



Kinderdagverblijf 't Wit Konijntje Heverlee en Agape hand in hand



Lekker, gezond, gevarieerd, leerrijk én transparant

Jong geleerd is oud gedaan. Peuters die van 'vergeten groenten' genieten. Ouders die via beelden zien wat hun jonge spruiten geserveerd krijgen. Een externe cateraar die elke dag voor een lijst met informatie rond allergenen zorgt. Wat wil je nog meer?


Wanneer we aan directrice Veerle Mertens vragen hoe lang het Kinderdagverblijf 't Wit Konijntje in Heverlee al met cateraar Agape samenwerkt, verwijst ze zonder aarzelen naar het jaar 2005. "Dat is dus al tien jaar," voegt ze enigszins zelf verbaasd aan toe. "De tijd vliegt maar het bewijst ook hoe tevreden we zijn over hun kwaliteit. Maaltijden bereiden voor een groep kinderen met een leeftijd tussen 0 en drie jaar is immers geen sinecure. Zoals elke

leeftijdsgroep vraagt ook deze om specifieke aandacht. Kindjes zijn heel gevoelig voor voeding en ouders zijn dan ook terecht bezorgd of hun lievelingen wel goed en voldoende te eten krijgen." Veerle Mertens herinnert zich nog de tijd dat ze zelf voor de maaltijden instond. Met de toegenomen regelgeving en ook de groeiende eisen van de ouders, werd logistieke ondersteuning een noodzaak.

Niets dan lof

"Met een externe cateraar zoals Agape die specifiek voor het onderwijs en kinderdagverblijven werkt, haalden we meer vakken en expertise binnen. Deze cateraar speelt flexibel in op de specifieke behoeften van ouders rond bijvoorbeeld vegetarische of halal voe-

ding." Ook over de buitengewone aandacht voor de dagelijkse groentecomponent in de maaltijden heeft Veerle Mertens niets dan lof. "Agape werkt met 25 verschillende groenten en de chefs combineren bijvoorbeeld appelen als makkelijk product met een moeilijker ingrediënt als witloof. Ook vergeten groenten staan op het menu. Groenten worden herkenbaar en afzonderlijk op het bord geserveerd zodat de kinderen ze leren te onderscheiden.

Zo'n maaltijd is voor ons ook een moment van taalstimulatie. Ingrediënten bij naam noemen, helpt immers ook om ze te leren kennen en te waarderen. Onze maaltijden zijn niet alleen voedzaam, gezond en lekker maar dus ook nog eens leerrijk." 

ID

- * Behoort tot een groep van zes kinderdagverblijven met in totaal 250 kinderen
- * Maaltijden worden in een cyclus van zes weken door de Brusselse cateraar Agape in koude lijn geproduceerd en ter plaatse geregenereerd
- * Gerechten en menu's worden op basis van suggesties van de ouders aangepast
- * Groenten krijgen individueel geserveerd en verwerkt in saus prioritaire aandacht
- * Puree, pasta en rijst zijn de populairste bereidingen