50 euro per kind. Die prijs is overigens inclusief de overblijfszorg. Het aantal kinderen dat er gebruik van maakt, neemt alleen maar toe. Ook ouders met een kleine portemonnee sturen hun kinderen erheen, want ze weten dat die kinderen dan 's avonds niet veel meer hoeven te eten. Ze komen gevoed en wel weer thuis.”

“Het interessante bij deze casus is dat het bedrijf betrekkelijk veel ruimte opeist in een schoolgebouw, ruimte die meestal zeer schaars is. Om aan de hoge horeca-eisen te kunnen voldoen en om het eten in de juiste sfeer te kunnen serveren. Het kan bijvoorbeeld zo zijn dat de lerarenkamer geofferd moet worden om ruimte te maken voor de keukens. Leraren zijn daar aanvankelijk niet happig op, maar als ze eenmaal merken hoe groot het effect is op de kinderen, trekken ze meestal wel bij.”

“Op veel scholen zou dit overigens helemaal niet kunnen – die hebben al een ruimteprobleem zonder al deze faciliteiten. Dat is een van de belangrijkste redenen waarom KSH niet op veel meer scholen binnen kan komen. Maar goed, het is dus mogelijk om ‘Samen Goed Eten’ op commerciële basis te realiseren. Tenminste, als er ruimte is en het wordt gecombineerd met naschoolse opvang, want daar haalt het bedrijf de winst uit.”

- **Belangrijkste lessen:**
 - Resultaten overtuigend: kinderen presteren beter in de les en spijbelen minder;
 - Drijft op het enthousiasme van enkelen – geen structurele voorzieningen.



U noemt nu een paar parels van scholen waar goed gegeten wordt. Als die voorbeelden er zijn, is ‘Samen Goed Eten’ dan eigenlijk wel echt innovatief?

- “Dat wij willen werken aan doorbraken in hoe mensen met voedsel omgaan, past bij de taakopdracht van InnovatieNetwerk. Maar ‘Samen Goed Eten’ is op zichzelf geen nieuw concept. In veel andere landen is samen eten op basisscholen doodnormaal. We hebben wel een aantal vernieuwingen bedacht die naar mijn idee wel innovatief zijn. Een daarvan is de dabbawalla.”

De wát?

- “In India heet de koerier van lunchboxen dabbawalla. De lunchboxen noemt men dabbas, dat zijn stapelbare metalen doosjes waar je een koude of warme maaltijd in kunt vervoeren. De Hema heeft een kleurige kunststofvariant op de markt gebracht. Op basisschool Icarus in Heemstede hebben Waag Society en Hap-piefood, in onze opdracht, een vier weken durende proef gedaan met deze fraaie lunchdozen, die meteen uitdagen om er iets anders in te doen dan boterhammen. Een koud gerecht of een

Steeds kritisch blijven kijken hoe innovatief het concept is. In geval van ‘Samen Goed Eten’: vooral zoeken naar innovatieve uitwerkingen die kunnen bijdragen aan het ontstaan van een andere lunchcultuur.

Voorbeeld innovatieve uitwerking: ontwikkeling dabbawalla, een lunchbox voor school.

warm gerecht dat op school kan worden opgewarmd in een magnetron. Kookplaten en fornuizen zijn problematisch, maar magnetrons zijn niet duur en kun je op elke school makkelijk installeren.”

“In Heemstede kreeg het de vorm van een spel, inclusief vragen over het eten. De klas werd in groepjes van vier verdeeld. Elk van de vier leerlingen was één week dabbawalla, dat wil zeggen dat die scholier samen met zijn ouders de lunch moest verzorgen voor zijn groepje. Elke dag een verrassing dus. De kinderen vonden het erg spannend en leuk. Ze keken ook wel uit met het al te kritisch becommentariëren van elkaars gerechten, want ze wisten: volgende week ben ik zelf aan de beurt. In de Week van de Smaak, in 2010, hebben we de pilot op een aantal scholen herhaald. Dit leverde vergelijkbare resultaten op.”

“Het mooiste aan dit experiment was de trots waarmee kinderen het eten presenteerden aan hun klasgenoten. Het was voor iedereen zeer verrassend om te zien hoe enthousiast ze daarvan werden. Ze hebben ook uitgebreid kaartjes en tekeningen naar elkaars ouders gestuurd om te bedanken. De ouders zelf waren over het algemeen iets minder enthousiast. Sommigen vonden het een zware belasting. Enkele ouders hadden er ook grote moeite mee dat ze niet wisten wat hun kind op de andere dagen te eten zou krijgen. Maar de trots en de dankbaarheid van de kinderen maakte ook voor hen veel goed.”

“Hetzelfde geldt voor de Lunchladder. In 2008 ben ik het materiaal dat we verzameld hadden, gaan ordenen en gaan zoeken naar een vorm om het te presenteren. Dat resulteerde in de Lunchladder, een website waarin scholen kunnen zien wat de mogelijkheden zijn. De treden op de ladder staan voor de mate waarin een school aandacht besteedt aan ‘Samen Goed Eten’. Zo zou het al een hele verbetering zijn als een school tafelkleedjes en bestek aanbiedt, als alternatief voor de meegebrachte broodtrommeltjes. De ambiance bepaalt de ervaring van het eten. Zo’n simpele eerste stap is als het ware de onderste trede van de ladder. En zo kun je door naar boven.’

En bovenaan?

“Daar staat de dagverse warme maaltijd op school, geserveerd in een eetzaal zoals gebeurt bij de Bloemhof of bij Tijd voor Eten in Amsterdam. De Lunchladder kan een soort gemeenschap worden

- **Ontwikkeling van de Lunchladder: een informatieve website voor scholen.**

Ontwikkeling variant van de Lunchladder: de Lunchwaaier.

- van scholen die elkaar prikkelen en inspireren met goede ideeën. Een variant daarop is de Lunchwaaier. Dat is ontstaan in samenwerking tussen InnovatieNetwerk, GGD, enkele scholenbesturen en bedrijven in de sociale sector in Amsterdam. Ze gaan op een aantal scholen verschillende lunchmodellen testen en vervolgens ervaringen uitwisselen.”

Mooie initiatieven, maar wie weet ervan?

Maken van filmpjes van bestaande praktijken: verhogen van bewustzijn over eetcultuur.

- “We hebben een serie filmpjes gemaakt: ‘Lunch in beeld’. Die worden op internet veel bekeken door mensen uit het onderwijs en leveren veel enthousiaste reacties op. Vaak vragen leraren: ‘Waar kan ik subsidie krijgen om zo’n project op te zetten?’ Helaas moet ik dan antwoorden dat ze het echt helemaal zelf moeten doen.”

“Het belangrijkste effect dat we met deze filmpjes willen bereiken, is dat ze bijdragen aan bewustzijn over welke eetcultuur wij onze kinderen meegeven, en welke rol de basisschool daarin heeft. Een opinieartikel in Trouw, en een reportage in het tv-programma Netwerk, waar twee directeurs uit ons netwerk prominent in voorkwamen, zijn mooie voorbeelden van hoe de discussie langzaam op gang komt.”

“We ontdekten zelf ook van lieverlee dat het echt noodzakelijk is ervan doordrongen te raken dat we scholieren van de basisschool laten wennen aan een eetcultuur van onverschilligheid. Dat besef moet doordringen in brede lagen van de bevolking. Doordat er op school geen aandacht wordt besteed aan eten, brengen we een verschrikkelijke boodschap over: eten en samenzijn hoeft allemaal niets voor te stellen, het kan best snel tussendoor, je hoeft er geen tijd aan te besteden, en het mag vooral niks kosten. Zolang dat

Tussentijds ordenen, vormgeven en presenteren van opgedane kennis. Publiciteit zoeken met opinieartikel in landelijk dagblad en reportage in actualiteitenrubriek op televisie. Brede maatschappelijke discussie op gang brengen.

- brede besef – zeker bij de beslissers – er niet is, zal de weg van de goede voorbeelden snel stranden op het ontbreken van structurele voorzieningen die het eten op school ondersteunen. Daarom hangt bijvoorbeeld de Lunchladder nog in het luchtledige: er zullen simpelweg te weinig scholen zijn die de vruchten kunnen plukken van het delen van ervaringen. Tenzij die structurele voorziening er komt. Dan wordt het anders.”

Wat is nu je meest weerbarstige project?

“In de slipstream van ‘Samen Goed Eten’ is een project ontstaan dat veel lastiger bleek dan ik vooraf had ingeschat. In de loop van



2008 kwam ik tijdens een netwerkbijeenkomst over 'Samen Goed Eten' in aanraking met mensen van zogenoemde LZK-scholen, dat zijn scholen voor langdurig zieke kinderen. Kinderen die astmatisch zijn of die bijvoorbeeld lijden aan hart- en vaatziekten of nierafwijkingen. In totaal zijn er dertien van die scholen in Nederland, inclusief twee scholen die speciaal zijn ingericht voor kinderen met epilepsie. De meeste kinderen worden met busjes vanuit de hele regio naar die scholen gebracht en kunnen dus niet tussen de middag naar huis."

"Vanouds kennen deze scholen een traditie van goed eten op school, inclusief professionele keukens, voedingsdeskundig personeel, eetzaal. Maar die traditie is door toedoen van bezuinigingen zo goed als verdwenen. En daar baalden die mensen van. Terecht, want het is absurd dat wij kinderen die zoveel zorg en aandacht nodig hebben, en van wie de meesten tussen de middag niet eens naar huis kunnen, gelijkschakelen aan kinderen in het reguliere onderwijs. Terwijl wij bezig waren om een eetcultuur te creëren op basisscholen waar die voorheen ontbrak, zochten zij een manier om de eetcultuur die ze hebben te behouden, of die ze vroeger hadden weer terug te krijgen!"

"Ik dacht: het is mijn eer te na om dit te laten lopen, en heb er een apart project van gemaakt dat tot doel heeft de financiering van de voedingszorg op LZK-scholen veilig te stellen. Het leek me iets wat binnen een half jaar geregeld moest kunnen worden. Hoe naïef!"

- Tijdens het proces de categorie LZK-scholen tegengekomen waar 'Samen Goed Eten' zeer grote urgentie heeft, maar financieel vaak niet (meer) haalbaar is.

Want het liep anders?

“Dat kun je wel stellen. We willen een aparte organisatie opzetten om de financiering van de voedselvoorziening van die dertien scholen te regelen. Tot nu toe kwam het geld van de schoolbesturen en de gemeenten. Maar er is geen of steeds minder gemeentelijk budget voor. Omdat deze scholen een regionale functie hebben, zouden eigenlijk alle gemeentes uit de regio een beetje moeten bijdragen. Dat is bijna niet te organiseren voor een individuele school. Het was ons duidelijk dat daar het probleem en de oplossing zat: elke school regelt dat nu nog zelf, en krijgt het geld uit één of twee bronnen. Het fondswerven zou een gezamenlijke actie van de LZK-scholen moeten zijn, en de financiering zou moeten komen van de partijen die daar belang bij hebben: naast de ouders ook de overheid (van gemeente tot Rijk), de zorgverzekeraars en het bedrijfsleven. Zo’n organisatie is geen innovatie, wel een doorbraak.”

Maar die blijkt moeilijker te realiseren dan voorzien?

- “Absoluut. De grootste moeilijkheid is eigenlijk dat deze dertien scholen geen georganiseerd verband vormen. Daardoor kost het ongelofelijk veel tijd om iets collectiefs van de grond te krijgen. Terwijl de wil er bij verreweg de meeste scholen zeker is.”
- Het ontbreken van onderlinge organisatie maakte het lastig een doorbraak te organiseren voor een gezonde financiële basis van LZK-scholen.

Het concept ‘Samen Goed Eten’ krijgt dus in veel richtingen tegelijkertijd gestalte. Niet te veel?

“Misschien wel. Dat is sowieso het risico van zo’n veelomvattend thema als de eetcultuur. De keuze om ons voorlopig enkel op basisscholen te richten, blijkt niet voldoende garantie te bieden op resultaat. Basisscholen zijn er in vele gedaantes – dat zie je aan het voorbeeld van de scholen voor langdurig zieke kinderen.”

“Onlangs hebben we besloten dat we ons concentreren op twee doelstellingen. Het eerste doel vanaf nu is een onderzoeksprogramma om te monitoren wat het gezamenlijk eten op school precies doet met kinderen. Een groot onderzoek, met een controlegroep van scholen die we niets aanbieden. Als de uitkomsten gunstig zijn – en ik verwacht niet anders – zou dat enorm helpen om de zaak verder te brengen. Het mooie is dat het ministerie zo’n onderzoeksprogramma ook op de agenda heeft gezet. Nu is het zaak hier voortgang in te boeken.”

- Na alle kennis en ervaring is gekozen voor twee doelstellingen:
- a) Breed monitoren wat de gevolgen zijn voor kinderen die samen goed eten op school.
 - b) Het ontwerpen van een nationaal schoollunchprogramma.

“Omdat ik al vijftientwintig jaar werk in de Schoolkinderopvang herken ik veel in het gesprek met Hans Rutten. Je zou er moedeloos en cynisch van worden, telkens opnieuw met de overheid om de tafel, met scholen werken die geen ruimte en geld hebben. Je bent geneigd te denken: het zal wel eeuwig bij dat bammetje blijven. Toch is dat onterecht. Er komt een moment dat men inziet dat het eten op basisscholen echt beter moet.”

“En hoe die omslag dan tot stand komt? Achterhaal op scholen welke bedrijven goed vertegenwoordigd zijn, en stap op ze af met een plan. Wilt u dat uw personeel een continuurooster draait? Dan wilt u er vast ook voor zorgen dat de kinderen van uw personeel op een verantwoorde manier de hele dag op school kunnen overblijven. Je zult zien, die bedrijven krijgen dat voor elkaar, zij hebben er potjes voor, zij zien er de urgentie van in.”

Ria Meijvogel, Directeur Instituut voor Ontwikkeling van Schoolkinderopvang

“Het tweede doel is het ontwerpen van een schoollunchprogramma voor basisscholen.”

Sorry, die term ken ik niet.

“Nee, de term ‘nationaal schoollunchprogramma’ is voor Nederland zo goed als onbekend. Hij komt direct voort uit Engeland en de Verenigde Staten. Daar worden de schoollunchprogramma's gefinancierd door de overheid. In tientallen andere westerse landen zijn ook dergelijke programma's. Dat biedt overigens geen garanties voor een goed resultaat. In Engeland en Amerika zijn de schoollunches veelal beroerd, weten we dankzij de protestacties van de Britse kok Jamie Oliver. In Engeland is de kwaliteit steeds verder achteruitgegaan doordat steeds meer exclusief is gelet op de kosten. Zo zijn ze langzaam maar zeker uitgekomen bij de goedkoopste aanbieders in plaats van bij het beste eten. Onze opgave wordt dus om een schoollunchprogramma te ontwikkelen dat bestand is tegen zo'n kostenerosie. Dat betekent dat we een slim financieringssysteem moeten bedenken en een ander kwaliteitssysteem moeten inbakken.”

- **Leren van het buitenland: opletten dat zo'n nationaal lunchprogramma van de overheid niet kostengestuurd is, maar dat de kwaliteit van het eten vooropstaat.**

“Schoollunchprogramma”, de term bekt niet echt lekker.

“Nee. De communicatieve kracht is waarschijnlijk onvoldoende. We zijn in Nederland niet meer zo dol op landelijke programma's

die al snel de verdenking op zich laden 'des overheids' en 'verplichtend' en 'bureaucratisch' te zijn.' Maar dat hoeft het niet te zijn, en dat moet het ook niet zijn."

Had u deze twee doelstellingen niet eerder in het proces kunnen bedenken?

"Misschien wel. Maar het moeilijke aan ons werk vind ik dat je van tevoren geen overzicht hebt. Pas tijdens het ontwikkelen van het concept ontstaan de juiste onderzoeksvragen en ideeën. Tegelijkertijd blijft ook het proces vaak grillig en onoverzichtelijk. Ook als je al ruim en breed bezig bent, heb je vaak geen idee van de effectiviteit van je daden. Je moet zoveel mogelijk aan het rollen brengen, maar of het op de langere termijn ook daadwerkelijk ergens toe leidt, blijft onzeker. Zo'n experiment met de dabbawalla, haalt dat iets uit? Het levert in elk geval veel reacties op, maar daar is het natuurlijk niet om te doen. Je wilt ermee bereiken dat kinderen en hun ouders anders met eten omgaan."

•

Steeds blijven kijken naar het proces, kritisch blijven maar wel risico's nemen om nieuwe wegen in te slaan en ontwikkelingen in gang te zetten.

"De vraag die we onszelf voortdurend moet blijven stellen, is: wat zijn we aan het doen, hebben we het verandermechanisme te pakken, wat zijn goede speerpunten?"

Nogal logisch.

"Toch is het niet eenvoudig om dat te doen. Sporen die inhoudelijk interessant zijn, kunnen gaandeweg toch afleiden van de doelstelling. Er zijn in dit veld bijvoorbeeld ontzettend veel mensen met goede intenties. Burgers die vol energie een project op poten zetten. Die kloppen dan bij ons aan en vragen ons om subsidie. Dan zeg ik vrijwel altijd: 'Nee, wij geven geen subsidie, maar ik wil graag meer weten over uw project.' Dan kijk ik of dat wat ze aan het doen zijn, bruikbaar is voor ons – als pilot, als schaalvergroting, als verdieping van het onderzoek. Dat is heel nuttig, maar het kost vreselijk veel tijd. Er zijn veel initiatieven en geen enkel lokaal project is hetzelfde. Soms probeer ik het ene project aan het andere te koppelen, zodat de initiatiefrijke scholen elkaar als het ware verder helpen. Maar dat blijkt niet altijd te werken. Een school in Gouda is niet echt geïnteresseerd in verbeteren van het eten op een school in Appelscha. Maar ze kunnen elkaar wel inspiratie bieden."



Burgers en particulieren die zelf iets initiëren, dat is toch precies wat InnovatieNetwerk wil?

“Ja, natuurlijk, maar tegelijk is dat ook te gemakkelijk gezegd. Wij zijn er om doorbraakconcepten te ontwikkelen. Dat zijn, per definitie zelfs, veranderingen die individuele burgers en ondernemers niet voor elkaar krijgen. We kijken daarom goed naar dat soort initiatieven, maar wel met een specifieke vraag: wat leert ons dit over hoe het systeem in elkaar zit, en hoe kunnen we de structurele barrières wegnemen waar zij tegenaan lopen.”

Slaagt u erin om met degenen die de beslissingen nemen aan tafel te komen?

“Niet altijd. Onlangs is er een rapport verschenen van de Taskforce Kinderopvang Onderwijs, over een totale herziening van de kinderopvang. Tot mijn grote verbazing staat daar geen woord in over eten. Dat reken ik ook mezelf aan. Ik had bij dat overleg van onderwijskoepels aanwezig moeten zijn, het concept ‘Samen Goed Eten’ had integraal deel uit moeten maken van dat rapport. Ik begrijp niet dat de Taskforce eten en de ambiance van de maaltijd kennelijk zelf nog niet als een belangrijk onderwerp ziet, maar dat is geen excuus. Wij hadden daar verandering in kunnen en moeten brengen.”

- **Goede voorbeelden gebruiken om van te leren – bepalen wat nodig is voor een werkelijke systeeminnovatie.**

- **We zijn niet altijd in beeld geweest bij de beslissers. Dat reken ik mezelf aan.**

Gaat het nu eigenlijk de goede kant op met het eten op scholen?

“De wereld van het onderwijs heb ik van lieverlee een beetje leren kennen. Eerlijk gezegd vind ik de onderwijsomstandigheden in onderwijsland over het algemeen armoedig. Een directeur van een middelbare school zei het me pas zo: ‘In Nederland houden we niet van onze kinderen, want als we dat wel zouden doen, zouden we het onderwijs niet zo aan zijn lot overlaten.’ Vooral in probleemwijken breekt ons dit enorm op. Maar ik heb ook een ander soort armoede gezien: te veel scholen opereren echt als eilandjes in de samenleving, opereren niet als leden van een onderwijsgemeenschap met een publieke functie, die gezamenlijk moeten werken aan verbetering. Het een heeft vast met het ander te maken: de individuele scholen (directie, bestuur) hebben het al druk genoeg met zichzelf. Verbetering van het onderwijs zal dus van buiten moeten komen, maar die mensen van buiten worden vervolgens gewantrouwd en buiten de deur gehouden. Hoe die spiraal te doorbreken?”

Dat klinkt somber.

“Aan de andere kant: de omstandigheden zijn in zekere zin gunstiger dan ooit. Een groeiend aantal scholen verkort de middagpauze en gaat over op een volcontinuurooster, waarbij het vanzelfsprekend is dat leerlingen de hele dag op school blijven. De opkomst van de brede school, waarin de functie van het schoolgebouw aanzienlijk wordt uitgebreid, biedt volop mogelijkheden voor de bouw van keukens en eetruimtes. Vrouwen gaan en masse de arbeidsmarkt op. Binnenkort is bijna tweederde van de vwo-scholieren vrouw. Dat gaat op termijn leiden tot enorme verschuivingen op de arbeidsmarkt, want al die hoogopgeleide vrouwen willen natuurlijk niet thuis gaan zitten. De roep om goede voorzieningen op school zal alleen maar sterker worden.”

- “Al met al heb ik goede hoop dat er op dit terrein de komende jaren veel kan gebeuren. Maar het wordt nog wel even doorduwen; een cultuur verander je niet zomaar. Want er is één enorm probleem: ‘Samen Goed Eten’ betekent dat overheid én bedrijfsleven gezamenlijk de verantwoordelijkheid moeten nemen om te investeren in een goede eetcultuur van onze kinderen. Dat betekent dat ze de beurs moeten trekken – geen populaire boodschap in onze tijd. Maar we kunnen voorrekenen dat het rendement op langere ter-

Ik heb goede hoop op doorbreken de komende jaren. Er liggen zeker kansen. Een lange adem is nodig. Het gezond verstand bij de beslissers zal van doorslaggevend belang zijn.

mijn dik positief is. We moeten het dus hebben van gezond verstand bij de beslissers.”



“Ik denk dat het zinnig is contact op te nemen met de onderwijsinspectie. Vinden zij ook dat eten op school invloed heeft op de kwaliteit van het onderwijs, zoals frisse lucht dat ook heeft? Zo ja, vindt de onderwijsinspectie het dan geen taak voor zichzelf daar ook op te letten bij kwaliteitscontroles? Met de onderwijsinspectie aan je kant heb je een sterk dwangmiddel om de kwaliteit te verbeteren. Verder zou ik ook contact zoeken met de Rijksbouwmeester, Liesbeth van der Pol, zodat zij als zij de inzichten deelt het ministerie van Onderwijs kan overtuigen. Ten slotte ook met de vaste Kamer commissie van Onderwijs, want ik heb het idee dat geen politicus weet hoe slecht het eten op de Nederlandse scholen geregeld is.”

Piet Hein van der Hoek, Filmer

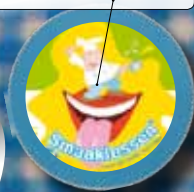
Maakte in opdracht van InnovatieNetwerk acht videoproducties over eten op scholen

DE EETCULTUUR OP BASISSCHOLEN MOET BETER

Vaststelling: Op Nederlandse scholen geen eetcultuur



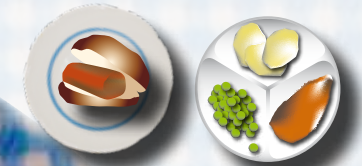
Voortbouwen op succes 'Smaaklessen'



Concept 'Samen Goed Eten': heeft 2 pijlers:

- 1 benutten **sociale karakter** eten
- 2 **gevarieerd** eten

Onderzoek bij publieke instellingen:
Kale eetcultuur in Bedrijfskantines,
Verzorgingshuizen etc.:



Twee doelstellingen gekozen:

- > monitoren
- > ontwikkelen lunchprogramma

'Samen Goed Eten' voor LZK scholen heel belangrijk maar financieel niet meer haalbaar, onderlinge organisatie scholen ontbreekt



Geen reguliere systeemanalyse maar **zoektocht naar praktijkvoorbeelden**

Leren van buitenland:

Kwaliteit staat voorop, niet de kosten



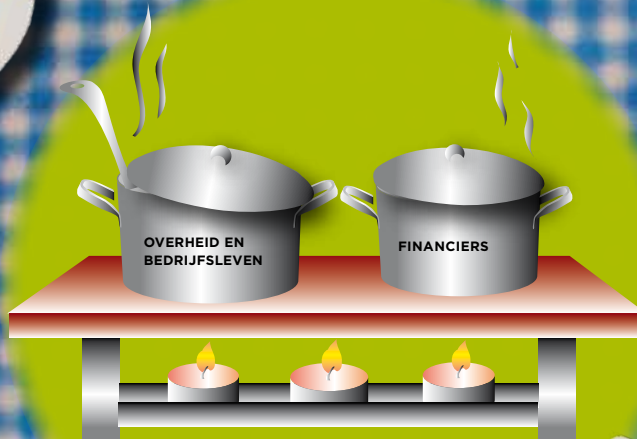
Kiezen van een **deelgebied**



Publiciteit zoeken om **maatschappelijke discussie** op gang te brengen



In beeld blijven bij de beslissers



Zoeken naar **innovatieve uitwerkingen**



Project Dabbawalla

Geleerde lessen

- 1 Steeds **kritisch blijven kijken** naar het (eigen) proces
- 2 **Goede voorbeelden** als uitgangspunten nemen voor systeeminnovatie
- 3 **In beeld blijven bij de beslissers**
- 4 **Heb geduld**, gezond verstand bij beslissers is van doorslaggevend belang

Dagelijkse praktijk doorgronden en zien waar vraagstuk op vast zit



Scholen voelen zich **niet verantwoordelijk** voor goede voeding

Werken aan **weten, willen en kunnen**





Dit boekje is een onderdeel van een serie over de werkwijzen van InnovatieNetwerk: “Grensverleggend innoveren: mobiliseren van mensen en ideeën.”
InnovatieNetwerkrapport nr. 11.2.279, Utrecht, november 2011.

Interviews en teksten: Peter Henk Steenhuis.
M.m.v. van projectleider InnovatieNetwerk Hans Rutten en enkele direct bij het concept betrokkenen. Naar een idee van Gertjan Fonk en Francien Knorringa.