

donderdag
Veggiedag
op school

Scenario

Stappenplan

Het stappenplan is een handige leidraad als je van plan bent om Donderdag Veggiedag in te voeren op school. Je moet immers bij veel dingen stilstaan en het is belangrijk om niets te vergeten.

1. Wat is het draagvlak?

Donderdag Veggiedag is een campagne voor het brede publiek en richt zich dus niet enkel tot vegetariërs of mensen die al regelmatig vegetarisch eten. De bedoeling is net om de grote groep van vleeseters te verleiden om één keer per week te kiezen voor een lekkere veggie maaltijd. Mensen die wel al ervaring hebben met vegetarisch eten, kunnen eventueel als ervaringsdeskundige worden ingeschakeld, maar niemand mag het gevoel krijgen dat de veggie levensstijl de norm moet zijn.

Door de positieve stijl van de campagne (niet verplichten, maar verleiden), leidt Donderdag Veggiedag zelden tot controverse. Het kan wel nuttig zijn om de besluitmakers in je school op voorhand uitgebreid in te lichten en hen correcte en wetenschappelijk onderbouwde informatie te geven over het thema. Haal hierbij zeker aan dat in Gent alle stadsscholen al met Donderdag Veggiedag meedoen en dat Gent daardoor op heel wat belangstelling kon rekenen van de (internationale) pers. Ook andere steden springen mee op de kar en krijgen daardoor heel wat positieve aandacht, iets waaraan de directie wellicht ook belang hecht.

Hoe kan je het draagvlak verbreden?

Het schoolpersoneel:

organiseer een infomoment (bijvoorbeeld een pedagogische studiedag), een filmvoorstelling of boek bij EVA een workshop rond Donderdag Veggiedag. Stel de campagne ook zeker voor aan de MOS-groep (Milieuzorg Op School), want ze sluit perfect aan bij hun werking.

De leerlingen:

ontdek op www.donderdagveggiedag.be/scholen de educatieve pakketten die EVA ontwikkeld heeft voor de lagere school en voor de derde graad van het secundair onderwijs. Binnen de vakken PAV of Project Open Leerruimte kan je als leerling ook andere leerlingen in de school sensibiliseren.

De ouders:

ouders kunnen geïnformeerd worden via hun kinderen, die het onderwerp in de klas hebben behandeld. De ouderraad kan helpen om een infomoment voor alle ouders te organiseren. Zodra het vaststaat dat de school meedoet met Donderdag Veggiedag moeten de ouders natuurlijk op de hoogte gebracht worden. Door een ouderbrief mee te geven met de leerlingen, kan je ook extra informatie geven over het onderwerp en hen stimuleren om zelf meer te weten te komen over het thema. In de rubriek 'Voorbeeldbrief voor ouders' kan je een voorbeeld vinden van een mogelijke ouderbrief.

De keuken:

de keuken of de catering zijn de belangrijkste spelers. Maar onbekend is vaak onbemind en een klein gebrek aan vegetarische expertise kan soms tot heel wat defensieve reacties leiden. Besteed dus extra aandacht aan het keukenpersoneel: betrek hen bij het proces en wakker hun enthousiasme aan. In onze brochure 'Veggie voor Chefs' kunnen ze alle informatie vinden over de vegetarische (groot)keuken. Heeft de keuken op school nood aan meer ondersteuning, dan kan je bij EVA een workshop of consulting boeken, speciaal toegespitst op cateraars, grootkeukens of regeneratiekeukens.

Wie er op school ook beslist over de invoering van Donderdag Veggiedag en of die beslissing nu van hogerhand (het gemeentebestuur, de directie ...) wordt genomen of in de vorm van een oefening in democratie (via een leerlingenreferendum): een belangrijke eerste stap is informeren en sensibiliseren. Op onze site vind je info- en campagnemateriaal dat je kan gebruiken.

2. Praktisch

Je school heeft nu besloten om Donderdag Veggiedag in te voeren. Hoe pak je dat nu praktisch aan? Het is namelijk de bedoeling dat iedereen van een volwaardige en vooral een lekkere maaltijd kan proeven!

Als je school een eigen catering heeft, bespreek je de beslissing met de koks en het keukenpersoneel en bied je hen de nodige ondersteuning. Zoals eerder vermeld kan EVA info, workshops en consulting aanbieden.

Enkele mogelijkheden om de keuken op het goede pad te zetten:

Veggie voor Chefs gids

een basisgids voor restaurateurs en andere professionals. De gids is gratis te verkrijgen bij EVA vzw.

Grootkeukenrecepten

EVA heeft een publicatie uitgebracht met recepten specifiek voor grootkeukens. Dit boekje is gratis voor foodprofessionals. Ook in onze EVA-bibliotheek zijn er een aantal boeken te vinden met recepten voor grootkeukens.

Overzicht leveranciers

een beknopt overzicht van leveranciers met veggie producten in hun assortiment. Het overzicht is gratis digitaal te bekijken.

Workshops en demonstraties

onze lesgevers gaan samen met een groep koks aan de slag en bereiden lekkere veggie maaltijden. De workshops kunnen ofwel op maat gegeven worden ofwel via de beroepsorganisaties voor grootkeukenprofessionals.

Consultings

onze professionals komen langs en overlopen samen met de koks hun bedrijfsvoering. We vragen op voorhand alle nodige informatie op om de consulting zo efficiënt mogelijk te laten verlopen. Onze professionals geven advies over o.a. de menusamenstelling (volwaardige, uitgebalanceerde maaltijden), productkennis, creativiteit en kostprijs. Een veggie maaltijd hoeft niet duurder of minder lekker te zijn dan de klassieke vleesmaaltijden!

Als je school met een externe cateraar werkt, ga je eens langs bij die mensen voor een gesprek. Cateraars, zeker de grotere, beseffen meer en meer hoe belangrijk het is dat ze lekkere veggie maaltijden kunnen aanbieden. De vraag naar veggie maaltijden stijgt en dat zal in de toekomst alleen maar toenemen. Door op die evolutie in te spelen, behouden de cateraars hun klanten. Veel cateraars zullen vlot inspelen op de vraag naar veggie maaltijden. Die maaltijden hoeven zeker niet duurder te zijn, integendeel!

3. Lekkere maaltijden?

Of de maaltijden nu intern of extern georganiseerd worden, het is belangrijk om aandacht te schenken aan de kwaliteit ervan. Ga na of het veggie menu lekker en volwaardig is. Er is namelijk niemand die op donderdag een bord met enkel groene sla wil eten of blij is met een smakeloze bonenprut 'omdat het goed is voor het milieu'. De veggie maaltijden moeten de vergelijking met de klassieke maaltijden doorstaan.

Organiseer daarom met een aantal mensen een proefsessie. Proef en bespreek de maaltijden die de eerste maanden op het menu zullen staan. Indien de koks al ervaring hebben met het aanbieden van veggie maaltijden, plan dan de meest populaire gerechten vanaf nu op donderdag. Op die manier kan iedereen ervan meegenieten.

Hoe moet het niet?

Als veggie optie kiezen voor een ciabatta met omelet met groenten, terwijl er ondertussen ook stoverij met frietjes geserveerd wordt, is geen goed idee. We hoeven je waarschijnlijk niet uit te leggen welke optie op het meeste succes kon rekenen.

Zorg er steeds voor dat beide maaltijden niet voor elkaar hoeven onder te doen. Frietjes en pastagerechten doen het doorgaans erg goed, dus hou daar rekening mee bij het opmaken van de planning.

De organisatie van de maaltijden

Via de Donderdag Veggiedagcampagne willen we het publiek verleiden om één keer per week te kiezen voor een lekkere veggie maaltijd. Het is niet de bedoeling om mensen te verplichten om die dag vegetarisch te eten. Voor wie niet wil deelnemen, moet er dus een alternatief vleesmenu voorzien worden. Het is uiteraard de bedoeling dat zoveel mogelijk mensen kiezen voor de milieuvriendelijke en duurzame optie, dus je mag de uitweg ook niet te gemakkelijk maken.

Het meest ideale is dat de dagschotel op donderdag standaard vegetarisch is, maar mensen wel op voorhand een vleesmaaltijd kunnen bestellen als ze dat willen. Ga na hoe de verdeling van de maaltijden nu georganiseerd is en bekijk samen met de betrokkenen wat er eventueel aangepast kan worden op donderdag.

3. Informeren van ouders, leerkrachten, personeel en leerlingen

Soms maken scholen zich ongerust over mogelijke reacties van ouders. We kunnen je school meteen geruststellen: uit ervaring blijkt dat er uitzonderlijk weinig negatieve reacties komen op Donderdag Veggiedag. Het is wel belangrijk dat de ouders weten dat hun kind op donderdag niets tekort zal komen en dat de school op donderdag dezelfde kwaliteitseisen stelt aan de maaltijden als op alle andere dagen. Bovendien leren de kinderen op die dag gezonder eten.

Als er toch bezwaren komen van leerlingen, leerkrachten of ouders, hebben die bijna altijd te maken met de smaak van de maaltijden. Een goede voorbereiding, zoals een smaaktest, is dan ook heel belangrijk. Meestal doet de eerste Donderdag Veggiedagmaaltijd iedereen gelukkig al snel beseffen dat ook veggie heel lekker kan zijn.

Een getuigenis: de Gentse Stads- scholen

Initiatiefnemers?

De gezondheids- en milieudienst van de Stad Gent.

Wat voor scholen?

Zowel kinderopvangcentra, lagere scholen en een aantal middelbare scholen. In totaal gaat het hier om en 50-tal vestigingen.

Draagvlak?

Omdat de beslissing van bovenhand kwam, heeft men bij de invoering van Donderdag Veggiedag extra aandacht besteed aan het meegeven van juiste informatie. De schoolverantwoordelijken kregen een extra toelichting bij de start van het schooljaar, leerkrachten kregen een infopakket en ouders een ouderbrief met daarin de mogelijkheid om extra infomateriaal te bestellen. In het infopakket van de leerkrachten staken ideeën waarmee de leerkracht het thema in de les aan bod kon laten komen.

Maaltijdvoorziening?

De Stad Gent had reeds een contract lopen met een externe cateraar waarin eisen met betrekking tot duurzame en gezonde voeding waren opgenomen. Donderdag Veggiedag kon dus dankzij het enthousiasme bij de cateraar perfect in het contract passen zonder dat een nieuwe overheidsaanbesteding moest worden uitgeschreven.

Logistiek?

Op donderdag is de maaltijd standaard veggie. Het menu wordt twee weken op voorhand bekend gemaakt. Diegenen die dit wensen kunnen op voorhand een vleesmaaltijd bestellen.

Succes?

Ongeveer 95% van de leerlingen smult mee van de Donderdag Veggiedagmaaltijd! EVA hielp de Stad Gent bij het feest voor de eerste Donderdag Veggiedagmaaltijd.