



Gemeentelijke  
Kinderdagverblijven  
van Sint-Pieters-Woluwe

Ons Charter voor  
een duurzame  
voeding

Aangenomen op 15.12.2020



bruxelles  
environnement  
leefmilieu  
brussel  
.brussels

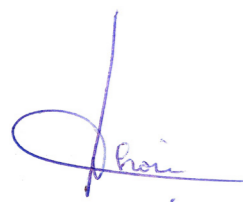
## Honger is de beste saus... *maar wel een duurzame !*

Wat onze kinderen te eten krijgen op hun bordje heeft met heel wat zaken te maken : gezondheid, milieu, economie, landbouw, opvoeding en ... een gezonde eetlust ! Meer nog dan een basisbehoefte, kan eten en wat we eten ook een waar signaal zijn voor een groenere en rechtvaardiger wereld.

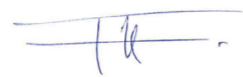
Ons charter draagt deze ambities hoog in het vaandel en versnelt de overgang naar verse, gezondere, duurzamer voeding die voor iedereen van jongsaf aan toegankelijk is.

Dit is het resultaat van een goede samenwerking tussen de verschillende teams in de gemeentelijke kinderdagverblijven van Sint-Pieters-Woluwe, daarin ondersteund door de dienst Duurzame Ontwikkeling. Dankzij hun engagement, kunnen wij aan onze kinderen kwaliteitsvolle maaltijden garanderen die dan nog eens superlekker zijn ook !

Ontdek het allemaal in dit charter en ... smakelijk eten !



Caroline Lhoir  
Schepen van de Ecologische Transitie  
en Kinderdagverblijven



Helmut DE VOS  
Schepen van Kinderdagverblijven

## De belangrijkste basisprincipes zijn de volgende :

Sinds een paar jaren hebben wij, de gemeentelijke kinderdagverblijven van Sint-Pieters-Woluwe, ons ertoe geëngageerd om onze allerjongsten een overgang naar een steeds duurzamer voedingspatroon aan te bieden.

In dit kader hebben we dit charter voor een kwaliteitsaanpak opgesteld. Het bevat onze huidige engagementen en onze wensen voor verbetering in de komende vijf jaar om te streven naar een steeds duurzamere voeding.

- ▶ De dagelijkse bereiding van **verse maaltijden** in elk kinderdagverblijf behouden
- ▶ Zoveel mogelijk **duurzame producten** gebruiken
- ▶ **Gezonde voedingskeuzes** voor de allerjongsten bevorderen
- ▶ De **verspilling** en **afvalproductie** minimaliseren
- ▶ Streven naar een **continu verbeterings-/opleidingsproces**

# 1. Zoveel mogelijk duurzame producten gebruiken: *vers, kwaliteit, lokaal, biologisch,...*

## ONZE ENGAGEMENTEN TOT NU TOE

- 4 Alle gebruikte **verse** groenten en fruit zijn biologisch
- 4 **Verse** groenten en fruit worden besteld in functie van het seizoen waarin ze worden geproduceerd
  - Meestal, afhankelijk van het Belgische seizoen (Zie de **kalender van seizoensgroenten en vruchten** op de website van Leefmilieu Brussels)
  - Anders, met respect voor het productie seizoen van hun plaats van herkomst
- 4 De gebruikte eieren, boter, melk en yoghurt zijn biologisch
- 4 Alle geserveerde vis heeft het label ASC (aquacultuur) of MSC (visvangst) en er wordt geen vis gekocht die op de rode lijst van Leefmilieu Brussel staat (Zie de **gids van duurzaam vis** op de website van Leefmilieu Brussels)
- 4 Exotische producten, die nuttig zijn voor de diversificatie van de voeding van de allerjongsten, zijn fair trade-producten wanneer de toeleveringsketen beschikbaar is (bananen, chocolade, enz.)
- 4 Suiker en honing hebben ofwel het label 'biologisch' of zijn fair trade-producten

*... seizoensgebonden, met respect voor de producenten en het milieu*

## ONZE WENSEN VOOR DE TOEKOMST

- 4 De aankoop van lokaal kwaliteitsbrood: biologisch en/of ambachtelijk en/of sociaal
- 4 Toegang tot een kwaliteitsvolle zuivelketen: artisanaal of via een coöperatie
- 4 Toegang tot een alternatieve vleesketen: bijvoorbeeld van een producentencoöperatie
- 4 Toegang tot biologische/verantwoordelijke kruidenierswaren wanneer de toeleveringsketen bestaat (oliën, droge producten, enz.)

# 2. Gezonde voedingskeuzes aanmoedigen *voor de alleryoungsten*

## ONZE ENGAGEMENTEN TOT NU TOE

- ◀ Het gebruik van verwerkte producten minimaliseren door:
  - Het gebruik van verse producten in de eerste plaats bevorderen
  - Diepvriesproducten voor de noodzakelijke sectoren bevorderen: vis, groenten en fruit buiten het seizoen, waardoor een gevarieerd menu mogelijk is
  - De conserven voorbehouden voor de basis van de sauzen en enkele uitzonderlijke gelegenheden.
  - Het verwerkingsgamma minimaliseren (bv. voorgesneden maar onvoorbereide groenten) waar nodig en met uitzondering van verwerkingsgamma 5 in zijn geheel
  - Ervoor zorgen dat de snackmenu's gevarieerd zijn, volgens de instructies van de ONE en Kind&Gezin, en in het bijzonder door regelmatig gebruik te maken van verse producten
  - De ONE & Kind&Gezin\* hoeveelhedaanbevelingen voor zout en suiker volgen en aanmoedigen het gebruik van gevarieerde en kwaliteitsvolle vetten
  - Beperking van het gebruik van geraffineerde producten (geraffineerde suiker, geraffineerd meel, enz.)

\* De kinderdagverblijven in Sint-Pieters-Woluwe verwijzen in het bijzonder naar het document «Chouette, on passe à table» dat over dit onderwerp werd geschreven door de ONE

- ◀ De hoeveelheden vlees verminderen met respect voor de behoeften van het kind:
  - De door de ONE & Kind&Gezin\* aanbevolen gewichten respecteren
  - Door de frequentie van rood (bijv. rundvlees) en wit (bijv. kalfsvlees) vlees in de loop van de maand te beperken, in overeenstemming met de ONE-aanbevelingen
  - Wekelijks gebruikmaken van de aanbevolen alternatieven:
    - > één vegetarische maaltijd per week
    - > vis één of twee keer per week (door magere en vette vis af te wisselen)
    - > regelmatig gebruik van eieren
- ◀ Alleen water serveren aan kinderen op een dagelijkse basis (door fruitsappen voor speciale momenten te houden)



## ONZE WENSEN VOOR DE TOEKOMST

- ◀ De variëteit stimuleren door het creëren van nieuwe recepten
- ◀ Leren en de voorkeur geven aan de gezondste kookmethodes

# 3. De verspilling en afvalproductie *minimaliseren*

## ONZE ENGAGEMENTEN TOT NU TOE

- ◀ Het afval minimaliseren door de dagelijks bereide hoeveelheid aan te passen aan het aantal kinderen dat die dag daadwerkelijk aanwezig is
- ◀ Kraantjeswater gebruiken voor de middelgrote en grote kinderen
- ◀ Water uit glazen flessen gebruiken voor de bereiding van de papflessen
- ◀ De afvalsorteringverplichting strikt naleven
- ◀ Systematisch selectieve sorteren van organisch afval

## ONZE WENSEN VOOR DE TOEKOMST

- ◀ De ouders beter sensibiliseren om de afwezigheid van hun kind in een zo vroeg mogelijk stadium door te geven
- ◀ Onverwerkt/overschot aan voedingsmiddelen langer bewaren door middel van receptdiversificatie en invriezen
- ◀ Het volledige gebruik van de producten (loof, enz.) leren en ontwikkelen
- ◀ Indien mogelijk voedselhoeveelheden bestellen die geschikt zijn voor ons kinderdagverblijf
- ◀ Eventueel een solidariteitsketen vinden voor de terugwinning van onverdeelde voedselresten
- ◀ Meer voorkeur geven aan bulkproducten bij de bestelling
- ◀ Droge producten in grotere hoeveelheden kopen
- ◀ Voor sommige kinderdagverblijven, onze compost ontwikkelen/voortzetten met de hulp van de gemeentelijke diensten

# 4. Streven naar een *continu verbeterings-/opleidingsproces*

## ONZE ENGAGEMENTEN TOT NU TOE

---

- ◀ Voor het personeel:
  - Blijven zorgen voor een permanente **opleiding** over dit onderwerp, met name door iedereen in staat te stellen te genieten van de opleidingen van Leefmilieu Brussel die het hele jaar door worden georganiseerd
  - Onze goede kennis van seizoensgebonden en duurzame producten onderhouden
  - Regelmatig een pedagogische dag toewijzen aan het thema voeding van de allerjongsten



## ONZE WENSEN VOOR DE TOEKOMST

---

- ◀ Een platform creëren voor het delen van receptfiches tussen kinderdagverblijven en dit platform regelmatig voeden
- ◀ De zoektocht naar creativiteit samenbrengen, door het organiseren van een menu of een groente van de week, die voor alle 9 kinderdagverblijven dezelfde is
- ◀ Voor de kinderen:
  - Één of twee producentenbezoeken organiseren met de grote kinderen
  - Culinaire workshops organiseren
  - Voor sommige kinderdagverblijven, een moestuin aanleggen met behulp van de gemeentelijke diensten



bruxelles  
environnement  
leefmilieu  
brussel  
.brussels 