

## Samenvatting tussenrapportage Food Experience Tour

Datum tussenrapportage: oktober 2010

### Food Experience Tour

*Een smaakmakende ontdekkingsstocht naar de wereld achter de voeding*

Overgewicht en obesitas is een snel toenemend gezondheidprobleem dat steeds grotere vormen aanneemt bij de Nederlandse bevolking. Het vergroten van het bewustzijn voor voeding en gezondheid is een belangrijke peiler in de preventie hiertegen..

De Food Experience Tour wil kinderen op een actieve en attractieve manier de wereld achter hun voedsel laten ontdekken.

#### Contouren van de Food Experience Tour

De Food Experience Tour is een product in ontwikkeling. In september 2009 is het project gestart en in 2011 wordt een smaakmakend aanbod opgeleverd.

In de Food Experience Tour staan de volgende activiteiten centraal:

- een ontdekkingsstocht naar de bron van het voedsel op het voedselproductiebedrijf
- een smaakmakende kookworkshop op een kooklocatie

Beide activiteiten vinden plaats in de echte praktijk, dus op het productiebedrijf en op een kooklocatie. De activiteiten op de praktijklocaties worden ondersteund door een lespakket dat de leerlingen voorbereid op een actieve inbreng tijdens de Food Experience Tour.

De Food Experience Tour wordt ontworpen voor basisschoolgroepen in de leeftijd van 9 tot 12 jaar.



#### Impressie van een aantal FET activiteiten

##### Ontwikkeling en uitvoering van de Tour door studenten Groen Onderwijs

Studenten Groen Onderwijs van CITAVERDE College in Limburg, de Has den Bosch en Wageningen Universiteit werken mee aan de ontwikkeling van de Food Experience Tour en voeren ze uit. Studenten van verschillende Groene opleidingen werken op die manier samen aan hun competentie ontwikkeling in een aantrekkelijke praktijkleeromgeving en voor een bijzondere doelgroep. Ze leren hoe de jeugd op een aantrekkelijke manier aan te spreken in hun rol als toekomstig beroepsbeoefenaar in de wereld van de voeding. Zij leren werkvormen toe te passen om de beleving van voedsel bij jongeren vorm te geven. Daarnaast biedt de samenwerking de studenten in het Groene onderwijs de mogelijkheid om een kijkje in de keuken te nemen van het Groene vervolgonderwijs.

Info: [h.mols@citaverde.nl](mailto:h.mols@citaverde.nl)