

## Bioforum

### BIOKRIBBE IN DE KIJKER: Het Toverhuis



01-06-2006: Naar aanleiding van de bioweek 2006 zet BioForum graag kribbes in de kijker die biovoeding aanbieden aan hun kleintjes. 'Biologische voeding hoort immers thuis in een gezond en evenwichtig voedingspatroon en dit reeds van jongsaf. 'Deze boodschap wordt hoe langer hoe meer wetenschappelijk onderbouwd. Niet enkel vanwege de manier waarop biovoeding wordt geproduceerd, maar ook omdat ze hogere concentraties aan gezonde stoffen bevat en bepaalde ongezonde stoffen niet bevat.

Een aantal kinderkribbes hebben deze boodschap in de praktijk omgezet en geven biologische hapjes en papjes aan hun ukjes. Het Toverhuis in Kessel-Lo, Het schatteneiland in Leuven, Alleskidzz in Antwerpen en Biobabies in Overijse, bereiden dagelijks bijna hoofdzakelijk biologische maaltijden voor zo'n 20 babies en peuters.

Deze kribbes, allen onder controle van Kind en Gezin, zijn echte pioniers en verdienen een pluim aangezien zij heel wat energie stoppen in het uitzoeken van leveranciers en het samenstellen van menu's. Om deze kribbes in het daglicht te plaatsen, starten we met een reeks 'bio-kribbes in de kijker'! De eerste in de reeks is het Toverhuis.

#### Het Toverhuis in Kessel-Lo

Het Toverhuis startte op 1 april 2004 en biedt maaltijden aan die zoveel mogelijk bereid zijn met biologische producten. Daarnaast werken ze met natuurlijke verzorgingsproducten en herbruikbare luiers. De kleintjes knutselen met gerecycleerde materialen. Deze mini-crèche is een privé-initiatief. Ze heeft zoals alle privé-crèches een vastgestelde dagprijs die bij hen ligt op 25 euro per dag. In deze prijs zijn maaltijd, katoenen luiers en opvang inbegrepen. Ze staat onder controle bij Kind en Gezin en ontvangt daartoe een kleine subsidie. Het Toverhuis bereidt zeer klassieke Vlaamse keuken.

De biologische groenten en fruit werden in het begin geleverd door een bioboer uit de omgeving, één keer per week. Maar al snel bleek dat deze groenten en fruit geen week lang vers bleven zodat ze moesten zoeken naar andere alternatieven.

Momenteel komen de appeltjes van een lokale bioboer, wordt een deel diepvriesgroenten uit Bio-planet van Colruyt gehaald, en komt een deel groenten en fruit uit de eigen moestuin en van de markt.

Een deel is niet biologisch en dit om de kosten toch te drukken, want de praktijk leert dat het niet eenvoudig is voor de uitbaters om het hoofd boven water te houden. Bovendien kruipt er in het uitzoeken van interessante aanbiedingen heel wat tijd en is er een flinke portie inventiviteit nodig.

Begeleiding en advies zou heel welkom zijn aangezien 'bio in huiselijk gebruik en bio in het 'groot' helemaal iets anders is. Vooral voor het opstellen van menu's, het zoeken van leveranciers en uitproberen van producten en prijzen vergelijken vragen heel veel tijd.

Vanuit de overheid zou het goed zijn als er meer aandacht zou zijn voor de ecologische aanpak die zij hanteren.

Meer info: [toverhuis@pandora.be](mailto:toverhuis@pandora.be), tel: 016/25.40.01

#### Oproep naar alle kribbes

Toename in kribbes die bio (geheel of gedeeltelijk) aanbieden zal leiden tot een betere kans tot samenwerking met andere biokribbes in de omgeving wat kan zorgen voor een betere organisatie van het aankoopbeleid en het samenstellen van menu's aangezien ervaring en kennis kan gedeeld worden.

#### Kind en Gezin gaat bio

Kind en Gezin heeft onze boodschap ook begrepen en gaat vanaf 2006, in een gefaseerde aanpak, informatie over biologische voeding opnemen op hun website, in alle publicaties die gaan over voeding, in nieuwsbrieven, in vormingstrajecten enz

#### Meer info

Sabine Caremans, beleidsmedewerkster Bioforum Vlaanderen, Uitbreidingstraat 470, 2600 Berchem, tel: 03/286.92.75, email: [sabine.caremans@bioforum.be](mailto:sabine.caremans@bioforum.be)