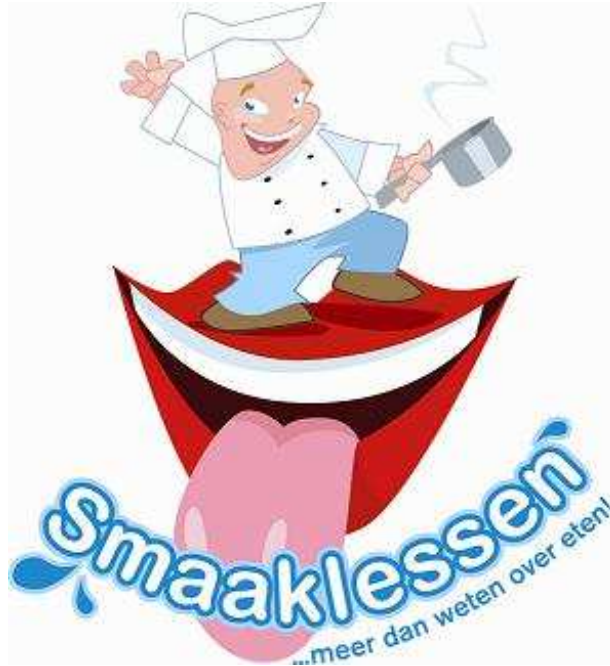


Smaaklessen in bedrijf



Voedingseducatie in Nederland op gezonde eigen benen...

Lasca ten Kate, voorzitter Stichting Vriendelijke Keukens



Amsterdam, 2012

In opdracht van Wageningen University en de Groene Kennis Cooperatie

Inhoud

Samenvatting.....	5
1 Inleiding	8
1.1 Aanleiding voor het project	8
1.2 projectdoelstellingen	9
1.3 Methode	9
1.4 Leeswijzer.....	13
2 Korte situatieschets Smaaklessen	14
2.1 Inhoud, doel en doelgroepen.....	14
2.2 Organisatie	14
2.3 Activiteiten.....	15
2.4 Financiering.....	16
3 Project Smaaklessen in Bedrijf (SiB)	17
3.1 Eerste fase - interne verkenning.....	17
3.1.1 Motivatie Groene HBO's voor betrokkenheid bij voedingseducatie.....	18
3.1.2 Kernwaarden van het programma Smaaklessen.....	18
3.1.3 Mogelijke Inbedding in curricula Groene HBO's.....	19
3.1.4 Intrinsieke motivatie Groene HBO's voor blijvende betrokkenheid bij Smaaklessen	20
3.1.5 Begroting huidige opzet Smaakles Steunpunten (regionaal en landelijk).....	21
3.1.6 Belangrijkste uitkomsten van de interne verkenning per regio	23
3.1.7 Conclusies interne verkenning	35
3.2 Tweede fase - externe verkenning.....	37
3.2.1 Inventarisatie van mogelijke financiële en/of ' in kind' ondersteuning	37
3.2.2 Conclusies externe verkenning.....	45
4 Smaaklessen op eigen benen - Toekomstscenario's	47
4.1 Toekomstscenario's	49
4.2 Aanvullende suggesties met toekomstperspectief voor Smaaklessen.....	54
4.2.1 Samenwerking rond Smaaklessen met partners binnen basisonderwijs.....	55
4.2.2 Uitbreiding Smaaklessen / Voedingseducatie naar voorgezet onderwijs.....	55
4.2.3 Uitbreiding van Smaaklessen/Voedingseducatie naar andere onderwijsinstellingen. ...	56
4.2.4 Versteving van relatie Smaaklessen/Voedingseducatie - bedrijfsleven	60
4.2.5 Verbreding van Smaaklessen naar nieuwe doelgroepen.	62
4.2.6 Meer aandacht voor Duurzaamheid in het Smaaklessenprogramma.....	64
4.2.7 Verbindingen leggen met non-food bedrijven	66
5 Conclusies en belangrijkste aanbevelingen.....	67

BIJLAGEN

Bijlage 1 - Verslag interviews m.b.t. rol GKC Instellingen bij Voedingseducatie.....	69
Bijlage 2 - Vakken in relatie met onderwerp 'Voedselverspilling'	74
Bijlage 3 - Smaakmonsterbestand	77
Bijlage 4 - Verslag bijeenkomst Alliantie Beter Eten (ABE)	78
Bijlage 5 - Voorstel opzet Kenniscentrum Voeding & Gezondheid	81
Bijlage 6 - Samen Duurzaam Holland Rijnland	85
Bijlage 7 - plan samenwerking diëtisten en Smaaklessen	87
Bijlage 8 - Korte toelichting franchisemodel	96
Bijlage 9 - Onderzoek naar gezonde voeding binnen het MBO	97
Bijlage 10 - Jong Ondernemen	99

Samenvatting

Smaaklessen - de landelijke voedingseducatie interventie gericht op basisscholieren van groep 1 t/m 8 - heeft vanaf 2006 tot op heden met succes gedraaid. Zomer 2013 stopt de subsidie vanuit het Ministerie van EL&I waar Smaaklessen nu door gedragen wordt en breekt de 2^e fase aan; hoe te komen van deze gesubsidieerde opstartfase naar een volwassen, zelfstandig draaiend programma. Hierbij spelen twee essentiële kwesties:

- Hoe blijven kennis en de onderwijsmaterialen up-to-date en wie wordt de eigenaar hiervan?
- Hoe komt blijvende kennisverspreiding tot stand en wie wordt hiervoor verantwoordelijk?

Het project ' Smaaklessen in Bedrijf (SiB) , dat van start ging in november 2011, richtte zich met name op het vinden van antwoorden op de tweede vraag. Vertrekpunt daarbij was het onderzoek naar de rol die de Groene Kennis Onderwijsinstellingen hierin al dan niet willen spelen. Al snel bleek dat de twee vragen niet echt los van elkaar te beantwoorden zijn, zodat binnen SiB ook de eerste kwestie - en daarmee de vraag naar de toekomstmogelijkheden van - en randvoorwaarden voor een blijvend centraal 'Smaaklessenbureau' - is meegenomen.

In SiB is met name gekeken naar de kansen om Smaaklessen een gezonde toekomst te bieden aan de hand van publiek-private samenwerkingsverbanden in de regio's van drie Smaaklessteunpunten, te weten (CAH Dronten, Van Hall Larenstein, locatie Leeuwarden en INHolland Delft). Deze, was het idee, zouden kunnen dienen als best practise en aanjager voor het ontstaan van vergelijkbare structuren in de andere Smaaklesregio's.

Eerste fase - Interne verkenning

Tijdens de interne verkenning werd duidelijk dat de Groene HBO's niet door willen gaan met de uitvoering van hun huidige taken als Regionaal Steunpunt als daar geen vergoeding meer voor beschikbaar is.

De belangrijkste redenen daarvoor zijn dat (1) het doel van extra instroom van studenten dat HBO's ermee voor ogen hadden er niet optimaal mee gediend wordt, omdat (a) de primaire doelgroep van Smaaklessen (basisscholieren) daarvoor te jong is en (b) de opleiding zelf over het algemeen te weinig zichtbaar is om Smaaklessen in te zetten als bijdrage aan een positief imago van de opleiding; (2) de inzet voor Smaaklessen arbeidsintensief is en studenten de ermee te behalen competenties ook op andere, voor de school gemakkelijkere manieren kunnen verwerven en (3) de activiteiten als Steunpunt niet substantieel bijdragen aan intensivering van contacten met het bedrijfsleven.

De HBO's willen wel een rol blijven spelen op het terrein van voedingseducatie, maar zien zichzelf dan veel eerder als 'kennismakelaar en - leverancier'. Daarnaast willen zij graag, in samenwerking met andere spelers, toewerken naar verbreding van hun voedingseducatie-activiteiten richting Voortgezet Onderwijs(VO) en Middelbaar Beroepsonderwijs (MBO).

Inbedding in de curricula van (onderdelen van -) Smaaklessen blijft daarbij een lastig onderwerp, alleen al doordat het werkveld regelmatig verandert en daarmee de verschillende lesmodules waarin inbedding mogelijk zou zijn. De beste kansen worden gezien voor koppeling van Smaaklessen aan de 'vrije studieruimte' van studenten (VHL en INHolland) en aan de Proeve van Bekwaamheid (CAH).

In alle gevallen blijft daarbij van kracht dat de HBO's zich daarbij vooral willen richten op het - op verzoek van intermediairs zoals NME-centra en GGD-en - invullen van aanvullende en verdiepingsactiviteiten.

Daarnaast zien zij perspectief in het zich laten inhuren door 'derden' voor het geven van de Smaaklesintroductieworkshop. In dit kader is tijdens SiB met name het bij- en nascholingstraject van Pabo-opleidingen als kansrijk naar voren gekomen.

Tweede fase - externe verkenning

De externe verkenning in het kader van SiB maakte duidelijk dat vele partijen - overheden, maatschappelijke organisaties, onderwijsinstellingen en bedrijven - Smaaklessen een waardevolle en belangrijke interventie vinden. Het door iedereen gedeelde gevoel is dat je niet vroeg genoeg kunt beginnen met educatie rond voeding. Helaas vertaalt zich dit niet 'automatisch' in een financiële bijdrage voor Smaaklessen.

Op overheidsniveau wordt gesteld dat eventueel benodigde geldelijke steun door andere spelers, te weten commerciële partijen, ingevuld zal moeten worden. Daarnaast wordt er gewezen op de maatschappelijke taak die het onderwijs zelf heeft.

Wat betreft het onderwijs: het na- en bijscholingstraject van de Pabo-opleidingen biedt goede kansen om de Smaakleskennis te blijven verspreiden; voor het inhuren van experts voor deze lessen is budget beschikbaar. Binnen het basisonderwijs is de Brede School een potentieel aantrekkelijke partner: dit schooltype is bovengemiddeld geïnteresseerd in maatschappelijke onderwerpen en veel Brede Scholen werken al samen met NME-centra. Deze centra spelen vaak al - ook in samenwerking met Smaaklessen - een rol in voedingseducatie.

De NME-centra hebben - net als andere maatschappelijke organisaties - te maken met zware bezuinigingen. Financiële ondersteuning bieden aan de organisatie van Smaaklessen is voor hen niet haalbaar. Zij zijn wel geïnteresseerd in het ondersteunen van de uitvoering van het programma, bijvoorbeeld middels de distributie van de materialen en het (door vrijwilligers) geven van de lessen op de eigen locatie. Ook met GGD-en bestaan goede banden als het gaat om ondersteuning in de vorm van hulp bij de uitvoering van Smaaklessen

Bedrijven en brancheorganisaties zijn in verschillende gevallen bereid om Smaaklessen 'in natura' te ondersteunen, maar koppelen een financiële ondersteuning aan gegarandeerde en meetbare exposure bij specifieke doelgroepen. Basisscholieren zijn daarbij voor de bedrijven waarmee contact is geweest nooit de directe doelgroep, wel soms de brug naar andere doelgroepen. Belangrijke argumenten voor bedrijven om ondersteuning van Smaaklessen te overwegen zijn - los van promotiekansen (1) het aanboren van nieuwe markten om zo meer klanten te krijgen en (2) invulling geven aan hun maatschappelijk verantwoord ondernemen beleid.

De benaderde slagorganisaties voegden daar aan toe (3) het zich via een samenwerking met Smaaklessen kunnen onderscheiden van supermarkten en (4) het enthousiasmeren van jongeren voor een toekomst in de slagbranche.

Derde fase - toekomstscenario's en aanvullende suggesties

Op basis van de uitkomsten van de interne en externe verkenningen is een aantal toekomstscenario's

geschetst. Deze scenario's delen de volgende binnen SiB als belangrijk naar voren gekomen uitgangspunten, het gaat om (1) onafhankelijke voedingseducatie met een herkenbaar profiel; (2) voedingseducatie gericht op jongeren van 4 t/m 18 jaar, die (3) de basis vormt voor een gezond en duurzaam voedingspatroon en (4) de in- en doorstroming bevordert in voedsel- en voedingsgerelateerd onderwijs.

De toekomstscenario's betreffen (1) Smaaklessen als onderdeel van een breder, landelijk platform van Voedingseducatie; (2) een 'Voedingseducatiebureau' als 'franchise'-onderneming; (3) Smaaklessen als organisatie-/uitzendbureau; (4) Projectorganisatiebureau Smaaklessen en (5) Stichting Smaaklessen / Platform Voedingseducatie als partner in een strategische alliantie met St. Week van de Smaak en St. De Mooie Maaltijd (voorlopige naam: SmaakGoed Nederland (SGN)).

Tijdens SiB is er in de betreffende drie regio's veel in beweging gekomen rond het thema voedingseducatie en het onderzoek van de bij het project betrokken GKC-instellingen daarin. Zo wordt bij Van Hall Larenstein, als rechtstreeks vervolg op de in het kader van SiB geïnitieerde bijeenkomst over het opzetten van een Regionale Alliantie daar nu volop aan verder gebouwd; bij CAH Dronten is een netwerk in ontwikkeling van bedrijven die excursieplekken aanbieden voor Smaaklessen; INHolland heeft zijn Smaaklesactiviteiten ingebracht bij Samen Duurzaam Rijnland Holland, een initiatief van NME Holland Rijnland, waarin wordt samengewerkt met partijen als de Rabobank en AviFauna.

Naar aanleiding van SiB hebben veel nieuwe bedrijven en hun overkoepelende organisaties voor het eerst kennis gemaakt met Smaaklessen. Stuk voor stuk zien zij het belang in van deze interventie en, zijn, onder verschillende voorwaarden, bereid ondersteuning van het programma serieus te overwegen. In combinatie met de opnieuw bevestigde interesse voor samenwerking met Smaaklessen bij maatschappelijke organisaties als NME-centra en het IVN en ook binnen het onderwijs - met name als het gaat om het Pabo na- en bijscholingstraject en aansluiting bij in Brede School activiteiten - plus de ontwikkelingen bij de bij SiB betrokken HBO's, zoals de ontwikkeling van de regionale Alliantie Beter Eten in Noord Nederland, kan geconcludeerd worden dat er voldoende aanleiding is om samen verder te werken aan een gezonde toekomst voor 'voedingseducatie' in Nederland.

1 Inleiding

1.1 Aanleiding voor het project

Smaaklessen - de landelijke voedingseducatie interventie gericht op basisscholieren van groep 1 t/m 8 - heeft vanaf 2006 tot op heden met succes gedraaid. Er is in dit tijdsbestek aansprekend lesmateriaal ontwikkeld, een organisatie met regionale steunpunten opgezet en er zijn bijna 3000 basisscholen bereikt met het lesmateriaal. Zomer 2013 stopt de subsidie vanuit het Ministerie van EL&I waar Smaaklessen nu op draait en breekt de 2^e fase aan; hoe te komen van deze gesubsidieerde opstartfase naar een volwassen zelfstandig draaiend programma.

Op de drempel van deze '2-de fase' zijn de volgende vragen relevant.

- Hoe blijven kennis en de onderwijsmaterialen up to date en wie wordt de eigenaar hiervan?
- Hoe komt blijvende kennisverspreiding tot stand en wie wordt hiervoor verantwoordelijk?

De eerste vraag zal moeten worden beantwoord door de opdrachtgever van Smaaklessen, het ministerie van EL&I. Het vinden van antwoorden op de tweede, aangaande de verspreiding van de kennis, vormt de kern van het project Smaaklessen in Bedrijf (SiB).

Relatie Smaaklessen - GKC/Groene Onderwijsinstellingen

Voor de uitvoering van Smaaklessen wordt sinds de start in 2006 samengewerkt met een aantal Groene onderwijsinstellingen in Nederland. Voorafgaand aan het SiB-project is opnieuw gesteld dat de verspreiding van de door Smaaklessen aangeboden kennis kansen biedt voor de Groene Kennis Coöperatie en de hieraan verbonden onderwijsinstellingen. Citaat uit de briefing voor de opdracht: *'door Smaaklessen meer te verbinden met het groene onderwijs en slimme allianties te smeden tussen Smaaklessen, onderwijs (HAS, AOC) en lokaal / regionaal bedrijfsleven wordt blijvende kennisverspreiding gegarandeerd'*.

Nu de overheidsfinanciering voor de ondersteuning door het Groene Onderwijs gaat stoppen, dient de vraag zich aan of en zo ja onder welke voorwaarden de instellingen daadwerkelijk hun betrokkenheid bij Smaaklessen willen continueren. Uitgangspunt bij de SiB-verkenning is dat een succesvolle verbinding met Smaaklessen vereist dat de Groene Onderwijsinstellingen hier een expliciete meerwaarde in zien voor hun onderwijsconcept.

Om daar meer zicht op te krijgen, is voorafgaand aan SiB een interviewronde gemaakt langs de verschillende Groene Kennisinstellingen (rapport: Verslag interview rol GKC Instellingen bij Voedingseducatie, Prof. Dr. Ir. A.G.J. Voragen en Ir. H. J. Meester, WUR, 2011). Uit deze interviews kwam naar voren dat met name **CAH Dronten** en **VHL locatie Leeuwarden** gemotiveerd waren om te verkennen hoe zij samen met het bedrijfsleven en andere partijen in de regio (GGD'en, NME-centra) de nieuwe, zelfstandige fase van Smaaklessen vorm zouden kunnen geven. In tweede instantie bleek dat ook **Steunpunt INHolland** zeer gemotiveerd was om mee te draaien in het project. Na overleg met de opdrachtgevers is besloten om SiB met deze drie steunpunten uit te voeren. (Zie Bijlage 1 - Verslag interviews m.b.t. rol GKC Instellingen bij Voedingseducatie, pag. 69) voor de voor SiB relevante uitspraken van vertegenwoordigers van deze steunpunten in de interviews.)

1.2 projectdoelstellingen

- 1) Het opzetten van een structuur in 3 regioteams (VHL / CAH) die (financiële) borging en verspreiding van kennis en activiteiten van het Smaaklessenprogramma aan het basisonderwijs mogelijk maakt, middels verschillende scenario's en best practices.
- 2) (Verkenning van de kansen tot) borging van Smaaklessen binnen het onderwijscurriculum van het Groene Onderwijs, met als focus de bij SiB betrokken instellingen VHL, CAH en INHolland).
- 3) Het realiseren van minimaal één succesvolle alliantie in Noord Nederland tussen (a) VHL Steunpunt Smaaklessen, het regionale bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties (NME, GGD) en VHL, (b) idem in Flevoland vanuit CAH Steunpunt SL en (c) in de regio waarin INHolland Delft opereert (Noord- en Zuid-Holland).

Daarbij is gesteld dat een alliantie succesvol is als (a) deze bijdraagt aan het verankeren van Smaaklessen binnen het onderwijscurriculum en (b) deze zorgt voor structurele financiële ondersteuning vanuit het betrokken bedrijf van de Smaaklessen. De te realiseren allianties dienen als best practices en aanjager van het ontstaan van vergelijkbare allianties voor de andere Smaaklessen regio's.

1.3 Methode

Bij aanvang van SiB, november 2012 is een plan van aanpak opgesteld, met daarin de voorziene activiteiten, en een inschatting van de hoeveelheid tijd die deze zouden kosten. Daarbij is een indeling gemaakt in drie fasen.

In de aanvankelijke planning was daarbij voorzien in een totale looptijd van het project van november 2011 t/m juni 2012. In februari is een verzoek ingediend om de actieve looptijd van het project te verlengen tot en met de Week van de Smaak (29 september t/m 7 oktober 2012). De weken daarna zijn gebruikt voor verslaglegging van alle bevindingen en nadere uitwerking van de verschillende toekomstkansen.

Hieronder volgt een overzicht van de oorspronkelijk geplande activiteiten en een toelichting op hoe en waarom daar in een aantal gevallen van is afgeweken.

Eerste fase: november 2011 t/m februari 2012

🚧 Activiteiten (zoals aanvankelijk bepaald):

- Inventarisatie Smaaklessen anno 2011 m.b.t. huidige stakeholders, bestaande (reg.) samenwerkingsverbanden, best practices, analyse van de succesfactoren en leerpunten m.b.t. opschaling. Vaststellen van benodigd budget per regio voor voortzetting SL vanaf 2012 - 2013. Plus: bepalen van de overkoepelende kernwaarden van Smaaklessen.
- Bepalen van randvoorwaarden voor mogelijke inbedding SL in curriculum GKC onderwijs, en daarnaast in curriculum ander grijs en basisonderwijs.
- Schrijven PPS-strategie: aanleiding, meerwaarde voor SL? Meerwaarde voor mogelijke partners (incl. de GKC)? Projectbeschrijving: benoemen van de doelgroepen (stakeholders),

globale invulling 'Smaaklessen in bedrijf' (hoe bereiken we doelen en doelgroepen (en met welke boodschap?), maken definitieve planning.

- Selectie van bedrijven en partners, plus prioritering (welke, per regio, meest kansrijk?)
- Schrijven communicatieplan, bepalen communicatiemiddelen, beginnen met uitvoer.

Aanpassingen uitvoering eerste fase

De eerste fase, onder de noemer 'Interne verkenning', heeft meer tijd in beslag genomen (tot en met april 2012) en de erin verrichte activiteiten wijken op een paar punten af van de oorspronkelijke geplande activiteiten.

Meer tijd dan voorzien is in deze eerste fase gaan zitten in:

- De intrinsieke motivatie van de betrokken HBO's om voedingseducatie in het algemeen en/of Smaaklessen in het bijzonder te willen ondersteunen.

In dit kader is zorgvuldig nagedacht over de definiëring van de kernwaarden van Smaaklessen; zowel van het programma op zich, als van wat wordt gezien als de waarden ervan voor het onderwijs.

Achterliggende doelen van deze analyse:

- 1) beter zicht krijgen op hoe deze kernwaarden (uit beide 'categorieën') zich verhouden tot de drijfveren voor van de Groene HBO's voor hun betrokkenheid bij Smaaklessen;
- 2) een scherper beeld creëren van waar Smaaklessen als programma (en eventuele onafhankelijke organisatie) voor staat. Bestudering van de principes waarop geslaagde PPS -voorbeelden zijn gestoeld (met als belangrijke input het rapport Manual Publiek Private Samenwerking, M.Ridder et al., 2004) maakte het belang van dit eigen profiel extra duidelijk.
- 3) richtlijnen ontwikkelen om mee te bepalen wie mede op grond van deze waarden - en zonder afbreuk daaraan te doen - logische samenwerkingspartners in de regio (en ook landelijk) zouden kunnen zijn.

Als gevolg van het tweede punt - het nog ontbreken van een helder eigen profiel van Smaaklessen - zijn in deze eerste fase, anders dan in de oorspronkelijke planning opgenomen, nog geen nieuwe bedrijven geselecteerd en geprioriteerd voor mogelijke samenwerking.

- Het helder krijgen van de mate waarin de betrokkenheid van Groene HBO's bij Smaaklessen afhangt van het blijven bestaan van een landelijk Steunpunt.
- Het onderzoeken van inbeddingsmogelijkheden in het eigen curriculum, aan de hand van definiëring van met Smaaklessen te behalen competenties en geschikte modules om Smaaklesactiviteiten aan op te hangen.
- Het scherp krijgen van het kostenplaatje per regio bij de huidige aanpak.
- Het in kaart brengen van bestaande contacten bij het bedrijfsleven.

Tweede fase (oorspronkelijk maart t/m mei 2012, verlengd naar oktober 2012)

- Ontwikkelen communicatiematerialen richting potentiële (bedrijfs-)partners.
- Benaderen (telefonisch, per post en mail) van geselecteerde bedrijven.
- Oriënterende gesprekken met serieuze gegadigden (overleg m.b.t. vormen van samenwerkingstrajecten / financiële ondersteuning).
- Vervolgontmoetingen met overgebleven samenwerkingspartners. Bespreken en afspreken van concrete stappen, maken van afspraken over diensten en wederdiensten opleidingen, bedrijven en andere betrokkenen.
- Komen tot plan van aanpak en gefaseerde invoering voor inbedding Smaaklessen en studenteninzet binnen curriculumsetting.
- Bijeenkomst PABO-docenten en basisschoolonderwijzers, besturen etc.

Aanpassingen uitvoering tweede fase

Ook voor deze tweede fase, onder de noemer 'Externe Verkenning', is meer tijd uitgetrokken dan oorspronkelijk gepland (van april t/m de 1-ste week oktober 2012) en is afgeweken van een aantal van de activiteiten.

- Er is gesproken met een flink aantal bedrijven waarvan is vastgesteld dat zij potentieel goede partners zouden zijn en er zijn verschillende ontmoetingen met vertegenwoordigers van deze bedrijven geweest. Met het ontwikkelen van communicatiematerialen richting bedrijven is echter geen begin gemaakt, bij het ontbreken van een helder verhaal waarmee zij geworven konden worden (zie verder bij het de Externe Verkenning betreffende Hoofdstuk 3.2). Bij de ontmoetingen is gebruik gemaakt van het bestaande SL-materiaal.
- Aanvullend op de gesprekken met bedrijven was er in deze fase een reeks aan andere gesprekken, zowel telefonisch als 'op locatie' met vertegenwoordigers van o.a. het Ministerie van EL&I, NME en IVN, Brede Scholen en het bestuur van de Week van de Smaak.
- Het maken van een plan voor inbedding in de curricula van de betrokken HBO's bleek binnen deze tijdsspanne niet haalbaar. Wel is er bij alle drie de onderwijsinstellingen nog eens zeer serieus gekeken naar de mogelijkheden van inbedding in lesmodules met ingang van 2012 - 2013.

Aanvullingen op de oorspronkelijk geplande activiteiten:

- een interactieve presentatie bij 'Groen Verbindt' (april 2012);

- de organisatie van vier regionale bijeenkomsten rond de verkenning van 'Regionale Voedselallianties' (bij respectievelijk CAH, VHL (2X) en INHolland);
- kleine pilot-samenwerking Smaaklessen - De Mooie Maaltijd - Week van de Smaak -Natudis;
- uitwerking van een voorstel voor een smaakleseducatieproject in opdracht van de Nederlandse Aardappel Organisatie (NAO);
- realisatie van een gezamenlijke activiteit van Smaaklessen, de Week van de Smaak en de NAO : een openbare Aardappel Smaakles in Amersfoort op 6 oktober 2012).
- Formuleren en begeleiding van het onderzoek 'Blijf bij de (Smaak-)les' door een team van studenten van de WUR als onderdeel van ACT: Academic Consultancy Training. Dit onderzoek richtte zich specifiek op de beweegredenen voor bedrijven om al dan niet (financieel) bij te willen dragen aan Smaaklessen.

Er is in deze fase extra tijd gestoken in verkenning van de mogelijkheden tot samenwerking met de Nederlandse Aardappelorganisatie en de daarbij aangesloten leden (met name Agrico). Hiertoe zijn meerdere gesprekken gevoerd en presentaties gegeven bij ledenvergaderingen.

Aanleiding: de gelijktijdig lopende contacten met deze organisatie en bedrijven in het kader van de Week van de Smaak en de ingang die deze boden voor een start van samenwerking met Smaaklessen. In dit kader is in deze fase ook tijd gespendeerd om i.s.m. het Landelijk Steunpunt Smaaklessen een voorstel te schrijven voor een educatief smaaklesprogramma van een jaar rond de aardappel.

Derde fase - (oorspronkelijk: juni 2012, aangepast naar: medio oktober - medio november 2012)

- Rapportage van 'Smaaklessen in bedrijf' pilot; in kaart brengen successen, kansen, risico's financiële haalbaarheidsanalyse; aanbevelingen voor opschaling/uitbreiding andere regio's.
- Opstellen van stappenplan voor PPS-opties SL
- Communicatie over pilot, inclusief nieuwswaardige bevindingen uit rapportage, aankondiging nieuwe samenwerkingen, etc.

Aanpassingen derde fase

Ook voor deze laatste fase, verdeeld onder de noemers 'Toekomstscenario's en 'Suggesties en Aanbevelingen' geldt een aanpassing in de planning (verschuiving einddatum) plus aanpassing van een deel van de geplande activiteiten.

- Voor het opstellen van een stappenplan voor PPS-opties ligt een basis in de vorm van een aanzet van een businessplan voor een alliantie met een sleutelrol voor Smaaklessen of een Voedingsplatform met Smaaklessen als onderdeel daarvan. Aanvullende belangrijke input

om nog te verwerken in dit stappenplan wordt geboden in het rapport 'Blijf bij de (Smaak-)les!' (WUR, studenten Academic Consultancy Training (ACT), juni 2012).

- Communicatie over de pilot was er eerder (tijdens 2de fase) op de website van Brede Scholen en bijvoorbeeld op de website van de Week van de Smaak en in De Betere Wereld krant in het kader van de Week van de Smaak. Het verloop van de pilot heeft nog geen stof gegeven voor de geplande bredere communicatie.

1.4 Leeswijzer

Dit rapport start met een **korte situatieschets** van Smaaklessen, waarbij antwoord wordt gegeven op de onderzoeksvragen:

- Wat behelst het programma Smaaklessen?
- Wat zijn de belangrijkste activiteiten?
- Hoe krijgen deze activiteiten vorm (rollen en financiering)?

Hierop volgen de uitkomsten van een **interne verkenning** van de huidige samenwerking tussen Smaaklessen en de Groene Onderwijsinstellingen en de randvoorwaarden voor continuering hiervan. Het daarop volgende hoofdstuk is een weergave van de belangrijkste uitkomsten van de **externe verkenning** van mogelijke uitbreiding van huidige partnerships en te werven nieuwe vormen van ondersteuning voor Smaaklessen. In het laatste hoofdstuk is een aantal **toekomstscenario's** geschetst die op basis van de genoemde verkenningen kansrijk lijken, gevolgd door een reeks **aanvullende suggesties** ter ondersteuning van de toekomstkansen van Smaaklessen.

2 Korte situatieschets Smaaklessen

2.1 Inhoud, doel en doelgroepen

De bij aanvang van het project gegeven definiëring van inhoud en doelstellingen van Smaaklessen luidt: *een lesprogramma over eten en smaak voor de groepen 1 t/m 8 van het basisonderwijs. In dit lesprogramma staat het beleven van voedsel centraal: met al hun zintuigen verkennen kinderen het dagelijkse eten en leren over de herkomst ervan. Smaaklessen wil leerlingen een positief gevoel geven bij voedsel. Vanuit dat gevoel wordt het interessanter om nieuwe producten en smaken te ontdekken.*

Smaaklessen hoopt dat kinderen, vanuit hun eigen interesse en nieuwsgierigheid, leren bewuste en gezonde voedselkeuzes te maken. Bovendien hoopt Smaaklessen kinderen te inspireren in het thema voedsel, zodat zij later instromen in de agro-food sector.

Inhoudelijk is Smaaklessen opgebouwd rond drie pijlers, te weten smaak, eten en gezondheid en voedselkwaliteit. Het programma Smaaklessen startte in het schooljaar 2006-2007.

In de Eindrapportage Smaaklessen & Schoolgruiten 2010 - 2011 staat ter aanvulling hierop:

De gedachte [...] is dat de jeugd hiermee [d.w.z.: het Smaaklessenprogramma - LtK] ontvankelijk gemaakt wordt voor informatie over voeding en voedsel en blijvend geïnteresseerd raakt in deze onderwerpen.

Door aspecten van voeding en voedsel op een aansprekende manier onder de aandacht te brengen komen kinderen spelenderwijs veel te weten over eten, ontwikkelen hun smaak en bouwen een handelingsperspectief op. Hierdoor kunnen deze consumenten van de toekomst op den duur meer onderbouwde keuzes maken.

Bovendien: [...] Deze doelstelling [te weten die van een grotere instroom in de agro-food sector - LtK] wordt mede gerealiseerd door het educatieve programma Smaaklessen te laten ondersteunen door docenten en studenten van groene onderwijsinstellingen van WO, HBO en MBO niveau.

Smaaklessen heeft zich in de afgelopen zes jaar geprofileerd als een in meerdere opzichten succesvol project én als een inspiratiebron voor vele andere, deels verwante initiatieven. In enkele jaren tijd is er aansprekend lesmateriaal ontwikkeld, een organisatie met steunpunten opgezet en zijn er november 2012 2650 basisscholen bereikt met het lesmateriaal. De doelstelling voor zomer 2013 is 3000 basisscholen.

2.2 Organisatie

Landelijk Steunpunt

Het Landelijk Steunpunt van Smaaklessen is ondergebracht bij Wageningen University.

Het steunpunt is o.a. betrokken bij het actueel houden van bestaande en ontwikkelen van nieuwe materialen, stuurt de regionale steunpunten aan, zorgt voor verspreiding van materialen naar deze steunpunten, verzorgt de monitoring van het aantal deelnemende scholen en doet regelmatig onderzoek naar de effectiviteit van de interventie.

Regionale Steunpunten

De regionale steunpunten zijn ondergebracht bij Groene Onderwijsinstellingen (6 stuks) een NME-centrum (Zeeland) en Wageningen University. Zij verzorgen o.a. de werving van deelnemende basisscholen in hun regio, de uitvoering van de introductieworkshop, het werven van studenten ter ondersteuning van Smaaklesactiviteiten, het contact met 'intermediairs' in de regio - zoals NME-centra, GGD'en, dietisten etc. - en de pers en promotie op regionaal niveau.

Overige betrokkenen

- Ministerie van EL&I - Smaaklessen is een programma van het Ministerie van Economische Zaken, Landbouw & Innovatie.
- Pierre Wind - Pierre Wind is ambassadeur van Smaaklessen.
- Wageningen University - Verantwoordelijk voor de landelijke coördinatie van Smaaklessen en coördinatie in de regio Gelderland en Utrecht.
- Voedingscentrum - Het Voedingscentrum werkt mee aan de ontwikkeling van de educatieve materialen van Smaaklessen.
- Euro-Toques - Euro-Toques legt contact met koks in Nederland. Euro-Toques vraagt koks of zij een les willen verzorgen op een Smaaklesschool.
- Koksgilde - Koks van Koksgilde Nederland worden benaderd voor het geven van lessen op Smaaklesscholen.
- Ontwikkelcentrum - Het Ontwikkelcentrum verzorgt de zoekbox op de website van Smaaklessen.

2.3 Activiteiten

➤ Lessen

Smaaklessen bestaat tot eind schooljaar 2012-2013 uit een combinatie van lessen die op school gegeven worden, met behulp van een speciale Smaakleskist, plus diverse aanvullende en verdiepende activiteiten, zoals: Kok in de Klas, Smaakfeesten, Student in de klas en 'De beste schoollunch'. Voor intredende scholen is er een speciale introductieworkshop.

➤ Telefonisch contact

De regionale steunpunten hebben regelmatig telefonisch contact met de basisscholen uit hun regio. Doel is scholen te ondersteunen en motiveren door te gaan met Smaaklessen en concrete activiteiten zoals een Kok in de Klas of nieuw materiaal onder de aandacht te brengen. De verkregen informatie wordt verder gebruikt om de database actueel te houden en een categorisering toe te kennen voor de mate van activiteit van de school.

➤ Direct contact

Vertegenwoordigers van de regionale steunpunten zijn waar mogelijk aanwezig bij studie- en materiaaldagen voor leerkrachten, met een stand of workshop.

➤ E-mail, nieuwsbrieven en website

Met de te behouden scholen is er vanuit het Landelijke Steunpunt tevens contact via e-mail en de algemene communicatiemiddelen als website en nieuwsbrief. Aan speciale wensen van scholen, zoals ouderavonden, wordt in overleg invulling gegeven.

2.4 Financiering

Tot en met schooljaar 2012 - 2013 wordt het programma Smaaklessen volledig vergoed door het Ministerie van EL&I.

3 Project Smaaklessen in Bedrijf (SiB)

3.1 Eerste fase - interne verkenning

In dit deel van de verkenning is de relatie van de bij SiB betrokken groene HBO's en Smaaklessen onder de loep gelegd. De daarbij onderliggende vragen waarop met het oog op de toekomst van Smaaklessen een antwoord werd gezocht waren:

- 1) Hoe blijven kennis en de onderwijsmaterialen up-to-date en wie wordt de eigenaar daarvan?
- 2) Hoe brengen we Smaaklessen ook in de toekomst onder de aandacht van scholen en zorgen we voor structurele borging van de kennisverspreiding? Plus rechtstreeks daarmee verbonden de vraag: wie wordt hiervoor verantwoordelijk?

Ad 1: voorafgaand aan SiB is reeds vastgesteld dat hier twee scenario's denkbaar zijn:

- a) de minimale variant, waarbij het materiaal wordt ondergebracht bij een uitgeverij.
- b) de maximale variant, waarbij dit - zoals nu - onder beheer blijft van een 'centraal steunpunt'.

Bij de start van 'Smaaklessen in bedrijf' (SiB) is gesteld dat het SiB-project in de eerste plaats het verkennen en vinden van antwoorden op de tweede vraag als doel had, met als specifieke focus de regio's (en mogelijke PPS -verbanden daarbinnen) rondom de bij SiB betrokken Groene HBO's. De eerste vraag zou in die visie beantwoord moeten worden door de huidige opdrachtgever van Smaaklessen, het Ministerie van EL&I.

De twee vragen blijken echter in het begin van de interne verkenning niet los van elkaar te zien: het antwoord op de eerste vraag is van invloed op de totale organisatiestructuur van Smaaklessen. Bij het overeind blijven van een Landelijk Steunpunt - 'de maximale variant', door het SiB-team al snel aangegeven als de meest wenselijke optie - volgt de vraag welke taken en verantwoordelijkheden dit centrale bureau precies heeft en welke taken op regionaal niveau georganiseerd en uitgevoerd moeten/kunnen worden.

Tijdens de eerste gesprekken met de betrokken regionale Smaaklessteunpunten wordt bovendien duidelijk dat handhaving van de huidige betrokkenheid bij overblijven van de 'minimale versie' onder druk staat (zie hierover verderop in deze rapportage). Om deze reden is vrijwel vanaf het begin van het SiB-project ook steeds gekeken naar - en meegedacht over de kansen van het voortbestaan van de landelijke SL-organisatie.

Daarbij is ook nagedacht over de inhoudelijke vraag hoe de uitgangspunten m.b.t. voedingseducatie van het Landelijke Steunpunt zich verhouden tot die bij de verschillende betrokkenen op regionaal niveau, bijvoorbeeld waar het gaat om het stimuleren van gezond en duurzaam consumptiegedrag.

De eerste maanden van SiB stonden met name in het teken van een 'interne verkenning' naar/van:

- de motivatie van de bij het SiB-project betrokken Groene HBO's voor het spelen van een rol bij voedingseducatieprogramma's in het algemeen en Smaaklessen in het bijzonder (3.1.1);
- de kernwaarden van het Smaaklessen -programma (3.1.2);

- de inbeddingsmogelijkheden van Smaaklessen binnen de curricula van de Groene HBO's (3.1.3);
- de intrinsieke motivatie van de groene HBO's voor hun betrokkenheid bij Smaaklessen (3.1.4);
- de kosten van de huidige aanpak van Smaaklessen Steunpunten (3.1.5).

3.1.1 Motivatie Groene HBO's voor betrokkenheid bij voedingseducatie

Bij de start van de interne verkenning In kaart is gebracht wat de bij SiB betrokken HBO's intrinsiek beweegt om bij te willen dragen aan voedingseducatie in algemene zin (niet beperkt tot Smaaklessen) voor jongeren.

Als **belangrijkste drijfveren** zijn daarbij genoemd:

- werving van toekomstige studenten
- scholing van huidige studenten
- versterking van relatie met bedrijfsleven
- invulling van de maatschappelijke rol van de opleiding

3.1.2 Kernwaarden van het programma Smaaklessen

Onderdeel van de interne verkenning was vervolgens de definiëring van de kernwaarden van het Smaaklessen-programma, o.a. om te zien hoe deze zich verhouden tot de genoemde bovenstaande drijfveren van groene HBO's voor hun eventuele betrokkenheid bij voedingseducatie-activiteiten.

In de inventarisatie door VHL, CAH en INHolland genoemde kernwaarden:

- 1) De brede insteek van het programma: Smaaklessen, gestoeld op een combinatie van 3 pijlers: (smaak, gezondheid, herkomst producten).
- 2) De brede insteek als het om de verscheidenheid aan betrokkenen partijen gaat.
- 3) Onafhankelijke voorlichting over voeding en voedsel op een leuke manier.
- 4) Bewustwording zonder oordeel.
- 5) Ervaringsprogramma.
- 6) Integreerbaar instrument. Aldus scholen: 'Een tool waar we dingen uithalen. Leuk product dat bijdraagt aan bewustwording.
- 7) De mogelijkheden van Smaaklessen om als basis te dienen voor uitbreiding van voedingseducatie in doorlopende leerlijnen (de Groene Onderwijsstellingen hebben de kennis in huis voor het doorontwikkelen van materialen gericht op VO en MBO).
- 8) Nauwe samenwerking met Schoolgruiten.
- 9) Bevordering gezonde consumptiekeuze.
- 10) Bevordering duurzame consumptiekeuze.
- 11) Bevordering van sociale cohesie (aan de hand van bijvoorbeeld multicultureel eten).
- 12) Verantwoord in het kader van door BO te behalen kerndoelen; dit is helemaal geïnventariseerd.
- 13) Samenwerking met groen Middelbaar en Hoger Beroeps Onderwijs, plus Wetenschappelijk Onderwijs.

Kanttekening bij punt 9 en 10: het is, in de bestaande opzet en aanpak van Smaaklessen lastig hard te maken of en zo ja in welke mate Smaaklessen daadwerkelijk bijdraagt aan de bevordering van deze keuzes bij kinderen. In de diverse discussies is gesteld dat nadrukkelijk wordt gekozen voor het

meegeven van 'het totale plaatje' aan keuzes met objectieve informatie over de relatie van eten met gezondheid en bijvoorbeeld dierenwelzijn, zonder te sturen op een specifieke keuze. Tijdens het interne overleg en een bijeenkomst van alle regionale steunpunten werd daarnaast aangestipt dat duurzaamheid in het huidige lesmateriaal niet sterk naar voren komt.

Kanttekening bij punt 11: dit wordt genoemd als potentiële waarde. In de praktijk wordt met deze insteek nog niet veel gedaan.

3.1.3 Mogelijke Inbedding in curricula Groene HBO's

Bij de verkenning van de intrinsieke motivatie van de betrokken groene HBO's voor het invullen van hun werkzaamheden als Regionaal Steunpunt Smaaklessen is tevens gekeken naar de kansen op inbedding daarvan in hun curriculum. De bijkomende gedachte hierachter is dat bij goede inbedding in het curriculum een gedeelte van de behoefte aan financiële vergoeding van buiten af voor de Smaaklesactiviteiten van het regionale steunpunt komt te vervallen.

Deze verkenning leidde om te beginnen tot een inventarisatie van de competenties die studenten middels de organisatie en uitvoer van Smaaklessen kunnen behalen. Een overzicht:

- onderzoeken (VHL)
- Experimenteren (VHL, INHolland)
- Ontwikkelen (VHL)
- Beheren/coördineren (VHL)
- Adviseren/ in- en verkopen (VHL)
- Instrueren/ begeleiden/ doceren/ coachen (VHL)
- Leidinggeven/ managen (VHL)
- Zelfsturing (VHL, INHolland)
- Communicatie ('to the public') (VHL, INHolland, CAH)
- MVO ondernemen (INHolland, CAH)
- Consumentbewustzijn (INHolland, CAH)
- Presentatie (VHL, INHolland, CAH)

Lesmodules met een link naar Smaaklessen

Om de mogelijkheden tot inbedding in de curricula helder te krijgen, zijn behalve de middels Smaaklessen te behalen competenties, ook zoveel mogelijk de lesmodules in kaart gebracht die zich lenen voor een koppeling met Smaaklessen. Een overzicht:

- Ondernemerschap (CAH)
- Kwaliteitsgericht ondernemen (CAH)
- Gezondheid en Educatie (CAH, INHolland; ontwikkeling van een educatief product)
- Voeding & Educatie (CAH, INHolland; studenten geven elkaar een Smaakles, ter oriëntatie op het werkveld)
- PVB-traject (CAH, in kader van Proeve van Bekwaamheid: werven van studenten; database beheer, website onderhoud etc.)
- Sensorisch Onderzoek (VHL, INHolland)
- Kwaliteitsgericht Ondernemen (CAH, INHolland)
- Didactiek & Communicatie

- Wereldoriëntatie & Natuur(techniek)
- Module “Je studie, je toekomst”(VHL)
- Module “Leeronderneming” (VHL)
- Module “Van vlees tot worst” (VHL)
- Module “Verwerking plantaardige producten” (VHL)
- Module “Optimalisatie zuivelproces” (VHL)
- Module “Food development”- sensorisch onderzoek (geur, smaak etc.) (VHL)

Een belangrijke aanvullende kans die VHL en INHolland aangeven is het benutten van de 28 uur vrije studiepunten die studenten moeten behalen. VHL geeft aan dat wellicht een combinatie van activiteiten (met Smaaklessen als onderdeel) aangeboden kan worden als een Hogeschool-brede module in het 3de jaar (minor) gedurende 1 of 2 periodes.

De Studieloopbaanbegeleiders kunnen, aldus INHolland en VHL, een belangrijke rol spelen bij het enthousiasmeren van studenten om in deze ruimte iets met Smaaklessen te doen.

Zie voor een aanvullende indruk van vakken waarin aandacht voor voedingseducatie zou passen ook Bijlage 2 - Vakken in relatie met onderwerp 'Voedselverspilling' (pag. 74): Vakken die zich lenen voor 'behandeling van het onderwerp 'Voedselverspilling'.

3.1.4 Intrinsieke motivatie Groene HBO's voor blijvende betrokkenheid bij Smaaklessen

Gekeken is naar hoe de eerder genoemde drijfveren van het Groene HBO voor betrokkenheid bij voedingseducatie in het algemeen (3.1.1) zich verhouden tot blijvende betrokkenheid van de groene HBO's bij het specifieke voedingseducatieprogramma Smaaklessen als daar geen financiële beloning tegenover staat. Daarbij is een aantal belemmerende factoren en daar tegenover juist perspectief biedende manieren geconstateerd.

Belemmerende factoren

- 1) De primaire doelgroep van Smaaklessen - basisscholieren - staat te ver af van de Hogescholen. Het verband tussen betrokkenheid bij Smaaklessen en een grotere instroom van studenten wordt als (te) zwak beschouwd.
- 2) Betrokkenheid bij Smaaklessen draagt onvoldoende bij aan het leggen van een relatie met het bedrijfsleven. In de huidige opzet beperkt de inbreng van bedrijven zich tot product sponsoring (b.v. kruiden van Versteegen of zaden van Rijk Zwaan) of die van een les verzorgen voor de basisscholieren (b.v. Koopmans).
- 3) De competenties die studenten middels Smaaklessen kunnen behalen, kunnen ook op andere manieren worden behaald, die de opleidingen minder tijd kost en waarmee voor hen relevantere doelgroepen worden bereikt.

Perspectief biedende manieren

Duidelijk werd dat de Groene HBO's wel degelijk een rol willen blijven spelen bij het bieden en coördineren van voedingseducatie voor jongeren in hun regio.

Zij zien zichzelf als de ideale 'kennis- en kundemakelaar', met een groot netwerk binnen onderwijs, overheid en bedrijfsleven als flinke meerwaarde voor alle betrokkenen bij dit thema. In dat licht werd

bekeken op welke manieren en/of tegen welke voorwaarden inbreng van het groene HBO bij Smaaklessen wél gecontinueerd kan worden. De belangrijkste aanpassingen betreffen:

- 1) Uitbreiding van Smaaklessen naar voedingseducatie die gericht is op het voortgezet en middelbaar beroepsonderwijs; deze jongeren vormen de directe doelgroep van het Groene HBO met het oog op bevordering van de instroom van nieuwe studenten. Hiervoor zijn binnen de HBO's zelf uren vrij te maken.
- 2) Aanpassing van Smaaklessen naar een vorm die gepaard gaat met nauwere samenwerking tussen docenten en studenten (en dus de Hogescholen) enerzijds en anderzijds het bedrijfsleven. Denk hierbij aan praktijkopdrachten met Smaaklessen als onderdeel daarvan vanuit het bedrijfsleven en Kenniswerkplaatsen. (Meer over deze laatste optie onder 'Aanbevelingen' in dit rapport).
- 3) Aanpassing van de rol van de huidige regionale (groene HBO) Steunpunten naar die van kennis- en kunde leverancier voor Smaakles-'intermediairs', zoals Pabo's, AOC's, MBO's, NME-centra en diëtisten. (Zie meer over deze optie onder 'samenwerking met Pabo's'.)
- 4) Aanpassing van de rol van de Groene HBO's naar die van regionale makelaar die vraag en aanbod rond voedingseducatie bij elkaar brengt; de groene HBO's beschikken over een groot netwerk van collega-onderwijsinstellingen en contacten bij o.a. IVN, NME-centra, GGD'en en bedrijven. (NB: intussen, november 2012 wordt deze rol bij VHL op dit moment al actief opgepakt, in het kader van de vorm te geven Alliantie Beter Eten).
- 5) Betrokkenheid van de Groene HBO's bij aanvullende en verdiepingsactiviteiten van Smaaklessen, zoals boerderijexcursies, bedrijfsbezoeken, de ontwikkeling van lessen in opdracht van bedrijven (zoals voor Koopmans) en bijvoorbeeld culinaire activiteiten in restaurants en instellingskeukens.

3.1.5 Begroting huidige opzet Smaakles Steunpunten (regionaal en landelijk)

➤ Kosten

Als onderdeel van de interne verkenning is getracht een goed beeld te krijgen van de precieze activiteiten van de huidige werkwijze van de Regionale Smaakles Steunpunten en de kosten die daarmee gemoeid zijn. Dit om een beter idee te krijgen van welke bedragen vanaf zomer 2013 voor Smaaklessen - al dan niet als zelfstandige 'onderneming' - bij nieuwe partners gevonden moeten worden bij een gelijkblijvende organisatiestructuur en aanpak.

Deze inventarisatie biedt daarnaast houvast bij het in beeld brengen van de effecten van andere invullingen van de taken of het laten vervallen daarvan voor het toekomstig benodigde budget voor een Regionaal Steunpunt .

Vanwege de aandacht die binnen SiB ook is uitgegaan naar het 'in de lucht houden' van Smaaklessen als landelijk programma, is bij deze financiële verkenning ook kort gekeken naar de uitgaven van het Landelijke Steunpunt.

Op basis van de door de betrokken HBO's aangereikte cijfers is de inschatting dat de Steunpunten gemiddeld € 80.000 à € 85.000 per jaar besteden aan de uitvoering van hun Steunpuntrol*. Navraag bij het Landelijk Steunpunt leerde dat de kosten voor het Steunpunt in Wageningen (dat combinatie landelijke en regionale activiteiten combineert) in de huidige opzet circa € 281.000 bedragen (NB: dit betreft specifiek het aandeel Smaaklessen; de kosten voor het programma Schoolgruiten, ook ondergebracht bij dit Steunpunt, zijn buiten beschouwing gelaten).

* Zie voor een overzicht van de activiteiten en kostenposten Bijlage 3 - Smaakmonsterbestand, pag. 77

➤ Inkomsten

Voor de Regionale Steunpunten:

In dit kader is ook gekeken naar de mogelijke inkomsten die Hogescholen middels Smaaklesactiviteiten zouden kunnen genereren. Daarbij kwamen opties in beeld zoals:

1) Verkoop van kennis en gebruik van materialen aan derden, zoals:

- Pabo's*, NME's, GGD'en etc.
- commerciële Tussen- en Buitenschoolse Opvangbedrijven (TSO en BSO).
- commerciële Kinderkookstudio's en -clubs.
- dietisten/voedingsconsulenten (eventueel met als beloning een licentie voor het geven van Smaaklessen)

* Met name deze optie biedt perspectief: Pabo-opleidingen zijn geïnteresseerd in het aanbieden van Smaaklessen als onderdeel van na- en bijscholing van leerkrachten en geven aan in dat kader ook budget te hebben voor het inhuren van experts (zoals docenten/studenten van het Groene HBO). Zie hoofdstuk 3.2. onder 'onderwijs - samenwerking met Pabo-instellingen').

2) Inhuren van SL workshop door derden.

3) Organiseren van smaakproefjes ter opluistering van evenementen

4) Inhuren door bedrijven/brancheorganisaties van studenten voor het geven van een Smaakles / begeleiden van een bedrijfsbezoek / ondersteunen bij beurspresentaties, etc.

Voor het Landelijke Steunpunt:

1) Geringe bijdrage van scholen voor gebruik van Smaaklesmaterialen.

2) Abonnementen op Smaakleskisten: i.p.v. gratis verstrekking, betaalt een school een jaarlijkse bijdrage, plus een fee om de materialen te kunnen downloaden. Een meerjaren abonnement is goedkoper dan een eenjarig abonnement. Scholen in elkaars buurt mogen ook de leskist/materialen delen. Voor een dergelijk 'groepsabonnement' geldt dan een opslag, maar per school is het goedkoper. Optioneel: scholen die hieraan voor minimaal 2 jaar opeenvolgend aan mee doen, komen in aanmerking voor een 'Smaakleschool' label.

- 3) Financiering van deelprojecten door het bedrijfsleven. Bijvoorbeeld: ondersteuning door aardappelbedrijven van Smaaklessen aan de hand van connectie Smaaklessen- Pieperpad (een fietsroute door Nederland ter promotie van de biologische landbouw). Deal is: Smaaklessen besteedt aandacht aan de aardappel en de biologische teelt daarvan in Nederland, gekoppeld aan een aantal publiciteitsgenieke activiteiten per jaar waarbij 'Smaakleskinderen' bijvoorbeeld 'op pieperpad' gaan. In ruil hiervoor leveren de aardappelbedrijven (telers, verwerkers, grootleveranciers) een bijdrage aan het landelijke Smaaklessenfonds.

3.1.6 Belangrijkste uitkomsten van de interne verkenning per regio

De onderstaande uitkomsten zijn het resultaat van door de betreffende coördinatoren geïnitieerde verkenningen binnen ieder van de betrokken Regionale Smaakles Steunpunten.

CAH Dronten

1. Interne visievorming CAH in relatie tot Voedingseducatie / Smaaklessen

Wat vast staat is dat de CAH een functie wil blijven vervullen m.b.t. voedingseducatie; zowel verweven in de eigen opleiding als middels het vervullen van een regionale functie m.b.t. deze thematiek.

Er zijn twee interne bijeenkomsten geweest op de CAH met o.a. de teamleider van de opleiding Voeding & Gezondheid, om te bepalen hoe de CAH verder wil met Smaaklessen.

Wat betreft de huidige activiteiten van het Smaaklessen Steunpunt: deze zullen zoveel mogelijk gecontinueerd / gecoördineerd worden door Proeve van Bekwaamheid studenten: dit betreft studenten die een half jaar een eigen onderneming moeten managen. Vanuit de CAH zal ter begeleiding hiervoor een interne coördinator aangesteld worden. Voor wervingsactiviteiten en onderhoudsactiviteiten zal de CAH zoveel mogelijk werken met een netwerk van intermediairs, zoals NME's, diëtisten, GGD etc.

Verder is vastgesteld dat voor de CAH Smaaklessen onderdeel gaat uitmaken van voedingseducatie met een bredere insteek; CAH richt zich daarbij op uitbreiding van voedingseducatie-activiteiten naar andere doelgroepen dan alleen het basisonderwijs.

Het lopende schooljaar (2012 - 2013) is gericht op het maken van afspraken met het netwerk van intermediairs en waar nodig de uitbreiding van dit netwerk. Daarnaast zal de inbedding van smaaklessen / voedingseducatie binnen CAH modules verder vorm krijgen, zodat deze activiteiten voldoende draagvlak krijgen voor schooljaar 2013-2014.

2. Vorm en inhoud geven aan de rol van de CAH als voedingseducatie-makelaar

Deze rol komt voort uit de interne visie op de CAH. Alleen door samenwerking met andere spelers (zie onder volgende kopje) is de CAH in staat om de huidige activiteiten van Smaaklessen, zoals het werven of onderhouden van contacten scholen, voort te zetten.

Wat hierbij ook van belang is dat het directe contact met basisscholen niet een kernactiviteit van de CAH moet zijn. Daarentegen wil de CAH via de ook al eerder genoemde Smaakles-intermediairs hierin wel faciliteren. De onder het volgende punt genoemde beoogde partners hebben veelal een goede relatie met hun doelgroep opgebouwd en werken via kortere lijnen.

Het samenwerken en onderhouden van contact met deze intermediairs biedt potentieel veel nieuwe kansen tot samenwerking rond voedingseducatie in de regio.

3. Samenwerking met regionale netwerken / partners m.b.t. voedingseducatie

Met onderstaande organisaties instellingen is reeds contact geweest en zijn in meer of mindere mate afspraken gemaakt.

NME

- Alle (C)NME's in werkgebied Dronten: veel NME-centra hebben Smaaklessen opgenomen in hun aanbod.
- NMO Overijssel; nemen Smaaklessen op in hun aanbod en mee in hun communicatie.
- IVN Flevoland; wil graag betrokken blijven en neemt Smaaklessen mee in hun communicatie.

Groen Onderwijs

- Clusius Heerhugowaard; contact verloopt traag.
- De Groene Welle Zwolle; loopt redelijk, maar zoekend.
- Nog enkele AOC's in Noord-Holland; uiteindelijk blijken ze te druk en maken niet echt tijd vrij om concreet handen en voeten aan invulling van Smaaklessen te geven.

PABO

- Uitnodiging gestuurd naar alle PABO's in het werkgebied van de CAH.
- Voor de als onderdeel van SiB gehouden PABO-bijeenkomst was weinig animo. Hij bleek wel goed voor de visievorming.

Diëtisten / gewichtsconsulenten

Ten tijde van zomer 2012 heeft de CAH met 3 diëtisten een samenwerkingsovereenkomst afgesloten om hen in staat te stellen de Smaakleskist mee te nemen in hun aanbod naar scholen.

Voor de CAH biedt deze samenwerking kansen om via een professioneel kanaal Smaaklessen op basisscholen in de praktijk toe te passen.

Overig netwerken m.b.t. toekomst voedingseducatie Flevoland

- KinderCasla (Klokhuis); de contacten liggen er voor toekomstige samenwerking.
- GGD; neemt Smaaklessen in hun communicatie mee.
- Ik Lekker Fit Flevoland; neemt Smaaklessen op als onderdeel van hun ingrediëntenkaart.
- CBL (Centrum Biologische Landbouw) Flevoland; samen met de CAH wordt bekeken in hoeverre activiteiten op elkaar aangesloten kunnen worden.
- LTO Flevoland; denkt mee hoe ze kunnen en willen participeren m.b.t. voedingseducatie Flevoland.

- Stichting Jeugd, Voedsel en Gezondheid Flevoland; met hen wordt geprobeerd om gezamenlijke intenties / ambities concreet vorm en inhoud te geven door het neerzetten van een minimaal / maximaal aanbod over voedingseducatie in Flevoland. Daarnaast wordt ingezet op complementaire financiële ondersteuning.

4. Opzet en implementatie van een excursienetwerk voedingseducatie

Op 30 mei 2012 is er een bijeenkomst geweest met productie- verwerkingsbedrijven uit de regio.

De bijeenkomst heeft afspraken met diverse bedrijven in de regio opgeleverd die Smaaklesscholen een aanvullende activiteit in de praktijk bieden, te weten een excursie naar hun bedrijf. Gelet op de concentraties van Smaaklesscholen is er een redelijke dekking met excursiebedrijven gerealiseerd. Begin schooljaar 2012-2013 kregen de eerste scholen een excursie aangeboden om te ervaren hoe dit loopt en wat de wederzijdse verwachtingen en behoeftes zijn. De uitkomsten hiervan zijn nog niet bekend.

Er wordt een digitaal kaartje gemaakt met de gegevens van de boerderijen, dat scholen in staat stelt rechtstreeks contact met de bedrijven op te nemen. Insteek is dat de activiteit is afgestemd op de vraag van de school en de mogelijkheden van de boer, uiteraard in aansluiting op de pijlers van Smaaklessen. De CAH gaat niet tussen de school-boer contacten zitten, maar zal met name in het begin vooral een coachende en evaluerende rol vervullen.

5. Integratie thematiek binnen opleiding CAH

De ambitie van de CAH is om Smaaklessen of beter gezegd Voedingseducatie in bredere zin meer en meer als doorlopende leerlijn een plek te geven binnen het onderwijs van de CAH. Dat wil zeggen: aandacht voor de thematiek van Smaaklessen door de hele opleiding heen. Onderstaand overzicht geeft inzicht welke modules hiervoor in aanmerking komen en op welke wijze Smaaklesactiviteiten ingepast kan worden. Uitdaging is om hier in schooljaar 2012-2013 verder handen en voeten aan te geven.

Onderstaand overzicht van relevante lesmodules is een nadere specificatie van het in hoofdstuk 3.1.3 (m.b.t. mogelijke inbedding in de curricula) gegeven rijtje.

Module	Taak en uitvoerder
Module Voeding en Gezondheid	Kennismaking met het werkveld; smaaklessen / voedingseducatie
Module Port, onderdeel GIS	Voedingseducatie breed -> oriënteren op de toekomst (netwerken, kringlopen etc)
Module Gezondheid en Educatie	Ontwikkelen educatieve producten
Module PPMN	Binnen stageopdracht eerstejaars

Module HKON	Kwaliteitsgericht ondernemen; educatie, communicatie, kwaliteitsborging
Module PvB	Taakstelling als studenten leerbedrijf
Module Sensorisch Onderzoek	Proefjes omtrent voedingseducatie proefjes omtrent geur, kleur, smaak; evt studenteninzet om deze proefjes ook in het PO te doen.
De specialist (nader in te vullen)

Van Hall Larenstein

1. Interne visievorming VHL in relatie tot Voedingseducatie / Smaaklessen

Al bij de start van het SiB-project wordt duidelijk dat VHL veel belang hecht aan verbreding van het Smaaklessen programma naar het Voortgezet Onderwijs. Dit omdat het VHL met zijn betrokkenheid bij Smaaklessen vooral te doen is om nieuwe studenten te werven en het huidige effect van Smaaklessen op de instroom daarvan niet aantoonbaar is. Dit heeft in de visie van VHL te maken met de leeftijd van de huidige doelgroep van Smaaklessen (4 - 12 jr.); te jong om al over de HBO-studie te denken. VHL is dan ook al bezig met uitbreiding van Smaaklessen aan de hand van o.a. 'Discover Food', gericht op HAVO-2.

Bovendien is VHL bij uitvoering van Smaaklesactiviteiten weinig zichtbaar - de activiteiten spelen zich met name af op de basisscholen, kinderen komen niet naar de opleiding toe. Eén van de manieren waarop VHL betere zichtbaarheid werkt, is middels de betrokkenheid bij groots opgezette evenementen zoals het Eet&Weethuis (Natuurmuseum Leeuwarden). Doel van deze ondersteuning is: imagoverbetering van de voedingsbranche in het algemeen en daarnaast van de opleiding zelf.

De aantrekkingskracht voor VHL van betrokkenheid bij dit soort voedingseducatie-evenementen zit hem ook in het kunnen realiseren van aansluiting bij andere grote bij deze evenementen betrokken spelers zoals de Rabobank.

Het voordeel van deze invulling door VHL van voedingseducatie aan basisscholieren is de betere zichtbaarheid van de betrokkenheid, ook bij andere doelgroepen dan alleen de kinderen zelf.

Naar aanleiding van SiB zijn er **twee regionale bijeenkomsten** geweest met als doel scherper te krijgen of en zo ja hoe VHL verder wil met Smaaklessen.

- Op 25 juni 2012 was er bij VHL (Life Sciences) in Leeuwarden een bijeenkomst met verschillende bedrijven en instanties uit de regio. Doel: verkenning van de mogelijkheden tot vorming van een **Regionale Alliantie rond Voedingseducatie** in Noord Nederland.

Aanwezig waren vertegenwoordigers uit het onderwijs, maatschappelijke organisaties en het bedrijfsleven.

Uitgangspunt was te komen tot een doorlopende leerlijn voedingseducatie. Hiermee wordt op deze plek een 'pakket' aan voedingseducatieactiviteiten bedoeld waarmee jongeren door het hele

onderwijs heen worden bereikt. Daarnaast werd een aanzet gegeven tot een onderzoek naar hoe studenten Voeding & Techniek en Health & Food en wellicht ook nog van andere opleidingen binnen VHL op een meer structurele wijze betrokken zouden kunnen worden bij de uitvoer van Smaaklessen.

Bij deze bijeenkomst werd duidelijk dat instandhouding van Smaaklessen als programma 'op zich' geen hoge prioriteit geniet bij de directie van VHL - Life Sciences, waar het Steunpunt is ondergebracht.

De belangstelling gaat veel eerder uit naar het spelen van een rol binnen een breder platform rond Voedingseducatie met de genoemde doorlopende leerlijn, waar Smaaklessen eventueel deel van uit kan maken. VHL heeft daarbij de ambitie om de lead te nemen in de vorming van deze Regionale Voedselalliantie.

- Op 17 september 2012 was er een vervolgbijeenkomst met als thema: de vorming van de **Alliantie Beter Eten (ABE)**. Zie Bijlage 4 - Verslag bijeenkomst Alliantie Beter Eten (ABE) (pag 78) voor het verslag van deze bijeenkomst.) Als centraal thema van de beoogde alliantie is bij deze bijeenkomst benoemd: voeding en gezond(er) ouder worden (Healthy Ageing).

Healthy Ageing

Het thema Healthy Ageing is belangrijk binnen onderwijs en bedrijfsleven in Noord Nederland. Er is een speciaal platform voor opgezet: **Healthy Ageing Network Noord-Nederland (HANNN)**; dit is het platform van bedrijven, kennisinstellingen en overheden dat als doel heeft kennis en kansen te koppelen op het gebied van ziekte en gezondheid. Het HANNN stimuleert hiermee de economische ontwikkelingen van Noord-Nederland.

Binnen HANNN is een aantal kergebieden benoemd. Een kansrijke link met het Voedingseducatie ligt er via het kerngebied '**Healthy Lifestyle**'.

Bij het gezond ouder worden ligt het accent op het zo vitaal en gezond mogelijk oud worden. Nature (aanleg) en nurture (opvoeding) spelen hierbij een grote rol.

Binnen het kerngebied Healthy Lifestyle richten we ons vooral op de beïnvloedbare "nurture" component. Hoe goed we oud worden, wordt voor een deel bepaald door onze leefstijl. We richten ons op het voorkomen van chronische ziekten en aandoeningen door het beïnvloeden van de leefstijlfactoren. Hierbij wordt aandacht geschonken aan elke levensfase van jong tot oud, kernwoord hierbij is gedragsverandering. (Bron: <http://www.hannn.eu/nl/kerngebieden-hannn/healthy-lifestyle>).

Focus binnen de Alliantie Beter Eten zou moeten komen te liggen op:

- bewuste, gezondere consumptie;
- productie van (echt) gezondere producten door de industrie;
- kennis opbouwen over de relatie tussen voeding, gezondheid en duurzaamheid*;
- mogelijkheden van extra instroom studenten creëren door het leggen van de relatie tussen enerzijds eten en anderzijds toerisme en recreatie;

- smeden van slimme combinaties rond voedingsthematiek, b.v.: ouderen delen hun kennis over eten met jongeren (denk hierbij aan 'vergeten eten en smaken', productiewijzen van vroeger, eten uit de seizoenen etc.);
- ontwikkelen van educatieve producten die gebruikt kunnen worden in verplichte vakken, zoals 'gezond en redzaam gedrag' op basisscholen.

* Veel aandacht was er bij de bijeenkomsten voor de definiëring van het begrip 'duurzaamheid'. Voor het geven van inhoud hieraan - ook als er wordt gekeken naar voedingseducatieve activiteiten - wordt vooralsnog de visie hierop van Albert Kooy genomen, zoals beschreven in zijn recent verschenen boek: '5 Ingrediënten voor beter, verser, gezonder en eerlijker eten'. Het is goed om dit in gedachten te houden met het oog op eventuele inbedding van Smaaklesactiviteiten in ABE.

Eind oktober 2012 was er een vervolgonthoeting waarbij verder is gedacht over de mogelijke organisatiestructuur voor inbedding van het thema 'voedingseducatie in Noord-Nederland' (zie Bijlage 5 - Voorstel opzet Kenniscentrum Voeding & Gezondheid, pag. 81).

Begin november 2012 was er een derde overleg over de beoogde regionale alliantie ABE. De uitkomsten daarvan zijn nog niet openbaar gemaakt.

Voortzetting SiB-onderzoek bij VHL

De binnen de SiB-verkenning gehouden regionale bijeenkomsten waren aanleiding voor VHL om meer tijd te stoppen in het vinden van antwoorden op deze vragen. Dit schooljaar (2012 - 2013) onderzoekt Marije Wagenaar of er mogelijkheden zijn om Smaaklessen zo in te bedden binnen de afdeling Life Sciences en Techniek van VHL dat ze voortgezet kunnen worden zonder de subsidie. Onderzocht wordt op welke manier Smaaklessen past binnen bovenstaande modules en op welke wijze dit georganiseerd moet worden.

Deze verkenning gebeurt aan de hand van de volgende onderzoeksvragen:

- 1) Moet Smaaklessen binnen Life Sciences & Techniek voortgezet worden nadat de subsidie gestopt is en zo ja, hoe moet dit dan vorm gegeven worden?
- 2) Mocht Smaaklessen voortgezet worden, zijn er dan mogelijkheden om de leerlijn uit te breiden naar het middelbaar onderwijs of te verbreden in de richting van chemie (of andere life science onderwerpen) en zo ja, hoe?

2. Vorm en inhoud geven aan de rol van VHL als intermediair

Net als CAH Dronten ziet ook VHL (Life Sciences) voor zichzelf, als het puur om op het basisonderwijs gerichte Smaaklessen gaat, veeleer een rol als makelaar dan uitvoerder weggelegd. Die rol zal dan op een nieuwe manier worden vervuld, namelijk als onderdeel van een groter geheel aan voedingsgerelateerde activiteiten door VHL.

Daarbij zijn ten tijde van deze rapportage een paar opties:

- De activiteiten van het Steunpunt worden, als onderdeel van een innovatiecentrum, ondergebracht bij **Expertisecentrum 'Zorg / Healthy Ageing'**. Deelnemers aan de eerder genoemde regionale bijeenkomsten kiezen daarbij voor de insteek 'voeding en gezondheid'. Dit Expertisecentrum streeft naar financiering vanuit de overheid en het bedrijfsleven.
- Er wordt een **Studentenbedrijf** opgezet waarbinnen verschillende opleidingen verenigd zijn, en waar opdrachten uitgezet worden voor o.a. Smaaklessen. Dit bedrijf dient aangestuurd te worden door een vaste coördinator die de kwaliteit van de uitvoering monitort, bepaalde contacten onderhoudt, zaken aanstuurt, als vraagbaak dient etc.

In deze tweede opzet slinkt de behoefte aan financiële ondersteuning behoorlijk; de inzet van studenten gebeurt op basis van te verwerven studiepunten en/of competenties en is dus integraal onderdeel van de opleiding(en).

Financiering blijft nodig voor de coördinator. Ideaal gesproken zijn de Smaaklestaken van deze coördinator onderdeel van een combinatiefunctie, waardoor de geschatte tijdsinvestering van gemiddeld 2 dagen per week flexibel inzetbaar zijn. Dat is belangrijk voor het optimaal functioneren van de coördinator (er zijn regelmatig 'last-minute' issues die opgelost moeten worden).

Inkomsten kunnen wellicht worden gegenereerd door het leveren van diensten aan bedrijven, waaronder het organiseren van Smaaklessen op locatie, inclusief verzorging van de PR, het uitvoeren van onderzoeksopdrachten rond 'smaakbeleving' in opdracht van bedrijven etc.

3. Samenwerking met partners in de regio

In de afgelopen jaren zijn rond Smaaklessen al goede banden gesmeed met verschillende partners. De belangrijkste hiervan zijn:

GGD

- GGD Groningen (banden aangehaald tijdens de voorbereidingen voor 'Groningen Hoofdstad van de Smaak' en 'Vet Fit Noord').
- GGD Assen.
- GGD Fryslân (overleg over de Gezonde School aanpak; ontvingen 2 nieuwe leskisten, die regelmatig worden uitgeleend. Op verzoek van de GGD Fryslân werd een workshop verzorgd voor een Brede school. Voor komend schooljaar is weer een workshop aangevraagd.

IVN

- IVN Drenthe; op verzoek van de IVN-consulent zijn 5 workshops georganiseerd voor hun scholennetwerk. Prettige samenwerking. Veel scholen geworven. Hoge waardering vanuit IVN. Een andere IVN consulent heeft voor komend schooljaar 3 workshops aangevraagd.
- **NME** de Heemtuin in Muntendam. Ontving leskist; opgenomen in hun jaaraanbod voor 2011-2012. Ook werd een workshop aangeboden aan alle scholen in hun netwerk (zie ook boven). Deze is vanwege gebrek aan belangstelling niet doorgegaan. NME Zuidwest Friesland. Leskist ontvangen. Zij overwegen nog of ze de leskist opnemen in hun scholenaanbod.

Pabo

- Pabo in Emmen.

- Stenden University. De teamleider Pabo en de docent Natuur en Techniek (voormalig IVN-consulent) erg positief tegenover Smaaklessen. (Zie verder onder 3.2.1 'samenwerking met Pabo-instellingen').

Bedrijfsleven

- Koopmans
- CSK

In samenwerking met deze twee bedrijven worden lessen in de klas verzorgd over respectievelijk brood en kaas(maken).

- Innexus: verzameling van bedrijven, betrokken bij events als het Eet & Weethuis
- Food Circle: Het Food Circle project maakt onderdeel uit van het core-thema Food & Nutrition, één van de vijf speerpunten van het hierboven genoemde Healthy Ageing Network Noord Nederland. Het doel van Food Circle is om de voedingsmiddelenindustrie in de regio Noord-Nederland te ondersteunen en te stimuleren door innovatie en vraaggestuurde research.

Overige

- Eet- & Weethuis (Natuurmuseum Leeuwarden, zie hierboven onder 'visievorming')
- Huis voor de Sport
- Cedin; op verzoek van deze ondersteunende educatieve organisatie worden workshops verzorgd in het kader van 'ondernemerschap in de klas' en 'techniek en wetenschap' in de klas'.

4. Integratie thematiek binnen VHL

Smaaklessen is bij VHL ondergebracht bij 'Life Sciences'. De Steunpuntcoördinator ervaart dit soms als een belemmerende factor bij de uitvoering van Smaaklesactiviteiten.

Reden is de nadruk die er bij deze opleidingsrichting ligt op het technische aspect van voedsel. Smaaklesactiviteiten vanuit VHL gaan dan ook met name om:

- het wekken van de interesse bij kinderen voor vraagstukken als 'wat is smaak' als chemisch proces;
- de invloed van reuk op smaak, de zogenaamde 'sensorische aspecten';
- (denkend vanuit 'productontwikkeling') het enthousiasmeren van studenten voor kennisvergaring over 'hoe je iets maakt'.

De aspecten 'voedselherkomst', 'duurzaamheid' en 'gezondheid' m.b.t. voedsel en voeding spelen een veel meer ondergeschikte rol. Studenten van de richting Life Sciences zijn soms minder betrokken bij deze onderwerpen en daarom moeilijker te motiveren te kiezen voor Smaaklessen.

In aanvulling op het in het eerder in dit verslag gegeven overzicht van modules heeft VHL in november 2012 nogmaals gekeken naar actuele modules waarbinnen kansen worden gezien om een koppeling met Smaaklessen te maken.

Module
Module “Je studie, je toekomst”
Module “Leeronderneming”
Module “Van vlees tot worst”
Module “Verwerking plantaardige producten”
Module “Optimalisatie zuivelproces”
Module “Food development”- sensorisch onderzoek (geur, smaak etc,)

Voor de invulling van de Smaaklessen werkt het Steunpunt regelmatig met studenten van de opleiding Voeding & Diëtetiek. Behalve de duidelijke inhoudelijke link met Smaaklessen pleit ook het volgende praktische gegeven voor deze samenwerking: de opleiding telt 120 eerstejaars, versus 40 eerstejaars bij Life Sciences (een aantal dat nog jaarlijks afneemt). De vijver van studenten om voor Smaaklessen uit te vissen is bij Voeding & Diëtetiek daarmee flink groter.

In de meest recente verkenningen binnen VHL worden daarnaast aansluitingskansen gezien met de nog nieuwe opleiding ‘Voeding & Gezondheid’. Zie ook Bijlage 4 - Verslag bijeenkomst Alliantie Beter Eten (ABE) (pag. 78): verslag ABE-bijeenkomst, VHL.

Daarnaast geeft VHL aan dat Smaaklessen theoretisch ook ingepast kan worden bij stageopdrachten en hogeschoolverplichtingen, voorlichtingsactiviteiten richting kinderen en middelbare scholieren, etc. In de praktijk blijkt het vaak een hele klus om hier binnen Life Sciences voldoende studenten voor te vinden.

Tenslotte biedt, zoals al eerder vermeld, de vrije studieruimte perspectief voor het invullen met Smaaklesactiviteiten.

Hogeschool INHolland Delft

1. Interne visievorming Hogeschool Inholland in relatie tot Voedingseducatie / Smaaklessen

Al vanaf een vroeg stadium heeft Hogeschool INHolland meegewerkt aan het project Smaaklessen. Dit Smaakles Steunpunt heeft zich ontwikkeld tot één van de ‘scholenrijkste’ steunpunten.

Er is in oktober 2012 n.a.v. SiB een interne bijeenkomst geweest op de Hogeschool INHolland Delft met o.a. de teamleider van de opleidingsmanager H. Ligtenberg en betrokkenen van Smaaklessen Steunpunt Delft, om te bepalen of en hoe de Hogeschool INHolland verder wil met Smaaklessen. In contacten met het werkveld en werkveldcommissies is het duidelijk geworden dat de Hogeschool

INHolland en bedrijven uit de regio Westland en Rijnmond het belang van voedingseducatie inzien. Genoemde partijen onderschrijven daarbij het maatschappelijk belang van voedsel- en voedingseducatie als bron voor de AgriFood sector Nederland.

Hogeschool INHolland Delft is tegelijkertijd zelf niet in de gelegenheid financiële middelen en/of uren beschikbaar te stellen voor het op poten houden van een Regionaal Smaaklessen Steunpunt zonder externe financiële compensatie. Indien er wel financiële middelen beschikbaar zijn, wil Hogeschool InHolland Delft graag een functie blijven vervullen m.b.t. voedingseducatie. Zij beoogt dit onderwerp dan zoveel mogelijk te verweven in de eigen opleiding en ziet voor zichzelf daarnaast een regionale 'makelaarsfunctie' weggelegd .

INHolland ziet wel kans om, ook zonder financiële bijdrage, op verzoek een bijdrage te leveren aan ondersteunende en aanvullende activiteiten in het kader van Smaaklessen en andere voedingseducatieprojecten in de eigen regio. Hiervoor kan een beroep worden gedaan op studenten in het kader van de 'vrij te besteden uren'; die zijn nu vaak lastig in te vullen. De Studieloopbaanbegeleider (SLB-er) kan studenten hiervoor zeker enthousiasmeren. Zie verder onder 'integratie thematiek'.

In de visie van INHolland liggen de beste kansen voor betrokkenheid van INHolland in de sfeer van de evenementen en beurzen, hetzij deel uitmaken van het Smaaklessen programma, hetzij daarbuiten.

Ter illustratie: INHolland werd door Tomato World benaderd* om met studenten een door het bedrijf bekostigde en van producten voorziene stand op de HortiFair 2012 te bemannen en bezoekers te informeren over 'de tomaat'. Ook voor het bedrijf Koppert Cress gold een dergelijke samenwerking op de HortiFair, waarbij studenten rondliepen met een buiktafel en over kiemgroenten vertelden en bezoekers lieten proeven.

* Dit was een resultaat van de regionale bijeenkomst bij INHolland in 2012 die in het kader van SiB werd georganiseerd (een verslag hiervan is er door ziekte van de Steunpunt-coördinator helaas niet gekomen).

Een andere geslaagde samenwerking en promotie m.b.t. Smaaklessen was die in 2011 met 'Lego League'. Thema van deze jaarlijkse wedstrijd voor kinderen van 9 - 15 jaar was toen 'Food Factor'. INHolland was aanwezig bij evenementen in het kader van Lego League om Smaaklesproefjes te doen met bezoekers. Voor INHolland was deze inbreng zeer geslaagd: er werden veel kinderen en hun oudere broers en zussen bereikt. Daarmee paste deze vorm van ondersteuning van Smaaklessen ook bij het doel van INHolland om er meer studenten mee te werven.

Een andere invalshoek die INHolland ook zonder financiering zou willen blijven doen op verzoek van Smaaklessen, is het i.s.m bedrijven ontwikkelen van themalessen - vergelijkbaar met de les over kaasmaken die door studenten van VHL werd ontwikkeld i.s.m. CSK.

Het is in de visie van INHolland, mede op grond van enkele gesprekken die hierover zijn gevoerd met bedrijven, niet realistisch om structurele financiële ondersteuning vanuit het bedrijfsleven te verwachten voor het in stand houden van het Regionale Steunpunt.

2. Vorm en inhoud geven aan de rol van INHolland als intermediair

Indien subsidie (of een andere inkomstenbron) beschikbaar is / blijft kan INholland blijven optreden als regionaal intermediair. Een voordeel dat INHolland biedt is het grote aantal contacten met bedrijven in de regio, met name aan de hand van onderwijs (stage, afstuderen, veldwerk..) Daarbij ziet INHolland de mogelijkheden om studenten in te zetten bij activiteiten en evenementen als een groot pluspunt t.o.v. potentiële andere intermediairs.

Het brede scala aan opleidingen op het gebied van tuinbouw, voedingsmiddelen en milieu zorgt voor een groot draagvlak in de regio voor INHolland als Smaakles Steunpunt.

3. Samenwerking met partners in de regio

Met de volgende instanties is contact in meer of mindere mate.

NME

- NME Leiden: doet nog geen uitleen van Smaakleskisten, werkt wel samen bij de organisatie van workshops en het aantrekken van nieuwe scholen; e.e.a. binnen het project Samenwerkend Duurzaam Holland Rijnland.

Samenwerkend Duurzaam Holland Rijnland

Om problemen zoals versnippering en witte vlekken op te lossen en genoemde kansen te benutten heeft het samenwerkingsverband Holland Rijnland in oktober 2011 besloten een NME-steunpunt op te richten bij de Omgevingsdienst West-Holland, dat de regionale samenwerking gaat coördineren. Het eerste jaar wordt gefinancierd uit het arrangement, 2013 en 2014 wordt betaald uit gemeentelijke bijdragen.

Op de aan de samenwerking verbonden website (www.nmehollandrijnland.nl) doen naast de geijkte partijen ook voor het NME-veld nieuwe samenwerkingspartners mee, zoals Naturalis, Hortus Botanicus, De Keukenhof en allerlei kleine aanbieders zoals een bloempluktuin, een streekmuseum en een biodiversiteitstuin.

Ook gemeenten waar voorheen geen aanbod was (witte vlekken) kunnen nu van het regionale aanbod gebruik maken. Hiernaast wordt er nieuw regionaal aanbod op het gebied van voeding ontwikkeld. (Dit gebeurt i.s.m. INHolland, in de vorm van Smaaklessen - LtK).

Betrokken organisaties:

Vanuit de initiatiefnemende gemeenten Lisse, Leiden, Alphen aan den Rijn en Nieuwkoop is in samenwerking met partners Stichting Avifauna en IVN hieraan gewerkt. Hierin zijn ook GDO en Omgevingsdienst West-Holland betrokken. Overige participerende partijen:

- Provincie Zuid-Holland
- Hogeschool InHolland
- Groengelinkt
- Naturalis

Eindgebruikers:

- Kinderdagverblijf
- Primair onderwijs
- BSO
- Brede school
- Voortgezet onderwijs

Zie ook Bijlage 6 - Samen Duurzaam Holland Rijnland (pag. 85)

- NME Zoetermeer: uitleen en inzicht in scholen die lenen, ook samenwerking bij organisatie van workshops – aantrekken van nieuwe scholen.
- CNME De Zwanebloem (Gouda): uitleen en inzicht in scholen die lenen.
- NME Harre Wegh (Schiedam): hebben veel scholen aangetrokken en 'bediend' in de regio, doen niet aan uitleen
- (overige NME-centra worden nog gebeld / contact loopt)

GGD

Met de volgende GGD'n zijn projecten uitgevoerd en relaties gelegd:

- Dordrecht (ZHZ)
- Spijkenisse
- Hoofddorp

Onderwijs

- Wellant College – Food (MBO)
- PABO: workshops georganiseerd voor PABO studenten. Beloning voor studenten die hun stageschool aanbrengen als Smaakleschool.
- Albeda en Zadkine: onderwijs- en klassenassistenten – workshops gegeven zodat de leerlingen met Smaaklessen op hun stageschool aan de slag kunnen.

Bedrijfsleven

- Rijk Zwaan - levert producten voor Smaaklessen
- Verstegen Spices & Sauces - levert kruiden voor Smaakleskisten
- Koppert Cress - levert producten / samenwerking op beurzen
- Tomato World - samenwerking Horti Fair
- Givaudan -
- Essensor - betrokken bij de opleiding
- Kook met mij mee - verzorgt Smaaklessen
- Evenementenburo van de Kruijt

4. Integratie thematiek binnen INHolland

Voedingseducatie is niet een van de pijlers binnen de opleiding Food Commerce & Technology. Inpassen in het curriculum van deze opleiding is voor INHolland dan ook geen optie. Voor integratie binnen het curriculum ziet INHolland meer mogelijkheden bij opleidingen als Voeding & Diëtetiek en de PABO's. Binnen de eigen opleiding zien we de volgende vakken als mogelijk haakje om aanvullende activiteiten voor Smaaklessen bij onder te brengen:

- Voeding en gezondheid 1 (opleiding Food Commerce and Technology jaar 1)
- Voeding en gezondheid 2 (opleiding Food Commerce and Technology jaar 2)
- Sensorisch Onderzoek (opleiding Food Commerce and Technology jaar 2)

3.1.7 Conclusies interne verkenning

- Bij het wegvallen van externe financiering is blijvende betrokkenheid van de Groene HBO's *in de bestaande vorm* - als Regionaal Steunpunt met vervulling van de huidige taken - niet aan de orde. De drie bij SiB betrokken HBO's neigen stuk voor stuk sterk naar het afstoten van de 'regeltaken' en de inzet van studenten voor het geven van de Smaaklessen op basisscholen.
- Kansen zien de betrokken HBO's in het op zich nemen van voedingseducatie activiteiten gericht op het voortgezet en middelbaar beroepsonderwijs en voortzetting - op verzoek - van de uitvoering of ontwikkeling van aanvullende c.q. verdiepingsactiviteiten van het Smaaklessen

programma. Bij wijze van voorbeeld: CAH Dronten zet zich in voor het organiseren van boerderijeducatie als aanvulling op Smaaklessen, VHL betreft studenten bij het i.s.m. Koopmans - inclusief een bezoek aan de fabriek - ontwerpen van een les over tarwe en studenten van INHolland geven voorlichting op een beurs over de tomaat in opdracht van TomatoWorld.

- Smaaklessen onderdeel maken van een doorlopende leerlijn - waarbij voedingseducatie uitgebreid wordt naar VO en MBO - is vaak genoemd als manier om het programma in de lucht te houden. Daarbij zijn creatieve invullingen ter sprake gekomen met de steunpuntcoördinatoren, waarbij HBO-studenten een Smaakles(-activiteit) voor respectievelijk Pabo-studenten en/of MBO-studenten ontwikkelen (bijvoorbeeld in de lesmodule 'ontwikkelen educatief product') en eventueel ook geven. Pabo- en MBO-studenten geven vervolgens op hun beurt deze lessen aan basisscholieren. Op deze manier hebben de HBO's te maken met hun directe doelgroep bij de bevordering van instroom van nieuwe studenten.

Voordeel van deze aanpak: hij biedt perspectief voor het Groene HBO om zich te verbinden aan grijs onderwijs. Dit is belangrijk voor HBO's: het groene onderwijs verbreedt zich en het grijze onderwijs vergroent. Smaaklessen, of een breder Voedingseducatieprogramma*, kan zich profileren als bruggenbouwer tussen de twee.

* Immers: de productie en consumptie van voedsel heeft raakvlakken met vrijwel alle maatschappelijke en ecologische thema's van deze tijd. Deze thema's bieden een kapstok om groen en grijs onderwijs samen te laten werken aan het opzetten van lesmodules, en - door samenwerking met Pabo- en MBO plus ROC-studenten - de uitvoering daarvan tot en met ook op basisschoolniveau.

- CAH Dronten en VHL zien voor zichzelf verder nog wel een taak weggelegd als 'makelaar' van voedingseducatieve activiteiten in de regio. Hun grote netwerk van relevante spelers is daarbij een duidelijke meerwaarde.

Deze rol willen ze ook graag 'voor eigen rekening' spelen, omdat hiermee het netwerk verstevigd en uitgebreid wordt en de HBO's zich ermee kan profileren als 'kennisautoriteit op het gebied van voedsel en voeding'.

- De samenwerking met het bedrijfsleven beperkt zich tot op heden tot (1) product sponsoring (zowel op landelijk niveau: kruiden van Versteegen voor de Smaakles, als regionaal: groenten van Rijk Zwaan voor INHolland), speciale evenementen (smaakproeven en smaakgerichte productvoorlichting door studenten op beurzen en evenementen), (2) het geven van gastlessen (Koopmans en CSK voor VHL) of (3) het voorzien in excursieplekken voor Smaaklessen (specifiek voor CAH Dronten, in de vorm van boerderijbezoeken).

Algemene sponsoring door bedrijven ter ondersteuning van het Regionale Steunpunt is in diverse gesprekken met bestaande bedrijfsrelaties aangekaart. Hieruit is de conclusie getrokken dat er geen zicht is op structurele financiering, hooguit op incidentele bijdragen, maar veeleer op 'in kind' bijdragen in de vorm van producten of gastlessen of excursieplekken, zoals op dit moment al gebeurt.

- Wat betreft inbedding in de curricula van de betrokken Groene HBO's: alle drie de instellingen geven aan dat inbedding van het geven van de Smaaklessen op basisscholen en

doorgaan met het geven van de Smaaklesintroductieworkshop zonder beschikbare vergoeding daarvoor niet voor de hand ligt.

CAH Dronten ziet nog de beste kansen, door het onderbrengen van een nog nader te definiëren deel van de Smaaklesactiviteiten bij de module Proeve van Bekwaamheid'. Er blijft dan wel een coördinator vanuit CAH nodig om dit studentenbedrijf aan te sturen - CAH wil de inzet daarvan voor eigen rekening nemen. VHL en INHolland geven aan alleen studenten te willen verbinden aan aanvullende Smaaklesactiviteiten - vaak gaat het om de begeleiding van Smaakproefjes - zoals bij het Eet & Weethuis (VHL) en tijdens evenementen zoals de HortiFair (INHolland).

Een algemeen punt waarop wordt gewezen, is dat de lesmodules en competenties waarop wordt gestuurd regelmatig veranderen, afhankelijk van het regerende overheidsbeleid. Inbedding in bepaalde modules is dus geen gegarandeerde borging op lange termijn.

3.2 Tweede fase - externe verkenning

3.2.1 Inventarisatie van mogelijke financiële en/of 'in kind' ondersteuning

In de tweede fase van het project is een verkenning gedaan van - en zijn gesprekken gevoerd met partijen die - op uiteenlopende manieren - een rol zouden kunnen vervullen bij het op eigen benen laten staan van Smaaklessen. Het ging daarbij om een uitbreiding van de verkenningen en gesprekken van de Regionale Steunpunten met hun al bestaande contacten (zie hoofdstuk 3.1.7, bij elke regio onder het punt 'samenwerking met 'partners in de regio').

Bij deze verkenning betrof het zowel de mogelijkheden tot het bieden van financiële ondersteuning en de eventuele randvoorwaarden daarvoor, als mogelijke bijdragen 'in kind'.

Bij de financieringsopties is gekeken naar mogelijkheden van:

- a) financiering op projectbasis
- b) generieke financiering

Bij de verkenning van ondersteuningsopties - geldelijk en/of in kind - is een verdeling gemaakt in:

- Overheid
- Onderwijs
- Maatschappelijke organisaties / semi-overheid
- Bedrijfsleven

De verkenning van de mogelijkheden bij de overheid en het onderwijs is gezien de beschikbare tijd summier geweest; SiB heeft zich in deze fase vooral gericht op de mogelijkheden die het bedrijfsleven wellicht te bieden heeft en daarbij weer met name op wat daarvoor de randvoorwaarden zijn.

Verder stond deze fase in het teken van een aantal specifieke bijeenkomsten ter verkenning van *structurele* samenwerkingskansen:

- a) in de regio met maatschappelijke organisaties en bedrijfsleven (bij VHL en INHolland)

- b) met Pabo-opleidingen, met name om meer zicht te krijgen op de mogelijkheden van de inbedding van Smaaklessen in het curriculum van deze opleidingen.

Overheid

Rijksoverheid

Het staat vast dat de huidige subsidie voor het Smaaklessenprogramma vanuit het Ministerie van EL& I per zomer 2013 komt te vervallen. Dit werd nogmaals onderstreept in een ontmoeting in het voorjaar van 2012 met Roel van Raaij (beleidsambtebaar Ministerie van EL&I).

Financiële ondersteuning vanuit EL& I die wel nog kansen biedt, is die in het kader van het Topsectorenbeleid. Hiertoe ligt bij het schrijven van dit verslag een aanvraag vanuit het Landelijk Steunpunt Smaaklessen ter beoordeling bij de Topsector AgroFood.

De vergoeding die daarnaast nog denkbaar is, betreft financiering die bijdraagt aan een nieuwe organisatiestructuur van Smaaklessen, waarbij de zogenaamde 'front-office' -taken die nu bij het landelijke en regionale steunpunten zijn ondergebracht neer worden gelegd bij een lokale partner, meer specifiek: de NME-centra.

Roel van Raaij (EL&I) zei hierover in het hierboven genoemde gesprek:

'Regel de instapcollectie. Wat het NME programma kan doen, is een oproep verspreiden: we zoeken 20 distributiepunten. Wat je krijgt is het (heel aantrekkelijke, kwalitatief hoogstaande) product: de lessen, de materialen etc. Wat je moet leveren is eigen menskracht voor de distributie en ondersteuning van de scholen. En wat wij [Ministerie van EL&I - LtK] betalen is de nascholing. De eerste 20 centra die zich melden krijgen gratis nascholing en gratis het product geleverd.

Voorwaarde die je stelt aan de NME-centra: de komende 5 jaar is het uitlenen van de leskist en begeleiden van scholen bij Smaaklessen onderdeel van hun jaarprogramma.

Dan heb je je steunpunten geregeld. [...] je moet ze in de positie brengen dat het (d.w.z. het organiseren en geven van Smaaklessen - LtK) ze geen geld kost, maar alleen aanzien geeft. Vraag ze niet om mee te betalen, maar wel om voor eigen rekening distributiecentrum te zijn. Dat kunnen ze best doen. En om daar in te bemiddelen, hen te trainen en het netwerk een beetje op orde te krijgen: daarin kunnen wij investeren.'

Provinciale en gemeentelijke overheid

Uit de rapportage van het project om op te eten!' (2011), gericht op groeiend bewustzijn over duurzaam en gezond eten van jongeren in de onderbouw van het middelbare onderwijs en uitgevoerd door de NJR, kan worden afgeleid dat financiering verkrijgen voor voedingseducatie ook op provinciaal en gemeentelijk niveau niet eenvoudig is.

Citaat uit dit rapport:

Deelnemende gemeenten, provincie

De wethouders Jeugd, zorg en welzijn en de Natuur en milieueducatie centra van de gemeenten Rotterdam, Alphen aan den Rijn, Zoetermeer, Leiden, Gouda en Den Haag zijn in 2010 benaderd,

evenals de provincie Zuid Holland. Iedereen was enthousiast en ziet het nut in van Project om op te eten! In 2011 zijn deze contacten verder opgevolgd, maar helaas hebben zij laten weten dat i.v.m. bezuinigingen en geen directe aansluiting met hun activiteiten zij geen financiering geven voor dit project.

Het programma 'Jongeren op Gezond Gewicht' (JOGG) heeft wel een - zo lijkt het - goede financiële basis weten te leggen met behulp van Publiek-Private Samenwerkingsverbanden. JOGG is een deelconvenant van het Convenant Overgewicht. Binnen JOGG-activiteiten wordt ook gebruik gemaakt van Smaaklessen. Schrijver van dit verslag is onvoldoende op de hoogte van alle ins & outs van JOGG om hier waardevolle uitspraken te doen over de manier waarop de financiële ondersteuning is geregeld. De structuur lijkt wel aanknopingspunten te bieden voor een zelfstandige Smaaklessen organisatie.

In het kader van het SiB-project is ook gepolst bij Pim Vermeulen, als DRO-ambtenaar bij de Gemeente Amsterdam al jaren actief met projecten rond duurzaam en gezond eten (met veel aandacht voor lunchprogramma's en boerderijeducatie), o.a. als feitelijke trekker van het project 'Proeftuin Amsterdam'. Vermeulen gaf in dit gesprek aan dat voedingseducatie door de Amsterdamse politiek weliswaar nog steeds als belangrijk wordt gezien, maar dat er geen enkele financiële toezegging verwacht kan worden in het onzekere politieke klimaat.

NB: op 9 november kwam hier per mail een nieuw bericht over: Vermeulen meldt dat hij bezig is met een annotatie voor de Burgemeester van Amsterdam i.v.m. het aanbieden van een Voedselvisie van de Rabobank. De Rabo wil een Food Policy Board inrichten voor de Amsterdamse regio. Hij voegt hieraan toe: 'Zorg kan mooi in de Voedselvisie straks. Evenals Smaaklessen.' Dit moet verder onderzocht worden.

Onderwijs

- **Samenwerking met Pabo-opleidingen**

Bij INHolland wordt voor de uitvoer van Smaaklessen al enige tijd succesvol samengewerkt met de Pabo. Tijdens SiB is verkend op welke manier samenwerking met Pabo-opleidingen bij zou kunnen dragen aan verspreiding van de Smaakleskennis.

Bij een bijeenkomst bij INHolland in Delft in het voorjaar 2012 is met rechtstreeks bij het Pabo-onderwijs betrokkenen een aantal knelpunten en kansen m.b.t. mogelijke samenwerking in kaart gebracht:

Knelpunten

Pabostudenten kunnen op hun stageschool vaak niet aan de slag met Smaaklessen; de school vraagt om lessen in de 'hoofdvakken' (taal en rekenen). Ideaal gesproken kan de opgedane Smaakkennis wel in de stage toegepast kan worden. Dit is echter afhankelijk van de wensen en mogelijkheden van de basisscholen in kwestie.

Kansen

De namens diverse Pabo-opleidingen aanwezigen zien het wel als de verantwoordelijkheid van de Pabo-instellingen om studenten de juiste bagage aan voedingseducatie mee te geven, zodat zij daar later als leerkracht wel aandacht aan kunnen besteden.

Henk Fuchs (Manager Kenniscentrum INHolland) zegt hierover: *'Ik vind dat we niet moeten weglopen van onze verantwoordelijkheid en zelf moeten besluiten wat we de student aan bagage mee willen geven, zodat ze die in ieder geval wel beschikbaar hebben voor als de kans zich voordoet om hem te gebruiken. Als je ze niets mee geeft op dit gebied, weet je zeker dat het niet meer aan de orde komt...'*

De volgende **perspectief biedende manieren** zijn genoemd:

- Fuchs '[...] we hebben nu bijna een standaardprogramma met vier vaste thema's per jaar; je zou naar die thema's kunnen kijken. Je zou voeding als uitgangspunt kunnen nemen en dat dan de ene keer meer taalgericht invullen en dan weer met oog voor relatie voeding-cultuur etc.'
- De grootste kans ligt in het na- en bijscholingstraject van Pabo-docenten.

Henk Fuchs: 'Pabodocenten zitten best goed in hun budget voor professionalisering; daar zou wat nog uit te halen zijn, dat gaat bijna nooit op'. Maar gastdocenten inhuren voor studenten, daar is bijna geen geld meer voor'.

De lijn die zichtbaar wordt is de volgende: Pabo docenten huren in het kader van hun professionalisering kennis in van Groene HBO's in de vorm van een introductieworkshop. Deze Pabodocenten worden op hun beurt ingehuurd door leerkrachten van basisscholen om na-/bijscholing te krijgen aan de hand van Smaaklessen, waarbij Pabostudenten natuurlijk prima kunnen assisteren. E.e.a. gebeurt tijdens ruim van tevoren geplande bij-/nascholingsdagen.

Henk Fuchs: *'Het zijn vaak eigen mensen die de nascholing verzorgen. Maar ook daarbij gaat het soms om bepaalde specialistische cursussen en daar huur je dan externen voor in. Je wilt je service blijven verlenen aan je relaties (= basisscholen die stageplekken geven, meelesen bij programma's etc.)*.

➤ Speciaal Smaaklessen'label'

Erwin Groeneberg (Docent Natuuronderwijs Thomas More Pabo, Rotterdam): *'Wat je als aanvulling zou kunnen doen: Maak Pabo's tot 'Smaakles-Pabo's'; daar moet je dan als Pabo wel wat tegenover stellen. Dan zeg je: we geven Smaaklessen aan onze studenten, ze komen allemaal in aanraking met Smaaklessen. Onze studenten zijn dan ambassadeurs voor Smaaklessen en wij kunnen als opleiding tegen onze basisscholen zeggen: wij bieden jullie een speciale training aan, waardoor je bij ons kunt leren hoe je met Smaaklessen om kunt gaan. Wij moeten dan gevoed worden (bijvoorbeeld door ingehuurde Groene HBO docenten). Dat levert ons geld op (door bieden van training SL aan basisschool) en levert jullie geld op als ingehuurde trainers.*

Samenwerking met de Pabo begint vorm te krijgen via Steunpunt VHL. Citaat uit de eindrapportage 2010 - 2011 van Steunpunt VHL: *'De Pabo in Emmen ontving vorig schooljaar al een leskist. [...] De*

leskist bleek gebruikt bij een open dag en erg gewild bij lessen 'ervaringsgericht leren'. Zij zien een rol weggelegd voor gastdocenten VHL om les over Voeding te verzorgen (in het curriculum van de opleiding) of Smaaklessen workshops voor studenten. Helaas is hier weinig budget voor, maar gedacht wordt aan uitruil van (gast)docenten.

Het sluit aan bij de ontwikkeling van Pabo Emmen en Meppel om studenten op te leiden tot 'experts', bijvoorbeeld in Wetenschap, Natuur en Techniek. Pabo-studenten leren zelf lessen te ontwerpen, waarbij alle vakken geïntegreerd worden. Smaaklessen lenen zich hier uitstekend voor. Ook zien zij mogelijkheden om Pabo-studenten voor studiepunten Smaaklessen te laten verzorgen op basisscholen.

Daarnaast zien zij kansen om tijdens bijscholingen voor leerkrachten van basisscholen uit Drenthe (hun stage-scholen) ook Smaaklessen workshops te geven, om scholen te blijven binden en boeien. Afgesproken is de data van de introductiewerkshops te communiceren, nog een leskist te verstrekken voor de Pabo in Meppel en een overzicht te geven van de Smaaklesscholen in Drenthe. De eerste vorm van samenwerking vindt plaats tijdens de Doe Gezond Dagen in Emmen van 13 tot en met 28 oktober 2012.'

Concluderend kan op basis van de bijeenkomst bij INHolland en bovenstaande ervaringen van samenwerking tussen VHL en Pabo-instellingen gesteld worden dat het alleszins de moeite waard is om deze relatie uit te breiden en in te bedden in een structurele samenwerking. Daarbij moet dan goed worden gekeken naar de manier waarop het delen van de Smaaklessenkennis ook bron van inkomsten kan zijn; daartoe biedt inbedding in het bij- en nascholingstraject van Pabo-docenten en leerkrachten basisonderwijs duidelijke kansen.

- **Samenwerking met Brede Scholen**

In het kader van SiB is gekeken naar de mogelijke verbinding van Smaaklessen met Brede Scholen. Aanleiding hiervoor was de ontdekking (onder meer in contacten met NME-centra) van de bovengemiddelde interesse in - en betrokkenheid bij onderwerpen als natuur, milieu en gezondheid onder Brede Scholen.

De Brede School is niet meer weg te denken uit de Nederlandse samenleving. In 2001 waren er nog maar 250 brede scholen (voor kinderen van 0-12). Inmiddels is dit aantal gestegen naar 1200 brede scholen in 2009. Brede scholen hebben ieder hun eigen 'gezicht'. Scholen, instellingen en gemeente bepalen gezamenlijk hoe hun brede scholen eruit zien. Desondanks zijn er een paar kenmerken die steeds terug komen:

- verbreding van maatschappelijke functie en doelstellingen (meer dan alleen onderwijs);
- verbreding van de organisatie (partners die structureel samenwerken);
- verbreding van aanbod (breed activiteiten - programma).

(Bron: Rapport: Duurzaamheid in de Brede School - Handreiking, 2011)

Dit voorjaar was er een gesprek met Dieuwke Fokkema (adviseur Landelijk Steunpunt Brede Scholen). Haar aanbevelingen voor het leggen van een relatie met Brede Scholen waren:

- a) maak een koppeling met combinatiefunctionarissen Brede Scholen;
- b) ontwikkel een 'keurmerk' (bijvoorbeeld 'SmaakGoed'-school);
- c) maak gebruik van ambassadeurs (scholen waar SL met succes worden gegeven).

Ook in de hierboven beschreven Pabo-bijeenkomst kwam het onderwerp Brede Scholen aan bod, bij monde van Herman Fuchs:

'[...] ik werk in het Rotterdamse aan de Brede Scholen, en binnen die context werken we aan Social Work en daarbinnen weer met de GGD aan De Gezonde School. Dit zijn ontwikkelingen waarvan het me voor SL zinvol lijkt om bij aan te sluiten.

Korte toelichting op Brede Scholen: in Rotterdam werken we er al jaren aan. Er zijn daar, door allerlei ontwikkelingen (kinderen worden steeds 'zelfstandiger', multi-culturaliteit, werkende ouders etc.), allerlei vormen van tussen- en naschoolse opvang aan het ontstaan. Dit is opgepakt binnen een groot project en gekoppeld aan opleidingen. Strekt zich ook buiten het basisonderwijs uit in de vorm van Social Work Opleidingen.

Maatschappelijke organisaties

Natuur- en Milieueducatiecentra en IVN

Binnen de verkenning hebben diverse gesprekken plaatsgevonden met verschillende betrokkenen bij organisaties voor NME en IVN. In al deze gesprekken kwam naar voren dat financiering vanuit deze organisaties geen optie is, vanwege de grote financiële druk waar zij zelf onder staan.

Dat deze financiële ondersteuning inderdaad niet te verwachten is, wordt onderstreept door de bevindingen van het project 'Om op te Eten' van de Nationale Jeugdraad (NJR):

Er werd onder andere doorverwezen [door overheidsambtenaren - LtK] naar Natuur en Milieueducatiecentra, echter ook zij hebben niet de financiën om het project te dragen.

Ondersteuning in mankracht door Smaaklesactiviteiten te combineren of nauw aan te laten sluiten bij de eigen activiteiten is voor de NME-centra wel denkbaar en vindt ook al regelmatig plaats (bijvoorbeeld in Zeeland, waar het regionale Smaaklessen Steunpunt bij een NME-centrum is ondergebracht).

In combinatie met de eerder genoemde aangereikte kans op financiële ondersteuning van de professionalisering van de opzet en organisatie van deze betrokkenheid vanuit het ministerie van EL&I, biedt deze betrokkenheid perspectief op de gezochte borging van Smaakles-kennisverspreiding.

Diverse gesprekken zijn in het voorjaar van 2012 gevoerd met projectleider Rachelle Eerhart van het IVN (Instituut voor Natuureducatie en Duurzaamheid). Daarin werd aangegeven dat de organisatie zich naast de huidige onderwerpen meer wil gaan richten op het stimuleren van duurzaam eten. Het overleg betrof o.a. de mogelijkheden om de provinciale consulentschappen in te zetten voor ondersteuning/aansturing van NME-centra voor hun taken m.b.t. Smaaklessen. Deze vraag ligt nog voor ter beantwoording, afhankelijk van de eventuele samenwerking die met NME-centra opgezet

gaat worden. Het lijkt de moeite waard om nader te onderzoeken of deze consultantschappen een overkoepelende rol op provinciaal niveau kunnen spelen.

Centrum Biologische Landbouw (CBL, Flevoland)

Met deze organisatie is met name gekeken naar de mogelijke verbindingen tussen Smaaklessen en het CBL-project 'Milieuwinst op het Menu', dat nog doorloopt tot eind 2013. Bij dit project is ook ROC De Friese Poort betrokken, waaraan ook een horecaopleiding is verbonden. Door ziekte en zwangerschap is het overleg voor de zomer stil komen te liggen. Nadere uitwerking van een koppeling met dit project - als aanzet tot een meer structurele samenwerking - is de inspanning waard. Het CBL werkt ook al samen met Brede Scholen (zie over de kansen die deze bieden onder 'Onderwijs' in dit hoofdstuk) en andere (met name voortgezet) onderwijsinstellingen in de provincie.

Bedrijfsleven (PPS)

In het kader van de zoektocht naar financiële ondersteuning van Smaaklessen zijn er gesprekken geweest met verschillende bedrijven en brancheorganisaties, o.a.:

- Nederlandse Aardappelorganisatie (NAO)
- Agrico
- Vereniging van Keurslagers
- Vers Platform
- La Place
- Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie (KNS)
- Arla
- Friesland Campina
- Natudis
- Worldwide Cheese
- Voedings Service Heuvelrug (VHS)
- Food Connect (thuismaaltijdbereider Overijssel)

Daarnaast is er in opdracht van SiB een studie verricht door een studententeam in het kader van ACT (Academic Consultancy Training, Wageningen University) naar de beweegredenen van vier, als kansrijke partners ingeschatte commerciële partijen om al dan niet daadwerkelijk tot financiële ondersteuning over te gaan. Het betreft:

- La Place
- Uw Slager
- Vereniging van Keurslagers
- Plus Supermarkt.

Belangrijkste conclusies uit ACT-verslag m.b.t. potentiële bijdragen uit het bedrijfsleven

In het ACT-verslag is, gebaseerd op verschillende onderzoeken naar de succesfactoren voor PPS, een aantal voorwaarden in kaart gebracht op basis waarvan bedrijven het aangaan van samenwerking met (semi-)overheidsinstellingen en/of maatschappelijke organisaties in overweging willen nemen.

➤ **Voorwaarden voor aangaan van PPS:**

- Toegang tot netwerk van een (semi-)overheids- of maatschappelijke instelling (en via hen tot bijvoorbeeld beleidsmakers die van belang zijn voor bedrijven).
- Toegang tot doelgroep van de instelling in kwestie (hiermee kunnen langs andere wegen moeilijke en/of nieuwe doelgroepen worden bereikt).
- Deskundigheidsbevordering (kennis vanuit de instelling in kwestie die het bedrijf in kan zetten, b.v. aangaande wetgeving, productseisen etc.)
- Beschikbaarheid van bronnen en onderzoeksgegevens (bedrijven krijgen toegang tot bronnen en onderzoeksgegevens die normaliter niet beschikbaar zijn).
- Gebruik van logo van de instelling in kwestie (bijvoorbeeld als 'keurmerk' ter versterking van het imago).

➤ **Argumenten:**

De belangrijkste redenen die in het rapport van het ACT-consultancy team worden opgevoerd voor bedrijven om eventueel betrokken te willen zijn bij projecten rond Voedingseducatie, zijn:

- het aanboren van nieuwe markten om zo meer klanten te krijgen;
- invulling geven aan hun maatschappelijk verantwoord ondernemen beleid.

De door het ACT-team geïnterviewde slagorganisaties (Vereniging van Keurslagers en Uw Slager) geven bovendien als beweegredenen aan:

- het zich via een samenwerking met Smaaklessen kunnen onderscheiden van supermarkten;
- het enthousiasmeren van jongeren voor een toekomst in de slagbranche.

De eerste twee argumenten komen terug in andere gesprekken die in het kader van SiB met diverse bedrijven zijn gevoerd, zoals met Arla en Friesland Campina. Uit deze gesprekken kwam daarnaast een aantal door alle spelers aangegeven 'voors en tegens' van Smaaklessen die een rol spelen bij het besluit al dan niet over te gaan tot geldelijke ondersteuning:

Pro-argumenten:

- Voedingseducatie voor jongeren wordt gezien als van belang, zeker als die bijdraagt aan duurzame en gezonde consumptiekeuzes; ofwel: ondersteuning van Smaaklessen vormt een mooie invulling van de MVO-doelstellingen van bedrijven.
- Het lesmateriaal oogt professioneel en uitnodigend.
- De bronnen van het materiaal (Voedingscentrum en Wageningen University) zijn betrouwbaar (autoriteiten).

Contra-argumenten:

- Er kan/mag geen promotie voor specifieke producten of het bedrijf worden gemaakt.
- Basisscholieren zijn niet de directe doelgroep van de beoogde bedrijven.

NB: als **belangrijkste voorwaarden** voor deelname wordt door alle geïnterviewden aangegeven:

- geen samenwerking met de concurrentie;

- samenwerking mag niet teveel moeite kosten en moet in verhouding staan met de voordelen van de samenwerking.

Op basis van genoemde argumenten zijn bedrijven als het om Smaaklessen gaat het meest geneigd tot ondersteuning 'in natura'. Dit geldt zowel voor de bedrijven die zijn gesproken in het kader van 'Blijf bij de (Smaak-)les!' als van SiB.

Bijvoorbeeld:

- La Place wil Smaaklessen geven (liefst in de eigen restaurants).
- Keurslagers willen kinderen ontvangen voor een bedrijfsbezoek (ze nemen, is het idee, de moeders aan de hand mee de winkel in).
- Arla ziet perspectief in boerderijbezoeken aan hun producenten (zonder zelf de organisatie te willen doen, maar sponsoring van producten ter plaatse is een optie).
- Boerderijen staan voor een vaak bescheiden vergoeding open voor het ontvangen van Smaaklessen (zie uitkomsten bijeenkomst CAH).

Financiële ondersteuning komt pas in beeld als er in ruil daarvoor duidelijke exposure (inclusief substantieel bereik onder voor het/de bedrijf(s)groep) relevante doelgroep(-en)) en promotiekansen worden geboden.

Dit gegeven was de aanleiding voor het ontwikkelen van het plan voor een 'strategische alliantie' van Smaaklessen (al dan niet als onderdeel van een breder Voedingseducatieplatform), stichting Week van de Smaak' en stichting De Mooie Maaltijd. Deze alliantie biedt bedrijven en organisaties tegen een passende vergoeding een pakket aan voedingseducatie voor jong en oud, promotie - behalve in de Week van de Smaak ook op andere momenten, specifiek voor bepaalde productgroepen - en onderzoek, middels betrokkenheid van het HBO en Wageningen University. De bedrijven en brancheorganisaties die tijdens SiB werden gepolst over eventuele deelname aan deze alliantie reageerden bijna allemaal positief (bijvoorbeeld Arla, Agrico, La Place, Koninklijke Slagers Vereniging en Worldwide Cheese. Zie verder over deze mogelijke SmaakGoed Alliantie onder 'toekomstscenario's' (Hoofdstuk 4.1).

3.2.2 Conclusies externe verkenning

De externe verkenning maakt duidelijk dat vele partijen - overheden, maatschappelijke organisaties, onderwijsinstellingen en bedrijven - Smaaklessen een waardevolle en belangrijke interventie vinden. Het door iedereen gedeelde gevoel is dat je niet vroeg genoeg kunt beginnen met educatie rond voeding.

Deze positieve waardering vertaalt zich echter niet 'automatisch' in een financiële bijdrage voor Smaaklessen. Op overheidsniveau wordt gesteld dat eventueel benodigde geldelijke steun door andere spelers, te weten commerciële partijen, ingevuld zal moeten worden. Daarnaast wordt er gewezen op de maatschappelijke taak die het onderwijs zelf heeft - inclusief het budget dat HBO's daarvoor hebben om daar invulling aan te geven; daar zouden Smaaklestaken uit betaald moeten kunnen worden.

Wat betreft het onderwijs: het na- en bijscholingstraject van de Pabo-opleidingen biedt goede kansen om de Smaaklessenkennis te blijven verspreiden; voor het inhuren van experts voor deze lessen is budget beschikbaar. Binnen het basisonderwijs is de Brede School een potentieel aantrekkelijke

partner: dit schooltype is bovengemiddeld geïnteresseerd in maatschappelijke onderwerpen en veel Brede Scholen werken al samen met NME-centra.

Deze NME-centra hebben - net als andere maatschappelijke organisaties - te maken met zware bezuinigingen. Zij zijn wel geïnteresseerd in het ondersteunen van de uitvoering van het programma, bijvoorbeeld middels de distributie van de materialen en het geven van de lessen op de eigen locatie. Voor hen is het wel belangrijk dat er binnen Smaaklessen een duidelijke link met duurzaamheid en milieu wordt gemaakt, zo bleek o.m. bij een landelijke Smaakles Steunpunten bijeenkomst, door een uitspraak van de coördinator van het Zeeuwse Steunpunt (ondergebracht bij het NME-centrum in Renesse).

Bedrijven en hun organisaties zijn in verschillende gevallen bereid om Smaaklessen 'in natura' te ondersteunen, maar koppelen een financiële ondersteuning aan gegarandeerde en meetbare exposure bij specifieke doelgroepen.

Basisscholieren zijn daarbij voor de bedrijven waarmee contact is geweest nooit de directe doelgroep, wel soms de brug naar andere doelgroepen (zoals de ouders, in geval van de Vereniging van Keurslagers, oudere broers en zussen en grootouders).

Arla verlangde bovendien van Smaaklessen een heldere stellingname bij het bepalen van de uitgangspunten van het programma; die zouden niet alleen de bewuste, maar ook de duurzame keuze moeten stimuleren om het programma aantrekkelijk voor het bedrijf te maken om zich mee te verbinden.

4 Smaaklessen op eigen benen - Toekomstscenario's

Introductie

Achter het doel van SiB om te komen tot 'houtschoolschetsen' voor samenwerkingsverbanden rond Smaaklessen in de betrokken regio's - met een sleutelrol voor de Groene Onderwijsinstellingen - lag het doel om het programma als geheel in de lucht te houden. De in SiB ontwikkelde structuren zouden, was het oorspronkelijke idee, als voorbeeld kunnen dienen voor alle andere regio's, waardoor er als uitkomst van deze optelsom een landelijk bereik door het programma zou blijven.

In de vele gesprekken met de betrokken HBO's werd echter duidelijk dat er bij deze werkwijze - zonder overeind blijven van een centrale organisatie - geen grip meer zou blijven op de inhoud van Smaaklessen; iedere regio gaat dan aan de gang (of niet...) met zijn eigen invulling op basis van eigen uitgangspunten. Uiteindelijk weet niemand dan meer waar 'Smaaklessen' precies voor staat (bijvoorbeeld: het stimuleren van de bewuste, liefst gezonde en duurzame voedingskeuze bij jongeren).

NB: Dit is in feite de ontwikkeling zoals die nu gaande is in Noord-Nederland, waar wordt gewerkt aan een Regionale Voedingsalliantie, met voedingseducatie als onderdeel daarvan. Daarbij laten betrokkenen - waaronder VHL - helemaal open hoe de educatiepoot ingevuld gaat worden. Aangegeven wordt dat hiervoor ook nog samenwerking met een ander project - bijvoorbeeld gericht op andere doelgroepen en met een sterkere focus op duurzaamheid - gezocht kan worden.

Het door betrokkenen gedeelde gevoel was om deze redenen dat het wenselijk is dat er - om Smaaklessen als interventie overeind te houden - een onafhankelijke centrale organisatie rond Smaaklessen / Voedingseducatie komt, met duidelijk geformuleerde uitgangspunten en waarden.

In SiB -verband is er om die reden ook nadrukkelijk gekeken naar de kansen op het opzetten van een dergelijke Smaaklessen-organisatie.

De rechtsvorm van deze Smaakles-organisatie is ook van invloed op de mogelijk in de regio te vinden partners. Bijvoorbeeld: als Smaaklessen een onafhankelijke stichting wordt, biedt dat kansen voor het Regionaal Steunpunt INHolland om op projectbasis financiële ondersteuning te verkrijgen bij Fonds 1818 (zij verlenen, zoals vele fondsen, alleen subsidie aan stichtingen en verenigingen).

Fonds 1818 steunt jaarlijks vele maatschappelijke initiatieven op het gebied van zorg, welzijn, kunst, cultuur, natuur, milieu en educatie. We doen dit door het doneren van geld voor de uitvoering van projecten en het verstrekken van leningen. (Bron: www.fonds1818.nl)

Een stichting kan ook denken over Crowdfunding voor specifieke, regionale projecten. (Waarbij de opbrengst na aftrek van gemaakte kosten van een bepaald Smaaklesproject bijvoorbeeld naar een goed maatschappelijk doel gaat, of... naar een volgend Smaaklesproject: Crowd Funding als 'startfonds').

Marketingkansen als voorwaarde voor PPS

Uit de reeks aan gesprekken die is gevoerd met bedrijven en een onderzoek door het Consultancyteam 'SmaakGoed', in het kader van ACT (Academic Consultancy Training) kwam naar

voren dat bedrijven financiële toezeggingen steevast verbinden aan wat zij daar voor marketingkansen aan terugkrijgen.

Een duidelijke bevestiging van dit gegeven is het volgende geval:

De Nederlandse Aardappelorganisatie (NAO) legde juni dit jaar een verzoek neer tot het maken van een offerte voor het project 'Aardappel-Smaakeducatie'. Duur van dit project: 1 jaar. Budget: €25.000. Projectdoel: zoveel mogelijk kinderen op een aansprekende manier in aanraking brengen met 'de aardappel' als veelzijdig, gezond en lekker product. Door het Landelijk Steunpunt Smaaklessen is (i.s.m. Stichting Week van de Smaak) een plan bedacht.

Uiteindelijk koos de NAO voor de invulling van dit project voor samenwerking met GreenKids, een kinderprogramma over de natuur van RTL-4, waarin ook aandacht is voor eten: waar het vandaan komt, hoe het wordt verbouwd etc. Doorslaggevend argument voor deze keuze - los van het interactieve karakter van GreenKids: het - gegarandeerd - grote bereik van dit programma.

Wat nog nader onderzocht zou kunnen worden is of dit aspect (commercieel rendement) minder zwaar zou gaan wegen naar mate Smaaklessen meer uitgesproken een goed, bijvoorbeeld gezondheid en/of duurzaamheid nastrevend doel zou dienen. In dat geval zou het voor bedrijven wellicht makkelijker zijn om hun bijdrage mee te laten tellen als invulling van hun MVO-beleid.

Met in gedachten het kunnen bieden van marketingkansen in ruil voor financiële ondersteuning van Smaaklessen / Voedingseducatie zijn verschillende toekomstperspectieven geformuleerd. In alle gevallen gelden daarbij dezelfde uitgangspunten.

Het gaat om:

➤ **Onafhankelijke voedingseducatie met een herkenbaar profiel**

Het wezenlijke belang van Smaaklessenprogramma is de bijdrage die de interventie levert aan de vorming van de 'bewuste consument'; de consument die op basis van wat hij aan objectieve kennis over voeding en voedsel krijgt aangereikt, leert doordachte keuzes te maken over eten en drinken.

➤ **Voedingseducatie gericht op jongeren van 4 t/m 18 jaar**

In het kader van het in oktober 2012 door het Landelijk Steunpunt Smaaklessen ingediende 'Topsectoren'-projectvoorstel vond overleg plaats tussen het Landelijk Steunpunt Smaaklessen en een reeks van mogelijke samenwerkingspartners. Hierin is aangegeven dat Smaaklessen zich wil verbreden naar het (V)MBO-onderwijs.

Ook de Regionale Steunpunten geven aan hun voedingseducatie activiteiten te willen uitbreiden naar oudere kinderen, waarbij met name de Havo en het (V)MBO zijn genoemd. Deze uitbreiding wordt gezien als meer kansen biedend op het stimuleren van de in- en doorstroom bij/naar het HBO.

➤ **Voedingseducatie die de basis vormt voor een gezond en duurzaam voedingspatroon.**

Ook dit uitgangspunt is mede gebaseerd op genoemde recente 'Topsectoren'-aanvraag: 'Educatie gericht op schoolkinderen vanaf 4 t/m 18 jaar leidt tot een meer gezonde consumptie en aandacht voor een meer duurzame productie*. Aandacht voor voedsel op jonge leeftijd vergroot de interesse in dit thema [...]'.
* Op dit moment ligt de nadruk sterk op het stimuleren van de *bewuste* keuze, zonder aan te sturen op specifieke (gezonde en duurzame) keuzes.

Dit uitgangspunt sluit aan bij de eerste van in totaal vijf inhoudelijke doelstellingen van het GKC-programma Voeding en Gezondheid, te weten: Vergroten bewustzijn voeding en gezondheid. (Bron: <http://www.gkc.nl/Programmas/VoedingenGezondheid/Documents/Flyer%20Voeding%20en%20gezondheid.pdf>)

➤ **Voedingseducatie die de instroming bevordert in voedsel- en voedingsgerelateerd onderwijs**

Voedingseducatie kan - onder bepaalde randvoorwaarden - een belangrijke rol spelen bij het zaaien van interesse bij opgroeiende jongeren in een voedingsgerelateerde studie of opleiding. Dit is de tweede 'pijler' onder het huidige programma Smaaklessen, met als eerste focus het groene onderwijs.

In de geschetste toekomstscenario's is sprake van verbreding van groen naar (tevens) grijs onderwijs, waarbij met name gedacht wordt aan horeca- en zorggerichte opleidingen en vakgerichte (detailhandel-)opleidingen in de voedingssector.

4.1 Toekomstscenario's

✚ **Smaaklessen als onderdeel van een breder, landelijk platform van Voedingseducatie**

Aan deze optie is parallel aan de laatste maanden van SiB gewerkt vanuit het landelijke Steunpunt, met het oog op mogelijke ondersteuning vanuit de Topsectoren.

✚ **Voedingseducatiebureau als 'Franchise'-onderneming**

Vertrekpunt voor deze suggestie is het al eerder aangehaalde gesprek met Roel van Raaij (Ministerie EL&I) in het kader van SiB.

De gedachtelijn die hierin ontstond was deze:

De WUR - al dan niet i.s.m. de GKC - richt zich niet langer op één product, zoals Smaaklessen, maar op het samenstellen van een portfolio van activiteiten gericht op voedingseducatie. Daarin zit een aantal kernelementen en een aantal losse elementen. Smaaklessen is in deze opzet een kernelement. Bij de flexibele elementen hoort bijvoorbeeld ook het lokale aanbod van de verschillende AOC's. Verschillende AOC's zijn bijvoorbeeld bezig zijn met schooltuinen; daar ligt een kans tot koppeling aan voedselproductie en - consumptie. Er zijn ook AOC's die samenwerken met NME-centra, maar dat verschilt per regio; er is niet maar één oplossing/invulling/structuur.

De WUR zou zich in deze opzet moeten richten op back-office taken:

- ontwikkelen van educatief materiaal in halfproducten (dat wil zeggen de basis neerzetten, die andere spelers kunnen aanpassen aan hun specifieke omstandigheden);
- monitoring van wat werkt / niet werkt;
- conceptontwikkeling (van lessen en activiteiten).

Met lokale partners wordt samengewerkt voor uitvoering van de front-office taken in een soort franchise-vorm. Zij zorgen voor:

- distributie van materialen
- ondersteuning op lokaal niveau
- informeren van Brede Scholen en andere scholen met een portfolio aan voedingseducatie, waar Smaaklessen een belangrijk onderdeel van is.

Dit is een opzet waarin - aldus Van Raaij - ook het Voedingscentrum en Centrum Gezond Leven zich zullen kunnen vinden. Zij hebben een overvloed aan materialen en programma's die op deze manier gecombineerd en lokaal onder de aandacht worden gebracht.

De WUR houdt zich in deze opzet niet bezig met concrete productontwikkeling* maar moet zich profileren als autoriteit als het gaat om het dilemma: hoe maatschappelijke betekenis te geven aan voeding.

En dan, één slag verder, didactiseren: wat betekent dat, als je maatschappelijke winst wil halen, betekenis wil geven aan voedingsonderwijs. Het gaat om de bepaling welke educatieve spullen daarvoor nodig zijn. Dit proces vraagt om samenwerking met bijvoorbeeld de Vakgroep Didactiek, met Stoas, educatieve specialisten en misschien een educatieve uitgeverij.

* Die is wellicht uit te besteden aan studenten van de Groene HBO's, i.s.m. Pabo-studenten, op basis van de door WUR geboden inhoudelijke input. Dit ter nadere uitwerking op haalbaarheid.

Implementatiestrategie

Het aanbieden van Smaaklessen aan scholen gebeurt op lokaal niveau. De WUR monitort het gebruik. Docenten/studenten van de GKC-instellingen kunnen wellicht ingezet worden voor het verzorgen van de bijscholing van de lokale 'distributiepunten', zoals NME-centra.

Van Raaij: 'Wat het NME programma kan doen is een oproep verspreiden: we zoeken 20 distributiepunten. Wat je (als NME-centrum - LtK) krijgt is het (heel aantrekkelijke, kwalitatief hoogstaande) product: de lessen, de materialen etc. Wat je moet leveren is eigen menskracht voor de distributie en ondersteuning van de scholen. En wat wij [Ministerie van EL&I - LtK] betalen is de nascholing. De eerste 20 centra die zich melden krijgen gratis nascholing en gratis het product geleverd.

De voorwaarde die je stelt aan de NME-centra: de komende 5 jaar is het uitlenen van de leskist en begeleiden van scholen bij Smaaklessen onderdeel van hun jaarprogramma. Dan heb je je steunpunten geregeld. [...] je moet ze in de positie brengen dat het (d.w.z. het organiseren en geven van Smaaklessen - LtK) ze geen geld kost, maar alleen aanzien geeft. Vraag ze niet om mee te betalen, maar wel om voor eigen rekening distributiecentrum te zijn. Dat kunnen ze best doen. En om daar in te bemiddelen, hen te trainen en het netwerk een beetje op orde te krijgen: daarin kunnen wij investeren.

Kortom: Laat de WUR optreden als franchisegever van een portfolio aan voedingseducatieve activiteiten, met Smaaklessen als kern daarvan en (bijvoorbeeld NME-centra) als franchisenemers. Belangrijk is daarbij wel dat de onderdelen van de portfolio een aantal kernwaarden deelt, waarin de

franchisenemer zich kan vinden, bijvoorbeeld het stimuleren van (bewust zijn over) duurzame voedingsproductie en -consumptie.

Tip: de franchisegever biedt vaak trainingen aan voor het personeel en coaching voor de franchisenemer. Dit kan worden gedaan i.s.m. studenten vanuit het Groene Onderwijs (die dan dus vrijwilligers van NME-centra trainen), eventueel met inzetten van het hieronder gesuggereerde Studenten 'uitzendbureau'.

Tip: combineer deze Franchise formule met het uitgeven van licenties voor andere organisaties die iets met Smaaklessen willen doen, zoals diëtisten, voedingsconsulenten, buiten- en tussenschoolse opvangcentra. Zij kunnen zich tegen vergoeding en na het succesvol afronden van een introductieworkshop zelf verhuren als Smaaklesexpert. Zie Bijlage 7 - Plan samenwerking diëtisten en Smaaklessen (pag 87) voor een nadere uitwerking van deze opzet voor diëtisten. Zie Bijlage 8 - Korte toelichting franchisemodel (pag 96).

Smaaklessen als organisatie-/uitzendbureau.

Smaaklessen/voedingseducatie-activiteiten als onafhankelijk 'organisatie- en uitzendbureau', ondergebracht bij groene onderwijsinstellingen en gerund door studenten van verschillende opleidingen binnen deze instellingen. Dit in het kader van een Teamstage, met invulling van de voor de verschillende studenten te behalen competenties / studiepunten.

Deze bureaus zorgen voor het werven van studenten (ook bij andere groene en grijze (V)MBO instellingen in de regio), onderhouden van contacten met basisscholen, met lokale partners (met name NME-centra) en bedrijven, plus het verzorgen van regionale PR (i.s.m. studenten van HBO-opleidingen in deze richting).

Eerste randvoorwaarde: beschikbaarheid van docent(en) om de bureaus te begeleiden bij de opstart van het bureau en van nieuwe lichten studenten, plus het monitoren van de gang van zaken.

Randvoorwaarde voor het bestaan op langere termijn is dat er manieren worden gevonden om het (eventueel louter digitale) lesmateriaal up-to-date te houden en dat er eventueel sponsors worden geworven voor het vullen van de leskist; dit laatste zou deel kunnen uitmaken van de activiteiten van het bureau. Zo geeft VHL aan dat Pabo-studenten al worden betrokken bij het ontwikkelen van lessen.

Idee: laat geïnteresseerde bedrijven aan het begin van het schooljaar studenten inschakelen om een Smaakles te ontwikkelen over een relevant onderwerp (indachtig de les van Koopmans over de weg die tarwe aflegt om brood te worden) en laat deze bedrijven een bijdrage betalen aan het uitzendbureau (inclusief vergoeding voor de studenten) voor het daadwerkelijk geven van de les.

Projectorganisatiebureau Smaaklessen

In deze opzet wordt Bureau Smaaklessen ingehuurd door branche-organisaties en/of -verenigingen en/of bedrijven om (voedings)educatieve activiteiten/events/projecten te bedenken en uit te voeren

rond specifieke thema's / product(groep)en. Per opdracht zoekt Bureau Smaaklessen de optimale partners om deze activiteit mee in te vullen en verzorgt de coördinatie en communicatie ervan. Idee is dat voor dit bureau samen wordt gewerkt met een multidisciplinair team van studenten.

De **USP's** van dit bureau zijn:

- haar autoriteit op het terrein van voeding en voedsel (dankzij betrokkenheid WUR, Voedingscentrum en de GKC);
- haar - bekende en erkende - bekwaamheid op het terrein van voedsel- en voedingseducatie;
- haar grote netwerk binnen het onderwijs en daarmee:
- haar korte lijnen naar de doelgroep 'jongeren'
- toegang tot potentieel inzetbare studenten via samenwerking met HBO's en (V)MBO's
- haar overzicht van bestaande educatieve projecten en producten waaruit geput kan worden bij het invullen van de opdrachten.

De eerste helft van 2013 zou benut kunnen worden voor het schrijven van een businessplan - eventueel uitgezet als opdracht bij diverse Kenniswerkplaatsen - en het verrichten van een marktonderzoek naar de commerciële kansen van dit Projectbureau. Als inspiratiebron voor hoe het businessmodel eruit zou kunnen zien, kan onderstaand voorbeeld van de YFM Academie dienen.

YFM Academie Businessmodel

De YFM Academie wil met haar jaarlijks 25 jonge en zeer uiteenlopende koplopers in de food & agri sector vanaf 2012 een grotere bijdrage leveren aan de food & agri sector en de huidige voedselvraagstukken. Daarnaast streven wij ook financiële onafhankelijkheid na. Om niet geheel te leunen op subsidies én een relevantere bijdrage te leveren, creëert de YFMA daarom dit jaar een nieuw business model: De Werkopdrachten. Werkopdrachten zijn vraagstukken waar organisaties of bedrijven in de food en agri sector mee worstelen.

Tijdens de YFM Academie (6 maanden) gaan de academici bijdragen aan het oplossen van deze vraagstukken. De bijzondere samenwerkingen, ideeën, initiatieven en oplossingen die altijd tijdens zo'n YFM Academie ontstaan, zetten vanaf dit jaar daarom ook in tbv de werkopdrachten. De werkopdracht dient als een wederdienst voor een substantiële financiële bijdrage aan de YFM Academie die wij aan de opdrachtgever zullen vragen. Het financieel steunen van de YFM Academie wordt op deze manier voor externe partijen zeer aantrekkelijk en dynamisch. (Bron: www.youthfoodmovement.nl)

Voorbeelden van mogelijke opdrachten:

- bovengenoemde aanvraag van de NAO voor het bedenken van activiteiten rond aardappelsmaakeducatie;
- invulling/ondersteuning van smaakeducatieve activiteiten bij events en beurzen (HortiFair, Floriade, Week van de Smaak);
- up-daten van Pieperpadroute (fietsroute langs biologische aardappeltelers, met als doel: voorlichting over mooie kanten van de biologische landbouw (opdrachtgever: biologische werkgroep NAO / Greenpeace);
- Kookworkshops voor kinderen (opdrachtgever: keukenboer zoals Miele);

- Mooie Maaltijd-middagen in restaurant van La Place (waar Smaaklessen gecombineerd worden met een lekkere, gezonde maaltijd voor ouderen);
- Werven van scholen voor 'Slager in de klas'- opdrachtgever: Koninklijke Slagers Organisatie;

 **Stichting Smaaklessen / Platform Voedingseducatie als partner in een strategische alliantie met St. Week van de Smaak en St. De Mooie Maaltijd (voorlopige naam: SmaakGoed Nederland (SGN))**

Het gaat in dit scenario om Smaakeducatie in brede opzet, gericht op PO, VO plus beroepsonderwijs en eventueel deel uitmakend van het hierboven genoemde voedingseducatieplatform.

Deze alliantie biedt bedrijven en bedrijfsorganisaties de kans om, *in ruil voor een substantiële bijdrage*, zowel invulling aan hun MVO-doelstellingen te geven - daar waar het hun ondersteuning van voedingseducatie betreft - als zich bovendien in de kijker te kunnen spelen door middel van speciale (promotionele) activiteiten en bijvoorbeeld exposure in de jaarlijkse Smaakkrant, op de websites van de alliantiepartners en middels een mediacampagne.

Met betrekking tot het educatieve aandeel zou deze alliantie - onder regie van het Landelijk Steunpunt Smaaklessen / Voedingsplatform - een bundeling* kunnen maken van de verschillende 'producten' (programma's, campagnes en projecten) die voldoen aan een aantal 'kerncriteria' (wat beoogt een programma, inhoudelijke kwaliteit, mate van objectiviteit, etc.) en duidelijk kunnen maken hoe ze elkaar aan kunnen vullen, waarin ze verschillen, en vooral ook hoe ze ieder invulling geven aan deze onderliggende doelen:

- 1) stimulering van duurzame (PPP) en gezonde consumptiekeuzes bij jongeren
- 2) voeden van interesse in de professionele voedingswereld (in al zijn facetten)

* Dit is in feite de uitwerking van het Toekomstscenario 'Voedingseducatie als Franchise Onderneming', dat zich prima met het onderhavige scenario laat combineren.

De duidelijk geformuleerde uitgangspunten, criteria en condities zijn belangrijk bij de selectie van bedrijven en de afspraken over invulling van de samenwerking. Minstens zo belangrijk: het zijn ook de criteria op basis waarvan bedrijven aangetrokken worden die zich zelf expliciet uitspreken voor deze waarden en die afhaken als er geen consequent en helder verhaal is bij de alliantie.

Deze alliantie, waarin voedingseducatie voor jongeren ook gelinkt wordt aan voedingsgerichte projecten in de zorg, sluit met name goed aan bij de eerste twee van de al eerder genoemde vijf inhoudelijke doelstellingen van het GKC-programma Voeding en Gezondheid:

1. Vergroten bewustzijn voeding en gezondheid.
2. Verbinden food met andere sectoren, met name de zorg.

Maar met deze alliantie kan ook invulling worden gegeven aan de overige drie doelstellingen:

3. Bijdragen aan innovatie.

Te denken valt bijvoorbeeld aan Smaaklessen die worden gegeven in zorginstellingen. Hierbij kunnen kinderen – al dan niet samen met instellingbewoners meehelpen bij bereiden van de maaltijd. Dit kan goed gecombineerd worden met een Smaakles van de kok. Jong en oud wisselen smaakervaringen uit en kinderen leren bijvoorbeeld over ‘vergeten smaken en producten van vroeger’.

Deze activiteit zou heel goed passen binnen de visie die momenteel wordt uitgewerkt bij VHL, in het kader van ‘Healthy Ageing’ (zie ook eerder in dit verslag, pag.27).

4. Versterken aanbod voor de arbeidsmarkt foodindustrie.

5. Handhaven voedselveiligheid.

Bedrijven en instellingen die concreet hebben aangegeven samenwerkingsperspectieven te zien in deze strategische alliantie zijn:

- Naarderheem (Naarden, onderdeel Vivium Zorggroep)
- Voedings Service Heuvelrug (grootleverancier van maaltijden in de zorg, Baarn)
- Maxima Medisch Centrum (Eindhoven)
- Daily Fresh (grootleverancier van producten en maaltijden in de zorg)
- Arla
- Friesland Campina
- Agrico
- Schaap Holland
- Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie (KNS)
- Worlwide Cheese
- Food Connect
- La Place


4.2 Aanvullende suggesties met toekomstperspectief voor Smaaklessen

De onderstaande suggesties zijn verdeeld in de volgend 'categorieën':

- samenwerking rond Smaaklessen met partners binnen basisonderwijs (3.4.1)
- uitbreiding Smaaklessen naar voortgezet onderwijs (3.4.2)
- uitbreiding Smaaklessen naar andere beroepsonderwijsinstellingen (3.4.3)
- versteviging van relatie Smaaklessen/Voedingseducatie - Bedrijfsleven (3.4.4)
- uitbreiding Smaaklessen/Voedingseducatie naar nieuwe doelgroepen (3.4.5)
- vergroten aandacht voor duurzaamheid in programma Smaaklessen (3.4.6)
- verbreding van zoektocht naar partners in non-food wereld (3.4.7)

4.2.1 Samenwerking rond Smaaklessen met partners binnen basisonderwijs

- **Samenwerking met Brede Scholen** Zie 3.2 Tweede fase - externe verkenning, onder 'Onderwijs

 (pag. **Onderwijs**

- 39)

4.2.2 Uitbreiding Smaaklessen / Voedingseducatie naar voorgezet onderwijs

Essentieel voor behoud samenwerking met Groene Hogescholen: doortrekken SL naar VO. Tijdens SiB is gekeken naar aansluiting bij - of gebruikmaking van al bestaand materiaal om deze uitbreiding te realiseren.

Bij wijze van begin een paar opties om nader uit te werken:

1) 'Om op te eten' - ontwikkeld door de NJR voor de onderbouw van het VO.

2) 'Smaaklessen' - is een educatief project voor leerlingen van tien tot en met veertien jaar. Tijdens dit project maken ze kennis met gezonde, smaakvolle en streekgebonden voeding door zelf te koken, proeven en de streek te verkennen.

De opgedane ervaringen nemen ze mee naar huis, samen met de 'smaakgids', zodat er thuis ook lekker en streekgericht gekookt kan worden. (Bron: <http://ivn.nl/projecten/thema-duurzaam-voedsel/smaaklessen>)

Scholen spelen een belangrijke rol op het gebied van voedingseducatie, maar hebben natuurlijk ook een voorbeeldfunctie te vervullen met het aanbieden van gezonde producten in de schoolkantine. Tijdens infosessies worden leraren dan ook uitgebreid ingelicht over concept 'Smaaklessen' en het lespakket. Daarnaast wordt er naar gestreefd om in samenwerking met de schooldirectie en de cateringsector smaakvolle en evenwichtige schoolmaaltijden met streekproducten aan te bieden.

3) 'Food & Health' - een project in Gelderland waarbinnen 19 modules rond voedsel educatie zijn gerealiseerd voor het VO en een enkele voor het Primaire Onderwijs.

Enkele speerpunten uit het projectplan (bron: www.foodandhealth.nl):

Doelstelling 1

De instroom in het "Food & Health" onderwijs moet verbeterd worden door leerlingen in het basis- en voortgezet onderwijs bekend te maken met deze studierichtingen en toekomstperspectieven van deze sectoren.

Een goede kennis van het onderwijzende personeel maakt daar een essentieel deel van uit.

Doelstelling is om zoveel mogelijk belangstelling en aandacht te genereren in het PO en VO voor de Food & Health sector.

Doelstelling 5

Het thema “Gezonde School” ligt op het raakvlak van Food & Health. De politiek heeft zich duidelijk uitgesproken in de richting van gezonde voeding en bewegen voor de jeugd in het kader van het toenemende overgewicht bij de jeugd. [...] Het Citadel College heeft zich duidelijk uitgesproken om een Gezonde School te zijn. Hiervoor neemt de school deel in een tweetal landelijke projecten waaronder het project “De gezonde schoolkantine”. De school zal het thema “Gezonde School” als apart speerpunt, vanwege de samenhang met Food & Health zichtbaar maken in de school.

Eén van de programmapunten:

Het maken van minstens 20 lespakketten op het gebied van Food & Health. Binnen de lespakketten staat het zelf doen van onderzoek centraal. De lespakketten zijn gericht op HAVO en VWO niveau en worden gemaakt voor de klassen 1 t/m 3.

Een klein aantal lespakketten (minstens 2) worden gemaakt voor de groepen 7 en 8 van het primair onderwijs. De content wordt zodanig aangeleverd dat het te bewerken valt in diverse formats (o.a. Scorm).

Een voorbeeldmodule die goed aan zou kunnen sluiten bij het Smaaklessen gedachtegoed:

Proeven met proeven - 1 havo/vwo

Citaat van de site: Deze module ‘Proeven met Proeven’ staat in het teken van proeven. Proeven in de zin van eten, maar ook proeven in de zin van proefjes doen! Een lekkere module dus! Eerst wordt de rol van zintuigen bij het proeven behandeld. Leerlingen krijgen allerlei dingen te proeven en bekijken nauwkeurig wat er gebeurt als één van de zintuigen uitgeschakeld wordt. Proef je dan nog steeds hetzelfde?

De tweede helft van de module gaat over het ontwerpen van eten. Leerlingen gaan zelf ook eten ontwerpen: een frisdrank, een snoepje, een geur en een sandwichspread. Ze leren via welke stappen ze dit het beste kunnen doen. Ze mogen hun producten mee naar huis nemen en ook thuis laten proeven. Wat vinden andere mensen van het ontworpen product? Hoe kan het de volgende keer beter worden gedaan?

Deze module bestaat uit 10 lessen.

Zie ook: <http://www.foodandhealth.nl/page/880/lesmodules.html>

Inmiddels is dit project succesvol afgerond en zijn er 19 modules ontwikkeld, die inhoudelijk goed aansluiten bij het programma Smaaklessen.

4.2.3 Uitbreiding van Smaaklessen/Voedingseducatie naar andere onderwijsinstellingen.

Als onderdeel van de SiB-verkenning is ook gekeken naar de mogelijkheden van inbedding van Smaaklesactiviteiten in de curricula van beroepsopleidingen buiten het Groene HBO. Belangrijk hierbij was de vraag of en hoe met deze activiteiten optimaal aansluiting wordt gevonden bij de door studenten te behalen competenties en studiepunten. Met optimaal wordt naast de inhoudelijk factor ook bedoeld op een gezonde mix van input (uren en geld) en opbrengst (competenties verwerven en potentiële studenten bereiken). Kortom: zijn Smaaklessen de meest geëigende manier om aan deze wensen tegemoet te komen? Het is o.a. vanwege het negatieve antwoord op deze

vraag dat Groene HBO's zonder externe vergoeding af lijken te haken (en soms al zijn gestopt, zoals de HAS Den Bosch).

Als voor de hand liggende alternatieve opties deden de volgende zich voor:

- Pabo-opleidingen
- AOC-opleidingen
- Social Work Opleidingen
- Opleiding Voeding & Dietetiek
- Opleiding Voeding & Gezondheid
- MBO /ROC (grijs en groen)
- Diverse koksopleidingen (ROC / MBO)
- Food Academy (INHolland)
- Youth Food Academy

Hieronder wordt een aantal van de bovenstaande opties nader toegelicht (NB: voor samenwerking met Pabo-opleidingen zie: Hoofdstuk 3.2 'Externe Verkenning', onder 'Onderwijs'.)

Social Work opleidingen

Deze opleidingen werden aangekaart door Henk Fuchs tijdens de bijeenkomst m.b.t. mogelijke samenwerking met Pabo-opleidingen. Social Work opleidingen vormen een soort subdomein; ze zijn niet ondergebracht bij Pabo, maar bij Gezondheid, Zorg, Sport en Welzijn.

Daar zit een drietal Social Work opleidingen in. Fuchs: *'Wij hebben daar gezamenlijk een **differentiatie minorpakket** aan gekoppeld dat zowel door onze studenten (Pabo) als studenten van Social Work gevolgd wordt. Daar volgen afstudeeropdrachten op, die vaak door deze studenten in combinatie met elkaar worden ingevuld.'*

Het lijkt meer dan de moeite waard voor Smaaklessen om ook bij deze studierichtingen aansluiting te zoeken en studenten - langs een nader uit te werken weg - kennis mee te geven over voeding(educatie). Met name de link met de opleiding voor cultureel en maatschappelijk werker biedt kansen; deze opleiding levert o.a. welzijnswerkers af en deze Welzijnsorganisaties blijken (op basis van de ervaringen tijdens de Week van de Smaak 2012) een goede partner bij de organisatie en coördinatie van voedingsgerelateerde activiteiten met een maatschappelijke insteek (zoals de verbinding van jong en oud rond eten, met alle mogelijkheden van smaakeducatie als onderdeel daarvan).

MBO-opleidingen - groen en grijs

Samenwerking van Smaaklessen/Voedingseducatieplatform met het groene en grijze MBO kan, aansluitend bij de eerste pijler van Smaaklessen, te weten bevorderen van bewuste consumptiekeuzes bij jongeren - bijdragen aan gezonder, duurzamer consumptiegedrag bij het MBO. Deze conclusie kan worden getrokken op basis van recent rapporten van de DSP-groep (Voedingsaanbod in het MBO, Deel A, 26 juli 2012) en het RIVM (Voedingsaanbod in het MBO, deel B, 2012, zie ook Bijlage 9 - Onderzoek naar gezonde voeding binnen het MBO, pag. 97).

Smaaklessen werkt her en der al samen met het MBO, met Helicon (Steunpunt Smaaklessen) in Den Bosch als in het oog springend, positief voorbeeld van de potentie die deze samenwerking heeft. Uitbreiding van deze samenwerking binnen zowel het groene als het grijze MBO lijkt zeer de moeite waard en aan te sluiten bij ontwikkelingen binnen het MBO:

De afgelopen jaren is de scope van de MBO Raad verbreed: zij wil een bijdrage leveren aan het stimuleren van een actieve, gezonde leefstijl in de meest brede zin van het woord. Ook het stimuleren van een gezond voedingspatroon rekent de MBO Raad tot haar takenpakket, onder meer in het kader van het Convenant Gezond Gewicht, de Impuls Jeugd en Gezondheid voor Onderwijs en het Handvest Gezonde Kantine. (Bron: Voedingsaanbod in het MBO, deel A, DSP-groep, 26 juli 2012,

Uit dit rapport: 'Om bij te dragen aan een attitudeverandering onder studenten verdient het aanbeveling om de komende jaren in te zetten op een combinatie van voorlichting over en promotie van gezonde voeding. [...] . In het kader van voorlichting bestaat behoefte aan de ontwikkeling en verspreiding van goede lespakketten voor mbo-opleidingen'.

Hier ligt een kans om met inzetten van HBO-studenten - een combinatie van groen en grijs (Pabo en horeca) - lessen te ontwikkelen, bijvoorbeeld in het kader van de module 'ontwikkeling van educatieve producten', en/of als onderdeel van een Kenniswerkplaats. Onderdeel van de te ontwikkelen lessen kan zijn dat MBO-studenten hun verworven kennis delen met basisscholieren die een bezoek aan de kantine van de betreffende MBO brengen.

Zie Bijlage 8 - Korte toelichting franchisemodel (pag. 96) voor aanvullende citaten en cijfers uit genoemde rapporten (deel A en B) ter ondersteuning van deze aanbeveling.

Food Academy (INHolland)

In het kader van de SiB-verkenning vond in oktober 2012 een gesprek plaats met Woody Maijers, (Lector INHolland) over mogelijke samenwerking met de Food Academy. Maijers gaf daarin het volgende aan:

'Op de Food Academy voeren de 4-de jaars allerlei projecten uit. Een aantal van hen doet een 'pre-thesis' project ; dit bestaat uit een onderzoek naar iets / een onderwerp dat je tijdens de studie hebt gemist. Deze liggen ook op het terrein van voeding en bijvoorbeeld keurmerken voor gezond eten. Dit zijn de open onderdelen van de studie, waarin aandacht voor voedingseducatie en - voorlichting heel goed zou passen; wel belangrijk dat er in wat ontwikkeld wordt een duidelijke plek is voor het beroepsonderwijs. Verder kwestie van de studenten 'verleiden' met een aansprekende opdracht. Het inbedden in het curriculum is lastiger.'

Horecaopleidingen

Het culinaire aspect van Smaaklessen zou verder uitgebouwd kunnen worden, in samenwerking met en aangestuurd door partner in het programma , Koksvereniging Euro-Toques. In de huidige opzet van Smaaklessen is er al het onderdeel 'Kok in de Klas', waarbij een ET-kok een proefles in de klas geeft. Koken is hierbij niet aan de orde.

In diverse gesprekken heeft Euro-Toques aangegeven grote voorkeur te hebben voor een Smaaklesactiviteit waarbij kinderen naar het restaurant toe komen. In die opzet kan zij beter

invulling geven aan haar eigen doelstellingen, met name de bevordering van het bewustzijn bij consumenten, waaronder ook de hele jonge, van de mooie kanten van ambachtelijke producten van eigen bodem. Voor Euro-Toques zorgt deze opzet bovendien voor een betere zichtbaarheid van de betrokkenheid bij het Smaaklesprogramma, die nog verhoogd kan worden door ouders van de kinderen uit te nodigen om te komen proeven van wat er bereid is, of bijvoorbeeld door kinderen iets mee te geven dat zij ter plekke hebben bereid 'voor thuis', met een kaartje van het restaurant erbij.

Als er manieren worden gevonden waardoor Euro-Toques de Smaaklessen beter kan benutten ter promotie van de restaurants, is sponsoring in natura (de producten die voor de les worden gebruikt) zeker denkbaar.

Deze opzet biedt ook kansen om Smaaklessen te verbinden aan het horeca-onderwijs. Studenten van koksopleidingen zouden kunnen worden ingezet voor het geven van een Smaakles op school: 'Aankomende kok in de klas...' om op een later moment tevens ingezet te worden als assistent-kok bij de Smaaklessen in het restaurant zelf.

Daarbij snijdt het mes aan twee kanten: de jonge kok doet zelf waardevolle product- en smaakkennis op ter voorbereiding op het geven van de les en kennis over de bereiding van eten tijdens de kookles in het restaurant, en voor de kinderen kan hij een dichtbij hen staande bron van inspiratie zijn om zelf te kiezen voor een opleiding in de horeca-branche.

Een andere manier om de relatie tussen Smaaklessen/Voedingseducatie en horecaonderwijs te verstevigen ligt er in de opzet van de **'Kantine van de Toekomst'**, zoals die nu bij CitaVerde (Regionaal Steunpunt in Limburg) wordt ontwikkeld. Deze opzet biedt de mogelijkheid tot verbinding van HBO's, Pabo's, MBO (aan hand van b.v. VAP = verwerking agrarische producten) en SL.

Youth Food Movement Academie

De YFM Academie wil met een interactief lesprogramma de kennis vergroten over mogelijkheden om het voedselsysteem te verduurzamen met het doel dat deelnemers hier op eigen wijze betekenis aan kunnen geven.

Themadagen

De YFM Academie beslaat een intensief programma van een half jaar bestaande uit een introductieweekend, zeven themadagen en een studiereis. Tijdens alle themadagen krijgen de deelnemers masterclasses van boeren, vissers, chefs, activisten, journalisten, wetenschappers en beleidsmakers.

Naast de masterclasses gaan de deelnemers tijdens de themadagen ook praktisch aan de slag met het desbetreffende onderwerp. Verder dragen deelnemers bij aan het oplossen van problemen in de sector door het maken van werkopdrachten voor geselecteerde organisaties en bedrijven.

De YFM geeft aan graag te willen kijken naar de inzet van hun studenten (zie hieronder wie dit zijn) voor het geven van Smaaklessen als onderdeel van de opleiding.

Kennis

De YFM Academie biedt jonge professionals en studenten uit de horeca, landbouw en voedingssector de kans om inzicht te verwerven in de problemen en mogelijkheden binnen en buiten hun eigen sector, hun netwerk uit te breiden en vooral met elkaar in dialoog te gaan. Tijdens het programma wordt de deelnemers een interdisciplinaire kijk op voedsel geboden en gaan de deelnemers naar plekken waar ons voedsel vandaan komt en wordt verwerkt.

De deelnemers ontmoeten de mensen die er werken en krijgen daarnaast de kans om in gesprek te gaan met vooraanstaande opinie- en beleidsmakers op het gebied van voedsel.

De werkopdrachten

De academici werken gedurende het academiejaar (6 maanden) met behulp van verschillende thema's en uiteenlopende experts, hoogleraren en professionals aan een viertal verschillende werkopdrachten. Tijdens de academiedagen zelf (7 dagen + studiereis) werken ze als 1 groep samen. En in hun eigen tijd in een kleiner, speciaal geselecteerd gezelschap aan 1 werkopdracht.

Op deze manier wordt er optimaal resultaat bereikt en zorgt de diversiteit van het programma en academici voor interessante en verfrissende oplossingen. Door te werken aan 'echte' vraagstukken levert de groep niet alleen een bijdrage maar leren zij ook veel van deze opdrachten en opdrachtgevers.

Dit jaar (2012) werken de YFM academici aan opdrachten voor de Rabobank, La Place en Platform Verduurzaming Voedsel.

4.2.4 Versteving van relatie Smaaklessen/Voedingseducatie - bedrijfsleven

Samenwerking met Kenniswerkplaatsen

Deze mogelijkheid is begin november 2012 besproken met Woody Maijers, lector INHolland.

'We hebben net groen licht gekregen voor ondersteuning vanuit KIGO voor Stad-Land, kenniswerkplaats voedselinitiatieven en innovatiekansen in de stad. Wat wij willen is het onderwijs beter faciliteren, het verbeteren van het onderwijsproces, het HRM deel daarvan, om ook betere aansluiting bij het bedrijfsleven te vinden. Iedere opleiding staat er wel weer net iets anders in.

Op de vraag of Maijers iets ziet in een opzet waarbij HBO-studenten komen tot een aansprekende kennisoverdrachtvorm - bijvoorbeeld een smaaklesmodule - richting MBO-ers, waarna deze - bijvoorbeeld in samenwerking met Pabo-studenten - die kennis weer gieten in een vorm waarmee basisscholieren bereikt kunnen worden, is het antwoord positief. *'We werken graag aan samenwerking tussen groen en grijs onderwijs. We zijn ook met Pabo's aan het kijken hoe we samen tot een mooi programma kunnen komen. Ik zie zeker kansen'*.

Wat is de Kenniswerkplaats?

De Werkplaats is een leer-, onderzoek- en werkgemeenschap gericht op het vernieuwen van de regionale leef-/werkomgeving. In de Werkplaats worden (gebieds-)ontwikkelingsprojecten

uitgevoerd. Studenten, docenten, onderzoekers, lectoren en professoren van de groene onderwijs- en onderzoeksinstellingen werken samen met niet-groene kennisinstellingen en betrokkenen zoals ondernemers, overheden, experts, gebruikers en burgers en vinden innovatieve oplossingen voor plattelands- en (sub)urbane vraagstukken. De projecten zijn kennisintensief: het gaat om kennis ontsluiten, ontwikkelen, toepassen, evalueren en verspreiden. (Bron: www.kenniswerkplaats.eu)

Studenten en docenten kunnen ondernemers en instellingen ondersteunen bij het ontdekken van de nieuwe (belevings-)mogelijkheden van eten. Daarbij wordt gedacht aan marktonderzoek, (nieuwe) producten maken (food lab), productieprocessen inrichten, uitwerken businessplannen, opzetten samenwerkingsverbanden, organiseren van proefmarkten etc. (Bron: wervingsbrief voor Kenniswerkplaats INHolland.)

Het thema 'duurzame en gezonde voedingseducatie' en hoe die draaiend en actueel te houden en aan te laten sluiten bij ontwikkelingen in de maatschappij en het bedrijfsleven, leent zich heel goed voor (gebieds-)ontwikkelingsprojecten. Ook onder het hoofdstuk 'ondersteuning bij het ontdekken van nieuwe (belevings-)mogelijkheden van eten' lijken Smaakeducatieve projecten goed te passen.

Concreet voorbeeld: het project behelst de ontwikkeling van een educatief programma rond de aardappel: van telen, verwerking, bereiding, gezondheid, verpakking tot en met marketing etc.: alle kanten kunnen hierin mee worden genomen. Dit programma wordt ontwikkeld i.s.m. met de verschillende bedrijven in de aardappelbranche.

Dit vereist dat studenten kennis opdoen bij deze bedrijven. De instelling(en) levert/leveren uren van studenten en docenten - deze krijgen ze voor de helft vergoed uit de KIGO-regeling.

Te denken valt aan het ontwikkelen van verschillende educatieve programma's en materialen, geschikt voor uiteenlopende doelgroepen. Dat wil zeggen: HBO-studenten ontwerpen een les/module voor (V)MBO-studenten en deze ontwerpen op basis daarvan een les/module voor het basisonderwijs. Het kan daarbij gaan om verschillende soorten MBO-opleidingen, zowel met bijvoorbeeld een agrarische als met een culinaire (horeca-opleidingen) of zorggerichte insteek (facilitair). Om de lessen ook pedagogisch verantwoord te maken, wordt samengewerkt met Pabo-studenten. Onderdeel van het project is het in de praktijk brengen van de ontwikkelde les/module.

Interessante kansen liggen er in het uitzetten van projecten i.s.m. met Samen Duurzaam Holland Rijnland en de daarbij betrokken bedrijven. Bijvoorbeeld rond thema's als biodiversiteit in relatie tot consumptiekeuzes, streekgebonden eten als onderdeel van regionale fietsroutes etc.

NB: Deze optie zou ook goed aan bedrijven kunnen worden aangeboden door 'SmaakGoed Nederland'*, als onderdeel van een breder pakket met daarin ook concrete (promotionele) activiteiten en exposure. Uit de vergoeding voor dit 'pakket' komt dan ook geld vrij voor de centrale organisatie van Smaaklessen.

* Zie voor meer informatie onder het toekomstscenario 'SmaakGoed Nederland' (pag. 53)

Samenwerking met Jong Ondernemen / BizWorld

Het project BizWorld is een programma, opgebouwd rondom de simulatie van hoe een bedrijf werkt. Het laat jongeren ervaren hoe het is, als je persoonlijk in een bedrijf betrokken bent. BizWorld is

bedoeld voor leerlingen in groep acht van de basisschool. In een groep ('team') van zes leren ze hoe ze een eigen bedrijf kunnen opzetten. Uniek hierbij is, dat ze op hun weg in 'het bedrijfsleven' worden wegwijst gemaakt en geholpen door een ondernemer. Zo zitten ze heel dicht op de praktijk en wordt de passie voor het ondernemerschap heel direct overgebracht. (Bron: www.bizworld.nl)

Vanuit SiB is contact gelegd met Stichting Jong Ondernemen om de belangstelling te peilen in een eventueel partnership, waarbij de 'jonge ondernemers' specifiek aan de slag gaan met voedingsgerelateerde ondernemingen. Onderdeel van het opzetten van hun 'winkeltje' zou dan een les over producten kunnen zijn.

Deze kan ontwikkeld worden i.s.m. studenten van groene en grijze HBO en/of MBO-instellingen. Vanuit Stichting Jong Ondernemen staat men open voor nader overleg over deze samenwerking. Zie ook Bijlage 10 - Jong Ondernemen (pag. 99).

4.2.5 Verbreding van Smaaklessen naar nieuwe doelgroepen.

Zorg

Op basis van de binnen het Voedingscentrum, Wageningen University en Groene HBO's aanwezige kennis kan het programma Smaaklessen verbreed worden om daarmee bijvoorbeeld ook de zorgsector te bereiken. Dit laatste zou o.a. goed aansluiten bij de aandacht die er is bij VHL en NHL Hogeschool (beide in Leeuwarden) voor 'gezond ouder worden ('Healthy Ageing')', zie ook elders in dit verslag. In 2011 verrichtten studenten daar al een onderzoek naar ondervoeding en eetpatronen bij ouderen.

Evelyn Finnema, lector bij NHL Hogeschool) zei bij de presentatie van het rapport:

"De oplossing ligt [...] in meer kennis en aandacht voor voeding in de eerstelijnszorg, bijvoorbeeld bij thuiszorgmedewerkers of huisartsen. [...] Ik denk dat thuiszorg medewerkers beter geschoold moeten worden om ondervoeding te herkennen en de weg te vinden naar een diëtist of specialist in het ziekenhuis."

Het thema 'gezond ouder worden' biedt kansen om er een 'levenslange leerlijn' van voedingseducatie aan te verbinden. De verschillende projecten en modules kunnen met behulp van studenten inhoud krijgen, terwijl ze met ondersteuning van welzijnsorganisaties en bijvoorbeeld Brede Scholen - gezien hun sterke wijkgerichtheid - uitgevoerd kunnen worden. Een concrete aanzet hiertoe is reeds gegeven in Almere tijdens de Week van de Smaak 2012, rond de Mooie Maaltijdactie van Natudis (zie verderop in dit verslag, onder 'Welzijnsorganisatie').

Concrete voorbeelden van de kans die verbinding van deze twee thema's (Mooie Maaltijd en Smaaklessen) biedt op betrokkenheid vanuit instellingen en het bedrijfsleven: zowel Voedingsservice Heuvelrug (maaltijdbereider voor de zorg en buitenschoolse opvang) als Naarderheem (zorginstelling in Naarden, onderdeel Vivium Zorggroep) geven aan dat er grote behoefte is aan MBO-studenten met meer productkennis. Steeds meer van dit soort bedrijven willen werken met producten ' met een verhaal' - dat gaat verder dan alleen ' beetje kunnen koken'.

Tijdens de Week van de Smaak 2012 zijn verschillende instellingen en ziekenhuizen met het thema 'een Mooie Maaltijd voor jong & oud' aan de slag gegaan, waaronder het AMC in Amsterdam en

Maxima Medisch Centrum in Eindhoven. Uiteindelijk bleek het daar door verschillende omstandigheden niet mogelijk het plan dit jaar al in de praktijk te brengen, maar ter illustratie van de kansen die verbinding van de beide thema's bieden een fragment uit een mail van Wim Rijkers, Hoofd Voeding MMC d.d. 11.09.12:

'De smaakles heb ik uitgewerkt met proeverijen en productherkenningprogramma over groenten en fruit en ideeën en tips vanuit de smaakles site die je aan me hebt doorgegeven voor onze kinderafdeling. Deze heb ik afgestemd en voorgesteld om mee te nemen naar de week van de smaak maar kunnen we ivm. de te korte voorbereidingstijd niet meer afstemmen met de kinder afdeling en uit laten voeren.

De smaakles voor de kinderen zou in ons nieuwe Vrouw Moeder Kind centrum plaats moeten vinden, deze wordt volgende week officieel geopend door Prinses Maxima waarin ieder nu druk mee bezig ter voorbereiding naast andere prioriteiten die op dit moment de aandacht vragen.

Ieder was wel enthousiast over de opzet van de Smaakles en nemen deze zeker volgend jaar mee naar de week van de smaak en proberen er misschien tussentijds al een keer een thema dag van te maken. Bedankt voor je ondersteuning en terugkoppeling.'

Welijnsorganisaties

In de Week van de Smaak 2012 kwamen 'welzijnorganisaties' naar voren als kansrijke partners voor de organisatie en uitvoering van Smaaklessen. Aanleiding was een promotieactie van Natudis - de grootste leverancier binnen de Benelux van biologische producten.

De actie betrof de Week van de Smaak-aanbieding in Natuurwinkels van Mooie Maaltijdassen, gevuld met ingrediënten om een maaltijd te bereiden voor iemand in de eigen omgeving die wat extra zorg en aandacht kan gebruiken, met een speciale focus op ouderen. Om deze actie extra onder de aandacht te brengen is door de projectleider van SiB een activiteit op poten gezet i.s.m. Stichting De Schoor en een paar Brede Scholen in Almere. Achterliggend doel vanuit SiB was om de mogelijkheden te verkennen van samenwerking en verbinding rond de thema's 'Mooie Maaltijd', gericht op beter eten in de zorg, en Smaaklessen.

Op twee scholen is onder deskundige begeleiding door een groep basisscholieren een maaltijd bereid op basis van de ingrediënten uit de Mooie Maaltijdtas (maar dan in grotere volumes) voor een groep ouderen uit de wijk. Als kroon op het werk gingen jong en oud samen aan tafel. De Welzijnsorganisatie droeg zorg voor de contacten met de school, het organiseren van de ruimte en middelen, vanuit Steunpunt De Smakelaar (CAH Dronten) werd hulp geboden bij het maken van een draaiboekje, en het in goede banen leiden van de kookactiviteit door studenten. Alle betrokkenen waren zeer positief en zijn in voor een vervolg op deze activiteit.

Randvoorwaarden voor succesvolle uitrol:

1) Een publiciteitsgeniek kader om de activiteit in onder te brengen; dit is voorwaarde voor een bedrijf als Natudis om sponsoring in te zetten. Reden: door dit bredere kader krijgt een op zich kleine actie een potentieel veel groter bereik; hij wordt makkelijker opgepakt door de media die naar aansprekende haakjes zoeken om aandacht te besteden aan een groot evenement. Die haakjes worden gevonden in de vorm van hetzij heel grote happenings of juist kleine, maar fijne activiteiten, met liefst een 'maatschappelijke relevantie'.

2) Tijdige planning: bijvoorbeeld voor activiteiten tijdens de Week van de Smaak (oktober) liefst eerste contact met welzijnsorganisaties en scholen in het voorjaar van het voorafgaande schooljaar.

Samenwerking met Tussenschoolse Opvang bedrijven (TSO)

Bedrijven die op commerciële basis tussen- en naschoolse activiteiten organiseren lijken kansrijke partners voor de uitvoer van Smaaklesactiviteiten. Als commercieel bedrijf zijn zij gebaat bij manieren om zich in hun aanbod te onderscheiden. Een verbintenis met Smaaklessen kan daarbij goed ingezet worden.

Dat deze bedrijven positief staan t.g.o. dergelijke samenwerkingen is gebleken in de Week van de Smaak 2012 tijdens de contacten die zijn gelegd in het kader van de al vaker genoemde Natudis 'Mooie Maaltijd'-tassenactie.

4.2.6 Meer aandacht voor Duurzaamheid in het Smaaklessenprogramma.

Redenen:

1) Versterking samenwerking met NME-centra.

Om de samenwerking met NME-centra verder te verstevigen ligt een sterkere focus op milieugerelateerde aspecten binnen voedingseducatie voor de hand (zie ook hierboven). De opdracht is hier om te komen tot een organisch geheel dat kennistoename door natuur- en milieu- in combinatie met voedingseducatie stimuleert. Dit biedt kansen voor met name studenten van de CAH, bijvoorbeeld binnen de module: 'ontwikkeling educatieve middelen'.

Aansluiting kan, ook met inzet van Groene HBO en MBO studenten, gezocht worden bij het Thema Groen. Van de NME website (www.nme.nl):

Groen

Voedsel, aandacht voor de natuur, biodiversiteit. Aan kennisontwikkeling en –deling rond het thema groen levert natuur- en milieueducatie een stevige bijdrage.

Leren over voedsel

Steeds meer mensen in Nederland, jong en oud, hebben overgewicht. Vaak weten zij niet goed waar onze voeding vandaan komt en hebben ze weinig kennis over de impact van voedsel op eigen gezondheid en welzijn. Ook de relatie van voedsel met het milieu en met dierenwelzijn verdient aandacht. Natuur- en milieueducatie biedt mensen die kennis, zodat ze weloverwogen keuzes kunnen maken.

Het mag voor zich spreken dat hier een (ook al gebruikte) sterke relatie met Smaaklessen ligt, die wel nog meer uitgebouwd zou kunnen worden, in de vorm van een structurele samenwerking met NME-centra als distributiecentrum van de Smaaklesmaterialen en bij de organisatie en verzorging van Smaaklessen - bijvoorbeeld als onderdeel van NME-arrangementen, waarbij natuur-, milieu- en voedingseducatie tot één geheel worden gesmeed.

Dichtbij in de natuur

Voorals in de stad staan mensen vaak ver af van de natuur. Natuur- en milieueducatie kan hierin verandering brengen. Op groene leer- en speelplekken leert de natuur ons wat zij te bieden heeft. Op deze manier is natuur- en milieueducatie ook een 'instrument' waarmee mensen uit de wijk elkaar gemakkelijker ontmoeten. De sociale cohesie in een buurt neemt hierdoor toe.

Deze ingang biedt kansen voor de verbinding van Smaaklessen/Voedingseducatie aan het thema Stadslandbouw* en voor samenwerking met Brede Scholen. 'Groen' is bij Brede Scholen een populair onderwerp. In hun aard zijn Brede Scholen wijkgericht, met sociale cohesie als belangrijk aandachtspunt. Zij staan - dat werd duidelijk n.a.v. de al genoemde Mooie Maaltijdassen-actie van Natudis bij Natuurwinkels - dan ook zeer open voor het aan de slag gaan met Smaaklessen als deze gelinkt kunnen worden aan een bredere, maatschappelijke activiteit (zoals de bereiding van een maaltijd voor ouderen in de wijk).

*De potentie van inzetten op het thema Stadslandbouw werd ook genoemd door Roel van Raaij (Ministerie van EL&I). In diverse stadstuinen worden al combinaties gemaakt van zaai- en oogstactiviteiten met de bereiding van de oogst in een maaltijd.

2) uitbouwen van samenwerking met IVN

Ook bij het IVN is groeiende aandacht voor vraagstukken rond duurzaamheid. Het IVN biedt het onderwijs een breed scala aan lessen, projecten en activiteiten. Maatschappelijke projecten gericht op duurzaamheid vormen een groeiend aandeel in de werkzaamheden(bron: www.ivn.nl)

NB: IVN Consulentenschap Zeeland verzorgt de organisatie van Smaakklassen in Zeeland.

3) Vergroting van kansen op samenwerking met duurzame MBO's, Duurzame Pabo's en de Duurzame Onderwijs Coalitie.

In het MBO is het netwerk Duurzaam MBO actief. Docenten, studenten en bestuurders werken hierbij zowel regionaal als per sector samen. Het netwerk zoekt ook volop de samenwerking met onderwijsinstellingen, studentenorganisaties, overheden, maatschappelijke organisaties en vooral ook met bedrijven.

Het netwerk wil duurzame ontwikkeling in de genen van de instelling laten komen. Dit houdt in dat het op alle niveaus van de instelling is ingebed, namelijk strategisch (in de missie en visie), inhoudelijk (in het curriculum) en in de bedrijfsvoering van de instelling. Het netwerk Duurzaam MBO is interessant voor docenten, bestuurders en studenten van alle studierichtingen van de ROC's en AOC's in Nederland.

Duurzaam MBO organiseert jaarlijks een conferentie voor haar leden en andere geïnteresseerden. Daarbij is de verkiezing van het duurzaamste studentenbedrijf geïnitieerd. Jong Ondernemen, een onderdeel van VNO-NCW, voert dit onderdeel uit. Duurzaam MBO tracht duurzame ontwikkeling aantrekkelijk te maken voor jongeren door aansprekend lesmateriaal aan te bieden, wedstrijden te organiseren, awards uit te reiken en certificaten te verstrekken.

DOC (Duurzaam Onderwijs Coalitie) is opgericht om zich toe te spitsen op breed maatschappelijk draagvlak voor onderwijs voor een groene economie en daarmee de integratie ervan te versnellen. Parallel hieraan richt DOC zich op het onderzoeken en formuleren van vraag en aanbod, kansen, mogelijkheden en belemmeringen met betrekking tot onderwijs voor een groene economie door het faciliteren van een multi-stakeholder denktank.

Dagelijkse activiteiten bestaan verder uit het ondersteunen van het netwerk en de online community Plado.nl, het verbinden van bestaande initiatieven en het in kaart brengen van opleidingen, tools, tips en dienstverlening. DOC is een initiatief van 6 maatschappelijke organisaties die zich vanuit diverse disciplines bezig houden met duurzaam onderwijs. Thijs Struijk, voormalig medewerker van DHO, coördineert deze nieuwe organisatie (www.duurzaam-onderwijs.nl)

4) Meer kans op de realisatie van partnerships met bedrijven in het kader van hun MVO-doelstellingen.

5) Duurzaamheid is een belangrijk onderdeel van de Agro Topsectoren agenda.

4.2.7 Verbindingen leggen met non-food bedrijven

Het lijkt voor de hand te liggen om voor de ondersteuning van voedingseducatie toenadering te zoeken tot voedingsgerelateerde bedrijven. Toch brengt dit knelpunten met zich mee: bedrijven verbinden het geven van financiële steun aan de marketingkansen die hen dit oplevert en daarmee komt de objectiviteit van Smaaklessen in het gedrang. Daarbij komt dat basisscholieren veelal niet de directe doelgroep zijn van deze bedrijven; zij richten zich op potentiële klanten en/of potentiële werknemers (dus jongeren vanaf circa 15 jaar).

Een - binnen SiB niet onderzocht, maar wel de moeite van het onderzoeken waard - alternatief zou gevonden kunnen worden in de non-food sector, zeker waar die zich wel (ook) op basisscholieren richt. Een goede illustratie van de potentie hiervan is de vruchtbare samenwerking die INHolland heeft gehad met Lego League; via legosteentjes werd een link gelegd naar eten onder de noemer 'Food Factor'. INHolland verzorgde Smaaklessen bij de verschillende manifestaties verspreid door Nederland.

Hetzij 'sec' als Voedingseducatieplatform of Smaaklessen projectorganisatiebureau, of in de 'SmaakGoed'-alliantie (met meer 'marketing-uitruilmogelijkheden') lijkt het de moeite waard om bedrijven te benaderen als de HEMA, Ikea, Center Parcs, De Efteling, etc. Daarnaast zijn ook andere non-food bedrijven zoals IntraTuin - met een verbinding naar voedselproductie - en bijvoorbeeld grootkeukenleveranciers - met een indirecte verbinding met eten - interessante partners om te benaderen met een heldere propositie.

5 Conclusies en belangrijkste aanbevelingen

Op basis van de bevindingen binnen SiB lijken de volgende aanbevelingen gerechtvaardigd:

➤ **Denk na over een nieuwe organisatiestructuur voor Smaaklessen / Voedingseducatie:**

Maak daarbij een onderscheid tussen back- en frontofficetaken. Organiseer de front-officetaken veel dichter op de scholen, bijvoorbeeld met inzetten van NME-centra en/of Brede Scholen en BSO-organisaties. Neem hierin ook serieus de overweging mee om van Smaaklessen een Stichting te maken: hierdoor kan, zeker aan de hand van maatschappelijk verantwoorde thema's zoals aangeduid onder het volgende punt) een beroep worden gedaan op fondsen en bijvoorbeeld de Postcodeloterij.

➤ **Geef Smaaklessen een duidelijk profiel**

Er is een groot en groeiend aanbod aan voedingsinterventies en campagnes gericht op jongeren. Deze zijn allemaal gericht op het bevorderen van gezonde consumptie, al dan niet in combinatie met aandacht voor beweging.

Smaaklessen onderscheidt zich al door zijn brede insteek (smaak, eten en gezondheid en voedselkwaliteit), maar kan dit onderscheid sterker naar buiten brengen en verder versterken door te kiezen voor:

- a) de stimulering van de duurzame consumptiekeuze, met aandacht voor de herkomst en productiewijze van voedsel en bijvoorbeeld het aspect van dierenwelzijn;
- b) meer aandacht voor de productiekant van eten, bijvoorbeeld door het leggen van verbindingen met school- en moestuinprojecten (zet in op NMVE: Natuur, Milieu en Voedingseducatie);
- c) meer aandacht voor de bereiding van eten: de culinaire kant van eten;
- d) meer aandacht voor de rol die eten kan spelen bij het bevorderen van sociale cohesie;
- e) meer doen met de 'multi-culturele' kant van eten; inclusief aandacht voor zaken als 'fair trade' - waarbij een link wordt gelegd tussen wat wij 'hier' eten en hoe dat 'daar' geproduceerd wordt.
- f) meer doen met stimulering van voedingsgerelateerde studiekeuze.
- g) leggen van innovatieve verbindingen, bijvoorbeeld tussen voedingseducatie en recreatie (denk aan: streekproductroutes, 'eetbaar landschap' etc.

Door het maken van dit soort keuzes komen nieuwe potentiële partners in beeld om Smaaklessen te ondersteunen (of dit nu financieel of 'in kind' is). Bijvoorbeeld: gemeenten (duurzaamheid, sociale kant) woningcorporaties (sociale kant), Max Havelaar (multiculturele kant), Rabobank (productiekant en duurzaamheid), IntraTuin (productiekant), Koninklijke Horeca Nederland (culinaire kant), de ANWB (recreatie) etc.

- Verbind Smaaklessen aan andere voedingsinterventies - met gedeelde kernwaarden - om daar een geheel van te maken dat geschikt is voor 'de doorlopende leerlijn'. Hiermee wordt met name de kans op blijvende betrokkenheid van de Groene HBO's aanzienlijk vergroot.

In het verlengde hiervan:

- Breid Smaaklessen uit naar andere beroepsonderwijsinstellingen. Met name: speel in op de zeer recent geformuleerde vraag naar voedingseducatiemateriaal voor MBO's. Wellicht kan dit ontwikkeld en in de praktijk getest worden i.s.m. de Groene HBO's en Pabo-opleidingen. De bereikte MBO-studenten kunnen op hun beurt worden ingezet bij allerhande Smaaklesactiviteiten als onderdeel van hun voedingseducatietraject.
- Onderzoek de samenwerkingskansen met Brede Scholen en de mogelijkheden van de daar vaak aan verbonden 'combinatiefunctionarissen'; zij lijken een coördinerende rol te kunnen spelen op lokaal niveau waar het na- en buitenschoolse activiteiten betreft. Smaaklessen heeft met zijn BSO-materiaal een aantrekkelijk aanbod.

Tenslotte:

- Bundel, met behoud van de eigen identiteit, krachten waar dat kan.

Bijlage 1 - Verslag interviews m.b.t. rol GKC Instellingen bij Voedingseducatie

Wim v.d. Weg en Martin Duijkers, CAH Dronten

Visie CAH op maatschappelijk rol instellingen t.a.v. smaaklessen/voedingseducatie ?

CAH onderkent maatschappelijke verantwoordelijkheid te hebben van harte. Ja ! Hoe ? Door reguliere onderwijs, LevenLangLeren, (praktijk)onderzoek een bijdrage aan landelijke – en regionale maatschappelijke debat. Op gebied voeding en gezondheid gaat het daarbij om Bewustwording over voeding, Wat is gezonde of duurzame voeding en o.a. om Smaaklessen. CAH vult dat niet in vanuit educatieve verantwoordelijkheid, maar om met studenten bij te dragen aan maatschappij-relevante thema's, projecten en programma's en zo door die bijdrage studenten tot reflectie aan te zetten met het oog op hun toekomstige rol als ondernemer in de maatschappelijke context.

Hoe breed wordt die verantwoordelijkheid gezien ? Regionaal steunpunt Jeugd en Voedsel / Regionaal voedingscentrum ?

Laatste heeft niet de voorkeur. Nogmaals, CAH ziet zich niet als educatief NME-achtig centrum op gebied van voeding, wil daarin ook niet sterk doorgroeien. Zeker niet wat BO betreft, richting VO ligt eerder voor de hand, is potentiële doelgroep. Lopen ook wel initiatieven in die richting, bijvoorbeeld in Almere. CAH wil in beperkte mate via studenten bijdragen aan kennisbehoefte maatschappelijke actoren, liefst met studenten. CAH gaat dat ook doen als financiering minder wordt. Geld is niet drive, zeker niet. Het moet niet slechts een commerciële activiteit zijn. Daar ligt overigens voor CAH nog wel belangrijke uitdaging; nagaan op welke wijze participatie van studenten in maatschappelijke taak kan worden ingevuld. Mogelijkheden zijn er bijvoorbeeld bij module *Kwaliteitsgericht Ondernemen*. Daarbij zijn overigens ook andere doelgroepen/eindgebruikers van de agrarische producten dan alleen BO in beeld.

Relatie regionaal bedrijfsleven ?

Kansen om tot samenwerking met regionaal voedingsbedrijfsleven te komen zijn er zeker, zo wordt er ook tegenaan gekeken. Bedrijven zouden zeker ook financieel bij kunnen dragen aan bereiken doelstellingen kennisoverdracht voeding, gezondheid, duurzaamheid, etc richting burgers. Maar participatie van studenten is zeker een voorwaarde, anders wordt het heel lastig.

Er zijn al initiatieven binnen toekomstig programma Jeugd en Voedsel, hoe ziet CAH die doorontwikkeling ? In juni is bijeenkomst met o.a bedrijfsleven Flevoland geweest.

CAH is terughoudend, gevaar zit 'm hier in het feit dat teveel nadruk ligt op optuigen organisatie en te weinig op wat de regio daadwerkelijk met deze thema's wil. Soms is bouwen structuur voor bepaalde mensen aanleiding eigen positie te creëren, CAH is hierin terughoudend.

Ziet CAH voor zichzelf wel regionale rol richting AOC's ?

Ja, voor wat de Smaaklessen betreft wordt zo wel gewerkt met AOC Oost, Groene Welle en is er contact met Clusius. Is prima. Overigens heeft CAH ook zelf de nodige Smaaklessen op scholen gegeven, dus laat initiatieven niet alleen aan AOC's over, steunpunt is richting BO zelf ook actief. Hier ziet CAH ook mogelijkheden binnen AERES verband in regio voorop te lopen, trekkersrol in Midden-Nederland op zich te nemen.

In welke mate zullen CAH activiteiten subsidie-afhankelijk blijven ?

CAH zal op gebied voeding en gezondheid richting maatschappij, waaronder Onderwijs blijven opereren, zonder subsidie zullen de activiteiten minder worden, maar ze zullen wel doorgang vinden. Initiatieven om tot duurzame verankering in curriculum te komen en daarmee minder afhankelijk van project-subsidie te geraken, zouden wat CAH betreft niet slechts via KIGO, maar ook via Praktijkleergelden/Box-gelden kunnen worden gefinancierd. Dat is onderzoeken waard. Er zullen altijd extra kosten gemaakt worden die door overheid vergoed moeten worden, denk aan vervoer, materialen, etc. Een soort van exploitatievergoeding blijft nodig.

Wat zijn belemmeringen ?

Het moet op een goede manier kunnen worden aangeboden bij de studenten, die moeten enthousiast worden en mee gaan doen. Helpt wel als doelgroep meer VO is en minder BO. Overigens helpt term Smaaklessen daarbij niet echt, maakt weinig los bij studenten.

Ziet CAH relatie met regionale werkplaatsen

Martin Duijkers is in Twente en in Zeeland actief, in die werkplaatsen is nooit een aan voeding gerelateerde vraag geagendeerd op de Kennisagenda. In Almere loopt met VO wel initiatief (melding Dinand). In verleden is ook activiteit geweest op AZC in verband met o.a. betrekken allochtonen bij dit thema, maar dit is stille dood gestorven.

Kortom, CAH is positief, niet slechts vanuit Educatie benaderen, niet teveel structuren optuigen en op termijn studenten structureel betrekken.

Peter Scheerder, manager (a.i.) unit Agriculture InHolland Delft

i.a.v. Jan Fienieg, Elske Janssens

Visie InHolland op doorontwikkeling richting regionaal steunpunt Voedingseducatie ?

InHolland onderschrijft noodzaak/vanzelfsprekendheid een rol te spelen op brede groene thema's als Gezondheid, Duurzaamheid, Voeding. Natuurlijk ! Niet voor niets heeft InHolland met Food Academy initiatief genomen in regio belangrijke speler op terrein van voeding en voedingseducatie te zijn. Hier liggen kansen voor voeding en gezondheid. InHolland probeert optimaal in te spelen op Randstedelijke vraagstukken, daartoe vraagt ze zich continue af wat bijdragen onderwijs kan zijn. Hangt overigens ook sterk af van type student. Communicatie HBO-studenten op BA onderwijs is lastig, dat matched niet goed. InHolland ziet belangrijke rol weggelegd voor de PABO's binnen InHolland. *Is dat randvoorwaarde ?* Ja, dat is een randvoorwaarde om die rol goed te kunnen invullen en voldoende mankracht te mobiliseren.

Wat kan rol onderwijs zijn ?

Docenten en studenten kunnen ingezet worden tijdens meetings/workshops met PABO- studenten, daar vindt overdracht van kennis plaats, PABO-studenten gaan dan op hun stagescholen met smaaklessen, andere voedingsgerelateerde onderwerpen en wellicht op termijn andere groene issues aan de slag. Daarvoor moet wel ruimte worden gegeven = geld.

Middelen van overheid zullen blijvend noodzakelijk zijn voor realisatie. *Leveren studenten of docenten bijdrage ?* Kan beide. *Maar inzet studenten, incl. beloning met opleidingspunten is toch veel betere garantie dat dit op termijn met minder geld kan worden gerealiseerd ?* Klopt, maar dat kan of lukt niet

altijd, docenten zullen ook moeten worden ingezet en hun uren moeten dan worden gefinancierd. InHolland vindt het belangrijk dat school bijdraagt aan initiatieven rond deze maatschappelijk sterk relevante thema's waarbij studenten en docenten buiten de school actief zijn met onderwijs en kennisoverdracht, dus er wordt steeds creatief gezocht naar mogelijkheden in onderwijs en bij docenten

Op dit moment is men bezig nieuw onderwijsprogramma uit te rollen, daar is ook in curriculum al meer mogelijk. We moeten ons realiseren dat er al enorm veel op de basisscholen afkomt, we moeten het ze met studenten en/of docenten al dan niet via de PABO's dusdanig aanbieden dat de leerkrachten zelf niets hoeven te doen, wij nemen het onderwijs op dat groene thema voor onze rekening !

In huidige KIGO ronde zal aanvraag voor steunpunt worden gedaan: Groene Randstad InHolland. Daarin wordt ook de verankering van een dergelijk expertisecentrum in het curriculum onderzocht.

Zou dat aspect ook in gezamenlijke KIGO kunnen worden aangevraagd, omdat vraagstelling over verankering wellicht overal zelfde is ?

Heeft niet de voorkeur van InHolland, zit al in steunpunt aanvraag.

Hoe zou toekomstige functie als regionaal steunpunt moeten worden gefinancierd ?

Budget is nu ruim 65.000 euro, als dit wat minder wordt, dan valt niet meteen alles stil, maar moeten de workshops echt via de studenten en PABO's worden verzorgd, niet door de HBO docenten. Overigens zijn veel docenten wel enthousiast en denken ze ook mee over leuke initiatieven richting niet-groene onderwijs, zoals een broodles, een chocoladeles, etc. Maar InHolland wil het graag in de regio oppakken met AOC's, met Wellant is er al het Food Academy project, met Clusius en Lentiz zijn er contacten en wil men op termijn ook nauwer gaan samenwerken. Via gezamenlijk opgezet expertisecentrum voeding en educatie kan ook relatie met bedrijfsleven worden versterkt. Voor doorontwikkeling richting expertisecentrum heeft InHolland naar schatting nog zeker 3 jaar nodig.

Gerrit Jeuring, Van Hall Larenstein Velp

Visie VHL op maatschappelijk rol instellingen t.a.v. smaaklessen/voedingseducatie ?

VHL is nu 5-6 jaar betrokken bij Smaaklessen en is zeer actief, er gebeurt veel, veel activiteiten. Betrokkenen zijn enthousiast. VHL ziet duidelijk koppeling met voedingsgerelateerde opleidingen, wat opleidingen betreft gaat het dan om Food technology en Health & Food. Tendens is dat voeding in verleden te veel vanuit relatie met ziekte werd gezien, nu is noodzakelijk vooral te kijken hoe voeding aan optimale gezondheid mens kan bijdragen. Kinderen hebben geen idee van wat een tomaat is, hoe deze groeit, waar deze groeit, hoe deze smaakt, wat je er mee kunt in het eten, etc.

Is zeer belangrijk dat kinderen kennis hebben over voeding en oorsprong van voedsel en VHL ziet daarin een maatschappelijke verantwoordelijkheid. VHL heeft inmiddels veel scholen bereikt met Smaaklessen, niet alleen in Friesland, ook daarbuiten in Groningen en Drenthe. Studenten van eerder genoemde opleidingen participeren, studenten krijgen geringe vergoeding. Ook studenten diethiek en verpleegkunde van andere HBO scholen nemen wel deel.

Hoe breed wordt die verantwoordelijkheid gezien ? Regionaal steunpunt Jeugd en Voedsel / Regionaal voedingscentrum ?

Zeker, VHL wil dat regionale kenniscentrum zijn, invulling vindt plaats met bedrijfsleven, dat is deels in gebouw bij VHL gevestigd. Voedingsmiddelen bedrijven ontwikkelen zelf ook lespakketten rond voeding voor BO en VO, zoals Koopmans. Wordt dan o.a. weer via studenten en coordinator smaaklessen richting scholen uitgevoerd. VHL heeft netwerk met die scholen, bedrijfsleven vaak niet. Die pakketten vullen smaaklessen aan, het gaat er om aandacht te besteden aan voeding, oorsprong van voedsel, wat je er mee kunt, etc.

VHL wordt ook gezien als belangrijke partner. Voorbeeld; manifestatie in IJlst, VHL wordt uitgenodigd aanwezig te zijn rond voeding. Het zet VHL ook op de kaart. Gaat niet gratis, maar is geen reden VHL niet te benaderen.

Zou op termijn financiering Smaaklessen/voedingseducatie gerelateerde activiteiten gedeeltelijk door VHL kunnen worden bekostigd, bijvoorbeeld 50 % (overheid), 25 % (HAS) en 25 % (Bedrijfsleven)?

Als financiering overheid vermindert, wordt uitvoering lastiger, maar het stopt niet, met bedrijfsleven en bijdrage VHL in uren docenten en studenten zal zeker worden gepoogd de activiteiten te continueren. Nogmaals, er is veel vraag ! Maar, er zal altijd enige mate van financiering noodzakelijk blijven. Gebied is erg groot, als projectmedewerker naar basisschool in Veendam of Beilen moet, is ze ruime dag kwijt. Ook opslag lesmateriaal kost geld.

VHL concentreert zich op nieuwe scholen die zich aanmelden, aan onderhouden lopende contacten met scholen die in verleden workshop volgden, wordt niet toegekomen. Nu is projectleider 2 dagen aangesteld, zouden we meer willen, zijn we aan het overwegen voor komende jaar.

Minder financieren door overheid is niet onoverkomelijk, maar niet op korte termijn. Via 80 % naar eventueel 60 % en rest van VHL en bedrijfsleven, er valt over te praten, maar dan later, gaandeweg daarnaar toe. Ondertussen onderzoeken wat nodig is, wat bedrijfsleven wil, wat met onderwijs mogelijk is, etc.

Hoe is koppeling met onderwijs ?

Er is inmiddels beperkte ruimte voor vrije keus in de opleidingen, daarin zouden studenten bij kunnen dragen aan smaaklessen of andere voedingslessen in BO en VO.

Wat zou randvoorwaarde(n) zijn om door te ontwikkelen richting regionaal steunpunt Jeugd en Voedsel ?

We zouden veel meer met eigen website willen doen, we ontberen nu middelen om materialen goed te onderhouden, we zouden willen investeren in relatie met de PABO's, daar liggen nog mogelijkheden en we hebben op dit moment problemen met opslag van de spullen. Maar, we kunnen aan vraag niet voldoen, er is meer vraag dan we aankunnen.

Kunt u aangeven wat het belang is voor VHL ?

We vinden het van belang voor PR, imago groene onderwijs en op termijn wellicht meer studenten. En we vinden het thema belangrijk, willen op dit thema speler zijn voor partijen buiten VHL. Tot slot wat dit punt betreft; we vinden het van belang dat studenten naar buiten gaan, dat studenten met beide benen in maatschappij onderwijs krijgen. Denk ook aan communicatie en sociale vaardigheden, bedrijfsleven vindt dit - naast kennis - van groot belang voor afgestudeerden en ze leren door participatie in projecten als dit communiceren en ontwikkelen sociale vaardigheden.

*Is er op dit moment een relatie met de regionale werkplaatsen en zo niet, is die relatie voorstelbaar ?
Hoe zou dat kunnen worden versterkt ?*

Activiteiten rond thema's voeding, gezondheid, duurzaamheid kunnen prima lopen via de kennisagenda's in de regio's. Zal moeten worden uitgewerkt en hangt immers ook af van regio zelf,

maar kan zeker. In noorden is bijvoorbeeld UMC Groningen op thema Healthy aging actief, dit past bij de smaakles en voedingsactiviteiten. Ook Lectoraat Voeding en Gezondheid kan hier rol in spelen. Smaaklessen past daar bij.

Hoe worden nu AOC's in noorden betrokken ?

Er zijn initiatieven met burens AOC Friesland, o.a. op thema duurzaamheid en biologisch voedsel. Is ook eenvoudig, gebouw staat naast VHL. We vinden elkaar dus goed op voedingsgerelateerde thema's. Zo geven studenten AOC les voor leerlingen BO op biologische boerderijen.

Hoe kijkt VHL aan tegen groene educatie in bredere zin, bijvoorbeeld op groene thema's zoals die op NME terrein ?

Is niet onderdeel van Jeurings' opleidingen, maar zou zeker kunnen, waarom niet ? Activiteiten richting burgers op thema's duurzaamheid, milieu, klimaat, natuur zouden pest goed kunnen passen bij opleidingen als Milieukunde. VHL is al heel actief op terrein van Water, dus op andere terreinen zou dit ook goed kunnen.

Steeds weer - o.a. na bezoek aan Randstad - blijken kinderen geen enkele notie mee te hebben van hun groene omgeving, van de natuur, van wat duurzaamheid is. Voorlichting en educatie zijn daarbij erg belangrijk, kinderen - en overigens niet alleen die - moeten bewust worden van groene issues, om ze later aan te zetten tot duurzame keuzes en een gezonde leefstijl. Daarin heeft ook VHL verantwoordelijkheid, niet alleen, maar MET overheden. VHL wil die partner zijn, om herkenbare kennispartij te zijn in regio, om bij te dragen aan die bewustwording, om studenten in opleiding met ontwikkeling in maatschappij te confronteren en hen communicatieve en sociale vaardigheden bij te brengen en om uiteindelijk ook het studenten aantal te handhaven en liefst te verhogen.

Bijlage 2 - Vakken in relatie met onderwerp 'Voedselverspilling'

5.2 Voedselverspilling in het groene onderwijs

In de opleidingen die momenteel binnen de GKC instituten worden aangeboden wordt het thema voedselverliezen summier behandeld. Dat ligt deels aan het feit dat op de websites van de scholen niet specifiek bij elke opleiding ingegaan wordt op de aangeboden vakken of behandelde thema's. Ook hebben we niet alle onderwijsinstituten kunnen bereiken gezien de korte tijdspanne om deze verkenning uit te voeren. Tot nu toe gaven drie instituten aan dat het onderwerp aan bod komt, en voornamelijk op het gebied van derving in de keten en gebruik van voedselresten als diervoeder. Bij een onderwijsinstituut wordt aangegeven dat het thema voedselverliezen dwars door een opleiding heen aan bod komt. Ook wordt aangegeven door een van de onderwijsinstituten dat ze aan de slag gaan met mondiale voedselvraagstukken en voedselveiligheid, waar voedselverliezen ook goed als thema binnen past. De voorlopige conclusie is dat nog op bij geen van de GKC onderwijsinstellingen het thema voedselverliezen een plaats heeft gekregen binnen de opleidingen of vakken.

5.3 Aanbod opleidingen relevant voor voedselverspilling VMBO-WO

Er zijn erg veel opleidingen binnen de GKC waarbinnen het thema voedselverliezen goed behandeld en onderzocht *kan* worden. Deze opleidingen zijn te vinden in alle opleidingsniveaus: het VMBO, MBO, HBO en WO. Hieronder staat in het kort aangegeven per opleidingsniveau welke opleidingen beschikbaar zijn waarin voedselverliezen opgenomen zouden kunnen worden. Aangezien voedselverlies vraagstukken benaderd kunnen worden vanuit economisch, milieukundig, technisch, logistiek en sociaal perspectief, zijn er veel mogelijkheden om het thema op te nemen in een verscheidenheid aan opleidingen. Als er gekozen wordt om voedselverliezen in het onderwijs op te nemen, zal een keuze gemaakt moeten worden met welke functies in de beroepspraktijk de meest positieve invloed kunnen uitoefenen op beperken van voedselverliezen en vandaar uit de opleiding(en) waarmee het beste gestart kan worden.

VMBO

In het groene VMBO worden soms vakken gegeven als voeding, groene economie en groene techniek. Ook worden vakken gegeven als 'verwerking van agrarische producten', 'agrarische techniek' en 'agrarische bedrijfseconomie'. Ook worden kooklessen gegeven. Deze vakken lijken geschikt om voedselverliezen te behandelen.

Van site Groene Welle mbt VMBO: Bij het vak 'Loopbaanoriëntatie' komen onderdelen aan de orde als beroepskeuze, budgetbeheer en **gezonde voeding**.

MBO

Binnen het MBO worden erg veel opleidingen aangeboden waarbinnen voedselverliezen als onderwerp goed past. Voorbeelden van deze opleidingen zijn:

- Food, health and innovation; • Voedsel en leefomgeving;
- Voeding; • Food en catering;
- Groene (detail) handel; • Kwaliteitsmedewerker food;
- Akkerbouw, (glas)tuinbouw, veeteelt; • Specialist food;
- Gezondheid en voeding; • Teamleider/coördinator voedingsindustrie;
- Agrologistiek; • Food and technology;
- Groene Handel en Management; • Food productions;
- Groothandel en logistiek; • Horeca and hospitality;
- Food chain management; • Recreatie en toerisme; Food safety management; • Wellness and lifestyle.

HBO

De volgende Bsc. opleidingen relevant voor voedselverliezen worden aangeboden op het HBO:

- Flowers and food; • Voeding en communicatie;
- Food and Health; • Food Technology;
- Voedingsmiddelentechnologie; • Process Engineering;
- Food design and innovation; • Applied Chemistry;
- Bedrijfskunde en agribusiness; • Biotechnology;
- Milieukunde; • Health and Food;
- Dier en veehouderij; • Food innovation management;
- Tuinbouw en akkerbouw; • Food marketing and retail;
- Greenport Business & retail; • International agribusiness and trade;
- Food Commerce & technology; • Agrarische bedrijfskunde;
- Dier en Veehouderij; • International business and management studies;
- Agrotechniek en kennismanagement; • Agrarisch ondernemerschap;
- Groene zorg en onderwijs; • Tuin- en akkerbouw;
- Tuinbouw en akkerbouw; • Melkveehouderij;
- Veehouderij; • Livestock management.

Relevante Bsc. Opleidingen binnen het Wetenschappelijk Onderwijs:

- Bedrijfs- en consumentenwetenschappen; • Dierwetenschappen;
- Economie en beleid; • Levensmiddelentechnologie;
- Gezondheid en maatschappij; • Moleculaire Levenswetenschappen;
- Oriëntatiejaar Life Sciences; • Plantenwetenschappen;
- Agrotechnologie; • Voeding en Gezondheid.
- Biotechnologie;

Relevante Msc. opleidingen binnen het Wetenschappelijke Onderwijs:

- Agricultural and Bioresource Engineering; • Urban environmental management;
- Biotechnology; • Public Health and Society (specialisation);
- Food Safety; • Animal Sciences;
- Food Technology; • Aquaculture and Fisheries;
- Molecular Life Sciences; • Organic Agriculture;
- Nutrition and Health; • Plant Biotechnology;
- Sensory Science (specialisation); • Plant Sciences;
- Applied Communication Science; • Environmental sciences;
- Food Quality Management; • Leisure, tourism and environment;
- Management, Economics and Consumer Studies;
- Management of Agro-ecological Knowledge and Social Change.

5.4 Conclusies

Het onderwijs kan een grote rol spelen in het bewust maken van studenten, docenten, en externe partners in het onderwijs op het gebied van voedselverliezen door met studenten te werken aan concrete voedselverliesvraagstukken, mits genoeg mogelijkheden, faciliteiten en kennis beschikbaar zijn om dit thema effectief te kunnen aanpakken.

Dit geldt niet alleen voor het groene onderwijs, maar ook voor basis- en middelbaar onderwijs of opleidingen die aangeboden worden bij niet-GKC onderwijsinstellingen, zoals deeltijd en duale

opleidingen. Door het uitwerken van projecten met bedrijven, overheid, onderzoeksinstituten en maatschappelijke organisaties, kunnen deze projecten ook zorgen voor reële vermindering van voedselverliezen bij bedrijven, bijdragen aan strategische beleidsvragen, of bijdragen aan de bewustwording van een breder publiek. Voor zover bekend, wordt er tot nu toe weinig aandacht gegeven aan voedselverliezen in het (groene) onderwijs. Er is echter een grote variatie van opleidingen beschikbaar binnen het groene onderwijs waarin het thema voedselverliezen goed een plaats kan krijgen. Concluderend is er een grote potentie om het onderwijs te zetten als middel om het bewustzijn en het gedrag van toekomstige consumenten, werknemers en ondernemers positief te veranderen op het gebied van voedselverliezen, mits voldaan wordt aan de bovengenoemde randvoorwaarden.

Bron: Rapport: Voedselverspilling, waarden van voedsel in de keten
De mogelijke rol van het groene onderwijs bij het oplossen van een maatschappelijke opgave.
(INHolland Delft, mei 2009).

Bijlage 3 - Smaakmonsterbestand

Kosten Smaaklessen	Kosten reg. steunpunt																		
	VHL	Toelichting	Taken	CAH	Toelichting	Taken	INHolland	Toelichting	Taken										
Personeelskosten																			
Projectleider	€ 73.000	1000 uur x € 73		€ 25.550	350 uur à € 73/uur	Coördinatie; rapportages; contacten onderhouden; overleg; opstellen beleid; financiële zaken; perscontacten. Zie ook bijlage.	€ 26.280	360 uur à € 73/uur	Coördinatie; rapportages; contacten onderhouden; overleg; opstellen beleid; financiële zaken; perscontacten. Zie ook bijlage.										
Secretariaat/administratie				€ 12.410	170 uur à € 73/uur	Registratie SL-scholen; secr. taken; actualiseren website.	€ 5.800	100 uur à € 58/uur	Registratie SL-scholen; secr. taken; actualiseren website.										
Werving & contact nieuwe scholen				€ 13.140	180 uur à € 73/uur	Onderhouden van contacten; wervingsactiviteiten.	€ 11.600	200 uur à € 58/uur	Onderhouden van contacten; wervingsactiviteiten.										
Introductie Smaaklessen				€ 8.760	120 uur à € 73/uur	Minimaal houden van 8 workshops p/j. Organisatie van deze workshops	€ 17.440	200 uur à € 58 + 80 à € 73/uur	Het minimaal houden van 16 workshops p/j (Delft / Amsterdam). Org. van deze workshops										
Onderhoudsactiviteiten						Organiseren en uitvoeren van activiteiten als 'student in de klas', extra informatie aan scholen, etc.	€ 5.800	100 uur à € 58/uur	Organiseren en uitvoeren van activiteiten als 'student in de klas', extra informatie aan scholen, etc.										
Stagiaires begeleiden				€ 3.650	50 uur à € 73/uur	Het begeleiden van stagiaires en werven van nieuwe stagiaires.		In opleidingsbudget.	Het begeleiden van stagiaires en werven van nieuwe stagiaires.										
Regionale activiteiten				€ 4.380	60 uur à € 73/uur	Organiseren of bijwonen festivals en/of beurzen	€ 5.840	80 uur à € 73/uur											
Studenten	€ 4.500	€ 14,50 - € 15,- p/u, minimaal 300 uur/jaar		€ 4.000		2 keer semester 2 fulltime HBO stagiaires à € 200 per maand per student	€ 5.000												
Stagiaires	€ 2.400	€ 200 p/m indien fulltime		€ 4.000															
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">€ 79.900</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">€ 75.890</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">€ 77.760</td> <td style="width: 10%;">520 uur € 73/uur,</td> <td style="width: 10%;">600 € 58 /uur + € 5000</td> </tr> </table>											€ 79.900			€ 75.890			€ 77.760	520 uur € 73/uur,	600 € 58 /uur + € 5000
	€ 79.900			€ 75.890			€ 77.760	520 uur € 73/uur,	600 € 58 /uur + € 5000										
Subtotaal personeelskosten																			
Vaste lasten																			
Huisvesting	€.....	Een kantoorruimte, inclusief 2 werkplekken, met telefoon, internet, computers					€ 0		werkplekken verwerkt in tarieven										
Opslagruimte	€.....	voor leskisten, materiaal workshops en lessen, foldermateriaal (ca. 15 m2)																	
Facilitaire kosten				€ 3.000	Zaalhuur; km. vergoed in B; materiaal voor workshop s; mailingkosten		€ 5.000												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">€ 3.000</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">€ 5.000</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> </table>														€ 3.000			€ 5.000		
				€ 3.000			€ 5.000												
Subtotaal vaste lasten																			

Bijlage 4 - Verslag bijeenkomst Alliantie Beter Eten (ABE)

Locatie: Stenden University

Datum: 17 september 2012

Aanwezig: Wendy Zuidema-Haans, Feike van de Leij, Margje van der Velde, Marije Wagenaar, Jeannette Nieuwenhuis, Albert Kooy, Doede Binnema, Grietinus Plat, Nynke Jansen-Santema, Klaske Jellema, Regina Oenema, Mascha Perquin, Marlise Vroom

Afwezig m.k.: Joost Degenaar (zorgde voor vervanging), Esther van Duuren (ziek), Peet Ferwerda (zorgde voor vervanging), Wilie van der Galien en Alma Mulder (per e-mail input geleverd), Anneloes van Petersen

Algemeen

Tijdens de bijeenkomst is het praatstuk over de 'Alliantie Beter Eten (ABE)' besproken.

De per e-mail aangeleverde input vanuit de NHL (Willie van der Galien en Alma Mulder van de NHL) is daarbij ingebracht.

Doelstellingen Alliantie. Samenvatting van de opmerkingen n.a.v. de discussie hierover.

- het gaat in de alliantie om voeding en gezond(er) ouder worden;
- dat consumenten bewuster en gezonder gaan eten en de industrie (echt) gezonde(re) producten gaat produceren;
- kennis opbouwen over de relatie tussen voeding, gezondheid en duurzaamheid vanuit een gezamenlijke visie (zie hieronder);
- er is behoefte aan een platform met een overzicht van alle projecten;
- er is behoefte aan een gezamenlijke visie en uitgangspunten om vanuit daar het kaf van het koren te scheiden en dan te kijken wat we verder willen en nodig is;
- er is behoefte aan coördineren en initiëren en afstemming van projecten en subsidieaanvragen en benaderen van (bijv.) scholen en bedrijven;
- de in het praatstuk genoemde instroom voor agrarische en foodopleidingen is te beperkt. Dit geldt ook voor MBO en er moet ook een relatie zijn met toerisme, recreatie.

Hoe

- door kennis te bundelen en te vermeerderen door onderzoeken;
- consumenten die kennis bij te brengen middels een uitgekiende aanpak die mensen ertoe aanzet ook daadwerkelijk gezonder en bewuster te gaan eten. Deze aanpak verschilt per doelgroep. Aansprekende educatie met plezier en (laten) ervaren spelen daarin een belangrijke rol;
- positief, niet met een wijzend vingertje (keuzevrijheid);
- met de consument, wetenschappers en de industrie het gesprek aangaan over echte gezonde en duurzame voeding/eten en de industrie bewegen gezonde(re) producten aan te bieden;
- vanuit een gezamenlijke visie (zie hieronder)
- niet een wijzend vingertje. Mensen mogen hun eigen keuzes blijven maken ook al zijn die niet gezond
- slimme combinaties maken: ouderen bijv. jongeren leren/vertellen;
- om – als het om scholieren en studenten gaat - zaken te ontwikkelen die gebruikt kunnen worden in de verplichte vakken zoals bijv. gezond en redzaam gedrag op de basisscholen.

Aandachtspunten

- oppassen dat het niet te groot wordt
- belang van goede digitale omgeving voor informatie-uitwisseling Hoe

Boom

Tijdens de bespreking is de alliantie vergeleken met een boom:

De stam is de gezamenlijke visie. De takken van de boom (alliantie) zijn de diverse projecten die straks onder de alliantie vallen. In de loop van de tijd komen er takken bij en worden er takken (projecten/activiteiten) gesnoeid.

Visie

Wat is nou gezond (voor mens en aarde) en welke producten zijn meer of minder schadelijk. Tijdens de discussie bleek dat iedereen een eigen beeld heeft van wat duurzaam is of niet en dat het vaak niet helder is waar de waarheid ligt. Er ontspan zich een constructieve gedachte-uitwisseling tussen de aanwezigen daarover. De conclusie daarvan was dat het belangrijk is om juist hierover het gesprek aan te gaan en dat het prima is als je in verwarring wordt gebracht.

We spreken nu niet dezelfde taal. Er is behoefte aan een eenduidige boodschap.

In het praatstuk wordt voorgesteld om als basis de visie te gebruiken van Albert Kooy zoals verwoord in zijn nieuwe boek: '5 ingrediënten voor beter, verser, gezonder en eerlijker eten'.

Waarom deze visie:

- de visie is helder, authentiek, past bij deze tijd, is toekomstgericht;
- biedt heel veel toepassingsmogelijkheden zowel voor educatie als voor onderzoek als voor toepassingen en productontwikkeling door het bedrijfsleven;
- is onderscheidend, spreekt aan en trekt veel (media)aandacht. Dit ondersteunt de doelstellingen van de alliantie en is positief voor alle deelnemers van de Alliantie en de projecten ervan;
- past bij het duurzame imago van Noord Nederland en versterkt deze.
- levert een concrete bijdrage aan gezond(er) ouder worden.

Albert Kooy lichtte zijn visie kort toe en naar aanleiding daarvan vond een constructieve gedachtenuitwisseling plaats. Na afloop werd een kopie van zijn nieuwe boek de 5 ingrediënten uitgedeeld.

Expertisecentrum zorg

In november is bekend of er een definitief groen licht komt voor het Expertisecentrum Zorg/Healthy Ageing. Wellicht biedt dit mogelijkheden om de alliantie hier als innovatiecentrum onder te brengen. Dit zal nader onderzocht moeten worden. De deelnemers geven aan dat de insteek moet liggen op voeding en gezondheid.

Fasering

Niet alles kan tegelijkertijd. Er zullen keuzes gemaakt moeten worden wat voorrang heeft. Tijdens de bijeenkomst werden genoemd: nadruk kinderen/jeugd tot en met 25 jaar en de ouderen. En het laten toepassen door MBO/HBO. Dit punt komt in 2 november wederom aan de orde.

Vervolg

- het praatstuk wordt verder uitgewerkt;
- mogelijke aanknopingspunten met het Expertisecentrum Zorg in ontwikkeling worden verkend;
- er vindt een vervolgbijeenkomst plaats over de doelstellingen, de visie en de prioriteiten van de Alliantie. Hiervoor is 2 november als datum genomen, van 9 – 12 uur voorafgaand aan de installatie van Feike van der Leij;
- gekeken wordt naar wijze waarop en moment waarop in kleiner(e) comité(s) in de maand oktober nader gesproken kan worden over de visie.

Bijlage 5 - Voorstel opzet Kenniscentrum Voeding & Gezondheid

Het kenniscentrum Health & Food wordt de hotspot waar alles op het gebied van voeding en (levenslang) gezond eten vanuit een duurzaamheidsperspectief bij elkaar komt. Het kenniscentrum initieert en stimuleert discussie over gezonde voeding, gezonder eten en gezonde voedingssamenstelling van jong tot oud. Het kenniscentrum verricht onderzoek en ontwikkelt (onderwijs) programma's voor consumenten en professionals (in spe). Het kenniscentrum wil hiermee bereiken dat mensen van jong tot oud bewuster en gezonder gaan en blijven eten en het wil een bijdrage leveren aan productinnovatie als het om gezondere en voor elke leeftijdscategorie passender voeding gaat op een wijze dat dit gezond is voor mens, dier en aarde. Ofwel: beter weten, betere voeding, beter eten. Dit alles moet ertoe leiden dat mensen gezond(er) ouder worden (Healthy Ageing).

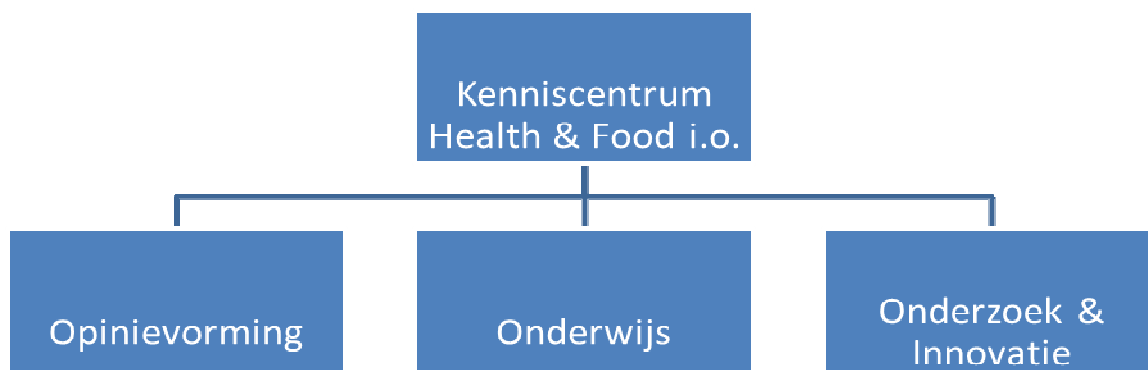
Samenwerking met andere partners

In dit voorstel wordt uitgegaan van een Kenniscentrum Voeding & Gezondheid LS&T Leeuwarden waarin nauw met andere partijen en organisaties in Noord Nederland wordt samengewerkt die ieder hun eigen expertise inbrengen. Regio-overschrijdend is de inbreng van de Wageningse VHL lectoren Food Safety (lectoraat Food, Health & Safety) en Metropolitane Landbouw.

De Innovatiewerkplaats Heath & Food Technology (IWP) en de Alliantie Beter Eten (ABE) vormen samen het Kenniscentrum Health & Food. De werkzaamheden van ABE en IWP zijn nauw met elkaar verbonden. De IWP zal mogelijk onder de regie van het Centre of Expertise Zorg/Healthy Ageing van de Hanze Hogeschool gaan opereren.

Drie pijlers

Het Kenniscentrum Voeding & Gezondheid omvat 3 pijlers: opinievorming, onderwijs en interventies, en onderzoek & Innovatie. De 3 pijlers staan in onderlinge verbinding met elkaar en beïnvloeden elkaar onderling.



Pijler 1: Opinievorming

Opinievorming (ABE, IWC)	
Wat (impact)	Bewustmaken en confronteren van studenten, burgers, onderzoekers en industrie met actuele thema's, inzichten en vraagstukken op het gebied van voeding en beter gaan en blijven eten
Hoe (output)	Debatten en discussies over actuele inzichten en meningen over wat echt gezonde voeding is, een goed voedingspatroon en hoe je kunt bereiken dat mensen bewuster en gezonder gaan en blijven eten van jong tot oud. Het actief (ook digitaal) mengen in de hedendaagse maatschappelijke discussies.
Met wie	Spraakmakende en verschillend denkende wetenschappers, lectoren, auteurs en andere deskundigen uit de regio, nationaal en internationaal, bedrijfsleven (foodcircle), journalisten, MBO en HBO studenten, docenten en consumenten
Resultaat (outcome)	Bewustwording, inspiratie, inzichten, publiciteit, ook via social media, input voor dagelijkse (werk)praktijk, pijler onderwijs, pijler onderzoek, productontwikkeling & productinnovatie, healthy ageing, publiciteit en PR

Pijler 2: Onderwijs en interventies

Onderwijs en interventies (ABE)	
Wat (impact)	Bewustmaken en confronteren van studenten en consumenten van jong tot oud van de relatie tussen voeding & gezondheid & duurzaamheid en je eigen rol (keuzes) daarin.
Hoe (1)	<p>Aanbieden en ontwikkelen van doorlopende doelgroepgerichte onderwijsmodules en educatieve interventies op basis van de '5 ingrediënten voor beter, verser, gezonder en eerlijker eten' van SVH Meesterkok en F&B Manager Stenden hogeschool Albert Kooy en de resultaten van de discussies zoals die bij bewust publiek leven (Martijn Katan, Michael Pollan, Kris Verburgh, Louise Fresco) en de opinievorming (pijler 1) en onderzoeken (pijler 3).</p> <p>Dit gebeurt op een wijze die aanspreekt bij de doelgroep (ervaring, plezier, hippe/aansprekende presentatie) en een aanpak die werkt.</p> <p>Doelgroepen: BSO, LO, VO, ouders, ouderen, MBO/HBO beroepsonderwijs (opleidingen zorg, Pabo's, lerarenopleidingen, voeding, horeca, gastronomie/koks, dietetiek, toerisme, horeca)</p> <p>Aanpak: Inventariseren van wat er al is binnen het MBO/HBO onderwijs, BSO, LO en VO. Vaststellen van lacunes en inventariseren van behoeften aan nieuwe of additionele modules, interventies en projecten. Ontwikkelen van onderwijsmodules en</p>

	<p>projecten voor doelgroepen die nog niet/onvoldoende bediend worden.</p> <p>Bestaande (landelijke) programma's en allianties zoals smaaklessen en discover food, schoolgruïjten toetsen op inhoud en bruikbaarheid. Indien positief deze projecten ondersteunen om ze verder te ontwikkelen en uit te dragen.</p> <p>Indien passend bij duurzame uitgangspunten zoals hierboven genoemd aansluiting zoeken bij andere (landelijke) allianties en initiatieven.</p>
Hoe (2)	Het zijn van een coördinatiepunt waar alle initiatieven samenkomen op het gebied van duurzaam gericht voedingsonderwijs zodat er overzicht ontstaat wat er allemaal is. Inventariseren welke onderwijs- en interventie qua inhoud en aanpak en methodes het meest effectief zijn per doelgroep.
Met wie	MBO en HBO (LS&T, Pabo's, lerarenopleidingen, zorgopleidingen, diëtetiek, gastronomie/koks, horeca, toerisme), Friese koepels LO en VO, GGD Fryslan, Friese ziekenhuizen en zorginstellingen, ouders, ouderen, event- en projectorganisaties, maatschappelijke organisaties en allianties actief met duurzame voeding
Resultaat (outcome)	Doorlopende educatieve interventies van jong tot oud. Bewustwording, inspiratie, betere producten, bewuster etende professionals en consumenten, healthy ageing, PR en publiciteit

Pijler 3: Onderzoek en innovatie

Onderzoek en Innovatie (IWC)	
Wat (Impact)	Een portal voor bedrijven richting HBO, UCF, Carbohydrate Competence Centre (CCC), Dairy Campus en andere WO en onderzoeksinstellingen om vanuit het HBO de meer fundamenteel/universitair georiënteerde kennis toepasbaar te maken.
Hoe (output)	Het doen van vraaggestuurd onderzoek en het doorvoeren van innovaties op het gebied van voeding (zoals malnutrition bij ouderen, de samenstelling van voeding, gezondere voedingspatronen, relatie tussen voeding, gezondheid en healthy ageing). Het actief initiëren van onderzoeken en innovaties op basis van actuele inzichten en maatschappelijke thema's over duurzame en gezonde voeding.
Met wie	Lectoren, wetenschappers, bedrijfsleven, CIV's, medische en zorginstellingen, overige relevante kennisinstellingen en organisaties. Er zullen een groot aantal onderzoeken zijn waar ook studenten aan kunnen deelnemen. Er is tevens ruimte voor Aio's waardoor er ook een directe link met het WO onderwijs wordt gelegd. Voorbeeld van een lopend initiatief is Food Circle.
Resultaat (outcome)	Betere producten, meer inzicht in relatie voedingsamenstelling en effecten op gezondheid en leeftijd, inzicht in zin en onzin van hedendaagse maatschappelijke issues over voeding, voedingspatronen en eetpatronen, leerervaring voor studenten en Aio's, relatie bedrijfsleven en onderwijs, healthy ageing, PR en

Stuurgroep (bestuurlijk) en programmacommissie (inhoudelijke stuurgroep)

Nader vast te stellen.

Suggesties voor samenstelling stuurgroep (bestuurlijk):
leidinggevend van LS&T VhL/NHL, Zorg en Welzijn NHL, Expertisecentrum Zorg/HA

Suggesties voor programmacommissie (inhoudelijke stuurgroep):
Stenden's SVH Meesterkok en F&B Manager Albert Kooy, Lectoren voeding Van Hall Larenstein (o.a. Feike van der Leij, Lizette Oudhuis, Rik Eweg, e.a.), NHL (Eveline Finnema), Stenden (Peter Klosse, Elena Cavagnaro).

Financiering

Een deel van de financiering zal afkomstig zijn van het Center of Expertise Zorg/Healthy Ageing. Een aanvraag voor een Innovatiewerkplaats Health & Food Technology van dit Center is in voorbereiding. Qua financiering valt daarbij te denken aan de inkind en financiële toezeggingen van VhL/NHL en een (deel van) de inkind en financiële toezeggingen van de deelnemende partners in dit Expertisecentrum. Dit zal nader moeten worden onderzocht en besproken. Dit geldt eveneens voor aanvullende aanvragen bij het MBO, HBO en WO.

Over de hoogte van- en de wijze waarop - de (overige) financiering moet worden geworven wordt op korte termijn een plan gemaakt. Op basis van het plan worden op maat aanvragen voorbereid en gedaan richting een breed scala aan instellingen en organisaties onder voorwaarde dat het Kenniscentrum onafhankelijk kan opereren.

Bijlage 6 - Samen Duurzaam Holland Rijnland

Samen Duurzaam Holland Rijnland

Thema

overig

Beleidsdoel van het arrangement:

1. Zichtbaar maken ontsluiten van NME aanbod in de regio
2. Bijdragen aan/ zorgdragen voor/ toetsen van kwalitatief goed en breed aanbod
3. Opbouwen van een dekkend netwerk van locaties en aanbod
4. Zorgdragen voor meer inzet van NME als beleidsinstrument voor verbinden van beleid en burger
5. Versterken van bestuurlijke betrokkenheid

Betrokken organisaties:

Vanuit de initiatiefnemende gemeenten Lisse, Leiden, Alphen aan den Rijn en Nieuwkoop is in samenwerking met partners Stichting Avifauna en IVN hieraan gewerkt. Hierin zijn ook GDO en Omgevingsdienst West-Holland betrokken. Overige participerende partijen:

- Provincie Zuid-Holland
- Hogeschool InHolland
- Groengelinkt
- Naturalis

Dit arrangement biedt de mogelijkheid voor externe partners om duurzaamheidvraagstukken / duurzaamheidsambities (structureel) te verankeren in hun organisaties. Bovenstaande lijst is niet uitputtend.

Eindgebruikers:

Kinderdagverblijf

Primair onderwijs

BSO

Brede school

Voortgezet onderwijs

Algemeen:

Om de problemen zoals versnippering en witte vlekken op te lossen en genoemde kansen te benutten heeft het samenwerkingsverband Holland Rijnland in oktober 2011 besloten een NME-steunpunt op te richten bij de Omgevingsdienst West-Holland, dat de regionale samenwerking gaat coördineren. Het eerste jaar wordt gefinancierd uit het arrangement, 2013 en 2014 wordt betaald uit gemeentelijke bijdragen.

Eindgebruikers

Het NME-aanbod van de hele regio komt via de website www.nmehollandrijnland.nl in beeld voor iedereen in de regio die gebruik wil maken van het aanbod aan natuur- en milieuactiviteiten, dus PO, VO, BSO, inwoners, kinderen, ouderen, etc. Het totale aanbod kan doorzocht worden op thema, doelgroep, etc. Ook kan via de website gereserveerd worden. Alle onderstaande doelgroepen zullen geïnformeerd worden over de website en aangespoord worden er gebruik van te maken.

Aan de website doen naast de geijkte partijen ook voor het NME-veld nieuwe samenwerkingspartners mee, zoals Naturalis, Hortus Botanicus, De Keukenhof en allerlei kleine aanbieders zoals een bloempluktuin, een streekmuseum en een biodiversiteitstuin. Primair onderwijs zal al voor de zomer 2012 kunnen reserveren voor het komende jaar 2012-2013. Ook gemeenten waar voorheen geen aanbod was (witte vlekken) kunnen nu van het regionale aanbod gebruik maken. Hiernaast wordt er nieuw regionaal aanbod op het gebied van voeding ontwikkeld.

Activiteiten:

- Regionale NME-coördinatie / steunpunt via de Omgevingsdienst West-Holland
- Inzet regionale NME-makelaar
- Koppelen regionale NME vraag en aanbod
- Opzetten regionale virtueel NME-marktplaats
- Ontwikkelen nieuw regionaal aanbod met nieuwe samenwerkingspartners

Looptijd:

01/11/2011 - 31/12/2012

Fase:

Uitvoering

Contactgegevens

Naam contactpersoon:

Hannie Korthof - Omgevingsdienst West-Holland

Email contactpersoon:

h.korthof@odwh.nl

Telefoon contactpersoon:

071 4083365

Bijlage 7 - Plan samenwerking diëtisten en Smaaklessen

1. Introductie

In dit plan van aanpak wordt de term diëtist gebruikt als overkoepelende term voor diëtisten, gewichtsconsulenten, voedingskundigen, voedingsdeskundigen en andere beroepsgroepen die een opleiding gevolgd hebben tot voedingsadviseur.

2. Aanleiding

- Leerkrachten hebben geen tijd om regelmatig Smaaklessen te geven.
- Diëtisten zien het als hun verantwoordelijkheid om kinderen te leren over gezonde voeding. Zij willen hier ook energie in steken.
- Een diëtist beschikt over kennis over voeding en kan gerichte vragen van kinderen en ouders beantwoorden.
- Diëtisten ontwikkelen zelfstandig lesmateriaal waardoor er een grote verscheidenheid aan materialen aangeboden wordt aan de scholen. Wanneer diëtisten zich aansluiten bij Smaaklessen en gebruik maken van het bestaande materiaal dan ontstaat een eenduidige en daardoor krachtige uitstraling richting de scholen. Ook wordt er op deze manier efficiënter gewerkt. Het ontwikkelen en afdrukken van materiaal brengt namelijk veel kosten met zich mee.
- Het consult van een diëtist voor mensen zonder indicatie wordt niet meer vergoed vanuit de basisverzekering. Het aantal consulten van een diëtist is daarom afgenomen waardoor deze beroepsgroep op zoek gaat naar nieuwe inkomstenbronnen.
- Door diëtisten aan Smaaklessen te binden ontstaat een sterk gezamenlijk netwerk.

3. Doelstelling

- Diëtisten functioneren als ambassadeur van Smaaklessen. Zij brengen Smaaklessen onder de aandacht op basisscholen.
- Diëtisten ondersteunen leerkrachten bij het geven van Smaaklessen of geven Smaaklessen in plaats van de leerkracht.
- Diëtisten verzorgen op regelmatige basis een Smaakles waardoor kinderen op de basisschool een basiskennis ontwikkelen m.b.t. goede voeding (haalbaar?)
- Het Steunpunt Smaaklessen verkrijgt inzicht op welke scholen Smaaklessen verzorgd worden door welke diëtist.
- Het Steunpunt Smaaklessen genereert inkomsten door het aanbod van materialen en het genereren van een vraag vanuit de scholen voor een Smaakles van een diëtist.

4. Methode

- Studenten voeding en diëtetiek doen onderzoek naar de wensen en behoeften van leerkrachten en diëtisten m.b.t. een Smaakles van een diëtist.
- Studenten voeding en diëtetiek ontwikkelen in samenwerking met het regionale steunpunt Smaaklessen CAH Dronten en het landelijk steunpunt Smaaklessen (WUR) een lesmap voor Diëtist in de klas. Deze lesmap wordt tegen betaling aangeboden.

- Studenten voeding en diëtetiek ontwikkelen een cursus voor diëtisten m.b.t. Smaaklessen. Deze cursus wordt tegen betaling aangeboden.
- Ontwikkeling van organisatiestructuur waarbij het aanbod van diëtisten en de vraag van scholen aan elkaar gekoppeld wordt. Bijvoorbeeld door de gegevens van de diëtist te vermelden op de website. Een school kan zelfstandig contact opnemen met de diëtist.
- Diëtisten die de cursus gevolgd hebben kunnen lid worden van de stichting wanneer zij aan de opgestelde randvoorwaarden voldoen. Ze betalen contributie / abonnement. In ruil hiervoor ontvangt men 'gratis' de lesmap, mag de diëtist les geven onder de naam Smaaklessen, vermelding op de website, gebruik logo Smaaklessen, Pr Smaakles van een diëtist onder basisscholen, mogelijkheden tot bijscholing of specifieke cursussen. Diëtisten die alleen de cursus volgen en geen abonnement nemen betalen een vergoeding voor de lesmap.
- Geregistreerde diëtisten geven één tot twee keer per jaar aan het steunpunt Smaaklessen door op welke scholen zij een les verzorgd hebben.

5. Resultaat

- Lesmap voor diëtist in de klas (digitaal of hard-copy)
- Evt. cursus voor diëtisten voor geven Smaaklessen
- Registratiesysteem voor diëtisten + vraag scholen
- Organisatiesysteem waarbij inkomsten gegenereerd worden voor organisatie Diëtist in de klas + gedeeltelijke financiering voor basisactiviteiten steunpunt.

6. Organisatie

Dit plan van aanpak wordt uitgevoerd door het landelijk steunpunt Smaaklessen in samenwerking met het regionaal Steunpunt Smaaklessen in Dronten.

7. Werkwijze

In deze paragraaf wordt uitgebreid beschreven hoe de materialen en diensten beschreven in de methode tot stand komen.

Ontwikkelen lesmap

De lesmap vertoont overeenkomsten met de lesmap voor "Kok in de Klas." De lesmap bevat informatie over Smaaklessen, didactische en praktische tips en een x aantal lessen. Eventueel wordt een film ontwikkeld ter ondersteuning van de lesmap. Deze film kan de diëtist downloaden op de website. I.v.m. kosten wordt de film niet toegevoegd aan de map zoals bij kok in de klas. Mogelijk worden studenten van de pabo betrokken bij de ontwikkeling van de lesmap.

Ontwikkelen cursus

In de cursus komen de diverse onderdelen uit de lesmap aan bod. Achtergrond informatie over Smaaklessen, didactische en praktische tips, voorbeelden van hoe de les gegeven wordt. Bij dit laatste onderdeel kan gebruik gemaakt worden van een introductiefilm.

In de workshop wordt duidelijk aangegeven wat de randvoorwaarden van Smaaklessen zijn en welke gezamenlijke boodschap uitgedragen wordt. Zo dient de diëtist objectief te zijn en dient de les een positieve sfeer uit te stralen (Geen wijzend vingertje).

Cursus voor diëtisten

De cursus voor diëtisten wordt aangeboden voor een groep diëtisten. Bijvoorbeeld via de vereniging voor diëtisten of gewichtsconsulenten of via een overkoepelende organisatie waarbij meerdere diëtisten zijn aangesloten. Diëtisten die de cursus gevolgd hebben doen "examen". Bij behalen van dit examen ontvangt de diëtist het predicaat "Smaaklesdiëtist" en punten voor accreditatie. De cursus kan mogelijk ook aangeboden worden binnen een bijscholingstraject van diëtisten.

Smaakles

Een diëtist die een Smaakles geeft moet voldoen aan de opgestelde randvoorwaarden (Zie bijlage A). Mogelijk kunnen ook pabo studenten betrokken worden bij de uitvoer van de les. Dit is organisatorisch wel lastig.

PR Smaaklessen diëtisten

Diëtisten die hun eigen aanbod van Smaaklessen promoten vermelden het logo van Smaaklessen op hun materialen en op hun website. Het steunpunt Smaaklessen promoot de lessen via de website, via de nieuwsbrief (min 6500 lezers), via twitter, wikiwijs etc.

In een aantal provincies past het aanbod van een diëtist in de klas binnen het programma Ik Lekker Fit.

Organisatie

Diëtisten die Smaaklessen willen gaan geven melden zich aan voor een cursus bij de eigen vereniging. Gegevens van diëtisten die een abonnement nemen worden vermeld op de website.

Diëtisten die een abonnement hebben kunnen gebruik maken van de volgende diensten:

- Vermelding op website Smaaklessen
- Updates lesmap
- Pr aanbod van diëtist in de klas
- Gebruik maken van logo Smaaklessen op eigen materialen en eigen website
- Mogelijkheid tot bijscholing en specifieke cursussen
- Ondersteuning vanuit steunpunt. Aanbod voorbeeld persbericht, brief ouders, bericht schoolkrant, vraagbaak etc.
- Ontvangst nieuwsbrief voor Smaakles diëtisten

Een school kan direct contact opnemen met de diëtist en onderlinge afspraken maken over een vergoeding.

Registratie

Diëtisten die de cursus gevolgd hebben ontvangen twee keer per jaar een digitale evaluatie. Bij deze evaluatie geeft men aan op welke scholen met een les heeft verzorgd en voor welke groep. Wanneer de lessen vergoed worden vanuit een subsidie dan kunnen gegevens m.b.t. de gegeven lessen misschien ook opgevraagd worden bij de subsidieverlener.

8. Huidige stand van zaken

Kind en Voeding

De Stichting Kind en Voeding biedt Smaaklessen aan tegen een x tarief.

De stichting promoot de Smaaklessen o.a. via Odin.

<http://www.kind-en-voeding.nl/activiteiten.htm>

Carint Thuiszorg

<http://www.loketgezondleven.nl/i-database/interventies/s/14987>

Vivent

<http://www.loketgezondleven.nl/i-database/interventies/s/13721/>

Thuiszorg west Brabant

<http://www.loketgezondleven.nl/i-database/interventies/o/4919/>

Beroepsvereniging gewichtsconsulenten Nederland

Brengen Smaaklessen onder de aandacht via de nieuwsbrief en de ALV.

Opleidingen voor diëtisten

Smaaklessen komt aan bod in diverse opleidingen.

- Hamil college: Opleiding gewichtsconsulent
- Wageningen University, vak Public Health
- HAN, derde jaar voeding en diëtetiek

Overige

Diverse diëtisten hebben contact gezorgd met het landelijk Steunpunt Smaaklessen of één van de regionale Steunpunten.

9. Risicoanalyse

- De diëtist geeft een eigen draai aan de lessen die niet overeenkomt met de uitstraling van Smaaklessen. Voorbeelden zijn;
 - Pro- biologisch, geen witte suikers, pro Yakult
 - Wijzend vingertje
- Diëtisten volgen de cursus en gaan daarna op eigen voet verder.
- Een diëtist heeft geen ervaring op didactisch gebied.

- Diëtisten kopen de lesmap niet omdat zij het huidige lesmateriaal ook gratis kunnen downloaden.
- Diëtisten volgen de cursus niet zolang zij gratis aanwezig mogen zijn bij een introductieworkshop voor leerkrachten.
- Diëtisten kunnen onvoldoende inkomsten genereren uit de aangeboden Smaakles.

10. Planning

Periode	Activiteit
Sept. 2011- Jan. 2012	Inventarisatie interesse diëtisten in Smaaklessen.
Jan. 2012 – Juni 2012	Onderzoek studenten naar wensen en behoeften van diëtisten en leerkrachten.
April 2012 – Aug. 2012	Ontwikkelen organisatiestructuur diëtist in de klas
Sept. 2012 – Dec. 2012	Ontwikkeling lesmap en cursus voor diëtisten door studenten.

11. Begroting

Schooljaar 2011-2012

	Aantal	Bedrag per uur	Totaal uitgaven
<u>Uren</u>			
Begeleiden studenten			
<u>Reiskosten</u>			
Bezoek scholen			

Schooljaar 2012-2013

	Inkomsten	Uitgaven
<u>Uren</u>		
Begeleiden studenten		
Verzorgen cursus*		

<u>Materiaal</u>			
Vormgeven lesmap			
Film Diëtist in de klas			

*Cursus

	Uren
<u>Uren cursus</u>	
Vorbereiding	5
Reistijd	3
Verzorgen workshop	4
Totaal	12

<u>Materiaal</u>	
Producten (levensmiddelen)	
Lesmap	

Algemene vragen:

- Hoe gaan we ermee om dat diëtisten het lesmateriaal van Smaaklessen downloaden en hier een eigen les van maken die zij aan scholen aanbieden?
- Hoe kan het steunpunt inkomsten genereren uit de activiteit diëtist in de klas?
 - Door de map betaald aan te bieden
 - Door de cursus betaald aan te bieden aan diëtisten organisaties
 - Subsidies
 - Inschatting is dat het moeilijk is om inkomsten voor het steunpunt te genereren door aan de school een extra bijdrage te vragen.
 - Per gegeven les gaat een percentage naar het steunpunt.
 - Diëtisten worden lid van de stichting en betalen abonnement gelden. Elke diëtist betaalt jaarlijks een vast bedrag.
- Aan welke eisen dienen diëtisten te voldoen om Smaaklessen te mogen geven?
- Wat heeft een diëtist nodig om Smaaklessen te kunnen geven?
- Willen we er tussen zitten wanneer een school een diëtist zoekt ja/nee?
 - Ja, dit bespaart administratieve kosten
 - Nee, geen inzicht in welke lessen gegeven worden
 - Nee, niet mogelijk om via deze weg inkomsten te genereren voor het steunpunt.
- Hoe kunnen de kosten zo laag mogelijk gehouden worden?
 - Geen leerlingenboekjes
 - Kosten van producten die in de les gebruikt worden zo laag mogelijk houden.
 - Sponsoring
 - Wie benaderen?
 - Subsidie
- Hoe stimuleren we diëtisten om met Smaaklessen aan de slag te gaan?
 - PR via diëtisten vereniging Nederland
 - Hoe kunnen diëtisten aan Smaaklessen verdienen?
 - Pr voor eigen praktijk
- Is de diëtist bereid om één of twee keer per jaar door te geven welke lessen hij/zij gegeven heeft indien hier geen financiering tegenover staat? Evt. extra aanbod bij doorgeven gegevens.
- Op welke manier dragen diëtisten bij aan Lekker Fit?
- Ontwikkelt het steunpunt zelfstandig een lesmap voor diëtisten of werken we hierbij samen met andere organisaties?
- Hoeveel schooldiëtisten zijn er? Hoe werken zij en hoe worden zij gefinancierd? Is er bij hen interesse in Smaaklessen?
- Dient het Steunpunt Smaaklessen het centrale punt te zijn? Of past deze taak beter bij een andere organisatie? Soja welke?
- Verloopt de vraag van de school via het steunpunt?
- Verloopt de betaling van de diëtist via het steunpunt? Hierdoor kan het steunpunt een percentage achterhouden. Aan de andere kant zorgt dit ook voor administratieve kosten. Weegt dit tegen elkaar op? Hoeveel lessen moet een diëtist per jaar geven wil dit inkomsten genereren?

- Mogen diëtisten ook Smaakles geven zonder dat zij de cursus gevolgd hebben? Is het abonnement verplicht om Smaaklessen te mogen geven? Mogelijk volgen ze de cursus maar nemen daarna geen abonnement.
- Wat moeten de kosten zijn voor de lesmap + cursus?
- Mag het lesmateriaal van Smaaklessen commercieel aangeboden worden?
- Is deze activiteit ook geschikt voor een bredere doelgroep? BSO, VO, ouderavonden?
- Welk aanbod wordt weergegeven binnen Ik lekker Fit? Hoe kunnen we samenwerking aan gaan met deze diëtisten? → Meenemen in het traject van ontwikkeling lesmap + cursus + organisatie en financieringsstructuur.
- Kunnen we bij de ontwikkeling van een map al uitgaan van het vernieuwde lesmateriaal?

Vragen aan diëtisten

- Hoe zien de lessen eruit die diëtisten nu geven?
- Wat is de kwaliteit van de lessen die diëtisten nu geven?
- Is er al een lesmap voor diëtisten voor het geven van voedingslessen?
- Wat hebben diëtisten nodig om de lessen te kunnen geven?
 - Lesmap
 - Introductiefilm
 - Cursus
 - Didactische kennis
- Wat vraagt een diëtist voor het geven van een les?
- Hoe worden lessen van diëtisten vergoed?
- Wat stimuleert de diëtist om Smaaklessen te gaan geven?
 - Vergoeding
 - Promotie praktijk
 - Maatschappelijke bijdrage gezonde kinderen
- Zijn diëtisten bereid om een inkomsten fee af te dragen? Remt dit de diëtisten om via Smaaklessen lessen te geven? Is de fee niet lager dan de kosten voor administratie?
- Zijn de diëtisten bereid om lid te worden van de stichting en daarvoor jaarlijks een bedrag te betalen?
- Wat wil de diëtist terug zien voor de eigen investering?
 - Vermelding website
 - Promotie van aanbod
 - Diploma
- In welke groepen geeft een diëtist les, kan een diëtist een les geven?
- Vanuit welke organisaties worden Smaaklessen gegeven door diëtisten aangeboden? Op welke manier?
- Welke organisaties hebben interesse om deel te nemen aan het geven van Smaaklessen?
 - Vereniging Gewichtconsulenten
- Wat stimuleert diëtisten om door te geven op welke school een les gegeven is?
- Willen diëtisten dat hun gegevens vermeld worden op een website?

- Is er interesse in een map + cursus tegen betaling? Wat heeft een diëtist hiervoor over.
- Hoe worden cursussen voor diëtisten vergoed?
- Hoe denken diëtisten dat zij aan Smaaklessen kunnen verdienen?
- Vinden diëtisten een cursus de moeite waard?
- Is een lesmap
- Wat verwachten diëtisten van een de lesmap en de cursus?

Vragen aan scholen

- Wat heeft een school over voor een les van een diëtist?
- Wat vinden leerkrachten van de lessen die diëtisten nu geven?
- Kiest de school voor één les of een lessen serie?
- Is er vraag naar een aansluitende ouderbijeenkomst?

Bijlage A - Randvoorwaarden

Nog vermelden

Randvoorwaarden beroepsvereniging gewichtsconsulenten

- Geldig diploma tot gewichtsconsulent van: LOI, NHA, Hamel College, Opleidingen 2000, Sonneveld Opleidingen, Da Vinci College en Scheidegger.
- Gewichtsconsulenten die zich aanmelden en een diploma hebben dat ouder is dan 2 jaar dienen over een periode van 2 jaar 5 nascholingspunten te behalen.
- Leden van de BGN dienen elke 2 jaar 15 nascholingspunten te behalen.
- Gewichtsconsulenten dienen te zijn ingeschreven bij de Kamer van Koophandel.
- Gewichtsconsulenten dienen te verklaren dat ze instemmen met de belangrijkste eisen uit het handboek lidmaatschapseisen en het handboek cliëntbegeleiding. Deze eisen zijn samengevat in de Akkoordverklaring van de BGN.
- Naast het diploma 'gewichtsconsulent' dienen alle BGN leden per 1 januari 2013 aantoonbaar ervaring te hebben op het gebied van coaching en/ of gesprekstechnieken. Cursisten van het Hamel College, Opleidingen 2000, Sonneveld Opleidingen, Da Vinci College, NHA en Scheidegger hebben dit automatisch omdat die onderdeel van de opleiding is. Zij hoeven zich op dit gebied dus niet bij te scholen. Cursisten met een LOI- opleiding dienen zich aanvullend te scholen op het gebied van coaching- en/ of gesprekstechnieken.

Bijlage 8 - Korte toelichting franchisemodel

(bron: wikipedia)

Een **franchise** is een methode van zakendoen waarbij een ondernemer (de **franchisenemer**) een contract sluit met de eigenaar van een handelsnaam (de **franchisegever**) die de franchisenemer het recht geeft om tegen betaling een zaak met die handelsnaam te exploiteren. Dit wordt veel gedaan bij supermarkketens en fastfoodrestaurants zoals McDonald's en komt ook voor bij dienstverlenende bedrijven, zoals makelaardijen.

Het franchise contract bevat het handelsconcept van de franchisegever waarin het verboden wordt voor de franchisenemer om van dit centraal gestuurde concept af te wijken. Het staat de franchisegever vrij om veranderingen in het concept door te voeren. Kenmerkend voor een franchisecontract is het gebruik van een herkenbare formule.

Deze opzet biedt verschillende voordelen voor de franchisegever, - hij:

- profiteert van de inzet van de franchisenemer voor diens eigen bedrijf;
- kan met een beperkt kapitaal zijn product en knowhow op grote(re) schaal op de markt introduceren.

Een groot voordeel van deze opzet voor Smaaklessen als franchisegever is:

- het in eigen hand houden van de inhoud en uitstraling van het concept Smaaklessen.

De opzet heeft ook verschillende voordelen voor de franchisenemer:

- de franchisenemer heeft het recht om de handelsnaam te gebruiken;
- de franchisenemer kan meteen een compleet beproefd product- of dienstenpakket aanbieden.
- de bekendheid van het merk wordt gesteund en beschermd door de marketingactiviteiten van de franchisegever.

De franchisegever biedt vaak trainingen aan voor het personeel en coaching voor de franchisenemer. Dit kan perfect worden gedaan i.s.m. studenten vanuit het Groene Onderwijs (die dan dus vrijwilligers van NME-centra trainen), eventueel met inzetten van het hierboven gesuggereerde Studenten 'uitzendbureau'.

Bijlage 9 - Onderzoek naar gezonde voeding binnen het MBO

- Nederland telt 66 mbo-instellingen: ROC's, AOC's en vakscholen. De meeste van deze instellingen beschikken over verschillende locaties. Beleid en keuzes omtrent het voedingsaanbod kunnen worden bepaald op centraal (instellings-)niveau, maar ook op decentraal (locatie-) niveau. Daar kunnen ook verschillende verantwoordelijken voor zijn.
- Bij 13 mbo-instellingen is het thema gezonde voeding op zowel centraal als decentraal niveau verankerd. 4 mbo's hebben wel op centraal niveau beleidsmatige aandacht voor het thema, maar niet op decentraal niveau. Bij elf instellingen is het andersom: daar heeft voeding alleen een plek in decentrale beleidsdocumenten. Momenteel zijn 12 mbo-instellingen aangesloten bij het programma Gezonde Scholen. Zij werken met de Handleiding Gezonde Scholen en worden hierbij ook ondersteund.
- 94 procent van de mbo-instellingen heeft één of meer maatregelen genomen om een gezond voedingspatroon onder studenten te bevorderen. [...] Op 38 procent van de mbo-instellingen is er aandacht voor het thema in het reguliere onderwijsprogramma. Een derde doet mee aan het programma 'De Gezonde Schoolkantine' en nog eens 13 procent aan andere projecten op het gebied van voeding of overgewicht. [...]
- Op het gros van de mbo's (81%) zijn meerdere partijen betrokken bij de samenstelling van het voedingsassortiment. [...] 44 procent geeft aan dat ook de mening van studenten zwaar weegt. [...]
- 70 procent van de mbo-instellingen geeft aan concrete plannen te hebben om in de (nabije) toekomst een gezond voedingspatroon onder studenten te bevorderen. [...] 56 procent is van plan om aandacht te gaan besteden aan het thema gezonde voeding in het reguliere onderwijsprogramma.

Verschillen tussen huidige maatregelen en plannen

In vergelijking met de maatregelen die nu al zijn doorgevoerd binnen mbo-instellingen valt op dat men in de toekomst vooral meer wil gaan inzetten op:

- deelname aan voedingsprojecten (13% doet dat nu en 34% heeft plannen in die richting);
- het goedkoper maken van gezonde producten (28% nu, 41% met plannen);
- meer aandacht voor het thema in de lessen (38% nu, 56% met plannen);
- maken van afspraken met winkels in de omgeving (2% nu, 13% met plannen).

Om bij te dragen aan een attitudeverandering onder studenten verdient het aanbeveling om de komende jaren in te zetten op een combinatie van voorlichting over en promotie van gezonde voeding. [...] . **In het kader van voorlichting bestaat behoefte aan de ontwikkeling en verspreiding van goede lespakketten voor mbo-opleidingen.**

Hier ligt een kans om met inzetten van HBO-studenten - een combinatie van groen en grijs (Pabo en horeca) - lessen te ontwikkelen, bijvoorbeeld in het kader van de module 'ontwikkeling van educatieve producten', en/of als onderdeel van een Kenniswerkplaats.

Onderdeel van de te ontwikkelen lessen kan de inzet zijn van de MBO-studenten die deze lessen krijgen voor het (helpen) geven van Smaaklessen.

Bron: rapporten van de DSP-groep (Voedingsaanbod in het MBO, Deel A, 26 juli 2012) en het RIVM (Voedingsaanbod in het MBO, deel B, 2012).

Bijlage 10 - Jong Ondernemen

Wie is Jong Ondernemen



Jong Ondernemen is hét platform voor educatie van ondernemerschap. Jong Ondernemen vindt dat je ondernemerschap niet alleen in theorie kunt leren maar vooral door het te DOEN. De stichting is een enthousiaste en ondernemende non-profit organisatie, waarbij een substantiële bijdrage nagestreefd wordt voor een betere economische toekomst van Nederland, die valt of staat met de mate van ondernemerschap van de jongeren van nu. Middels een doorlopende leerlijn en nauwe betrokkenheid vanuit het bedrijfsleven ontwikkelen leerlingen en studenten van alle leeftijden ondernemersvaardigheden door 'learning by doing'.

Jong Ondernemen is opgericht in 1990 op initiatief van ABN AMRO, VNO-NCW en MKB-Nederland in samenwerking met het Ministerie van Economische Zaken, de Kamer van Koophandel en de NBA.

'Learning by doing'

Leerlingen en studenten ontwikkelen ondernemersvaardigheden door 'learning by doing'. Naast een kleine kern van vaste medewerkers, bestaat de stichting uit vrijwilligers die de maatschappelijke doelstelling ondersteunen.

Jong Ondernemen en de overheid

De Ministeries van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie en Onderwijs, Cultuur en Wetenschap hebben het ontwikkelen van ondernemerschap via het onderwijs tot speerpunt gekozen. De programma's van Jong Ondernemen zijn door de Ministeries als 'good practices' gewaardeerd.

Wat willen we bereiken

De inhoud van onze programma's verschilt per schooltype, maar de aanpak is overal gelijk. We willen jongeren laten oefenen in ondernemen en zo meer begrip, enthousiasme en waardering kweken voor ondernemend denken en handelen. De mate waarin de onderwijsinstellingen gebruik maken van onze programma's is een belangrijke meetfactor voor succes. Tegelijkertijd monitoren wij ook onze doelstelling in de praktijk en meten we of jongeren die hebben deelgenomen, later ook echt vaker een eigen bedrijf beginnen of een sleutelpositie op managementniveau bereiken.

Visie, missie en strategie

Visie en missie

De toekomst van de Nederlandse economie valt of staat met de mate van ondernemerschap van de jongeren van nu. Jong Ondernemen wil dat zo veel mogelijk jongeren een ondernemend werknemer of zelfstandig ondernemer worden.

Strategie

Jong Ondernemen vindt dat je ondernemerschap niet alleen door theorie kunt leren. Je moet ook doen; echt zaken doen in de praktijk met leveranciers en afnemers. De programma's van Jong Ondernemen:

- worden afgenomen door onderwijsinstellingen binnen het curriculum;
- draaien om het runnen van een 'echt' bedrijf;
- spelen zich af in een beschermde omgeving (aansprakelijkheid ligt niet bij de onderwijsinstellingen/deelnemers maar bij Jong Ondernemen);
- zijn gratis voor primair onderwijs of tegen een vergoeding die ver onder de kostprijs ligt bij het VMBO, HAVO/VWO, MBO, HBO en universiteit.

Coördinatoren MBO/HBO

Jong Ondernemen werkt met coördinatoren op bijna alle onderwijsniveaus, behalve bij het programma BizWorld (basisonderwijs) en enterprise practices (MBO/HBO). Deze coördinatoren onderhouden de contacten met de scholen en eventuele begeleiders en zijn betrokken bij de voortgang van de bedrijven.

Bizworld voor basisonderwijs

Bizworld is een leuk, leerzaam en spannend project, waarbij de leerlingen 'spelenderwijs' inzien waarom taal, rekenen en creativiteit belangrijk zijn. BizWorld neemt de leerlingen serieus en geeft hen een 'volwassen' uitdaging.

Stimuleren handelsgeest

Bij de meeste ouders komt er een dag dat hun kind vraagt wat papa of mama nou precies voor werk doet. Soms is dat makkelijk uit te leggen, maar vaak stuiten we op begrippen die kinderen op de basisschool helemaal niets zeggen. Dat overkwam ook Tim Draper, investeerder in de Verenigde Staten. Hij realiseerde zich dat veel zakelijke begrippen moeilijk aan een kind zijn uit te leggen. Om zijn dochter toch een idee te geven, bedacht hij een simulatie dat kinderen inzicht geeft in het bedrijfsleven. Zo is BizWorld geboren.

Project met een serieuze ondertoon

Het belangrijkste is dat BizWorld voor de leerlingen een project moet zijn waar ze plezier aan beleven. Natuurlijk is een bedrijfje runnen een serieuze aangelegenheid, maar het moet voor de leerlingen vooral leuk zijn en blijven. Zo hopen we te bereiken dat leerlingen zelfstandig ondernemerschap gaan overwegen als 'carrierekeuze', zeker als ze dat niet direct van huis uit meekrijgen.

De leukste dagen van het jaar

BizWorld is een ondernemersprogramma waar zowel leerlingen als leerkrachten baat bij hebben. De praktische kennis en vaardigheden die leerlingen opdoen bij dit programma komt ze uitstekend van pas in hun toekomst.

Bovendien enthousiasmeert BizWorld de leerlingen om (verder) te leren omdat vakken als rekenen en taal betekenis krijgen. Uit de reacties op scholen waar BizWorld is uitgevoerd blijkt dat kinderen het een hoogtepunt vinden in hun laatste schooljaar op de basisschool.

Zakelijke begeleiding



Voor de inbreng uit het bedrijfsleven is er een zakelijk begeleider. De leerkracht en de zakelijk begeleider vormen een team, waarbij de zakelijk begeleider zorgt voor kennis uit het bedrijfsleven. De leerkracht bewaakt de didactische kant.

De meeste zakelijk begeleiders hebben geen of weinig ervaring in het lesgeven aan leerlingen uit groep 8. De leerkracht zal de zakelijk begeleider hierin ondersteunen en aanvullen waar nodig. Voor een goede samenwerking is het daarom belangrijk dat leerkracht en begeleider hun taken onderling goed afstemmen en nauw contact met elkaar houden.

Hoe komt uw school aan een begeleider?

Jong Ondernemen zorgt er in principe voor dat u een zakelijk begeleider krijgt. Deze begeleider is gekoppeld aan een adoptiebedrijf, dat is een sponsor die het project financieel ondersteunt. De kostprijs van het programma is 1.000 euro per klas.