

De winnaar:  
speeltuin 't Landje

iParool: borden van  
Schiphol te koop  
op internet

- 6 nut & genoeg
- 7 het weer
- 9 uit
- 10 televisie
- 12 strips

105

4

5

# kind

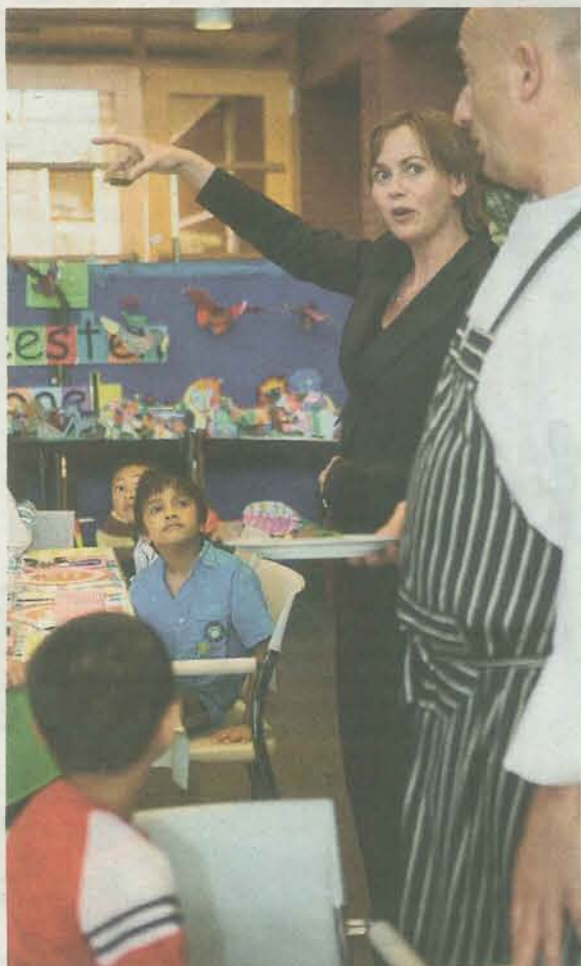


## Uit eten op school

# Driegangengenlunch

Veel Amsterdamse kinderen hebben een lunchtrommel met een ongezonde inhoud. Ook aan de tussenschoolse opvang mankeert veel. Gelukkig is er nu Tijd voor Eten: gezond, gezellig, en nog goed voor de werkgelegenheid ook.

ELLEKE VAN DUIN



Doris Voss, bedenker Tijd voor Eten: 'Ik houd vol.'

Op de gedekte tafels in de aula van basisschool 't Koggeschip in Amsterdam-Geuzenveld staan vaasjes bloemen en kannen water. Chef-kok René Ameling, docent gastronomie en keukenmanagement aan het ROCvA, geeft in de keuken de laatste instructies. Twee keer in de week wordt op 't Koggeschip door een klas om toerbeurt uitgebreid geluncht. Normaliter bestaat deze (vegetarische) lunch uit een voorafje van sla of groente met een dressing, dan verse groentesoep met diverse soorten brood en een beetje kaas, met een glas water en als toetje fruit. Maar vandaag krijgen de kinderen een heus driegangenu geserveerd.

Het is een pilotstudie van het project Tijd voor Eten, een initiatief dat Doris Voss drie jaar geleden begon met als doel: gezond eten op school. "Dat is belangrijk," legt Voss uit. "Zeker op een school in een achterstandswijk zoals hier, waar 22 procent kampt met overgewicht en acht procent obesitas heeft. Gezonde voeding is, naast beweging, een middel in de strijd hiertegen. Als we nu niets doen, kost het straks handenvol geld aan ziektekosten."

De kinderen zitten inmiddels aan tafel. Ameling legt het menu uit: gegrilde oesterzwammen met gebakken bloemkoolrosjes en een stampotje van spinazie en raapsteeltjes vooraf. "Een oesterzwam is een paddenstoel die naar vlees smaakt. Maar het is toch een plantje. Beter, anders hadden we een dier moeten doodmaken." De kinderen giechelen.

Bij de salade worden diverse broodsoorten geserveerd, eraan staat een schaaltje olijfolie om het brood in te dopen. Glaasjes water worden uitgedeeld, de kinderen proosten met elkaar. De meesten eten keurig hun bord leeg. Dan komt het hoofdgerecht: asperges met een gepocheerd eitje; het toe tje is pannacotta van boerenzuivel met aardbeien. Ameling legt het verschil uit tussen groene en witte asperges. De kinderen luisteren met open mond en beginnen onhandig in de groente te prikken. Als het op is, beginnen ze steeds harder te praten en op hun stoeltjes te wiebelen.

Voss begon haar project uit frustratie. "Op de voormalige school van mijn dochter was het niet goed geregeld tussen de middag. Veel kinderen hadden brood met zoet beleg en er was weinig toezicht op wat er precies gebeurde tijdens de overblijf. Logisch op zich als je met vrijwillige krachten werkt. Mijn dochter had het dan ook niet echt naar haar zin; op het laatst wilde ze zelfs niet meer naar school."

"Op een dag heb ik wat tafels bij elkaar geschoven en een grote pan



Chef-kok René Ameling, docent gastronomie en keukenmanagement aan het ROCvA,

met soep op tafel gezet. Alle kinderen waren enthousiast. Toen dacht ik: hier moet ik meer mee doen."

Ze ging in 2006 koken in een buurthuis voor kinderen en ontving subsidie van onder andere de stichting Doen en later ook van het stadsdeel Oud-Zuid. Al snel kreeg ze hulp van het ROC van Amsterdam; studenten kookten gezamenlijk en zorgden voor de bediening.

"Steeds meer mensen en instanties boden hun hulp aan: de firma Duikelman, restaurant De Kas, de Hema, het Vlaamsch Broodhuys, Organic Food for you, Mijn Boer (een stichting van deels biologische boeren, red.) en Partners voor Bloemen. Zij sponsoren mij met brood, biologische ingrediënten, borden, bestek en kennis. Topkoks als Gert Jan Hageman van restaurant De Kas en Koen Buntsma van de Bakkerswinkel koken regelmatig voor de kinderen."

Toen de GGD haar in 2007 vroeg in dienst te komen als 'projectleider lunchen op school', hoefde ze niet

lang na te denken: dit was haar kans om haar project meer armslag te geven. Tijd voor Eten was niet langer een burgerinitiatief. "Het was de uitdaging om het nu naar een landelijk beleidsmatig niveau te tillen en samen te gaan werken."

Momenteel werkt Voss in opdracht van de gemeente Amsterdam en het ministerie van Vrom aan een franchiseformule voor landelijke uitbreiding van Tijd voor Eten, die 24 september uitgewerkt en voor schoolbesturen en gemeenten beschikbaar zal zijn. Doel: een verbetering van wat en hoe op scholen gegeten wordt en het vergroten van de basiskennis over voeding en het gebruik van streekproducten.

Het is de bedoeling dat de keuken een stageplek wordt voor koks en studenten keukenmanagement, waarbij een lokale projectleider wordt aangesteld. Voss: "Een leuke baan voor bijvoorbeeld een alleenstaande ouder of herintreder die

# op overblijf

Steven Pont



Zijn

**I**k ben.' Dit is de eerste zin die mijn zoon Rogi afgelopen week in groep 3 op school heeft leren schrijven. Omdat hij zijn eigen naam al eerder van zijn broer had geleerd, kan hij nu dus 'Ik ben Rogi' op papier zetten. Hij laat het aan iedereen zien die hij tegenkomt. Het is 'in schrijfletters en niet in hoofdletters' zegt hij er trots bij, want pas als je met schrijfletters kunt schrijven, dan ben je in zijn ogen echt iemand.

Wat hij nog niet weet, is dat dat hele schrijven soms ook een zware dobber kan zijn. Ikzelf had als kind bijvoorbeeld aan weinig dingen zo'n hekel als aan schrijfles. Ik kan me nog herinneren dat we ooit om te oefenen allemaal o's aan elkaar moesten schrijven, met van die verbindende lusjes. Dat vond ik onzin, want woorden met zoveel o's achter elkaar be-

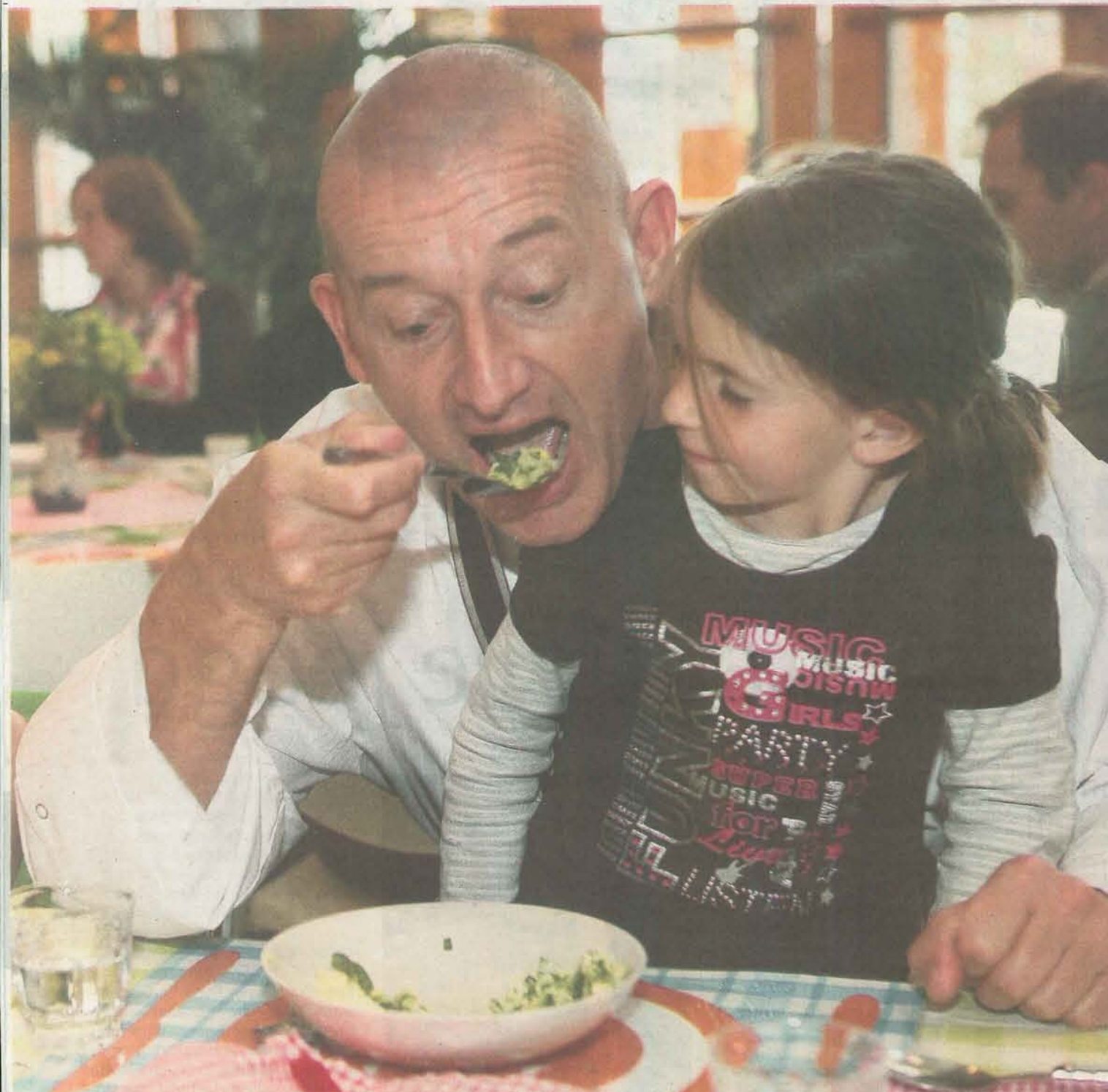
Dat hele schrijven kan soms ook een zware dobber zijn

staan toch zeker helemaal niet? Omdat ik toen al een hekel had aan het nutteloze, tekende ik gewoon een hoop rondjes en trok daar in één klap een lijn doorheen, waarmee ik ze (vond ikzelf) allemaal op zeer efficiënte wijze met elkaar verbonden had.

Trots liet ik mijn vinding aan mijn juf zien. Ze keek er zwijgend naar, keek daarna eventjes minachtend naar mij en verscheurde vervolgens mijn blaadje, terwijl ze een scherp sissend 'tsssss' tussen haar tanden liet ontsnappen. Van binnen kookte ik van woede. Toen pakte ze een nieuw blaadje en deed het me nog eens voor. "Zo dus," zei ze vinnig en liep toen weg. Dat ik schrijven toch nog leuk ben gaan vinden, is een wonder. Die vreugde heb ik later echt met eigen handen uit een diep moeras moeten trekken.

Rogi's start is in elk geval leuker. Als alle kinderen het 'Ik ben' namelijk onder de knie hebben, mogen ze dat met hun eigen naam erachter op een kaartje schrijven. Vervolgens krijgt ieder kind een ballon om het kaartje aan vast te maken, waarna ze al die ballonnen op het schoolplein onder luid gejuich tegelijk de lucht insturen: "Ooooooohh!"

s.pont@parool.nl



laat schoolkinderen zien hoe ze asperges moeten eten.

FOTO'S MIRIAM VAN DER LINDEN

daarvoor een opleiding gevolgd heeft." Deze pilot wordt gefinancierd vanuit verschillende bronnen. De gemeente Amsterdam en de Proeftuin Amsterdam dragen een deel bij, het VSB-fonds doneert een deel. De vervolfinanciering vraagt nog creatief denkwerk, en vooral goed afgestemde samenwerking van de scholen.

**M**omenteel bekijkt een aantal scholen in Amsterdam hoe ze de formule van Tijd voor Eten in praktijk zouden kunnen brengen, waaronder de Kraemerschool en de Vissert 't Hoofdschool in Osdorp, De Kleine Reus in de binnenstad, de Jan de Doperschool en het toekomstige Community Center in Slotervaart. Voss: "Ik weet wel dat het allemaal heel luxueus klinkt, maar het is gewoon een kwestie van anders denken. De schoolbesturen, stadsdelen en het ministerie moeten met elkaar afspreken dat ze in een nieuwe school

een stagekeuken opzetten in plaats van een bijkeukentje. Duur? Weet je wat duur is? Als één vrouw tien jaar in de bijstand zit. En wat kost dat hele leger vrouwen wel niet dat om kwart over twaalf haar kind komt ophalen!"

De opleidingen voor het personeel liggen al bij OSA (Ondernemerskring Sociale Sector Amsterdam). Projectleider Antoinette Kat steunt Voss al vanaf het begin en heeft diverse modellen klaarliggen.

"De opleidingen zijn op maat, multicultureel georiënteerd en niet duur, en worden ook nog door de DWI (Dienst Werk en Inkomen) vergoed. Bovendien kun je je opwer-

**'Overblijfmodel van nu kan echt niet meer in deze tijd'**

ken, van keukenassistent tot leermeester. Dat biedt ook nog carrièreperspectief." Kat verzond onlangs aan alle schoolbesturen in Amsterdam een mailing met het cursusaanbod. "Zo kunnen de schoolbesturen zich nog beter profileren. Ouders zijn heel kritisch in hun schoolkeuze en letten op dit soort dingen. En dat werd tijd ook, want het overblijfmodel zoals het nu bestaat, kan echt niet meer in deze tijd."

Voss: "Iedereen moet het toch een keer weten: cola is geen vocht en chips zijn geen aardappels. Als je iets weet over voeding, kun je een bewuste keuze maken. Ik ben er ook van overtuigd dat de economische crisis kansen biedt. Nu moet iedereen wel samenwerken om hun doel te bereiken."

"Bovendien weet ik waar ik het over heb. Een paar jaar geleden was ik net gescheiden, had helemaal geen baan en zorgde ik fulltime voor mijn dochter. Ik heb geen gemakkelijke missie gekozen, maar ik houd vol."

ADVERTENTIE

**j/m**  
Voor Ouders

Groot J/M onderzoek: zo denken ouders over school

**weer naar school!**

+ Spettarentie, koekjes

**SCHOOLSPECIAL**

- J/M onderzoek: zo denken ouders over school
- Eerste hulp bij huiswerk
- Het loslaten van je kind

WWW.JMQUEDERS.NL