

Smaaklessen beproefd: een formatieve procesevaluatie

September 2008

Stichting Voedingscentrum Nederland

Dr ir A.M.Werkman
Drs C. van Zoelen

Gebruikte afkortingen

AOC	Agrarisch OpleidingsCentrum ((v)mbo)
BSO	Buitenschoolse Opvang
CAH	Christelijke Agrarische Hogeschool
GGD	Gemeentelijke Gezondheidsdienst
HAS	'Hogere Agrarische School' (hoger agrarisch onderwijs)
HASDB	HAS Den Bosch
LNV	Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
NME	Natuur en Milieu Educatie
NSO	Naschoolse Opvang
NZO	Nederlandse Zuivel Organisatie
OBD	Onderwijs Begeleidings Dienst
TSO	Tussenschoolse Opvang
VHL	Van Hall-Larenstein, HAS, onderdeel van WUR
VTB	Verbreding Techniek Basisonderwijs
WUR	Wageningen Universiteit en Researchcentrum

Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Samenvatting	7
1. Inleiding	9
2. Methoden	13
3. Resultaten	15
3.1 School	15
3.2 Regio	23
3.3 Nationale coördinatie	30
4. Conclusies en aanbevelingen	33
5. Terugblik en visie	39
Referenties	44
Bijlage 1. Observaties	47
Bijlage 2. Gesprek met leerlingen van groep 7-8	67
Bijlage 3. Groepsinterview met leerkrachten	69
Bijlage 4. Vragenlijsten voor leerkrachten	75
Bijlage 5. Vragenlijsten voor leerlingen van groep 7-8	81
Bijlage 6. Gesprekken met schoolleiders	85
Bijlage 7.1. Interviews met HASsen en WUR	87
Bijlage 7.2. Interviews met GGD'en	95

Voorwoord

Het Voedingscentrum hecht zeer veel waarde aan de educatie van de Nederlandse jeugd op het gebied van voeding. Omdat iedere Nederlander onderwijs volgt is het de kans om iedereen vertrouwd te maken met belangrijke begrippen als calorie, verzadigd/onverzadigd vet, vitamines etc. en de herkomst van hun eten. Zeker in het licht van ernstige volksziekten als obesitas en diabetes is het van eminent belang dat er voldoende kennis bij de bevolking bestaat zodat zij zelf hun gezondheid (preventief) kunnen managen en bewuste keuzes kunnen maken. Het is veel kostbaarder om die kennis later nog over te dragen op de volwassen bevolking en lang niet iedereen staat er dan voor open.

Daarom ben ik bijzonder blij met het initiatief 'Smaaklessen'. Bovendien beschouw ik 'Smaak' als een geslaagd thema waaraan inhoudelijkheid makkelijk, op een voor de jeugd aantrekkelijke wijze, gekoppeld kan worden.

Voor u ligt het eindrapport van de formatieve procesevaluatie van de lesmethode Smaaklessen. Deze evaluatie werd uitgevoerd tijdens schooljaar 2007-2008 met als doel de waardering en verbeterpunten te onderzoeken.

De belangrijkste uitkomst is dat Smaaklessen door leerkrachten en leerlingen heel enthousiast wordt gebruikt. Zij vinden het een leuk en aantrekkelijk pakket. Dit is nog geen garantie dat de ambitieuze doelstellingen van Smaaklessen – namelijk het vergroten van de kennis over (en interesse in) de gezondheidsaspecten en herkomst van voedsel om tot een bewustere en gezondere keuze te komen – daadwerkelijk gehaald kunnen worden.

Hiervoor geeft dit rapport concrete aanbevelingen onder andere m.b.t. de lesmaterialen en organisatie. Bij de lesmaterialen is een duidelijk onderscheid nodig tussen basislessen en verdiepingslessen. Ook moeten oplossingen voor kwaliteitsborging van de kennisoverdracht worden onderzocht. Op organisatieniveau liggen veel kansen in samenwerking met de GGD'en. Tot slot zal in de nabije toekomst effectonderzoek moeten worden uitgevoerd om landelijke implementatie te kunnen verantwoorden.

Het Voedingscentrum onderschrijft deze en de andere aanbevelingen van dit rapport en vertrouwt erop dat deze zullen bijdragen aan de verdere verbetering van Smaaklessen. Immers, met dit lespakket kunnen niet alleen basisschoolleerlingen, maar ook hun ouders leren over het belang van voeding, voedsel, herkomst en gezondheid.

Tot slot, zonder medewerking van alle leerkrachten, leerlingen, schoolleiders en betrokkenen bij de HASsen, WUR en GGD'en was het niet mogelijk geweest om een goed beeld te krijgen van de huidige stand van zaken van Smaaklessen. Iedereen die heeft meegewerkt: heel hartelijk dank voor de enthousiaste bijdrage, de gastvrijheid en de prettige samenwerking.



Mw. drs. Y.E.C. van Sluys, directeur Voedingscentrum

Samenvatting

Smaaklessen is een lesprogramma voor leerlingen in het primair onderwijs waar scholen zich sinds schooljaar 2006-2007 gratis voor kunnen inschrijven. In dit onderzoek is met een formatieve procesevaluatie nagegaan in hoeverre het huidige lespakket wordt gebruikt en gewaardeerd. Daarnaast is gekeken hoe de organisatie van Smaaklessen is en wordt gewaardeerd.

In het onderzoek staan drie niveaus centraal: scholen, regio's (HASsen en GGD'en) en de nationale coördinatie (WUR). Op alle niveaus zijn data verzameld via observaties (8 scholen, 19 lessen), vragenlijsten (18 leerkrachten en 39 leerlingen) en via gesprekken met leerlingen, leerkrachten, schoolleiders, betrokkenen bij HASsen, GGD'en en de WUR.

Leerkrachten en leerlingen zijn enthousiast over Smaaklessen als geheel en vinden vooral het proeven en proefjes doen heel leuk. Hiermee lijkt het een goed vehikel om basisschoolleerlingen te laten kennismaken met voeding, voedsel, herkomst, gezondheid en smaak. Daarnaast zijn punten naar voren gekomen die om aandacht vragen en/of aanpassing nodig hebben. Hieronder een kort overzicht van de belangrijkste bevindingen, aandachtspunten en/of mogelijke oplossingen.

- a. Leerkrachten vinden Smaaklessen een mooi en leuk lespakket waar ze graag mee werken. Echter, de lessen worden in de praktijk vaak niet zo gebruikt zoals bedoeld vanuit Smaaklessen, maar worden naar eigen inzicht ingevuld. Dit verschilt per leerkracht en school.
- b. Scholen (leerkrachten en schoolleiders) spreken de intentie uit om de Smaaklessen in de toekomst in te bedden in het reguliere onderwijs en in te passen in bestaande vakken. Ze geven aan de lessen te willen combineren met biologie, natuur, rekenen en taal.
- c. Leerkrachten kunnen soms misconcepten over voeding niet wegnemen, wat zou kunnen duiden op een gebrek aan basiskennis over voeding. Mogelijke oplossingen zijn het aangeven van basis- en verdiepingslessen en verstrekken van meer achtergrondinformatie.
- d. Smaaklessen worden op twee manieren over de regio's verspreid: via de Smakelaar en via introductiewerkshops. De benodigde inzet is zeer verschillend en heeft mogelijk effect op de hoeveelheid scholen die in een bepaalde periode bediend kan worden.
- e. Tussen de regio's is er verschil in de slagingspercentages voor de werving en de opkomstpercentages van de introductiewerkshops. Het noorden van het land blijft in beide gevallen achter, mogelijk als gevolg van de grootte van de regio en de afstanden.
- f. HASsen vinden motivatie voor deelname vooral in de maatschappelijke relevantie van Smaaklessen en in het mogelijk vergroten van de naamsbekendheid.
- g. HASsen vinden het persoonlijke contact met de scholen heel belangrijk en waardevol.
- h. De samenwerking tussen de HASsen en de WUR (nationale coördinatie) verloopt goed en eerdere kinderziekten zijn opgelost.
- i. In een aantal gevallen werken HASsen en WUR samen met een GGD, vooral bij (de locaties) van workshops.
- j. GGD'en hebben over het algemeen een kritische houding tegenover lesprogramma's en bij Smaaklessen in het bijzonder missen ze een theoretische onderbouwing en het onderdeel beweging.
- k. De meeste GGD'en geven aan dat ze wel een rol zien bij de verdere verspreiding van Smaaklessen, vooral omdat kan worden aangesloten op het bestaande netwerk dat zij hebben met het primair onderwijs.

1. Inleiding

Aanleiding

Veel Nederlandse kinderen hebben een ongezond voedingspatroon dat te veel verzadigde vetten, enkelvoudige suikers en te weinig voedingsvezels bevat. Dit vergroot de kans op welvaartziekten, zoals hart- en vaatziekten en kanker. Daarnaast kan het leiden tot overgewicht, met als gevolg een verhoogd risico op diabetes, klachten van het bewegingsapparaat, een lagere zelfwaardering en daarmee samenhangende psychosociale problemen (Middelbeek & Blokdijk et al., 2007). In de media leeft het beeld dat consumenten en ook kinderen zich steeds minder bewust zijn van de herkomst van hun voedsel en van wat er met hun eten gebeurd is voordat het in de winkel ligt.

Het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit beoogt een omslag te maken naar bewust voedingsgedrag waarbij de effecten op gezondheid en productiemethoden worden meegewogen. In het kader hiervan is Smaaklessen ontwikkeld. Dit lespakket wil de interesse van kinderen wekken door ze op een leuke en praktische manier met voeding en voedsel bezig te laten zijn.

Lespakket Smaaklessen

Op basis van onder meer een marktonderzoek naar de waardering en wenselijkheid van een Smaaklespakket in het primair onderwijs is een pakket ontwikkeld dat zo goed mogelijk aansluit bij het curriculum en de wensen van het primair onderwijs (Vrijhof & Naber-Van den Heuvel, 2005).

Het lesmateriaal is opgebouwd per twee jaargroepen (groep 1-2, 3-4, 5-6 en 7-8). Het bestaat uit docentenhandleidingen, werkbladen en voor groepen 5-6 en 7-8 leerlingenboekjes. Het lespakket wordt aangeboden in de 'Smaakkist', met daarin ook droge en lang houdbare voedingsmiddelen, experimenteermateriaal zoals bakjes en cupjes, een koksmuts en een ovenwant van de mascotte Sjaak Smaak. Scholen krijgen tot slot een budget van €50,- voor de aanschaf van verse producten zoals groenten, fruit en brood.

De verspreiding

De verspreiding van Smaaklessen wordt uitgevoerd via een innovatief onderwijstraject. Belangrijke samenwerkingspartners zijn de hogere groene onderwijsinstellingen (HAS en WUR) en het Voedingscentrum.

Missie van Smaaklessen

Smaaklessen moet ervoor zorgen dat de bevolking in Nederland op een betere en bewustere manier met voeding en voedsel omgaat.

Smaaklessen hoopt dat als gevolg hiervan in de toekomst:

- Het toenemende aantal voedingsgerelateerde aandoeningen die ontstaan als gevolg van een onverantwoord voedingsgedrag, zal afnemen.
- De bevolking in Nederland meer inzicht krijgt in de voedselketen waardoor men eerder zal kiezen voor verantwoorde en duurzame voeding
- Het inzicht en de interesse in de agro-foodsector zal toenemen zodat men eerder een opleiding en/of loopbaan zal kiezen binnen deze sector.

Doel van Smaaklessen

De belangrijkste twee doelen van Smaaklessen zijn om kinderen van groep 1 t/m 8 te interesseren voor de herkomst en bewerking van voedsel en voor de relatie tussen voeding en gezondheid en de kennis hierover te vergroten. Dit gebeurt door middel van zinnenprikkelende en ervaringsgerichte lessen, via activiteiten in de schoolomgeving en via het schoolbeleid.

Smaaklessen heeft de volgende ambities:

- Kinderen van groep 1 t/m 8 zijn in staat om in toenemende mate weloverwogen keuzes te maken met betrekking tot hun eten.
- Het programma loopt via een (onderwijs)systeem van kennisoverdracht waarbij kennis over voedsel vanuit het hoger groene onderwijs (HASsen) wordt overgedragen naar het primair onderwijs.
- De lessen binnen het lesprogramma én de activiteiten buiten het lesprogramma vormen een structureel onderdeel van het onderwijsprogramma van basisscholen zodat bij de jeugd constructief een voedingsbodem wordt gelegd voor interesse in en kennis van voeding en voedsel.
- In een later stadium, nadat het programma succesvol is ingezet in het primair onderwijs, wordt Smaaklessen uitgebreid naar andere onderwijsvormen, zoals vmbo, roc, havo en vwo.

Het onderzoek

De huidige procesevaluatie is uitgevoerd om na te gaan of de voorwaarden voor het gebruik van de Smaaklessen voldoende aanwezig zijn om de doelstelling van het programma te behalen. In dit onderzoek wordt vooral het gebruik en de waardering van de materialen onderzocht. Gebruik en waardering van onderwijsmaterialen zijn volgens het *Persuasion Communication Model* van McGuire (Brug et al., 2001) de belangrijke voorwaarden voor de totstandkoming van succesvolle communicatie. Het onderzoek is uitgevoerd in de vorm van een *formatieve procesevaluatie*. Deze vorm van evalueren is gericht op beslissingen die te maken hebben met het tussentijds bijstellen van het programma.

Doel van dit onderzoek is dan ook een advies uitbrengen om het lesmateriaal van Smaaklessen te verbeteren. Daarnaast wordt het inzicht vergroot in factoren die aansluiting bij het onderwijs verbeteren, die zorgen voor een breed draagvlak en die zorgen dat het structureel ingebed kan worden in het primair onderwijs. Op deze manier kan Smaaklessen zijn uiteindelijke doelstelling en ambities bereiken.

In de procesevaluatie staan drie niveaus van betrokkenen centraal:

1. Basisscholen (leerkrachten, leerlingen en schoolleiders);
2. Regio's (HASsen en GGD'en);
3. Nationale coördinatie (WUR).

Voor elk van deze niveaus zijn vraagstellingen geformuleerd:

School

1. Welke thema's, onderdelen en materialen zijn gebruikt door de leerkrachten en leerlingen? En hoe worden deze onderdelen gewaardeerd? Wat zijn verbeterpunten?
2. Hoeveel tijd wordt besteed aan de lessen? En aan de voorbereiding van de lessen?
3. Op welke manier zijn de ouders van de leerlingen betrokken bij het lesprogramma?
4. Hoeveel geld hebben scholen over voor de Smaaklessen?
5. Hoe wordt de samenwerking gewaardeerd met de HASsen en de WUR?

Regio

1. Hoe wordt Smaaklessen per regio verspreid en zijn hier verschillen waar te nemen?
2. Is er een samenwerking tussen HASsen en GGD'en en zo ja, hoe wordt deze gewaardeerd?
3. Hoe worden de verschillende onderdelen en taken gewaardeerd? En wat zijn de verbeterpunten?

Nationale coördinatie

1. Hoe wordt de samenwerking met de HASsen gewaardeerd?
2. Hoe wordt de samenwerking met het Voedingscentrum gewaardeerd?
3. Is er een samenwerking met de GGD'en en zo ja, hoe wordt deze gewaardeerd?
4. Hoe worden de verschillende onderdelen en taken gewaardeerd? En wat zijn de verbeterpunten?

2. Methoden

2.1 Formatieve procesevaluatie

Deze procesevaluatie is uitgevoerd in de periode medio september 2007 – medio april 2008. Een 'procesevaluatie' is een verzamelnaam voor allerlei vormen van (aanvullend) evaluatieonderzoek die niet direct bedoeld zijn om 'harde' uitkomsten of tusseneffecten te bepalen' (Brug et al., 2001). Een procesevaluatie onderzoekt dus niet of een programma effectief is, maar wel of de randvoorwaarden voor effectiviteit aanwezig zijn. Blootstelling van de doelgroep aan het programma is een van de randvoorwaarden. Daarnaast is het ook belangrijk dat er waardering is voor het programma.

De termen gebruik en waardering zijn als volgt gedefinieerd:

Gebruik: 'gebruik van de verschillende onderdelen en materialen en de aandacht die eraan is besteed'.

Waardering: 'de aantrekkelijkheid van het materiaal, de begrijpelijkheid van de informatie, de persoonlijke relevantie en aansluiting bij de risicoperceptie van de doelgroep' (Brug et al., 2001).

Met formatief wordt bedoeld dat het evaluatieonderzoek gedaan wordt om zwakke en sterke punten van het programma bloot te leggen om uiteindelijk het programma daar waar nodig te verbeteren.

2.2 Werving

Scholen die zich voor schooljaar 2006-2007 en 2007-2008 hadden aangemeld voor Smaaklessen zijn benaderd voor deelname aan het onderzoek. Alleen scholen die van plan waren Smaaklessen uit te voeren in de periode van het onderzoek, zijn benaderd om mee te werken. Hierbij is gelet op een evenwichtige verdeling tussen stads- en dorpscholen en tussen de verschillende onderwijsvormen, zoals openbaar, christelijk en Montessori, waardoor het niet mogelijk is geweest een willekeurige steekproef van scholen te trekken.

Geselecteerde scholen zijn telefonisch of schriftelijk benaderd en ook in de Smaaklessennieuwsbrief (www.smaaklessen.nl) is aandacht besteed aan het onderzoek.

2.3 Dataverzameling

Bij een deel van de meewerkende scholen zijn een of meer Smaaklessen geobserveerd, een deel heeft vragenlijsten ontvangen en een deel heeft deelgenomen aan een groepsinterview. Dit interview is als laatste gehouden om onduidelijkheden uit eerder verzameld materiaal na te kunnen vragen.

Observaties van Smaaklessen

In oktober en november 2007 zijn Smaaklessen bij acht scholen geobserveerd. De kenmerken van de bezochte scholen staan beschreven in tabel 1, bijlage 1. De helft van de bezochte scholen is openbaar, de andere helft protestants-christelijk. Ook de verdeling van stadschool versus dorpschool was vier om vier. Een van de bezochte scholen was overwegend zwart. De geobserveerde lessen werden gegeven in projectvorm, als onderdeel van een lessenreeks of in een zogenaamd circuitmodel. In totaal zijn 19 groepen geobserveerd (zie tabel 2, bijlage 1), meestal door de twee onderzoekers, slechts één keer door één onderzoeker.

Vragenlijsten voor leerkrachten en leerlingen

Uitgebreide vragenlijsten zijn verstuurd naar scholen waarvan bekend was dat Smaaklessen voor najaar 2007 op het programma stonden en die niet mee konden of wilden doen met de observaties. In de selectie is ook zoveel mogelijk rekening gehouden met diversiteit in onderwijstype, didactisch type en grondslag.

De vragenlijsten zijn begin oktober 2007 met een begeleidende brief verstuurd naar 42 scholen, waarvan sommige van te voren telefonisch zijn benaderd. Ook leerkrachten van twee van de observatiescholen en een uitvoerder van Smaaklessen (in opdracht van een GGD) hebben de vragenlijsten ingevuld.

In de vragenlijsten zijn alle losse onderdelen van alle thema's en lessen en alle groepen in detail nagevraagd. De leerkrachten hoefden alleen die onderdelen in te vullen die ze daadwerkelijk hadden uitgevoerd.

Telefonische interviews

De invloed van schoolleiders op Smaaklessen is summier onderzocht door middel van een kort telefonisch interview met drie directeuren. Twee van een openbare school, een van een christelijke school. Deze interviews duurden 10-15 minuten en zijn afgenomen in februari en maart 2008.

Groepsinterview met leerkrachten

Half april 2008 is een groepsinterview gehouden met vier personen van scholen in de regio Den Haag bij het Voedingscentrum. Dit waren drie leerkrachten en één adjunct-directeur. Het interview duurde anderhalf uur.

Interviews met betrokkenen van HASsen en WUR

De interviews met vertegenwoordigers van Van Hall-Larenstein (Leeuwarden) en de Wageningen Universiteit zijn telefonisch afgenomen. De vraaggesprekken met vertegenwoordigers van InHolland, HAS Den Bosch en CAH Dronten zijn tijdens een persoonlijk treffen uitgevoerd.

Bij alle interviews is een semi-gestructureerde vragenlijst gebruikt en is er vooral ingegaan op de begeleidingsactiviteiten, de waardering van de onderlinge samenwerkingsverbanden en van de taakstelling (voor de HASsen). De interviews zijn gehouden in november 2007, januari en februari 2008.

Interviews met betrokkenen van GGD'en

Door de positie die GGD'en hebben in schoolnetwerken in hun regio, hebben zij goed zicht op de wensen van scholen en op het regionale en gemeentelijke gezondheidsbeleid. Daarom is ook een aantal medewerkers van GGD'en geïnterviewd voor dit onderzoek. Hiervoor zijn vijf GGD'en geselecteerd waarbij rekening gehouden is met de regio: twee grootstedse (Randstad), één uit een middelgrote stad met aangrenzende landelijke gemeenten en twee in een landelijk gebied met een aantal grotere kernen. De interviews zijn gehouden in januari en februari 2008. Ook hierbij is gebruik gemaakt van semi-gestructureerde vragenlijsten en stond vooral de bekendheid en de waardering van Smaaklessen centraal. Ook is aandacht besteed aan een mogelijke rol voor de GGD'en in de toekomst van Smaaklessen (zowel inhoudelijk als organisatorisch).

3. Resultaten

In dit hoofdstuk worden de resultaten van het onderzoek kort besproken; de details op lesniveau en uitwerkingen van interviews en observaties staan in de **bijlagen** vermeld. De resultaten staan specifiek weergegeven als antwoorden op de onderzoeksvragen. Hierbij is de informatie van de verschillende bronnen meestal gecombineerd weergegeven; anders staat het vermeld.

3.1 School

Welke thema's, onderdelen en materialen zijn gebruikt door de leerkrachten en leerlingen? En hoe worden deze onderdelen gewaardeerd? Wat zijn verbeterpunten?

Thema's en lessen: gebruik en waardering algemeen

- De lessen bij de pijler 'gezondheid' worden unaniem als de belangrijkste en meest relevante voor kinderen genoemd en worden het meest gebruikt.
- De leerkrachten geven Smaaklessen gemiddeld een 7.3.

De drie pijlers van Smaaklessen:

1. **Smaak:** Wat is Smaak? Welke zintuigen spelen een rol? Hoe wordt smaak beïnvloed door culturele, emotionele en psychologische factoren?
 2. **Eten en Gezondheid:** Kinderen kijken naar hun eigen eetpatroon en wat ze nodig hebben. Wat is gezond en wat niet? Hoe zijn eten en bewegen met elkaar verbonden?
 3. **Voedselkwaliteit:** Waar komt ons voedsel vandaan en hoe wordt het geproduceerd? Wat zegt een verpakking? Hoe moet je voedsel bewaren?
-

Pluspunten

- De opmerkingen over het lesmateriaal waren overwegend positief: de meest genoemde pluspunten zijn dat het materiaal er heel mooi en aantrekkelijk uitziet.
- De proefjes worden als heel positief ervaren en de opdrachten zijn goed.
- Het uitvoeren van proefjes gaat goed met en zonder hulp(ouders), afhankelijk van de les.
- Leerlingen vinden het proeven erg leuk en ze doen ook goed en aandachtig mee. Vooral een rol als 'onderzoeker' vinden leerlingen geweldig.
- De recepten zijn gemakkelijk te bereiden, niet te duur en redelijk eenvoudig te maken.
- Kinderen vinden de recepten lekker.

'Gisteren at ik een hele chocoladereep net zo snel als nu dit ene stukje' (meisje, groep 7 bij proeven van verschil tussen koetjesreep en echte chocola).

Minpunten

- Het meest genoemde minpunt ging over de praktische haalbaarheid van de lessen.
- Verder gaan volgens leerkrachten sommige opdrachten en lessen te veel de diepte in.
- Leerkrachten vinden de gebruikte werkvormen eenzijdig en willen graag meer variatie.
- De kooklessen en ook andere arbeidsintensieve lessen worden niet snel in het reguliere rooster uitgevoerd, maar in een projectweek is daar wel ruimte voor.
- Hulpouders moeten goed geïnstrueerd zijn om de onderliggende boodschap van de proefjes over te kunnen brengen.

'Als je het niet lekker vindt, hoef je het ook niet te proeven!' (hulpmoeder bij een Smaakles).

Kennisniveau en -overdracht

- Het kennisniveau sluit volgens de leerkrachten aan bij dat van de leerlingen.
- Het taalgebruik van de lessen is soms te moeilijk omdat de woordenschat soms tekort schiet, vooral bij allochtone leerlingen. Soms is het voor leerkrachten dan ook lastig om een term correct uit te leggen.
- Bij leerlingen bestaan veel misconcepten over eten en leerkrachten missen soms kennis over voeding&gezondheid en voedselkwaliteit om deze misconcepten weg te kunnen nemen.
- De kennis- en informatieoverdracht die idealiter vlak na een Smaakles herkenbaar zou moeten zijn bij leerlingen is niet duidelijk: leerlingen leggen geen link tussen de les over gezonde pauzehappen en hun eigen pauzehap.
- Leerkrachten vinden de achtergrondinformatie over abstracte begrippen zoals 'calorieën' duidelijk en vanzelfsprekend.
- Leerkrachten zijn over het algemeen van mening dat wat zij zelf niet begrijpen of weten ook niet door kinderen begrepen hoeft te worden.
- De kennis van Hollandse producten is lang niet bij alle kinderen aanwezig. Het is niet meteen nodig om exotische producten aan te bieden, dat is meer ter verbreding van de smaak.

Tussen leerkrachten bestaan grote verschillen in kennis over voeding en voedsel. Dit hangt samen met hun interesse en achtergrond: een oud-verpleegkundige weet meer dan een beginnende leerkracht.

Terugkeermateriaal

- De steeds terugkerende materialen uit de handleidingen worden weinig gebruikt. Leerkrachten zien er geen meerwaarde in en vinden het te veel werk en te ingewikkeld. Dit geldt voor:
 - groep 1-2: Smaaklied, koksmuts en handpop Sjaak Smaak
 - groep 3-4: koksmutsjes inkleuren
 - groep 5-6: Smaaksterren verzamelen in paspoort
 - groep 7-8: Smaakdiploma, Smaakmuseum en Smaakrestaurant

Keuze voor de lessen

- De voorgestelde lesopbouw wordt zelden helemaal gevolgd.
- De structuur en de inhoud van de lessen varieert enorm tussen leerkrachten.
- Leerkrachten vinden het belangrijk dat ze zelf hun stempel op de lessen kunnen drukken. Ze zijn dan ook creatief in het combineren van Smaaklessen met andere lessen/methoden, zelfbedachte opdrachten en (voor)leesboeken over hetzelfde onderwerp.
- Andere methodes waar Smaaklessen vaak mee wordt gecombineerd zijn Lekker Fit, Schoolgruiten en materiaal van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO). Veel scholen werken met de methode Natuurlijk (Malmberg).
- Leerkrachten verzamelen ook informatie van internet, via hun persoonlijke netwerk en uit de bibliotheek en deze informatie wordt ook gekoppeld aan de lessen.

Smaakkist

- Veel materialen uit de Smaakkist worden gebruikt bij het proeven, ruiken (aroma's) en proefjes doen.
- De kist is geen symbool van Smaaklessen; leerlingen krijgen de kist vaak niet te zien.
- De kist is vooral een praktische opslagplaats, al zijn de deksel en de handvatten onhandig.
- De kist is moeilijk afsluitbaar en zwaar.

Handleidingen

- De docentenhandleiding wordt gebruikt als lesinstructie voor een les, minder als leidraad om een lessenreeks samen te stellen. De samenhang en lijn van de lessen wordt vaak door de leerkrachten zelf aangebracht.
- Leerkrachten hebben geen behoefte aan een duidelijker onderscheid tussen basis/verdieping/verbreding. Dit is duidelijk genoeg en ze vinden het belangrijk dat ze zelf kunnen kiezen welke lessen ze uitvoeren.

Kopieerbladen

- Deze worden soms gebruikt.
- Leerkrachten maken ook zelf kopieerbladen waarin ze eigen informatie combineren met de informatie uit Smaaklessen.
- De kopieerbladen in kleur zijn onhandig, want ze geven vlekken als je ze in zwart-wit kopieert.

Smaakpaspoorten en Smaakdossier

- De Smaakpaspoorten en Smaakdossiers worden veel gebruikt.
- Ze zijn goed te begrijpen en te gebruiken en zien er aantrekkelijk uit. Er is soms wel behoefte aan meer schrijfruimte, zeker voor de jongere groepen.

Posters en versieringen (omgeving)

- De Smaaklessenposter is niet gezien in de geobserveerde lokalen, een enkele keer wel ergens anders in het schoolgebouw.
- De Schijf van Vijf-poster hangt in sommige lokalen van de groepen die hierover een les hebben gehad.
- Andere lokalen zijn versierd met 'werkjes' van leerlingen n.a.v. het onderwerp.
- Ook materialen van andere aanbieders zijn zichtbaar betrokken, zoals posters van Lekker Fit en Schoolgruiten en materialen van het Nationale schoolontbijt (november 2007).

Workshops

- Het merendeel van de leerkrachten heeft de introductieworkshop bezocht, alleen in de regio's van de CAH Dronten en VHL Leeuwarden is dit anders.
- De introductieworkshop valt niet altijd samen met de start van Smaaklessen en in dat geval bezoekt een school minder snel de workshop.
- Bezoekers van de introductieworkshop vinden deze heel inspirerend en enthousiasmerend. Er is voldoende aandacht voor de opbouw, uitleg, historie en praktische mogelijkheden van Smaaklessen. Leerkrachten vonden het ook leuk en zinvol met collega's van andere scholen te praten.
- Vaak is per school een leerkracht bij een workshop die de informatie vervolgens terugkoppelt naar het team.
- Er werd positief gereageerd op de mogelijkheid van 'terugkomworkshops', vooral om nieuwe ideeën op te doen voor een volgende keer werken met Smaaklessen.
- De planning van de workshops past niet altijd in het drukke schema van de scholen. De activiteiten moeten dan ook tijdig worden aangekondigd, liefst zo rond april voor de planning van het volgende schooljaar.

Koksles of gastles

- Leerkrachten en leerlingen vinden een gastles met een kok of iemand anders erg inspirerend, leerzaam en leuk.
- De mogelijkheid van een kokles van Smaaklessen is zeer positief.
- Leerkrachten maken graag gebruik van een gastles, en leerlingen vinden het leuk om een onbekende persoon met nieuwe ideeën in de school te zien; de acceptatie van een onderwerp is dan vaak hoger.
- Leerkrachten leren zelf ook weer iets bij als er een gastles wordt gegeven.
- Gastlessen kunnen ook worden gegeven door (pabo-)studenten.

Website

- Leerkrachten kunnen op de website goed vinden wat ze zoeken en hebben geen verbetertips. De site is overzichtelijk, fris, begrijpelijk en leuk. Wel verzoeken ze om het volledige inleidende filmpje over Smaaklessen van Pierre Wind (dat op de startbijeenkomst werd gedraaid) op de site te zetten. Ze zouden het dan aan collega's kunnen laten zien.
- De website wordt vooral gebruikt om praktische informatie op te zoeken, zoals waar de school terecht kan met vragen. Internet en de website worden alleen gebruikt als men op zoek is naar iets specifiek. In de meeste gevallen gaat het om praktische informatie zoals 'Wie kan ik bellen?', 'Waar moet ik zijn?'. Soms gaat het ook om feitenkennis, maar nooit om het opdoen van ideeën.
- De leerkrachten geven aan graag ideeën uit te willen wisselen met elkaar, maar zeggen hier niet veel tijd voor te hebben. Het plannen van de lessen gaat dan voor uitwisseling. Ze vinden een interactief forum op de site een goed idee, maar geven aan hier zelf waarschijnlijk geen actieve bijdrage aan te leveren.

Toekomst

- Veel scholen hebben de intentie om Smaaklessen te integreren met andere vakken uit het curriculum, vooral ook omdat een project niet ieder jaar kan worden uitgevoerd.
- Smaaklessen biedt veel aanknopingspunten met andere vakken, is een 'bronnenboek' en kan verspreid over langere tijd worden gegeven en ingepast worden in andere lessen, zoals rekenen en taal.

Overig

- Leerkrachten zoeken op veel plaatsen naar informatie en aanvullende lessen: bij de GGD, ook bij Natuur en Milieu Educatie centra, in én buiten de eigen regio en bij commerciële partijen (zie ook Sponsoring).
- Van de drie pijlers vinden schoolleiders 'gezondheid' als inhoudelijke pijler het belangrijkste en 'culinair' qua vorm het leukst.
- De schoolleiders zijn meestal niet actief betrokken bij de keuze van Smaaklessen of lesmethodes – dat is een zaak van de schoolteams – maar zij bewaken wel de grote lijnen.
- Leerkrachten geven aan dat zij het voor een lesprogramma belangrijk vinden dat het:
 - inpasbaar is bij bestaande lessen en/of methodes. In het geval van Smaaklessen moet er nog veel werk zelf gedaan worden;
 - duidelijk is hoe het ingezet kan worden (bouw of schoolbreed); Smaaklessen voldoet prima wat dat betreft;
 - materiaal aantrekkelijk en aansprekend is, vooral voor de kinderen. Vormgeving en kleurgebruik moeten onderscheidend zijn; dit is zeker het geval voor Smaaklessen.

Hoeveel tijd wordt besteed aan de lessen? En aan de voorbereiding van de lessen?

- De duur van de lessen zoals aangegeven in de docentenhandleiding klopt vaak niet, ze nemen meestal meer tijd in beslag.
- In het algemeen geldt dat leerkrachten vinden dat het veel tijd kost om de lessen voor te bereiden. In veel gevallen kost dit ook meer tijd dan de docentenhandleiding aangeeft.
- De voorbereidingstijd varieert van 10 minuten tot meer dan een uur; dit is ook afhankelijk van het type les.
- De verse producten die soms nodig zijn bij Smaaklessen zorgen voor extra tijdsdruk, omdat ze kort van te voren aangeschaft moeten worden. Hier moeten scholen aan wennen en hun weg in vinden.
- Veel scholen kiezen voor Smaaklessen als een project over voeding gepland staat, bij de uitwerking van het thema vormt de docentenhandleiding de rode draad. Deze voorbereidingen vinden meestal plaats in een projectgroep. Vooral bij de start van een project komt deze groep veel bij elkaar en als het loopt, of het materiaal al een tijd in gebruik is, wordt dit afgebouwd.
- Schoolleiders vinden dat Smaaklessen in elk geval voldoende tijd moet krijgen. De ideeën hierover variëren van een projectvorm van twee weken tot een cyclus van 5-10 keer in de biologielessen.
- Als leerkrachten bekend zijn met Smaaklessen is de intentie om de lessen onder te brengen in het reguliere programma. Smaaklessen wordt dan gekoppeld aan biologie, natuurles, maar ook aan rekenen en taal. Dan kost het naar verwachting minder tijd. Ook schoolleiders zijn van mening dat – indien onderdelen van Smaaklessen succesvol zijn – deze idealiter in het curriculum toegepast moeten worden, bijvoorbeeld bij de biologieles.

Hoeveel geld hebben scholen over voor de Smaaklessen?

- Vanuit het perspectief van de leerkrachten kwam hier niet een eenduidig beeld van naar voren. Een project is altijd duurder dan een regulier programma. Het beeld is wel dat Smaaklessen een relatief dure methode is, zowel in aanschaf als in gebruik.
- Indien er betaald moet gaan worden voor Smaaklessen is dat een drempel voor de eventuele aanschaf, omdat het mogelijk niet past in de jaarbudgetten. Binnen deze budgetten moeten prioriteiten gesteld worden en Smaaklessen zou dan kunnen afvallen, ook vanwege de kosten die tijdens gebruik nog gemaakt moeten worden. Scholen die de prijs van de kist hebben opgezocht, geven aan dat dit echt een hoog bedrag is voor de school. Zij noemen de mogelijkheid om onderdelen van de kist tegen gereduceerd tarief of gesponsord te regelen.
- Als leerkrachten echt enthousiast zijn verzinnen ze van alles om het alsnog te kunnen bekostigen (sponsorlopen, ouderbijdragen, sponsoring door bedrijven etc.). In zo'n geval gaan ze creatief om met middelen.

Sponsoring

Ondanks de grootte en de complete inhoud van de Smaakkist vinden scholen Smaaklessen een duur project. Leerkrachten zijn heel creatief in het vinden van oplossingen: zo 'besparen' ze kosten door vooral bij de discount-supermarkt boodschappen te doen en staan scholen niet onwelwillend tegenover sponsoring.

Food sponsoring: Over het algemeen vinden scholen het prima om met commerciële partners samen te werken. Dit gebeurt bij sommige scholen al, zij het binnen bepaalde grenzen. Supermarktfirma's zijn hierbij populair. Scholen zouden graag zien dat Smaaklessen via afspraken met bedrijven faciliteert dat scholen tegen gereduceerd tarief (of gratis) verse producten voor Smaaklessen kunnen krijgen.

Non-food sponsoring: Het huren van materialen voor bijvoorbeeld een slotmanifestatie is erg duur. Daarom worden bijvoorbeeld (kook)materialen geleend bij VO- of MBO-scholen in de buurt of tegen gereduceerd tarief aangeschaft bij grote fabrikanten. Soms wordt hiervoor een ouderbijdrage gevraagd of zorgen leerlingen zelf door een sponsorloop voor een deel van het geld. Scholen noemen de aanpak van het programma VTB en de bijbehorende techniekbus (regio Haaglanden) als voorbeeld.

Grenzen aan sponsoring: Het hebben van sponsors is voor sommige projecten heel belangrijk, maar er zijn wel grenzen. Er is hierbij veel verschil tussen scholen. Kan bijvoorbeeld de McDonalds een school sponsoren? Bij de ene school wel, maar dan wel onder voorwaarden, bij de andere school pertinent niet. Het hangt verder af van de firma's zelf, maar ook van een medezeggenschaps- of ouderraad.

'Smaaklessen is als 'merknaam' bij bedrijven bekend en vergroot de kans op succes voor sponsoring'

Op welke manier zijn de ouders van de leerlingen betrokken bij het lesprogramma?

- Ook hierin zijn grote verschillen per school. Hulpouders worden doorgaans persoonlijk benaderd door ze aan te spreken op ouderavonden of wanneer ze hun kind naar school brengen. Echter, voor veel scholen is het erg lastig om hulpouders te vinden. De scholen geven aan dat ouders vaak niet onder schooltijd kunnen helpen. Er zijn echter scholen waar voldoende ouders helpen bij kooklessen of het doen van proefjes.
- Leerkrachten geven aan dat veel ouders geïnteresseerd zijn en bij gezamenlijke activiteiten op school van de partij zijn, zoals bij een kijkdag met demonstraties, een 'gezellige avond met allerlei gezonde hapjes', een markt of andere gezamenlijke afsluiting van een project.
- Bij sommige Smaaklessen zit huiswerk zoals het doen van een interview met familie of verzorgers over eten. De meeste ouders vinden het leuk om hieraan mee te werken en vinden dat het leuk en belangrijk op deze manier aangespoord te worden met hun kinderen over eten en over school te praten.
- Echter, er zijn ook scholen, vooral scholen in achterstandswijken, waar dit soort opdrachten niet lukt, omdat de opdrachten te lastig zijn voor de leerlingen en hun ouders en dat bovendien de schriftelijke vorm niet geschikt is.
- Via het schoolbeleid – over gezonde traktaties en pauzehappen – komt een deel van Smaaklessen ook bij de ouders terecht.

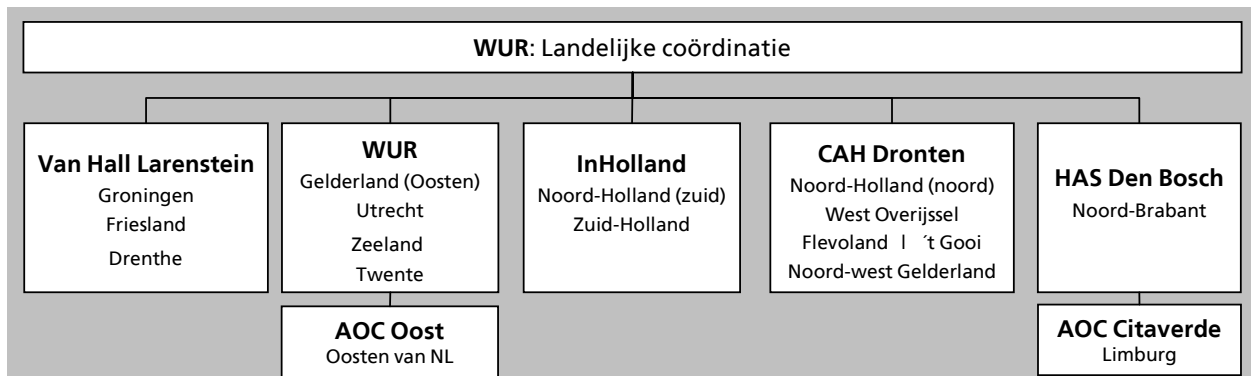
Hoe wordt de samenwerking gewaardeerd met de HASsen en de WUR ?

- De communicatielijnen zijn helder. Het is duidelijk bij wie de scholen moeten zijn met (aan)vragen, al komt het soms voor dat het eerste contact misgaat waardoor scholen bij de WUR of bij het Voedingscentrum terecht komen.
- Leerkrachten zijn tevreden over de snelheid waarmee vragen per mail worden afgehandeld en de reacties en antwoorden zijn duidelijk.
- Doordat er vaak e-mails komen van Smaaklessen worden berichten niet altijd goed of volledig gelezen.

'Aan alles in het onderwijs hangt een prijskaartje, zeker als je met thema's de wereld de school in wilt halen'

3.2 Regio

De verspreiding van de Smaaklessen geschiedt via een aantal groene kennisinstanties zoals in onderstaand schema weergegeven.



Figuur 1. Verdeling van de regio's voor de verspreiding van Smaaklessen in Nederland

HASsen

Hoe wordt Smaaklessen per regio verspreid en zijn hier verschillen waar te nemen?

De regionale uitrol wordt uitgevoerd via een innovatief onderwijstraject, waarin agrarische hogescholen als regionale uitvoerder functioneren. De betrokken instanties zijn:

- Christelijke Agrarische Hogeschool Dronten (CAH)
- HAS Den Bosch (HASDB)
- Hogeschool InHolland, locatie Delft (InHolland)
- Hogeschool Van Hall-Larenstein, locatie Leeuwarden (VHL)
- Wageningen Universiteit, afdeling Levensmiddelenchemie (WUR).

De regionale projectteams gaan elk op hun eigen manier met de introductie van Smaaklessen om. De aanpak van de CAH Dronten verschilt hierin het meeste van de andere. Zij zien Smaaklessen als een onderdeel van de Smakelaar (Expres) en bieden een proefles aan ter introductie. HASDB, InHolland, VHL en WUR zetten zoveel mogelijk in op de introductieworkshops en hanteren de andere opties in uitzonderlijke gevallen. Hieronder wordt dit kort geschetst.

CAH/Smakelaar: De CAH biedt de Smaaklessen aan als onderdeel van de Smakelaar. Het concept van de Smakelaar omschrijven zij als een 'bewustwordingstrein' van voeding en agrarische onderwerpen voor het (primair) onderwijs. Smaaklessen is een van de wagons of soms de locomotief om dit soort onderwerpen te presenteren. De andere wagons* (Smakelaar Expres) zijn o.a. een kookles en een streekmarkt.

Bij het eerste contact met geïnteresseerde scholen bieden ze aan de kist langs te brengen en een proefles op locatie te geven, maar de scholen kunnen ook kiezen voor het bijwonen van een introductieworkshop. Vooral het aanbieden van de proeflessen leidt volgens Smakelaar-betrokkenen tot een beter bereik en motivatie van de scholen.

* Wagons zijn Smakelaar-onderdelen zoals kooklessen, houden van een streekmarkt, een spelkist, een Smaakexcursie, een schoolreceptenboekje, etc.

HASDB: HASDB nodigt de scholen bij het eerste contact uit voor een introductieworkshop. Volgens HASDB is de introductieworkshop de meest efficiënte methode gezien het opkomstpercentage van circa 95%. Wanneer scholen echt niet in de gelegenheid zijn om een introductieworkshop te bezoeken en er ten minste vijf leerkrachten geïnteresseerd zijn, volgt een introductie op school. De afstand tot Den Bosch voor het volgen van een workshop weerhoudt sommige leerkrachten van deelname. Daarom is bij wijze van proef een introductieworkshop gegeven bij de GGD Hart voor Brabant, locatie Eindhoven. Tot nu toe is het slechts één keer voorgekomen dat een kist is opgehaald en één keer dat een kist is verstuurd omdat er echt geen andere manier mogelijk was. De medewerkers van Den Bosch geven aan dat docenten altijd positief en enthousiast zijn na afloop van de workshop.

InHolland: De aanpak van InHolland is vergelijkbaar met die van HASDB. Tijdens de introductieworkshop willen ze de leerkrachten motiveren en enthousiasmeren voor de Smaaklessen en dan pas de kist meegeven. Als het voor de leerkracht echt onmogelijk is om naar een workshop te komen, kunnen ze de kist zelf ophalen. Een projectmedewerker geeft dan een korte uitleg over Smaaklessen ter informatie. De introductieworkshops zijn gegeven op de Hogeschool in Delft en bij de GGD Amsterdam (vestiging Diemen).

De score voor het bezoek van een introductieworkshop is bij InHolland ongeveer 90%. De ervaring van het projectteam is dat leerkrachten de introductieworkshop leuk vinden. Ook het praten met andere leerkrachten over (de mogelijkheden van) Smaaklessen wordt erg gewaardeerd.

VHL: Bij het eerste contact wordt gekeken of de school behoefte heeft aan een introductieworkshop. Als het niet lukt om een introductieworkshop in te plannen wordt een proefles aangeboden. De capaciteit hiervoor (tijd en mensen) is laag, dus dit gebeurt alleen als een school wel bereid is naar de introductieworkshop te komen, maar echt niet kan.

Ongeveer 20% van de scholen doet een proefles, 40% komt naar de workshop en 40% heeft geen interesse in een toelichting. De voornaamste reden voor de lage opkomst voor de introductieworkshops is een gebrek aan tijd of het feit dat ze er geen tijd voor willen vrijmaken. Ook zou het kunnen zijn dat voor sommige leerkrachten in de noordelijke regio de afstand en de reistijd tot Leeuwarden of Groningen nog te ver is.

Na de introductieworkshop krijgen leerkrachten een enquête met vragen over de workshop. Hieruit blijkt dat de waardering voor de workshops groot is, vooral voor de praktische tips voor uitvoering van proefjes en de gastlezing (bijvoorbeeld van een aromafabrikant die allerlei achtergronden over smaakbeleving en proeven geeft). Dit laatste levert bovendien meerwaarde op omdat leerkrachten extra kennis opdoen.

WUR: De WUR nodigt scholen tijdens het eerste contact uit voor een introductieworkshop. De workshops worden gegeven in Wageningen, maar ook op andere locaties, zoals op scholen en AOCs. De meeste scholen komen naar de workshops en de WUR is terughoudender in het aanbieden van een proefles en biedt die bij uitzondering aan.

De werving van Smaaklessen is niet in elke regio even succesvol: vooral in het noorden loopt de doelstelling achter bij de realisatie. VHL geeft aan dat hier eerst voldoende aandacht voor moet blijven, voordat men doorgaat met het verhogen van de wervingsdoelstelling.

De WUR geeft aan dat het vooral bij de werving duidelijk is dat het regionale netwerk van hogescholen niet fijnmazig genoeg is, waardoor niet heel Nederland adequaat kan worden bediend.

Hoe wordt de samenwerking met het programmateam (WUR) gewaardeerd?

De dubbelrol van de WUR als nationale en regionale coördinator levert volgens de HASsen geen problemen op, de taakverdeling binnen het projectteam is duidelijk. Ook is de samenwerking gedurende de looptijd van het project duidelijk verbeterd en ontwikkeld.

Over het algemeen zijn de HASsen zeer tevreden over de nationale coördinatie. De taakverdeling en instructies worden ervaren als duidelijk en het contact als prettig. Op administratief gebied en terugkoppeling van de vragen gaat de samenwerking prima, echter:

- soms is het niet duidelijk voor welk teamlid welke informatie van de WUR bedoeld is;
- soms gaan scholen met vragen en opmerkingen naar de WUR, dat geeft verwarring;
- de wens bestaat om frequenter persoonlijk contact te hebben, zodat je als HAS beter op de hoogte bent.

Is er een samenwerking tussen HASsen en GGD'en en zo ja, hoe wordt deze gewaardeerd?

- Voor deelnemende scholen is het niet altijd duidelijk dat HASsen het regionale aanspreekpunt zijn. Soms gaan ze met vragen zelfs naar de GGD.
- Bij een aantal van de HASsen is er al actieve samenwerking met de grote GGD'en in de regio. Dit gaat vooral over de plaats van de workshops en soms over de werving, de GGD maakt de scholen in zo'n geval enthousiast voor Smaaklessen.
- Ook bieden GGD'en het lespakket impliciet aan via hun leskisten. Het is ook wel eens voorgekomen dat een GGD als 'stoorzender' op de lijn zit in het contact tussen de HAS en de school, dan is het niet meer duidelijk wie de regie heeft.

Hoe worden de verschillende onderdelen en taken gewaardeerd? En wat zijn verbeterpunten?

Deze vraag is voor het overzicht onderverdeeld in een aantal categorieën.

Persoonlijke relevantie

De HASsen vinden het belangrijk bij te dragen aan Smaaklessen. Enerzijds vanuit maatschappelijke relevantie, omdat Smaaklessen helpt toekomstige consumenten bewuster te worden van smaak, welzijn en duurzaamheid. Dit vinden de medewerkers zowel vanuit de hogeschool als privé belangrijk. Anderzijds geven ze aan het belangrijk te vinden meer naamsbekendheid te krijgen voor hun school. Daarnaast is het onderhouden van het netwerk met de WUR en de andere HASsen via Smaaklessen een reden om mee te doen.

De financiële bijdrage van LNV maakt het voor de HASsen ook daadwerkelijk mogelijk om bij te dragen. Wanneer deze ondersteuning niet meer beschikbaar is, zou het, ondanks het feit dat ze het belang van Smaaklessen volledig onderstrepen, lastiger worden om de rol in het verspreiden te blijven vervullen.

Groene kennisoverdracht

Bij de overdracht van groene kennis zijn niet alleen de HAS-medewerkers Smaaklessen betrokken, maar is ook de rol van studenten belangrijk. De HASsen gaan ook hierbij op hun eigen manier te werk. Ze werken binnen hun eigen scholen samen met studenten van de relevante richtingen, zoals *Food&Health*. Soms worden studenten betaald en in sommige gevallen krijgen ze studiepunten of credits voor hun inspanningen.

KENNIS EN KUNDE BIJ DE HASSSEN

- De betrokkenen geven aan voldoende kennis van de doelgroep, van onderwijs en van gedragsveranderingen te hebben om de kwaliteit van Smaaklessen op de basisscholen te waarborgen. Hierbij putten ze vooral uit hun eigen ervaring als ouder.
- Kennis op gebied van culturele verschillen wordt soms wel als lastig ervaren en hiervoor schakelen sommige HASSen externe hulp in.
- Op gebied van technologie en voedsel geven de HASSen aan voldoende expertise in huis te hebben. Echter, ze zijn niet voldoende op de hoogte van andere programma's die op het gebied van de drie pijlers beschikbaar zijn op nationaal en regionaal niveau. De toegevoegde waarde zit hem voor de HASSen vooral in het persoonlijke contact met de scholen en in hun expertise.

TIJD EN GELD BIJ DE HASSSEN

- Gemiddeld genomen zijn er per jaar voldoende tijd en middelen beschikbaar voor de verspreiding van Smaaklessen. Echter, het geven van onderwijs is voor de meeste projectmedewerkers de primaire taak en soms is dit lastig te combineren met de piekbelasting van de coördinatie van Smaaklessen.
- Ook al zit er nu ook relatief veel tijd in het onderhouden van bestaande contacten, dat mag niet ten koste gaan van de kwaliteit van de werving van nieuwe scholen.

TEKORT AAN STUDENTEN

Een knelpunt bij deze aanpak van groene kennisoverdracht is dat er structureel te weinig studenten en stagiaires zijn om de verspreiding van Smaaklessen te ondersteunen. Dit heeft meerdere oorzaken:

- Er zijn veel stagemogelijkheden voor studenten en slechts enkelen kiezen voor Smaaklessen.
- In veel curricula is één deel van het collegejaar beschikbaar voor stages, terwijl bij Smaaklessen het jaar rond stagiaires nodig zijn.

Dit knelpunt komt vooral naar boven bij de CAH die door de Smakelaar aanpak veel studenten nodig hebben. Om de lessen door te laten gaan worden soms betaalde krachten ingezet. Dit leidt tot overschrijding van het budget.

'Competenties die nodig zijn voor Smaaklessen – vooral pedagogische, didactische en interpersoonlijke competenties – komen doorgaans niet voor in de competentieprofielen van de 'groene opleidingen'.'

GEBREK AAN BENODIGDE COMPETENTIES

Het huidige onderwijs is zeer competentiegericht en juist de competenties die bij Smaaklessen essentieel zijn, zijn vaak niet relevant bij de opleidingen in kwestie. Hierbij aansluitend blijkt dat studenten Voedingsmiddelentechnologie het moeilijk vinden op een didactisch en pedagogisch verantwoorde manier les te geven op een basisschool.

Daarnaast blijkt soms ook dat het betrekken van studenten vooral bij de begeleiding van Smaaklessen kan botsen met de kwaliteitseisen. Hierdoor is de kwaliteit van kennisoverdracht van Smaaklessen moeilijk te waarborgen. Sommige HASSen spreken dan ook hun twijfels uit over de huidige situatie.

InHolland noemt in relatie tot dit probleem wel de mogelijkheid om studenten van de opleiding *Education* te betrekken.

De bedoeling is dat ook leerlingen van de AOC's een schakel zullen worden binnen de groene kenniscoöperatie. Hoe hun rol wordt ingevuld is nog niet duidelijk, maar de geïnterviewden zijn het erover eens dat deze rol vooral praktisch van aard moet zijn.

'Kinderen leren op school over gezond eten net zoals zij ook taal en rekenen leren'.

TOEKOMST

- Voor alle HASsen geldt dat zij voor de toekomst graag de Smaaklessen als (verplicht) onderdeel van het curriculum zien op de basisscholen. Voor een goede uitrol is idealiter voeding een verplicht vak op de pabo.
- Het pakket moet regelmatig worden vernieuwd en aangepast en het moet een positieve boodschap uitstralen, vooral geen wijzend vingertje. Ook moet het helder zijn voor de gebruiker welke boodschappen tot de basis behoren.
- Onderwerpen die nu nog ontbreken zijn bewegen en bijzondere gevallen zoals allergieën.
- Een regionaal en persoonlijk aanspreekpunt moet blijven.
- Scholen moeten blijvend gestimuleerd worden om Smaaklessen te blijven gebruiken.
- Er is veel onduidelijk bij de HASsen over de mate waarin de Smaakkist na de introductieworkshop wordt gebruikt op de scholen.

Tips en aandachtspunten

- Blijvend aandacht houden voor werving van nieuwe scholen.
- Een handiger manier voor verstrekken van Smaakbudget, bijvoorbeeld vouchers of per overboeking.
- Uitvoering van een effectevaluatie.
- De ontwikkelingen op nationaal niveau bijvoorbeeld over de drie pijlers moeten goed worden doorgespeeld naar de HASsen.
- Opbouwen van een standaard Q & A voor HASsen.
- Rekening houden met kleine (dorps)scholen van 50-60 leerlingen i.v.m. de kosten.

GGD

Hoe wordt de samenwerking met het programmateam (WUR) gewaardeerd?

De meewerkende GGD'en gaven aan geen officiële samenwerking van de WUR te hebben i.v.m. Smaaklessen. Ze willen wel graag op de hoogte worden gehouden van wat er in hun regio gebeurt op scholen op gebied van voeding en voedsel.

Is er een samenwerking tussen HAS en GGD en zo ja, hoe wordt deze gewaardeerd?

Er is bij de meewerkende GGD'en bijna geen samenwerking met de HAS in de regio over de Smaaklessen. Bij de enkele GGD die wel samenwerkt met de HAS wordt deze samenwerking echter wel als prettig en zinvol ervaren. De beide instellingen kunnen elkaar aanvullen.

GGD'en die niet samenwerken met de HAS zetten hun vraagtekens bij de achtergronden en doelstellingen van Smaaklessen en de expertise van de HASsen op dit gebied.

Hoe worden de verschillende onderdelen en taken gewaardeerd? En wat zijn verbeterpunten?

De meewerkende GGD'en kennen Smaaklessen, maar de inhoud en toepassing is meestal niet in detail bekend. Smaakkist en toebehoren zijn meestal wel in het bezit van de GGD.

De meeste GGD'en verzorgen een onderwijsaanbod over de onderwerpen voeding, beweging, leefstijl en gezondheid. Smaaklessen is hier al dan niet een onderdeel van. Tussen de GGD'en is veel verschil in de aanpak en de randvoorwaarden om deze onderwerpen te behandelen.

- Smaaklessen wordt genoemd, maar scholen moeten de Smaakkist zelf aanvragen.
- De keuze voor lespakketten wordt in principe gemaakt uit landelijke projecten met als belangrijkste afwegingen dat de GGD er goede ervaringen mee heeft en de prijs.
- Nu vaak werken met andere lespakketten, bijvoorbeeld aangepaste versie van Vet lekker, Jump-in etc.
- Het programma Smaaklessen staat wel vaak nummer 1 bij de scholen die zij begeleiden. Altijd veel enthousiaste reacties van de leerkrachten, een topkok valt goed in smaak, zowel bij de start als tijdens het project.
- De uitstraling van Smaaklessen oogst veel lof, al waren er over de kist veel opmerkingen. De vormgeving van Smaaklessen ziet er goed uit, heel geslaagd, leuk, gemakkelijk en toegankelijk materiaal, erg goed, veel leuke kopieerbladen.
- De kist is te groot, zwaar en onhandig in gebruik en daarom ongeschikt voor de uitleenleskist.
- GGD'en geven aan veel ervaring te hebben met de doelgroep van Smaaklessen. Zij vinden dat het taalgebruik van Smaaklessen niet goed aansluit bij de doelgroep, vooral de allochtone kinderen en hun ouders zullen volgens de GGD niet bereikt worden met Smaaklessen.

De pijler 'gezondheid' is voor de verschillende GGD'en veruit de belangrijkste pijler om diverse redenen.

- 'Het is al winst als kinderen überhaupt fruit gaan eten, dan maakt het in eerst instantie niet uit of het 'gewoon' of biologisch fruit is'.
- Naast gezondheid moet het culturele aspect niet uit het oog worden verloren.
- Het einddoel van onderwijsmaterialen over gezonde voeding en voldoende beweging is vooral preventie van overgewicht.

De meeste GGD'en zijn op zich wel positief over de Smaaklessen, maar hebben nog wel veel vragen en suggesties.

- In hoeverre komt de inhoud van Smaaklessen overeen met die van Voeding de beste basis?
- Wat zijn de precieze doelstellingen van Smaaklessen: het wordt gebracht als 'leuk, smaakvol en gezellig', maar SMART-doelstellingen zijn niet duidelijk.
- Op basis van welke theorie of theorieën is Smaaklessen gebouwd?
- Wordt Smaaklessen aanbevolen in combinatie met andere methoden? Hoe verhoudt het zich bijvoorbeeld tot Schoolgruiten, Lekker Fit en andere lesmethoden? Wat zijn effectieve en praktische combinaties?
- Is het mogelijk om geïnformeerd te worden over een nieuw programma zoals de Smaaklessen? Dat is nu niet gebeurd en dat is jammer.

Wensen en eisen t.a.v. lesprogramma's

- GGD'en hebben behoefte aan effectieve en goed afgestemde programma's van de landelijke instellingen. Ze vinden dat er nu te weinig is afgestemd tussen landelijke instellingen, waardoor het aanbod richting scholen groot en onoverzichtelijk is. De keuze van GGD'en om bepaalde programma's op scholen te implementeren hangt nu af van de theoretische onderbouwing, de te verwachten effectiviteit en implementeerbaarheid. Het doel van het project moet meer zijn dan allen 'leuk' en 'smaak'. Leuk is belangrijk, maar de educatiedoelen moeten ook goed en duidelijk zijn.
- In Smaaklessen is er nu nog te weinig aandacht voor bewegen, terwijl de energiebalans in zijn geheel zo belangrijk is.
- De GGD als 'implementator' van effectieve programma's kan via het schooladvies lespakketten aanbieden in het kader van de gezonde en veilige school. Daarbij is veel aandacht voor het brede vlak van leerlingen, leerkrachten, ouders en wijken (Schoolslag checklist, Brede School benadering). Hiertoe moet bij het programma rekening gehouden worden met diverse mogelijkheden en moet het flexibel gehouden worden, zodat het ook ingezet kan worden bij de BSO, TSO etc.

Randvoorwaarden

GGD'en noemen verder een aantal randvoorwaarden waar rekening mee dient te worden gehouden om Smaaklessen en/ of mogelijke samenwerking met de GGD te laten slagen:

- Het primair onderwijs is al heel druk en er is weinig spontane bereidheid om er projecten bij te doen. Scholen zijn gevoelig voor een lokkertje, bijvoorbeeld een gastles en ze moeten gemotiveerd blijven. Scholen hebben een stok achter de deur nodig om tot iets te komen en willen ervaringen uitwisselen.
- Per schooljaar wordt gemiddeld totaal 4-5 uur aan extra dingen rond het onderwerp gezondheid besteed: zorg er dus voor dat je programma hierin past.
- Inhoudelijke basiskennis over voeding ontbreekt bij de leerkrachten. Dat belemmert een goede uitvoering en inbedding in het gezondheidsbeleid. Begeleiding hierbij is dus wenselijk.
- GGD'en hebben zelf weinig middelen voor lespakketten en geven aan dat scholen weinig tot niets willen betalen voor een extra pakket.
- Landelijke instellingen en regionale instellingen moeten elkaar op de hoogte houden van grootschalige mailings, bijvoorbeeld via nieuwsbrieven.
- Een lesprogramma moet aan heel veel eisen van de GGD voldoen om in aanmerking te komen voor verdere verspreiding.
 - Gemakkelijk in te passen in het reguliere onderwijs.
 - Van niet te lange duur.
 - Duidelijkheid over de lengte van het pakket / een les.
 - Voldoende inzicht in de doelstellingen.
 - Goede opbouw: kop, midden en staart.
 - Theoretisch goed onderbouwd
 - Materialen beter toesnijden op doelgroep. Niet te ingewikkeld maken.
 - Bewegen is een onderwerp dat goed aansluit bij de beleving van kinderen terwijl voeding altijd meer het onderwerp is dat bevoogdend wordt gebracht.
 - Vorm niet bovengeschildt maken aan inhoud

De GGD als 'implementator'?

Dat GGD'en een rol zouden kunnen vervullen bij de verdere uitrol van Smaaklessen wordt niet door elke meewerkende GGD onderkend.

Pro: HBO'ers of studenten kunnen wat werk uit handen nemen, leefstijlthema's via de GGD uitzetten, omdat zij niet alleen de scholen, maar ook het gezondheidsbeleid van de gemeenten ondersteunen.

Contra: Veel zelf in de hand houden, want dat verwachten de scholen die al zo overstelpt worden met informatie van allerlei instellingen.

Tussenin: Prima om zoals nu de workshops door de HASsen te laten doen, maar dan wel een rol van de GGD bij de ondersteuning van scholen en het stimuleren van het gebruik en workshops aanprijzen.

Overige opmerkingen

- Betrek de GGD-jeugdverpleegkundigen bij dit onderwerp in de school.
- Het is een illusie dat alle scholen te helpen zijn, doorgaans krijg je de meest gemotiveerde betrokken bij een pakket.
- Soms conflicterende afdelingen bij een grote GGD, zoals weerzin tegen de kist, omdat er zoveel kleur- en geurstoffen inzitten.
- Wat is er eigenlijk echt bekend over voeding in relatie tot leerprestaties? En hoe kun je dat bij ouders en leerkrachten voor het voetlicht krijgen?
- Je moet voorkomen dat je materialen / projecten / onderwerpen opdringt vanuit de GGD.
- Leerkrachten neigen ernaar te kiezen voor de leuke onderdelen van dergelijke lespakketten en zullen dus alleen dat eruit pakken.
- Een GGD is voornemens om – op verzoek van scholen – de informatie in de pakketten te digitaliseren.
- Het thema gezondheid wint aan populariteit, 'het wordt steeds hipper lijkt het wel'.
- Het is goed om gezondheid te koppelen aan onderwerpen als groen, duurzaamheid, natuur. Kinderen hebben daar 'recht op', ook al ligt het niet helemaal binnen het bereik van de GGD. Samenwerking met andere instanties hierover is dus prima.

3.3 Nationale coördinatie

De dubbelrol van de WUR resulteert vanuit het projectmanagement in een goed inzicht in de landelijke dekking en vanuit de regionale rol tot persoonlijk contact met de scholen. De dubbelrol levert geen problemen op, omdat de onderlinge taakverdeling heel helder en duidelijk is.

Hoe wordt de samenwerking met de HASsen gewaardeerd?

De samenwerking met de diverse partijen begint in het tweede jaar vastere en duidelijkere vormen aan te nemen. De HASsen opereren – in tegenstelling tot het eerste jaar – veel meer op eigen initiatief, zelfstandig, meedenkend en enthousiast.

Hoe wordt de samenwerking met het Voedingscentrum gewaardeerd?

De samenwerking met het Voedingscentrum heeft na verloop van tijd vorm gekregen en dat is naar volle tevredenheid, waarbij geen sprake meer is van enige concurrentiestrijd.

Is er een samenwerking met de GGD'en en zo ja, hoe wordt deze gewaardeerd?

De WUR heeft nog geen officieel samenwerkingsverband met GGD'en, maar onderkent dat het regionale netwerk van de hogescholen niet heel Nederland bestrijkt en de GGD'en belangrijke expertise hebben bij het begeleiden van scholen.

Verder contact met GGD is er niet echt vanuit de regio, maar Smaaklessen maakt wel gebruik van de netwerken van de GGD, zeker als de aanmeldingen wat achterblijven. Er is wel de intentie om samenwerking met GGD'en verder uit te breiden.

Hoe worden de verschillende onderdelen en taken gewaardeerd? En wat zijn verbeterpunten?

- Voor de regionale taak gaat er veel tijd zitten in het (telefonisch) contact met de scholen. In sommige gevallen is het nodig om een tijdelijke kracht in te huren. De inzet voor de introductieworkshops is in de loop der tijd duidelijk geworden; voor de terugkomworkshop valt het nog te bezien.
- Het belangrijkste knelpunt dat door de WUR genoemd wordt is dat de kennisoverdracht naar het niveau van het primair onderwijs en daardoor soms de kwaliteit van de inhoud niet gewaarborgd zijn. In sommige gevallen leidt dit tot onjuiste of onvolledige kennisoverdracht.

Randvoorwaarden voor verspreiding en implementatie van Smaaklessen

- Er moet een groep goede en getrainde studenten zijn voor praktische ondersteuning.
- Behoeftte aan meer duidelijkheid over de duur (liefst 4-5 jaar) van het budget om de plannen goed te kunnen uitvoeren.
- Het instellen van een actieve commissie met deelnemers uit de praktijk moet zorgen voor structurele beleidsmatige en visiematige ondersteuning.
- Voor uitvoerende taak (regionaal) zijn vooral kennis en vaardigheden nodig over financiën, projectmanagement en communicatie.
- Voor het landelijke management is een voedingskundige achtergrond belangrijk, omdat de vragen van leerkrachten en publiek hier vaker over gaan.
- Een effectiviteitsstudie moet worden uitgevoerd om te kijken of de gezondheid van de kinderen (als ultieme uitkomstmaat) na verloop van tijd beter is bij kinderen die Smaaklessen hebben gekregen.

Toekomstbeeld

- Er is een landelijke coördinator van Smaaklessen nodig, o.a. voor heldere communicatie over regionale contactpersonen voor scholen en belangstellenden.
- Meer integratie in bestaande netwerken of in elk geval richting primair onderwijs eenduidige communicatie.
- Toevoegen van meer praktische lessen en proefjes.
- Verbreding van het aanbod naar 'buiten', bijvoorbeeld werkbezoeken aan een boerderij.
- Zorgdragen voor verdere inbedding in het primair onderwijs.
- Erkenning en aandacht voor alle pijlers en doelstelling van Smaaklessen, niet alleen vanuit overgewicht te bezien.
- Onderzoeken van de mogelijkheden om andere partijen aan te laten sluiten bij de doelen van de Smaaklessen (Verbreding Techniek Basisonderwijs (VTB), Natuur en Milieu Educatie (NME), GGD) waarbij zorgvuldig wordt omgegaan met de drie pijlers van de Smaaklessen.
- Aansluiten bij bestaande regionale/ gemeentelijke manieren van aanpak.
- Aanbod van continue ondersteuning voor de leerkrachten om een goed niveau van basiskennis te garanderen en als kwaliteitseis.
- Continuïteit van rol HAS waarborgen, vast contactpersoon en verdere verzelfstandiging en initiatieven bij HAS.
- Stimuleren van onderlinge contacten tussen HASsen, bij voorkeur een digitaal systeem waar iedereen zijn ideeën en bevindingen kan delen.

4. Conclusies en aanbevelingen

In dit hoofdstuk volgen de conclusies en aanbevelingen die naar voren komen naar aanleiding van deze procesevaluatie. De conclusies zijn uitgesplitst naar de verschillende niveaus.

4.1 Conclusies

Schoolniveau

Scholen:

- bieden in sommige gevallen af en toe een losse les aan, een ander deel giet het in een projectvorm. Vaak wordt er aangesloten bij andere (landelijke) initiatieven en pakketten, bijvoorbeeld het Nationaal Schoolontbijt, de Week van de Smaak, Lekker Fit en Schoolgruiten;
- passen in lang niet alle gevallen Smaaklessen schoolbreed toe. Regelmatig is één leerkracht enthousiast om Smaaklessen te gebruiken, terwijl de rest van het team er nog niet mee wil werken. In sommige gevallen leidt dit tot het 'verdwijnen' van de materialen op scholen, bijvoorbeeld doordat een LIO de kist heeft aangevraagd en niet heeft overgedragen;
- hebben de intentie om Smaaklessen in te gaan bedden in het schoolbeleid/curriculum, maar hoe dat concreet moet is vaak nog niet duidelijk.

Leerkrachten:

- zien Smaaklessen als een van de methoden die gebruikt kunnen worden als een 'leuk' aanvullend onderdeel in het primair onderwijs over het onderwerp voeding;
- verzamelen veel materialen en pakketten op het gebied van voeding en beweging en gebruiken zo een bonte mengeling van materialen. Zij pikken vooral de 'leukste lessen' eruit die goed uit te voeren zijn. Uitgangspunten hierbij zijn vragen als 'Wat is leuk voor de leerlingen?' en 'Wat heeft de meeste kans van slagen in een 'extra les'?';
- zijn enthousiast over het lesmateriaal (de Smaakkist en de docentenhandleidingen). Het is leuk en aantrekkelijk en nodigt uit tot gebruik. Dit zien de leerkrachten graag terug, zij het met een aantal aanpassingen;
- brengen geen prioriteit aan in het onderscheiden van de basislessen en de aanvullende 'leuke' lessen;
- hebben niet altijd genoeg basiskennis over de diverse aandachtsgebieden. Hierdoor hapert een deel van de kennisoverdracht en worden lastige vragen van leerlingen niet juist beantwoord, misconcepten niet weggenomen of soms zelfs versterkt;
- zien het pakket Smaaklessen met zijn vele mogelijkheden en onderdelen als een bronnenboek voor de toekomst;
- vinden de voorbereidingstijd en duur van de les lastig te schatten en in de praktijk komt het vaak niet overeen met de schatting in de handleiding;
- gaan heel verschillend met het lespakket Smaaklessen om, vooral qua tijdsduur, invulling van de les, diepgang, kennisbestending en dergelijke;
- vinden gezondheid de belangrijkste pijler, gevolgd door voedselkwaliteit en culinaire aspecten;
- hebben veel waardering voor een les die wordt uitgevoerd door een kok of voor een gastles;
- gebruiken de onderdelen die de herkenbaarheid moeten vergroten (bijvoorbeeld Smaaksterren of koksmutsen inkleuren) niet. Zij vinden deze overkoepelende symbolen er niet bij passen. Bovendien zijn er uit dit onderzoek geen scholen die alle lessen hebben uitgevoerd.

Leerlingen:

- zijn erg enthousiast over de Smaaklessen. Vooral het proeven, proefjes doen en het werken in groepjes (in vergelijking met zelfstandige opdrachten) kan op veel bijval rekenen;
- reageren goed op voorbeelden uit de regio. Onderwerpen over bijvoorbeeld de herkomst van de producten of de Smaakpolitie gaan dan erg leven;
- lijken de lessen goed te begrijpen, maar betrekken het zojuist geleerde niet direct op hun eigen gedrag en keuze.

Schoolleiders:

- laten het aanschaffen en uitvoeren van dergelijke materialen over aan het team;
- geven uiteenlopende bedragen door als financiële bijdrage voor een dergelijk project, maar meer dan kostprijs betalen is niet wenselijk of haalbaar.

Regio

HASsen:

- zijn enthousiast over de introductiewerkshops en de proefles die sporadisch gegeven wordt, alleen is dit laatste vooral qua capaciteit lastig te halen. Bovendien is onbekend in hoeverre deze verschillen in aanbieden verschillen in gebruik van Smaaklessen opleveren;
- verschillen in de manier van verspreiden van de Smaaklessen (Smakelaar versus introductiewerkshops);
- verschillen in het halen van de doelstellingen qua werving van scholen, vooral in het noorden is het lastiger om scholen te werven;
- zijn ieder op hun eigen manier enthousiast in het contact met de (basis)scholen;
- beschikken in ruime mate over kennis en kunde voor het praktische deel (proefjes) van de Smaaklessen. De invalshoek is vooral technologisch (voedselbereiding) en is nu nog in mindere mate gericht op de relatie tussen voeding en gezondheid;
- steken met dit project deels in op de toekomstige ontwikkelingen naar gezondheid in hun opleidingsaanbod. Ook willen ze graag maatschappelijk relevant bezig zijn; ze zien het als hun plicht ook bij te dragen aan het terugdringen van het overgewichtprobleem;
- zitten (nog) niet met basisscholen in een netwerk, er is geen bestaande infrastructuur;
- worden door scholen niet gemakkelijk als partij bij Smaaklessen gezien;
- missen sommige specifieke kennis over de onderliggende doelen, theorieën en achtergronden, waardoor het soms lastig is om adequaat te reageren op vragen van workshop bezoekers;
- hebben moeite met het werven van voldoende studenten voor de regionale uitrol van de Smaaklessen. Hierdoor is het moeilijk om 'continuïteit van menskracht' te waarborgen, ook omdat het onderdeel Smaaklessen geen primaire taak van HAS-docenten is;
- kaarten de mogelijkheden van samenwerking met pabo en andere hbo-opleidingen (Food & Business; Diëtetiek) voor dit project aan, maar er zijn nog geen concrete stappen ondernomen.

GGD'en:

- zoeken de scholen op (aanbodgestuurde aanpak), scholen komen eigenlijk niet met vragen bij de GGD'en;
- zijn een bestaande begeleidingspartner van scholen en hebben een bestaand regionaal netwerk;
- staan in een aantal gevallen en onder bepaalde voorwaarden welwillend tegenover meer samenwerking met Smaaklessen, bijv. bij de verspreiding van de lessen;
- willen meestal alleen evidence-based of zeer veelbelovende interventies opnemen in hun aanbod voor basisscholen;
- gaan voor voeding uit van overgewichtpreventie, dan is het een belemmering dat beweging niet is opgenomen in Smaaklessen;
- willen een integrale aanpak: educatie, schoolbeleid (inclusief betrokkenheid van ouders) moeten in een pakket zitten om langdurige verankering te bewerkstelligen;
- geven aan dat er weinig tijd is in het primair onderwijs voor extra's: geschatte gemiddelde tijd per schooljaar is 4-5 uur (i.t.t. de 8 uur waar Smaaklessen van uit is gegaan);
- signaleren lastig taalgebruik, de materialen zijn – ook voor de ouders – en vooral voor zwarte scholen te complex geschreven;
- waarschuwen voor de tijdslijnen in het onderwijs: in april zijn ze bezig met de jaarplanning voor het volgende schooljaar;
- vinden de aandacht voor herkomst (eten kinderen daadwerkelijk gezonder als ze weten waar hun eten vandaan komt?) minder relevant;
- hanteren allemaal hun eigen manier van aanpak voor het uitzetten van de diverse onderwijsmaterialen bij scholen; wel gebaseerd op hun ervaringen en de gang van zaken bij scholen in hun regio.

Nationale coördinatie

- De dubbelrol van de WUR is niet verwarrend voor de HASsen en niet voor de WUR zelf.
- De samenwerking met de HASsen begint in het tweede jaar van Smaaklessen vastere en duidelijkere vormen aan te nemen.
- De samenwerking met de GGD'en kan vanuit de WUR nog verder worden uitgewerkt, zowel bij werving van scholen als bij verspreiding Smaaklessen, vooral vanwege het bestaande netwerk van GGD'en bij scholen. Temeer omdat het regionale netwerk van hogescholen niet heel Nederland bestrijkt.
- De samenwerking met het Voedingscentrum is naar tevredenheid, er is geen sprake meer van concurrentiestrijd.
- Een van de belangrijkste aandachtspunten is de zorgvuldigheid van kennisoverdracht naar het primair onderwijs.
- WUR stelt voor om in de toekomst een actieve begeleidingscommissie met veel vertegenwoordigers uit de praktijk in te stellen bij de verdere aanpassing van Smaaklessen .
- WUR geeft suggesties die voor een goede verspreiding van Smaaklessen in de toekomst nodig zijn.

4.2 Aanbevelingen

Uit de belangrijkste conclusies (4.1) en uit de specifieke resultaten (zie ook de **bijlagen**) volgt een heel aantal strategische en concretere aanbevelingen voor het verbeteren en aanpassen van Smaaklessen.

Algemeen

- Er lijkt niet altijd voldoende basiskennis te zijn bij leerkrachten om een goede kennisoverdracht mogelijk te maken. Meer aandacht voor het onderwerp voedsel, voeding en gezondheid bij de lerarenopleidingen is wenselijk. Bovendien kan een onderverdeling in basis- en verdiepingslessen duidelijk maken welke onderdelen het zwaartepunt van Smaaklessen vormen. Eventueel kan er op de website aandacht aan worden besteed, bijvoorbeeld door het plaatsen van een rubriek met veelgestelde vragen.
- De doelstellingen van Smaaklessen moeten verder worden uitgewerkt, bij voorkeur SMART.
- De effectiviteit van Smaaklessen moet worden onderzocht.
- Streef naar een integrale aanpak van Smaaklessen op lange termijn, zodat het een bron is voor het stimuleren van gezondheidsbeleid.

Materiaal

- De werk/kopieerbladen moeten in zwart-wit gedrukt worden.
- De overkoepelende herkenningsonderdelen van Smaaklessen worden niet of weinig gebruikt. Deze kunnen komen te vervallen. Het gaat dan om de volgende materialen:
 - Groep 1-2: Smaaklied (de wijs is niet bekend), de koksmuts en de handpop Sjaak Smaak.
 - Groep 3-4: Koksmutsen inkleuren.
 - Groep 5-6: Smaaksterren verzamelen in Smaakpaspoort.
 - Groep 7-8: het Smaakdiploma, het Smaakmuseum en Smaakrestaurant.
- Gastlessen/ kooklessen met een externe gast moeten blijven / worden uitgebreid.
- De grootte en duur van de lessen moeten kritisch worden bekeken, getest en eventueel herzien. Zeker het onderscheid tussen basis en verdieping/verbreding.
- Ook de tijdsbesteding die nodig is voor voorbereiding moet duidelijker worden, voorbeeldmanieren van aanpak van bijvoorbeeld een project zouden kunnen helpen..
- Geef voldoende concrete voorbeelden in de handleidingen voor het inbedden van voedingsonderwerpen in de reguliere lessen.
- Smaakkist mag wat minder zwaar, bij voorkeur transparant en met goed sluitend deksel.
- De 'doe-lessen' zijn populair, maar hier zou meer aandacht mogen zijn voor variatie in werkvormen van de opdrachten, nu is het vaak meer van hetzelfde.
- Verander de hoeveelheden in de recepten, zeker als het om 'proefrecepten' gaat, hier blijft doorgaans heel veel van over.

Organisatie en aanverwante zaken

- De introductie van Smaaklessen met een proefles op school is op lange termijn – als nog meer scholen mee doen – niet haalbaar qua tijd en geld. Het aanbieden van meer introductiewerkshops op meer locaties – bijvoorbeeld bij GGD'en – is een reëlere optie om in het aantal aanvragen te kunnen voorzien. Scholen moeten verder verplicht worden om deel te nemen, zodat de doelstellingen van de Smaaklessen beter kunnen worden gehaald.
- Onderzoek naar en/of aandacht voor de haalbaarheid en duurzame inbedding van de distributie van Smaaklessen: welke manier levert het grootste rendement en wat is budgettair het voordeligst?

- In de planning van de activiteiten rondom Smaaklessen zou meer rekening gehouden kunnen worden met jaarplanningen van scholen. Deze worden doorgaans al in april/mei gemaakt voor het volgende schooljaar, dan is er dus al behoefte aan data van workshops etc.
- Er is vanuit de HASsen behoefte aan Q & A's met allerlei informatie over historie en plannen van Smaaklessen.
- Een HAS stelt een andere manier van het uitdelen van het Smaakbudget voor, bijvoorbeeld met vouchers of per overboeking.
- Sponsoring (product- of financieel) van scholen door commerciële partijen is – op basis van goede afspraken met achterban (ouders) – geen probleem. Hier kan Smaaklessen bij aansluiten, bijvoorbeeld door een databank met mogelijkheden per regio door te geven. Of via aansluiting bij de AH Klassenlunch.
- De verspreiding van de Smaakkisten naar de basisscholen kan via het bestaande groene kennisnetwerk, maar samenwerking met andere partijen die ook een scholennetwerk hebben en over vakinhoudelijke kennis beschikken (bijvoorbeeld GGD'en) moet niet worden uitgesloten.

5. Terugblik en visie

In dit hoofdstuk blikken we kort terug op de uitvoering van het onderzoek. Daarnaast worden ook gegevens uit ander onderzoek gekoppeld met die van de procesevaluatie. Dit leidt tot een aantal visies over onderwijs en voeding die in de toekomst meegenomen kunnen worden.

5.1 Terugblik op de uitvoering van het onderzoek

Dit onderzoek is uitgevoerd door twee onderzoekers van het Voedingscentrum die ten tijde van de ontwikkeling van Smaaklessen daar nog niet werkzaam waren. Bij alle fases van het onderzoek is geprobeerd om zo objectief mogelijk te werk te gaan, al is enige subjectiviteit door de aard van het onderzoek niet uitgesloten.

De respondenten van onderzoek waren gebruikers van het lespakket Smaaklessen die tijd vrij wilden maken om vragenlijsten in te vullen, en met de onderzoekers te spreken. Het is goed mogelijk dat bijvoorbeeld door de dikte van de vragenlijsten alleen de enthousiastere leerkrachten de moeite hebben genomen om hun ervaringen te delen. Dit kan een afwijkend beeld geven, al lijkt het erop dat de respondenten ook hun kritiek hebben geuit.

Bovendien zijn de resultaten gebaseerd op data die zijn verzameld bij een klein aantal scholen. Het rapport levert dus geen representatief beeld, maar geeft voldoende aanknopingspunten om het programma aan te passen.

De dataverzameling en de uitwerking van het onderzoek zijn volgens planning uitgevoerd over een relatief lang tijdbestek. Tijdens deze periode vonden veel ontwikkelingen plaats op gelijke en aanverwante terreinen. Zo kwam het onderwijsrapport 'Dijsselbloem' uit en werd vanuit LNV en VWS door dhr. Koffeman onderzocht wat de mogelijkheden zijn voor integratie van Schoolgruiten en Smaaklessen. In dit rapport is zorgvuldig geprobeerd om deze invloeden te negeren en zo een blanco beeld te schetsen van Smaaklessen.

5.2 Visie op Smaaklessen n.a.v. de procesevaluatie en ander onderzoek

Behoefte aan voedingseducatie in het primair onderwijs en tijdsbesteding

Uit onderzoek blijkt dat op scholen het thema voeding en beweging belangrijk wordt gevonden. Dit is vooral het geval op scholen met kinderen van ouders met een gemiddeld lager opleidingsniveau en allochtone kinderen. Een verklaring die hiervoor gegeven wordt, is dat op deze scholen kinderen relatief vaak zonder ontbijt naar school komen, veel ouders niet weten wat gezond is en ongezondere dingen mee naar school geven, er doordat er minder geld is eerder goedkopere levensmiddelen worden gekocht (Toth & Kragtwijk, 2006).

Uit ander onderzoek blijkt dat het merendeel van de scholen (84%) gebruik maakt van één of meer methoden/lespakketten over het onderwerp voeding (Van Grinsven et al., 2006). De hoeveelheid tijd besteedbaar aan het onderwerp voeding (2-5 lessen per jaar bij 75% van de scholen) is een stuk minder dan de benodigde 5-6 lessen per jaar in Smaaklessen. Overigens hebben de meeste scholen wel de intentie (gemeten als het aantal uren dat idealiter aan voeding besteed zou kunnen worden) om er 4-5 uren per jaar aan te besteden (Van Grinsven et al., 2006).

Er is echter nog steeds een discrepantie tussen het reëel aantal te besteden uren versus het aantal uren dat er idealiter beschikbaar voor is. Om dit gat te dichten zal er bij de aanpassingen van Smaaklessen ook rekening mee gehouden moeten worden dat een Smaakles doorgaans meer tijd kost dan aangegeven.

Ondersteuning bij introductie van nieuw materiaal

Uit hetzelfde onderzoek blijkt dat de meerderheid (84%) van de respondenten (in dit onderzoek schooldirecteuren) aangeeft geen behoefte te hebben aan ondersteuning bij de introductie van nieuw lesmateriaal over voeding (Van Grinsven et al., 2006). Van de scholen die er wel behoefte aan hebben, geeft twee derde aan dat zij dan ondersteuning wensen van de GGD in de regio. Overigens wijst de praktijk van Smaaklessen uit dat de goedbezochte workshops van Smaaklessen wel in een behoefte van de leerkrachten voorzien.

Wensen t.a.v. lesmateriaal

Uit onderzoek van Van Soest (2006) is gebleken dat volgens GGD'en lesmaterialen goed scoren als ze gratis zijn, er veel suggesties in staan voor lesactiviteiten en praktijkactiviteiten en dat er ook iets in staat over de herkomst van voeding. Verder is het wenselijk dat lesmateriaal posters van producten en achtergrondinformatie en verschillende werkvormen zoals puzzels bevat. Deze wens naar variatie in werkvormen sluit aan bij de bevindingen van het Smaaklessen-onderzoek. Ook hier kwam duidelijk naar voren dat er vraag is naar een gevarieerder aanbod van actieve werkvormen om spelenderwijs met Smaaklessen bezig te zijn.

Uit het onderzoek van Van Soest (2006) blijkt ook dat er aandacht moet zijn voor het taalniveau van kinderen (en ouders) bij het ontwikkelen van lesmateriaal. Dit is vooral een belangrijke aanpassing voor het bereiken van (moeders van) allochtone kinderen en kinderen uit lage SES-milieus. Ook dit sluit aan bij de bevindingen van voorliggend onderzoek: de taal zo eenvoudig mogelijk houden is van groot belang. Het taalniveau op scholen met kinderen van ouders met een gemiddeld lager opleidingsniveau en allochtone kinderen zal lager zijn, terwijl voor hen juist het thema erg belangrijk is.

Schoolbeleid

In het schoolbeleid is er in veel gevallen spraken van aandacht voor het onderwerp voeding. De meeste scholen hebben regels over overblijven, eten in de pauze en trakteren. De individuele leerkrachten bepalen uiteindelijk hoe strikt de regels gehanteerd worden (Toth & Kragtwijk, 2006). Scholen die werken met Smaaklessen maken niet automatisch de link naar hun beleid. Smaaklessen wordt als educatief programma gezien. Er zijn scholen die de link naar hun beleid wel belangrijk vinden en als aanvulling op Smaaklessen bijvoorbeeld ook meedoen aan het Schoolgruitenprogramma. Om het programma zo compleet en effectief mogelijk te maken is het zinvol scholen zowel op educatief als op omgeving- en beleidsgebied te ondersteunen. Hier wordt aandacht aan besteed bij de integratie van Schoolgruiten en Smaaklessen en daarom zal er hier niet op ingegaan worden.

Smaaklessen als totaalpakket of in modules?

Belangrijk criterium voor lesmaterialen is volgens leerkrachten de mate waarin deze passen binnen bestaande lessen en methoden. Verder is ook belangrijk: de functionaliteit, praktijkgerichtheid, vormgeving, duurzaamheid, actualiteit, werkniveau, passen bij beleving kinderen en kosten (NZO, Zuivel voeding en lesmaterialen in het basisonderwijs, een kwalitatief onderzoek onder leerkrachten). De lessen in de handleiding bevatten veel mogelijkheden en zijn wat dat betreft een bronnenboek voor de leerkrachten. Het is echter wel de vraag in hoeverre deze aanpak ertoe kan bijdragen dat de kinderen juist dié boodschappen ontvangen die ervoor zorgen dat de doelstellingen van Smaaklessen behaald worden. Met andere woorden, is het materiaal niet te omvangrijk waardoor leerkrachten 'verdrinken' in de mogelijkheden? Zelf geven zij aan dat dit niet het geval is, maar een gevaar is wel dat alleen leuke lessen worden uitgevoerd, wat niet automatisch ook effectief hoeft te zijn.

Hierbij aansluitend moet de vraag gesteld of Smaaklessen als totaalpakket moet blijven of dat het beter / wenselijker is modules aan te bieden die aansluiten bij het reguliere curriculum van het primair onderwijs. Dan is het makkelijker om aan te geven welke onderdelen tot de 'basis' behoren (voor in de reguliere lessen) en welke onderdelen verdiepend of juist verbredend zijn (bijvoorbeeld voor een project). Veel scholen geven aan zelf de onderdelen uit Smaaklessen te incorporeren in hun reguliere lessen, nadat ze eerst een jaar Smaaklessen gedaan hebben. Dit om tijd te besparen. Door op landelijk niveau advies te geven over mogelijkheden voor deze integratie wordt het voor scholen makkelijker gemaakt dit te doen en zal de drempel om met Smaaklessen aan de slag te gaan worden verlaagd. Ook kan op deze manier op landelijk niveau invloed worden uitgeoefend op de integratie en kan er getracht worden nadruk te leggen op de wezenlijke elementen.

Ook kan er geprobeerd worden onderwerpen uit Smaaklessen in te bedden in bestaande lesmethodes bij bestaande vakken zoals biologie, mens en natuur, rekenen en taal. Hiermee wordt tegemoet gekomen aan de wens van leerkrachten voedingsonderwijs te integreren in reguliere lessen (Toth & Kragtwijk, 2006). Volgens veel leerkrachten is dit noodzakelijk vanwege tijdsgebrek in het curriculum. Ook is Smaaklessen op deze manier voor de uitvoering niet afhankelijk van de leerkracht, van het team of van de schoolleider, maar heeft een vaste plaats in het lesprogramma.

Smaaklessen en de 'groene kenniscirculatie'

Smaaklessen heeft voor een goede uitvoering de inbreng van studenten nodig, maar in de praktijk blijkt het werven van voldoende studenten erg moeilijk. Juist vanuit het oogpunt van de 'groene kenniscirculatie' is dat een gemis.

Daarnaast is ook de kwaliteit van kennisoverdracht van HAS-studenten naar leerlingen discutabel, te meer omdat zij bepaalde competenties missen, die wel worden onderwezen aan pabo-studenten. Voor succesvolle verspreiding van Smaaklessen in de toekomst moet gezocht worden naar aansluiting bij de pabo. Ook kan worden samengewerkt met andere opleidingen bij de HASsen, bijvoorbeeld *Education*, waarin wel aandacht is voor benodigde competenties.

Bovendien is het een optie om voor een aantal onderdelen intensiever met de GGD'en samen te werken. GGD'en kunnen fungeren als springplank, hebben een radarfunctie, een distributiefunctie, een ondersteuningsfunctie, een hulpverleningsfunctie en een opvoedingsfunctie (Van Soest, 2006). Voor de HASsen lijkt tot nu toe eigenlijk alleen de distributiefunctie en ondersteuningsfunctie van toepassing. Juist van de andere – ook belangrijke – functies wordt door HASsen opgemerkt dat zij deze missen of dat ze niet zo passen bij de HAS. Dit pleit des te meer voor een verdere aansluiting bij de GGD'en voor de verspreiding en ook aanpassing van Smaaklessen.

Verspreidingsmethoden van Smaaklessen

Uit de gegevens die dit onderzoek heeft opgeleverd is niet te achterhalen aan welke manier van verspreiding – Smakelaar versus introductieworkshop – scholen de voorkeur geven. Deelnemende scholen hebben een van de twee manieren meegemaakt en kunnen daardoor niet vergelijken. Bovendien hebben we geen gegevens van deelnemende scholen die via de Smakelaar de introductie hebben gekregen.

Echter, uit de gesprekken en vragenlijsten lijkt wel opgemaakt te kunnen worden dat scholen veel waarde toekennen aan een workshop, vooral omdat uitwisseling van ervaringen met andere leerkrachten mogelijk is. Anderzijds zijn scholen ook dol op gastlessen van bijvoorbeeld een kok of een pabo-student. Dit soort lessen wordt meestal ingezet ter verdieping of verbreding en niet als introductie.

- Vanuit de intentie om Smaaklessen duurzaam in te voeren in het basisonderwijs raden de onderzoekers aan om – zie ook aanbevelingen – de introductieworkshops te behouden en het aantal locaties eventueel uit te breiden. Hoe dan ook moet bij verdere aanpassingen een afweging worden gemaakt tussen kosten en baten, haalbaarheid en verwachte aantallen per regio. Vooral bij de grote regio's met grote spreiding van locaties is het verstandig om meer locaties te hebben en zo uitnodigend te zijn voor leerkrachten.

Smaaklessen en sponsoring

Vooral in het groepsinterview is uitvoerig gesproken over sponsoring in relatie tot Smaaklessen. Hieruit bleek dat scholen – onder voorwaarden – eigenlijk geen moeite hebben met sponsoring ter ondersteuning voor een pakket als Smaaklessen. Juist omdat Smaaklessen erg goed ligt bij de leerkrachten, maar wel – wil je het leuk doen – heel veel geld kost, willen ze hiervoor graag aansluiting vinden bij vooral productsponsors. Concreet betekent dat bijvoorbeeld het kosteloos of tegen gereduceerd tarief gebruikmaken van kookgerei of het betrekken van groente en fruit en andere levensmiddelen voor de proefjes tegen een goedkoper tarief. Een lijst met partijen in de regio die hiervoor te benaderen zijn zou handig zijn.

Dit beeld komt aardig overeen met het beeld zoals geschetst in het convenant over sponsoring (Van der Wel & Krooneman, 2007). Hieruit blijkt dat sponsoring alleen is toegestaan indien het niet voor kerntaken in het onderwijs bestemd is. Scholen geven aan het eigenlijk ook alleen te gebruiken voor extraatjes, Smaaklessen zou hier dus goed bij passen (Van der Wel & Krooneman, 2007).

Tot op heden benaderen scholen vaak zelf de bedrijven en instellingen, meestal in de regio, hiervoor. Smaaklessen zou echter zelf – wil het een aantrekkelijk programma blijven – ook regionale suggesties kunnen doen.

Van kennis naar gedrag

Leerlingen koppelen kennis die ze goed lijken te begrijpen niet meteen terug naar het eigen gedrag. De pauzehappen, bijvoorbeeld een snackverpakking met 8 'Tucjes' of 4 'Continue' chocoladekoekjes werden na afloop van de les over gezonde pauzehappen zonder aarzeling opgegeten.

De doelstellingen van Smaaklessen zijn echter zodanig geformuleerd dat op termijn wel degelijk gedragsveranderingen zouden moeten optreden. Op dit gebied is nog veel werk te verrichten, zo blijkt ook uit het recente rapport van het LEI 'Biefstuk komt niet van de kip' (Jager et al., 2008).

Ten eerste worden kinderen in hun voedselkeuze vooral beïnvloed en geleid door de wensen van de ouders en in veel mindere mate door die van vriendjes en vriendinnetjes. Bij de keuze speelt gezondheid een belangrijkere rol dan de herkomst van het voedsel.

Kinderen die meer geïnteresseerd zijn in de herkomst en de gezondheid van voeding blijken beter te scoren op kennis. Echter tussen interesse en kennis in relatie tot bewuste keuze werden geen verbanden aangetoond. Ook blijkt uit dit rapport dat kinderen die een Smaakles hebben gehad meer interesse hebben in en meer kennis hebben over consumentenvaardigheden en authenticiteit. Er werd geen relatie gevonden tussen de lespakketten en bewuste voedselkeuze. Tot slot bleek uit een experiment dat een prikkel (proeven of ruiken) versus geen prikkel leidt tot hogere kennis, niet tot meer interesse en bewustere keuze (Jager et al., 2008).

In dit onderzoek is vooral gekeken naar de gebruikerstevredenheid over Smaaklessen. Het is belangrijk dat Smaaklessen de uiteindelijke doelgroep bereikt en ook bereikt op de bedoelde manier om uiteindelijk de bedoelde doelstellingen en effecten te behalen. Waardering door de doelgroep is daarbij ook van belang. Er zijn hier een aantal adviezen gegeven om ervoor te zorgen dat de doelgroep nog beter op de wenselijke manier wordt blootgesteld aan Smaaklessen. Ook zijn er aanbevelingen gedaan om de waardering te verhogen.

Gebruik en waardering zijn voorwaarden om de beoogde doelstellingen van Smaaklessen te bereiken. Daarnaast is ook een gedegen theoretisch kader een voorwaarde voor effectiviteit. Echter, bij Smaaklessen is dit kader onduidelijk. Hierdoor kunnen we niet stellen dat het programma in theorie effectief is. Daarom bevelen we aan om eerst het onderliggende theoretische kader vast te stellen, zodat de 'theorie-effectiviteit-potentie' verhoogd kan worden. Vervolgens kan in een effectiviteitsstudie onderzocht worden of de doelstellingen van Smaaklessen gehaald worden. Als dit het geval is, is ook onderzoek naar kosteneffectiviteit wenselijk, zodat de weg vrij is voor grootschalige implementatie in Nederland.

Referenties

Brug J., Schaalma H., Kok G., Meertens R.M. & van der Molen H.T.. Gezondheidsvoorlichting en gedragsverandering: Een planmatige aanpak (2001) Assen, Van Gorcum (diverse hoofdstukken).

Grinsven V. van & van Zadelhoff, W.. Stand van zaken Voedingseducatie in het primair onderwijs (2006). DUO Market Research, Utrecht

Jager L.C., Winter M.A. de, Tacken G.M.L., van der Kroon- Horpestad S.M.A.. Biefstuk komt niet van de kip; De rol van herkomst en gezondheid in de voedselkeuze van kinderen (2008). LEI-rapport 2008-016.

Middelbeek L., Blokdijk L., Schuit A.J., Buijs G., Rutz S.I., Schilthuis H.J., Bemelmans W.J.E.. Overgewichtpreventie in het voortgezet onderwijs: het landelijke en regionale beeld (2007). RIVM rapport 260412001/2007.

Soest A. van. Samenwerking, het beste recept (2006). Afstudeerscriptie in opdracht van het Voedingscentrum.

Toth J. & Kragtwijk A.. Voeding en beweging op de basisschool (2006). 121interaction in opdracht van de NZO.

Vrijhof C.T. & Naber-van den Heuvel P.M.. Wij willen Smaaklessen. Marktonderzoek naar de waardering en wenselijkheid van een Smaaklespakket in het primair onderwijs (2005). Innovatienetwerk Groene Ruimte en Agrocluster. Rapportnummer 05.2.091.

Wel J.J. van der & Krooneman P.J.. Sponsoring in het onderwijs 2007. Integrale evaluatie van het convenant sponsoring in het primaire en voortgezet onderwijs. (2007). Regioplan, Amsterdam, publicatienummer 1519.

Bijlage 1. Observaties

In deze bijlage staan de resultaten van de observaties van de schoolomgeving en de Smaaklessen in de diverse groepen in detail omschreven.

In totaal zijn acht scholen bezocht en is daar bij een of meerdere groepen Smaaklessen gevolgd. In tabel 1 staat een beknopt overzicht van de soort scholen, hoe Smaaklessen is gegeven en aan welke groep en achtergrondinformatie.

	Onderwijs		Vorm		Provincie	Plaats [†]	Aantal groepen geobserveerd.
1	OBS	Regulier	Project	Groep 1-2	Gelderland	Stad	1
2	CBS	Regulier	Los	Onderbouw	Zuid-Holland	Stad	2
3	OBS	Regulier	Project	Hele school	Zuid-Holland	Stad	7
4	OBS	Regulier	Los	Hele school	Friesland	Dorp	3
5	CBS	Jenaplan	Los	Bovenbouw	Zeeland	Dorp	3
6	CBS	Regulier	Los	Groep 7-8	Zuid-Holland	Dorp	1
7	OBS	Regulier	Project	Groep 7	Noord-Holland	Dorp	1
8	CBS	Regulier	Circuitmodel [‡]	Groep 5-8	Utrecht	Dorp	1

Tabel 1. Overzicht van geobserveerde scholen.

[†] Stad: meer dan 25.000 inwoners en dorp: minder dan 25.000 inwoners;

[‡] Verdeeld over vier achtereenvolgende vrijdagmiddagen gingen leerlingen uit de groepen 5-8 in acht groepjes langs acht onderdelen van Smaaklessen.

Verdeeld over de scholen is een goed beeld gekregen van de praktijk van Smaaklessen in de diverse groepen. In onderstaande tabel staat vermeld hoe deze verdeling was.

Groep 1-2		Groep 3-4		Groep 5-6		Groep 7-8	
Alleen 1	-	Alleen 3*	2	Alleen 5	2	Alleen 7	2
Alleen 2	-	Alleen 4	2	Alleen 6	2	Alleen 8	1
Combinatie	3	Combinatie	1	Combinatie	1	Combinatie	3 [†]
		[§]		[#]			
Totaal	3		5		5		6

Tabel 2. Overzicht van geobserveerde groepen.

* Een klas was een kleine schakelklas i.v.m. taalachterstand van de leerlingen; [§] Deze klas bestond eigenlijk uit combinatie groep 4-5, de onderkant van de middenbouw van een Jenaplan school; [#] Is middenbouw bij Jenaplan; [†] Eén school circuitmodel voor groep 5-8.

1. Algemeen: omgeving en lesmaterialen

In dit deel beschrijven we opvallende zaken van de inrichting van lokaal en /of school met als doel een beeld te schetsen van de sfeer van Smaaklessen in de schoolpraktijk.

Smaaklessenposter

In twee van de acht scholen was de Smaaklessen-poster opgehangen in de school, bij geen enkele in de klas. De 'poster'-scholen gaven de Smaaklessen in projectvorm.

Smaakkist

De smaakkist wordt niet genoemd of expliciet gebruikt. De kist is bovendien niet vaak zichtbaar en staat bijvoorbeeld onder een tafel of onder het bureau van de leerkracht. Wel worden redelijk vaak onderdelen uit de kist gebruikt, vooral de geur- en kleurstoffen.

Groep 1-2

School 1 (groep 1-2)

- Voor de proefhoek onder meer: allerlei soorten broodbeleg (pindakaas, hagelslag, jam), geraspte kaas, zout, suiker, citroen, komkommer, courgette, ontbijtkoek, crackertjes. Voor de voelhoek allerlei verse producten om te voelen: tomaat, paprika, ui.
- Voor de ruikhoek: acht kokertjes van filmrolletjes, kartonnetje erom heen, allerlei ruikdingen, bijvoorbeeld knoflook. Hierbij uit de Smaakkist: aroma's (vanille, rozenwater), kleurstoffen voor glazuur op de koekjes.
- Restaurantje: tafeltjes, gedekt, placemat, bord en bestek (karton), op ander kastje nog 'glazen'. Niet gebruikt door de leerlingen toen wij er waren.
- De hele klas is versierd met de werkjes uit de voorgaande weken:
 - Ramen: broodjes met geknutseld beleg;
 - Muur: bakvormpjes, ovenwanten, schot, lolly's zelfgemaakt;
 - Waslijnen in klas: zelfgemaakte koksmutsen (leerlingen doen ze op als ze naar de kookstudio gaan om koekjes te bakken);
 - Muur: collages over fruit, gezond, de bakker, wat is lekker met plaatjes en in stempel letters de juiste woorden erbij (voor de ouderen leerlingen in de groep);
 - Sommige leerlingen hebben een kookboek gemaakt, ook weer met collages;
 - Twee hoekjes in de klas met gezonde en ongezonde producten:
 - ongezond: snoep, chips, koeken, zuurtjes, chocola, vla;
 - gezond: witte rijst (?), spa, ui, sinaasappel, krentenbol;
 - Bord: Fruit top 10: 1 aardbei, 2 kiwi, veel soorten fruit, redelijk wat ook exotisch:
 - In de klas ook nog champignons aan het kweken;
 - In de kookstudio: poster van de *Schijf van Vijf*.

School 2 (groep 1-2)

Niets in de klas over de Smaaklessen, maar op deze school in de voorliggende periode ook heel veel andere projectvormen gehad die veel indruk hebben achter gelaten bij de leerlingen (Oegandees dansen).

School 3 (groep 1-2)

Aan de muur: druiventrossen, boterhammen en het soort beleg, gezond/ongezond werkjes, posters (ongezond is / gezond is... met woorden en plaatjes), geknutselde appels. Op het raam is allerlei fruit geplakt (aardbeien, peer, kers).

Groep 3-4*School 3 (groep 3)*

In het lokaal staan veel verschillende aanverwante methoden, maar het gebruik is onbekend. De methoden zijn Natuurlijk (Malmberg), Lekker Fit! (Nederlandse Hartstichting), Schoolgruiten, 'Van koe tot koelkast' (poster van de NZO), poster 'In de winkel'. Op de ramen staat allerlei fruit geschilderd met de naam eronder gespeld.

School 3 (groep 4)

- In de klas collages over de warme maaltijd, welke onderdelen zitten erin.
- Fruittekeningen op de ramen.
- Collage 'Weet wat je eet'.
- 'Van koe tot koelkast' (poster van de NZO).

School 4 (groep 4)

- Werkjes van de leerlingen over de *Schijf van Vijf*.
- Collages over gezonde (groen) en ongezond (rood) voeding.
- *Schijf van Vijf* collage van de hele klas met plaatjes van voedingsmiddelen bij de verschillende vakken.

School 5 (groep 4-5, middenbouw, Jenaplan)

De Smaaklessenposter hangt in het lokaal, maar er wordt niet over gesproken. In het lokaal hingen kunstwerkjes die te maken hadden met de Smaaklessen die eerder waren gegeven.

Groep 5-6*School 3 (groep 6)*

Er hangen mooie collages in het lokaal, van pauzehapjes en lunchtrommels, overgewicht, eten en drinken.

School 4 (groep 5)

De Smaaklessenposter hing in de school (op de deuren van het plein naar binnen). Verder niets in het lokaal dat aan de Smaaklessen deed denken.

School 4 (groep 6)

- Al eerder is de *Schijf van Vijf* behandeld. De poster van de schijf is op het bord geplakt, wel vijf andere kleuren erom heen gedaan vanwege het lastige onderscheid van de originele kleuren.
- De tafels waaraan de leerlingen koken zijn allemaal gedekt met papier dat over is van het Nationaal Schoolontbijt een paar weken ervoor.
- Er is een aparte tafel waar de 'gangen' op staan uitgesteld en de tafel nodigt zeker uit tot lekker eten!
- Alle ingrediënten zijn voldoende aanwezig en ook materialen om het op te presenteren (aluminiumschalen etc.)
- Recepten op geel papier gekopieerd en geplastificeerd voor gebruik tijdens de middag.
- Per tafel wist elk kind wat hij/zij moest doe, allemaal heel gestructureerd, incl. goede hygiëne-etiquette.
- Smoothies verdeeld in gekleurde plastic bekertjes met twee rietjes erin.
- In het lokaal een klassenreceptenboek, met de recepten van de kookmiddag erin en de favoriete recepten van alle klasgenootjes.

School 5 (groep 5-6)

Op het bord een *Schijf van Vijf* gemaakt. Verder in het lokaal veel boekjes uitgesteld over keuken, eten, voedingsmiddelen. Ook aan de muur al kartonnen boterhammetjes met crêpepapier beleg erop.

Groep 7-8

School 3 (groep 7)

- De Lekker fit poster (Nederlandse Hartstichting) hangt in het lokaal. Er staan (nog?) geen afspraken op.
- Bij het thema passende boeken in de hoeken: Help waar blijft mij eten.
- Ovenlappen van www.smulsite.nl.

School 7 (groep 7)

Klas- en schoolomgeving geen dingen over smaak. Onderdeel ingezet als onderdeel van de thema week over 'Geheimen', in de trant van smaakgeheimen. De Smaakkist stond bij deze les (zie 3.1.3) voor in het lokaal en bij de proefjes over kleurstoffen werd hij ook genoemd.

2. Omschrijving van de lessen

In dit deel worden alle geobserveerde lessen kort uiteengezet met – indien bekend – gegevens over de lessen in de handleiding die zijn gebruikt. Bij iedere groep staat bovendien tussen haakjes vermeld hoe veel kinderen op moment van observeren aanwezig waren. De bedoeling van dit onderdeel is om weer te geven hoe de leerkrachten omgaan met de informatie en hoe ze de handleiding hiervoor volgen/gebruiken.

Groep 1-2

School 1 (groep 1-2)

De groep (n=25) start met een kringgesprek met een terugblik op vorige (Smaak)lessen (ontbijt, fruit en groente) en vragen over gezond en ongezond m.b.v. geplastificeerde plaatjes van allerlei producten. Wat is het? Is het gezond? Is het lekker?

Daarna een liedje zingen (Kleuter clowntje heeft een tuintje) dat alle leerlingen enthousiast meezingen. Na elk couplet moeten ze raden welke groenten in het liedje er op de tuin stonden.

Na het vraaggesprek volgen vrije speelopdrachten (tweederde van de leerlingen) en eenderde gaat onder begeleiding van ouders naar de kookstudio die in de school is ingericht. De kookstudio is vaker gebruikt in de lessenreeks en dit keer ter afsluiting worden koekjes gebakken.

Vrije opdrachten hadden meestal ook te maken met smaak, eten, gezond en ongezond. Steeds per drie in de proefhoek, gaat heel goed, leerlingen werken zelfstandig. De wat oudere leerlingen werken heel goed met blinddoek. Na het koekjes bakken werd er heel duidelijk nabesproken: Hoe was het? Tot slot werd nog een bijpassend verhaal voorgelezen: 'Ik lust geen erwten'.

School 2 (groep 1-2)

De les leek op een combinatie van twee lessen:

Thema: 1. Dat smaakt goed! (van groep 1-2), onderdeel 3 Kring activiteiten.

Les: 2. Dat eet ik graag! (van groep 3-4).

Kringgesprek (n=20) over ontbijt: Wat heb je gegeten als ontbijt? Antwoorden waren heel gevarieerd, maar het gesprek verliep rommelig (het ging van tijgervlokken naar zout).

Voor de jonge leerlingen wordt een les verzorgd die eigenlijk voor groep 3-4 is geschreven. Weten de leerlingen al wat zoet is? De antwoorden laten zien dat dit niet bij alle leerlingen het geval was: kreten als 'zout' en 'peper' werden genoemd, terwijl een ander deel van de leerlingen het onderscheid wel wist te benoemen.

Na tijdje overgang naar heel ander onderwerp: Waarom moet je eten? Na het kringgesprek is er – vlak voor de middagpauze - nog een proefsessie (onder het mom van 'ontbijtje'). Alle leerlingen kregen een servet om als tafelkleedje te gebruiken. Per tafel konden leerlingen kiezen uit een rijstwafel of een stuk toast en uit appelstroop, jam, smeerkaas of boter erop. Ze kregen er yoghidrink bij. (N.B. Ook de observatoren werden ingeschakeld en konden dus niet meer non-participatief opereren).

School 3 (groep 1-2)

Thema: 2. Ik eet graag fruit!

Lesonderdeel: 3. Kringactiviteiten: Welk fruit ken je? Mooi eten en Fruit toptien van de leerlingen.

De leerlingen (n=24) zongen liedje over pinda en banaan. Binnenin de kring lag een hoepel op de vloer met allerlei soorten plastic fruit (banaan, appel, peer, druif, aardbei, mandarijn, sinaasappel). Leerlingen mochten iets pakken en dan werden er allerlei vragen gesteld.

Groep 3-4**School 2 (groep 3)**

Les: 3. Pauzehappen en dranken.

Lesonderdelen: 1. Boodschappenmand (candybar),

2. Zoete waren rubriceren (mars, suikerklontje, boterham met jam, fles water, banaan, koekjes, ontbijtkoek),

3. Pauzehapjes en drankjes bekijken.

4. Lekker drinken! M.b.v. kopieerblad 5 (recept werd uitgelegd door leerkracht). Op een deel stond een sticker voor de taakverdeling per groepje: deze leerlingen mochten de banaan prakken.

Alle Dits en Dats (pagina 15 en 16 van de handleiding).

Les is, redelijk volgens de handleiding, uitgevoerd door een stagiaire, die er heel veel tijd aan had kunnen en willen besteden (n=23). De les vergde meer tijd dan voorzien.

School 3 (groep 3)

Min of meer geïmproviseerde les over de hoofdsmaken, leek op een combinatie van

Les: 1. Dat smaakt! (groep 3-4)

Les: 1. Dat smaakt... (groep 5-6).

Kopieerblad 2: Teken producten bij de vier hoofdsmaken (later op de dag gedaan).

Na korte inleiding mochten alle leerlingen (n=10) proeven van iets zouts (minifrietjes), zoets (snoepjes), bitter (marmelade) en zuurs (zure augurken). Daarna om beurten met een blinddoek voor proeven van los suiker, los zout, augurkenzuur en marmelade.

School 3 (groep 4)

Een les over 'Wat is gezond eten?'. Deze vraag wordt teruggekoppeld naar eerdere les van 'Lekker fit' (Nederlandse Hartstichting). Groepsgesprek (n=14) over een gezond ontbijt in relatie met gezonde voeding volgens de *Schijf van Vijf* (kinderen krijgen ook de *Schijf van Vijf* foldertjes tijdens de les). Daarna nog een gezond ontbijt tekenen.

School 4 (groep 4)

Les: 9. Waar komt dat vandaan?

Gestart met het kringgesprek (n=23) aan de hand van de boodschappenmand met allerlei producten of verpakkingen. Later maakten ze kopieerblad 18, met nabespreking.

School 5 (groep 4-5)

Les: 1. Dat smaakt! (groep 3-4).

Lesonderdelen: 3. Proeven met je tong

4. Hoofdsmaken.

Gestart met uitgebreid kringgesprek (n=20). Aangevuld met de vraag 'Waarom eten we?' en uitgewerkt m.b.v. een woordspin. Daarna een spelletje, wat vind je het lekkerst om te eten? Hoe kan dat? Omdat je allemaal smaakjes op je tong hebt: zoet, zout en nog een paar. Hoe ziet je tong eruit? Allemaal de tong uitsteken naar elkaar. Tong van buurman/vrouw getekend. Daarna 'Welke hoofdsmaken zijn er?' met proeven van vloeibare smaken. Welke smaak in welk bekertje? Tot slot nog producten proeven (augurk, boter, ui, citroen, appel, mosterd, honing, pindaakaas).

Geproefde producten waren uit handleiding 5-6, n.a.v. kopieerblad 1: augurk, citroen, appel, mosterd, honing, pindaakaas, ui.

Groep 5-6

School 3 (groep 5)

Les: 5. Trek in een snack! (als basis voor verdere uitwerking) in combinatie met herkomst van producten en de *Schijf van Vijf*.

Leerkracht laat een aardappel zien. Eten de leerlingen (n=15) dat wel eens? JA! En hoe is de aardappel dan klaargemaakt? Eerst schillen, dan bakken of koken, of friet van maken. Staat aardappel op *Schijf van Vijf*? Waar hoort het bij? Tarwe, bonen, pasta, peulvruchten. En waar komen de pitjes in de aardappel vandaan? Komt doordat hij in de grond groeit en dus van wortels. Hoe voelt een aardappel? Elke tafel krijgt een stukje om te voelen en te ruiken: nat, glad, water, hard, zacht, wat blijft er op je vingers achter? Plakkerig, honing, glimt, wits, zetmeel (dat heb je nodig bij het maken van een sausje). Dan ongebakken voorgebakken friet klas rond, wat ruik je? Link naar olie in de pan om het te bakken en dan naar de chips. Chips is een Engels woord en betekent 'stukje'. Daarna proeven van vier soorten chips met een andere grondstof: maïs, rijst, aardappel en zetmeel (Pringles). Leerlingen beoordelen het op een los zelfgemaakt blaadje: Hoe ziet het eruit? Waar is het van gemaakt? Vind je het lekker (1=vies tot 5 = lekker)? En hoe klinkt het?

School 3 (groep 6)

Les: 3. Lekker uit de *Schijf van Vijf*,

Lesonderdelen: 1. Woordspin

3. Basisproducten en extra's

5. Smaakproef: Schijf van Vijf (kopieerblad 5-1 t/m 5-3, behalve proefjes 4 en 8).

Dit laatste niet meer geobserveerd, maar heel veel ingrediënten aanwezig, maar bij begin stormden de leerlingen (n=15) er zonder te lezen op af. Eerst een terugblik op vorige les: geblinddoekt geproefd, het ging over voelen, ruiken, proeven (o.a. kaas, tomaat ontbijtkoek, wortel, mosterd). Wat is belangrijk bij proeven? Goede hygiëne: schone vork, handen wassen. Woordspin: Welk voedsel nodig om gezond te groeien? Eerst per tafel: eieren, thee, chocola, fruit, groente, sap. Aanvullingen klassikaal: brood, groente, fruit, water melk en als EXTRA's chocola, thee, cola. Waarom? Suikers, kleurstoffen, vetten. Dit allemaal aan de hand van de eigen kopieën van websites die voor volwassenen bedoeld zijn. Een heel boekje gemaakt met de volgende informatie: Van www.voedingscentrum.nl: Vakken van *Schijf van Vijf*, Regels van de *Schijf van Vijf*, Een gezond gewicht, Overzicht van de productgroepen en richtlijnen goede voeding (waarbij de dranken er vanaf zijn gevallen). En nog iets over bewegen, van andere site? Klassikaal nog een aantal producten in de *Schijf van Vijf* gezet: pasta, vis, eieren, thee, margarine (wat is dat? Soort boter in kuipje), bonen, olijfolie, sinaasappel, boter.

School 4 (groep 5)

Les: 9. Ik proef wat ik ruik

Lesonderdelen: 1. Aroma's ruiken

2. Proeven zonder neus

3. Groepsdiscussie (n=25).

Het blind proeven werd voor in het lokaal gedaan, bijna elk kind is aan de beurt gekomen en slechts een enkel kind wilde niet proeven.

School 4 (groep 6)

Les: 12. Samen overblijven (maar dan als weekafsluiting op vrijdagmiddag)

Menu: Smoothies (kopieerblad 17)

Pitabroodjes de Luxe (kopieerblad 15)

Wentelteefjes (kopieerblad 17 van groep 3-4)

Zelfverzonnen fruitspiesjes (lange saté prikkers met ananas, appel, mandarijntje, banaan, zilveruitjes, radijs, komkommer en augurk).

Later in de klas (n=25) een collage gemaakt over de *Schijf van Vijf*.

School 5 (groep 5-6, Jenaplan)

Les: 4. Het water loopt me in de mond.

- Lesonderdelen: 1. Inleiding
 3. Proefje met gist
 4. Smaakproef: Broodjes bakken (niet zelf, maar in broodbakmachine)
 5. Smaakproef: Brood proeven (kopieerblad 7)
 6. Het water in de mond.

De broodbakmachine was aan tijdens de gymles, dus bij terugkomst rook het heel lekker in het lokaal (n=19).

School 8 (groep 5-8, circuitmodel)

Gedurende een periode van vier weken is er iedere vrijdagmiddag in twee blokken gelegenheid om onderdelen van Smaaklessen te doen. Leerlingen van groep 5-8 gaan in acht groepjes langs de onderdelen:

- Proeven (zie hieronder voor toelichting)
- Proefjes (zie hieronder voor toelichting)
- Schort naaien
- Muurkrant / poster/collage maken
- Menukaart maken
- Samen koken (1): pitabroodje en soep
- Samen koken (2): pasta en saus en salade maken
- Schort versieren

Samen koken (1): Linke soep en pitabroodjes (kopieerbladen 15 en 16 groep 5-6).

Twee moeders erbij als hulpouder. Start met korte uitleg van het verloop van de middag (geen uitleg over hygiëne en veiligheid), indelen in groepjes, weinig orde, leerlingen lopen kras door elkaar heen, maar vinden het wel leuk.

Oranje boekje: **Proeven** (allemaal uit handleiding voor groep 5-6, behalve het Dossierblad (groep 7-8))

- Kopieerblad 1: Wat proef ik?
- Kopieerblad 2-1: Tomaten proeven
- Kopieerblad 8: Citroenen proeven
- Kopieerblad 9: Citroensap proeven
- Kopieerblad 11: Chips test
- Kopieerblad 12: Zelf chips maken zonder vet
- Kopieerblad 14: Komkommerpanel
- Dossierblad 12: Ei feiten en komkommernieuws
- Kopieerblad 10: Waar komt dat vandaan?
- Kopieerblad 4: Hoeveelheden voor groeiers voor een hele dag

Een hulpmoeder, stimuleert leerlingen om te proeven, leerlingen komen met veel vragen (In welke chips zit de minste suiker? Wat is Eko?). Ouder mist kennis, kan niet alle vragen beantwoorden maar probeert het wel, antwoorden zijn redelijk.

Gele boekje: **Proefjes** (allemaal uit handleiding voor groep 5-6, behalve Dossierbladen uit 7-8))

- Kopieerblad 5-1 t/m 5-3: Proefjes van de *Schijf van Vijf*
- Kopieerblad 13: Wat een aroma
- Kopieerblad 14: Melkonderzoek
- Dossierblad 16 en 17: Veilige keukenwetten en smaakpolitie thuis
- Dossierblad 14: Etiketten lezen
- Kopieerblad 19: Etiket lezen
- Dossierblad 3: Mijn maatje en ik eten
- Dossierblad 1: Smaakreporter thuis

Een hulpouder (biologe) vroeg heel goed door en prikkelde de nieuwsgierigheid van de leerlingen: Melk proeven, wat is het verschil? Waarom? Vergelijk etiket: vers. Wat is vers? Kijk naar datum: uitleg lezen datum. Hoe kan het dat de een langer houdbaar is dan de ander? Door koken verandert smaak.

Groep 7-8

School 3 (groep 7)

Les: 3. Gezond = Lekker, alleen kopieerblad 8: de Sapore test (voor zover wij hebben geobserveerd geen inleiding op de middag en relatie met smaak(lessen)).

Een kookles op de vrijdagmiddag (n=18). Naast de recepten van kopieerblad 8 ook een nieuw recept toegevoegd door leerkracht: besmeer een witte boterhammen (!?) met roomkaas (!?), kipfilet (dat dan wel in een school met veel islamitische leerlingen), tapenade en prikkertje erdoor met ook nog een tomaatje en toefje sla er boven op.

School 3 (groep 8)

Les: 1. Het Smaakmuseum

Lesonderdelen: 1. Groepsgesprek: Smaken verschillen
3. Smaakproef.

Kopieerblad 3 (Proeven, hoe doe je dat?) wordt hierbij door de leerkracht toegelicht, vooral de tips bij het proeven. Dit is ook wel nodig want niet alles is duidelijk voor leerlingen (n=14). Er wordt geproefd met een keurige proef-etiquette, met brood en water en de leerlingen houden zich er ook aan (al gaat bij sommige het brood wel heel snel op!). Heel uitgebreide woordspin op de achterkant van het bord, waarschijnlijk al eerder met het onderwerp bezig geweest.

School 5 (groep 7-8)

Les: 4. Lekker fit!

Lesonderdelen: 1. Lopen op een abrikoos,
2. Skippybal met voetjes of bonenstaak? (alleen dossierblad 8)
3. Ben jij een actieveling?
4. Popcorn maken.

Bij onderdeel 1, gedroogde abrikoos: Ruik eens? Proef eens? Wat zit er in? Leerlingen N=17): vitamines, bacteriën, verzadigd vet, onverzadigd vet. Wat is dat? Vetten? Eiwitten? Koolhydraten? Calcium? IJzer? Energie? Wat is energie? Leerlingen: Wordt je hyper van. Als je moe bent, heb je geen energie. Je kunt er van rennen. Hoeveel energie zit er in de abrikoos? Leerlingen: Heel veel energie, voor in de bloede en voor je hart.

Schijf van Vijf bij les kwam goed naar voren (als basisvoeding), hadden ze al gehad, veel teruggebladerd.

School 6 (groep 7-8)

Les: 9. De Smaakpolitie

Lesonderdelen: 1. Schimmels en bacteriën
2. Klassengesprek over bewaren
3. Veilige keukenwetten onderzoek thuis
Extra opdrachten onderdeel B. Schimmelkaas proberen.

De leerlingen (N=28) zijn erg enthousiast en willen veel proeven.

School 7 (groep 7)

Hier werd een koksles gegeven op basis van de proefjes in 'Professor Papilletje'. Het merendeel van de smaakproefjes werden uitgevoerd door de kok (n=23).

(School 8, groep 5-8, circuitmodel)

Samen koken (2): Pasta en saus en een salade maken (kopieerbladen 21 en 2 van handleiding groep 7-8; kant en klare pasta). De verschillende onderdelen worden kort toegelicht, met aandacht voor de hygiëne (uitleg waarom je ook je handen moet wassen wanneer ze er niet vies uitzien, verder geen kennisoverdracht over ingrediënten maaltijd en bereiding). Ook een veiligheidswaarschuwing voor de hete pannen. Vervolgens worden de leerlingen ingedeeld in groepjes en wordt er per groepje extra informatie gegeven, een hulpouder aanwezig.

Menukaart maken: Er is een moeder die helpt, zij geeft aan dat de leerlingen het proeven veel leuker vinden, er wordt verder niets met de menukaarten gedaan. Klaar is klaar. Menukaarten leverde grappige kreten op: 'Nu met beste vis van de zee', 'Nu, kreeft voor 199,95 euro!', 'Eten: patat, kroket, frikadel. Drink: rosé, Smirnoff, whisky en voor de kinderen: ice tea en limonade.

Schort maken: Er is een moeder die helpt, leerlingen zijn enthousiast aan het werk, maar er wordt verder niets met de schorten gedaan. Op de schorten staat wel: koken is leuk!

3. Uitspraken en reacties van leerlingen tijdens de geobserveerde Smaaklessen

De verbale en non-verbale reacties van de leerlingen op de lessen, de proefjes, het proeven en de onderwerpen staan in dit deel beschreven. Aan ene kant geeft het een beeld van de associaties die zij hebben, aan de andere kant geeft het ook een beeld van het begrip van de materie in de lessen. Soms kan het handig zijn om de lessen in de handleidingen erbij te pakken of om terug te bladeren naar deel 2 van bijlage 1 waar de lessen staan omschreven.

Groep 1-2

School 1 (groep 1-2)

Reacties van de leerlingen op de geplastificeerde plaatjes van eten tijdens het vraaggesprek:

- Patat: ongezond, lekker
- Caramelvla: al kwam dat er niet zo vloeiend uit, wel bekend, niet goed te benoemen, ongezond? Er tussen in, want niet alleen suiker, ook melk (beetje dubieus, wel eerlijk).
- Komkommer: gezond en lekker
- Chips (waren eigenlijk cornflakes, maar dat werd niet zo herkend,). Lekker, maar ongezond. Maar je kunt volgens de leerkracht ook gezonde chips maken, volgende week: aardappel heel dun snijden en dan in de magnetron
- Aardbei: -
- Banaan: lekker. Gezond, ongezond? Weet niet. Is het ...? Fruit... ja, dus... oh ja gezond.

Het laatste couplet van liedje (Kleuter clownetje heeft een tuintje) afgesloten met worst (i.p.v. een groente). Wat is dat dan? Toch niet in tuin? Nee! Via de slacht. Waarvan dan, wat slachten ze? Varkens, kip! Vrachtwagen vol bloed. Wat doet dat met je? Als ik het zie vind ik het niet zo leuk, maar als ik het eet vind ik het wel lekker. Leerkracht: Wie vindt vlees allemaal heel erg lekker. Meeste leerlingen steken de hand op. Welk vlees dan? Worst.

Het proeven van rozenwater aangelengd met water levert veel vies vertrokken gezichten op en een run naar de kraan om de mond te spoelen.

Tijdens koekjes bakken ruiken de leerlingen de bloem, laten het door de vingers gaan, echt beleven, wordt ook gestimuleerd! Na het koekjes bakken werd er heel duidelijk nabesproken: Hoe was het? Wat had je nodig? Leerlingen: vormpjes, meel, boter, ei, suiker zout en ... oven. Wat dat warm of koud? Warm!

School 2 (groep 1-2)

De reacties van de leerlingen op het **weer** mogen proeven waren uiteenlopend van 'Joepie, we gaan weer proefsmaakjes doen' tot van te voren al roepen 'Dat lust ik niet!'. Werd verder door de leerkracht niet op ingegaan.

Kaas en tijgervlokken, proeft dat het zelfde? 'Nee', zeggen de leerlingen. Leerlingen wilden vooral vertellen was ze **Lekker** vonden, of dat dan zoet of zout is zijn ze minder in geïnteresseerd.

Wat is dan zoet op je brood? Levert niet veel antwoorden van de leerlingen op, maar geholpen komen er dingen als 'suiker', 'jam', 'worst', 'hagelslag' en 'pindakaas' uit.

Wie heeft er niet ontbeten? Dit leken 1-3 leerlingen, al was het onderscheid tussen eten en drinken niet altijd haarscherp.

Waarom moet je eten? (Dat is dan wel weer uit thema 1 van groep 1-2, onderdeel 3). Reacties van de leerlingen: 'Anders heb je honger!'. Wat krijg je als je honger hebt? 'Buikpijn, misselijk, duizelig'.

School 3 (groep 1-2)

De leerlingen vinden de les wel leuk, dat wil zeggen dat ze wel heel enthousiast meedoen en serieus reageren op de vragen van de leerkracht. Na een tijdje was het voor de leerlingen moeilijk om de aandacht er bij te houden (de les werd gegeven net voor de speel pauze), de tijdsduur voor jonge leerlingen is echt niet meer van 15-20 minuten, daarna echt afgeleid.

Leerlingen over de plastic aardbeien in de kring 'Dat zijn geen aardbeien want er zitten geen stippen op'.

Opvallend dat een hele rij leerlingen achter elkaar op de banaan stemt bij het maken van de Fruit toptien (veel gezien, vooral bij jonge groepen). De leerkracht greep wel in om het patroon te doorbreken. De Fruit topdrie werd uiteindelijk 1) banaan, 2) mandarijn/aardbei en 3) druif/peer.

Groep 3-4

School 2 (groep 3)

- De leerlingen hadden al voor de geobserveerde les al gewerkt met het proeven van de hoofdsmaken uit bekertjes en wisten ze feilloos op te noemen.
- Voor leerlingen is de link van theorie en achtergrond naar het eigen gedrag (soms) wat moeilijk.
- Het zelfgemaakte yoghodrankje viel niet altijd even goed in de smaak. Sommige leerlingen vonden het drankje zuur, andere juist weer heel lekker. Sommige deden er alles aan om de laatste druppel uit de kommetjes te krijgen!

School 3 (groep 4)

- Reacties in groepsgesprek: Eerste kind noemt een broodje salami en opeens hebben alle leerlingen ontbeten met broodje salami. De leerkracht grijpt in en daarna vertellen de leerlingen hun eigen ontbijt: banaan, ontbijtkoek, appel, melk, broodje bapao met kip-kerrie (soms), meestal brood of cornflakes, broodje gezond.
- Een rode tomaat heeft veel bloed, volgens een leerling.
- Leerlingen krijgen allemaal de *Schijf van Vijf* foldertje, maar het lijkt erop dat ze dat moeilijk vinden. Ze snappen niet alle plaatjes op de *Schijf van Vijf*, zien niet wat het voor moet stellen
- Veel terugkoppeling naar eerder gegeven lessen, maar die deden niet bij alle leerlingen belletjes rinkelen!

School 3 (groep 3)

Bij het blind proeven van de vier hoofdsmaken was het benoemen van de hoofdsmaken een stuk moeilijker dan tijdens de proefronde ervoor (waarbij de hoofdsmaken werden geïntroduceerd). Ze konden de smaken niet meer uit elkaar halen. Reacties van leerlingen op de hoofdsmaken:

- heel zoete snoepjes: lekker!!!
- zure augurken: veel vertrokken koppies
- lepeltje marmelade: heel veel 'zure' koppies
- zoute minifrietjes: wel lekker!

De leerlingen waren heel enthousiast. Zeker bij het blind proeven gingen ze steeds staan om te kijken bij hun klasgenootjes. De leerlingen konden niet altijd de aandacht bij de les houden, zeker niet bij het blind proeven. Het kan zijn dat de boodschap niet altijd helemaal is aangekomen.

School 4 (groep 4)

De leerlingen waren allemaal wat druk en onrustig. De nacht ervoor had het hard gestormd en dat werkte nog wat na bij de leerlingen. Bovendien werd de les ook nog eens onderbroken door een delegatie uit Rusland en Mozambique die op werkbezoek waren. Niet bevorderlijk voor de aandacht van de leerlingen. Uiteindelijk zat er een leerling op de gang en vier buiten de kring.

Reacties van de leerlingen tijdens het kringgesprek:

- Waar komt yoghurt vandaan? C1000, koe, fabriek. Een week eerder een NZO poster besproken, alle stappen van melk tot consument herhaald. In de fabriek wordt het kaas, chocomelk, danoontje, yoghurt.
- Waar komt sinaasappel vandaan? Van een boom. In NL? Nee, want hier is het te koud, de leerkracht laat een plaatje van een sinaasappel aan de boom zien).
- Waar komt aardappel vandaan? Leerlingen: 'mag ik hem schillen?', 'kan je chips van maken!'. Komt het uit de plant? 'Nee, uit de grond!!' 'En een wortel ook!' Zit er dan nog een plantje aan? Leerkracht illustreert het aan de hand van boerenbedrijven in de omgeving van het dorp.
- Waar komt banaan vandaan? Uit de winkel? Uit de grond? Uit een boom!
- Waar komt ui vandaan? Uit de grond, van boerenland. 'Daar moet je van huilen!' Hoe kan dat? Dan komt scherp spul op je oog en dat doet zeer.
- Waar komt appel vandaan?: Boom. Wie heeft thuis een appelboom in de tuin? Illustratie van bloesem aan de boom. Verhaal van jongetje met perenboom in tuin en dat de conifeer eer voor staat waardoor hij te weinig licht krijgt.

School 5 (groep 4-5)

Lunch (thuis) van die middag: frikadellenbroodje, boterham met hagelslag, aardappel/vlees/groente, boterham met kaas en worst, boterham met eiersalade, donut en *kofta* (Armeens gerecht).

Woordspin 'Waarom moet je eten?': word je sterk van, als je het niet doet ga je dood (leerkracht schreef het op als 'het is goed voor je'). Eten is energie. Je kunt ervan rekenen. Om te sporten. Word je groot van. Anders gaat je maag knorren. Om uitdrogen te voorkomen. Anders word je ziek (Heb je aids, was onderwerp dat eerder aan de orde was geweest (lag een liedje van op tafel). Het is gezond. Anders heb je honger. Anders word je 's nachts wakker van knorrende maag.

Tijdens het proeven van de producten (uit handleiding 5-6, n.a.v. kopieerblad 1: augurk, citroen, appel, mosterd, honing, pindakaas, ui).

- appel: 'Ik eet het hele bakje leeg!'. 'Maar dat lust ik niet!'
- honing: 'Hm m m m m!', 'Ik vind het smerig', 'Ik moet er van braken', 'Neee!', 'Het is echt zuur!'
- augurk: Sommige leerlingen proefden het heel aandachtig op de tong. Sommige tafels waren unaniem, dat blijft toch lastig, helemaal als de hele tafel een zure augurk bitter vindt...Wat is bitter? levert 'Bitterballen!' als antwoord op.

Leerlingen gooien de diverse drankjes door elkaar en drinken dan soms de mix op: zijn dus niet bang voor nieuwe smaken.

Zuur en bitter zijn moeilijk te herkennen (maar de gekozen producten zijn ook niet heel onderscheidend, en grapefruitsap is eerder zuur dan bitter).

Groep 5-6

School 3 (groep5)

- Opdracht op zelfgemaakt blad werd wel helder uitgelegd door de leerkracht, maar de leerlingen konden het niet teruglezen dus veel vragen over wat ze nu precies moesten doen...
- De leerlingen zijn heel enthousiast, na een kleine aanloop periode gaan ze helemaal op in het **eten** van de chips. Er gaat nog wel een stap overheen voor dat ze daadwerkelijk gaan **proeven**.

School 4 (groep 5)

- Bij binnenkomst (eerste les na de middagpauze) allerlei reacties van de leerlingen: 'Juf, wat stinkt het hier!' (een van de te ruiken aroma's was rum...).
- De leerkracht introduceert het blindproeven als volgt: 'Ik heb van alles meegenomen!', de reactie van de leerlingen was: 'Oh lekker, een traktatie!'
- 'Maar juf, met je neus dicht kun je niet proeven!'. 'Dat klopt: hoe kan dat? Hoe proef jij?'. 'Met mijn tong'.
- Onderdeel blind proeven, reacties van proevende leerlingen:
 - Appel: ik voelde het wel, sappiger.
 - Pindakaas: wist het niet bij proeven; ruiken: oh ja pindakaas
 - Duopenotti: niet te proeven en te ruiken, maar leerling kende het product ook helemaal niet.
 - Mandarijn: in een keer goed gezegd.
 - Brood: weet het niet; Hele klas: je eet het iedere dag!
 - Banaan in een keer goed
 - Honing: het is wel lekker maar ik weet niet wat het is.
 - Ontbijtkoek: brood? Nee, ruiken: ik ken het wel... ; kijken: oh ontbijtkoek
 - Jam: in een keer goed
 - Beschuit: niet te ruiken, niet te proeven, toast?
 - Mayonaise: proeven onbekend; ruiken: Oh, mayo!
- Onderdeel ruiken van acht aroma's en benoemen (in groepjes van 4 leerlingen aan een blok tafels):
 - rum: ieh, dat stinkt!
 - vanille: roomijs, vla
 - koffie
 - limonade: ranja
 - muntthee: pepermint
 - citroen: zuurtje, zuigsnoepje
 - amandel: spijs, marsepein
 - kaneel

School 4 (groep 6)

Smoothies: de leerlingen tellen heel goed de stukken fruit die per keer in de blender moeten.

School 5 (groep 5-6)

Bij het proeven van de drie soorten brood zijn leerlingen heel serieus. Vooral hun rol als onderzoeker vinden ze leuk en dit nemen ze erg serieus.

Broodgeur van zelfgemaakt brood gaf leuke link naar het gesprek over *het water loopt me in de mond*. Wat betekent dat? Dat je kwijlt als je iets **lekker** vindt. Ook als je pizza **ziet** of appeltaart **ruikt**. En wat is kwijlt? Speeksel. Wanneer in je mond? Als je iets lekker vindt. Niet altijd? Ja wel altijd. Waarom? Kan je eten makkelijker weg. Of is het meer bij het eten?

Alle leerlingen kauwen op een stukje droog brood. Wat gebeurt er? Een kind: speeksel wordt opgenomen door het brood. Ander kind: Bij mij wordt het juist meer! DUS, het is voor kauwen en vertering.

Wat is **vertering**? Dat het oplost? Waarom? Dan kan het door je dunne darm heen en geeft het meer energie. Hoe kan dat? Vitaminen en vertering, dan in bloed.

Daarna door naar gist. Geïllustreerd door een stukje brood in te drukken. Hoe komt dat? Door gist, dat is een schimmel. 'Volgens mij doet mijn vader ook gist in de wijn!'

Leerlingen zelf laten nadenken: wie kan een proefje bedenken om de werking van gist uit te leggen? Hoe kun je het laten bubbelen? Dan beide proefjes van 4.3 en daarna als echt e brood**onderzoekers** aan het werk met bruine bolletjes, het pasgebakken brood en oud bruinbrood.

Groep 7-8

School 3 (groep 7)

- Veel ruzie in de groepjes tijdens het koken, veel onenigheid doordat niemand de recepten leest.
- Uiteindelijk geven de leerlingen allemaal een cijfer voor de smoothie, zelfs tot een 10+.
- Alle leerlingen renden door het lokaal, heel rommelig en soms zelfs gevaarlijk met het keukengerei.
- Geen nabespreking, op den duur was de school uit.

School 3 (groep 8)

Bij de woordspil: Wat is lekker? Lasagne. Wat is dat dan? Dat werd moeilijker om uit te komen, maar vooral omdat de leerlingen niet echt naar elkaar luisterden. Een ander kind vindt *döner* lekker. Wat is dat? Broodje met vlees. Wat voor soort vlees? Stukje richting onreinheid van varkensvlees.

- Over grapefruit: 'Getsie, is dat vlees?'
- Smaakproef met kaas, rucola, radijs, grapefruit ('Is dat vlees?', 'Nee joh, fruit!' / 'Hoe schrijf je dat?', zilveruitje ('Lijkt op viseieren', 'Oh, weet je hoe lekker het is', 'Ik moet bijna kotsen!', kaasblokje (oude kaas) 'Ik dacht dat het ananas was', 'Ik vind het stinken maar het smaakt lekker'.
- Later op de dag nog ketchup, ansjovis en aardbei geproefd.
- Proeven van kaas en grapefruit niet zo veel negatieve reacties, maar bij zilveruitjes al wat meer commentaar. Een jongetje vraagt of hij het ook niet mag proeven, hij vindt het echt 'heeeeeeeel vies!'

School 5 (groep 7-8)

- Leerkracht vraagt: 'Waarom geen gebakje in de *Schijf van Vijf*?' Alle leerlingen in koor: 'Meester!!!!?!?! Dat is niet gezond!' Wat is dan wel gezond? Groente! Hoeveel dan? In ieder geval 1 ons groente en 2 stuks fruit. Wat is een ons?
- 'Meester, vandaag hebben we gym, dus mogen we lekker veel snoepen!'
- Bijna alle leerlingen halen beweegnorm.
- Na het proeven van de gedroogde abrikoos (veel leerlingen vonden dat niet lekker) werd gevraagd 'Hoe lang kun je hier nu van hardlopen?' 'Een 1 uur?', 'Tien minuten?'
- 'Meester mag ik er nog eentje, kan ik vier minuten hardlopen, ik vind ze wel lekker'
- *Calorie* is heel lastig voor de leerlingen om uit te spreken en om te herhalen.
- Welke voedingsmiddelen staan er in de *Schijf van Vijf*? Een jochie las alle vijf spelregels op. Maar een ander meisje noemde heel goed: groente, drinken, oliën, vlees en meelproducten.
- Ongeveer 50% van de leerlingen haalt de basisvoedingsmiddelen. Welke tussendoortjes nemen ze en wat zijn het? Snoepjes, dropjes, koek, chocola, is dat goed?
- 'Voor de voetbalwedstrijd neem ik altijd een marsje!'
- 'Als je je energie niet verbrandt, word je blubberig, dan hou je calorieën over en word je dik'.

School 6 (groep 7-8)

- Veel vingers bij vragen van leerkracht: 80 % doet goed mee, wel vaak dezelfde leerlingen die hardop reageren, merendeel van groep 8.
- Het proeven van *Danish blue* op een crackertje leverde wisselende reacties: Een aantal vond het heel lekker (n=14), een aantal vond het heel vies (n=8) en ongeveer zes wilden het niet proeven. Tijdens het proeven was er veel rumoer en leerlingen waren heel enthousiast. Ze vroegen of het naar ansjovis smaakte in verband met de proeverij een week eerder waarbij ansjovis een grote indruk heeft gemaakt. Sommige leerlingen trokken heel vieze gezichten en vergeleken het met zure brie.
- Andere opmerkingen bij proeven: 'Ik wil er nog een!', 'Ik eet het nooit meer!', 'Moet je eens ruiken, heel sterke smaak!'
- 'Maar mijn biefstuk is nooit gaar van binnen?!'
- 'Karnemelk is het overblijfsel van melk na het steriliseren'
- 'Daar krijg je lintwormen van (bij rauwe kipfilet)'

School 7 (groep 7)

- 'Geen mandarijn, maar zo'n groot ding' (over een sinaasappel)
- 'Maar nu krijgen we rotte tanden' (over melk met suiker volgens *Professor Papilletje*)
- 'Ik vind kaas smerig en eet het nooit' (maar wel heel voorzichtig klein knabbeltje van stukje boerenkaas en zelfs van de fabriekskaas)
- 'Deze is gebakken' (over een gekookte wortel)
- 'Gisteren at ik een megachocoladereep net zo snel als nu dit kleine stukje' (bij chocolade proeven; koetjes reep versus echte chocolade)
- 'Daar krijg je toch puisten van' (over chocolade)
- 'Oh, dat is zeker schimmelkaas' (bij het proeven van boerenkaas, met inderdaad een sterkere geur).
- Bij het aanbieden van de proefmonsters (waterige oplossingen) in de les gegeven door een kok beginnen de leerlingen meteen heel actief te ruiken. 'Hé, dat is azijn, dat ga ik echt niet proeven!'

(School 8, groep 5-8, circuitmodel)

- Leerlingen zijn bijna allemaal enthousiast, niet bij elk onderdeel even veel, maar ze beleven plezier aan de lessen. Ze vinden alles lekker of vies maar benoemen niet waarom, dat is jammer. Alleen bij de proefjes worden vragen gesteld, weinig kans om dan de hele groep erin te betrekken.
- Leerlingen en hulpouders weten niets over het **lesprogramma** Smaaklessen.
- Bij het maken van salade: 'Ik het niet gelezen, ik heb alleen gesneden'.
- Sommige groepjes leerlingen corrigeren elkaar als het niet goed gaat.
- Leerlingen hebben allemaal bord, bestek en beker mee voor de kookopdrachten. Soms zelfs een snijplank.
- Jongens en meiden gingen gescheiden aan de slag.
- Bij Samen koken (1) gaan de meeste leerlingen wel handen wassen, maar wordt niet op gewezen door een van de ouders.
- Bij Proefjes: Het zeven van volkorenmeel leidt tot grappige reactie: 'Huh, wat is dat?' Ouder: dat kun je wel even voelen, graan, eh? Leerlingen willen niet proeven van de vezels in de zeef.
- Geuren die leerlingen van tevoren noemen bij de proef 'Aroma's ruiken': bloemen, koffie, koeien. Tijdens het ruiken van de aroma's werden de volgende associaties genoemd:
 - Rozenwater: roos, kaars, rozenzeep
 - Vanille: 'Ik ken het wel... slagroomachtig!'
 - Ananas: snoepjessmaak, Red Bull
 - Amandel: appel? Bitter... bah!
 - Cola: framboos?

Opvallend dat in groepjes leerlingen elkaar in heel veel dingen nadoen.

4. Reacties van leerkrachten bij de observaties

Niet alleen de leerlingen waren onderdeel van de observaties, maar ook het begrip en de waardering van de Smaaklessen bij de leerkrachten was punt van aandacht. De bijzonderheden die de observatoren hierover opmerkten staan puntsgewijs weergegeven, indien nodig uitgesplitst naar school en groep.

Groep 1-2

Algemeen

In een van de drie groepen werd de leerkracht geassisteerd door een stagiaire. Assistentie (van hulpouder, stagiaire, klassenassistent) is vooral handig vooral bij de diverse 'hoeken' in het lokaal, bijvoorbeeld bij het proeven met een blinddoek. Zonder theoretisch kader merk je dat er niets van aankomt bij de leerlingen. Zoet wordt dan al snel weer zout.

School 2 (groep 1-2)

- De leerkracht sluit niet aan bij de voorkennis en leefwereld van de leerlingen. Noemt om zout uit te leggen het woord hartig, maar dat lijkt niet verhelderend te werken.
- De leerkracht wordt niet altijd geaccepteerd door de leerlingen die op haar beurt ook geen grenzen aangeeft.
- De leerlingen missen nog een heleboel achtergrondinformatie, weten eigenlijk niet zo goed het verschil tussen de hoofdsmaken en hebben de proefetiquette nog niet uitgelegd gekregen. De leerkracht legt dit ook niet uit.
- Opmerking van de observatoren: In de les werd geen link gelegd met wat eigenlijk het doel is van ontbijten en wat in een goed ontbijt zou moeten zitten.
- Leerkracht had yoghidrink gekozen bij het proefontbijtje, terwijl bijvoorbeeld een glas melk meer verantwoord zou zijn geweest.
- Uiteindelijk was de les, inclusief de voorbereiding, best veel werk, maar volgens de onderzoekers het netto resultaat is, waarschijnlijk weinig.
- Geen link naar wat is dan een gezond ontbijt?

School 3 (groep 1-2)

- Opmerkingen observatoren: Een kind heeft de tand eruit. Hier is wel trotse aandacht voor in de klas, maar er wordt geen link gelegd naar eten en tanden en mondgezondheid. Jammer.
- Veel leerlingen moeten woord mandarijn nog leren, aardbei is voor sommige leerlingen ook nog lastig.

Groep 3-4*School 2 (groep 3)*

De leerkracht had een medische achtergrond in de jeugdgezondheidszorg. Hierdoor was het kennisniveau en de overdracht uitstekend. Er was alleen weinig terugkoppeling op de opdrachten in de les, wellicht dat de kennis niet helemaal is blijven hangen bij de leerlingen.

School 3 (groep 4)

Uitspraken van de leerkracht die begrip van de Smaaklessen en voeding, voedsel illustreren:

- 'De *Schijf van Vijf* heet tegenwoordig niet meer zo
- Ze (observatoren: waarschijnlijk wordt overheid / Voedingscentrum bedoeld) willen liever dat je ontbijt met een broodje jam, want dat is goed, want als je jong bent heb je suiker nodig, dat is extra energie en verbrandt sneller dan vet. → **Misconcept over suiker bij leerlingen.**
- 'Wit brood staat NIET op poster (*Schijf van Vijf*), DUS is het niet gezond'. Waarom is bruin brood gezonder? Leerlingen noemden 'korstje, pitjes, eiwitjes' en de leerkracht verbeterde het als 'vezeltjes'.
- 'Vezeltjes: die heb je nodig om het goed te verteren, dan doe je er langer mee en het je meer energie. Wit brood is zo op, bruin heeft langere vertering'.
- Over vezel in relatie tot de *Schijf van Vijf*: 'Waar zit dat nog meer in?' Ja, in het groenten en fruit vak, je weet wel van TV van die reclame over 2 stuks fruit en 2 ons groente' (Opmerking observator: Het lijkt me sterk dat deze reclame nog bij kinderen bekend is, want al een tijdje niet meer op de buis).
- En salami, waar hoort dat (in de *Schijf van Vijf*)? En is dat gezond? Nee, WANT geen fruit. En er zit ander/fout vet in. Wat is vet? Dat is het witte spul op vlees... maar een klein beetje salami is niet zo erg.
- Bij bespreking van water: 'Waarom hebben we dat nodig?'. Water in je bloed transporteert alle voedingsstoffen naar je cellen.
- En dat kleine vak? Is dat vet? Heb je nodig om vitamines te hebben.
- Leerling: 'Die bruine dingen lijken op nootjes' (over de kidneybonen in het koolhydraten vak). Reactie van de leerkracht: 'Dat is ook wel gezond, net als de nootjes in de muesli'.
- *Schijf van Vijf* is ook te complex voor leerlingen in groep 3-4.

School 3 (groep 3)

- Geen proefetiquette doorgegeven aan de leerlingen. En de leerkracht nam het niet zo nauw. Eerst de vinger even nat maken door in mond te steken en dan allemaal achter elkaar voor blindproeven door de suiker, zout, sap en marmelade heen. Verder werden de smaken ook niet geneutraliseerd door water en of brood te nemen tussendoor.
- De leerkracht verwerkt er ook een taalles in: zuur, zoet, bitter, zout.

School 5 (groep 4-5)

- Wordspin: de leerkracht was heel erg aan het sorteren en zeer restrictief. Leerkracht heeft moeite om te omschrijven: 'Waarom eten we nu eigenlijk'. De uitspraken van leerlingen worden bijna allemaal onder één noemer geschaard, terwijl het echt andere zaken zijn die ze aandragen. De basiskennis ontbreekt: eten voor groei en onderhoud, energie, reserve, warmte, bescherming tegen ziektes. De leerkracht gaf vaak aan dat iets al eerder genoemd was (niet echt uitnodigend voor de leerlingen).
- De leerkracht leert de leerlingen niet om na het proeven te neutraliseren.
- De leerkracht noemde na het proeven van de producten heel duidelijk DE smaak, dus de norm van de leerkracht was de maatstaf. Er was geen ruimte voor 'Smaken verschillen'.

Groep 5-6

School 3 (groep 5)

Leerkracht gebruikte een zelfgemaakt invulblad (want doordat er zoveel leerkrachten op de school zijn, soms lastig om de handleiding te bemachtigen om die te gebruiken). Hierdoor werd de opdracht niet herhaald en ontstond er rumoer omdat de leerlingen niet meer wisten wat ze nu precies moesten doen. [mogelijke oplossing: meer aandacht voor handelingen op de website en ook aangeven wat je als school kunt doen als er te weinig materialen zijn omdat er zoveel groepen zijn].

School 3 (groep 6)

- De kennisoverdracht van de leerkracht was veel te complex ingestoken en dus 'nogal volwassen'.
- Uitleg van leerkracht: 'De *Schijf van Vijf* heet zo omdat er vijf trefwoorden zijn'.
- Leerkracht zegt: **Toevallig** staan de dingen uit de *Schijf van Vijf* ook in de woordspin 'wat heeft je lijf nodig gezond te blijven'. Dit is natuurlijk GEEN toeval!
- Leerkracht gebruikt veel moeilijke woorden en legt ze vervolgens niet uit: preventie, chronisch etc. (ook in de zelfgemaakte boekjes die leerkracht had samengesteld met informatie van 'volwassen' sites (zie ook 3.1.3).
- Foutief gebruik van woorden als voedingsstoffen, voedingsmiddelen.
- Leerkracht maakt over gezond gewicht geen onderscheid tussen volwassenen en leerlingen.
- Als je te veel eet, krijg je te veel calorieën binnen en wordt je dus te dik. (Dit is nogal kort door de bocht en een kindonvriendelijke uitleg).

School 4 (groep 5)

- Leerkracht heeft alles heel duidelijk uitgelegd hoe het ruiken moet gaan, want leerling vroeg 'Bedoel je dat je het aroma moet benoemen?' En benadrukte dat ze geen gekke dingen blind gingen proeven, alleen dingen die je elke dag kan eten, maar wel heel heldere eis: neus dicht!
- Met betrekking tot voorkennis leerkracht: bij het uitleggen van het belang van de neus bij het blind proeven werd het niet helemaal duidelijk gemaakt en enige onjuistheden erbij, terwijl de toelichting in de vorm van een Dits en Dats in de handleiding
- Nog een herhaling aangekondigd door leerkracht, met meer exotische producten die ze nog niet kennen.

School 4 (groep 6)

Uiteindelijk toch 3 hulpouders gevraagd omdat er met schilmesjes, blender en een grillplaat toch wel veel gevaarlijke dingen in het lokaal waren. Verder heel gestructureerd de les gegeven: leerlingen van te voren al ingedeeld, geen uitwisseling mogelijk. Leerkracht houdt zelf heel goed overzicht en weet precies wanneer ze even waar bij moet zijn om wat duidelijker iets in de gaten te houden.

School 5 (groep 5-6)

De broodbakmachine was aan tijdens de gymles, dus bij terugkomst rook het heel lekker in het lokaal. Dat was een leuke link naar *het water loopt me in de mond* en het inleidende gesprek. Wat betekent dat? Dat je kwijlt als je iets lekker vindt. Ook als je pizza ziet of appeltaart ruikt. En wat is kwijl? Speeksel. Wanneer in je mond? Als je iets lekker vindt. Niet altijd? Ja wel altijd. Waarom? Kan je eten makkelijker weg. Of is het meer bij het eten?

Alle leerlingen kauwen op een stukje droog brood dat over is van nationaal schoolontbijt. Wat gebeurt er? Een kind: speeksel wordt opgenomen door het brood. Ander kind: Bij mij wordt het juist meer! DUS, het is voor kauwen en vertering.

Wat is vertering? Dat het oplost? Waarom? Dan kan het door je dunne darm heen en geeft het meer energie. Hoe kan dat? Vitaminen en vertering, dan in bloed.

Daarna door naar gist. Geïllustreerd door een stukje brood in te drukken. Hoe komt dat? Door gist, dat is een schimmel. 'Volgens mij doet mijn vader ook gist in de wijn!'

Leerlingen zelf laten nadenken: wie kan een proefje bedenken om de werking van gist uit te leggen? Hoe kun je het laten bubbelen? Dan beide proefjes van 4.3 en daarna als echt e broodonderzoekers aan het werk met bruin bolletjes, het pasgebakken brood en oud bruinbrood.

Groep 7-8**School 3 (groep 7)**

- Na het koken kregen de leerlingen te horen dat ze een kort verslag moesten schrijven. Toen het rommelig bleef werd het al veranderd in een tekening over wat ze er van vonden.
- Het aanvullende recept van de leerkracht was heel ingewikkeld voor de leerlingen, zowel de hoeveelheden, de keuze voor de ingrediënten (witbrood, volvette roomkaas), het gebruik van scherp keukengerei etc.

Alle materialen voor het koken bij aanvang van de les al klaar, wel allemaal door elkaar en leerlingen zelf laten pakken wat ze dachten nodig te hebben (niet zo handig).

School 3 (groep 8)

- Heel spits op voeding in relatie tot halal (Wat is dat? Onrein).
- Tijdens de les nog dingen bereiden en in bakjes doen, maar dat kwam doordat de les naar voren was gehaald. Normaalgesproken zou de leerkracht dat eerder hebben gedaan.
- Leerkracht is beetje verbaasd dat de leerlingen alles durven proeven en veel lusten. Leerkracht vermoedt dat allochtone leerlingen meer lusten en meer gewend zijn aan 'heftige' smaken.
- Emotie bij proeven wordt overigens niet besproken of genoemd.
- Leerkracht vergeet aan te geven dat ze de handen moeten wassen en benoemt dit later wel
- Bij aanvang van proeven heel duidelijk gesteld: JIJ proeft en JIJ beoordeelt wat je geproefd hebt.

School 5 (groep 7-8)

- Wat is energie? is lastig voor de leerkracht
- Bij het invullen van het dagboek (dossierblad 7) is het niet duidelijk dat het voor 'gisteren' moeten invullen.
- Idem bij dossierblad 4 als het kader ontbreekt: dus OF heel duidelijk zeggen dat het over gisteren moeten hebben OF heel duidelijk een thuisopdracht van maken.
- Leerkracht: 'Twee ons groente op een dag, dat haal ik ook never nooit'. (voorbeeldfunctie?)
- Kilo (van kilocalorie) in dit geval nog weer door meester uitgelegd en als duizend.

- Wat is dan ongezond? Leerlingen: Patat! Leerkracht: maar dat is eigenlijk de mayonaise! Onderscheid mayonaise, fritessaus, slasaus was niet zo goed en erg verwarrend en onjuist bovendien.
- Leerkracht wilde heel veel in één les stopopen, op het einde werden dingen wat afgeraffeld.

School 6 (groep 7-8)

- Leerkracht heeft zelf bedorven spullen meegenomen
- Het is niet duidelijk wat de leerkracht wil laten zien met verschil bedorven brood in boterhamzakje en in potje
- Leerlingen mogen niet ruiken aan de bedorven melk
- Misconcept: Verschil tussen te koud voor bacteriën en te warm voor bacteriën en range ertussen in is niet duidelijk voor leerlingen en leerkracht is hier ook niet duidelijk over (begrijpt de leerkracht het?)
- Misconcept: Karnemelk is zuur door citroensap of zuurstof... Leerkracht legt uit dat dit door bacteriën komt, niet hoe en waarom.
- Misconcept: lintworm door vlees eten? Onduidelijkheid en sensatie bij leerlingen, geen duidelijkheid door leerkracht.
- VWA omschreven als inspectie.
- Er werd slechts genoemd om bij de thuisopdracht foto's te maken, maar eerder ontmoedigd dan aangemoedigd
- Slechts een link met goede bacteriën in bijvoorbeeld melk, maar dan puur voor bereiding van (schimmel)kaas en yoghurt.

School 7 (groep 7)

Leerkracht is in de kookles meer ordebewaker dan 'faciliterend' leerkracht.

(School 8, groep 5-8, circuitmodel)

- Een dergelijke werkvorm kost veel voorbereidingstijd.
- Leerkrachten vinden het hele pakket erg omvangrijk en zien niet in dat je ook bepaalde onderdelen uit het pakket kunt pakken en deze in kunt zetten.
- Leerkrachten vinden de lessen leuk.
- Leerlingen en (hulp)ouders reageren erg enthousiast.
- Leerlingen volgen de lessen maar worden weinig geprikkeld naar informatie achter het proefje: Waarom is iets lekker of vies? Alleen bij de twee lokalen met proefjes wordt de nieuwsgierigheid van de leerlingen wel geprikkeld en komen er vragen.

Aanvullende opmerkingen van leerkrachten

Korte gesprekjes met leerkrachten leverden aanvullend inzicht in praktische zaken voor een aanpassing van het lespakket en de materialen.

Smaakkist

- De flesjes met geur- en kleurstoffen in de smaakkist zitten heel erg vast!
- Eén *Sjaak smaak* voor een school met meerdere groepen 1 en 2 is te weinig, maar niet vaak gebruikt, want dat is te veel als onderdeel van 'rond' pakket, niet per se nodig denken wij, idem voor de koksmutsen inkleuren en de smaaksterren.
- Een schooldirecteur was blij, maar vooral verrast toen er nog €50,- uit de envelop in de kist kwam. Was hem niet bekend.

Kennisoverdracht

De basiskennis over een aantal zaken is mager bij leerkrachten, dit behoeft aandacht en gaat onder andere over:

- Verschil tussen te koud voor bacteriën en te warm voor bacteriën en range ertussen in is niet duidelijk voor leerlingen en leerkracht is hier ook niet duidelijk over.

- Karnemelk is zuur door citroensap of zuurstof... Leerkracht legt uit dat dit door bacteriën komt, niet hoe en waarom.
- Krijg je lintworm door rauw vlees te eten? Onduidelijkheid en sensatie bij leerlingen, geen duidelijkheid door leerkracht

Workshop

- Bij een workshop ook een ervaringsdeskundige uitnodigen die vertelt uit eigen beleving.
- Forum op website om ervaringen, ideeën en tips te delen?
- Het is lastig om (ook) nog naar een terugkomworkshop te gaan, omdat je dan weer een middag niet bij een vergadering kunnen zijn.

Lesmaterialen

- Leerlingen uit groep 4 snappen niet alle plaatjes in de vakken van de *Schijf van Vijf*, ze zien niet wat het voor moet stellen.
- De kleuren van de vakken in de *Schijf van Vijf* zijn niet goed te onderscheiden. Vooral onderscheid tussen koolhydratenvak en eiwitvak is lastig, zowel op poster als in leaflets.
- De zwart-wit kopieën van de kopieerbladen geven een grauwe grijze rand, niet mooi.
- De *Dits en Dats* op de kopieerbladen bij groep 5-6 zijn niet goed te lezen als je ze kopieert. Zeker niet als je kopieën maakt van een kopie omdat je ze nog een klein beetje wild aanpassen. Dan helemaal niet meer te lezen.
- Duidelijker bij sommige opdrachten vermelden dat een proefvolgorde (bijvoorbeeld groep 5-6, broodproef) wel wenselijk is om een goede nabespreking mogelijk te maken. Anders vult ieder kind zijn eigen volgorde is, waarschijnlijk zonder aan te geven welk brood bij welke beoordeling hoort.
- Fout in dossierblad 17 (groep 7-8; Smaakpolitie thuis): 2 x hoger ipv een keer hoger, een keer lager.

Praktische zaken en tips

- Wentelteefjes maken gaat ook heel goed op een elektrische grillplaat van de gourmet.
- Bij de gistproefjes vermelden dat de latex handschoen kleurloos moet zijn omdat anders het effect van het proefje niet zichtbaar is (borrelen niet zichtbaar door blauwe handschoen in dit geval).
- Bij losse proefjes in de klas werken (geplastificeerde) kaartjes met een recept waar kort op beschreven staat wat leerlingen moeten doen werkt goed. Leerlingen lezen dit eerder dan de volledige handleiding.
- Leerlingen zijn niet echt geneigd om te gaan lezen wat ze moeten doen. Ze stormen doorgaans op producten af (als die nog niet op de tafels neergezet zijn door hulpouder of leerkracht) en willen meteen beginnen. Moeten we daar nog op attenderen in de handleiding?
- De kok probeert nog wel een link te maken naar gezonde voeding, maar de leerlingen zijn er al vanaf, gaat vooral uit van de koks invalshoek, mist veel kennis.
- Proefje met aardappel en zetmeel (5-6, kopieerblad 5-2, opdracht 3) duurt te lang als je er te weinig tijd voor vrij maakt. Bij deze proef zou ook nog iets gezegd kunnen worden over de lijmachtige emulsie die ontstaat.
- Leerkrachten vinden het hele pakket veel. Zien niet in dat je ook bepaalde onderdelen uit het pakket kunt pakken en deze in kunt zetten.
- Melk kun je zelf ook koken, en dan nog eens proeven (kopieerblad 14, groep 5-6)
- Appel wordt niet snel genoeg bruin, misschien een banaan hiervoor nemen?
- Een aantal leerkrachten had een selectie van de kopieerbladen gemaakt en er een boekje van gemaakt. Hier werken de kinderen dan uit. Heel overzichtelijk en uitnodigend gedaan.
- In de jongere groepen kun je van fruit proeven ook een feest maken. Als de juf de koksmuts opzet is het zover, allerlei dingen proeven, bijvoorbeeld mango, komkommer, chocolade, vijgen, augurk.
- Handleiding stimuleert erg om ideeën op te doen.

Overig

- Kopieerblad 10, groep 7-8: twee buitenlandse rolmodellen (Britney & Beckham), waarom geen Nederlandse rolmodellen? Zie bijvoorbeeld Lekker Belangrijk voor voorbeelden.
- Het formulier over beweging (dossierblad 7) is lastig om in te vullen en mee te werken. De onderverdeling matig, licht etc is niet zo duidelijk voor de leerlingen.
- Graag tijdsaanduiding voor de leergesprekken aan te geven in de docentenhandleidingen.
- Bij praktische opdrachten bij de jongste groepen is het handig om taakverdeling aan te geven door bijvoorbeeld een sticker op de kopieerbladen te plakken. Heeft een kind een sticker gekregen dan moet hij taak A doen, heeft hij geen sticker dan moet hij taak B doen.
- De Smaaklessen biedt erg grote lessen aan en de ingeschatte duur is vaak aan de krappe kant. Veel leerkrachten knippen de lessen in stukken van 15 tot 20 minuten. Het is onduidelijk of de wens bestaat om dit ook in de handleiding per lesonderdeel te vermelden.
- Bij wat vrijere uitvoering van de proefjes (zoals bijvoorbeeld bij het circuitmodel) moeten leerkrachten er wel voor zorgen dat er een zekere theoretische basis is. Bij alleen maar 'doen' blijft daar te weinig van hangen.
- Bij alle proefjes stimuleren dat leerlingen nadenken waarom ze iets wel of niet lekker vinden.
- Als hulpouders worden ingeschakeld, zorg dan voor een goede briefing, niet alleen van hun taken, maar ook een klein beetje inhoudelijk, vooral over de achterliggende doelen bij de lessen. Dan kunnen onbedoelde opmerkingen en acties van hulpouders ('Als je iets niet lust, hoef je het niet te proeven, maar het mag wel!' en broodje beleggen met alleen dingen die de kinderen zelf lekker vinden) hopelijk worden voorkomen. De doelstellingen van de Smaaklessen moeten ook voor hulpouders duidelijk zijn.
- Les 4, groep 7-8: het woord *bonenstaak* is de leerlingen onbekend, bij het lezen van dossierblad 8 is veel toelichting van leerkracht nodig.
- Er moet voor de proefjes voldoende tijd zijn, zodat kinderen het in elk geval kunnen afmaken. Anders heel onbevredigend voor het kind.
- Er zitten een aantal lessen in die voor sommige scholen minder relevant zijn zoals Eetcultuur, omdat die scholen geen leerlingen uit andere culturen op school hebben.
- Wanneer je alle aangeboden lessen goed wilt uitvoeren, heb je wel een half jaar nodig!

Bijlage 2. Gesprek met leerlingen van groep 7-8

Ook de leerlingen zelf (alleen de twee oudste groepen) hebben na de observatie hun mening verkondigd. Een keer is een kort groeps gesprek gehouden, terwijl de anderen een vragenlijst invulden (zie elders). Een groepje van zes leerlingen (3 groep 7, 3 groep 8; 2 meisjes, 4 jongens) is door Claudia van Zoelen kort geïnterviewd.

- Alle leerlingen zijn erg enthousiast
- De kinderen vonden het proeven van onbekende voedingsmiddelen het leukst. Dit heeft ook het meeste indruk gemaakt, hierover wilden ze allemaal iets vertellen.
- Niet leuk vonden ze het proeven van vieze dingen, zoals ansjovis. Verder zeiden ze alles leuk te vinden.
- Ook noemen ze zelf het debatteren als leuk. Hiervoor was te weinig tijd. Ze vonden niet dat er minder stellingen besproken hadden moeten worden, wel dat er meer tijd voor ingeroosterd moest worden
- Ze vinden het dossier niet te moeilijk, maar ook niet te gemakkelijk. Ook is het niet saai.
- Ze vinden zelf dat ze veel geleerd hebben.
- De *Dits en Dats* wordt hen voorgelezen en ze lezen dan zelf mee (De *Dits en Dats* en tekstblokjes in het Smaakdossier). Ze weten de inhoud van enkele (uit voorgaande lessen) nog te reproduceren en praten hier met elkaar over (biologisch, milieu, eieren en komkommers).
- De Smaakkist kennen ze niet. Een meisje heeft hem wel gezien in de personeelskamer.
- Roepen in koor dat er geen onderdelen uit het programma gemist kunnen worden.
- Ze vinden dat er meer geproefd moet worden.
- Ze hebben allemaal thuis met ouders (en sommige ook met oma, zusje, broertje) gewerkt aan dossier en gepraat over Smaak. Benadrukken dat ze de opdracht ook wel zelf konden maken, maar dat het leuker was om samen te doen.
- Het lijkt ze leuk om zelf eten van thuis mee te nemen. Bijvoorbeeld dat één kind allemaal zoete dingen meeneemt, iemand anders allemaal zoute, weer iemand anders allemaal bittere of zuren dingen en dat dan met zijn allen te gaan proeven.

Bijlage 3. Groepsinterview met leerkrachten

Tegen het eind van het onderzoek is een groepsinterview gehouden met drie leerkrachten die Smaaklessen hebben uitgevoerd en een adjunct-directeur. Zodoende konden we zaken die nog onvoldoende waren belicht verder uitdiepen. Er is aandacht besteed aan de materialen, de organisatie van Smaaklessen, het toekomst beeld en sponsoring.

Materiaal

Waarom is voor Smaaklessen gekozen?

- Uit de krant vernomen dat het er was, aan het begin. Een groepje leerlingen er op uit gestuurd om het te regelen. Jammer genoeg ging toen de koksles niet door.
- Aangevraagd in het kader van een project, jammer genoeg ook geen kok. Project over eten en bewegen, een belangrijk onderwerp dat ook dicht bij kinderen staat.
- De derde school heeft het gevonden via het internet in een zoektocht naar geschikte methode voor project over voeding.

Wie maakt op school de keuze voor een lespakket?

Het maakt niet uit wie (schoolleiding of teamlid) een methode/lespakket aanvraagt. Er wordt veel toegestuurd, vaak op een stapel en soms verdwijnen er dingen. De ideeën gaan over en weer, zowel van adjunct als van teamgenoten. Uiteindelijk moet het duidelijk worden dat het al dan niet gebruikt gaat worden, dan goede interne afstemming nodig.

Er zijn veel aanbieders (universiteiten, landelijke organisaties, commerciële bedrijven) van materialen, maakt het uit wie het aanbiedt? Hier wordt wel naar gekeken, want momenteel heel veel particuliere initiatieven. Alle scholen zijn wel selectief.

Criteria waar een lespakket aan moet voldoen

- Inpasbaar in bestaande lessen en/of methodes
- Hoe is het in te zetten: per bouw of met hele school?
- Is het aantrekkelijk?
- Is het aansprekend, vooral vanuit de optiek van kinderen. Dan is het vooral vormgeving en kleurgebruik dat onderscheidend is. De kleuren van Smaaklessen zijn heel aansprekend en dan is voor een thema (themaschool) heel goed.
- Smaaklessen is bovendien mooi kant en klaar.

Hoe worden lessen gekozen?

Eigenlijk alle scholen in een groot project/thema, dus wel zo veel mogelijk alle lessen gedaan. Maar dan binnen de lessen nog wel een beetje kijken welke onderdelen het beste aansluiten. Er wordt wel opgemerkt dat het zelfs in projectvorm niet mogelijk is om alles te doen.

Smaaklessen heeft een heel duidelijke opbouw en tijdens een project van twee weken, wordt iedere middag uitgebreid Smaaklessen gegeven. In de reguliere lessen 's ochtends ook zo veel mogelijk qua onderwerpen erbij aanhaken. Dan is het eigenlijk nog niet genoeg tijd om het allemaal te doen.

De voorbereiding voor een project gebeurt meestal in projectgroep, voor de grote lijnen, wie de boodschappen doet etc. Daarna wordt binnen de bouwen in detail afgestemd, ook de verdere inbedding, bijvoorbeeld hoe het aan de leesmethode gekoppeld kan worden, veel van Smaaklessen is goed in te passen in het techniek onderwijs, heel duidelijk overkoepeling.

Verder is het goed te integreren met rekenen en taal. Dat doen de meeste leerkrachten – vooral in een projectperiode- al vanzelf. Vooral bij spelling/taalmethoden wordt de koppeling snel gemaakt. Het is onduidelijk hoe dat zou gaan als onderwerpen uit Smaaklessen structureel ingebed gaan worden in de lesmethoden.

Geen behoefte aan een sturing van het Smaaklessen programmateam in de selectie van de lessen.

Er zijn veel collega's die het een volgende keer zeker weer doen, alleen dan verspreiden ze de lessen over een langere tijd (half jaar) en dan echt ingepast in de andere lessen. Je hoeft niet alles achter elkaar te doen!

Docentenhandleidingen

Als het goed is lezen leerkrachten ter voorbereiding voor een project de hele handleiding door. Dan kun je er goed mee overweg. De beoordeling van geïnterviewden en hun collega's was dat het goed uitgewerkt en uitgebreid is, dat het stap voor stap duidelijk wordt gemaakt wat er gedaan moet worden. Ook het onderscheid tussen basis / verdieping/verbreding is duidelijk.

Pijlers

De drie pijlers in het lespakket zijn niet meteen herkenbaar, maar men vraagt zich af of deze pijlers überhaupt herkenbaar moeten zijn. Opvallend was dat leerkrachten niet heel duidelijk het onderscheid tussen de pijlers wisten te maken. Het ging soms over 'eigen dingen maken/ recepten' en dat had dan met gezondheid van doen. Proeven, waar komt het vandaan, herkomst. De aandacht voor smaakbeleving wordt wel positief gevonden.

Tijd

De voorbereidingstijd is verschillend en hangt af van hoe groot je het aanpakt. Zeker bij een project, eerst vergaderingen van het projectteam, dan verder uitwerken in de teamvergaderingen. Na verloop van tijd worden de lessen regulier, dus dat is niet veel meer tijd.

Thema's /projecten vergen per definitie een grote investering, gewone methode is het makkelijkst. Kinderen genieten heel veel van thema's.

Binnen Smaaklessen is het werken met verse producten die je slechts kort van te voren kunt aanschaffen nog een extra tijdfactor. Je moet immers vaker dan eens boodschappen doen. Scholen moeten hun weg daar in vinden.

Tip

Geef aan het einde van een les aan wat voor de volgende keer nodig is, zodat leerkrachten daar rekening mee kunnen houden.

Smaakkist

Vorm

Dient vooral als opslagbox en het gaat vooral ook om de inhoud van de kist. Dus liefst praktisch en makkelijk de inhoud laten zien, verder voorkeur voor een lichte, transparante kist. Kinderen kennen de kist wel, maar hij wordt niet echt als onderdeel van de lessen gebruikt. Voordeel van deze versie is dat hij niet kapot kan.

Kosten

Als je een dergelijke kist zou moeten aanschaffen dan is hij best prijzig en dan zou dat wel een drempel kunnen zijn. Scholen werken met jaarbudgetten en daar zijn ze echt aan gebonden. Het is een kwestie van creatief met de middelen omgaan als je dergelijke uitgaven (250-300 voor alleen de kist, daar schrokken de aanwezigen erg van) moet uitgeven. In principe is het budget voor uitbreiding van lesmethoden, er worden heel bewuste keuzes gemaakt, en men stelt prioriteiten. Smaakles zal in dat geval het onderspit delven.

Bovendien is het niet alleen de aanschaf van de kist, maar ook alle bijkomende kosten voor een project, de verse producten etc.

De projectbudgetten zijn niet zo groot op scholen, maar daar worden creatieve oplossingen voor bedacht. Zo is er soms een sponsorloop voor een goed doel en voor een bijdrage in de projectkosten, zodat de kinderen ook weten dat ze er voor gewerkt hebben.

Tot slot nog een opmerking dat 'Alles wat gezond is, duur is.' Daar was niet iedereen het helemaal mee eens, ook hier weer creatieve oplossingen. Voor het Smaakrestaurant hadden leerlingen van een school een microkrediet gekregen en moesten daarmee alles zelf zien te regelen. Kortom, het zijn niet alleen de kosten van de kist!

Tips

- Aansluiten bij de AH Klassenlunch, al moet je daar voor worden ingeloot.

- Veranderen van de hoeveelheden in de recepten, zeker als het om 'proeven' gaat. Kinderen proeven wel iets, maar eten niet alles op als ze het niet lekker vinden. Dan heb je in 7-8 heel royaal belegde ciabatta's maar wordt er heel veel weggegooid.

Werkbladen

Het zijn veel werkbladen en als je alles voor het project kopieert ben je veel geld kwijt, al is dit bij veel lesmethoden het geval.

Verder zijn de meeste kopieerbladen leuk gekleurd, maar bij zwart-wit kopieën wordt dat heel vlekkelig, niet uitdagend.

Zelfde voor de recepten: die worden ook smoezelig, maar als je zelf de ingrediënten op een rijtje zet is het niet meer aantrekkelijk.

Het meeleveren van gekleurde bladen voor kinderen is volgens scholen weer te duur en je gebruikt niet alles. Gewoon de kopieerbladen in zwart-wit ontwerpen, dan kun je als school eventueel nog kopiëren op gekleurd papier.

Overige opmerkingen over de materialen

- Les 8 van groep 7-8, deel 1 Puddingpoeder onderzoeken. Een pakje Saroma is heel gekleurd, is niet te kopiëren en voor dit doel te gebruiken.
- Sommige lessen spreken meer aan dan andere lessen. Les 6, groep 7-8 gaat over verschil in smaak tussen gangbaar en biologisch. Kinderen proeven dit verschil niet, dan is het voor kinderen leuker om op verschillende manieren eieren klaar te maken. Bakken, koken, roerei etc.
- Algemeen geldt dat veel collega's de werkvormen bij de opdrachten eenzijdig vinden (meestal hetzelfde: werkstuk, poster, collage). Behoeft aan meer vormen, want het enthousiasme van de kinderen neemt heel erg toe als ze iets mogen DOEN (ze moeten al zoveel lezen en schrijven).
- Verder merkt men aan de kinderen dat er veel theorie aan bod komt. Dat is allemaal best wel interessant, maar dat blijft niet hangen en is te veel. De vier leerkrachten zijn allemaal voorstander van 'ontdekkend leren', dus theorie opdoen door te ervaren. Belangrijk is om kinderen bewust te laten worden, dan is het dichterbij en blijft het beter hangen. Dit geldt voor alle groepen.

Organisatie

Introductieworkshop

- Fijn om veel ideeën op te doen. Start met het enthousiaste filmpje van Pierre, dat heel gericht is op scholen. Goed om dingen te zien, lekker enthousiast. Dan met deze indrukken terug naar collega's/team.
- Je zit meteen in de juiste stemming. Verder fijn dat er aandacht is voor de opbouw, uitleg, historie, mogelijkheden. En dat er ruimte is om dingen te ervaren en ervaringen uit te wisselen met collega's van andere scholen.
- Men ziet het ook wel als iets dat jaarlijks terug kan komen, dus niet iedere keer met dezelfde inhoud, maar nieuwe ideeën, ze zouden graag gaan, bij voorkeur rond april en tijdig aangekondigd. In mei in het schooljaar voorafgaand wordt de jaarplanning al gemaakt voor het nieuwe schooljaar.
- Zeer ongeschikte perioden zijn die rond Sinterklaas en Kerst en aan het einde van het schooljaar (laatste maand).

Informatievoorziening en - behoefte

- Smaaklessen heeft goede communicatielijnen. Er wordt heel alert gereageerd op aanvragen en dat is niet altijd zo bij inschrijvingen voor pakketten.
- Over het algemeen zijn ze heel tevreden over de snelheid waarmee je geholpen wordt als je per mail een vraag stelt.
- De afzender van het Smaaklessenonderzoek was ook eerst even onduidelijk, en bij het afhalen van de kist was een leerkracht naar InHolland in Den Haag gereden alwaar zij werd verwezen naar het ministerie van LNV.

- De optie om ideeën uit te wisselen (nieuwsbrief, forum) wordt positief beoordeeld, maar ze zullen waarschijnlijk niet te veel tijd er in steken. Bovendien komt er al vaak iets van Smaaklessen over de mail, het is wel zaak om daar prioriteit in aan te brengen, want je wordt overspoeld met van alles en nog wat.
- Internet gebruiken ze alleen als er iets nodig is, meestal is dat feitenkennis, niet een 'idee'. Bijvoorbeeld over overgewicht en andere gerichte onderwerpen, niet zomaar surfen om 'toevallig' iets tegen te komen.
- De website www.Smaaklessen.nl is overzichtelijk, fris en leuk.

Tip

Zet het hele startfilmpje van de introductieworkshop erop, zodat leerkrachten dat op school kunnen laten zien in het team.

Samenwerking met andere organisaties

GGD: Vanuit scholen wel contact met de schoolarts van de GGD, gebruik van de GGD leskisten.

Bij een school heeft een diëtist van de GGD een les verzorgd over 'Wat is nu gezond?' en waarom wel of niet? Meestal hebben ze wel een contactpersoon bij de GGD, vaak op initiatief van de school.

NME: Vooral in verband met natuur onderwijs en de schooltuin. In de omgeving van Den Haag is 'De Papaver' van de NME in de Delftse Hout favoriet.

OBD: Hier wordt wel mee samengewerkt, maar alleen voor pedagogische onderwerpen en probleemgevallen, niet in verband met thema's.

Ook nog ondersteuning i.v.m. kunstzinnige vorming.

Opmerking

Bij een vraag over het Smaakfeest zou er 'z.s.m'. een bericht terug komen, maar na een tijdje kwam er alleen een enquête over de website. Dat was niet zo netjes.

Kennis

In principe sluit het kennisniveau van Smaaklessen aan bij dat van de leerlingen. Al zijn sommige producten volgens de leerkrachten te exotisch, iets dichterbij huis blijven (huis-tuin-en-keuken groente) is ook goed.

De kennis hiervan is bij lang niet alle kinderen aanwezig namelijk.

De recepten zijn heel gemakkelijk, er worden niet heel dure dingen gebruikt, ze zijn redelijk eenvoudig om te maken en kinderen vinden het lekker.

Het is niet gezegd dat exotische producten er uit moeten, kinderen mogen er wel mee in aanraking komen, maar dan als verbreding van smaak, niet als basis.

Hoe meer, hoe leuker, maar er moet wel richting worden gegeven, eerst maar eens duidelijk hebben dat melk van de koe komt, en hoe tomaat, komkommer en paprika groeien.

De verschillende culturen bijvoorbeeld op de markt zijn wel heel leuk voor de kinderen, maar het is niet de basis. Ze kennen ook al veel keukens, maar sommige hadden nog nooit Hollandse stampot boerenkool met worst gehad. Bovendien gaan in de schooltuin juist de basisproducten de grond in.

Kennis leerkrachten

Als er echt iets staat dat te moeilijk is – dan sla je het over, dan kun je het niet uitleggen. Dat komt wel eens voor, maar niet bij Smaaklessen tot nu toe. Het proces van deeg maken en bakken is heel goed voor de kinderen, maar heel lastige recepten daar wagen mensen zich niet aan.

De achtergrondinformatie over calorieën, vezels etc is heel duidelijk en vanzelfsprekend.

Als er lastige vragen komen van leerlingen en je weet het niet dan kun je er later op terugkomen of ze het zelf uit laten zoeken.

Toekomst

Intentie tot integratie

Smaaklessen wordt eigenlijk gezien als een bronnenboek voor de toekomst. De eerste uitgebreide kennismaking was in thema/projectvorm, maar wel allemaal van plan om het verder in te bouwen in de toekomst. Dan bijvoorbeeld als onderdeel van een vrijdagmiddag circuit over etiketten, chips maken, recepten etc.

Dus hoe kijken leerkrachten aan tegen Smaaklessen en integratie? De Smaakkist is de bron, als school kun je daar prima mee uit de voeten, maar doe je niet altijd een heel groot project, dat is niet vol te houden voor de leerlingen en de leerkrachten. Smaaklessen is dus een 'plank' en de leerkrachten kunnen kiezen.

De combinatie van reguliere lesmethoden en Smaaklessen gaat meestal vanuit het bestaande. Bij de onderdelen over voeding (van een methode van Malmberg) of groei dan komt de kist erbij als aanvulling. Dan kun je bijvoorbeeld met de houdbare dingen nog proeflessen doen. Soms ook met Wereldoriëntatie. Als het dan over zintuigen gaat en de tong is aan de beurt dan wordt er veel geproefd, dan kun je de kist vaker gebruiken. Ook voor de bovenbouw kun je over zintuigen een werkstuk of poster laten maken, dan is Smaaklessen de basis, kunnen ze aanvullen met Leefwereld (Educatieve Uitgeverij Jacob Dijkstra).

De scholen zijn van plan om het verder te integreren. Een thema of een groot project hebben ze nu allemaal als start gehad, maar omdat er ook zoveel links zijn naar andere vakken (bijvoorbeeld bij Leefwereld dat hiervoor wordt gebruikt) zijn er veel mogelijkheden.

Scholen zien wel graag een workshop verzorgd door gastspreker of een gastles. Studenten van bijvoorbeeld de pabo in de klas werkt voor alle partijen fijn. Kinderen vinden het leuk om een nieuw gezicht voor de klas te hebben, de huidige leerkracht krijgt iets mee van de vernieuwingen en de student doet ervaring op. De rol van Smaaklessen is hierbij vooral het faciliteren van kennisoverdracht.

Ouders

De rol van ouders is heel wisselend. Som heel veel hulp van ouders in een groep. Maar als er dan een grote afsluiting is, komt eigenlijk iedereen.

Ouders in relatie tot voeding en gezondheid: bij Schoolgruiten gingen kinderen aan ouders leren dat fruit en groente belangrijk is. Er was echt een verschuiving van koekjes naar fruit.

Verder nog beleidsmaatregelen het overblijven. Op een school is snoep verboden (de trommeltjes bleven vol met brood) en wordt fruit geschild en hapklare brokken neergezet voor de kinderen. Iedereen - kinderen en ouders - is heel enthousiast. Het fruit wordt betaald uit de overblijfpot, met afspraken met leveranciers.

Ook bij 'meer bewegen' is er een rol voor ouders, die leiden de groepsgym op het schoolplein.

Ouders moet je voor dit soort dingen gewoon persoonlijk benaderen.

Thuiswerkopdrachten zijn altijd huiswerk en dus verplicht. De kinderen en ook de mensen thuis vinden dat erg leuk. Ouders werd hierdoor een spiegel voorgehouden en bovendien vinden ze het leuk om zo toch nog iets van school te horen, dat is in de bovenbouw altijd wat minder.

Let wel: Ouders willen altijd het beste voor hun kind. Ook als ze te veel snoep geven, bijvoorbeeld bij overblijven dan is dat ter compensatie. Soms krijgt de school te horen 'waar bemoeien jullie je mee?'

Aanvullingen

De samenwerkingsverbanden die er zijn met Euro-toqs etc vinden de scholen heel fijn. Er zijn daardoor ook zelf wel andere bronnen aan te boren; als je zelf in de buurt kijkt is er ook veel mogelijk. Bijvoorbeeld een excursie naar tuinders/ kwekers. Veel stadskinderen hebben geen notie van hoe het ontstaat.

Het blijkt dat bij de benadering van bedrijven, Smaaklessen (als 'merknaam') wel bekend is, dat werkt heel handig.

Tip

Een databank met tips en ideeën van uitstapjes per regio is handig.

Sponsoring

De huidige situatie is dat leerkrachten kosten besparen door zelf weekenden aan een stuk op pad te zijn. Dat vinden ze leuk, geen probleem, maar ondertussen ben je zo een paar benzinetanks vol verder. Het budget lijkt nog aanzienlijk (€2.50 per leerling), maar het is zo op. Dus met de auto langs alle discount supermarkten, heel goedkoop boodschappen, maar veel eigen tijd en geld erin.

Echter, overal hangt een prijskaartje aan, zeker als je thema's doet om de wereld de school in te halen, het kost altijd iets. Verhoudingsgewijs is Smaaklessen een duur project ondanks alles wat al aangeleverd wordt.

Food sponsoring

Over het algemeen vinden scholen het niet heel erg om met een commerciële partner samen te werken. Zij doet dat ook al regelmatig. AH is populair, maar ook C1000 (in Delft) biedt scholen de mogelijkheid om de groenteman uit te nodigen die dan allerlei fruit en groente meeneemt om te proeven.

Wellicht is het voor de Smaaklessen mogelijk om onderdelen van de kist tegen gereduceerd tarief of gesponsord te regelen?

Non-food sponsoring

Het huren van materialen voor bijvoorbeeld een slotmanifestatie is erg duur. Je moet grote pannen huren, vervoer, boodschappen van de ingrediënten etc. Er zijn wel connecties (tuincentrum voor de entourage), maar dat is niet afdoende.

Ter illustratie: het huren van een pan met een meter doorsnede kost ongeveer 100 euro, maar dat is exclusief aflevering en afhalen. Al met al kom je zo op 200-250 euro.

Voorbeeld nemen aan het onderwerp 'Techniek', daar veel sponsors, o.a. verenigd in de techniekbus.

Grenzen van sponsoring

Kan bijvoorbeeld de McDonalds een school sponsoren? Een school vindt van wel, je moet het dan wel sturen en streng afbakenen en er rekening mee houden in je beleid, maar dergelijke zaken kunnen wel iets betekenen voor je school. Je moet ook haast wel sponsors hebben, anders kun je heel veel dingen niet doen. Het is echter wel afhankelijk van bedrijfsleider, maar ook van een medezeggenschap- of ouderraad hoe een school hier tegenover staat.

Verder is ook de frequentie van de soort sponsoring belangrijk. Het moet wel in balans zijn, dus als een frikadel wordt toegelaten, dan moet er wel een signaal tegenover staan dat dit niet zo verstandig is. Echte balans weergeven om kinderen te leren bewust om te gaan met voeding.

De scholen hebben hier eigenlijk niet een beleid voor. Maar op het gevoel is een reguliere snackbar die heel bekend is bij de kinderen en ook toegankelijk is, echt een grens over.

Tips:

- Graag een lijst op internet met kortingsbonnen en sponsormogelijkheden voor dit soort materialen. Sponsoring van bijvoorbeeld gasfornuis, scholen hebben nu geen keuken, vaak niet eens een gasaansluiting.
- Adressen van vmbo / hbo horeca voor mogelijke samenwerking etc. (per regio) opnemen in een databank.
- Sponsoring geldt ook voor verse producten.

Bijlage 4. Vragenlijsten voor leerkrachten

In totaal zijn de uitgebreide vragenlijsten over al het lesmateriaal naar 42 scholen gestuurd (tabel 3). Deze scholen hadden doorgegeven dat zij in de onderzoeksperiode met het materiaal aan de slag zouden gaan. Uiteindelijk hebben we van 8 scholen ingevulde vragenlijsten ontvangen en van een aantal scholen kregen we bericht dat zijn Smaaklessen in een andere periode gingen gebruiken. Van overige scholen hebben we helaas niets vernomen, ook niet na een herinneringsmail.

Soort onderwijs	Didactische stroming	Verstuurd	Respons				Scholen
			Groep				
			1-2	3-4	5-6	7-8	
Openbaar primair onderwijs	'Regulier'	13	1	2	3		
	Dalton	1					
	Montessori	1					
	Jenaplan	3	1	1	1		
Religieus onderwijs	Regulier rooms-katholiek	3					
	Regulier (prot) christelijk	8	2	1	2	2	
	PC Jenaplan	1					
	PC Dalton	1					
Speciaal primair onderwijs	Interconfessioneel	1					
		7					
(Z)MLK		3					
Totaal		42	4	5	6	3	8 (19%)

Tabel 3. Overzicht van respons op de vragenlijsten.

De respons op de vragenlijsten is te klein om kwantitatieve analyses te doen. Daarom staan de resultaten beschrijvend weergegevens, vooral om een algemeen beeld te geven van de ervaringen van leerkrachten, opmerkingen en tips die zij doorgeven voor verbetering en dergelijke. Alleen de lessen waarover informatie is teruggekomen staan uitgewerkt.

1. Pijlers / relevantie

Per groep wordt kort aangegeven wat de belangrijkste reacties van de leerkrachten waren.

Vanwege de kleine aantallen zijn de antwoorden van alle leerkrachten per onderdeel samengevoegd.

De diverse pijlers van het programma Smaaklessen – culinair, voeding en gezondheid en voedselkwaliteit - wordt niet allemaal even veel gewicht toegekend.

1. De respondenten vinden unaniem dat de pijler voeding en gezondheid belangrijk is, zowel persoonlijk, als ook voor de leerlingen. Ook vinden ze de inhoud van het lespakket daar voldoende op aansluiten.
2. Over de pijler 'Voedselkwaliteit' lopen de meningen uiteen; men vindt het persoonlijk minder belangrijk. Dit onderwerp is voor de leerlingen nog wel redelijk belangrijk volgens de leerkrachten en sluit ook nog redelijk aan bij de inhoud.
3. De laatste pijler 'Culinaire aspecten' wordt het minst belangrijk gevonden, vooral bij de onderbouw, al sluit de inhoud van het programma daar wel bij aan.

2. Indicatie van de uitvoering van de lessen

Groep 1-2 (n=4)

Twee scholen voerden het in projectvorm uit, twee andere gebruikten losse onderdelen. Een school (Jenaplan) heeft het pakket vooral als leidraad gebruikt en heeft de vragenlijst ook niet altijd volledig ingevuld. In de jongste groepen heeft die school een combinatie gemaakt over fruit en groente; brood is niet aan bod gekomen.

Plussen en minnen

Het zijn uitgebreide lessen met veel extra's en de lessen zijn leuk om te doen. De lessen zijn breed te gebruiken en bieden ruimte voor veel eigen inbreng. Echter, de lessen kosten heel erg veel tijd. Voor deze jonge groepen zijn er weinig knutselactiviteiten beschreven. Zeker als er dan een hele week mee gewerkt wordt, moet de leerkracht er zelf veel bij verzinnen. Bovendien zijn meer speluitwerkingen gewenst.

Lessen en lesonderdelen

Smaaklied: In geen enkele klas werd het smaaklied gebruikt, omdat er geen melodie of CD beschikbaar was of omdat er al een ander lied werd gezongen (Smaaklijk eten).

Thema 1. Dat smaakt goed!: De duur van dit thema verschilde van 20 minuten tot een uur.

Thema 2 (Ik eet graag fruit!): Met kleuters in een thema over fruit goed uit te voeren, vooral als er ook echt fruit in de klas komt. In dit geval gekoppeld aan uitje naar de markt.

Thema 3 (Ik eet graag groente!): Thema over fruit en groente kunnen ook goed door elkaar gebruikt worden vanwege vergelijkbare werkwijze.

Thema 5 (Op je brood) en 6 (Drinken): Uitgevoerd in combinatie met het Nationaal Schoolontbijt

Thema 7 (Eten om te groeien of om te snoepen): Lijkt vooral interessant als scholen heel erg bezig zijn met het verlagen van het snoepgehalte tijdens de pauze; leuke verwerking!

Groep 3-4 (n=5)

Alle scholen hebben de lessen in projectvorm gegeven, meestal verdeeld over een periode van 3 weken, met meerdere lessen/ lesonderdelen per week.

Plussen en minnen

- 'Het sprak aan en was veel te doen. Leuk en mooi materiaal. We gebruiken het lespakket volgend jaar zeker weer!'
- 'Er wordt op een leuke en leerzame manier aandacht besteed aan voeding'.
- 'Het materiaal zag er aantrekkelijk uit, het niveau was goed aansluitend bij de leeftijden en ook erg educatief. Maar we konden onmogelijk alle lessen doen binnen de 'projectweek'(duurde 1,5 week) en heel veel lesonderdelen waren ook te moeilijk voor groep 3. Groep 3 bewaart het boekje en gaat er later in het jaar nog lessen uit doen. Het Nationaal Schoolontbijt sloot ook erg leuk aan op deze lessen: leerlingen hadden het tijdens het ontbijt over 'dit is gezond' en 'dit is zoet' enz. Super!'
- 'Kinderen zijn enthousiast gemaakt voor voeding, eten en smaak, maar het educatieve gehalte zou hoger mogen liggen'.
- 'De lessen hebben heldere doelen, het zijn bruikbare en praktische lessen met mooie werkbladen, maar materiaal op DVD zou welkom zijn bijvoorbeeld processen in fabrieken, ter illustratie. Verder mist deze leerkracht de link naar de ouders, vooral bij de pauzehapjes en de traktaties: wie bepaalt immers wat er mee naar school gaat? Het kind of de ouder?'

Workshop

In twee gevallen was de leerkracht niet op de hoogte van het bestaan van de workshops. Bij een school is een delegatie van twee leerkrachten naar de workshop gegaan om het ook verder door te geven aan de andere collega's.

Lessen en lesonderdelen

Koksmutsen: Het inkleuren van de koksmutsen gaf ook wat opmerkingen. Als je niet alle lessen volgt is het niet handig, bovendien heeft het weinig meerwaarde.

Dits en Dats: 'Leuk, ik wist zelf ook niet alles en dus wat nieuws!'. Een andere leerkracht gaf echter aan dat ze niet in de klas zijn gebruikt, maar meer als achtergrondinformatie voor de leerkracht zelf. 'Echter volgende keer wel beter op letten en gebruik van maken!'

Les 1: Dat smaakt!: De *Extra opdrachten* waren voor groep 3 te moeilijk volgens één leerkracht. Een andere leerkracht is gestart met een kringgesprek over de verschillende soorten smaken en niet met een boodschappen mand, die was 'te beperkt'. Deze leerkracht heeft ook niet de proefetiquette uitgelegd,

omdat het te veel afdwaalde van het hoofddoel van de les. Al met al was het wel een leuke start voor het totale project- in kringgesprekken kwamen de vier hoofdmaken nog vaak terug later in de periode.

Les 2: Dat eet ik graag : De les heeft heel wat te weeg gebracht. Vooral de combinatie tussen lekker én gezond eten, het belang van een goed ontbijt voor de energie overdag heeft veel bijgedragen. Voor één groep was dit de meest geslaagde les. Vooral omdat de les bijdraagt aan de gezondheid van de leerlingen en bijdraagt aan goede eetgewoonten. Bovendien werkt het thuis door! Een leerkracht (Jenaplan) vond kopieerblad 3 te simpel en weinig leerzaam voor deze groep. Ook vond deze persoon dat de extra opdrachten over wisselen en poetsen veel afweken van het hoofdonderwerp. Deze groep heeft tot slot vooral een relatie gelegd met de maaltijdschijf, die op het bord hing van groep 5. Kinderen in groep 3-4 konden dit ook heel goed begrijpen. 'Waarom zit de maaltijdschijf niet in hun programma?'

Les 3: Pauzehappen en dranken: Deze les sloot aan op de discussie op school over gezond eten en ontbijten en dat je je fitter voelt op school met gezond eten! De boodschappenmand is op een school niet behandeld, maar de pauzehapjes van de kinderen zijn bekeken (en daarna iedere dag tijdens de projectperiode).

'Deze les bood mij weinig nieuwe ideetjes'. Verder heeft deze leerkracht aan de ongezoete yoghurt drank later suiker toegevoegd. 'Daarmee leerden de kinderen de verschillen te herkennen. En het bleek dat de bananensmaak veel meer naar boven kwam'.

Les 4: Dit eten ken ik nog niet : In sommige delen van Nederland (ruraal) zijn de genoemde producten voor de boodschappenmand lastig te verkrijgen.

Les 5: Mag ik trakteren? : De les over trakteren is er eigenlijk nog ingeschoven doordat twee jarigen in de projectweek trakteerden op worst en chips. Daardoor sloot het heel goed aan en is de les toch uitgevoerd. In een andere groep is het kringgesprek op gang gekomen n.a.v. de 'traktatieposter van het Voorlichtingsbureau v.d. Voeding'. Deze les heeft vooral op de lange termijn effect en staat dicht bij de beleving van de kinderen. Een leerkracht had moeite met antwoorden in de discussie over gezond/niet gezond in relatie tot suikers en vetten (bijvoorbeeld worstjes) in traktaties.

Les 8: Wat ruik ik daar? : De geur van koffie in het kringgesprek aangevuld met koude koffie (gezet met koud water) en een hoestdrank gemaakt van laurierdrop en anijs. Het maken van de wentelteefjes werd soms eng gevonden, omdat er vuur en gas bij komt kijken (tip uit observatie: gaat ook heel goed op een elektrische grillplaat (van het gourmetstel)). Een andere leerkracht had arretjescake gemaakt bij deze les, omdat het beter aansloot bij een tekst over cacao die in de klas was gebruikt.

Les 9: Waar komt dat vandaan? : Er staan volgens een leerkracht te veel activiteiten bij één les om daadwerkelijk binnen een les uit te voeren. Dit heeft op zich als voordeel dat je kunt uitzoeken wat bij je groep past. Het zijn verder leuke, afwisselende activiteiten binnen de les. Een andere leerkracht zou het spel 'Ren je rot' eruit laten, omdat kinderen vaak kijken wat een ander doet en dan lopen ze daar ook heen. Dan is het leerrendement niet zo hoog. Tot slot wordt nog geopperd om de gekleurde randen weg te laten op de werkbladen omdat dat bij het kopiëren lelijk wordt. Een andere leerkracht heeft het kringgesprek met de boodschappen mand weggelaten om snel tot de kern van de les te komen en aan de slag te kunnen met het werkblad. Deze leerkracht vond de les ook wat op zichzelf staan, niet storend overigens.

Overige opmerkingen

- Tussen de regels door is te lezen dat soms het lees/ en schrijfniveau dat nodig is, te hoog is voor leerlingen van groep 3. Dit geldt zeker als de lessen aan het begin van het jaar worden gegeven.
- Sommige kopieerbladen, bijvoorbeeld 2 en nummer 7 zijn te lastig voor kinderen van groep 3, zij moeten dan extra geholpen worden.
- Het zou handig zijn om aan te geven welke dosering je moet hanteren om zout- en suikerwater te maken

Groep 5-6 (n=6)

Plussen en minnen

- Leuke uitgebreide lessen, goed uitgelegd, maar wel te veel. Er was duidelijk geen rekening gehouden met het reguliere schoolrooster, bovendien waren veel extra boodschappen nodig!
- Het lespakket biedt veel informatie, leuke ideeën, mooie werkbladen. De werkbladen kunnen beter in zwart/wit worden aangeleverd, dan krijg je een mooiere kopie.
- Goed om de leerlingen te laten nadenken over hun dagelijkse voedselpatroon. Smaak laten ervaren en leren proeven. Aandacht voor een kortere lesopbouw en indicatie van tijdsbesteding is gewenst, want er is niet veel tijd 'over' om dit soort projecten in te passen.
- De leerlingen hebben veel nieuwe begrippen geleerd, maar wellicht is het een idee om de Smaakdossiers al van te voren met de werkbladen te vullen.
- Het taalgebruik zou simpeler kunnen, nu snappen kinderen vaak niet wat ze moeten doen en hebben ze niet het geduld om eerst te luisteren en dan pas de opdrachten te gaan maken.

Workshops

Drie van de vijf leerkrachten heeft de introductieworkshop niet bezocht door tijdgebrek. In een geval was een delegatie van school geweest.

Lessen en lesonderdelen

Smaakpaspoort: Ze zijn erg leuk, maar het was onduidelijk of en hoe je ze als school voor een volgende keer weer kunt krijgen. Een andere leerkracht vond dat het soms wat te klein om te lezen en onoverzichtelijk was. Voor 'jonge' schrijvers in groep 5 is er zeker niet voldoende schrijfruimte. Dit geldt ook voor kinderen met taalachterstand. Daarvoor is het taalgebruik vaak ook wat aan de moeilijke kant.

Dits en Dats: Deze leveren handige informatie om over te brengen aan de leerlingen, maar hierdoor kost de les wel veel tijd.

Les 1 Dat smaakt!: Een andere opdracht zou nog kunnen zijn om woorden op het werkblad waaruit ze kunnen kiezen, bij smaak... voelt... zoet zout

Les 3 Lekker uit de Schijf van Vijf: Sommige woorden zijn wat moeilijk, zoals gevarieerd, verzadigd vet. Een leerkracht vindt het vooral heel veel voorbereiding (al die proefjes) en vindt dat je daar zeker hulp van ouders bij nodig hebt. 'Misschien een idee om ouderbrieven erbij te doen? Er zijn vaak ouders nodig!'. De huiswerkopdrachten zouden op kopieerbladen kunnen, nu is dat lastig te doen, zeker als er een week of langer tussen zit.

Les 4 Het water loopt me in de mond: Een school gaat nog naar de bakker om alle stappen van brood bakken te bekijken en te ervaren.

Les 5 Trek in een snack?: Leuke les, makkelijk uit te voeren, alleen was het wat lastig om de leerdoelen goed over te brengen.

Les 8 Wat een werk!: Opdracht 5: chips maken: opmerkingen school: past niet binnen gezond!

Les 9 Ik proef wat ik ruik: Het blind proeven kan ook in de klas, door om beurten een leerling naar voren te vragen en heel veel verschillende dingen te hebben om te proeven. Zo blijft het voor de kinderen in de klas ook een verrassing wat er als volgende product komt.

Les 10 Ik bespeur gevaar!: Melk proeven is door een leerkracht niet gedaan omdat er veel kinderen met een allergie in de klas zijn

Thuisopdrachten

Bij scholen waar de thuisopdrachten als huiswerk werden meegegeven (en huiswerk ook gewoon is), werden alle opdrachten keurig gemaakt door alle leerlingen. Op scholen waarbij dit niet gebruikelijk is, was de respons soms heel laag.

Groep 7-8 (n=3)

Bij twee scholen als projectweek, de andere gedurende aantal weken (vier keer per week).

Workshop

Bij een leerkracht niet bekend ('Waren die er dan?')

Plussen en minnen

- 'Alles was ERG goed qua opzet, inhoud, enz, top!'
- Veel leuke ideeën en makkelijk uitvoerbaar, mooie dossierbladen.
- 'Totaal, erg mooi boekje met lessen voor de leerlingen. Het was leuk om met ze te doen en met elkaar thuis en op school over te hebben. Ga zo door! Totaal een dikke 8 voor deze hele lessenserie'.

Lessen en lesonderdelen

Les 1: Het Smaakmuseum : Kinderen waren erg enthousiast, de les liep een heel stuk uit. Uiteindelijk konden de kinderen de smaken goed onderscheiden.

Les 2: Eetcultuur : Leerlingen worden gestimuleerd te proeven wat ze niet kennen en dan bij voorbaat niet lusten... toch erg lekker

Les 3: Gezond=Lekker :Leuk, ook ouders leuke reacties over thuisopdrachten.

Les 4: Lekker Fit! :Popcorn maken: geen magnetron en op vuur te eng.

Les 6: Puur Natuur? :Extra opdracht schuimpjes bakken: super, maar 45 minuten bakken is wel te kort!

Les 7: Vers of Kant-en-klaar? :Soep koken niet gedaan, te omslachtig, geen kookmogelijkheid op school.

Les 9: De Smaakpolitie :Sommige kinderen gingen spontaan zelf thuis de Smaakpolitie nadoen n.a.v. deze les.

Bijlage 5. Vragenlijsten voor leerlingen van groep 7-8

School 5

Deze vragenlijst werd afgenomen na afloop van observatie van les 4: Lekker fit! (n=17). Deze les werd door bijna alle leerlingen omschreven als de les over popcorn.

Wat vinden de leerlingen zelf het leukst?

Het proeven en proefjes doen werd ook door deze groep het leukst gevonden (12 van de 17). De redenen hiervoor liepen uiteen:

- 'Dan leer je nieuwe dingen kennen en het is meestal lekker'.
- 'We deden het samen, dat vond ik leuk'.
- 'Dan kun je dingen proeven die je niet lust en dingen die je wel lust'.
- 'Ik vond het gewoon leuk om eens andere dingen te proeven'.
- 'Het proeven was erg grappig, ook om andere klasgenoten te zien'.
- 'Veel overleggen moesten we, dus dat was gezellig'.
- 'Omdat je lekker kon proeven'.
- 'Het was lekker'.
- 'Dan kon je proefjes doen'.

Het minst leuk waren de klassengesprekken (6 van de 17), maar een zelfde aantal kon geen onderdeel aanwijzen dat ze niet leuk vonden. De klassengesprekken vonden ze maar saai, en sommige dingen die geproefd werden vielen niet in de smaak.

Wat hebben de leerlingen geleerd van de Smaaklessen?

- 'Dat sommige dingen best lekker kunnen zijn'.
- 'Dat er in heel veel lekkere dingen heel veel vet zit'.
- 'Over uit welk land iets komt en als je het niet lust dat je het misschien wel lust. En wat voor vitamine er in zitten en hoe ze het maken'.
- 'Dat er in sommige dingen veel calorieën zitten'.
- 'De smaken'.
- 'Dat je eerst moet proeven voordat je zegt dat je het niet lust'.
- 'Hoe je iets moet maken'.
- 'Over het proeven'.
- 'Dat je stil moet zijn om goed te proeven'.
- 'Wat meer leren eten'.
- 'Hoe je moet proeven'.

Tips en wensen van leerlingen

- 'Meer proefjes, maar dan lekkere proefjes, niet iets waar je bijna van moet spugen'.
- 'Ik wil meer proefjes doen omdat dat wel leuk is'.
- 'Er mogen ook nog meer proefjes komen en wat minder opdrachten'.

Overige opmerkingen

- 'Ik vond het een heel leuk project!'
- 'Het was erg lekker en leuk!'

School 6

De vragenlijst werd afgenomen na afloop van observatie over les 9: De Smaakpolitie (n=22). Zes leerlingen namen deel aan een vraaggesprek over de Smaaklessen (zie elders). Tijdens het invullen van de vragenlijsten werd er veel onderling overlegd, dus in sommige gevallen hierdoor niet heel individuele antwoorden.

Wat vinden de leerlingen zelf het leukst?

De kinderen vinden het proefjes doen en dingen proeven het leukst (21 van de 22 kinderen), op grote afstand gevolgd door het klassengesprek (7 van de 22). De redenen die ze geven waarom het proeven en proefjes doen zo leuk is variëren van 'gezellig', 'leuk', 'dan hoefden we niet te werken', 'omdat je veel leuke dingen mag proeven', 'leerzaam', 'dan kon je eten en het was met zijn alleen samen', 'verschillende smaken proeven', 'dan mochten we dingen proeven en sommige vonden het helemaal niet lekker maar moesten het toch eten'.

De opdrachten op de werkbladen (kopieerbladen) vonden de kinderen het minst leuk (12 van de 22). Dit werd weer op uiteenlopende wijze toegelicht: 'het is saai', 'je moet er best veel bij maken', 'omdat we dat alleen deden', 'je veel moest schrijven', 'lang duurde', 'geen gekleurde bladen', 'je moet werken'.

Wat hebben de leerlingen geleerd van Smaaklessen?

- 'Veel van wat gezond is en wat niet'.
- 'Om beter met eten en smaken om te gaan'.
- 'Over hygiëne'.
- 'Je leert alle smaken van eten en wat smaken zijn'.
- 'Over omgaan met eten enz.'
- 'Je leert smaken te ontwikkelen'.
- 'Hoe je goed moet proeven en hoe smaken proeven'.
- 'Dat je eerste moet proeven'.
- 'Over zoveel smaken en eten enzo'.
- 'Wat je met eten moet doen'.
- 'Over hoe je met dingen in de keuken moet omgaan en hoe ansjovis smaakt'.
- 'Veel eetregels enzo'.

Tips en wensen van leerlingen

- 'Wat meer over het onderwerp biologische of juist niet'.
- 'Wat meer met de natuur'.
- 'Nog meer proeven en meer ermee doen in plaats van alleen uit het boek'.
- 'Iets minder opdrachten'.
- 'Meer dingen met klasgenoten doen'.
- 'Meer proefjes want die zijn leuk'.
- 'Meer patat'.
- 'Meer proefjes en meer proeven'.
- 'Minder opdrachten'.
- 'Andere dingen proeven, lekkere!'
- 'Iets minder werkbladen zodat je alles kunt maken'.
- 'Iets minder huiswerk en iets minder moeilijke vragen'.

Overige opmerkingen van de leerlingen

- 'Het is leuk, vooral dingen over de natuur'.
- 'Ik zou er nog wel andere bij willen, meer willen proeven. Het was wel heel leuk'.
- 'Het is best wel leuk'.
- 'Lekkere dingen bij het proeven, zoals patat'.
- 'Andere dingen proeven, zoals patat'.
- 'Ik vond het heel leuk om te doen en ik heb heel veel geleerd'.

- 'Er moeten veel meer proefjes zijn en de rest was stom'.
- 'Het was saai! Maak er iets leukers van!'
- 'Ik vind het Smaakdossier superleuk en ik zou zeggen: Ga door met de Smaakdossiers en doe wat meer proefjes'.
- 'Ik vond de Smaaklessen wel leuk, maar ik wist veel dingen al wel, want ik kook en help vaak met het eten. Maar ik vond het wel leuk.
- 'Ik vond het leuk, vooral het proeven. We hebben grappige dingen geproefd die ik nog nooit had gegeten'.

Bijlage 6. Gesprekken met schoolleiders

Om tot slot een beeld te hebben van de rol van schoolleiders zijn drie directeurs (twee openbare scholen, één christelijke school) telefonisch geïnterviewd (februari, maart 2008).

Motivatie

Het algemene (let wel beperkte) beeld dat hieruit naar voren kwam is dat de schoolleiding niet actief betrokken is bij de keuze van lesmethodes en uitvoering van projecten en ook niet weet waarom er voor Smaaklessen is gekozen.

Een school is getipt door een ouder en daar is het uitgerold tot een project (overigens aanvankelijk het plan om de lessen los uit te voeren). Bij een andere school was het een LIO die het aanvraag voor een project over gezonde voeding.

Pijler

De pijler 'gezondheid' is voor de schoolleiding het belangrijkste, al is het culinaire aspect het leukst. Juist bij gezondheid gaat het dan over zaken als een gezond ontbijt en tussendoortjes. Dit is meer een inhoudelijke pijler, culinaire insteek is de vorm.

Gezondheid ook belangrijk vooral omdat ze zien dat niet alle gezinnen weten dat gezonde voeding van belang is bij opgroeiende kinderen.

Resultaat op school

Smaaklessen levert enthousiaste ouders op en soms zelfs artikel in lokale kranten. Verder is het vooral belangrijk om kinderen bewust te maken van heel veel onderwerpen.

Tijd

Hoeveel tijd vinden ze Smaak waard in het curriculum in de verschillende klassen?

Een lespakket als Smaaklessen mag voldoende aandacht verdienen. Volgens een directeur maximaal twee maal per jaar in projectvorm van twee weken (in twee klassen).

Wat er nu aan besteed is, is een projectweek of een cyclus van 5-10 keer in biologielessen. Dit is allemaal moeilijk in te schatten door de leiding.

Financiën

De algemene indruk is dat Smaaklessen duur in aanschaf en gebruik is als er geen subsidie op zit. Het bijgeleverde budget van €50,- was geen extra motivatie tot deelname, maar zonder deze bijdrage zou het in sommige gevallen blijven bij de meer theoretische lessen met minder spektakel.

Het is verder lastig voor schoolleiders in te schatten waar de financiële grens ligt voor de aanschaf van de Smaaklessen, als is hergebruik van materialen wel wenselijk. Een bedrag ter grootte van de kostprijs zou nog acceptabel zijn, al werden ook bedragen tussen de € 25,00 en €50,00 genoemd. Het is nogal verschillend per school hoeveel geld er per kind beschikbaar is voor een project als Smaaklessen. Dit varieert van ongeveer €2,50 tot €4,00 per kind. Soms is er meer geld beschikbaar, afhankelijk van het enthousiasme van ouders in bijvoorbeeld de ouderraad.

Betrokkenheid ouders

De betrokkenheid van ouders bij Smaaklessen verschilt nogal. Bij een school zijn ze alleen geïnformeerd, een andere school organiseert een koffieochtend voor ouders rond het thema met hulp van een consultant van de GGD.

Samenwerkingsverbanden van scholen

Smaaklessen is vooral een aangelegenheid van schoolteams, er is weinig betrokkenheid van de schoolleiding. De afstemming tussen bouwen en lessen is wel een gepuzzel, want er zijn veel lessen, dus wordt er goed gekeken wat er bij bijvoorbeeld handvaardigheid en tekenen past.

De organisatiestructuur van HAS en WUR is meestal niet bekend bij de schoolleiding. Ook andere samenwerkingsverbanden met externe partijen (zoals GGD, Natuur & Milieu Educatie) is meestal niet bekend bij schoolleiding. Een directeur noemde Schoolgruiten dat via de gemeenten (specifiek niet via GGD) was ontvangen, ook wel eens contact met GGD en Voedingscentrum.

Toekomst(beeld) van Smaaklessen

Na afloop van Smaaklessen wordt het geëvalueerd, maar twee weken is het maximum om aan extra projecten te besteden. Onderdelen die het erg goed doen maken kans om in het bestaande curriculum toegepast te worden, bijvoorbeeld bij de biologielees. Dan moet het op een of andere wijze wel vanuit de school een standaard worden die methodisch wordt ingebed. Tot nu toe is het afhankelijk van leerkrachten hoe dat gaat. In principe gaan landelijke lesmethoden acht jaar mee, dus inbedden kan nog.

Er is een beetje invloed van Smaaklessen op het schoolbeleid. Op twee scholen is er al beleid over gezonde traktaties (slechts één traktatie per kind) en gezonde pauzehappen (fruit of een gezonde koek). Als de regels verslappen wordt het weer aangewakkerd via nieuwsbrief of schoolgids.

Bijlage 7.1. Interviews HASSen en WUR

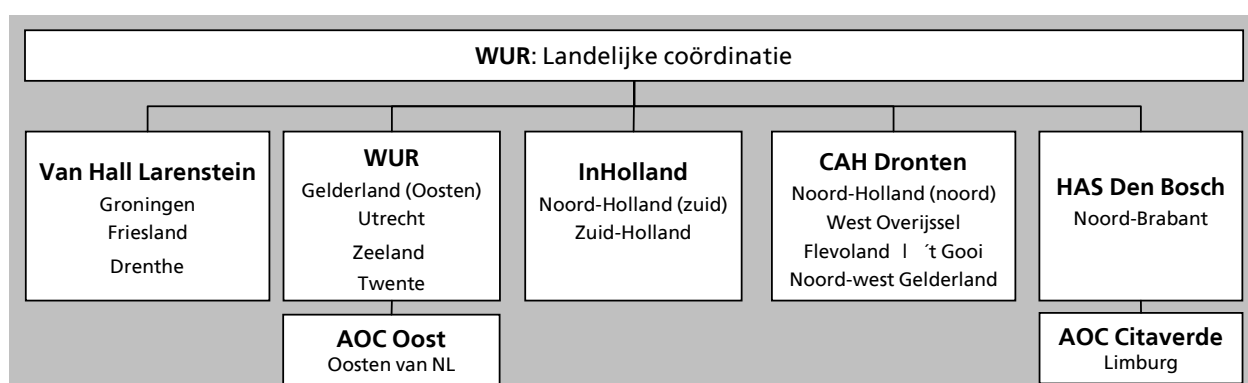
De regionale uitrol van Smaaklessen wordt uitgevoerd via een innovatief onderwijstraject, waarin de HASSen (hoger agrarisch onderwijs) als belangrijkste regionale partij functioneren. De HASSen streven verder naar groene kennisoverdracht tussen verschillende partijen in hun regio met betrekking tot herkomst van voedsel, voedselproductie, voedselkwaliteit en voeding & gezondheid.

Alle HASSen in Nederland zijn betrokken, te weten:

- Christelijke Agrarische Hogeschool te Dronten (CAH)
- HAS te Den Bosch (HASDB)
- School of Agriculture & Technology van Hogeschool te Delft (InHolland)
- Hogeschool Van Hall – Larenstein, locatie Leeuwarden (VHL)

Ook Wageningen Universiteit, afdeling Levensmiddelenchemie (WUR) heeft een rol in de regionale uitrol.

Met ingang van schooljaar 2007 / 2008 werken ook twee AOCs mee aan Smaaklessen. De twee AOCs zijn het Citaverde College (Roermond) die samenwerkt met HASDB en AOC Oost (Achterhoek, Stedendriehoek en Twente) die samenwerkt met de WUR (zie figuur 1).



Figuur 1: Verdeling van de regio's voor de verspreiding van Smaaklessen in Nederland.

Voor dit onderdeel hebben we gesproken met de volgende betrokkenen.

- CAH: Huub Lenders, projectleider van de Smakelaar en docent
Maïke te Riele, projectleider REIN (Kenniscentrum Veilig Voedsel Produceren) en docente
- HASDB: Chantal Vrijhof, projectleider Smaaklessen en docente
Annemarieke van der Zanden, projectmedewerker Smaaklessen
- InHolland: Harry Vogel, projectmedewerker en docent levensmiddelen-technologie
Margriet Lerink, projectmedewerker en docent levensmiddelen-technologie
Rob van Anraad, projectmedewerker Smaaklessen en practicumdocent
- VHL: Margje van der Velde, projectleider Smaaklessen
- WUR: Hante Meester en Marlies Regelink, projectmedewerkers Smaaklessen

In het vervolg van de bijlage zijn de gespreksonderwerpen per onderwerp weergegeven. Dit komt niet helemaal overeen met de specifieke onderzoeksvragen, maar geeft een beeld van de rol van de HASSen en WUR en hun motivatie etc. In de meeste gevallen is voor elk van de HASSen een bijdrage terug te vinden.

Motivatie tot deelname

CAH	De maatschappelijke rol van de HAS is een belangrijke reden om mee te doen aan Smaaklessen, alsmede het nationale karakter. De praktische aanpak van Smaaklessen wordt gezien als een goede manier om (toekomstige) consumenten bewust te maken van smaak, welzijn en duurzaamheid. Verder kan het voor participeren van studenten bijdragen aan een zinvolle manier invulling van het competentiegericht onderwijs van de CAH.
HASDB	Smaaklessen is een belangrijk middel om voeding onder de aandacht te brengen bij jonge kinderen. Ook speelt het vergroten van de naamsbekendheid van de HAS in de regio een belangrijke rol, evenals het verbeteren en verbreden van het imago van de groene sector. Daarnaast wordt ook het versterken van de band tussen de HASDB, de WUR en de andere groene onderwijsinstellingen genoemd als belangrijk punt.
InHolland	De relatie van de Hogeschool met de basisschool is erg belangrijk, die is namelijk nodig om de scholen enthousiast te maken en te houden en om ze te helpen bij het geven van de lessen. Daarbij is het uitdragen van bewustwording van voeding en gezondheid erg belangrijk, vooral omdat ongezond en/ of te veel eten aan de basis staat van vele welvaartsziekten; vanuit idealistisch standpunt is het dus belangrijk hier aan te werken. De hogeschool moet maatschappelijk dienstbaar zijn op gebied van de uitrol van technologie, maar ook op het gebied van voeding en gezondheid. Op gebied van technologie én voeding en gezondheid heeft de hogeschool veel kennis en expertise in huis. Voor de hogeschool is het ook van belang mee te groeien met iets groots, landelijk en leuks als Smaaklessen. Ook de link met de WUR is van belang.
VHL	Belangrijk dat kinderen door Smaaklessen bewuster om leren gaan met voeding. Hun bijdrage de hogeschool is belangrijk gezien hun kennis vanuit de opleiding levensmiddelentechnologie. Naast de kennis is ook de expertise en middelen (laboratoria, proefopstellingen en studenten) van belang om de kist en de kennis verder te verspreiden. Ook naamsbekendheid van de studierichting voedingsmiddelentechnologie kan zo toenemen, met als doel in de toekomst meer studenten te krijgen.

Toegevoegde waarde betrokkenheid hogescholen

CAH	De rol van de CAH zien ze vooral als scholen persoonlijk stimuleren, motiveren en begeleiden. Door met de proeflessen echt op de scholen te komen, is dit heel goed mogelijk.
HASDB	Ziet het persoonlijke contact met de scholen als hun belangrijkste rol. Voor de scholen is het belangrijk en wenselijk dat er iemand is waar ze met vragen bij terecht kunnen. De HASDB functioneert naar de scholen toe vaak als doorgeefluik van scholen door ervaringen en tips door te geven. HASDB vindt haar rol op gebied van kennis niet zo groot bij Smaaklessen, omdat het kennisniveau van Smaaklessen betrekkelijk laag is.
VHL	Naast de kennis is ook de expertise en middelen (laboratoria, proefopstellingen en studenten) van belang om de kist en de kennis verder te verspreiden.
WUR	De WUR vindt bij de regionale begeleiding het directe contact met de scholen heel belangrijk. Door de uitrol van het programma te begeleiden kan er geïnvesteerd worden in de inbedding in het schoolprogramma op de lange termijn. De Wageningen Universiteit geeft aan dat ze en ook de HASsen de juiste faciliteiten, kennis en expertise in huis hebben om dit naar behoren uit te voeren.

Praktijk van verspreiding

Opbouw van de projectteams

CAH	<p>Het projectteam van de Smakelaar waar de Smaaklessen onderdeel van uitmaken bestaat uit zes docenten. Daarnaast zijn er studenten van de opleiding <i>Dier en veehouderij</i> betrokken bij Smaaklessen. Activiteiten die deze studenten uitvoeren zijn onder andere de instructies en de Smakelaaractiviteiten op basisscholen tegen vergoeding in studiepunten. Ook zijn er stagiaires van de Hogeschool van Amsterdam, de Haagse Hogeschool en STOAS betrokken bij Smaaklessen, zij ontvangen een stagevergoeding van €250,-/ maand.</p>
HASDB	<p>Studenten van HASDB zijn betrokken bij de uitvoering van de instructieworkshops. Zes studenten Food Design hebben hiervoor een aantal innovatieve hapjes ontwikkeld en geholpen bij de organisatie tegen vergoeding in studiepunten. Studenten zullen ook worden ingezet bij het geven van de gastlessen en bij de organisatie van de terugkomworkshops. Studenten voor dit doel zullen voornamelijk afkomstig zijn van de opleidingen Food Design en Voedingsmiddelentechnologie.</p> <p>Het Citaverde College (AOC) is een onderaannemer bij de HASDB voor uitrol in de regio Roermond. Het projectteam Smaaklessen van het Citaverde College bestaat uit drie docenten. Tot op dit moment zijn er nog geen AOC-scholieren bij Smaaklessen betrokken.</p>
InHolland	<p>Het projectteam bestaat uit de drie projectmedewerkers en de projectleider (Jan Fienig). Verder is er een deeltijd secretaresse in dienst en een student die administratief werk uitvoert. Daarnaast zijn er ongeveer vijf studenten van de opleiding Voedingsmiddelentechnologie betrokken bij de organisatie van de workshops en het verzorgen van de instructies op de basisscholen.</p>
VHL	<p>Het projectteam Smaaklessen Noord bestaat uit de projectleider en acht derdejaars studenten voedingsmiddelentechnologie. Deze studenten zijn vanaf september bij het project betrokken. De studenten worden als projectmedewerkers bij de verschillende activiteiten ingezet. Zij geven de proeflessen en organiseren de workshops. De studenten worden voor deze activiteiten betaald. Er wordt gekeken of er mogelijkheden zijn Smaaklessen in te bedden in het onderwijs van Van Hall. Op dit moment is er geen contact met andere opleidingen buiten van Hall. Begin 2008 zullen de pabo-opleidingen in Leeuwarden opnieuw worden benaderd voor het bijwonen van de introductieworkshops en het uitdragen van Smaaklessen naar basisscholen in Noord-Nederland.</p>
WUR	<p>Het projectteam van Wageningen Universiteit en Researchcentrum bestaat uit de programmadirecteur, twee adviseurs en twee projectmedewerkers. Bij de organisatie van workshops en het geven van instructies worden studenten ingezet. Deze studenten worden voor deze activiteiten betaald. De proeflessen worden verzorgd door studenten van de opleiding Voeding en Gezondheid. Deze studenten volgen het vak Didactiek en Communicatie en hebben als vrije opdracht genoemde proeflessen ontwikkeld, uitgevoerd en geëvalueerd.</p> <p>Wageningen Universiteit werkt samen met AOC Oost. Deelname van AOC Oost bestaat nu vooral uit het verschaffen van een locatie voor workshops in de regio Twente en Overijssel. Op termijn zal deze rol uitgebreid worden naar een actievere participatie, mogelijk met studenten.</p>

Tijd en financiën

Alle partijen geven aan dat tijd en financiële middelen gemiddeld genomen over het hele jaar gezien geen problemen opleveren. Echter, de projectmedewerkers van HASDB, InHolland en CAH zijn ook werkzaam als docent aan hun instelling. Het geven van onderwijs is hun primaire taak en soms is dit lastig te combineren met de piekbelasting van de coördinatie van Smaaklessen. Dit is wel een knelpunt.

Introductieworkshops

Scholen die mee willen doen aan Smaaklessen schrijven zich in via de website. Vervolgens worden zij door de WUR ingedeeld bij één van de regionale projectteams. De regionale projectteams zijn vanaf dat moment verantwoordelijk voor de ondersteuning en nemen telefonisch contact op met de scholen. Ze nodigen de scholen in principe uit voor een introductieworkshop Smaaklessen waarbij de scholen de Smaakkist mee krijgen. Als dat om wat voor reden niet gaat is er een mogelijkheid tot een korte instructie of een proefles. Deze drie vormen staan hieronder omschreven.

Introductieworkshops

Introductieworkshops worden 2-3 keer per jaar per hogeschool gegeven aan een groep leerkrachten van verschillende scholen uit de regio die met Smaaklessen willen beginnen. Doel hiervan is het te informeren over Smaaklessen en handvatten te geven Smaaklessen op school uit te voeren en leerkrachten te inspireren. Er wordt onder meer uitleg en achtergrondinformatie gegeven over het programma, het lesmateriaal en de Smaakkist. Binnen deze uitleg wordt ook aandacht besteedt aan de manier waarop Smaaklessen een structurele plek zou kunnen krijgen binnen het curriculum van het primair onderwijs. Ook worden diverse proefjes gedemonstreerd en kunnen leerkrachten zelf dingen uitproberen. Na afloop van de workshop krijgen de leerkrachten de leskist mee naar huis.

Korte instructie

Er kan ook een instructie op de basisschool zelf worden gegeven. De inhoud van de instructie is vergelijkbaar met die van een workshop waarbij een deel van de workshop bestaat uit uitleg over het programma en een deel bestaat uit praktisch bezig zijn met Smaaklessen.

Proeflessen

Ook kunnen proeflessen gegeven worden op basisschool, waarin een of meerdere (onderdelen van) Smaaklessen wordt gedemonstreerd. Soms zijn er proeflessen doorontwikkeld door studenten in het kader van hun opleiding.

De regionale projectteams gaan elk op hun eigen manier met deze introductie om. De aanpak van de CAH Dronten verschilt hierin het meeste van de andere; zij zien Smaaklessen als een onderdeel van de Smakelaar en werken als introductie het meeste met proeflessen. HASDB, InHolland, VHL en WUR zetten zoveel mogelijk in op de introductieworkshops en hanteren de andere opties in uitzonderlijke gevallen.

CAH De CAH biedt de Smaaklessen aan als onderdeel van de Smakelaar. Het concept van de Smakelaar omschrijven zij als een 'bewustwordingstrein' van voeding en agrarische onderwerpen voor het (basis) onderwijs. Smaaklessen is de eerste wagon of soms de locomotief om deze onderwerpen in het onderwijs voor het voetlicht te brengen. De andere wagons* (Smakelaar express) zijn o.a. een kookles en een streekmarkt. Bij het eerste contact met geïnteresseerde scholen bieden ze aan de kist langs te brengen en een proefles op locatie te geven, maar de scholen kunnen ook kiezen voor het bijwonen van een introductieworkshop. Vooral het aanbieden van de proeflessen leidt volgens de Smakelaar projectmedewerkers tot een beter bereik en motivatie van de scholen.

HASDB HASDB nodigt de scholen bij het eerste contact uit voor een introductieworkshop. Volgens HASDB is de introductieworkshop de meest efficiënte methode zoals te zien in het opkomstpercentage van circa 95%. Wanneer scholen echt niet in de gelegenheid zijn om een introductieworkshop te bezoeken en er ten minste vijf leerkrachten geïnteresseerd zijn volgt een introductie op school.

De grootte van de regio Den Bosch leidt tot een minder bereikbaar waardoor er bij wijze van proef een introductieworkshop is gegeven bij de GGD Hart voor Brabant, locatie

* Wagons zijn Smakelaar onderdelen zoals bijvoorbeeld kooklessen, houden van een streekmarkt, een spelkist, een Smaakexcursie, een schoolreceptenboekje, etc.

Eindhoven. Tot nu toe is het slechts één keer voorgekomen dat een kist is opgehaald en één keer dat een kist is verstuurd omdat er echt geen andere manier mogelijk was. De medewerkers van Den Bosch geven aan dat docenten altijd positief en enthousiast zijn na afloop van de workshop.

InHolland	Ook InHolland nodigt bij het eerste contact de leerkracht uit voor introductieworkshop, omdat ze hen eerst willen motiveren en dan pas de kist meegeven. Als het voor de leerkracht echt onmogelijk is om naar een workshop te komen, kunnen ze de kist in Delft op de hogeschool ophalen. Een projectmedewerker geeft dan een korte uitleg over Smaaklessen ter informatie en motivatie voordat de kist meegegeven wordt. Op het moment van het interview hebben 39 leerkrachten de workshop bezocht en vier de kist opgehaald. De introductiewerkshops zijn gegeven op de Hogeschool in Delft en bij de GGD Amsterdam (vestiging Diemen). De ervaring van het projectteam is dat leerkrachten de introductieworkshop leuk vinden. Ook het praten met andere leerkrachten over (de mogelijkheden van) Smaaklessen wordt erg gewaardeerd.
VHL	Bij het eerste contact wordt gekeken of de school behoefte heeft aan een introductieworkshop. Als het niet lukt om een introductieworkshop in te plannen wordt een proefles aangeboden. De capaciteit hiervoor (tijd en mensen) is laag, dus dit gebeurt alleen als een school wel bereid is naar de introductieworkshop te komen, maar echt niet kan. Ongeveer 20% van de scholen doet een proefles, 40% komt naar de workshop en 40% heeft geen interesse in een toelichting. De voornaamste reden voor de lage opkomst voor de introductiewerkshops is een gebrek aan tijd of het feit dat ze er geen tijd voor willen vrijmaken. Ook zou het kunnen zijn dat voor sommige leerkrachten in de noordelijke regio de afstand en de reistijd tot Leeuwarden of Groningen nog te ver is. Na de introductieworkshop krijgen leerkrachten een enquête met vragen over de workshop. Hieruit blijkt dat de waardering voor de workshops groot is., vooral voor de praktische tips voor uitvoering van proefjes en de gastlezing (bijvoorbeeld van een aromafabrikant die allerlei achtergronden over smaakbeleving en proeven geeft). Dit laatst levert bovendien meerwaarde op omdat leerkrachten extra kennis opdoen.
WUR	De WUR nodigt scholen tijdens het eerste contact uit voor een introductieworkshop die worden gegeven in Wageningen, maar ook op andere locaties, zoals op scholen en AOCs. De meeste scholen komen naar de workshops en de WUR is zeer restrictief in het aanbieden van een proefles.

Aandachtspunten

- Het is niet altijd bekend wat er (workshop, aflevering kist) met de Smaaklessen materialen gebeurt. Of een school er wel of niet mee verder gaat is niet bekend en daar moet in de toekomst wel meer inzicht in komen!
- De bekendheid van Smaaklessen is niet in elke regio even groot. Vooral in Noord loopt de doelstelling nogal achter bij de realisatie. Dat moet eerst rechtgetrokken worden voordat je doorgaat met het vergroten van de doelstelling.

Terugkomworkshops

Het aanbieden van terugkomworkshops staat nog in de kinderschoenen en wordt voor het eerst gedaan in dit tweede schooljaar. Leerkrachten die met de Smaaklessen gewerkt hebben worden uitgenodigd voor een middag om gezamenlijk terug te kijken en om meer informatie te vergaren over een gerelateerd onderwerp. Een aantal van de eerst geplande terugkomworkshops is uitgesteld vanwege te weinig aanmeldingen. Uiteindelijk hebben bijna alle regio's in schooljaar 2007/2008 een terugkomworkshop gegeven, behalve VHL.

Beoordeling van de samenwerkingsverbanden

Over het algemeen zijn de HASsen zeer tevreden over de nationale coördinatie (andere deeltaak van de WUR). De taakverdeling en instructies worden ervaren als duidelijk en het contact als prettig. Op administratief gebied en terugkoppeling van de vragen gaat de samenwerking prima, al zijn er nog wat tips:

- Voor InHolland is het soms niet duidelijk voor welk teamlid welke informatie van de WUR bedoeld is.
- InHolland en VHL geven aan dat scholen soms met vragen en opmerkingen naar de WUR gaan, wat verwarring geeft.
- VHL zou graag iets frequenter en persoonlijk contact wensen, omdat door de afstand tot het nationale team sommige achtergronden van Smaaklessen worden gemist. Dit wordt als een gemis ervaren, omdat hier soms vragen over gesteld worden door scholen.
- De dubbelrol van de WUR als nationale en regionale coördinator levert volgens de hogescholen geen problemen op, de taakverdeling binnen het Wageningse projectteam is duidelijk.

Groene kenniscirculatie

Om de beoogde groene kenniscirculatie te bereiken is betrokkenheid van studenten van belang. Ook hierbij gaan de verschillende regionale instellingen op hun eigen manier te werk. Dit is overigens een proces dat nog in volle gang is.

HASDB Meer structurele mogelijkheden voor het inzetten van studenten vindt pas later plaats, wanneer studenten de richting Food & Health kiezen (volgend schooljaar – 2008/2009). Mogelijk kan Smaaklessen dan ingebouwd worden in een onderwijsmodule.

De ontwikkeling van de betrokkenheid van scholieren van de AOC is nog onduidelijk, maar de invulling van de opdrachten van de AOC-scholieren moet meer praktisch zijn in vergelijking met die van HAS- en WUR- studenten.

InHolland De studenten worden nu betaald voor een aantal voorkomende werkzaamheden. Integratie met het bestaande curriculum bij InHolland lijkt lastig, omdat het competentiegericht onderwijs dit tegengaat. Een mogelijke oplossing is om Smaaklessen in te bedden in het curriculum van de opleiding *Education*, ook van hogeschool InHolland. Op dit moment is *Education* in Haarlem betrokken bij het project en binnenkort zullen ook Rotterdam en Amsterdam erbij worden betrokken. Het is de bedoeling dat studenten van deze opleidingen binnen hun stage studiepunten kunnen halen via Smaaklessen. Tevens wordt bekeken of mogelijkheid bestaat Smaaklessen in het curriculum op te nemen. Naast het feit dat Smaaklessen moeilijk in te bouwen is in het curriculum van voedingsgerelateerde opleidingen blijkt in de praktijk ook dat studenten Voedingmiddelentechnologie het veelal moeilijk vinden op een didactisch verantwoorde manier les te geven op een basisschool. Deze studenten zijn veelal te technisch. Dit pleit er ook voor de aandacht meer te leggen binnen opleidingen *Education*, met inhoudelijke ondersteuning.

Knelpunten m.b.t. de groene kenniscirculatie

CAH De proeflessen bij de CAH zijn populair en vrijwel alle participerende Smaakscholen in de CAH-regio accepteren het aanbod. Echter, de organisatie hiervan is lastig en kost veel tijd en energie. Om aan de vraag te kunnen voldoen en een goede uitvoering van de proeflessen te kunnen garanderen is een stabiel aantal van vijf stagiairs verdeeld over het hele jaar nodig. Echter, veel CAH-studenten kiezen voor een stage bij een bekend bedrijf, vaak via familie of vrienden en niet voor een stage bij de Smakelaar. Daarnaast staan stages in het schooljaar gepland aan het eind, zodat juist in september, oktober het tekort nog nijpender is. Dus het is moeilijk om aan alle proeflesverzoeken van scholen te voldoen. Om het tekort op te vangen worden mensen ingehuurd, waardoor de kosten hoger uitkomen dan voorzien. Daarnaast wordt de doelstelling om studenten te betrekken bij de verspreiding van Smakelaar en ze bewust te laten worden van het belang van gezonde voeding en voedingsgedrag niet bereikt.

WUR De aansluiting tussen hogescholen en primair onderwijs voor wat betreft de groene kenniscirculatie heeft bij de verdere ontwikkeling van Smaaklessen aandacht nodig. Deze aansluiting is nu niet ideaal waardoor de kwaliteit van de inhoud niet altijd gewaarborgd kan worden. Bovendien kan er onjuiste kennisoverdracht plaatsvinden. Dit beeld wordt niet onderschreven door hogescholen. Hoewel het niet hun primaire taak is om kennis te hebben van de doelgroep, pedagogiek en gedragsverandering vinden ze dat ze voldoende kennis hierover hebben.

Toekomst beeld

Ook aan alle HASsen is gevraagd naar hun ideale toekomstplaatje voor Smaaklessen.

CAH Het Smakelaar concept willen ze verder uitwerken, omdat Smaaklessen niet de hele lading dekt, er moet nog meer verbreding komen, en een hoger niveau van bewustwording. Een rol van VWS voor gezond en LNV voor dierenwelzijn zien ze, mogelijk invulling vanuit de maatschappelijke stages?
Voor de Smaaklessen is een effectevaluatie gewenst.

HASDB Het lesmateriaal is nu vrij uitgebreid, wellicht moeten extra's op een website als aanvullingen worden gepresenteerd. Het is wel goed om het tastbaar te houden (Smaakkist etc), dan leeft het. Daarbij is het persoonlijk contact tussen HAS en school belangrijk. Smaaklessen kan ook goed geïntegreerd worden in andere lessen zoals biologie, taalles, rekenen, geschiedenis, aardrijkskunde.
Als de financiële ondersteuning van Smaaklessen wegvalt, is het de vraag of het tot de 'core-business' van de HAS behoort. Ook al wordt het belang van Smaaklessen door de RvB onderschreven. Nu is het mogelijk om voor de uitvoering van Smaaklessen iemand in dienst te nemen.

InHolland Smaaklessen wordt in de toekomst een verplicht onderdeel van het curriculum. Kinderen leren op school over gezond eten net zoals zij ook taal en rekenen leren. Scholen hebben voorzieningen om (kook)lessen te geven. De verspreiding van Smaaklessen is zonder tussenkomst van 'intermediaren', zoals dat ook met de andere vakken het geval is. Op de pabo is voeding een verplicht vak en daar leren de toekomstige leerkrachten hoe ze Smaaklessen moeten geven. Ouders zijn op school betrokken bij Smaaklessen.
Op het gebied van de inhoud moet volgens de hogescholen de boodschap in de toekomst positief blijven, zonder wijzende vingers. Het moet leuk blijven, up-to-date en regelmatig vernieuwd. Verder meer aandacht aan bewegen; dit past erbij en vanuit de scholen is hier vraag naar. Dit geldt ook voor bijzondere gevallen zoals allergieën. Ook aansluiten op inhoudelijke actualiteiten bijvoorbeeld door een maandelijks nieuwsbrief is wenselijk.

VHL Tot nu toe ziet Smaaklessen er goed uit, maar vernieuwing en updates van het pakket zijn in de toekomst wenselijk. De tendens over belang van herkomst, biologisch zal versterken. Scholen moeten actiever benaderd worden en Smaaklessen moet beter onder aandacht worden gebracht, bijvoorbeeld door evenementen, excursies en schoolreizen.
De scholen moeten blijvend gestimuleerd worden om Smaaklessen te blijven gebruiken. Er moet voor gezorgd worden dat het niet eenmalig gebruikt wordt, maar echt ingebouwd wordt.
Het inzetten van koks in opleiding op de pabo zou ook meer aanmeldingen van basisscholen kunnen opleveren. Een landelijk draaiboek hiervoor is wenselijk.
Als er dan uiteindelijk meer scholen meedoen, moet er ook meer tijd beschikbaar zijn voor het 'onderhoud' van die scholen, om een groter projectteam in te kunnen zetten.
Rekening houden met kleine (dorps)scholen van 50-60 leerlingen, die zouden wel eens minder geld beschikbaar kunnen hebben voor aanschaf van kist en materialen als de subsidie weg zou vallen.

Regie in de regio

HASDB	Organisatie: regionaal orgaan is wel wenselijk, staan dichterbij scholen, contactfunctie (lijfelijk, niet als een digitale vraagbaak . Verder is een regionale check of monitoren functie ook gewenst.
InHolland	Relatie van HAS met school is belangrijk om school goed te helpen en enthousiast te maken en houden. Soms zit daar een GGD tussen en dit verstoort dan het directe contact. Dan is het voor de school niet duidelijk wie de regie heeft. Daarnaast is het mogelijk om samen te werken met de GGD (organiseren van een workshop)
WUR	Voor de scholen is het niet altijd duidelijk dat de hogescholen het eerste (regionale) aanspreekpunt zijn. Soms richten deze zich met vragen rechtstreeks naar de WUR, soms naar het Voedingscentrum en soms naar de GGD. Meer nadruk op de regionale rolverdeling lijkt wenselijk. Het is jammer dat het regionale netwerk van de hogescholen niet heel Nederland bestrijkt. GGD'en hebben in de regio ook contact met de scholen en ook zij hebben een duidelijke rol op gebied van gezondheid. Sommige GGD'en prijzen ook Smaaklessen aan bij de scholen in hun regio. Soms geeft dit verwarrend en lijkt de GGD tussen de scholen en de hogescholen te staan en het contact te verstoren. Er zijn echter ook voorbeelden van goede samenwerking van GGD en hogeschool waarin beide elkaar versterkten. Ook speelt de GGD soms een rol bij de werving van scholen of worden workshops gegeven bij een GGD (VHL bij GGD te Groningen).

Overige zaken

- Het is lastig genoeg scholen te werven, vooral in het Noorden van Nederland, daar moet voldoende aandacht voor blijven, niet alleen maar meer nieuwe dingen er bij ontwikkelen.
- Het werken met de contante geldbedragen van € 50,-- is vervelend, is het niet mogelijk om met vouchers of overschrijvingen te werken.
- Monitor het gebruik van Smaaklessen, wat gebeurt er nu echt mee nadat de Smaakkist is afgegeven.
- Effectonderzoek is wenselijk.
- Kennisvermeerdering op het gebied van consumentenperceptie.
- De ontwikkelingen op nationaal niveau over de drie pijlers komen niet altijd op tijd door bij de hogeschool.
- Zo zou het bijvoorbeeld handig zijn om te weten welke programma's er zijn op dit gebied van andere organisaties. Hier komen wel vragen over van scholen.
- Ook inhoudelijke kennis bij de quizvragen tijdens de introductieworkshop en de achtergrondinformatie over Smaaklessen is niet altijd voldoende. Graag een Q& A maken.
- Wens om de regionale team zo uit te rusten dat ze de workshop helemaal zelf kunnen geven (ook de achtergronden over bijvoorbeeld het ontstaan van Smaaklessen).
- Kennis over culturele verschillen is in mindere mate aanwezig, is ook een lastig onderwerp. Hulp inschakelen van een expert kan helpen.
- Gastlezing bij een workshop wordt goed gewaardeerd door leerkrachten.

Bijlage 7.2. Interviews GGD'en

Voor dit onderzoek is uit de 35 GGD'en een steekproef getrokken en daarbij rekening gehouden met de regio waarin een GGD opereert. In totaal hebben vijf GGD'en meegewerkt: twee grootstedse (Randstad), één uit een middelgrote stad met aangrenzende landelijke gemeenten en twee in een landelijk gebied met een aantal grotere kernen.

Interviews zijn gehouden met medewerkers van de afdelingen die zich bezighouden met gezondheid(sbevordering) en onderwijs. De geïnterviewden waren allemaal vrouw, drie zijn gezondheidsbevorderaar, een is onderwijsinventaris en een is praktijkondersteuner. De interviews zijn gehouden in januari en februari 2008.

Onderwerpen van gesprek waren vooral de bekendheid van de Smaaklessen bij de GGD'en, de beoordeling van Smaaklessen en voorwaarden waaraan een lespakket volgens de GGD moet voldoen. Verder werd er in ruime mate aandacht besteed aan de mogelijke rol van de GGD'en in de toekomst van Smaaklessen (zowel inhoudelijk als organisatorisch). In deze bijlage staan de resultaten uitgebreid omschreven.

Bekendheid van Smaaklessen

Het bestaan van Smaaklessen is wel bekend bij de GGD'en, maar de inhoud en toepassing is meestal niet in detail bekend:

- Jammer dat GGD'en niet op voorhand zijn geïnformeerd over Smaaklessen.
- Weinig bekend over de inhoud en de gang van zaken in de praktijk van de Smaaklessen.
- Bestaan van Smaaklessen bekend door de jaarlijkse inventarisatie van het aanbod van landelijke instellingen voor het primair onderwijs.
- Smaaklessen bekend via het bestelformulier en de website van het Voedingscentrum.
- Smaakkist en toebehoren wel in bezit GGD, omdat nieuwe programma's altijd wel worden besteld.

Beoordeling van de Smaaklessen

Inhoud

De meeste GGD'en zijn op zich wel positief, maar er zijn nogal wat vragen en onduidelijkheden over de Smaaklessen.

- In hoeverre komt de inhoud van Smaaklessen overeen met die van *Voeding de beste basis*? Zijn bijvoorbeeld dezelfde of vergelijkbare onderwijsdoelen gebruikt? Dat is een heel goed programma en een ongefundeerde overstap naar iets nieuws maken ze liever niet, al komt Smaaklessen tot nu toe wel goed en degelijk over.
- En er wordt getwijfeld over de doelstelling van Smaaklessen: de relatie tussen gezondheid en overgewicht is wel wat anders dan 'leuk, smaakvol en gezellig'. Dit leidt tot de vraag of Smaaklessen wel 'hèt programma' is.

Praktijk

Voor zover bekend loopt het op zich goed, maar niet veel ervaring mee bij de GGD omdat ze niet zelf de lessen verzorgen en er weinig tot geen terugkoppeling is met de scholen.

- De kinderen zijn op zich enthousiast, maar toch zegt 9 van de 10 kinderen bij het proeven 'Ik lust het niet'.
- Het programma Smaaklessen staat wel op nummer 1 bij de scholen die zij begeleiden. Altijd veel enthousiaste reacties van de leerkrachten, een topkok valt goed in smaak, zowel bij de start als ook tijdens het project.

Materiaal

De uitstraling van Smaaklessen oogst vooral veel lof, al waren er over de kist veel opmerkingen.

- De vormgeving van Smaaklessen ziet er goed uit, heel geslaagd, leuk, gemakkelijk en toegankelijk materiaal, erg goed, veel leuke kopieerbladen (al zijn die soms wel slecht te kopiëren, vooral van groep 3-4). De docentenhandleiding zouden nog rondje nietjes mogen hebben om het in een map te kunnen doen.

- De kist is te groot, zwaar en onhandig in gebruik en daarom ongeschikt voor de uitleen leskist. Ook past het deksel niet altijd goed en bevat de kist weinig materialen die meerdere keren gebruikt kunnen worden.

Relevantie van de drie pijlers

De pijler 'gezondheid' is voor de verschillende GGD'en veruit de belangrijkste pijler om diverse redenen.

- Het is al winst als kinderen überhaupt fruit gaan eten, dan maakt het in eerste instantie niet uit of het 'gewoon' of biologisch fruit is. Bovendien is het maar de vraag of kinderen gezonder eten als ze weten van de herkomst van producten.
- Naast *gezondheid* moet het culturele aspect niet uit het oog worden verloren. Vooral in achterstandswijken is het heel normaal om te veel te koken als teken van gastvrijheid, om te genieten met de familie etc. Dus alle pijlers zijn wel belangrijk, het gaat om het totaalplaatje en het bewustzijn van de kinderen over voeding en voedsel.
- Het einddoel van onderwijsmaterialen over gezonde voeding en voldoende beweging is vooral preventie van overgewicht. Om het aanbod overzichtelijker te krijgen zou voedselkwaliteit er als eerste uitgaan bij de GGD. Wellicht kan een andere partij, bijvoorbeeld Milieueducatie dit dan oppakken, hoewel meerdere partijen het nog lastiger maken om het in goede banen te leiden.
- Het moet overigens niet alleen gezondheid zijn: het wijzende vingertje moet worden vermeden.

Randvoorwaarden voor welslagen van projecten in primair onderwijs

Voor het slagen van een dergelijk project en/of een mogelijke samenwerking met GGD'en en andere instanties is er een aantal **randvoorwaarden** te noemen, uiteenlopend projectbereidheid van scholen tot aan de vermeende kennisbehoefte van leerkrachten.

Projectbereidheid van scholen

Het primair onderwijs is al heel druk en er is weinig spontane bereidheid om er projecten bij te doen.

- Scholen vragen niet snel zelf dingen aan bij een GGD. Leerkrachten moeten iets aangeboden krijgen, liefst met een lokkertje (bijvoorbeeld een gastles) om respons te verhogen. Verder moeten ze er zo min mogelijk werk aan hebben.
- Scholen moeten gemotiveerd blijven worden en er moet tijd vrij gemaakt worden. Scholen hebben een stok achter de deur nodig om tot iets te komen en willen ervaringen uitwisselen.

Tijd

Per schooljaar wordt gemiddeld totaal 4-5 uur aan het extra dingen rond het onderwerp *gezondheid* besteed.

- De tijd die scholen vrij maken voor dit soort onderwerpen is op zijn hoogst vijf uur per jaar; bij achterstandsscholen is dat nog minder. Dus streven ze naar minder programma's die echt goed zijn zodat je in elk geval iets bereikt. Dat scheidt bovendien veel meer vertrouwen bij de scholen.
- Voor de meeste leerkrachten is een additioneel lespakket, bijvoorbeeld *Vet Lekker!* te lang. 'Vier lessen is eigenlijk het maximum, dan heb je het dus in totaal over vier uur per leerjaar, per groep voor alle leefstijlfactoren'.
- De Smaaklessen kosten in de uitvoering ook veel meer tijd dan aangegeven in de handleidingen. Meestal heb je bij een les waarvoor 1,5 uur gerekend wordt, maar 1 uur effectief te besteden met de kinderen. Afhankelijk van het soort school/ setting waar de les wordt gegeven moet ook vooraf het niveau van de lessen worden aangepast.

Kennis en kennisbehoefte

Inhoudelijke basiskennis over voeding ontbreekt voor deels bij de leerkrachten. Dat belemmert een goede uitvoering en inbedding in het gezondheidsbeleid.

- Vaak weet de leerkracht niet wat de gezondere versies van bijvoorbeeld tussendoortjes zijn, wellicht dat aan dit soort onderwerpen ook al aandacht moet/kan worden besteed op de pabo.

- Verder is er bij scholen en GGD'en behoefte aan praktisch inzetbare informatie en 'tools' over bijvoorbeeld tussendoortjes: eerst een stukje kennis voor de leerkracht en dan voor de leerlingen iets om te doen bijvoorbeeld in bovenbouw etiketten leren lezen.
- Jeugdverpleegkundigen gaan eens per twee jaar op gesprek bij de scholen om te vragen wat er wordt gedaan en te kijken hoe leefstijl zaken meespelen. Als zij bij de metingen constateren dat een kind overgewicht heeft, hebben ze vaak niet de juiste gespreksvaardigheden.

Mensen en middelen

GGD'en hebben zelf weinig middelen voor lespakketten en geven aan dat scholen weinig tot niets willen betalen voor een extra pakket.

- Als scholen moeten betalen kiezen ze waarschijnlijk voor iets anders dat wel gratis is; vaak keuze niet op basis van onderwerp, maar van budget.
- GGD is de ingang binnen het onderwijs, maar hun budget en capaciteit zijn vaak niet hiervoor beschikbaar of voor andere dingen bestemd. Als er betaald moet worden voor een lespakket, wordt er zeer kritisch naar gekeken.

Inhoud

Een lesprogramma moet aan heel veel eisen van de GGD voldoen om in aanmerking te komen voor verdere verspreiding.

- gemakkelijk in te passen in het overige onderwijs
- van niet te lange duur
- duidelijkheid over de lengte van het pakket / een les
- voldoende inzicht in de doelstellingen
- goede opbouw (kop-midden-staart).

Aanbod voor het primair onderwijs

De meeste GGD'en verzorgen een onderwijsaanbod over de onderwerpen voeding, beweging, leefstijl en gezondheid. Smaaklessen is hier al dan niet een onderdeel van. De aanpak en randvoorwaarden verschillen per GGD.

- Smaaklessen wordt aangeboden in het voedingsaanbod, maar de scholen moeten de Smaakkist desgewenst zelf aanvragen.
- Keuze voor lespakketten in principe uit landelijke projecten met als belangrijkste afwegingen dat ze er goede ervaringen mee hebben en de prijs. Het jaarlijkse gemeentelijke budget bepaalt voor het grootste deel de keuzes. En als scholen moeten kiezen uit programma's, kiezen ze voor leuk. GGD stuurt daar niet in, het is aan de school.
- Een andere GGD gebruikt onder andere *Vet Lekker!* en heeft dat zelf toegesneden op de energiebalans. Dit project heeft een duur van zes weken en heeft een kop en een staart. De leerkracht krijgt ook een training en het project loopt al voor 4^e of 5^e keer. Iedere keer is er na afloop getest en zijn er aanpassingen verricht.
- Jaarlijks wordt de onderwijsinventarisatie aan gemeenten en scholen. De GGD biedt een geïntegreerde leskist aan met allerlei informatie rond het thema eten en bewegen. Smaaklessen is hier nog geen onderdeel van, nu nog *Voeding de beste basis*. De huidige leskist is samengesteld met subsidiegeld van een zorgverzekeraar en wordt redelijk afgenomen. Echter, over de daadwerkelijke toepassing in het primair onderwijs ontbreken de cijfers. Scholen krijgen van GGD op maat ondersteuning bij de keuze van de lespakketten.
- *Huidige aanbod: Schoolgruiten* in een aangepaste versie (GGD levert gratis fruit voor groep 3-4 onder voorwaarde dat de scholen zelf in groep 5-6 via het meegeefmodel voor fruithap zorgen). Verder nog *Jump-in*, dit is vooral beweging en een klein deel voeding en heeft lesmateriaal voor alle groepen. Sterk op zoek naar een mix tussen beweging en voeding. Smaaklessen komt in principe in aanmerking, mits aan een aantal eisen wordt voldaan (evidence-based).
- Meerjarenplan over gezond eten en bewegen voor diverse doelgroepen, de jaarlijkse aanbodgids voor scholen met programma's voor de diverse aandachtsgebieden (eten, bewegen, seksualiteit, pesten en

andere sociaal emotionele problemen) is hier onderdeel van. De leskist bevat vooral landelijk en getoetst materiaal, al is dat er niet zoveel. Voor het onderwerp voeding is het Voedingscentrum de belangrijkste bron.

- Smaaklessen als vervanging van *Voeding, de beste basis* in een schoolbreed project dat al jaren goed loopt. Per jaar is er om budgettaire redenen plaats voor tien scholen. Tijdens een introductielunch wordt de Smaaklessen overhandigd en er is één gastlessen (GGD, kok, schoolsport team) per school. De GGD zorgt voor een les over voeding, beweging en liefst beide in alle groepen. GGD levert ook begeleiding in de vorm van maandkalenders en kunnen scholen kans maken op een gratis pauze beweegkist als ze voldoen aan een aantal richtlijnen (onder meer betrokkenheid van de ouders, schoolbrede inzet en toepassing van Smaaklessen).

Gezondheidsbeleid op scholen

De rol en visie van de GGD bij het beïnvloeden van het gezondheidsbeleid op scholen is ook divers, maar er is nog een lange weg te gaan richting gezondheidsbeleid op basisscholen. Hieronder volgt ter illustratie een korte schets.

- Om gezondheidsbeleid op de agenda te krijgen is vaak concrete hulp van de GGD nodig. Een inventariserende intake met de schoolleiding wordt dan gevolgd door een workshop (van maximaal 40 minuten) voor het schoolteam. De consensus wordt door de GGD uitgewerkt in een beleidsadvies.
- Ook hierbij geldt dat gebrek aan kennis van de leerkrachten en schoolleiders over bijvoorbeeld de gezondere versies van tussendoortjes staat een verdere uitwerking in schoolbeleid in de weg.
- De GGD streeft naar integratie van de onderwerpen in het schoolbeleid. Bij *Schoolgruiten* moet het gebruik van tussendoortjes en onderdelen van een gezonde lunch in de schoolgids worden vermeld en wordt er gezorgd voor handhaving.
- Soms ook niet bekend bij de GGD wat uit een project kan voortvloeien richting beleid.
- Alleen educatie is niet voldoende, het schoolbeleid – vooral richting de ouders – heeft een belangrijke taak in de beoogde gedragsverandering.
- Het is soms verbazingwekkend hoe scholen met gezondheid en voeding omgaan, die zien het absoluut als een taak van de ouders om de kinderen iets gezonds mee te geven. 'Als je dan ziet wat er om 10.00 uur uit de tassen komt...'
- Teams en leerkrachten vinden het soms ook heel lastig om ouders er op aan te spreken. Er was zelfs een school die alleen nog bruinbrood toestond, maar de protesten van de ouders waren nogal hevig: 'Waar de school zich toch mee bemoeide'.

Smaaklessen in de toekomst

In de interviews is veel aandacht besteed aan de toekomstvisie van de GGD'en op Smaaklessen en onderwijsaanbod. Dit ging zowel over de inhoud van dergelijke programma's maar ook over de organisatie. Hierbij is nadrukkelijk nog geen rekening gehouden met barrières als tijd, geld en menskracht.

Behoeftes aan effectieve (landelijke) interventies

Vanuit de GGD'en is er de wens om effectieve en goed afgestemde programma's van de landelijke instellingen te kunnen afnemen.

- Keuze voor lespakketten hangt af van de theoretische onderbouwing en de te verwachten effectiviteit. Het doel van het project moet meer zijn dan alleen 'leuk' en 'smaak'. Inhoudelijk moet het kunnen tippen aan *Voeding de beste basis*. Leuk, maar ook goede/ zelfde educatiedoelen.
- Het liefst werken GGD'en met interventies uit de landelijke handleiding integrale benadering. Overgewicht is een heel breed thema, dus veel aanbod en aandacht van verschillende instellingen, bedrijfsleven en rijksoverheid. Dat maakt de advisering lastig. 'Waarom zouden we dan specifiek Smaaklessen gaan aanbevelen? Wat is de meerwaarde voor de GGD? Wat is Smaaklessen meer waard dan andere lespakketten van het Voedingscentrum?'. Dit wordt ook ingegeven door zaken als gelabelde subsidies van de gemeente en de bijbehorende verantwoording die moet worden afgelegd
- Ultieme toekomstplaatjes:

- Voor overgewicht preventie: landelijk verplicht beleid voor scholen over toegestaan eten en drinken. Dan ook geen onderlinge verschillen tussen scholen zodat ze niet van elkaar kunnen onderscheiden.
- Vanuit de regio: landelijke instellingen werk nou eens samen! Er is nu zoveel aanbod naar scholen en GGD'en zonder afstemming. Of stel leefstijlfactoren verplicht vanuit het Rijk.
- Samenvoeging van programma's en andere suggesties
 - Een combinatie van *Lekker Fit* met Smaaklessen zou mooi zijn. Beide pakketten zijn erg leuk en schoolbreed in te zetten, maar twee pakketten is dubbelop en te veel.
 - Binnen Smaaklessen één basisles te maken die iedereen moet doen. Daarna kunnen leerkrachten kiezen welke andere lessen ze aanvullend willen doen.
 - Themaweken aanbieden als basisproject.
 - Voorbeeld van brede en consequente implementatie: *Vreedzame school*.

Aandacht voor totaal concept energiebalans

In Smaaklessen is er nu nog te weinig aandacht voor bewegen, terwijl de energiebalans in zijn geheel zo belangrijk is en als uitgangspunt dient.

- Heel belangrijk: voeding en beweging en de relatie daartussen - energiebalans - moet echt als uitgangspunt dienen.
- Speerpunt in de toekomst is voorkomen van overgewicht en gezondheid. Smaaklessen is een van de gegadigden om in dit kader te worden opgenomen in aanbod.

Brede toepassingsmogelijkheid

- De wens wordt uitgesproken om niet alleen de scholen te betrekken, maar ook de omgeving van de scholen. GGD heeft de rol van 'implementator' van de effectieve programma's ontwikkeld door landelijke instellingen. Het kan dan onderdeel zijn van het schooladvies lespakket in het kader van de gezonde en veilige school. Let wel, het beperkt zich niet alleen tot de school (leerlingen en leerkrachten), maar breder, inclusief de ouders en wijkbenadering. In dit geheel zou Smaaklessen kunnen passen, ook binnen de Schoolslag checklist. Verder past het bij de Brede School benadering, dan weer het wijkverhaal, dus gebruik maken van verantwoorde activiteiten, bijvoorbeeld koken met kinderen of supermarktrondleiding voor de ouders. Dus regionaal/ lokaal voor de implementatie van de programma's, mits 'CGL approved' en er een koppeling tussen andere instellingen (bijv wijk en BSO, brede school) kan worden gemaakt.
- Rekening houden met diverse mogelijkheden, flexibel houden in te zetten bij BSO, NSO etc..

Organisatie

Dat GGD'en een rol zouden kunnen vervullen bij de verdere uitrol van Smaaklessen wordt niet door iedereen onderkend.

- **Pro:** Leerkrachten hebben het nu heel druk en mogelijk dat HBO-ers of studenten een deel van de Smaaklessen op scholen kunnen uitvoeren. Proberen om scholen wat dat aangaat werk uit handen te nemen. Leefstijlthema's via de GGD uitzetten, omdat zij niet alleen de scholen, maar ook het gezondheidsbeleid van de gemeenten ondersteunen. Echter, het stroomlijnen wordt wel ingewikkeld, omdat er allerlei verschillende subsidiestromen zijn. Terwijl scholen in april al bezig zijn met het volgende schooljaar, zijn instanties pas in september zo ver om iets aan te kunnen bieden, omdat zij in april nog niet weten of een subsidie al dan niet is toegekend. Verder is het qua PR heel lastig af te stemmen.
- **Contra:** Een andere GGD wil zelf veel in de hand houden, want dat verwachten de scholen die al zo overstelpt worden met informatie van allerlei instellingen.
- **Tussenin:** Prima om zoals nu de workshops door de HASsen te laten doen, maar dan wel een rol van de GGD bij de ondersteuning van scholen en het stimuleren van het gebruik en workshops aanpakken.

Tips, opmerkingen en aanvullingen

Inhoud

- Inbedding in regulier onderwijs is gewenst, bijvoorbeeld bij rekenen
- Boodschap moet regelmatig herhaald worden.
- Materialen zijn nu nog niet toegesneden op aantal doelgroepen, zoals lage SES: houd het simpel.
- Bewegen is een onderwerp dat goed aansluit bij de beleving van kinderen terwijl voeding altijd meer het onderwerp is dat bevoogdend wordt gebracht. De leerkracht zou dit bezwaarlijk kunnen vinden.
- Opvallend is dat er voor bewegen meerdere mogelijkheden om een schoolbreed aanbod te krijgen, bijvoorbeeld *Sportspelen* of *Kies voor hart en sport*.
- Pas op met vorm versus inhoud! Men is al snel geneigd om te zeggen als school 'Wij doen Smaaklessen!' terwijl dat niet direct betekent dat ze daadwerkelijk goed met de inhoud bezig zijn.
- Wat is bekend over voeding in relatie tot leerprestaties? En hoe kun je dat bij ouders en leerkrachten voor het voetlicht krijgen?
- Bezwaar Smaaklessen: alleen voeding en als je als GGD breed wil inzetten op energiebalans dat moet je terug kunnen koppelen op beweging.
- Keuze ook bepaald door kosten of doordat het alleen voor een bepaalde bouw is.
- Leerkrachten neigen meer naar het leuke van dergelijke lespakketten! Kans bestaat dus dat de werkelijk belangrijke boodschappen verloren gaan in de hoeveelheid van het pakket nu. GGD wil graag weten hoe het programma aanslaat, kunnen leerkrachten er mee uit de voeten en hoe maken ze keuzen. Leerkrachten staan er volgens GGD anders in, voor hen is leuk een basisvoorwaarde voor het onderwijs. Maar de tijd die leerkrachten aan een onderwerp willen besteden moet volgens de GGD wel nuttig (en niet alleen leuk) worden besteed.

Organisatie

- Landelijke instellingen en regionale instellingen moeten regelmatig informatie uitwisselen over projecten, mailings etc, bijvoorbeeld via nieuwsbrieven.
- Jeugdverpleegkundigen hebben wel contactmomenten met de scholen en ook met schoolleiding, maar er is weinig interne samenwerking/afstemming met andere afdelingen van de GGD.
- Weer een andere GGD is nog zoekende naar de optimale verhouding tussen leefstijl (voeding en beweging) en sport (verenigingen, georganiseerd).
- Voorkomen dat materialen/ projecten/ onderwerpen worden opgedrongen vanuit de GGD; als psychosociale onderwerpen meer aandacht vragen dan is dat zo en moet dat eerst worden ondersteund. Ze zijn wel op zoek hoe de verschillende methoden bij elkaar gebracht kunnen worden. Sport is niet gelijk aan beweging en heeft niet per definitie de connotatie 'gezondheid'.
- GGD is van plan om - op verzoek van scholen - de informatie in de pakketten te digitaliseren.
- Houd GGD'en op de hoogte van de scholen in hun regio die met Smaaklessen werken. Het komt namelijk voor dat scholen een vraag of idee hebben en veel materiaal verzamelen. Als er dan verschillende pakketten op school belanden, zonder dat er afstemming is, is dat zonde van de moeite en het geld van de Smaaklessen, maar ook van de programma's die via de GGD worden aangeboden en geld kosten.
- Het thema *gezondheid* wint aan populariteit, 'het wordt steeds hipper lijkt het wel'. Het is wel onduidelijk hoeveel aandacht er nu echt aan wordt besteed. De JGZ is in principe dicht bij de scholen en die krijgen ongetwijfeld vragen over leefstijl, maar het is onduidelijk hoe dat wordt afgehandeld.

Overig

- *Vet lekker!* is een goed programma, maar jammer dat het alleen voor de bovenbouw is.
- Het een illusie dat alle scholen te helpen zijn, alleen de meest gemotiveerde.
- Soms conflicterende afdelingen bij een grote GGD, zoals weerzin tegen de kist, omdat er zoveel kleuren geurstoffen inzetten.
- Soms is het lastig om groep 7-8 (vooral van achterstandsscholen) bij de les te betrekken, want kinderen van 13-14 jaar zijn al aan het puberen en lijken niet geïnteresseerd te zijn.