



# VOEDSELAFVAL METEN ALS START VAN EEN TRAJECT ROND DUURZAME VOEDING



© Eva Van Buggenhout

## NULMETING ALS STARTSCHOT

Een meting van de hoeveelheid voedsel in de vuilnisbak was het startschot van een traject rond duurzame voeding in een tiental scholen van de GO! scholengroep Gent. "Omdat duurzaamheid een van onze kernwaarden is, willen we met de cateraar, de schoolteams en de leerlingen aan de slag om het voedselverlies op school te verminderen", vertelt beleidsmedewerker Eva Van Buggenhout. "De beginsituatie in kaart brengen, is daarin voor ons de eerste stap."

## EMMERS WEGEN

Na een gesprek met de – meteen enthousiaste – cateraar besloot het team voor het piloottraject te focussen op de warme keuken. "Tijdens een startdag kregen het keukenpersoneel en de projectverantwoordelijken per school algemene uitleg over duurzame voeding en praktische informatie over de meting. De nulmeting zelf ging de week nadien van start. In aparte emmers per voedselgroep werd het afval verzameld en

**SCHOOL** ► GO! scholengroep Gent (33 basis- en secundaire scholen en centra)

**PLAATS** ► Gent

**AANTAL LEERLINGEN** ► +/- 11 000

**DIT TYPEERT ONZE SCHOOL** ► : "Wij willen een pionier zijn in het onderwijsveld. In eerste instantie op het vlak van onderwijsinnovatie, maar ook bv. op het vlak van duurzaamheid."

**ACTIE** ► GO! scholengroep Gent start een traject rond duurzame voeding met een nulmeting van het voedselverlies op school.

gewogen. Het keukenpersoneel noteerde alles in een registratieformulier."

De metingen vroegen wel wat tijd, maar verliepen zeer vlot. "Afgezien van iets te kleine weegschalen hebben we weinig klachten gehoord. Hoe groter de school, hoe complexer de coördinatie van de meting, blijkt wel. Maar zelfs daar verliep alles naar wens." Tijdens de meetperiode bracht de cateraar elke school een bezoek om problemen te detecteren, maar ook om omgevingsfactoren in de refter in kaart te brengen aan de hand van een **checklist**.



## COACHING AANKOOPBELEID

Op basis van de resultaten gaan de scholen concreet aan de slag. "De cateraar wil nu elke school individueel coachen in het afstemmen van het voedselaanbod op de vraag. Daar zien we al enkele quick wins. Zo wordt er blijkbaar behoorlijk wat soep weggegooid. Die kan perfect de dag nadien geserveerd worden, in de plaats van elke dag nieuwe soep te bestellen." In de startfase kregen de leerlingen niet veel informatie over het hoe en waarom van de metingen, om de resultaten van de nulmeting niet te beïnvloeden. Maar nu wil de scholengroep ook met hen en met de schoolteams aan de slag in een educatief traject. "We plannen een actiemaand rond voedselverlies en duurzame voeding, om zo echt aan een gedragsverandering te werken. Nadien meten we opnieuw of de acties een impact hebben. De meting willen we jaar na jaar herhalen, als monitoring van een van de aspecten van duurzaamheid."

## SUCCESSFACTOREN

Wat de meting succesvol maakt? "Een goed contact met de cateraar die zelf ook wil verduurzamen is essentieel. Van bij de start zoveel mogelijk partijen met een verschillende expertise betrekken, zorgt bovendien voor een sterk gedragen project. We merken ook dat het belangrijk is om te focussen op de positieve beleving en om naar buiten te treden met je ervaringen. Het project leeft nu ook al binnen andere GO! scholengroepen. Het is super om te zien dat onze inspanningen andere scholen inspireren!"

**WIL JE ZELF METEN EN IN KAART BRENGEN HOEVEEL  
VOEDSEL ER OP SCHOOL VERLOREN GAAT?**

Ga naar [actie 2!](#)

