



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

De voedingsomgeving op scholen

De stand van zaken in het voortgezet onderwijs
en middelbaar beroepsonderwijs anno 2015

RIVM Briefrapport 2016-0006
M. Geurts | H. Brants | I. Milder



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

De voedingsomgeving op scholen

De stand van zaken in het voortgezet onderwijs
en middelbaar beroepsonderwijs anno 2015

RIVM Briefrapport 2016-0006
M. Geurts | H. Brants | I. Milder

Colofon

© RIVM 2016

Delen uit deze publicatie mogen worden overgenomen op voorwaarde van bronvermelding: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), de titel van de publicatie en het jaar van uitgave.

Marjolein Geurts (auteur), RIVM
Henny Brants (auteur), RIVM
Ivon Milder (auteur), RIVM

Contact:
Ivon Milder
Centrum Voeding Preventie en Zorg
Ivon.Milder@rivm.nl

Dit onderzoek werd verricht in opdracht van Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, in het kader van Programma 2 Beleidsadvisering Volksgezondheid en Zorg.

Dit is een uitgave van:
**Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu**
Postbus 1 | 3720 BA Bilthoven
Nederland
www.rivm.nl

Publiekssamenvatting

De voedingsomgeving op scholen

De stand van zaken in het voortgezet onderwijs en middelbaar beroepsonderwijs anno 2015

Ongeveer 80 procent van de scholen geeft aan dat zij de afgelopen jaren meer aandacht aan gezonde voeding hebben besteed. Ook is het voedingsaanbod op school verbeterd: in de kantines worden bijvoorbeeld meer gezonde producten (uit de Schijf van Vijf) aangeboden dan ongezonde, zoals snacks en frisdrank. Wel is het aanbod in de fris- en snackautomaten duidelijk ongunstiger dan in de kantine. Om het voedingsaanbod te verbeteren kunnen gezondere keuzes in het assortiment worden opgenomen, bijvoorbeeld door wit brood te vervangen door volkoren brood, en drinkwatervoorzieningen worden aangeboden, zoals een waterkoeler of een kraan buiten het toilet.

Dit blijkt uit een onderzoek van het RIVM dat is uitgevoerd in opdracht van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS). Hiervoor hebben 361 vestigingen van scholen in het voortgezet onderwijs en 88 vestigingen van het middelbaar beroepsonderwijs (mbo) een online-vragenlijst ingevuld.

Behalve het voedingsaanbod zijn andere aspecten belangrijk voor een gezonde voedingsomgeving op school zoals aandacht voor voeding tijdens de lessen, de uitstraling van de kantine en het schoolbeleid. Bij 90 procent van de middelbare scholen en 70 procent van de mbo-scholen die aan dit onderzoek meededen, maakt informatie over gezonde voeding deel uit van het lesprogramma of projecten. Verder stimuleren bijna alle geraadpleegde scholen een betere voedingskeuze op school door bijvoorbeeld gezondere producten op zichtbare plaatsen en goedkoper aan te bieden dan ongezonde. Ongeveer de helft van de scholen heeft afspraken over een gezond voedingsaanbod binnen school schriftelijk vastgelegd in beleid. Met eetfaciliteiten buiten de school, zoals een snackkar, supermarkt of snackbar, maakt minder dan 5 procent van de scholen afspraken over de verkoop van producten aan scholieren.

De afgelopen jaren zijn diverse programma's uitgevoerd om het voedingsaanbod op scholen te verbeteren. Voorbeelden zijn Programma De Gezonde Schoolkantine, de Gezonde School aanpak (inclusief het vignet Gezonde School) en het Handvest 'Gezonder voedingsaanbod op scholen'. Scholen die aan zo'n programma deelnemen blijken een gezondere voedingsomgeving te hebben. Ze geven zelf aan dat dat, behalve door eigen initiatieven, komt door hun deelname aan een programma.

Kernwoorden: voeding, scholen, jeugd

Synopsis

The food environment at schools

The situation in secondary schools and vocational education schools in 2015

According to 80% of the schools, attention for nutrition increased in recent years. Furthermore, the food supply available at schools improved; e.g. more healthy products (products included in the Dutch nutrition wheel) than unhealthy products (e.g. snacks and sodas) were available at school canteens. Compared to school canteens, the food assortment available in vending machines is less favourable. Improvements can be achieved by including healthier options, for example replacing white bread with wholemeal bread, and by offering free drinking water via a watercooler or tap outside of the lavatories.

This is based on a study carried out by the RIVM, commissioned by the Ministry of Health, Welfare and Sports. A total of 361 secondary schools and 88 vocational schools participated by submitting an online questionnaire.

Apart from the food supply, other aspects, such as nutrition education, school policy regarding nutrition, and the atmosphere of the canteen can support a healthy food environment at schools. Nutrition education is part of the curriculum or projects at 90 percent of the participating secondary schools and 70 percent of vocational schools. Almost all schools take measures that support healthy food choice, for example by placing healthy foods at visible places or by offering them at a reduced price. Criteria for the healthiness of the food supply within the school are laid down in writing by almost fifty percent of the schools. Less than 5 percent of schools has agreements about sales of foods to pupils with eating facilities outside the school such as supermarkets or fast food outlets.

In recent years, several programs aimed at improving the food environment at schools were executed. Examples are the Program Healthy School Canteens, the Healthy School approach (including Healthy School vignette), and the charter 'Healthier food supply at schools'. The food environment at schools that participated in such a program is generally healthier. Schools indicate that, besides their own initiative, this is a result of participating in these programs.

Key words: nutrition, schools, youth

Inhoudsopgave

1	Kernbevindingen en aanbevelingen — 9
1.1	Kernbevindingen — 9
1.2	Belangrijkste aanbevelingen — 10
2	Achtergrond — 13
3	Het voortgezet onderwijs — 17
3.1	Integraal kijken naar de vier Gezonde School pijlers — 17
3.2	Pijler Omgeving: Faciliteiten — 19
3.3	Pijler Omgeving: Voedingsaanbod — 19
3.4	Pijler Omgeving: Verandering voedingsaanbod — 22
3.5	Pijler Omgeving: Maatregelen — 22
3.6	Pijler Educatie — 23
3.7	Pijler Beleid — 24
3.8	Pijler Signalering — 24
3.9	Toename in de aandacht voor voeding — 24
3.10	Trend ten opzichte van 2010-2011 — 25
4	Het middelbaar beroepsonderwijs — 27
4.1	Integraal kijken naar de vier Gezonde School pijlers — 27
4.2	Pijler Omgeving: Faciliteiten — 28
4.3	Pijler Omgeving: Voedingsaanbod — 29
4.4	Pijler Omgeving: Verandering voedingsaanbod — 32
4.5	Pijler Omgeving: Maatregelen — 32
4.6	Pijler Educatie — 33
4.7	Pijler Beleid — 34
4.8	Pijler Signalering — 34
4.9	Toename in de aandacht voor voeding — 34
4.10	Trend ten opzichte van 2012 — 35
5	Beschouwing — 37
6	Verantwoording van het onderzoek — 43
6.1	Onderzoeksopzet — 43
6.2	Vragenlijst — 43
6.3	Analyse — 44
7	Methodologische beschouwing — 49
7.1	Reflectie op de onderzoeksopzet en de vragenlijst — 49
7.2	Reflectie op de respons — 50
7.3	Reflectie op de representativiteit — 51
8	Begrippenlijst — 55
9	Dankwoord — 59
10	Referenties — 61

1 Kernbevindingen en aanbevelingen

1.1 Kernbevindingen

De voorliggende studie beschrijft het voedingsaanbod en de voedingsomgeving op schoollocaties in het voortgezet onderwijs (vo) en het middelbaar beroepsonderwijs (mbo) anno 2015. Voor dit onderzoek zijn alle 1389 schoollocaties in het vo en 654 schoollocaties in het mbo benaderd om een online vragenlijst in te vullen. Voor het vo reageerde 26% van de scholen en voor het mbo 17%. Dit komt voor het vo en mbo overeen met 42% en 69% van de instellingen, respectievelijk.

Scholen hebben vaak meerdere locaties. Waar in dit rapport wordt gesproken over *scholen* worden steeds schoollocaties bedoeld. Indien wordt gesproken over *instellingen* gaat het over een aantal locaties die samen een school vormen.

Het *voedingsaanbod* is gedefinieerd als de producten die in de kantine en de automaten worden aangeboden, maar ook de watervoorziening op school. Het voedingsaanbod is onderdeel van de *voedingsomgeving*, maar dit verwijst ook naar de omgeving waarin het voedingsaanbod is geplaatst en de aandacht voor voeding in het beleid, educatie en signalering. Dit omvat dus alle pijlers van de Gezonde School aanpak.

Voor een definitie van andere begrippen die in dit rapport genoemd worden verwijzen wij naar de begrippenlijst.

De afgelopen jaren zijn diverse programma's uitgevoerd om het voedingsaanbod op scholen te verbeteren. Voorbeelden zijn het Programma De Gezonde Schoolkantine, de Gezonde School aanpak en het Handvest 'Gezonder voedingsaanbod op scholen'.

Ten opzichte van alle scholen in Nederland, is de vragenlijst significant vaker ingevuld door scholen die actief bezig zijn met gezonde voeding (blijkend uit deelname aan het Programma De Gezonde Schoolkantine en/of een vignet Gezonde School). Hierdoor kan de situatie in heel Nederland minder positief zijn, dan uit de resultaten van dit onderzoek blijkt.

Het voedingsaanbod

Ongeveer 80% van de scholen geeft aan dat de aandacht voor voeding de afgelopen 3 jaar is toegenomen en het voedingsaanbod is verbeterd. Als belangrijkste reden hiervoor noemen scholen, naast initiatief van de school zelf, deelname aan een programma zoals De Gezonde Schoolkantine, advies van een Gezonde School adviseur (van GGD of regionaal) en/of ondertekenen van het Handvest door de cateraar.

Volgens de scholen bestaat het aanbod in de kantine bij 82% van de vo scholen en 85% van de mbo scholen uit meer basisproducten dan niet-basisproducten. Basisproducten zijn producten uit de Schijf van Vijf die positief bijdragen aan een gezond eetpatroon (19). Voorbeelden zijn groente, fruit, brood en zuivelproducten. Niet-basis producten zijn

extra's en bevatten meestal veel calorieën en weinig vitamines en mineralen. Voorbeelden zijn snoep, hartige snacks en met suiker gezote frisdrank. Het aandeel niet-basisproducten is hoger in de automaten dan in de kantine. Verder is een hygiënische watervoorziening aanwezig op iets meer dan de helft van de scholen, waarbij het water meestal gratis wordt aangeboden.

Volgens de richtlijn Gezonde Schoolkantine van het Programma De Gezonde Schoolkantine heeft een school een gezonde schoolkantine als het assortiment van de schoolkantine en de automaten samen minimaal 75% basisproducten en maximaal 25% niet-basisproducten bevat. Van de scholen die in beeld zijn bij het Voedingscentrum, voldoet eind 2015 37% van de vo scholen en 38% van de mbo scholen aan dit criterium. Aangezien ongeveer 80% van de vo scholen in beeld is, ligt het werkelijke percentage vo scholen met een gezonde schoolkantine tussen de 30 en 50%. Op het mbo is de helft van de scholen in beeld en ligt het werkelijke percentage scholen met een gezonde kantine tussen de 20 en 70%. Het huidige onderzoek bevestigt deze resultaten.

De voedingsomgeving

Om een gezond eetpatroon te stimuleren is een gezonde voedingsomgeving van belang. Scholen kunnen hieraan onder andere werken door middel van de vier pijlers van de Gezonde School aanpak. Bijna alle scholen geven aan maatregelen te nemen om de gezonde keuze te stimuleren (pijler omgeving). Voorbeelden zijn dat sommige ongezonde producten niet meer worden verkocht, het aanbod aan basisproducten wordt uitgebreid of op een meer zichtbare plek wordt neergezet. Afspraken met eetfaciliteiten zoals supermarkten en snackbars rondom de school worden nauwelijks gemaakt. Verder heeft ongeveer de helft van de scholen schriftelijke afspraken over het voedingsaanbod (pijler beleid) en 90% van de vo scholen en 70% van de mbo scholen informeert leerlingen over gezonde voeding via het reguliere lesprogramma of projecten (pijler educatie). Het monitoren van de voedingsgewoonten en/of het gewicht van leerlingen gebeurt op minder dan de helft van de middelbare scholen en minder dan een kwart van de mbo-scholen (pijler signalering).

Integraal kijken

Om de vier pijlers van Gezonde School integraal te onderzoeken is voor elke school een totaalscore bepaald. Scholen in zowel het vo als het mbo hebben, zoals verwacht, een significant hogere totaalscore als zij een vignet Gezonde School hebben en/of aangeven deel te nemen aan het Programma De Gezonde Schoolkantine. Ook scoren vo en mbo scholen hoger als de kantine in eigen beheer is of verzorgd wordt door een cateraar die het Handvest heeft getekend, dan wanneer dit wordt gedaan door een cateraar die het Handvest niet heeft getekend. Of er hierbij ook sprake is van een oorzaak-gevolg relatie kan op basis van het huidige (cross-sectionele) onderzoek niet worden vastgesteld.

1.2 Belangrijkste aanbevelingen

Naar aanleiding van dit onderzoek doen wij een aantal aanbevelingen om de voedingsomgeving op scholen (verder) te verbeteren. De

belangrijkste aanbevelingen voor scholen en beleidsmakers zijn hieronder toegevoegd.

- Wij bevelen een verdere verbetering van het voedingsaanbod op scholen aan. Dit kan vooral bereikt worden door een verschuiving richting betere keuze producten. Bijvoorbeeld door witbrood te vervangen door volkorenbrood en door water op een hygiënische manier en gratis te verstrekken. Ook draagt het verwijderen van frisdrank- en snoepautomaten bij aan een gezonder voedingsaanbod.
- Wij bevelen aan om gebruik te maken van integrale programma's, zoals De Gezonde Schoolkantine en de Gezonde School aanpak, waarbij aandacht is voor alle aspecten van een gezonde voedingsomgeving (voedingsaanbod, het beleid, educatie en signalering). Vanuit deze programma's is actief en regelmatig contact met scholen nodig om de aandacht voor het thema voeding te behouden en kunnen deze scholen ondersteund worden in het aanbrengen van verdere verbetering van het voedingsaanbod.

2 Achtergrond

De Nederlandse overheid hecht belang aan het bevorderen van een gezonde leefstijl, vooral van de jeugd. Dit is beschreven in de landelijke nota gezondheidsbeleid 2016-2019 (1). Om effectief gezond gedrag te bevorderen is een multidisciplinaire aanpak gericht op zowel individuele keuzes als de omgeving vereist (2-4). De school is, naast de thuissituatie, bij uitstek een omgeving waar gezond gedrag op jonge leeftijd gestimuleerd kan worden.

Verschillende programma's ondersteunen scholen bij het bevorderen van een gezonde leefstijl onder leerlingen/studenten. Een voorbeeld hiervan is de Gezonde School aanpak (5). Deze integrale aanpak richt zich onder andere op voeding, maar ook op andere thema's zoals bewegen en sport, roken-, alcohol- en drugspreventie, sociaal-emotionele ontwikkeling en sociale veiligheid. Scholen die een gezond voedingspatroon stimuleren via de voedingsomgeving, het beleid, het lesprogramma en de voedingsgewoonten en het gewicht van de leerlingen monitoren kunnen het themacertificaat Voeding aanvragen en daarmee het vignet Gezonde School (5).

Het belang van een gezonde voedingsomgeving op school is door de overheid bekrachtigd met de motie Vendrik die in 2009 is aangenomen (6). In de jaren daarna blijft het verbeteren van de voedingsomgeving op school een actueel en politiek thema. Dit blijkt bijvoorbeeld uit de moties Dijkstra en Wolbert die in 2014 en 2015 zijn aangenomen (7, 8). Het gemeenschappelijk doel van deze moties is om 100% gezonde schoolkantines te bewerkstelligen.

Om de voedingsomgeving en het voedingsaanbod in de kantine en de automaten te verbeteren is onder meer ingezet op het landelijke programma de Gezonde Schoolkantine van het Voedingscentrum (9). Als onderdeel van dit programma kunnen scholen bezocht worden door een diëtiste van de 'Schoolkantine Brigade'. Na een inventarisatie van het aanbod, krijgt de school een advies op maat en indien gewenst ondersteuning bij de implementatie hiervan. De school is eindverantwoordelijk voor wat betreft de invulling van dit advies. Een aansluitend landelijk initiatief dat van 2011 tot en met 2015 liep is het 'Handvest voor een Gezonder Voedingsaanbod op scholen' (het Handvest). In dit Handvest werd vanuit de aanleverende partijen gewerkt aan een gezonder voedingsaanbod op scholen.

In het Programma De Gezonde Schoolkantine en het Handvest wordt gewerkt met hetzelfde criterium voor een gezond aanbod, waarin het aanbod als gezond wordt beschouwd als het voor ten minste 75% uit basisproducten bestaat (9, 10).

Facts & Figures

In dit rapport worden verschillende activiteiten en programma's genoemd die zijn opgezet om een gezonde leefstijl en een gezond voedingspatroon onder leerlingen te stimuleren. De meeste hiervan lopen al meerdere jaren en voor een aantal is de omvang hieronder beschreven. Een inhoudelijke beschrijving van de programma's staat in de begrippenlijst.

Schoolkantine Brigade

- Voortgezet onderwijs
De schoolkantine Brigade bezocht 258 schoollocaties in 2013, 348 in 2014 en 431 in 2015.
- Middelbaar beroepsonderwijs
De Schoolkantine Brigade bezocht 92 schoollocaties in 2013, 102 in 2014 en 69 in 2015.

Schoolkantine schalen

- Voortgezet onderwijs
Het aantal Schoolkantine Schalen was 22 in 2013, 58 in 2014 en 317 in 2015.
- Middelbaar beroepsonderwijs
Het aantal Schoolkantine Schalen was 3 in 2013, 22 in 2014 en 99 in 2015.

Vignet Gezonde School

- Voortgezet onderwijs
Eind 2015 hadden 76 scholen een vignet, waarvan 26 met het certificaat voeding.
- Middelbaar beroepsonderwijs
Eind 2015 hadden 39 scholen een vignet, waarvan 10 met het certificaat voeding.

Ondersteuningsaanbod Gezonde School

- Voortgezet onderwijs
Tussen 2013 en 2015 is 851 keer een bijdrage uit het ondersteuningsaanbod toegekend. 443 keer was dit voor een Gezonde School activiteit; waarvan 75 keer voor het programma De Gezonde Schoolkantine.
- Middelbaar beroepsonderwijs
Tussen 2013 en 2015 is 261 keer een bijdrage uit het ondersteuningsaanbod toegekend. 141 keer was dit voor een Gezonde School activiteit; waarvan 43 keer voor het Programma De Gezonde Schoolkantine.

Handvest voor een Gezonder Voedingsaanbod op Scholen

- Eind 2014 waren er 36 Handvestpartijen, waaronder 13 cateraars (of catering concepten). Het marktaandeel van deze cateraars werd geschat op was 31% op het vo en 16% op het mbo .

Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG)

- Eind 2015 waren er 100 JOGG-gemeentes

In 2006-2007 en 2010-2011 is door het RIVM een monitor uitgevoerd naar overgewichtpreventie in het vo (11, 12). De stand van zaken met betrekking tot het voedingsaanbod maakte deel uit van deze monitors. Hieruit bleek dat het voedingsaanbod in de tussenliggende periode iets gezonder was geworden, vooral wat betreft de beschikbaarheid van water, maar dat ook nog veel verbetering mogelijk was. In 2012 is door het onderzoeksbureau de DSP-groep in samenwerking met het RIVM voor het eerst een monitor uitgevoerd naar het beleid en voedingsaanbod op het MBO (13, 14).

De voorliggende studie onderzoekt het voedingsaanbod van alle scholen in het vo en mbo anno 2015. Naast het voedingsaanbod wordt ook kort ingegaan op andere aspecten van de voedingsomgeving en de andere pijlers, educatie, beleid en signalering. Het onderzoek is uitgevoerd door middel van een vragenlijst die naar eigen inschatting door scholen is ingevuld.

Leeswijzer

In *hoofdstuk 3 en 4* worden achtereenvolgens de belangrijkste resultaten voor het vo en het mbo beschreven. Hierbij worden de vier pijlers van de Gezonde School aanpak als leidraad gebruikt. De meeste resultaten gaan over de pijler Omgeving, omdat dit de voornaamste pijler binnen het onderzoek is. De paragrafen daarna gaan over de pijlers educatie, beleid en signalering. Beide secties kunnen apart van elkaar worden gelezen. Hierdoor wordt sommige informatie herhaald. Beide hoofdstukken eindigen met een vergelijking van de resultaten uit dit onderzoek met eerder uitgevoerde monitors (12-14).

In *hoofdstuk 5* volgt een beschouwing van de resultaten.

Het rapport sluit af, in *hoofdstuk 6 en 7*, met een verantwoording voor de gebruikte methodiek.

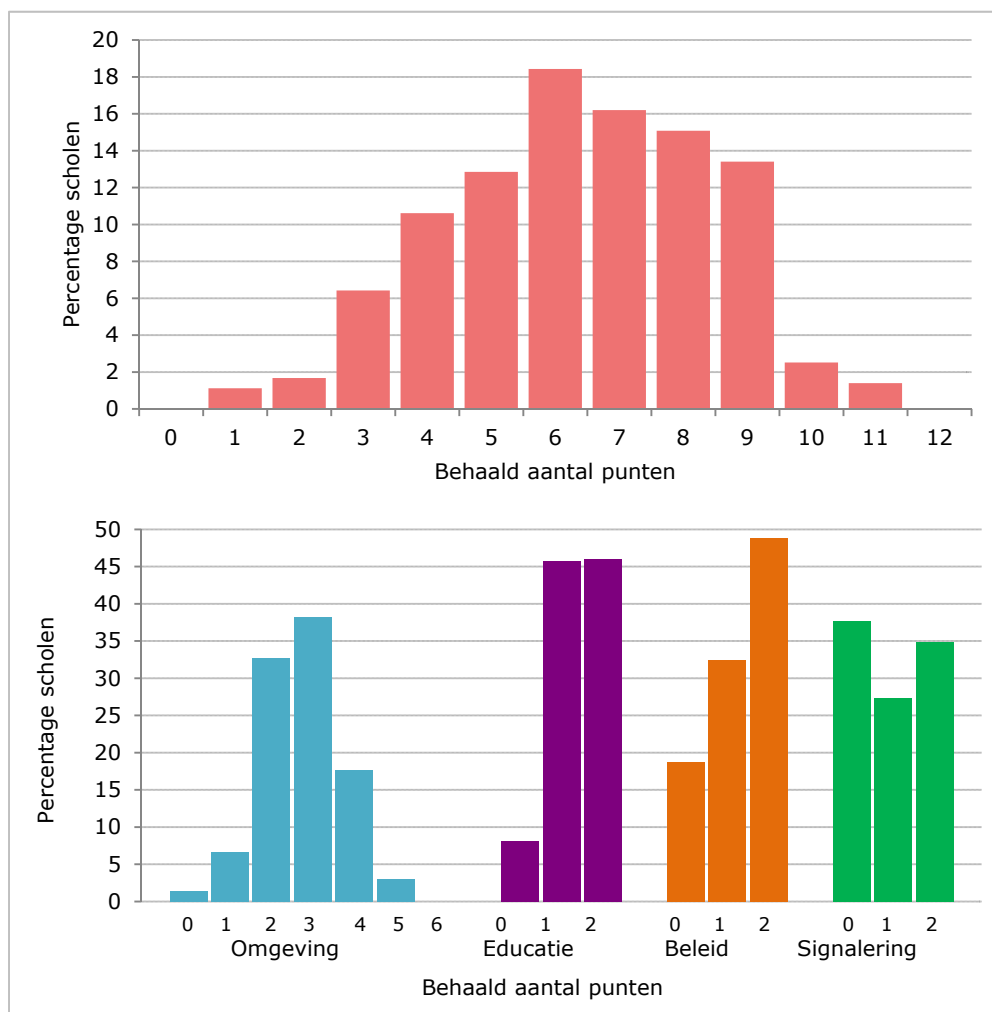
De gebruikte vragenlijsten zijn opgenomen in *bijlagen 1 en 2*.

3 Het voortgezet onderwijs

3.1 Integraal kijken naar de vier Gezonde School pijlers

De Gezonde School aanpak bestaat uit vier pijlers; omgeving, educatie, beleid en signalering. Om deze pijlers integraal te bekijken is een totaal score ontwikkeld. Voor de pijler 'omgeving' kunnen maximaal 6 punten gehaald worden en voor de overige pijlers maximaal 2 per pijler (figuur 1).

Bijna 70% van de scholen haalt ten minste 6 van de 12 punten (figuur 1). Geen enkele school haalt nul punten en geen enkele school haalt 12 punten. Elk van de pijlers draagt bij aan het aantal punten dat wordt behaald. Voor educatie en beleid, haalt 80-90% van de scholen minimaal één punt, voor signalering is dit lager (ongeveer 65%).

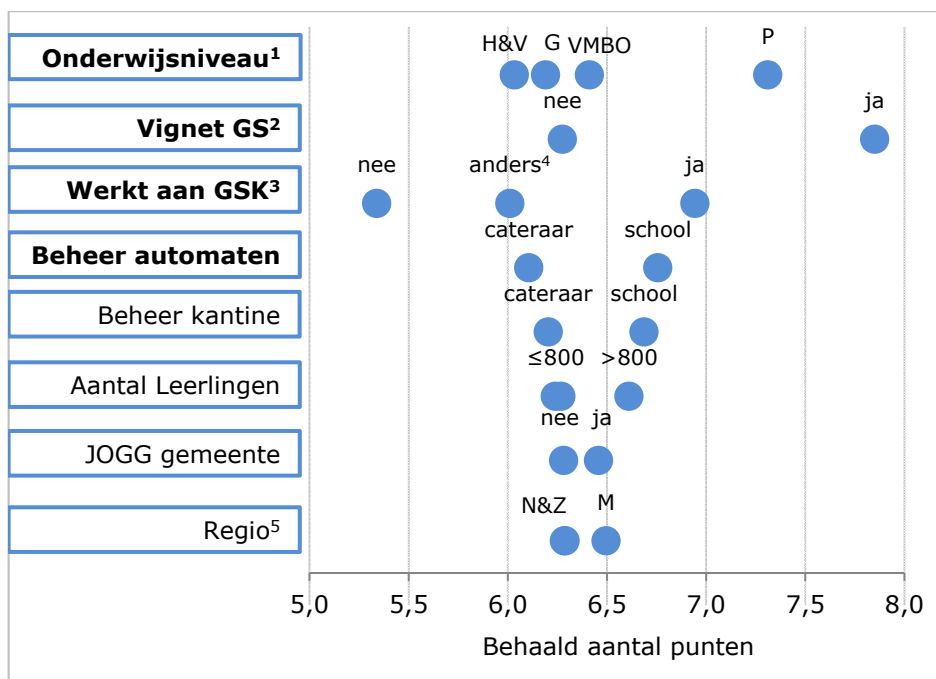


Figuur 1. Overzicht van het percentage scholen in het voortgezet onderwijs ($n=358^1$) met een totaal score van nul tot twaalf (boven), en opgesplitst in de pijlers van Gezonde School (onder).

¹3 scholen zonder kantine zijn niet meegenomen.

Scholen die werken volgens het Programma De Gezonde Schoolkantine van het Voedingscentrum en scholen met een vignet Gezonde School (waarbij geen onderscheid is gemaakt naar themacertificaten) hebben een significant hogere overall score dan de andere scholen (zie Figuur 2). Deze verschillen zijn voor het Programma De Gezonde Schoolkantine terug te zien in de pijlers Omgeving, Educatie en Beleid. Voor het vignet Gezonde School is het verschil in de pijlers Educatie en Signalering terug te zien. Ook voor de pijlers Omgeving en Beleid hebben vignet-scholen gemiddeld een hoger aantal punten dan scholen die geen vignet hebben, maar deze verschillen zijn niet significant. Verder halen scholen significant meer punten als zij de automaten in eigen beheer hebben ten opzichte van scholen waarbij de automaten onder beheer van een cateraar of automatenleverancier staan. Dit verschil is vooral terug te zien in de pijler Omgeving. Scholen in het praktijkonderwijs halen significant meer punten dan scholen met een ander type onderwijs. Met uitzondering van de pijler Beleid, was dit in alle pijlers terug te zien.

Er zijn geen significante verschillen in het aantal behaalde punten gevonden voor regio of grootte van de school. Ook verschilt het aantal behaalde punten niet significant tussen scholen die wel of niet in JOGG gemeentes liggen.



Figuur 2. Het gemiddelde aantal behaalde punten door scholen in het voortgezet onderwijs gesplitst naar verschillende kenmerken. Kenmerken waarbij de score significant verschilt zijn dikgedrukt.

¹H&V: havo en vwo; G: gemengd; P: praktijkonderwijs. Voor elf scholen was geen informatie beschikbaar.

²vignet Gezonde School.

³Gezonde Schoolkantine. Om te bepalen of scholen werken volgens dit programma zijn zelf gerapporteerde gegevens gebruikt. Elf scholen zijn niet meegenomen, zij antwoorden 'weet niet'.

⁴Scholen die op een andere manier aan een gezonde schoolkantine werken.

⁵N&Z: noord en zuid; M: midden.

3.2 Pijler Omgeving: Faciliteiten

Van alle scholen die deelnamen aan het onderzoek heeft 79% zowel een kantine als automaten. Bij 6% is eten en drinken alleen beschikbaar via automaten, bij 15% alleen in de kantine en 1% heeft helemaal geen eetfaciliteiten (zie Tabel 1). Als er automaten aanwezig zijn, dan zijn dit vooral frisdrank- en snack- en snoepautomaten.

Het beheer van de kantine is bij de helft van de scholen in handen van de school zelf en bij de andere helft in het beheer van een cateraar. Automaten worden vaker door een cateraar (of automatenleverancier) beheerd.

Faciliteiten voor een hygiënische watervoorziening zijn aanwezig in 53% van de scholen. Hierbij kan bijvoorbeeld gedacht worden aan een waterkoeler. Bij 11% van deze scholen is het water niet gratis.

Tabel 1. Faciliteiten die betrekking hebben op het voedingsaanbod op scholen in het voortgezet onderwijs.

Faciliteiten op school (n=361)		Type automaten¹ (n=304)	
% (n)		% (n)	
Kantine en automaten	79 (284)	Frisdrankautomaten	83 (299)
Alleen een kantine	15 (54)	Snack- en snoepautomaten	70 (251)
Alleen automaten	6 (20)	Automaten met versproducten	16 (57)
Geen van beide	1 (3)		
Beheer van de kantine (n=338)		Beheer van de automaten (n=304)	
% (n)		% (n)	
De school	52 (177)	De school	24 (74)
Cateraar	46 (156)	De cateraar ²	66 (202)
Beide	1 (5)	Beide	9 (28)

¹Totaal 25 scholen hebben een kantine met daarnaast alleen automaten met warme dranken. Deze scholen hebben alleen vragen over de kantine ingevuld.

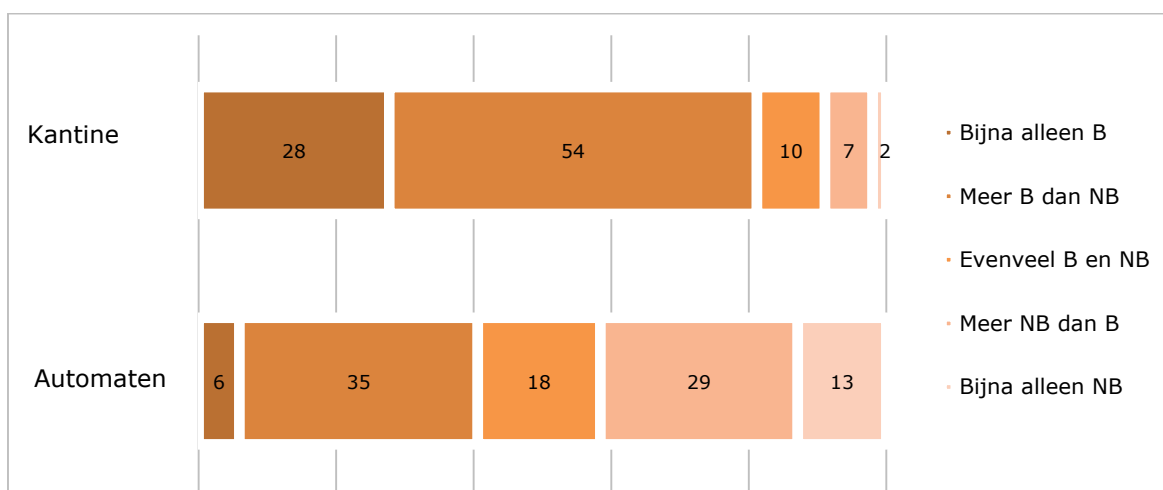
²Automatenleveranciers worden ook hiertoe gerekend.

3.3 Pijler Omgeving: Voedingsaanbod

In de Monitor Gezonde Schoolkantine is op verschillende manieren informatie verzameld over het voedingsaanbod in de schoolkantine en de automaten. Deze informatie is gebaseerd op zelfgerapporteerde inschattingen van de deelnemers, dit zijn dus andere gegevens dan de informatie die via de Kantinescan wordt verzameld.

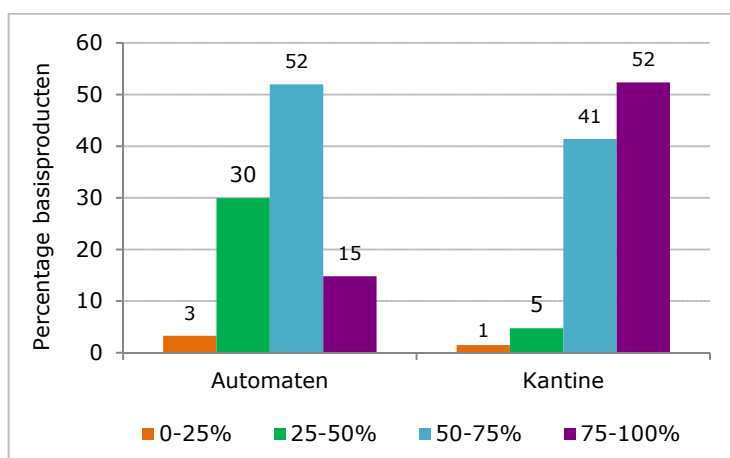
Zo is aan deelnemers gevraagd om in te schatten wat de verhouding is tussen basis en niet-basisproducten in het voedingsaanbod van de kantine en de automaten. De verhouding waarin deze producten voorkomen wordt gebruikt om aan te geven hoe gezond het voedingsaanbod van een school is. De regel hierbij is: hoe hoger het aandeel van basisproducten des te gezonder het aanbod. Figuur 3 laat zien dat de verhouding tussen Basis en Niet-basisproducten gunstiger is in de kantine dan in de automaten. In 82% van de kantines worden meer basis dan niet-basisproducten aangeboden, terwijl dit percentage bij de automaten 41% is. Naast een inschatting van het aanbod, hebben deelnemers geschat wat de verhouding is tussen basis en niet-basisproducten in de *verkoop*. Zij

geven aan dat er naar verhouding meer basisproducten worden aangeboden dan dat er worden verkocht. Bijvoorbeeld, in 82% van de kantines bestaat meer dan de helft van het aanbod uit basisproducten, terwijl maar in 64% van de kantines meer dan de helft van de verkoop uit basisproducten bestaat. Dit geldt ook voor de automaten.



Figuur 3. Inschatting van de verhouding tussen het aanbod van basis (B) en niet-basis (NB) voedingsmiddelen, apart voor de kantine en de automaten.

Naast kwalitatieve gegevens, zijn er via de vragenlijst ook gegevens verzameld over vierentwintig product(groep)en die in veel kantines en automaten worden aangeboden. Met deze informatie is de verhouding tussen basis en niet-basisproducten berekend. Ook uit deze gegevens blijkt dat het voedingsaanbod in de kantine meer basisproducten bevat dan in de automaten (Figuur 4). Het voedingsaanbod in de kantine bestaat bij 41% van de scholen voor 50 tot 75 procent uit basisproducten en bij 52% voor meer dan 75 procent uit basisproducten. Terwijl het percentage scholen met meer dan 75 procent basisproducten in de automaten 15% is.



Figuur 4. Het percentage basisproducten in de automaten (n=304) en in de kantine (n=338).

In Tabel 2 staat voor elke product(groep) in hoeveel scholen het aanwezig is. Hieruit blijkt dat basisproducten zoals groente, fruit, brood en zuivelproducten vaker beschikbaar zijn in de kantine dan in de automaten. Terwijl in automaten vaker snoep, chips en candybars, en gesuikerde frisdranken worden aangeboden. Ook light frisdranken zijn vaker beschikbaar in de automaten dan de kantine. Water en vruchtensap worden ongeveer even vaak in de kantine als in automaten aangeboden. Niet-basis producten die vaker wordt aangeboden in de kantine dan de automaten zijn gefrituurde en warme snacks. Deze verschillen zijn niet getoetst op significantie.

Tabel 2. Aanwezigheid van verschillende product(groepen) in de automaten (A, n=304) en de kantine (K, n=338)¹.

Basisproductgroepen	A (%)	K (%)	Niet-basisproductgroepen	A (%)	K (%)
Fruit	10	63	Koeken	56	42
Groente	7	35	Candybars, chocoladerepen	75	25
Water, koffie, thee	72	68	Snoep	54	28
Vruchtensap	61	62	IJs	1	9
Light dranken	93	42	Gefrituurde snacks	0	20
Magere/halfvolle niet gezoete melkproducten	18	51	Warme snacks o.b.v. bladerdeeg	2	54
Volle melk	1	5	Chips en zoutjes	48	27
Light yoghurtdrink en light chocolademelk	29	43	Gesuikerde (fris)dranken	71	27
Gewone yoghurtdrink, chocolademelk, andere melkdranken	25	33			
Magere/halvolle naturel desserts en light desserts met zoetstof	6	31			
Volle desserts, desserts met suiker gezoet	1	6			
Wit brood	13	73			
Donker brood, krenten-, rozijnen-, mueslibrood	13	82			
Soep	42	58			
Warm vlees	1	30			
Warme snacks o.b.v. brooddeeg	2	54			

¹Het exacte aantal scholen per productgroep varieert, omdat scholen de mogelijkheid hadden deze vragen over te slaan.

3.4 Pijler Omgeving: Verandering voedingsaanbod

Van de scholen geeft 87% aan dat het voedingsaanbod de afgelopen drie jaar gezonder is geworden. De meeste genoemde aanleiding hiervoor is deelname aan het Programma De Gezonde Schoolkantine of een bezoek van de Schoolkantine Brigade; dit is door respectievelijk 52% en 38% van de scholen genoemd. Andere veelgenoemde redenen zijn het verzoek van ouders/leerlingen of medewerkers (elk bij ongeveer 30%) en/of op advies van de Gezonde School adviseurs (bij 20%).

Wanneer scholen werd gevraagd vooruit te blikken op het aankomende jaar, verwacht driekwart van de scholen een verdere verbetering van het voedingsaanbod.

3.5 Pijler Omgeving: Maatregelen

Deelname aan projecten kan scholen stimuleren om maatregelen te nemen die een gezonde leefstijl en een gezond voedingspatroon bij leerlingen stimuleren.

In totaal geeft 45% van de scholen aan dat zij de Gezonde School aanpak gebruiken. Volgens 27% van de deelnemers heeft hun school ook ondersteuning aangevraagd uit het ondersteuningsaanbod van Gezonde School. Verder wordt het Programma De Gezonde Schoolkantine volgens de deelnemers door ruim de helft (195 scholen) van de scholen gevolgd, waarvan driekwart ook is bezocht door de Schoolkantine Brigade. De drie belangrijkste maatregelen die genomen zijn naar aanleiding van dit bezoek zijn:

1. Het aanbod van ongezonde producten inkrimpen en het aanbod van gezonde producten verruimen (97%);
2. Ongezonde producten vervangen door gezondere producten (95%);
3. Gezonde producten aantrekkelijk presenteren (94%).

Het maken van de gezonde keuze kan ook gestimuleerd worden door aanpassingen in de informatievoorziening en uitstraling van de voedingsomgeving op school. Bijvoorbeeld door alleen gezonde producten direct aan de kassa te verkopen. Het gebruik van 14 veelvoorkomende omgevingsmaatregelen is nagevraagd aan de scholen, de resultaten zijn weergegeven in Tabel 3.

Naast maatregelen in de school, heeft 6% van de scholen afspraken gemaakt met voorzieningen rondom de school, zoals supermarkten of snackbars. Op 21% van de scholen maakt het grootste deel van de leerlingen gebruik van dergelijke voorzieningen en op 62% een klein deel van de leerlingen.

Tabel 3. Maatregelen die door scholen in het voortgezet onderwijs genomen zijn om de consumptie van gezondere producten te stimuleren.

Genomen maatregelen	% (n)
Sommige producten worden niet (meer) verkocht	77 (271)
Een uitgebreider assortiment basisproducten	66 (237)
Basisproducten staan op een meer zichtbare plek	57 (204)
Basisproducten zijn goedkoper dan niet-basisproducten	52 (182)
Te grote porties zijn niet toegestaan	49 (173)
Promotie van niet-basisproducten is niet toegestaan	43 (153)
Promotiemateriaal wordt alleen gebruikt voor basisproducten	37 (131)
Leerlingen helpen mee met het bereiden van basisproducten	36 (120)
Er is een looproute, waarbij basisproducten eerst worden aangeboden	22 (74)
Naast de kassa wordt alleen groente en fruit aangeboden	18 (61)
De frisdrank- en/of snoepautomaten zijn verwijderd	17 (57)
Op/bij de producten staat of het een basisproduct is	15 (53)
De kleine portie is de standaard	12 (42)
Niet-basisproducten worden alleen op aanvraag gemaakt	10 (33)

3.6 Pijler Educatie

In 48% van de scholen worden projecten op het gebied van gezonde voeding, bewegen of leefstijl uitgevoerd. Scholen konden meerdere projecten noemen. Met 24% is 'Weet wat je eet' het project dat door de meeste scholen is genoemd. Verder voert 22% van de scholen een eigen project uit met als thema voeding, bewegen of leefstijl. De helft hiervan gebruikt daarnaast óók landelijk erkende projecten.

De belangrijkste belemmering bij het uitvoeren van een project is de beschikbare tijd. Scholen die geen projecten uitvoeren op het gebied van voeding, bewegen en leefstijl geven hiervoor ook tijd als de belangrijkste reden op (zie Tabel 4). Naast projecten kan ook in het standaard lesprogramma aandacht besteed worden aan voeding. Dit gebeurt in 89% van de scholen.

Tabel 4. Belemmeringen voor scholen bij het uitvoeren van projecten en redenen van scholen om geen projecten uit te voeren.

Scholen hebben geen project uitgevoerd (n=186)		Scholen hebben wel een project uitgevoerd (n=175)	
Redenen waren		Belemmeringen waren	
% (n)		%(n)	
29 (54)	Er is te weinig tijd	34 (60)	
12 (22)	Te weinig kennis/vaardigheden bij medewerkers	12 (21)	
13 (25)	Er zijn te weinig financiële middelen	27 (47)	
0 (0)	Prioriteiten van de school liggen bij andere thema's	0 (0)	
2 (4)	Er is te weinig ondersteuning vanuit andere organisaties	3 (5)	
3 (5)	Er zijn te weinig geschikte materialen	2 (4)	
6 (11)	De school beschikt niet over de juiste faciliteiten	16 (27)	
nvt	Er worden geen belemmeringen ervaren	27 (47)	
32 (59)	Overig	11 (19)	
30 (56)	Weet ik niet	8 (14)	

3.7 Pijler Beleid

Van de 361 scholen die de vragenlijst invulden, heeft 53% schriftelijke afspraken over de gezondheid van het assortiment. Met wie dergelijke afspraken zijn gemaakt is helaas onbekend. Verder geeft eenzelfde aantal scholen (54%) aan dat zij een werkgroep gezonde school(kantine) hebben. Een schriftelijk vastgesteld gezondheidsbeleid is aanwezig bij 23% van de scholen.

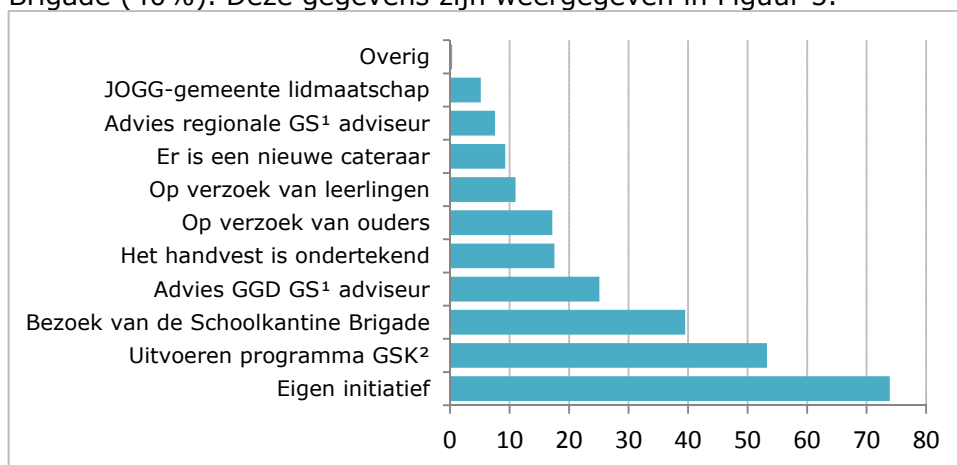
3.8 Pijler Signalering

Naast omgeving, educatie en beleid is signaleren ook een van de pijlers van Gezonde School. Ongeveer de helft (45%) van de scholen monitort de voedingsgewoonten en/of het gewicht van leerlingen, waarbij 56% hiervoor de jeugdmonitor van de GGD gebruikt. Een verwijzstructuur voor leerlingen met vragen of problemen over voeding en het gewicht is aanwezig bij 52% van de scholen

3.9 Toename in de aandacht voor voeding

De aandacht voor gezonde voeding is de afgelopen drie jaar toegenomen bij 81% en gelijk gebleven bij 16% van de scholen. De toename is volgens de deelnemers terug te zien in drie pijlers van het Programma De Gezonde School, namelijk beleid, omgeving en educatie. Volgens 92% van de scholen verbeterde het voedingsaanbod in de kantine en volgens 66% verbeterde het voedingsaanbod in automaten. Bij 40% van de scholen was meer aandacht voor voeding in het lesprogramma, de projecten en/of het beleid.

Veelal waren er meerdere redenen voor de toegenomen aandacht voor voeding. De meest genoemde reden was eigen initiatief van de school (n=215, 74% van de scholen). Dit werd meestal genoemd in combinatie met andere redenen, maar 51 scholen (18%) gaven dit als enige reden op. Andere veelgenoemde redenen zijn deelname aan het Programma De Gezonde Schoolkantine (53%) en een bezoek van de Schoolkantine Brigade (40%). Deze gegevens zijn weergegeven in Figuur 5.



Figuur 5. Overzicht van redenen die de aandacht voor voeding op scholen in het voortgezet onderwijs hebben doen stijgen (n=291). Scholen konden meerdere redenen opgeven.

¹Gezonde School

²Gezonde Schoolkantine

3.10 Trend ten opzichte van 2010-2011

In 2010 en 2011 is door het RIVM een onderzoek uitgevoerd naar de stand van zaken over overgewichtpreventie in het voortgezet onderwijs (12). Er zijn momenteel minder scholen met frisdrank- en/of snackautomaten, hoewel ze nog steeds in veel scholen aanwezig zijn. Verder zijn de geobserveerde veranderingen in het productaanbod positief, met uitzondering van een lichte stijging van het aantal scholen dat gefrituurde snacks verkoopt.

Een gedetailleerde vergelijking is onderstaand weergegeven. Dit is alleen gedaan voor onderdelen waar de vraagstelling vergelijkbaar is en alleen de verschillen van ten minste 5 procentpunten zijn genoemd.

Faciliteiten

Ten opzichte van 2010-2011 hebben:

- minder scholen een frisdrankautomaat, van 89% naar 83%
- minder scholen een snackautomaat, van 80% naar 70%

Verder worden meer schoolkantines beheerd door een cateraar, van 39% naar 54%. Dit is niet zondermeer een positieve of negatieve verandering, om dit te bepalen moet het voedingsaanbod beoordeeld worden.

Voedingsaanbod in de frisdrankautomaten

Ten opzichte van 2010-2011 hebben:

- minder scholen gesuikerde frisdranken in het aanbod, van 81% naar 71%
- meer scholen light en laagcalorische frisdranken in het aanbod, van 71% naar 93%

Voedingsaanbod in de kantine

Ten opzichte van 2010-2011 hebben:

- meer scholen fruit, light frisdranken en soep in het aanbod. Voor fruit van 40% naar 63%; voor light dranken van 33% naar 42%; voor soep van 46% naar 58%.
- minder scholen snoep, candybars en gesuikerde frisdranken in het aanbod. Voor snoep van 38% naar 28%. Voor candybars van 39% naar 25%. Voor gesuikerde frisdranken van 32% naar 27%.

Ten opzichte van 2010-2011 hebben

- meer scholen gefrituurde snacks in het aanbod, van 15% naar 20%.

Maatregelen

Ten opzichte van 2010-2011 worden de onderstaande maatregelen om een gezonde voedingskeuze te stimuleren vaker getroffen. Dit is een **positieve** verandering.

- sommige producten worden niet (meer) verkocht
- een uitgebreider assortiment basisproducten
- basisproducten zijn goedkoper dan niet-basisproducten
- de frisdrank- en/of snoepautomaten zijn verwijderd

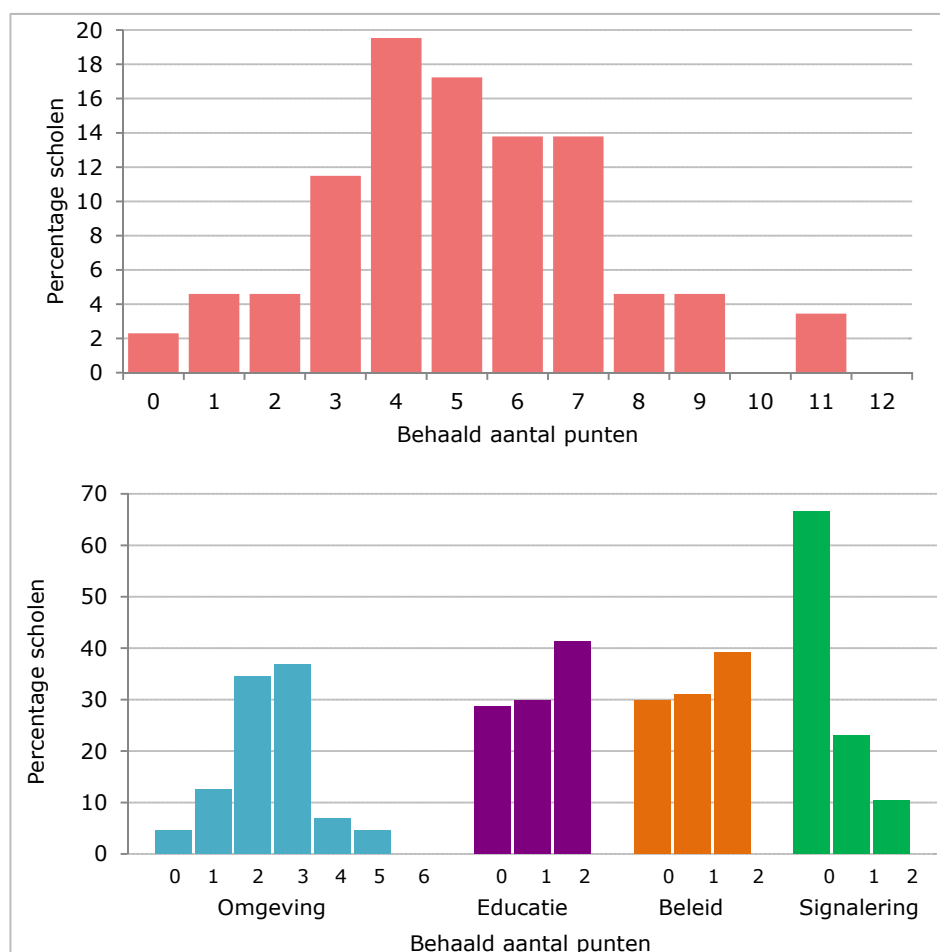
Ten opzichte van 2010-2011 is er geen verschil in het aantal scholen dat afspraken maakt met eetfaciliteiten (zoals supermarkten en cafetaria's) in de buurt.

4 Het middelbaar beroepsonderwijs

4.1 Integraal kijken naar de vier Gezonde School pijlers

De Gezonde School aanpak bestaat uit vier pijlers; omgeving, educatie, beleid en signalering. Om deze pijlers integraal te bekijken is een totaal score ontwikkeld. Voor de pijler 'omgeving' kunnen maximaal 6 punten gehaald worden en voor de overige pijlers maximaal 2 per pijler (figuur 6).

Ten minste zes van de twaalf punten wordt behaald door 40% van de mbo scholen. Twee scholen hebben nul punten en drie scholen hebben elf van de twaalf punten. Vrijwel alle scholen hebben ten minste één punt voor de pijler omgeving. Voor de pijlers educatie en beleid is het aantal scholen met nul, één en twee punten ongeveer gelijk. De minste punten worden gehaald binnen de pijler signalering. Twee derde (67%) van de scholen heeft hier nul punten voor.



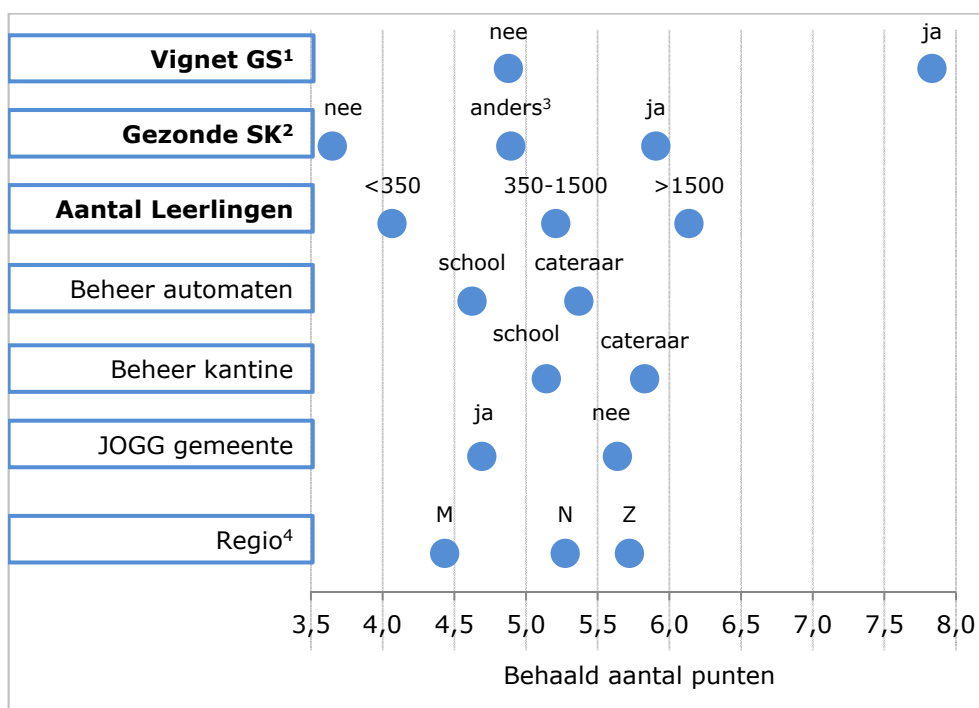
Figuur 6. Overzicht van het percentage scholen in het middelbaar beroepsonderwijs ($n=87^1$) met een totaal score van nul tot twaalf (boven), en opgesplitst in de pijlers van Gezonde School (onder).

¹Eén school zonder kantine is niet meegenomen.

Scholen die deelnemen aan het Programma De Gezonde Schoolkantine, scholen met een vignet Gezonde School (geen onderscheid gemaakt tussen het themacertificaat Voeding en andere themacertificaten) en scholen met minder leerlingen hebben een significant hogere overall score dan de andere scholen (zie Figuur 7).

Deze verschillen zijn voor het Programma De Gezonde Schoolkantine terug te zien in de pijlers Omgeving, Signalering en Beleid. Voor het vignet Gezonde School is het verschil alleen in de pijler Signalering terug te zien, dus niet in de andere pijlers. Voor het aantal leerlingen is een significant verschil alleen in de pijler omgeving terug te zien.

Er zijn geen significante verschillen in het aantal behaalde punten gevonden voor regio en het beheer van de eetfaciliteiten (de school of een cateraar/automatenleverancier). Ook verschilt het aantal behaalde punten niet significant tussen scholen die wel of niet in JOGG gemeentes liggen.



Figuur 7. Het gemiddelde aantal behaalde punten door scholen in het middelbaar beroepsonderwijs gesplitst naar verschillende kenmerken. Kenmerken waarbij de score significant verschilt zijn dikgedrukt.

¹vignet Gezonde School.

²Gezonde Schoolkantine. Om te bepalen of scholen een Gezonde Schoolkantine hebben of niet zijn zelf gerapporteerde gegevens gebruikt. Scholen die 'Weet niet' antwoorden zijn niet meegenomen (n=6).

³Scholen die op een andere manier aan een gezonde schoolkantine werken.

⁴N&Z: noord en zuid; M: midden.

4.2 Pijler Omgeving: Faciliteiten

Eten en drinken kan zowel via automaten als in de schoolkantine verkocht worden. Tabel 5 laat zien dat automaten aanwezig zijn in 93% van de mbo scholen die de vragenlijst invulden. Dit zijn meestal

frisdrank- en snackautomaten. Automaten met versproducten zijn bij 11% van de scholen aanwezig. Bij 82% van de mbo scholen was een kantine aanwezig. Eén van de scholen heeft geen eetfaciliteiten. Het beheer van de kantine is bij 60% van de scholen in handen van een cateraar. Automaten worden met 68% iets vaker door een cateraar (of automatenleverancier) beheerd.

Het drinken van water kan worden gestimuleerd door middel van een hygiënische watervoorziening. Zo'n voorziening is aanwezig bij 52% van de scholen. Bij 6% van de scholen is het water niet gratis beschikbaar.

Tabel 5. Faciliteiten die betrekking hebben op het voedingsaanbod op scholen in het middelbaar beroepsonderwijs.

Faciliteiten op school (n=88)		Type automaten¹ (n=82)	
% (n)		% (n)	
Kantine en automaten	76 (67)	Frisdrankautomaten	91 (80)
Alleen een kantine	6 (5)	Snackautomaten	85 (75)
Alleen automaten	17 (15)	Automaten met versproducten	11 (10)
Geen van beide	1 (1)		
Beheer van de kantine (n=72)		Beheer van de automaten (n=82)	
% (n)		% (n)	
De school	39 (28)	De school	29 (24)
Cateraar	60 (43)	De cateraar ²	68 (54)
Beide	1 (1)	Beide	4 (4)

¹Totaal 3 scholen hebben een kantine met daarnaast alleen automaten met warme dranken. Deze scholen hebben alleen vragen over de kantine ingevuld.

²Automatenleveranciers worden ook hiertoe gerekend.

4.3 Pijler Omgeving: Voedingsaanbod

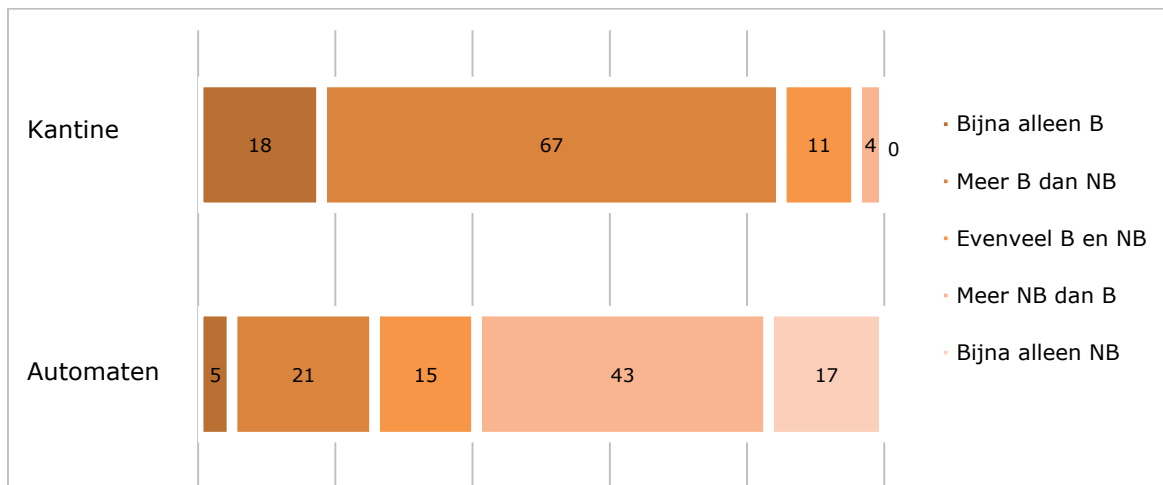
In de Monitor Gezonde Schoolkantine is op verschillende manieren informatie verzameld over het voedingsaanbod in de schoolkantine en de automaten. Deze informatie is gebaseerd op zelfgerapporteerde inschattingen van de deelnemers, dit zijn dus andere gegevens dan de informatie die via de Kantinescan wordt verzameld.

Zo is aan deelnemers gevraagd om in te schatten wat de verhouding is tussen basis en niet-basisproducten in het voedingsaanbod van de kantine en de automaten. De verhouding waarin deze producten voorkomen wordt gebruikt om aan te geven hoe gezond het voedingsaanbod van een school is. De regel hierbij is: hoe hoger het aandeel van basisproducten des te gezonder het aanbod.

Figuur 8 laat zien dat de verhouding tussen basis en niet-basisproducten gunstiger is in de kantine dan in de automaten. In 85% van de kantines bevat het aanbod meer basis dan niet-basisproducten, terwijl dit percentage bij de automaten ongeveer 25% is.

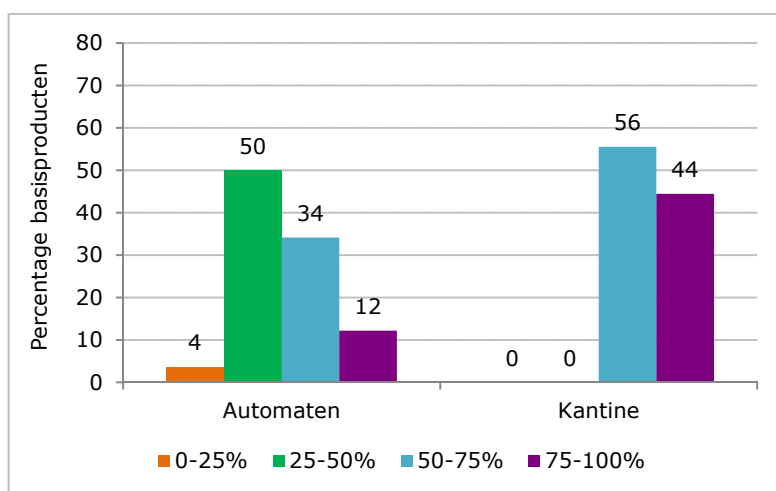
Naast een inschatting van de samenstelling van het aanbod, hebben deelnemers geschat hoe de *verkoop* van basis en niet-basisproducten zich tot elkaar verhoudt. Naar inschatting van de deelnemers is de verhouding tussen basis producten en niet-basis producten in de verkoop ongunstiger dan in het aanbod. Bijvoorbeeld, in 85% van de kantines bestaat meer dan de helft van het aanbod uit basisproducten,

terwijl maar in 65% van de kantines meer dan de helft van de verkoop uit basisproducten bestaat. Dit verschil is niet zo duidelijk aanwezig bij de automaten.



Figuur 8. Inschatting van de verhouding tussen het aanbod van basis (B) en niet-basis (NB) voedingsmiddelen, apart voor de kantine en de automaten.

Naast kwalitatieve gegevens, zijn er via de vragenlijst ook gegevens verzameld over vierentwintig product(groep)en die in veel kantines en automaten worden aangeboden. Met deze informatie is de verhouding tussen basis en niet-basisproducten berekend. Ook uit deze gegevens blijkt dat het voedingsaanbod in de kantine meer basisproducten bevat dan in de automaten. Het percentage basisproducten is in alle kantines groter dan 50%. Bij 56% van de scholen ligt het percentage basisproducten tussen de 50 en 75 procent en bij 44% tussen de 75 en 100%. Voor de automaten is het percentage scholen met meer dan 75 procent basisproducten 12%.



Figuur 9. Het percentage basisproducten de automaten (n=82) en in de kantine (n=72).

In Tabel 6 staat voor elke product(groep) in hoeveel scholen het aanwezig is. Hieruit blijkt dat basisproducten zoals fruit en groente, zuivelproducten, brood en soep vaker beschikbaar zijn in de kantine dan in de automaten. Hoewel het verschil niet zo groot is als bij de basisproducten, worden snoep, chips, candybars en gesuikerde (fris)dranken vaker in de automaten aangeboden. Warme (gefrituurde) snacks, die ook tot de niet-basisproducten behoren, worden alleen maar in de kantine aangeboden. Deze verschillen zijn niet getoetst op significantie.

Tabel 6. Aanwezigheid van verschillende product(groepen) in de automaten (A, n=82) en de kantine (K, n=72)¹.

Basisproductgroepen	A (%)	K (%)	Niet-basisproductgroepen	A (%)	K (%)
Fruit	4	86	Koeken	48	38
Groente	2	54	Candybars, chocoladerepen	67	31
Water, koffie, thee	93	81	Snoep	45	21
Vruchtensap	50	94	IJs	3	16
Light dranken	84	74	Gefrituurde snacks	0	44
Magere/halfvolle niet gezoete melkproducten	7	92	Warme snacks o.b.v. bladerdeeg	0	58
Volle melk	1	29	Chips en zoutjes	51	30
Light yoghurt drink en light chocolademelk	18	74	Gesuikerde (fris)dranken	67	48
Gewone yoghurt drink, chocolademelk, andere melkdranken	21	64			
Magere/halvolle naturel desserts en light desserts met zoetstof	2	69			
Volle desserts, desserts met suiker gezoet	0	35			
Wit brood	6	89			
Donker brood, krenten-, rozijnen-, mueslibrood	6	90			
Soep	29	85			
Warm vlees	0	40			
Warme snacks o.b.v. brooddeeg	0	47			

¹Het exacte aantal scholen per productgroep varieert, omdat scholen de mogelijkheid hadden deze vragen over te slaan.

4.4 Pijler Omgeving: Verandering voedingsaanbod

Van de 88 mbo scholen geeft 71% aan dat hun voedingsaanbod de afgelopen drie jaar gezonder is geworden. Redenen hiervoor zijn uitvoeren van het Programma De Gezonde Schoolkantine (genoemd door 46% van de scholen), een bezoek van de Schoolkantine Brigade (36%) en op verzoek van studenten of medewerkers (beiden zijn door ruim 30% van de scholen genoemd).

Wanneer scholen werd gevraagd vooruit te blikken op het aankomende jaar, verwacht 71% van de scholen een verdere verandering richting een gezonder aanbod.

4.5 Pijler Omgeving: Maatregelen

Deelname aan projecten kan scholen stimuleren om maatregelen te nemen die een gezonde leefstijl en een gezond voedingspatroon bij leerlingen stimuleren.

In totaal geeft 33% van de scholen aan dat zij de Gezonde School aanpak gebruiken. Verder wordt het Programma De Gezonde Schoolkantine door 49% van de scholen gebruikt, en 70% is ook bezocht door de Schoolkantine Brigade. De vier belangrijkste maatregelen die genomen zijn naar aanleiding van dit bezoek zijn:

1. inkrimpen van het aantal ongezonde producten en vergroten van het aantal gezonde producten (90%),
2. gezonde producten aantrekkelijker presenteren (83%),
3. minder gezonde (uitzondering)producten vervangen door gezondere (voorkeur)producten (80%)
4. Ongezonde producten niet of minder vaak aanbieden (77%)

Het maken van de gezonde keuze kan ook gestimuleerd worden door aanpassingen in de informatievoorziening en uitstraling van de voedingsomgeving op school. Bijvoorbeeld door alleen gezonde producten direct aan de kassa te verkopen. Het gebruik van 14 veelvoorkomende omgevingsmaatregelen is nagevraagd aan de scholen, de resultaten zijn weergegeven in Tabel 7.

Naast maatregelen in de school, heeft 2% van de scholen afspraken gemaakt met voorzieningen rondom de school, zoals supermarkten of snackbars. Op 25% van de scholen maakt het grootste deel van de studenten gebruik van dergelijke voorzieningen en op 53% een klein deel van de studenten.

Tabel 7. Maatregelen die door scholen in het voortgezet onderwijs genomen zijn om de consumptie van gezondere producten te stimuleren.

Genomen maatregelen	% (n)
Een uitgebreider assortiment basisproducten	63 (52)
Basisproducten staan op een meer zichtbare plek	55 (46)
Sommige producten worden niet (meer) verkocht	46 (38)
Basisproducten zijn goedkoper dan niet-basisproducten	45 (37)
Er is een looproute, waarbij basisproducten eerst worden aangeboden	43 (30)
Te grote porties zijn niet toegestaan	39 (32)
Naast de kassa wordt alleen groente en fruit aangeboden	30 (21)
Promotiemateriaal wordt alleen gebruikt voor basisproducten	30 (25)
Op/bij de producten staat of het een basisproduct is	30 (25)
Promotie van niet-basisproducten is niet toegestaan	29 (24)
Leerlingen helpen mee met het bereiden van basisproducten	22 (15)
Niet-basisproducten worden alleen op aanvraag gemaakt	19 (13)
De kleine portie is de standaard	9 (7)
De frisdrank- en/of snoepautomaten zijn verwijderd	5 (4)

4.6 Pijler Educatie

In 44% van de mbo scholen worden projecten op het gebied van gezonde voeding, bewegen of leefstijl uitgevoerd; hiervoor wordt 'Testjeleefstijl' het meest gebruikt, namelijk door 22% van de scholen. Een eigen project dat zich richt op deze thema's wordt door 20% van de scholen uitgevoerd. De helft hiervan gebruikt naast een eigen project ook een landelijk erkend project.

De belangrijkste belemmering bij het uitvoeren van de genoemde projecten is de beschikbare tijd. Scholen die geen projecten uitvoeren op het gebied van voeding, bewegen en leefstijl geven hiervoor ook tijd als de belangrijkste reden op (zie Tabel 8). Ook in het standaard lesprogramma kan aandacht besteed worden aan voeding. Dit gebeurt in 68% van de mbo scholen.

Tabel 8. Belemmeringen voor scholen bij het uitvoeren van projecten en redenen van scholen om geen projecten uit te voeren.

Scholen hebben geen project uitgevoerd (n=186)		Scholen hebben wel een project uitgevoerd (n=175)	
Redenen waren		Belemmeringen waren	
% (n)		%(n)	
29 (54)	Er is te weinig tijd	34 (60)	
12 (22)	Te weinig kennis/vaardigheden bij medewerkers	12 (21)	
13 (25)	Er zijn te weinig financiële middelen	27 (47)	
0 (0)	Prioriteiten van de school liggen bij andere thema's	0 (0)	
2 (4)	Er is te weinig ondersteuning vanuit andere organisaties	3 (5)	
3 (5)	Er zijn te weinig geschikte materialen	2 (4)	
6 (11)	De school beschikt niet over de juiste faciliteiten	16 (27)	
nvt	Er worden geen belemmeringen ervaren	27 (47)	
32 (59)	Overig	11 (19)	
30 (56)	Weet ik niet	8 (14)	

4.7 Pijler Beleid

Van de 88 scholen die de vragenlijst invulden heeft 57% schriftelijke beleidsafspraken gemaakt over de gezondheid van het voedingsaanbod op school en 41% heeft een werkgroep Gezonde School(kantine). Op 70% van de scholen worden studenten en/of ouders geïnformeerd over het voedingsbeleid. Meestal direct (niet gespecificeerd hoe) en/of via nieuwsbrieven, de studiegids of de website. Een (de)centraal gezondheidsbeleid is aanwezig bij 30% van de scholen.

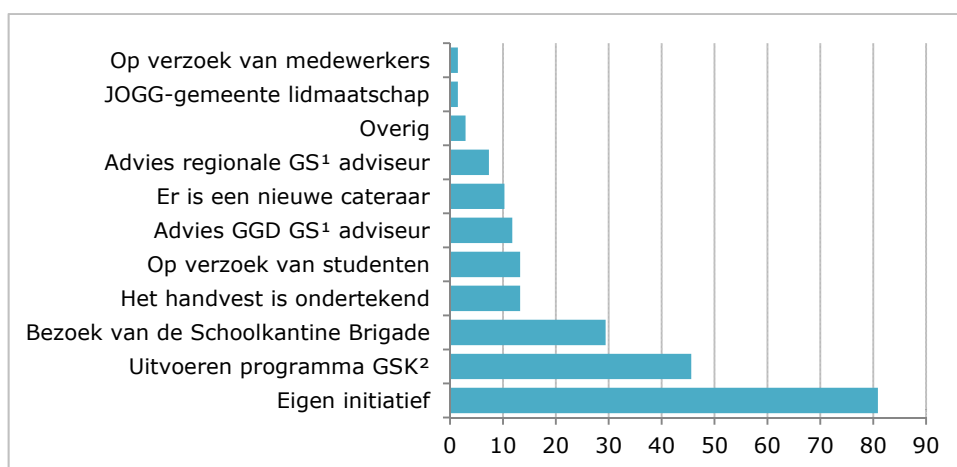
4.8 Pijler Signalering

Naast omgeving, educatie en beleid is het signaleren van de voedingsgewoonten en/of het gewicht van leerlingen ook een van de pijlers van Gezonde School. Deze richtlijnen voor signaleren worden door 23% van de mbo scholen gehandhaafd. Voor de monitoring gebruiken zij meestal de gegevens van Testjeleefstijl.

4.9 Toename in de aandacht voor voeding

Van de 88 mbo scholen geeft 77% aan dat de aandacht voor gezonde voeding de afgelopen drie jaar is toegenomen. De toename is bij 87% van de scholen terug te zien in een gezonder assortiment van de schoolkantine. Bij 65% is het assortiment in de automaten gezonder. Meer aandacht voor voeding is ook terug te zien in het beleid (43%) en educatie (43%).

Veelal waren er meerdere redenen voor de toegenomen aandacht voor voeding (Figuur 7). Van de scholen die een toename zien, geeft iets meer dan 80% (n=55) aan dat zij op eigen initiatief meer aandacht aan voeding besteden. Deze reden werd door het merendeel genoemd in combinatie met andere redenen; 20 van de 55 scholen gaven dit als enige reden op. Andere veelgenoemde redenen voor de toegenomen aandacht zijn het uitvoeren van het Programma De Gezonde Schoolkantine (46%) en/of een bezoek van de Schoolkantine Brigade (29%).



Figuur 7. Overzicht van de redenen die de aandacht voor voeding op scholen in het middelbaar beroepsonderwijs hebben doen stijgen (n=68).

¹Gezonde School

²Gezonde Schoolkantine

4.10 Trend ten opzichte van 2012

In 2012 is door de DSP-groep in samenwerking met het RIVM een onderzoek uitgevoerd naar beleid en praktijk rond het voedingsaanbod op mbo scholen. Dit betrof een onderzoek op instellingsniveau. In deze paragraaf worden de resultaten uit 2015 vergeleken met die van 2012, voor onderdelen waar de vraagstelling voldoende vergelijkbaar is.

Faciliteiten

Ten opzichte van 2012 hebben evenveel scholen een kantine, frisdranken/of snackautomaat.

Voedingsaanbod in de kantine

Ten opzichte van 2012 is de inschatting van de deelnemers over de verhouding tussen basisproducten en niet-basisproducten **gunstiger**.

Maatregelen

Ten opzichte van 2012 worden de onderstaande maatregelen om een gezonde voedingskeuze te stimuleren door meer scholen getroffen. Dit is een **positieve** verandering.

- een uitgebreider assortiment basisproducten
- sommige producten worden niet meer verkocht
- basisproducten zijn goedkoper dan niet-basisproducten
- frisdrank- en/of snoepautomaten zijn verwijderd

Ten opzichte van 2012 is er geen verandering in het aantal scholen dat afspraken maakt met eetfaciliteiten (zoals supermarkten en cafetaria's) in de buurt.

5 Beschouwing

In deze beschouwing worden de resultaten uit de voorgaande twee hoofdstukken geïnterpreteerd en in een breder perspectief geplaatst. Achtereenvolgens wordt gefocust op het voedingsaanbod; de voedingsomgeving; kenmerken van gezondere scholen; en mogelijkheden voor verdere verbetering.

Het voedingsaanbod op school

In de motie Vendrik en opvolgende moties is de doelstelling 100% gezonde schoolkantines in 2015 (6-8, 10). Dit zijn schoolkantines waarbij ten minste 75% van het totale aanbod aan eten en drinken op school bestaat uit basisproducten. Met het huidige onderzoek kan niet exact worden bepaald hoeveel procent van de scholen aan dit criterium voldoen, omdat er alleen gegevens zijn over de productgroepen die worden aangeboden op school. Productgroepen zijn bijvoorbeeld fruit, brood en frisdranken. Hiervan uitgaande bestaat op vo scholen het voedingsaanbod in ruim 50% van de kantines en 15% van de automaten uit ten minste 75 procent basisproducten. Op het mbo is dit 44% van de kantines en 12% van de automaten.

Met gegevens van het Voedingscentrum kan wel bepaald worden hoeveel scholen het criterium halen. Zij verzamelen namelijk gegevens over alle soorten basis en niet-basis producten in het voedingsaanbod op scholen die aan de slag zijn gegaan met het Programma De Gezonde Schoolkantine. Deze informatie wordt op twee manieren verkregen, namelijk 1) via de Schoolkantine Brigade die scholen bezocht voorafgaand aan of tijdens (een hermeting van) het Programma De Gezonde Schoolkantine óf 2) via een assortimentslijst die door de school zelf werd ingevuld. Dit laatste was alleen mogelijk als de school in het verleden al eens is bezocht door de Schoolkantine Brigade. Eind 2015 was op deze manier informatie beschikbaar over 81% van de vo scholen (1109 scholen van de totaal 1362 scholen) en 49% van de mbo scholen (279 scholen van de totaal 564 scholen). Voor de overige 253 vo en 285 mbo scholen was geen informatie over het voedingsaanbod beschikbaar¹.

Uit deze gegevens blijkt dat 37% (n=412) van de vo scholen waarover gegevens beschikbaar zijn een Gezonde Schoolkantine heeft. Een deel hiervan, 317 scholen, ontving in 2015 een Schoolkantine Schaal. De overige 95 scholen ontvingen in 2013 of 2014 een Schoolkantine Schaal, maar vroegen deze niet opnieuw aan in 2015. Zoals aangegeven, was voor 253 vo scholen geen informatie beschikbaar over het voedingsaanbod. Mocht het voedingsaanbod in *geen* van deze vo scholen ten minste 75% basisproducten bevatten, dan zou 30% in plaats van 37% van alle vo scholen een gezond voedingsaanbod hebben. Terwijl dit 49% in plaats van 37% zou zijn, als al deze vo scholen *wel* een gezond voedingsaanbod zouden hebben. Op het mbo

¹ Bij 42 vo scholen en 56 mbo scholen is geen voedingsaanbod aanwezig, deze zijn buiten beschouwing gelaten. In het voorliggende rapport zijn scholen zonder voedingsaanbod ook buiten beschouwing gelaten.

had 38% (n=202) van de scholen waarover gegevens beschikbaar zijn een Gezonde Schoolkantine, waarvan 99 mbo scholen in 2015 een Schoolkantine Schaal ontvingen. Als wij uitgaan van alle mbo scholen, dan ligt het percentage scholen met een Gezonde Schoolkantine tussen de 20 en 70%. Deze range is groot, omdat er over slechts 49% van de mbo scholen informatie beschikbaar is. Overigens is het aannemelijk dat het werkelijke percentage scholen met een Gezonde Schoolkantine dichter bij de ondergrens van deze range ligt (vo: 30% en mbo: 20%), dan bij de bovengrens (vo: 49% en mbo: 70%). Uit het huidige onderzoek blijkt namelijk dat scholen die werken met het Programma De Gezonde Schoolkantine een hogere totaalscore hebben dan scholen die dat niet doen. In een onderzoek van Iresearch uitgevoerd in 2013 onder scholen die toen nog niet bezocht waren door de Schoolkantine Brigade had slechts 6% een Gezonde Schoolkantine.

De voedingsomgeving binnen de school

In dit onderzoek heeft 23% van de vo en 30% van de mbo scholen een geschreven gezondheidsbeleid en ongeveer 55% van de vo en mbo scholen schriftelijke afspraken op het gebied van voeding. Ter vergelijking, in een Mulier onderzoek naar gezondheidsbevordering op scholen was een structureel en geschreven beleid op het gebied van voeding aanwezig bij 34% van de vo scholen en 48% van de mbo scholen. De informatie voor dit onderzoek werd in 2015 verzameld met een vragenlijst over onder andere de Gezonde School pijlers beleid en signalering op vo en mbo scholen (17). Verder scoorden in het huidige onderzoek relatief veel scholen nul punten voor de pijler signalering. Dit is overeenkomstig met de bevinding in het Mulier onderzoek dat schoolleiders weinig prioriteit geven aan deze pijler (17).

Programma's om de voedingsomgeving op school te verbeteren

Een groot deel van de deelnemers geeft aan dat de aandacht voor gezonde voeding de afgelopen jaren is toegenomen. Volgens de scholen hebben programma's als De Gezonde Schoolkantine en de Gezonde School aanpak hieraan bijgedragen. Om te bestuderen of de voedingsomgeving op scholen die deelnemen aan deze programma's gezonder is dan op andere scholen is de totaal score vergeleken. Scholen die deelnemen aan het Programma De Gezonde Schoolkantine en/of scholen die een vignet Gezonde School halen inderdaad significant meer punten dan overige scholen. Echter, door de cross-sectionele opzet van dit onderzoek kan niet gesteld worden dat de gezondere voedingsomgeving het gevolg is van deelname aan deze programma's. Het is namelijk mogelijk dat scholen met (aandacht voor) een gezondere voedingsomgeving, op voorhand eerder deelnemen aan programma's zoals De Gezonde Schoolkantine en de Gezonde School Aanpak.

Naast de twee hierboven genoemde programma's is bestudeerd of de voedingsomgeving van scholen in een JOGG-gemeente gezonder is. JOGG-gemeenten stimuleren namelijk deelname aan de Gezonde School Aanpak. De resultaten van dit onderzoek ondersteunen dit niet; er is geen significant verschil tussen scholen die wel of niet in een JOGG-gemeente staan. Afwezigheid van een verschil kan komen doordat JOGG-gemeenten niet altijd (even) intensief contact hebben met alle scholen in hun gemeente. Zij richten zich meestal op bepaalde scholen, bijvoorbeeld scholen waar overgewicht veel voorkomt. Met informatie

over de scholen waarop JOGG-gemeenten zich specifiek richten zouden aanvullende analyses uitgevoerd kunnen worden. Iresearch vond namelijk dat scholen in JOGG-gemeenten een significant hoger percentage basisproducten hadden dan scholen in niet-JOGG gemeenten. Helaas is niet bekend welke scholen in JOGG-gemeenten extra aandacht ontvangen.

Scholen in het vo die de kantine zelf beheren hebben een gezondere voedingsomgeving dan scholen die gecaterd worden. Op mbo scholen werd geen significant verschil gevonden. Het Iresearch onderzoek ondersteunt deze bevinding, hierin hadden scholen die het productaanbod zelf beheerden een hoger percentage basisproducten dan scholen met een cateraar. Hierbij werd geen onderscheid gemaakt tussen vo en mbo (15, 18). Om inzichtelijk te maken of het voedingsaanbod ook verschilt tussen scholen die gecaterd worden door Handvest partijen en niet-Handvest partijen zijn aanvullende gegevens van het Voedingscentrum² gebruikt (peildatum: 3-2-2016). Het beheer van de automaten is buiten beschouwing gelaten omdat hierover onvoldoende informatie beschikbaar was. Uit deze verdiepende analyses blijkt dat scholen met een Handvest-cateraar significant meer punten halen dan scholen met een niet-Handvest cateraar. Ook hebben scholen die het voedingsaanbod zelf beheren meer punten dan scholen die worden gecaterd door een niet-Handvest partij. Er is geen significant verschil tussen scholen met een Handvest cateraar en scholen die het voedingsaanbod zelf beheren. In het mbo hadden scholen die het voedingsaanbod zelf beheren of gecaterd worden door een Handvest partij ook meer punten dan scholen die gecaterd worden door een niet-Handvest partij, maar deze verschillen zijn niet significant.

Naar een nog gezondere voedingsomgeving op school

Verdere verbetering van het voedingsaanbod op school kan bereikt worden door verbetering van het assortiment in kantines en automaten. Hierbij kan naast een verschuiving van niet-basis naar basis producten ook ingezet worden op een verschuiving naar voorkeur en middenweg producten zoals beschreven in de Richtlijnen Voedselkeuze (19).

Voorbeelden zijn het aanbieden van volkoren brood en bruin brood in plaats van witbrood of halfvolle of magere zuivelproducten in plaats van volle zuivelproducten. Aangezien het assortiment in automaten ongunstiger is dan in de kantines, verdient dit de meeste aandacht. Ook kan overwogen worden de frisdrank-, snoep-, en snackautomaten geheel te verwijderen. Beschikking tot een hygiënische watervoorziening is ook belangrijk; dit is maar bij ongeveer 50 procent van de scholen aanwezig.

Zowel de school als de cateraar kunnen aan deze verbeteringen bijdragen. Eind 2015 hebben leveranciers, waaronder cateraars, automatenleveranciers, en groothandels, het Akkoord Gezonde Voeding op Scholen 2016-2020 (het Akkoord) getekend (20). Hierin zijn de voorwaarden voor het aanbod en de aankleding op school aangescherpt

² Aantal scholen waarbij de kantine

- in eigen beheer is: 136 (vo) en 22 (mbo)
- gecaterd wordt door een Handvest partij: 74 (vo) en 10 (mbo)
- gecaterd wordt door een niet-Handvest partij: 125 (vo) en 32 (mbo)
- geen gegevens beschikbaar: 26 (vo) en 24 (mbo)

ten opzichte van het voorafgaande Handvest. Een gezond aanbod wordt gedefinieerd zoals vermeld in de richtlijnen Gezondere Kantines van het Voedingscentrum (21). Van cateraars wordt verwacht dat minimaal 60% van hun zichtbare aanbod bestaat uit betere keuze-producten³; dat groente óf fruit wordt aangeboden; water drinken wordt gestimuleerd en de aankleding verleidt tot een betere keuze (20). Ook dienen afspraken over aanbod en aankleding worden vastgelegd in het schoolbeleid. Daarnaast spreken cateraars de ambitie uit dat in 2020 op ten minste 25% van de scholen groente én fruit wordt aangeboden en het overgrote deel (80%) van het zichtbare aanbod uit de betere keuze bestaat. Ook binnen het Programma De Gezonde Schoolkantine wordt vanaf 2016 uitgegaan van dezelfde strengere voorwaarden voor een gezonde schoolkantine.

Op basis van de resultaten van dit rapport lijken programma's zoals de Gezonde School aanpak (inclusief het vignet Gezonde School) en De Gezonde Schoolkantine bij te dragen aan het vergroten van de aandacht voor voeding en verbeteren van het voedingsaanbod op school.

- Wij bevelen daarom aan om gebruik te maken van dergelijke integrale programma's waarbij aandacht is voor alle aspecten van een gezonde voedingsomgeving (voedingsaanbod, het beleid, educatie en signalering). Vanuit deze programma's is actief en regelmatig contact met scholen nodig om de aandacht voor het thema voeding behouden en kunnen deze scholen ondersteund worden in het aanbrenge van verdere verbetering van het voedingsaanbod.

Uit de resultaten blijkt dat veel scholen aandacht besteden aan één of meerdere aspecten van een gezonde voedingsomgeving, maar verbeteringen zijn ook hier mogelijk.

- Vaker maatregelen toepassen die het maken van de gezonde keuze stimuleren. Bijvoorbeeld gezonde producten in het zicht plaatsen of goedkoper aanbieden.
- Schriftelijk vastleggen hoe gezond het voedingsaanbod op school moet zijn en er op toezien dat deze afspraken toegepast worden bij eigen beheer of catering van de kantine.
- Afspraken maken met lokale ondernemers over de verkoop van eten en drinken tijdens en na schooltijd. Dit draagt bij aan een gezonde voedingsomgeving rondom de school.
- Bestaande structuren, zoals (de Jeugdmonitor van) de GGD, Testjeleeftijd en de Jeugdgezondheidszorg, kunnen gebruikt worden om ongezonde voedingsgewoonten en overgewicht bij leerlingen en studenten te signaleren.

Daarnaast geldt voor voeding ook: jong geleerd is oud gedaan. Zo blijkt uit onderzoek op Nederlandse basisscholen dat onderwijs over gezonde voeding o.a. de kennis van leerlingen hierover vergrootte. School is dus een uitgelezen plek om jongeren te informeren over gezonde voeding (22). Het merendeel van de scholen besteedt aandacht aan voeding als onderdeel van lessen zoals verzorging en biologie. In de recente essaybundel 'Aan Tafel' wordt gepleit voor een volgende stap waarbij onderwijs over gezond en duurzaam voedsel een apart vak is;

³ Betere keuze-producten zijn voorkeur en middenwegproducten uit zowel de basis als niet-basis producten.

zogenaamde voedseducatie (23). Op deze manier wordt het belang van gezonde en duurzame voeding nog meer benadrukt.

Om vast te kunnen stellen of de gezondere voedingsomgeving ook resulteert in een gezonder voedingspatroon is monitoring nodig. Naast school heeft de gehele omgeving van het kind hier invloed op, waaronder de voedingsomgeving thuis. Wij bevelen aan om in een volgend onderzoek ook informatie over de consumptie van leerlingen en studenten mee te nemen.

6 Verantwoording van het onderzoek

6.1 Onderzoeksopzet

Alle schoollocaties in het vo en mbo zijn aangeschreven voor deelname aan het onderzoek. Om schoollocaties te identificeren werden adresbestanden van DUO gebruikt ((24), versiedatum 01-08-2015). Dit leverde 1389 schoollocaties en 654 instellingen in het vo op en 515 schoollocaties en 67 instellingen in het mbo. Het aantal schoollocaties is niet gelijk aan het aantal instellingen, omdat één instelling veelal meerdere schoollocaties heeft.

Elke schoollocatie werd uitgenodigd voor deelname aan het onderzoek via een brief met een unieke link naar de online vragenlijst. In de brief werd aangegeven dat de vragenlijst bij voorkeur ingevuld werd door de locatiedirecteur of iemand anders die goed op de hoogte is van het voedingsbeleid van de schoollocatie en het voedingsaanbod in de kantine en de automaten.

De uitnodigingsbrieven werden twee weken na de start van het schooljaar 2015-2016 verzonden (september 2015). De herinnering werd twee weken later verstuurd. In de herinnering was naast een link naar de vragenlijst ook een link naar de non-responsvragenlijst opgenomen.

De exacte verzenddatum verschilde per regio, vanwege verschillen in de zomervakantieperiode.

6.2 Vragenlijst

Voor het vo en het mbo werden, op enkele vragen na, vergelijkbare vragenlijsten gebruikt voor de dataverzameling. De digitale vragenlijst startte met een aantal vragen over het voedingsbeleid op de school. Daarna werd gevraagd of scholen zicht hebben op het aantal kinderen met overgewicht en de voedingsgewoonten van deze kinderen. Het grootste deel van de vragenlijst betrof vragen over de voedingsomgeving; o.a. hoe ziet het voedingsaanbod eruit; welke maatregelen zijn genomen om gezonde voeding te stimuleren; en is het voedingsaanbod de afgelopen jaren veranderd? In het laatste onderdeel van de vragenlijst werden vragen gesteld over projecten en lesprogramma's gericht op voeding.

Bij het ontwikkelen van de vragenlijst werd samengewerkt met experts van het Voedingscentrum, het Centrum Gezond Leven van het RIVM, regionale Gezonde school adviseurs, de VO-raad, de MBO Raad, GGD'en, GGD GHOR Nederland, stichting Jongeren Op Gezond Gewicht en voedingswetenschappers van de Vrije Universiteit.

De online versie van de vragenlijst is getest door zeven personen, waarvan er drie werkzaam waren binnen het mbo en vier binnen het vo. Op basis van de feedback werden enkele kleine aanpassingen gedaan, vooral in de formulering van vragen.

Om de respons te verhogen is gebruik gemaakt van een incentive. Onder de inzendingen werd 10 keer een vergoeding (t.w.v. 150 euro) voor de aanvraag van het vignet Gezonde School verloot.

Daarnaast is het onderzoek onder de aandacht gebracht van scholen door nieuwsberichten op websites, social media en meerdere nieuwsbrieven, zowel van het RIVM zelf als van diverse Gezonde School partijen waarmee is samengewerkt.

6.3 Analyse

Respons en representativiteit

De respons is berekend op basis van het aantal volledig ingevulde vragenlijsten. Het unieke kenmerk van de ontvangen vragenlijsten ontbrak bij 61 vo scholen en 14 mbo scholen. Via het ingevulde e-mailadres werd dit kenmerk voor 48 vo scholen en 12 mbo scholen alsnog achterhaald. Schoollocaties die niet meer gebruikt werden, zijn voor het berekenen van de respons verwijderd.

De representativiteit is bepaald op basis van externe gegevens (zie Tabel 9). Hiervoor werden scholen die de vragenlijst invulden op basis van regio, JOGG gemeente, GGD regio, wel of geen bezoek van de Schoolkantine Brigade en wel of geen vignet Gezonde School, vergeleken met scholen die de vragenlijst niet invulden. Voor vo scholen werd ook het schooltype en het aantal leerlingen vergeleken. Koppeling vond plaats op basis van naam en adresgegevens van de school of DUO vestigingsnummer (voor DUO gegevens). Significantie werd getoetst met een chi-kwadraattoets. Verschillen van <0,05 werden significant bevonden.

Tabel 9. Overzicht van de ontvangen gegevens die gebruikt zijn voor de representativiteitsanalyse.

Gegevens	Bron
Regio, schooltype, aantal leerlingen	DUO, versiedatum 01-08-2015
Bezoek van de Schoolkantine Brigade	Voedingscentrum
Percentage basisproducten	
Vignet Gezonde School ¹	GGD GHOR Nederland
JOGG gemeente	Stichting Jongeren Op Gezond Gewicht

¹Hierbij is geen onderscheid gemaakt tussen thema-certificaten

Percentage basisproducten

Het percentage basisproducten is berekend voor de kantine en de automaten op basis van de 19 productgroepen die genoemd staan in Tabel 10. Hiervoor is de onderstaande formule gebruikt.

Formule:

$$(\sum \text{aantal basisproducten} / \sum \text{totaal aantal producten}) * 100$$

Deze formule wordt op de volgende manier gebruikt:

Van de 19 nagevraagde productgroepen, zijn er totaal 12 aanwezig in het voedingsaanbod van een school. Van de 12 productgroepen behoren er 9 tot de basisproducten en 3 tot de niet-basisproducten. Het percentage basisproducten in de school is dan:
 $(9 / 12) * 100 = 75\%$ basisproducten.

Tabel 10 Indeling van de productgroepen in basisproducten en niet-basisproducten. Deze indeling is gebaseerd op vraag 26 in de vragenlijst.

Basisproducten	Niet-basisproducten
Fruit	Koeken
Groente	Candybars, chocoladerepen
Water, koffie, thee	Snoep
Vruchtensap	IJs
Light dranken	Gefrituurde snacks
Zuiveldranken ¹	Warme snacks o.b.v. bladerdeeg
Zuiveldesserts ²	Chips en zoutjes
Brood ³	Gesuikerde dranken
Soep	
Warm vlees	
Warme snacks ob.v. brooddeeg	

¹Er wordt in deze categorie geen onderscheid gemaakt tussen volle, halfvolle en magere melkproducten, chocolademelk en light en met suiker gezoete drinkyoghurt (antwoordcategorie 5 t/m 8 uit vraag 26).

² Er wordt in deze categorie geen onderscheid gemaakt tussen volle, halfvolle en magere desserts en light desserts met zoetstof (antwoordcategorie 9 en 10 uit vraag 26).

³ Er wordt in deze categorie geen onderscheid gemaakt tussen wit en donker brood (antwoordcategorie 22 en 23 uit vraag 26).

Integrale score over de pijlers

In de vragenlijst werden vragen gesteld over elk van de vier pijlers van Gezonde School. Om deze vier pijlers integraal te onderzoeken is een score ontwikkeld. Een school kan minimaal nul en maximaal twaalf punten halen. Het onderzoek is vooral gericht op de voedingsomgeving, daarom kunnen op dit onderdeel zes punten worden gehaald. De overige zes punten kunnen op de andere onderdelen samen worden gehaald (twee punten per pijler).

De criteria die gedefinieerd zijn voor het themacertificaat Voeding van het vignet Gezonde School zijn het uitgangspunt voor de integrale score. In Tabel 11 worden deze criteria en de score gekoppeld aan de vragen in de vragenlijst. De rekenmethode van de score is identiek voor vo en mbo.

Verschillen in de integrale score en de vier pijlers zijn getoetst met respectievelijk een ANOVA en een chi-kwadraattoets.

Tabel 11 Opbouw van de integrale score voor het vo en het mbo; de onderliggende vragen in combinatie met de normering.

Pijler	Vraag en antwoordcategorieën	Aantal punten
Omgeving	Vraag 17. Is er een hygiënische watervoorziening aanwezig?	
	Nee	0
	Ja	1
	Vraag 23. Welke maatregelen heeft de school getroffen om het gebruik van gezonde(re) producten te stimuleren?	
	Nergens 'ja' geantwoord	0
	Eén tot zeven keer 'ja' geantwoord	1
	Acht tot veertien keer 'ja' geantwoord	2
	Vraag 25. Zijn er afspraken met eetfaciliteiten in de buurt over het verkopen van eten en drinken tijdens schooltijd?	
	Nee	0
	Weet niet	0
	Ja	1
	Wat is het percentage basisproducten in de kantine en de automaten samen? ¹	
	Percentage basisproducten 0% tot 50%	0
Percentage basisproducten 50% tot 75%	1	
Percentage basisproducten 75% tot 100%	2	
Educatie	Combinatie 30 en 31. Heeft de school de afgelopen drie jaar deelgenomen aan projecten?	
	Nee	0
	Ja	1
	Vraag 35. Maakt aandacht voor gezond eten onderdeel uit van het curriculum?	
	Nee	0
Ja	1	
Beleid	Vraag 2. Zijn er schriftelijke afspraken gemaakt over de gezondheid van het assortiment op school?	
	Nee	0
	Nee, maar in ontwikkeling	0
	Ja	1
	Vraag 3. Hoe worden leerlingen/ouders geïnformeerd over het voedingsbeleid?	
	Zij worden niet geïnformeerd	0
	Weet ik niet	0
Alle overige manier van informeren	1	
Signalering	Vraag 5. Heeft de school zicht op de voedingsgewoonten en/of het gewicht van leerlingen?	
	Nee	0
	Weet niet	0
	Ja	1

	Vraag 6. Heeft de school een signalerings- en verwijsstructuur voor vragen en problemen over voeding en het gewicht?	
	Nee	0
	Weet niet	0
	Ja	1

¹Het totaal percentage basisproducten is berekend op basis van de antwoorden op vraag 19.

7 Methodologische beschouwing

7.1 Reflectie op de onderzoekopzet en de vragenlijst

Sterke punten van dit onderzoek zijn dat alle vo en mbo scholen zijn uitgenodigd zodat een landelijk beeld kan worden verkregen. Om te zorgen voor aansluiting op de praktijk op scholen en bestaande criteria voor gezondheid van het voedingsaanbod voor het ontwikkelen van de vragenlijst is samengewerkt met experts van partijen die betrokken zijn bij gezondheidsbevordering in het onderwijs en met voedingswetenschappers.

De voornaamste beperking van dit onderzoek is het gebruik van zelf gerapporteerde gegevens, vooral voor de inventarisatie van het voedingsaanbod. De online vragenlijst die is gebruikt is geschikt voor invullen op de computer of een tablet, maar niet voor gebruik op een smartphone. Deelnemers zullen de vragenlijst dus veelal hebben ingevuld zonder dat er zicht was op het assortiment. Idealiter wordt het productaanbod door een onafhankelijke onderzoeker geïnventariseerd. Dit was voor het huidige, landelijke, onderzoek niet haalbaar. Daarom is er gebruik gemaakt van een (online) vragenlijst. Hierin werd het voedingsaanbod nagevraagd op basis van 24 veelvoorkomende productgroepen (bv. fruit, brood, frisdrank), in plaats van een inventarisatie van alle soorten producten (bv. appels, bananen, volkorenbrood, cola) op de schoollocatie. Een beperking hiervan is dat sommige producten in het voedingsaanbod hierdoor mogelijk gemist worden. Dit kan leiden tot een andere verhouding tussen basis en niet-basisproducten, dan wanneer deze verhouding berekend is op basis van alle soorten producten. Daarom is voor het schatten van het percentage scholen dat voldoet aan een aanbod met meer dan 75% basisproducten gebruik gemaakt van aanvullende gegevens van het Voedingscentrum (16) en Iresearch (15).

Ook voor andere onderdelen van de vragenlijst geldt dat zelfrapportage de kwaliteit van de gegevens mogelijk mede heeft beïnvloed. Zo gaven relatief weinig scholen aan zicht te hebben op de voedingsgewoonten en/of het gewicht van leerlingen/studenten, terwijl de methoden waarmee dit gemonitord kan worden zoals de Jeugdmonitor van de GGD, de Jeugdgezondheidszorg en/of Testjeleefstijl.nl waarschijnlijk wel door een groter deel van de scholen gebruikt worden. Wellicht was dit percentage hoger geweest als direct naar het gebruik van deze monitoringmethoden was gevraagd; nu werd dat alleen getoond als ja werd ingevuld op de betreffende vraag (zie vraag 5 in bijlage 1 en 2). Bij de vraag over gebruik van voorzieningen in de omgeving van de school zoals supermarkt en snackbar/kar (vraag 24, bijlage 1 en 2) is niet gespecificeerd dat het gaat over gebruik tijdens schooluren of ook daarbuiten, dit kan dus door de deelnemers verschillend zijn geïnterpreteerd.

Voor vergelijking van de totaalscore tussen scholen die wel of niet deelnemen aan het Programma De Gezonde Schoolkantine is gebruik gemaakt van zelfgerapporteerde deelname uit de vragenlijst. Dit

percentage ligt lager dan het percentage scholen dat op basis van gegevens van het Voedingscentrum (16) aan de slag is. Het is aannemelijk dat scholen die minder actief bezig zijn met het programma eerder rapporteren er niet mee te werken, dan scholen die dat wel doen. In dit geval is het verschil in totaalscore tussen scholen die wel of niet deelnemen aan het programma mogelijk een overschatting. Voor de vergelijking van scholen die wel of niet een vignet Gezonde School hebben is gebruik gemaakt van gekoppelde gegevens, dus deze vergelijking is niet afhankelijk van zelfrapportage.

Voor het berekenen van de totaalscore zijn scholen zonder kantine uitgesloten. Indien bij de vragen over maatregelen, beleid, signalering en educatie 'weet niet' is geantwoord zijn voor deze onderdelen geen punten toegekend, maar de school is niet uitgesloten voor het berekenen van de totaalscore. In dit geval is aangenomen dat dit onderdeel niet aanwezig is of beperkt bekend is binnen de school. Afhankelijk van de kennis van de deelnemer kan dit leiden tot onderschatting.

7.2 Reflectie op de respons

Voor het vo was de respons op schoollocatieniveau 26% (361 van de 1389 schoollocaties) en op instellingsniveau 42% (272 van 654 instellingen). Een aantal instellingen met meerdere schoollocaties heeft de vragenlijst dus maar voor één van de schoollocaties ingevuld.

Voor het mbo was de respons 17% op schoollocatieniveau (88 van 515 schoollocaties) en 69% op instellingsniveau (46 van 67 instellingen). In vergelijking met het vo, hebben mbo instellingen vaker én meer verschillende locaties en is de vragenlijst relatief vaak door slechts één locatie ingevuld.

In vergelijking met eerdere monitors is de respons in het vo op instellingsniveau gelijk, maar op locatieniveau 7% lager t.o.v. 2010-2011 (12) en 18% lager t.o.v. 2006-2007 (11). Voorgaand onderzoek in het mbo is alleen op instellingsniveau uitgevoerd. In 2012 was de respons met 74% iets hoger dan de huidige respons. Hiervoor werd na een eerste uitnodiging per email, de contactpersoon van de instelling telefonisch benaderd.

Op locatieniveau is de respons, vooral op het mbo, laag. Om het voedingsaanbod in het mbo en het vo goed in kaart te kunnen brengen, zijn gegevens op locatieniveau belangrijk. Verschillende scholen merkten op dat zij de vragenlijst één keer hebben beantwoord voor meerdere schoollocaties samen. Indien schoollocaties een vergelijkbaar voedingsaanbod hebben, komt dit de representativiteit van de gegevens ten goede. Dit is in de huidige studie niet nagevraagd, maar uit het onderzoek in 2012 blijkt dat het aanbod bij 38% van de mbo instellingen tussen de locaties vergelijkbaar was, bij 43% waren er enige verschillen en bij 4% grote verschillen tussen de locaties (en voor de overige 15% was de vraag niet van toepassing) (13).

Het mbo onderzoek in 2012 was ingestoken op instellingniveau, en meestal ingevuld door een (centrale) facilitair manager; maar vaak was dat iemand die op één of enkele locaties werkzaam is. Het huidige onderzoek is ingestoken op locatieniveau. Maar waarschijnlijk deels ingevuld door facilitair managers/kantinebeheerders of docenten die op meerder locaties werkzaam zijn. Beide benaderingsmethoden lijken dus niet optimaal te zijn. Voor het mbo is meer aansluiting noodzakelijk tussen de organisatiestructuur van de school en het onderzoek.

De respons op de non-respons vragenlijst in het huidige onderzoek was laag. In het vo en mbo vulden respectievelijk 12 en 2 scholen de non-respons vragenlijst in. Daarom zijn de resultaten van de non-respons analyse in dit rapport buiten beschouwing gelaten.

7.3 Reflectie op de representativiteit

Uit de representativiteitsanalyse blijkt dat de vo scholen die de vragenlijst invulden representatief zijn voor alle vo scholen in Nederland wat betreft regio, schooltype, JOGG gemeente (Tabel 12). In de respons groep zitten meer grotere scholen. Mbo scholen die de vragenlijst invulden zijn representatief voor regio en JOGG gemeente (Tabel 13).

Voor wat betreft deelname aan programma's blijkt er sprake te zijn van selectieve respons. Onder de deelnemers bevinden zich relatief veel scholen die bezocht zijn door de Schoolkantine Brigade van het Voedingscentrum (significant verschil in mbo, trend in vo); en op het vo zijn er onder de deelnemers ook relatief veel scholen met een vignet Gezonde school.

Hierdoor is het aannemelijk dat de situatie zoals geschetst in dit rapport positiever is dan die op alle scholen in Nederland. De mate waarin de selectiebias de resultaten beïnvloedt is moeilijk in te schatten.

Tabel 12. Overzicht van de respons en non-respons in het vo, inclusief een aantal algemene gegevens.

		Respons 26% (n=361)	Non-respons 64% (n=1028) ¹	P
Regio	Noord	39 (140)	39 (402)	0,95
	Midden	36 (131)	37 (378)	
	Zuid	25 (90)	24 (248)	
Schooltype ²	Praktijkonderwijs	13 (45)	11 (102)	0,22
	VMBO	33 (114)	38 (366)	
	HAVO/VWO ³	17 (60)	20 (190)	
	Gemengd	37 (131)	32 (312)	
Aantal leerlingen	gemiddelde (sd)	550 (802)	497 (677)	<0,01
	<400	30 (108)	38 (394)	
	400-800	28 (100)	27 (280)	
	>800	42 (153)	34 (354)	
JOGG gemeente	Ja	46 (166)	50 (518)	0,23
	Nee	54 (195)	50 (510)	
Brigadebezoek ⁴	Ja	53 (191)	34 (473)	0,08
	Nee	40 (144)	34 (473)	
	Onzeker	7 (26)	6 (78)	
Vignet Gezonde School ⁵	Ja	6 (20)	3 (27)	<0,01
	Nee	94 (341)	97 (1001)	
Gegevens alleen beschikbaar voor respons				
Functie deelnemer	Rector/schooldirecteur	26 (93)	-	-
	Docent	20 (73)	-	-
	Facilitair manager	22 (81)	-	-
	Kantinebeheerder	20 (73)	-	-
	Teamleider	5 (17)	-	-
	Conciërge	4 (14)	-	-
	Projectleider gezonde school	4 (14)	-	-
	Coördinator gezonde school/gezonde schoolkantine	4 (13)	-	-
	Overig	12 (44)	-	-

¹Van 8 scholen is de vragenlijst zonder identificatiegegevens ontvangen, zij zijn meegerekend als non-respons. Veertien schoollocatie worden niet meer gebruikt, zij zijn uit de onderzoekspopulatie verwijderd.

²Het schooltype was onbekend bij elf scholen in de respons categorie en 58 scholen in de non-respons categorie.

³Scholen met alleen HAVO of VWO onderwijs (3 scholen in de non-respons categorie) zijn toegevoegd aan het schooltype HAVO/VWO.

⁴Gegevens ontvangen van het Voedingscentrum Nederland.

⁵Gegevens ontvangen van GGD GHOR Nederland.

Tabel 13. Overzicht van de respons en non-respons in het mbo, inclusief een aantal algemene gegevens.

		Respons 17% (n=88)	Non- respons 83% (n=427) ¹	P
Regio	Noord	45 (40)	37 (156)	0,21
	Midden	34 (30)	36 (152)	
	Zuid	20 (18)	28 (119)	
JOGG gemeente	Ja	59 (52)	62 (265)	0,60
	Nee	41 (36)	38 (162)	
Brigadebezoek ²	Ja	45 (40)	31 (134)	0,03
	Nee	49 (43)	63 (269)	
	Onzeker	7 (5)	5 (23)	
Vignet Gezonde School ³	Ja	7 (6)	7 (29)	0,99
	Nee	93 (82)	93 (398)	
Gegevens alleen beschikbaar voor respons				
Schooltype	BBL	70 (67)	-	
	BOL-voltime	85 (82)	-	
	BOL-deeltijd	92 (29)	-	
Aantal leerlingen	gemiddelde (sd)	1792 (1271)	-	
	<350	36 (30)	-	
	350-1500	35 (29)	-	
	>1500	29 (24)	-	
Functie deelnemer	Rector/schooldirecteur	11 (10)	-	
	Docent	12 (11)	-	
	Facilitair manager	32 (28)	-	
	Kantinebeheerder	23 (20)	-	
	Teamleider	7 (6)	-	
	Conciërge	9 (8)	-	
	Projectleider gezonde school	3 (3)	-	
	Overig	18 (16)	-	

¹Van twee scholen is de vragenlijst zonder identificatiegegevens ontvangen, zij zijn meegerekend als non-respons. Twee schoollocaties worden niet meer gebruikt, zij zijn uit de onderzoekspopulatie verwijderd.

²Gegevens ontvangen van het Voedingscentrum Nederland.

³ Gegevens ontvangen van GGD GHOR Nederland.

8 Begrippenlijst

Akkoord 'Gezonder voedingsaanbod op scholen' (het Akkoord)

Vervolgakkoord van het Handvest dat eind 2015 is door 26 aanbod leverende partijen is gesloten. Ten opzichte van het Handvest zijn de eisen voor een gezond voedingsaanbod zijn aangescherpt. Ook worden hierin voorwaarden voor de uitstraling van de kantine gegeven (20).

Basisproducten

Dit zijn producten uit de Schijf van Vijf die positief bijdragen aan een gezond eetpatroon (19). Voorbeelden zijn groente, fruit, brood en zuivelproducten. Bepaalde frisdranken, broodbeleg, sauzen en soepen worden in de schoolkantine ook tot de basisproducten gerekend (10).

De Kantinescan

Dit is een tool die door de Schoolkantine Brigade gebruikt wordt om het voedingsaanbod op scholen te inventariseren. Hierbij wordt het productaanbod op basis van alle soorten producten geïnventariseerd op de schoollocatie.

De Schoolkantine Brigade

De Schoolkantine Brigade, onderdeel van het programma De Gezonde Schoolkantine, beschikt sinds 2013 over de middelen schoollocaties te bezoeken en concrete adviezen-op-maat over het aanbod en een aantrekkelijke presentatie daarvan te geven.

Gezonde School aanpak

De Gezonde School aanpak is een werkwijze voor scholen om structureel en integraal te werken aan gezondheidsthema's op school (5). Deze aanpak richt zich naast voeding op vier andere thema's: bewegen en sport, roken-, alcohol- en drugspreventie, sociaal-emotionele ontwikkeling en sociale veiligheid. Binnen elk thema wordt ingezet op vier pijlers: omgeving, educatie, beleid en signaleren.

Gezonde Schoolkantine

In het Programma De Gezonde Schoolkantine en het Handvest wordt gewerkt met hetzelfde criterium voor een gezonder aanbod van voeding en dranken. Dit wordt gedefinieerd als een assortiment dat voor ten minste 75% uit basisvoedingsmiddelen bestaat en voor maximaal 25% uit niet-basisvoedingsmiddelen, gemeten over het totale aanbod van voeding en dranken binnen de school (9, 10)

Handvest 'Gezonder voedingsaanbod op scholen' (het Handvest)

Tussen 2011 en 2015 werd door ondertekenaars van dit Handvest gewerkt aan een gezonder voedingsaanbod op scholen (10). Ondertekenaars waren de aanleverende partijen, zoals cateraars, automatenleveranciers, waterpartijen en producenten.

Het themacertificaat Voeding

Het themacertificaat Voeding is een onderdeel van het vignet Gezonde School. Dit certificaat kan door een school aangevraagd worden als zij voor elke pijler aan alle criteria voldoet. Deze criteria verschillen voor

het voortgezet onderwijs en het middelbaar beroepsonderwijs. Zij zijn te vinden op de website van Gezonde School (www.gezondeschool.nl).

Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG)

JOGG (voorheen Convenant Gezonde Gewicht) is een stichting met verschillende deelprogramma's allemaal gericht op het bevorderen van een gezonde leefstijl bij jongeren én volwassenen. Een deelprogramma is de JOGG aanpak, een publiek-private samenwerking binnen gemeenten met als doel meer kinderen en jongeren met een gezond gewicht. JOGG-gemeenten stimuleren (o.a.) deelname aan Gezonde School. Ook de coördinatie van het Handvest is een deelprogramma van JOGG (25).

Monitor Gezonde Schoolkantine

Een monitorstudie naar de voedingsomgeving, en specifiek het voedingsaanbod, op scholen in het voortgezet onderwijs en middelbaar beroepsonderwijs anno 2015. De resultaten van deze monitorstudie worden in het voorliggende rapport gepresenteerd.

Niet-basisproducten

Dit zijn extra's en bevatten meestal veel calorieën en weinig vitamines en mineralen. Voorbeelden zijn snoep, hartige snacks en met suiker gezoete frisdrank.

Ondersteuningsaanbod Gezonde School

In 2013, 2014 en 2015 konden scholen een aanvraag doen voor ondersteuning bij gezondheidsbevordering (5). Deze ondersteuning bestond uit een advies-op-maat door een Gezonde School-adviseur, een financiële bijdrage aan Gezonde School-activiteiten, of vergoeding van taakuren van eigen medewerkers bij het maken of uitvoeren van gezondheidsbeleid. In het ondersteuningsaanbod van Gezonde School is er in 2016 een nieuwe ronde van het ondersteuningsaanbod, waarbij vooral ondersteuning aangevraagd kan worden voor het behalen van een vignet Gezonde School.

Pijler Beleid

Hieronder worden afspraken, regels, protocollen en de handhaving verstaan. Voor het thema voeding houdt dit in dat de school op papier beschreven heeft welk beleid gehanteerd wordt om een gezond aanbod in de schoolkantine volgens de richtlijnen van het Voedingscentrum te garanderen. Ook is in het beleid beschreven hoe de school erop toeziet hoe zij ook op lange termijn zorgt voor een gezonde schoolkantine.

Pijler Educatie

Hieronder wordt het klassikaal aanbieden van informatie en voorlichting bedoeld. Voor het thema voeding houdt dit in dat de school gedurende meerdere jaren een lesaanbod/lespakket voor het thema voeding uitvoert.

Pijler Omgeving

Hiermee wordt bedoeld dat de fysieke en sociale omgeving optimaal is voor studenten en voor medewerkers. Voor het thema voeding houdt dit in dat het aanbod in de schoolkantine voldoet aan de richtlijnen van het Voedingscentrum, dat het drinken van water wordt gestimuleerd en dat

men op de hoogte gehouden wordt van het beleid omtrent eten en drinken.

Pijler Signalering

Hieronder wordt vroegtijdige signalering van bekend risicofactoren bij individuen bedoeld en het inschakelen van de geïndiceerde preventieve zorg die daarop volgt. Voor het thema voeding houdt dit in dat de school inzicht heeft in de voedingsgewoonten en het gewicht van leerlingen en studenten. Daarnaast heeft de school een signalerings-, zorg- en verwijzingsstructuur rond vragen en problemen over voeding en gewicht.

Programma De Gezonde Schoolkantine

De Gezonde Schoolkantine is een ondersteuningsprogramma van het Voedingscentrum gericht op het voortgezet onderwijs en het middelbaar beroepsonderwijs. Het programma biedt scholen concrete handvatten om een gezondere schoolkantine te realiseren. Het programma De Gezonde Schoolkantine is begonnen in 2003 met een pilot en heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld tot een door het Centrum Gezond Leven erkende interventie.

Richtlijnen Gezondere Kantines

Door het Voedingscentrum opgestelde richtlijnen om school-, bedrijfs- en sportkantines gezonder te maken (21). Hierin zijn op het niveau van het totale aanbod en uitstraling van de kantine criteria geformuleerd op drie ambitieniveaus. Vanaf 2016 wordt in het Programma De Gezonde Schoolkantine en het Akkoord gewerkt met deze richtlijnen.

Schoolkantine schalen

Scholen die voldoen aan het criterium voor een Gezonde Schoolkantine (het assortiment in de kantine en de automaten bestaat voor ten minste 75 procent uit basisproducten) ontvangen een Schoolkantine Schaal. Deze erkenning wordt toegekend voor maximaal 1 jaar, daarna kan de school het assortiment opnieuw laten beoordelen.

Vignet Gezonde School

Het vignet Gezonde School is een erkenning voor scholen die structureel aan gezondheid werken. Wanneer een school voor een thema voldoet aan de kwaliteitscriteria op de vier pijlers kan een school een themacertificaat en daarmee een vignet Gezonde School krijgen. Een vignet Gezonde School is drie jaar geldig (5).

Voedingsaanbod

Het voedingsaanbod zijn de producten in de kantine, producten in de automaten en de watervoorziening op school. Het voedingsaanbod is een onderdeel van de pijler Omgeving van de Gezonde School aanpak.

Voedingsomgeving

De voedingsomgeving verwijst naar het voedingsaanbod in de kantine en de automaten, de uitstraling van de omgeving waarin het voedingsaanbod is geplaatst en de aandacht voor voeding in het beleid, educatie en signalering. Dit omvat dus alle pijlers van de Gezonde School aanpak.

9 Dankwoord

Dit rapport is voorbereid door de RIVM-projectgroep Monitor Gezonde Schoolkantine. Deze projectgroep bestond uit Ivon Milder (projectcoördinator), Marjolein Geurts en Henny Brants. Robert-Jan de Klein en Zohreh Etemad leverden een belangrijke bijdrage aan het koppelen van externe gegevens en het analyseren van ontvangen data. Daarnaast heeft Marinka Brosens bijgedragen aan het opzetten van dit onderzoek.

Het verzamelen van de benodigde gegevens was niet gelukt zonder de ondersteuning geboden door SSC-Campus en Formdesk bij het programmeren van de vragenlijsten. De gegeneerde aandacht voor het invullen van de vragenlijst heeft bijgedragen aan het vergroten van deelname aan het onderzoek. Wij danken de communicatiemedewerkers van het RIVM en de betrokken instituten hiervoor.

Dank aan schoolmedewerkers en Gezonde School adviseurs van GGD'en en de onderwijsagenda Sport, Bewegen en Gezonde Leefstijl voor hun feedback op de vragenlijsten.

Ook danken wij experts van het Voedingscentrum, de VO-raad, de MBO Raad, GGD GHOR Nederland, Jongeren Op Gezond Gewicht, Vrije Universiteit, en het Centrum Gezond Leven voor informatie over de door hen uitgevoerde programma's, hun bijdrage aan het opstellen van de vragenlijst en het kritisch becommentariëren van eerdere versies van dit rapport.

Tot slot, danken wij alle medewerkers van scholen die deelnamen aan het onderzoek. Zonder jullie bijdrage was het niet mogelijk geweest om dit onderzoek uit te voeren.

10 Referenties

1. VWS. Landelijke nota gezondheidsbeleid 2016-2019. 2015.
2. Busch V, de Leeuw JR, de Harder A, Schrijvers AJ. Changing multiple adolescent health behaviors through school-based interventions: a review of the literature. *The Journal of school health*. 2013;83(7):514-23.
3. Leurs MT, Schaalma HP, Jansen MW, Mur-Veeman IM, St Leger LH, de Vries N. Development of a collaborative model to improve school health promotion in The Netherlands. *Health promotion international*. 2005;20(3):296-305.
4. WHO. WHO Technical Report series. Promoting Health Through Schools. 1997.
5. Gezondeschool.nl 2015 [October 2015].
6. Kamerstuk 31 899, nr. 14 Uitvoeren aangenomen moties inzake nota Overgewicht.
7. Motie van het lid Pia Dijkstra. Vergaderjaar 2013-2014, KST 32793-121, . Den-Haag.
8. Gewijzigde motie van het lid Wolbert ter vervanging van die gebruikt onder nr. 178. Vergaderjaar 2014-2015-KST 32793-183. Den-Haag.
9. Voedingscentrum. Degezondeschoolkantine.nl. Den-Haag: Voedingscentrum, <http://www.degezondeschoolkantine.nl>.
10. Handvest 'Gezonder voedingsaanbod op scholen' 2011-2015 Stap voor stap gezonder. . Available from: http://www.convenantgezondgewicht.nl/download/145/handvest_gezonder_voedingsaanbod_op_scholen.pdf.
11. Middelbeek L, Blokdijk L, Schuit AJ, Buijs G, Rutz SI, Schilthuis HJ, et al. Overgewichtpreventie in het voortgezet onderwijs: het landelijke en regionale beeld. Bilthoven: 2007 Contract No.: RIVM rapport 260412001.
12. Mikolajczak J, van den Berg SW, Bemelmans WJE. Overgewichtpreventie in het voortgezet onderwijs in 2010-2011. Bilthoven: 2012 RIVM rapport 260701007.
13. Duijvestijn P, De Groot M. Voedingsaanbod in het MBO. Deel A: Inventarisatie van beleid en praktijk rond het voedingsaanbod op instellingsniveau. Amsterdam: DSP-groep 2012.
14. Milder IEJ, Mikolajczak J. Voedingsaanbod in het MBO. Deel B: Verdiepend onderzoek op een aantal MBO locaties. 2012 RIVM rapport 260261001/2012.
15. Zeinstra G, Timmers M, van der Velden N. Monitoronderzoek De Gezonde Schoolkantine. IResearch, 2013.
16. Koplopers in beeld Voedingscentrum [cited 2015 Januari 2015]. Available from: <http://gezondeschoolkantine.voedingscentrum.nl/nl/wat-waarom/koplopersinbeeld.aspx>.
17. Verhoofstad A, Reijgersberg N. Gezondheidsbevordering op school. Wensen en prioriteiten van scholen bij gezondheidsbevordering van leerlingen. Utrecht: Mulier Instituut, 2015.
18. Mensink F, Schwinghammer SA, Smeets A. The Healthy School Canteen programme: a promising intervention to make the school food environment healthier. *Journal of environmental and public health*. 2012;2012:415746.

19. Voedingscentrum. Richtlijnen Voedselkeuze. Den Haag: 2011.
20. Akkoord Gezonde Voeding op Scholen 2016-2020. . Available from: <https://jongerenopgezondgewicht.nl/wat-we-doen/gezonde-schoolkantine>.
21. Voedingscentrum. Factsheet Richtlijnen Gezondere Kantines. 2014. Available from: <http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Factsheets/Factsheet%20Richtlijnen%20Gezondere%20Kantines.pdf>.
22. Battjes-Fries M. Effectiveness of nutrition education in Dutch primary schools. Wageningen: Wageningen University; 2016.
23. Aan Tafel! Tien visies op de toekomst van ons voedsel. Den-Haag: Ministerie van Economische Zaken, 2016.
24. Dienst Uitvoering Onderwijs. Open databestanden. Available from: https://duo.nl/open_onderwijsdata/databestanden/.
25. jongerenopgezondgewicht.nl

Bijlage 1. Vragenlijst

De vragenlijst die gebruikt is voor het verzamelen van de gegevens over vo scholen is in deze bijlage weergegeven. Voor mbo scholen is een vrijwel identieke vragenlijst gebruikt. Vragen die in de mbo vragenlijst anders zijn geformuleerd, worden gemarkeerd met een astrix (*). Voor deze vragen is de mbo formulering aan het einde van deze bijlage weergegeven. Een volledig overzicht van de onderzoeksgegevens is op verzoek beschikbaar bij de auteurs.

Gezonde School pijler: beleid

*Vraag 1**

Het gezondheidsbeleid van een school is het beleid dat een school voert om de gezondheid van leerlingen (en medewerkers) te beschermen en te bevorderen.

Heeft uw school een schriftelijk vastgelegd gezondheidsbeleid?

- Ja
- Nee
- Nee, maar het is in ontwikkeling
- Weet ik niet

Vraag 2

Zijn er op uw school schriftelijke afspraken gemaakt over de gezondheid van het assortiment (eten en drinken) in de kantine(s) en/of in automaten?

- Ja
- Nee
- Nee, maar het is in ontwikkeling
- Weet ik niet

*Vraag 3**

Hoe worden ouders geïnformeerd over het voedingsbeleid? (*meerdere antwoorden mogelijk*)

- Via informatiebijeenkomst(en)
- Via de ouderraad en/of medezeggenschapsraad
- Via nieuwsbrieven/ social media
- Via de schoolgids
- Via de website
- Via leerlingen
- Zij worden niet geïnformeerd
- Weet ik niet
- Anders, namelijk

Vraag 4

Heeft uw school een werkgroep gezonde school en/of een werkgroep gezonde schoolkantine? (*meerdere antwoorden mogelijk*)

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Gezonde School pijler: signalering

Vraag 5

Heeft uw school zicht op de voedingsgewoonten en/of het gewicht van leerlingen?

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Indien Ja, wij gebruiken hiervoor: (*meerdere antwoorden mogelijk*)

- De Jeugdmonitor van de GGD
- De inzet van de Jeugdgezondheidszorg

- De Elektronische MOnitor en VOorlichting (E-MOVO)
- Test je leefstijl
- Anders, namelijk

Vraag 6

Heeft uw school een signalerings-, zorg- en verwijsstructuur rond vragen en problemen over voeding en gewicht?

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Gezonde School pijler: omgeving

Aandacht voor gezonde voeding

Vraag 7

Is de aandacht voor het thema 'gezonde voeding' de afgelopen drie jaar veranderd op uw school?

- Toegenomen
- Afgenomen
- Gelijk gebleven
- Weet ik niet

Indien 'toegenomen' of 'afgenomen' → vraag 8

Indien 'gelijk gebleven' → vraag 10

Vraag 8

Waarin ziet u deze verandering vooral terug? *(meerdere antwoorden mogelijk)*

- Het assortiment van de kantine
- Het assortiment van de automaten
- De projecten die worden aangeboden
- De inhoud van het lesprogramma
- Het beleid van de school
- Anders, namelijk

Vraag 9

Wat waren de belangrijkste redenen voor deze verandering? *(meerdere antwoorden mogelijk)*

- Deelname aan programma De Gezonde Schoolkantine van het Voedingscentrum
- Een bezoek van de Schoolkantine Brigade van het Voedingscentrum
- Advies van de Gezonde School adviseur van de GGD
- Advies van de Gezonde School adviseur (regionaal)
- De cateraar heeft het Handvest Gezonder Voedingsaanbod op Scholen ondertekend
- De gemeente is een JOGG-gemeente geworden
- Het assortiment wordt door een nieuwe cateraar verzorgd
- Verzoek van ouders
- Verzoek van leerlingen
- Eigen initiatief van de school
- Anders, namelijk

Vraag 10

De Gezonde School-aanpak is een werkwijze voor scholen om structureel en integraal te werken aan gezondheidsthema's op school. Als een school structureel en integraal aan gezondheid werkt en zij voldoen aan de kwaliteitscriteria kan een school het vignet Gezonde School aanvragen. Het vignet Gezonde School bestaat uit vijf thema's, voor elk van deze thema's kan een school een themacertificaat behalen. Het themacertificaat Voeding is daar één van.

Bent u bekend met de Gezonde School aanpak?

- Ja
- Nee

Indien ja → vraag 11 Indien nee → vraag 12

Vraag 11

Werkt uw school volgens deze aanpak?

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Vraag 12

Heeft uw school het vignet Gezonde School?

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Vraag 13

Om scholen te ondersteunen bij het werken aan een Gezonde School was het mogelijk om een financiële bijdrage aan te vragen via het ondersteuningsaanbod van de Gezonde School.

Heeft uw school ondersteuning aangevraagd via het ondersteuningsaanbod van de Gezonde School ?

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Vraag 14

Om scholen te ondersteunen bij het verbeteren van het assortiment in de schoolkantine is het Voedingscentrum gestart met het programma 'De Gezonde Schoolkantine'. Via dit programma biedt het Voedingscentrum ondersteuning via diëtisten die scholen bezoeken, de zogenaamde Schoolkantine Brigade, handleidingen die via hun website beschikbaar zijn en andere ondersteunende middelen zoals gezonde recepten en assortimentslijsten.

Werkt uw school op dit moment aan een gezonde schoolkantine volgens het programma 'De Gezonde Schoolkantine' van het Voedingscentrum, of heeft uw school dat in het verleden gedaan?

- Ja
- Nee
- Wij werken op een andere manier aan een gezonde schoolkantine

- Weet ik niet

Indien ja → vraag 15
Indien nee → vraag 17

Vraag 15

Heeft de Schoolkantine Brigade uw schoollocatie bezocht?

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Indien ja → vraag 16
Indien nee → vraag 17

Vraag 16

Met welke actiepunten uit de adviezen van de Schoolkantine Brigade bent u aan de slag gegaan?

	Ja	Nee	Weet niet/ n.v.t.
Aanbod van ongezonde producten inkrimpen en aanbod van gezonde producten verruimen			
Minder gezonde productvarianten vervangen door voorkeurproducten met een gezondere samenstelling (bv. minder vet, minder suiker)			
Ongezonde snacks, zoals gefrituurde snacks en saucijzenbroodjes, niet of minder frequent aanbieden			
Gezonde producten aantrekkelijk presenteren			
Het introduceren van een watertappunt			
Het samenstellen van een schoolkantineteam			
Gesprek voeren met de cateraar over het assortiment			
Leerlingen en ouders betrekken bij de schoolkantine			
Maatregelen gericht op duurzaamheid			
Kantine-inrichting sfeervol maken			
Het maken van een goed schoolgezondheidsbeleid			
Ander actiepunt, namelijk			

Gezonde School pijler: omgeving

Watervoorziening

Vraag 17

Is er een hygiënische watervoorziening waar leerlingen en medewerkers water kunnen tappen? (bijvoorbeeld een waterkoeler, een waterkan, of een gewone kraan buiten de toiletruimte)

- Ja
- Nee

Indien ja → vraag 18
Indien nee → vraag 19

Vraag 18

Wordt het water gratis verstrekt?

- Ja
- Nee

Gezonde School pijler: omgeving

Voedingsaanbod op uw school

Vraag 19

Welke van de onderstaande faciliteiten zijn er op uw schoollocatie voor leerlingen en medewerkers aanwezig?

Als er gecombineerde automaten aanwezig zijn, zoals automaten met frisdrank en snoep, dan graag bij beide type automaten ja invullen.

	Ja	Nee
Automaten met warme dranken (koffie, thee, chocolademelk, soep)		
Automaten met koude dranken (frisdranken, sappen)		
Automaten met snoep en snacks (candybars, zakjes chips e.d.)		
Automaten met versproducten (belegde broodjes e.d.)		
Kantine of uitgiftebalie		

Indien ja bij automaten met koude dranken of snoep en snacks of versproducten: bij vraag 20, 21, 22, 26 alleen kolom resp. rij automaten weergeven.
 Indien alleen kantine: bij vraag 20, 21, 22, 26 alleen kolom resp. rij kantine weergeven
 Indien beide: bij vraag 20, 21, 22, 26 alles weergeven
 Indien overal nee: alleen vraag 24, 25, 30 weergeven. Vanaf 30 weer alles weergeven.

Vraag 20

Wie beheert de automaten en de kantine? (*meerdere antwoorden mogelijk*)

Automaten	Kantine/uitgiftebalie
<input type="checkbox"/> een cateraar	<input type="checkbox"/> een cateraar
<input type="checkbox"/> de school	<input type="checkbox"/> de school
<input type="checkbox"/> een automatenleverancier	

Vraag 21

In de onderstaande vraag wordt verwezen naar 'basisproducten' en 'niet-basisproducten'.

Basisproducten zijn producten uit de Schijf van Vijf die positief bijdragen aan een gezond eetpatroon, bijvoorbeeld:

- fruit en groente
- water, koffie, thee, puur vruchtensap, light frisdranken en light vruchtendranken
- melk en andere zuivelproducten
- brood en broodjes met beleg, tosti's, krentenbollen
- soep

Niet-basisproducten zijn extra's die veel calorieën leveren en weinig vitamines en mineralen bevatten, bijvoorbeeld:

- chips en andere zoutjes
- gefrituurde snacks, saucijzenbroodjes, kaasbroodje van bladerdeeg
- candybars, zakjes snoep, koeken
- gewone met suiker gezoute sport-, vruchten- en frisdranken

Hoe zou u op uw schoollocatie de verhouding tussen het *aanbod* basisproducten en niet-basisproducten omschrijven?

	Bijna alleen maar basis-producten	Meer basis-producten dan niet-basis-producten	Evenveel basis-producten als niet-basis-producten	Minder basis-producten dan niet-basis-producten	Bijna alleen maar niet-basis-producten
In de kantine					
In de automaten					

Vraag 22

Hoe zou u op uw schoollocatie de verhouding tussen de *verkoop* van basisproducten en niet-basisproducten omschrijven?

	Bijna alleen maar basis-producten	Meer basis-producten dan niet-basis-producten	Evenveel basis-producten als niet-basis-producten	Minder basis-producten dan niet-basis-producten	Bijna alleen maar niet-basis-producten
In de kantine					
In de automaten					

Gezonde School pijler: omgeving

Maatregelen

Vraag 23

Antwoorden in geel worden alleen getoond als er automaten zijn (en niet alleen warme dranken automaat). Vier van de opties alleen indien er een kantine is.

Welke van de onderstaande maatregelen heeft uw school getroffen om het gebruik van gezonde(re) producten te stimuleren?

	Ja	Nee	Weet niet / n.v.t.
Basisproducten zijn goedkoper dan niet-basisproducten			
Basisproducten staan op een meer zichtbare plek dan niet-basisproducten			

Er is een looproute, waarbij eerst de basisproducten worden aangeboden ¹			
Het assortiment basisproducten is uitgebreider dan het assortiment niet-basisproducten			
Op/bij de producten staat of het een basisproduct of een niet-basisproduct is (bv via een sticker of symbool op menukaart)			
Naast de kassa wordt alleen groente en fruit aangeboden ¹			
Leerlingen helpen mee met het bereiden van basisproducten in de kantine ¹			
Als er meerdere portiegroottes van een product aanwezig zijn, wordt standaard de kleine portie geserveerd			
Niet-basisproducten worden op aanvraag gemaakt, terwijl de basisproducten klaarliggen ¹			
Promotiemateriaal wordt alleen gebruikt voor basisproducten			
De frisdrank- en/of snoepautomaten zijn verwijderd			
Sommige producten worden niet (meer) verkocht, bijvoorbeeld energiedranken, saucijzenbroodjes, wafels of gefrituurde producten			
Promotie van niet-basisproducten is niet toegestaan (bijvoorbeeld combi-deals, twee halen één betalen)			
Te grote porties zijn niet toegestaan, bijvoorbeeld king-size verpakkingen			
Anders, namelijk			

¹Deze antwoordopties wordt niet weergegeven als scholen geen schoolkantine hebben.

Vraag 24

Maken leerlingen regelmatig gebruik van voorzieningen in de buurt van de school, zoals supermarkt en snackbar/snackkar?

- Ja, het grootste deel van de leerlingen
- Ja, een klein deel van de leerlingen
- Nee
- Weet ik niet

Vraag 25

Heeft uw school afspraken gemaakt met voorzieningen in de buurt van de school, zoals supermarkt en snackbar/snackkar, over het verkopen van eten en drinken aan leerlingen tijdens schooltijd?

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Gezonde School pijler: omgeving

Het assortiment

Vraag 26

Geef bij elk van de productcategorieën aan of er producten uit de categorie worden aangeboden in (één of meer) van de automaten respectievelijk kantine(s) of uitgiftebalie(s) op uw locatie.

Soort product	Voorbeelden	In de automaten	In de kantine(s) of uitgiftebalie(s)
Dranken			
Water, koffie, thee		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Vruchtensap (100% sap, geen suiker toegevoegd), smoothies met minimaal 70% fruit/sap	Sinaasappelsap, appelsap, multivruchtensap, Hoogesteeger smoothies	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Light en laag-calorische fris- en vruchtendranken (≤ 30 kcal/100 ml)	Cola light, cola zero, Fanta zero, sinas light, 7-up light, ijsthee light, ijsthee green, Rivella, sportwater, light vruchtendranken	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Gewone met suiker gezoete fris- en vruchtendranken (ca. 40 kcal/100 ml)	Gewone frisdrank, zoals sinas, cola, 7-up, gewone ijsthee, dubbel drank, vruchtendrank, energiedrank zoals Red Bull of Monster, hypertone sportdrank zoals AA drink high energy en de meeste soorten Caprisun	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Zuiveldranken			
Magere/halfvolle niet gezoete melkproducten	Magere melk, halfvolle melk, karnemelk	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Volle melk		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Light drinkyoghurt en light chocolademelk	Optimel drink, Fristi gst, Arla Zin!, chocomel light, Milk&Fruit light, GoedeMorgen! light	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Gewone met suiker gezoete drinkyoghurt, chocolademelk en andere melkdranken	Yoki, Yomild, Yogho yogho, Fristi, Arla drinkyoghurt, chocomel, Milk&Fruit, GoedeMorgen! original en fruit	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Zuiveldesserts			
Magere/halfvolle naturel desserts of light desserts met zoetstof	Magere/halfvolle naturel yoghurt of kwark; magere (vruchten)yoghurt/kwark of vla/pudding met zoetstof, zoals Optimel, Activia 0%;	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet

Soort product	Voorbeelden	In de automaten	In de kantine(s) of uitgiftebalie(s)
	Knijpyoghurt light, zoals Breaker 0% light		
Volle desserts of dessert met suiker gezoet	Volle naturel yoghurt of kwark; gewone vla/pudding, gewone vruchtenyoghurt of -kwark, gewone knijpyoghurt	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Fruit en groente			
Fruit	Vers handfruit, gesneden stukjes fruit, gepureerd fruit zonder toegevoegd suiker, zoals Hero portiefruit, Knijpfruit Zonnatura, gedroogd fruit zoals rozijnen, abrikozen, pruimen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Groente	Snoepgroente, zoals kerstomaatjes, snackkommers e.d., rauwkost salade	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Zoete snacks			
Koeken	Roze koek, gevulde koek, stroopwafel, appelflap, cake, muffin, mueslireep, ontbijtkoek	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Candybars, chocoladerepen	Twix, Mars, Snickers, Kitkat, M&M's, Maltesers, chocoladerepen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Snoep	Zakjes/rollen snoep (drop, pepermunt, toffees, winegums), caramel- of nougaterepen, lolly's, popcorn zoet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
IJs	Split, Magnum, Cornetto, Raket, Solero	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Hartige snacks			
Gefrituurde snacks	Kroket, frikandel, kipcorn, kipnuggets, bamischijf, kaassoufflé, frites, loempia, berenklaauw (inclusief ovenvarianten)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Warm vlees	Hamburger, shoarma, gehaktbal, rookworst, hotdog, knakworst	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet

Soort product	Voorbeelden	In de automaten	In de kantine(s) of uitgiftebalie(s)
Warme snackproducten op basis van bladerdeeg	Saucijzenbroodje, kaasbroodje van bladerdeeg, ham/kaas croissant	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Warme snackproducten op basis van brooddeeg	Broodje bapao, worstenbroodje van brooddeeg, pizzapunt, Turkse pizza	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Chips en zoutjes	Zakjes chips, doritos, nibbit, pringles, snack-a-jacks, popcorn zout	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Brood			
Witte broodsoorten en broodvervangers	Wit brood of witte broodjes, pistolets of stokbroodjes, naturel croissants, witte beschuit, crackers, knäckebröd, witte wraps	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Donkere broodsoorten en krenten/rozijnenbrood en broodvervangers	Bruin/volkoren/meergranen brood, broodjes, pistolets of stokbroodjes, krenten-/rozijnenbrood of -bol, mueslibrood of -bol, bruine/volkoren/meergranen beschuit, crackers, knäckebröd of wraps	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet
Soepen			
Soepen	Alle soorten bouillon, heldere soep, gebonden soep, maaltijdsoep (bv. van cup-a-soup, 365soup, Unox Soup Factory of zelfgemaakte soep)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> weet niet

Gezonde School pijler: omgeving

Veranderingen van het assortiment

Vraag 27

Is het assortiment in de kantine en/of automaten volgens u de afgelopen drie jaar gezonder geworden?

- Ja
- Nee
- Weet ik niet

Indien ja → vraag 28 Indien nee → vraag 29

Vraag 28

Wat was de aanleiding om een gezonder assortiment aan te bieden?
(meerdere antwoorden mogelijk)

- Uitvoeren van het programma De Gezonde Schoolkantine van het Voedingscentrum
- Een bezoek van de Schoolkantine Brigade van het Voedingscentrum
- Advies van de GGD of de Gezonde School adviseur
- De cateraar heeft het Handvest Gezonder Voedingsaanbod op Scholen ondertekend (Stichting Jongeren op Gezond Gewicht)
- Het assortiment wordt door een nieuwe cateraar verzorgd
- Verzoek van medewerkers
- Verzoek van ouders of leerlingen
- Anders, namelijk

Vraag 29

Verwacht u dat het assortiment het aankomende jaar 'gezonder' of 'minder gezond' wordt, of gelijk blijft?

- Gezonder
- Minder gezond
- Geen verandering

Gezonde School pijler: projecten en educatie**Vraag 30***

Heeft uw locatie de afgelopen drie jaar aan een van de onderstaande projecten deelgenomen?

Naam van het project	Naam van instantie die dit project organiseert	Ja	Nee	Weet ik niet
Krachtvoer	Universiteit Maastricht			
Gezonde Schooltuin	De Eetbare Wand			
Weet wat je eet	Voedingscentrum Nederland			
Testjeleefstijl	Stichting Testjeleefstijl.nu			
DOit (Dutch Obesity Intervention in Teenagers)	Arko Sports Media			
Alle leerlingen actief!	Huis voor Beweging			
B-Fit	Gelderse Sport Federatie			
Beweegwijs - Pauzesportplein	Beweeg Wijs			
IRun2BFit	Stichting Irun2BFit			
Beachvolleybal	Nederlandse Volleybal Bond			
Communities in beweging	Nederlands Instituut voor Sport en Bewegen (NISB)			
CoolFit	CBO			
Onwijs Fit!	GGD Brabant-Zuidoost			

Vraag 31

Heeft uw locatie de afgelopen drie jaar aan andere regionale/lokale of eigen projecten op het thema voeding deelgenomen? (*meerdere antwoorden mogelijk*)

- Ja, een lokaal/regionaal project
- Ja, een eigen project
- Nee
- Weet ik niet

Indien Ja op vraag 31 antwoord 1(lokaal/regionaal)->eerste regel tabel
 Indien Ja op eigen tweede regel
 Indien 2x ja beide regels

	Naam van het project	Naam van instantie die dit project organiseert
Ander landelijk/regionaal project		
Eigen project		
Indien ergens ja bij vraag 30 of vraag 31 → vraag 33		
Indien overal nee → vraag 32 vervolgens vraag 35		

Vraag 32

Wat zijn de belangrijkste redenen dat uw school niet deelneemt aan projecten rondom het thema voeding, bewegen of gezonde leefstijl? (maximaal drie antwoorden mogelijk)

- Er is te weinig tijd
- Te weinig kennis/vaardigheden bij medewerkers
- Er zijn te weinig financiële middelen
- De prioriteit van de school ligt bij andere (gezondheids)thema's
- Er is te weinig ondersteuning vanuit andere organisaties
- Er zijn te weinig geschikte materialen
- De school beschikt niet over de juiste faciliteiten
- Weet ik niet
- Anders, namelijk

Vraag 33

Op wiens initiatief werd deelgenomen aan projecten rondom het thema voeding, bewegen of gezonde leefstijl? (*meerdere antwoorden mogelijk*)

- Op eigen initiatief of het initiatief van de school
- Op initiatief van de leerlingen
- Op initiatief van de ouders
- Het initiatief kwam van buiten de school, wij werden benaderd door:
 - De Schoolkantine Brigade van het Voedingscentrum
 - Gezonde School-adviseur (regionaal)
 - De gemeente
 - De Gezonde School adviseur/ de jeugdverpleegkundige van de GGD
 - Een hogeschool of universiteit
 - Een andere organisatie, namelijk
 - Weet ik niet
 - Anders, namelijk

Vraag 34

Wat zijn de belangrijkste belemmeringen bij het uitvoeren van projecten op het gebied van voeding, beweging en/of gezonde leefstijl? (maximaal drie antwoorden mogelijk)

- Er is te weinig tijd
- Te weinig kennis/vaardigheden bij medewerkers
- Er zijn te weinig financiële middelen
- Prioriteiten van de school liggen bij andere (gezondheids)thema's
- Er is te weinig ondersteuning vanuit andere organisaties
- Er zijn te weinig geschikte materialen
- De school beschikt niet over de juiste faciliteiten
- Er worden geen belemmeringen ervaren
- Weet ik niet
- Anders, namelijk

Vraag 35*

Maakt aandacht voor gezond eten onderdeel uit van het curriculum van de school? Bijvoorbeeld in een jaarlijks terugkomend lesprogramma over gezond eten of door structurele aandacht voor gezond eten in andere lessen.

	Ja	Nee	Weet niet/ n.v.t.
In LO/gymlessen			
In biologielessen			
In verzorgingslessen			
In jaarlijks terugkomend lespakket voeding			
In andere lessen, namelijk tijdens			

Overige vragen***Vraag 36**

Wat is uw functie? (meerdere antwoorden mogelijk)

- Rector/schooldirecteur
- Docent
- Facilitair manager
- Kantinebeheerder
- Anders, namelijk

Vragen die anders gesteld zijn in de mbo vragenlijst.

Algemeen: in de mbo vragenlijst is het woord 'leerlingen' vervangen door 'studenten'.

Vraag 1

Het gezondheidsbeleid van een school is het beleid dat een school voert om de gezondheid van leerlingen (en medewerkers) te beschermen en te bevorderen.

Heeft uw school een schriftelijk vastgelegd gezondheidsbeleid?

- Ja (centraal vastgesteld)
- Ja (decentraal vastgesteld)
- Ja (centraal en decentraal vastgesteld)
- Nee
- Nee, maar het is in ontwikkeling
- Weet ik niet

Vraag 3

Hoe worden ouders geïnformeerd over het voedingsbeleid? (*meerdere antwoorden mogelijk*)

- Via informatiebijeenkomst(en)
- Via de studentenraad
- Via nieuwsbrieven/ social media
- Via de studiegids
- Via de website
- Via studenten
- Zij worden niet geïnformeerd
- Weet ik niet
- Anders, namelijk

Vraag 30

Heeft uw locatie de afgelopen drie jaar aan een van de onderstaande projecten deelgenomen?

Naam van het project	Naam van instantie die dit project organiseert	Ja	Nee	Weet ik niet
Meer dan lekker in de horeca	Voedingscentrum Nederland			
Meer dan lekker in de super	Voedingscentrum Nederland			
Een gezonde start	Voedingscentrum Nederland			
Weet Wat je Eet	Voedingscentrum Nederland			
Testjeleefstijl	Stichting Testjeleefstijl.nu			
Alle leerlingen actief!	Huis voor Beweging			
Beweegwijs – Pauzesportplein	Beweeg Wijs			
Beachvolleybal	Nederlandse Volleybal Bond			
Vitaal mbo	MBO Raad			

Vraag 35

Maakt aandacht voor gezond eten onderdeel uit van het curriculum van de school? Bijvoorbeeld in een jaarlijks terugkomend lesprogramma over gezond eten of door structurele aandacht voor gezond eten in andere lessen.

	Ja	Nee	Weet niet/ n.v.t.
Tijdens lessen Loopbaan en Burgerschap			
Tijdens een projectweek			
Tijdens bewegen en sportlessen			
In andere lessen, namelijk tijdens			

Overig 1

Zou u het aantal mbo-studenten dat de locatie bezoekt kunnen schatten? *Studenten die vrijwel het hele jaar afwezig zijn i.v.m. stage en studenten van andere onderwijstypen kunt u hierbij buiten beschouwing laten.*

[open vraag]

Overig 2

Welk type onderwijs wordt op deze locatie aangeboden? *(meerdere antwoorden mogelijk)*

- BBL
- BOL-voltime
- BOL-deeltijd

Overig 3

M3. Binnen welke sector(en) valt het onderwijs? *(meerdere antwoorden mogelijk)*

- Economie en administratie
- Horeca en bakkerij
- Informatie en communicatietechnologie
- Mobiliteit en voertuigen
- Media en vormgeving
- Zorg en welzijn
- Veiligheid en sport
- Handel en ondernemerschap
- Techniek en procesindustrie
- Toerisme en recreatie
- Uiterlijke verzorging
- Voedsel, natuur en leeromgeving
- Afbouw, hout en onderhoud
- Bouw en infra
- Transport, scheepvaart en logistiek
- Ambacht, laboratorium en gezondheidstechniek

Overige 4

Wat is uw functie? *(meerdere antwoorden mogelijk)*

- Rector/schooldirecteur
- Docent
- Facilitair manager

- Kantinebeheerder
- Teamleider
- Conciërge
- Projectleider gezonde school
- Overig

RIVM

De zorg voor morgen begint vandaag