



BRUSSEL PLAATSELIJKE BESTUREN

GEWESTELIJKE OVERHEIDSDIENST BRUSSEL

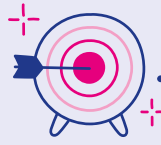
SOLIDAIRE KOELKASTEN IN DE SCHOLEN





DOELSTELLINGEN

Alleenstaande moeders ondersteunen in hun dagelijkse leven door hun avonden te verlichten. Vermijden dat ze boodschappen moeten doen, de boodschappen moeten opbergen, een avondmaal moeten bereiden, waardoor ze energie, tijd en geld besparen. Een gezonde en evenwichtige maaltijd aanbieden waar zowel de moeder als de kinderen baat bij hebben.



DOELGROEP

Het project is gericht op alleenstaande moeders en hun kinderen. Toch zullen alle ouders die er nood aan hebben de maaltijden kunnen verkrijgen.



DUUR

Schooljaar.



LOCATIE

Gemeentescholen.

PROJECTBESCHRIJVING

De schoolkantines zitten elke dag met voedseloverschotten en zijn op zoek naar alternatieven om het voedsel uit te delen in plaats van het weg te gooien.

Bovendien zijn de op school aangeboden maaltijden gevarieerd, gezond en evenwichtig, en zijn ze samengesteld door diëtisten die de nadruk leggen op de noodzakelijke inname van eiwitten, koolhydraten en een verscheidenheid aan groenten.

Anderzijds hebben alleenstaande moeders met één enkel inkomen het moeilijk om de dagelijkse financiële last voor de aankoop van voeding te dragen. Werkende moeders hebben af te rekenen met een "dubbele dagtaak" omdat ze na het werk nog boodschappen moeten doen, het avondmaal moeten bereiden en moeten helpen met schoolwerk.

Voor moeders zonder job zijn de kosten voor voedsel nog hoger. Tot slot eten gezinnen met een laag inkomen vaak onevenwichtig (weinig fruit en groenten, goedkope, sterk bewerkte voedingsmiddelen, suikerhoudende dranken, enz.) Als gevolg daarvan hebben ze meer last van gezondheidsproblemen, overgewicht en/of voedingstekorten.

De terbeschikkingstelling van overtollig voedsel uit de schoolkantine door eenvoudigweg een koelkast op school te plaatsen helpt moeders tijd en geld te besparen en komt de gezondheid van het hele gezin ten goede.

Deze actie zal ook de voedselverspilling drastisch verminderen en is bijgevolg goed voor het milieu.



COMMUNICATIE

De communicatie moet alle voordelen van de actie in de kijker plaatsen zonder de nadruk te leggen op de armoede in bepaalde gezinnen om hen niet te stigmatiseren.

De communicatie zal gebeuren via: vergaderingen ouders/leerkrachten of directie, oudercomité, informatiefiches, website, sociale media, posters in de gangen, brochure of flyer in de boekentas, enz.

Door specifieke activiteiten rond koken en voeding te organiseren: sensibiliseringsdagen, kookworkshops, presentaties of discussies in de klas om leerlingen bewuster te maken van het probleem van voedselverspilling.

Door de leerkrachten en de directie erbij te betrekken: hen helpen de solidaire koelkast te integreren in hun lessen door onderwerpen zoals voedselveiligheid, gezondheid, bestrijding van voedselverspilling en gezond en duurzaam voedsel aan bod te laten komen.

CRITERIA WAARMEE REKENING MOET WORDEN GEHOUDEN

Vermijd stigmatisering: aangezien het doel is alleenstaande moeders te helpen zonder hen te stigmatiseren, is een dosis omzichtigheid vereist om doeltreffend te communiceren over de solidaire koelkast en de positieve aspecten, het belang van verantwoorde solidariteit, de strijd tegen verspilling en de verschillende voordelen voor iedereen te benadrukken. Vermijd woorden zoals "armoede", "kwetsbaarheid", "kansarmen", "gezin in moeilijkheden". Niemand wil zich daarmee identificeren en al zeker niet moeders die alle lasten op hun schouders moeten dragen ...

Toegankelijkheid en discretie: de koelkasten moeten op strategische locaties worden geplaatst die gemakkelijk toegankelijk zijn voor ouders, maar bij voorkeur uit het rechtstreekse zicht van iedereen. Schroom of schaamte zouden mensen die er het meeste nood aan hebben immers kunnen beletten om zich vrij te komen bedienen.



DIENST DIE DE ACTIE LEIDT

Er zijn veel gemeentediensten die dit project zouden kunnen leiden : Gezin, Jeugd, Gelijke kansen, Preventie, Scholen, Sociale Aangelegenheden, Gezondheid ...



PARTNERS

- De schooldirectie, het keukenpersoneel, het kantinepersoneel, het oudercomité.
- Alle leerlingen van de school, de ouders en leerkrachten opdat ze openlijk en actief betrokken zijn bij het project.
- Er zou bijvoorbeeld een beroep gedaan kunnen worden op Leefmilieu Brussel, lokale vzw's die zich bezighouden met voedselbedeling en/of milieubescherming, burgerverenigingen of zelfs geëngageerde jongeren om informatie- en sensibiliseringsacties op te zetten.



Duidelijkheid: voor ieders goed begrip zullen pictogrammen de locatie van de koelkasten aanduiden en zal het principe van het project op een duidelijke en aantrekkelijke manier worden uitgelegd in een korte nota. Het feit dat de voeding gratis is en het hygiënische aspect worden benadrukt.

Het personeel van de opvang sensibiliseren: schroom kan sommige moeders ervan weerhouden zich vrij te bedienen. Een aanzet van het opvangpersoneel kan hen helpen hun schroom te overwinnen (de maaltijden in de koelkast laten zien, yoghurt aanbieden) of het personeel zou het rechtstreeks aan het kind kunnen aanbieden als het daarvoor openstaat.

Informatie verstrekken over de inhoud van de maaltijden, allergenen, datum van vacuümverpakking en de uiterste houdbaarheidsdatum. Het is onontbeerlijk dat de basissamenstelling van de ter beschikking gestelde voedingsmiddelen door de schoolkantines wordt geïdentificeerd en duidelijk herkenbaar is voor de ouders.

Hygiëne: de maaltijden moeten met de grootste precisie worden behandeld, verpakt en gekoeld. De koelkast moet ook op een precieze temperatuur worden ingesteld, perfect worden schoongemaakt, enz. Om gezondheidsrisico's te vermijden, is het een goed idee om alle nodige informatie in te winnen, bijvoorbeeld op de website van het FAVV ([Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen](#)).

EVALUATIE

Gegevens verzamelen voor en na het opzetten van het initiatief: hoeveelheid voedseloverschot in de kantines, noden en vragen van de eenoudergezinnen, prevalentie van voedingsgerelateerde gezondheidsproblemen op langere termijn.

Een nauwkeurig register bijhouden van de hoeveelheid voedsel die herverdeeld wordt vanuit de kantines naar de in de scholen geplaatste



UIT TE TREKKEN BUDGET

- Kosten voor het ontwerpen en verspreiden van educatief materiaal ;
- Communicatie-, promotie- en publicatiekosten, kosten voor onlineplaatsing van het initiatief ;
- Administratieve kosten ;
- Aankoop, vervoer en plaatsing van de koelkasten (+ op lange termijn de reiniging, het onderhoud en de regelmatige kwaliteitscontrole) ;
- Kosten voor de opleiding/sensibilisering van het kantinepersoneel (behandeling, bewaring, reiniging) ;
- Kosten voor de opleiding/sensibilisering van het kinderopvangpersoneel ;
- Kosten voor de organisatie van workshops, sensibiliseringscampagnes en andere evenementen om mensen voor te lichten over voeding, voedselverspilling en de voordelen van het initiatief.

koelkasten. Zo kan de impact van het initiatief op de vermindering van voedselverspilling bepaald worden.

Nagaan hoeveel gezinnen gebruik hebben gemaakt van de herverdeling van voedsel: aantal meegenomen maaltijden. Zo kan de impact op de gezinnen in moeilijkheden gemeten worden.



Feedback: enquêtes afnemen of gesprekken voeren om getuigenissen en indrukken van begunstigde gezinnen te verzamelen. Meten welke invloed het initiatief had op hun voeding, hun budget, hun welzijn. Zich ervan vergewissen dat eenoudergezinnen vlot toegang hadden tot de informatie en deze maaltijden.

Participatie en sensibilisering: de participatie van de scholen, gemeentediensten en ouders meten en kwantificeren.

Communiceren over de impact: de positieve impact van de actie moet in de kijker worden geplaatst (hoeveelheid gered voedsel, aantal geholpen personen of andere relevante indicatoren) om de motivatie en de inzet van de betrokkenen te stimuleren.



LINKS

Een initiatief van de gemeente Sint-Jans-Molenbeek (te bekijken met hen, geen antwoord gekregen over dit project)

Enkele interessante links :

- Website van het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen)
<https://www.favv-afsca.be/>
- Pagina 8 : aanbevelingen voor het bewaren van gekoelde maaltijden in de horeca **FAVV** :
https://www.favv-afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g023/_documents/2013-11-27_G-023_v2_nl.pdf
- Hoe een solidaire koelkast creëren en beheren in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest?
Be Cool [be_cool_guide_24-05-19_0.pdf](https://www.be-cool.be/cool_guide_24-05-19_0.pdf) (goodfood.brussels) (Franstalige link)
- Een groter maar interessant project in **Frankrijk, in de gemeente Saint-André de Cubzac** :
https://www.zerowastefrance.org/wp-content/uploads/2021/10/document-saint-andre-de-cubzac_matinee-technique_20_10_21.pdf (Franstalige link)