

In Almelo ontstond het plan voor de Gezonde Kantine op aangeven van de mbo-leerlingen zelf

EEN SCHOOLKANTINE
IN HET HART VAN HET ONDERWIJS

BROODJE IDEE

Een schoolkantine die midden in het onderwijs staat. Op een aantal aoc's is het runnen van een eigen kantine een vast onderdeel van de opleiding. Hiske Ridder, projectleider bij InnovatieNetwerk doet verslag van wat ze zag en hoorde op enkele scholen.

TEKST HISKE RIDDER EN TJITSKE LINGSMA, BEWERKING MARLEEN SCHEPERS
 FOTOGRAFIE AOC OOST ALMELO, STUDIO ANDRÉ RUIGROK, CLUSIUS COLLEGE SCHAGEN

Gaan jullie je handen even wassen”, roept onderwijsassistent Dennis Timmer. Vier leerlingen lopen naar de kraan en doen daarna met een routinegebaar een netje over hun haar. Aan de werktafels wijden ze zich dan elk aan hun eigen taak. Een jongen duwt bananen door de blender waar sinaasappelsap in zit. Dat worden smoothies die straks tijdens de lunch in de kantine verkocht worden. “Waar staan de taartjes?” vraagt een meisje. “Hoor ik het woord taartjes? Dat zijn brioches en die vallen onder het brood”, legt Timmer uit. De sfeer is rustig. Er is geen stress. In de koelcel staan grote rekken op wieltjes met belegde meergranenbollen en pistolets met tonijnsalade, rucola en augurk.

Imago van vers

“Het begon drie jaar geleden met opmerkingen van mbo-leerlingen”, vertelt Dick van der Meijden, teamleider bij AOC Oost in Almelo, zelf groot fan van de yoghurt met fruit en cruesli. “Ze vonden het maar raar dat we een opleiding voeding hadden, maar dat er in de kantine een machine met vooral snoep stond.” Leerlingen leerden net als op andere scholen over het produceren van gezonde, veilige en duurzame voeding, maar hun lunch was dat allerminst. Er volgden gesprekken met ouders, docenten en leerlingen. Iedereen vond dat het anders moest. Zo ontstond het plan voor de Gezonde Kantine. Het College van Bestuur was voor. “Juist omdat we een vmbo en een mbo hebben, is dit een ideale school voor zo’n initiatief”, zegt Van der Meijden. Het mbo verrichtte een consumentenonderzoek naar de menuvoorkeuren. De leerlingen van het vmbo zouden de

lunch maken en verkopen. Sla en kruiden konden uit de schoolkassen komen. Binnen een half jaar stond het programma voor de Gezonde Kantine, dat prima onderwijskundig kon worden ingepast omdat de verschillende docenten van vakdisciplines gingen samenwerken. De school trok een onderwijsassistent aan, Dennis Timmer, voor het beheer. “Het was spannend. Er waren zoveel vragen in het begin. Hoe ga je om met financiën? Hoeveel moeten we produceren? Konden we restanten de volgende dag voor de helft van de prijs verkopen? We besloten van niet, want dan breek je je imago van verse en gezond af. De broodjes die over zijn, snijden we nu doormidden en bieden we ter promotie in de leraarskamer aan.”

Patat en hygiëne

De Gezonde Kantine in Almelo draait op maandag, woensdag en vrijdag. “Uiteindelijk is het heel soepel gelopen. Maar onderschat niet hoeveel afstemming het vergt”, zegt Van der Meijden. Elke dag wordt de lunch verzorgd door een groepje van vier leerlingen van de derde klas vmbo, die het praktijkvak voeding volgen. Na zes weken staan er drie andere groepen klaar die ieder een lunchdag voor hun rekening nemen. Ook helpen leerlingen mee met productontwikkeling.

Dennis Timmer maakt mede op basis van suggesties van leerlingen

InnovatieNetwerk

InnovatieNetwerk ontwikkelt vernieuwingen, gericht op duurzame ontwikkeling, in landbouw, agribusiness, voeding en groene ruimte. Volgens InnovatieNetwerk kan het onderwijskundig inbedden van de schoolkantine een mogelijkheid zijn voor meer aansluiting tussen groen onderwijs en bedrijfsleven, en biedt het kans om het belang van goede voeding bij jongeren in de praktijk te brengen.



Op dinsdag is het in Almelo ‘gezonde patatdag’

het weekmenu, dat overal in de school hangt en op beeldschermen en intranet is te zien. Zo weten de ouders ook wat er te koop is. Het vaste aanbod bestaat uit broodjes, soep, vers fruit en zuivel. De prijzen zijn kostendekkend. Een broodje kost een euro en soep vijftig cent. Timmer vertelt dat de leerlingen leren over de schijf van vijf en dat de GGD en het Voedingscentrum meedoen en actuele kennis binnen de school brengen. Van der Meijden vult aan: “Maar we zijn niet dogmatisch. Dinsdag is de patatdag, een mbo-project. Bij de productie en verkoop van de patat speelt juist het element gezondheid een belangrijke rol: een laag vetpercentage, gezonde frituurolie en verantwoorde sauzen.”

Het is bijna middagpauze. Samen met Timmer heeft het groepje leerlingen de lunch naar de kantine gereden en op de toonbank uitgesteld. Intussen hebben zich voor de twee loketten rijen gevormd. Als de rolluiken opengaan, staan de leerlingen in frisgroene poloshirts klaar voor de verkoop. Zo is subtiel groothandel Sligro aanwezig, dat niet alleen de werkklleding levert maar ook een groot deel van de producten. Verder doet Sligro de jaarlijkse hygiëne/HACCP-controle. “Erg

belangrijk, zo'n externe inspectie", vindt Van der Meijden. "Ook de mbo-leerlingen voeren hygiëne-inspecties uit, zodat zij leren het kwaliteitssysteem te controleren en toe te passen."

Kantineploeg

Een andere school waar leerlingen een kantine runnen is het Clusius College in Schagen. Een school met een kleine zeshonderd vmbo-leerlingen en zestig mbo-leerlingen, onder wie een behoorlijk percentage zorgleerlingen. "Negen jaar geleden zijn we in het klein begonnen met het integreren van de kantine in het onderwijs. Dat is langzaam gegroeid. Nu draait er elke dag een volwaardige kantine", vertelt directeur Adrie Lugtig-Ouweltjes. In Schagen vormen elke week vijf kinderen uit verschillende klassen van de afdeling groen een nieuw ploegje, dat van tien tot twee uur in kantine werkt.

Opmerkelijk genoeg gaat het hier net als in Almelo niet primair om gezondheid. De schoolkantine is uit onderwijskundig oogpunt ontstaan. Een docent economie kwam met het idee, dat aansluit bij vakken als voeding, wiskunde, economie en biologie, en dat volgens Lugtig op die manier voor een hogere onderwijskwaliteit zorgt. Leerlingen kunnen kennis en vaardigheden die ze opdoen, op een praktische manier toepassen.

Tostikwestie

De succesfactoren van de scholen in Almelo en Schagen vertonen overeenkomsten. Cruciaal is de steun van de docenten. "Een dergelijke kantine moet worden gedragen door de secties en docenten. Die lekkere broodjes zorgen voor het commitment", lacht Lugtig. De docenten zijn hun leerlingen immers een deel van de schooltijd 'kwijt' aan de kantine. Minstens zo belangrijk is dat de schoolleiding erachter staat. "Onze kantine kost geld. We hebben iemand op instructeurniveau aangenomen voor 0,5 fte. Daar krijgen we ook iets bijzonders voor terug", vindt Lugtig.

Gelukkig was er die steun van docenten en schoolleiding toen de school werd geconfronteerd met een



De kantine kan als leerplek voor elk schooltype betekenis hebben: vmbo-leerlingen doen kennis op over hygiëne; mbo'ers voeren hygiëne-inspecties uit en leren het kwaliteitssysteem te controleren

'tostigate'. Derdeklassers hadden een slim systeem opgezet om tijdens de kantinediensten tosti's achterover te drukken. "We baalden ontzettend," zegt Lugtig, "ook omdat er genoeg kinderen waren die er niets mee te maken hadden. Maar we hebben er allemaal, ook de leerlingen, van geleerd. Je timmert het dicht en gaat door. Uiteindelijk wordt het een anekdote."

Veilig oefenen

Met de kantine en bijbehorende keuken heeft een opleiding eigenlijk een extra leslokaal; leerlingen kunnen het geleerde in praktijk brengen en nieuwe vaardigheden opdoen zoals samenwerken en delegeren. Onderwijsassistent Timmer van het aoc in Almelo vertelt dat de leerlingen er ook leren communiceren. Zelf let hij bijvoorbeeld op hun taalgebruik en corrigeert hen. Lugtig noemt de lunchvoorziening een veilige omgeving waar leerlingen kunnen oefenen. Wanneer ze in de derde van het vmbo op stage gaan, hebben ze al een kantine gerund. Op die ervaring kunnen terugrijpen als ze het even moeilijk hebben. "Ze weten: in de kantine kon ik het ook."

De kantine kan als leerplek voor elk schooltype betekenis hebben. Bij het vmbo gaat het om de competenties zoals bovenstaande, discipline leren en kennis opdoen over hygiëne. Bij het mbo zijn dat verder bijvoorbeeld werken aan productontwikkeling en het oefenen met kwaliteitssystemen.

Toekomstige kantine

Voor hbo-studenten kan de kantine mogelijkheden bieden voor het opdoen van onder andere management- en organisatievaardigheden. Hiertoe vonden InnovatieNetwerk en HAS Hogeschool Den Bosch elkaar. De organisaties werken sinds 2009 samen aan het concept de Kantine van de Toekomst. Studenten en docenten stelden met het bedrijfje Start-U-Up een businessplan op, waarin ze de kansen en bedreigingen voor de nieuwe kantine beschreven. Docent voeding en gezondheid Chantal Vrijhof: "De studenten Food Design & Innovation gingen helemaal los. Er waren smoothies en andere gezonde producten verkrijgbaar. Verder namen ze een gezondheidsscan af waarna het assortiment is veranderd. En we organiseerden een brainstorm met het kantinepersoneel over gezond voedsel."

Maar voor het hbo was het zoeken hoe de link te leggen met opleiding en onderwijs. "Het is moeilijk om studenten er bij te betrekken." Een van de obstakels was de afhankelijkheid van de externe cateraar. Door een samenloop van omstandigheden kwam de Kantine van de Toekomst in Den Bosch niet echt van de grond. Het management was voorstander, aldus Vrijhof, maar heeft nooit een concrete opdracht aan de cateraar gegeven of gezorgd voor inbedding van de Kantine in het onderwijscurriculum. Overigens heeft zij het plan niet opgegeven.

Vrijhof is nu betrokken bij het opzetten van de HAS-vestiging in Venlo. “Dat biedt hele nieuwe mogelijkheden.”

Omzet en winst

Op het buffet van de schoolkantine in Schagen staan twee dampende tosti-apparaten. Leerlingen klappen ze telkens open en dicht. Tosti's waren en zijn een hit. “Het is hartstikke leuk, vooral de kassa”, zegt de jongen die bij de vitrine met broodjes staat. “Je leert broodjes maken, hygiëne en netjes werken.” Iedere maandag krijgt instructeur Esther Dekker een nieuw groepje leerlingen. De vijf beginnen met theorie en krijgen ondermeer uitleg over hun rol en de verwachtingen. Het brood komt van een bedrijf waar mensen met een verstandelijke beperking werken; de groothandel bezorgt de kratten met overige bestellingen. Sla en bieslook komen uit eigen tuin. Samen met Dekker

zetten de leerlingen alles in de koeling. Dan beleggen ze de broodjes en tosti's en koken ze de eitjes, afkomstig van de schoolkippen. Om twaalf uur moet alles gereed staan.

‘Zo’n kantine moet worden gedragen door de secties en docenten. De lekkere broodjes zorgen voor het commitment’

“Spelenderwijs leren ze teamwork”, zegt Dekker, die vanuit haar ooghoeken alles in de gaten houdt. Eén leerling is deze dag coördinator. Zij moet na de lunch bijvoorbeeld zorgen dat twee jongens haar hel-

pen met schoonmaken. “Letten jullie op de tosti-apparaten, want er zaten gisteren nog wat resten op de randen”, roept Dekker. De jongens beginnen te keten als ze de vloer vegen. Restanten zoals brood, sla en komkommer gaan naar de konijnen en geiten van de school.

Dekker vertelt, terwijl ze naar de voorraadkamer loopt, dat de opdrachten voor de leerlingen gaan over aspecten van kassabediening tot tosti's. Verder moeten ze hun eigen functioneren als teamlid, het nakomen van afspraken en zelfstandigheid beoordelen. Voor wiskunde vullen ze verkooplijsten in en maken ze staafdiagrammen en voor economie wordt gevraagd om uitleg van de begrippen omzet, kosten en winst. “Morgen serveren we erwtensoep met vierkantjes roggebrood en spek. Ik ben zo benieuwd hoe ze dat zwarte brood vinden.” ■

advertentie

GKN-NU: LEES DE NIEUWE E-ZINE VAN GROEN KENNISNET

Scan de QR-code
of surf naar
www.groenkennisnet.nl
> in de spotlight



GKN-nu is een eenmalige uitgave van Groen Kennisnet die verschijnt als E-zine. Met dit digitale tijdschrift geeft Groen Kennisnet een beeld van wat dit ict-platform met zijn infrastructuur te bieden heeft en hoe docenten, leerlingen en studenten van de groene onderwijsinstellingen er gebruik van maken.

**GKN-nu
E-ZINE GROEN KENNISNET**