

Keukenpersoneel gemeenschapsonderwijs

Nieuws zondag 13 november 2005

Graag wat respect a.u.b.

Op 15 september kreeg de kleuterschool De Tovertuin in Webbekom hoog bezoek. Vlaams onderwijsminister Frank Vandenbroucke en Urbain Lavigne, de topman van het gemeenschapsonderwijs, vereerden de school met hun kortstondige aanwezigheid. Beide excellenties hielden een pleidooi voor gezonde voeding en sport op school. Naar aanleiding van wat er daarna in de pers verscheen over de schoolmaaltijden, nemen wij het hier op voor het keukenpersoneel van het gemeenschapsonderwijs.

Niet vettig en smakeloos

In Het Nieuwsblad van 16 september lazen we: "Dat schoolmaaltijden niet vettig en smakeloos hoeven te zijn, bewijst de centrale keuken Diest van het gemeenschapsonderwijs. Aan de Nijverheidslaan worden dagelijks 6000 maaltijden klaargemaakt voor meer dan 120 scholen in Vlaams-Brabant, Limburg en Antwerpen. Diëtisten van het cateringbedrijf Sodexho waken over de hygiëne en stellen evenwichtige menu's samen." ACOD neemt bijzonder aanstoot aan deze formulering. Tientallen jaren heeft het keukenpersoneel zich uitgesloofd om aan de kinderen elke schooldag verse warme maaltijden aan te bieden. En nu beweert men dat schoolmaaltijden niet vettig en smakeloos zijn wanneer ze door een privaat cateringbedrijf - in dit geval Sodexho - worden klaargemaakt. Hoewel niet expliciet gezegd, wordt hier verondersteld dat de schoolmaaltijden anders wel vettig en smakeloos zouden zijn. Stank voor dank is dit voor de mensen die zich krom werkten in het belang van de kinderen en het gemeenschapsonderwijs.

Evolutie voedingsnormen

Wat in het artikel wordt geschreven, is onjuist en houdt geen rekening met een evolutie tijdens de voorbije honderd jaar. De kwaliteit van de maaltijden die door het eigen keukenpersoneel werden bereid, was en is

niet ondermaats. De eetcultuur binnen onze maatschappij is wel grondig geëvolueerd. In de wonderjaren na de Tweede Wereldoorlog was er geen sprake van diëten. Niemand stelde zich vragen over te veel zout, suiker of vet. Niet in restaurants, niet in schoolrefters en ook niet bij de mensen thuis. Van 'eten' moesten de kinderen groot en sterk worden. Vetrijk en suikerrijk voedsel werd daarom zelfs verkozen. Slechts aan het einde van de vorige eeuw kwam daarin verandering. De maatschappij werd geconfronteerd met de minder aangename gevolgen van onze Bourgondische eet- en drinkcultuur. Te dik, hartklachten en dichtslibbende bloedvaten werden door de eveneens geëvolueerde geneeskunde in verband gebracht met onze voedinggewoontes. Met andere woorden, indien de schoolmaaltijden vroeger meer vet bevatten, had dat niets te maken met de beroepsbekwaamheid van het keukenpersoneel, maar veeleer met de algemene trend.

Een modern cateringbeleid

Een ander element in ons pleidooi zijn de ter beschikking gestelde werkingsmiddelen en infrastructuur. Een oude Lada zal nooit kunnen wedijveren met een Porsche... De inrichting, het onderhoud en de modernisering van de keukens werd stiefmoederlijk behandeld in het vroegere rijks- en nu gemeenschapsonderwijs. Er was (en is) wel geld voor het dik vast tapijt in het kantoor van de directeur, maar niet om de fornuizen te moderniseren. Als men ziet met welke infrastructuur het personeel soms de maaltijden moet bereiden, verdienen deze mensen alle lof. De besparingen die sinds 1984 aan het gemeenschapsonderwijs worden opgelegd, plaatsten eveneens een zware hypotheek op de aankoopmogelijkheden van kwaliteitsvolle producten om de maaltijden te bereiden. Los van de beschikbare financiële middelen hebben noch de lokale directies, noch het centrale niveau aandacht besteed aan het uitwerken van een gestructureerde aankooppolitiek. Ook in de randinfrastructuur, zoals bijvoorbeeld het vervoer, dient men te investeren. Er is dus nood aan een globaal eigen modern cateringbeleid voor het gemeenschapsonderwijs.

Recht op bijscholing en begeleiding

Het allerbelangrijkste blijft natuurlijk het keukenpersoneel zelf. Zij moeten het respect krijgen waarop ze recht hebben. Elk vak vereist kennis en

vaardigheden. Of men nu lesgeeft of in de keuken staat, beide banen zijn even waardevol voor de schoolkinderen. Het basisbeginsel van de tewerkstelling van dit personeel is een degelijke rechtspositie. Uiteraard verkiezen wij als vakbond de vaste benoeming. Indien men toch opteert voor arbeidsovereenkomsten, dan mogen dit zeker geen tweederangsovereenkomsten zijn. Net zoals de andere beroepscategorieën moet het keukenpersoneel bovendien de kans en de mogelijkheden krijgen om kennis en vaardigheden verder te verwerven en te ontwikkelen. Ook zij hebben dus recht op begeleiding en bijscholing. Om dit organisatorisch goed te sturen, dienen er eveneens bekwame en opgeleide leidinggevenden te komen. Een school of een keuken (be)sturen, is nog iets anders. Wij zijn ervan overtuigd dat indien aan al deze voorwaarden wordt voldaan, het eigen keukenpersoneel van het gemeenschapsonderwijs de vergelijking met om het even welk privé-cateringbedrijf kan doorstaan. Dit alles is niet zomaar te realiseren van vandaag op morgen. Maar het is alleszins rechtvaardiger dan de mensen die jarenlang de zaak hebben rechtgehouden, af te danken.

Het goede voorbeeld

In het ministerie van de Vlaamse Gemeenschap werd DAB-Catering opgericht met een eigen structuur en eigen keukenpersoneel. Men geeft het personeel de kans om zich bij te scholen en er is deskundige begeleiding. Deze eigen catering heeft bewezen het beter en goedkoper te kunnen dan private cateringbedrijven. Enquêtes onder de personeelsleden van het ministerie geven steeds een grote tevredenheid aan over de kwaliteit van de maaltijden. Personeelsrestaurants die werden uitgebaat door private bedrijven, werden zelfs opnieuw in eigen beheer genomen. Zo werd onder meer het personeelsrestaurant in het Consciencegebouw te Brussel (waar trouwens de administratie Onderwijs is gevestigd) overgenomen van... Sodexho. Alle grote personeelsrestaurants binnen het ministerie van de Vlaamse Gemeenschap zijn in eigen beheer en dit tot ieders voldoening. Waarom kan dit niet in het gemeenschapsonderwijs?