

# Vooruitzine

Magazine van de Groene Kennis Coöperatie: een blik op 2011 - 2015

**Zaaien om  
te oogsten...**

Doe mee met de GKC!



Kijk op [www.magazine.gkc.nl](http://www.magazine.gkc.nl)

Kennis maken in  
programma's en projecten

Interactie tussen onderwijs  
en praktijk versterken

Studenten denken in mogelijkheden



## Food4ever - Floriade biedt uniek podium voor praktijkleren

# We hebben dezelfde vernieuwende blik

Jonge kinderen op een leuke manier gezonde voeding laten 'ontdekken', kan ze helpen om later een gezondere voedselkeuze te maken. Met die gedachte zijn voor basisscholen inmiddels verschillende lespakketten gemaakt, zoals Smaaklessen. In het project Food4ever worden nieuwe activiteiten ontwikkeld rond voeding, waarbij kinderen van de basisschool in de praktijk leren, deels begeleid door (v)mbo-leerlingen uit het groene onderwijs. De Floriade in Venlo, van 5 april tot 7 oktober 2012, biedt hiervoor een uniek podium. Groen onderwijs, bedrijfsleven, onderzoek en overheid werken samen in The Kids University For Education om deze vorm van praktijkleren ook ná de Floriade een plek te geven in het onderwijsprogramma van basisscholen en groene onderwijsinstellingen.

### Gezonde voeding voor kinderen

De doelstelling van het project is het ontwikkelen van een onderwijsarrangement waarin leerlingen en studenten uit het groene onderwijs (vmbo, mbo en hbo) samenwerken in de ontwikkeling en uitvoering van educatieve activiteiten, gericht op gezonde voeding voor kinderen.

### Praktijkvaardigheden oefenen

CITAVERDE College, Hogeschool HAS Den Bosch en het landelijk Steunpunt Smaaklessen van Wageningen UR ontwikkelden samen twee kinderworkshops voor de Floriade

2012. De workshops 'Voedselsmaakfabriek' en 'Kraak de smaak' laten kinderen van 9-12 jaar op een interactieve manier kennismaken met gezonde en lekkere voeding. De kinderen maken zelf paprika-appelsap in een nagebootste fabriek en doen kwaliteitscontroleproefjes met het sap. In de smaakworkshop spreken kinderen al hun zintuigen aan om smaaksensaties te leren kennen. (V)mbo-leerlingen uit het groene onderwijs ondersteunen bij de organisatie en uitvoering van de workshops. Daarmee oefenen ze in de praktijk vaardigheden zoals presenteren en organiseren. Ook leren ze 'consumentgericht communiceren', doordat ze zich verplaatsen in hun toekomstige rol als beroepsbeoefenaar in het voedingswerkveld.

### Kookstudio en leerstraten

De workshops worden in samenwerking met de Stichting Kids University For Education doorontwikkeld tot een permanent onderwijsaanbod voor basisscholen. Het gebouw Villa Flora wordt daarvoor na de Floriade ingericht met een kookstudio en spannende leerstraten – zoals 'van graan tot brood' – waarin kinderen zelfontdekkend leren waar hun voedsel vandaan komt en in de voedselverwerkingsfabriek z'n weg vindt. Leerlingen uit het groene (v)mbo spelen een hoofdrol bij de uitvoering van deze activiteiten voor basisscholen. Daarnaast biedt Villa Flora ruimte voor praktijklessen aan het groene onderwijs.



### Aan het woord

Hil Mols (CITAVERDE College), projectleider

**“De samenwerking is verrijkend”**

“De Floriade biedt een bijzondere kans om een groot publiek te bereiken”, zegt projectleider Hil Mols van CITAVERDE College, “maar nog belangrijker is dat we in de Kids University for Education in de toekomst blijven samenwerken.” Die samenwerking ervaart Mols als verrijkend: “De verschillende regionale partners zetten elk hun expertise en netwerk in voor de ontwikkeling en uitrol van de Kids University.” Mols ziet veel kansen om die samenwerking in de regio nog verder uit te bouwen: “In de Greenport Venlo gebeurt de komende jaren gigantisch veel op het gebied van voeding.” Voorop staat dat leerlingen uit het groene onderwijs en het basisonderwijs graag aan de slag gaan met de producten van Food4ever, stelt Mols. “Het biedt leerlingen nieuwe elementen, zoals ‘in het echt’ communiceren met consumenten. Dat vinden ze leuk en uitdagend. En ze leren op verschillende niveaus tegelijk, want ze vergroten zelf ook hun voedingskennis.”



### Aan het woord

Suzanne Bisschops, directeur Stichting Kids University For Education

**“Food is fun”**

Ook Suzanne Bisschops is zeer positief over de samenwerking in Food4ever met het groene onderwijs. Zij is directeur van de stichting Kids University For Education. “We hebben dezelfde vernieuwende blik, daarin versterken we elkaar”, legt ze uit. “We realiseren leerstraten waarin het kind de hoofdrol speelt en onderwijs, overheid, bedrijfsleven en universiteiten samenwerken, dat is uniek!” Het motto van Bisschops is ‘food is fun’, kinderen laten leren door een positieve beleving van voedsel. “Laat kinderen zelf dingen doen, geef ze verantwoordelijkheid. Dan raken ze intrinsiek gemotiveerd en kunnen ze later bewust voor gezonde voeding kiezen. Ook voor de studenten uit het groene onderwijs is dit heel stimulerend, omdat ze leren hoe ze kennis moeten overbrengen aan basisschoolleerlingen. Daar kunnen ze succeservaringen mee opdoen.”

## Food4ever

### Projectinformatie

Food4ever (programmaonderdeel bij het GKC-programma Voeding en Gezondheid)

### Betrokken onderwijsinstellingen

CITAVERDE College, Hogeschool HAS Den Bosch, Wageningen University

### Overige partners

Stichting Kids University For Education

### Projectperiode

2011-2013

### Mede mogelijk gemaakt door

Subsidie Regeling Kennisverspreiding en innovatie groen onderwijs (Kigo) 2011 (Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie)

### Contact

Hil Mols  
T 0475 - 389 190  
E h.mols@citaverde.nl

### Meer informatie

www.groenkennisnet.nl > Projecten > Voeding en gezondheid > Food4ever

