

Smaaklessen maakt kinderen warm voor voeding

Al 400.000  
basisschoolleerlingen bereikt





## Aanleiding

In 2001 introduceerde tv-kok Pierre Wind de 'smaakleskist', een nieuwe manier om leerlingen op basisscholen te enthousiasmeren voor gezonde voeding. Op basis van dit succesvolle idee besloot Wageningen University & Research centre met subsidie van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit tot een pilot voor een landelijke aanpak van Smaaklessen in samenwerking met groene onderwijsinstellingen. Aandacht voor voedselkeuze is van groot belang in een maatschappij waarin overgewicht en welvaartsziekten een groeiend probleem vormen. Ook verdwijnt steeds meer kennis over voeding; kinderen weten niet meer waar hun eten vandaan komt. De GKC-programma's Groene Kennis voor Burgers en Voeding en Gezondheid zijn betrokken bij de duurzame verankering van de lessen, zodat ze in de toekomst ook door kunnen gaan zonder directe subsidie.

## Doel

Het lesprogramma Smaaklessen wil kinderen op jonge leeftijd interesseren voor voeding en voedsel, zodat ze later meer bewuste en gezonde voedselkeuzes kunnen maken.

## Aanpak

Het Voedingscentrum ontwikkelde met het landelijk Steunpunt Smaaklessen – ondergebracht bij Wageningen UR - de leskist in zijn huidige vorm. Het steunpunt verzorgt de landelijke promotie, laat (markt)onderzoek doen en coördineert de uitvoering van Smaaklessen via de regionale steunpunten Hogeschool InHolland, Helicon Opleidingen, Van Hall Larenstein, AOC Oost, CITAVERDE College en CAH Dronten. Deze regionale steunpunten en het landelijk steunpunt bij Wageningen University leggen contact met basisscholen en andere partners in de regio, verzorgen introductiewerkshops voor leerkrachten en praktische ondersteuning in de klas. Studenten vanuit het groene onderwijs worden betrokken, door te helpen bij de organisatie van een 'smaakfeest' op school, of bij Smaaklessen in de klas.

De smaakleskist is gratis en bevat speelse en praktische lessen over voeding voor alle groepen van de basisschool. Via de smaak en andere zintuigen worden kinderen geprikkeld om te leren over voeding en voedsel. Naast de gezondheidsaspecten (Schijf van vijf) en voedselkwaliteit, komt ook de herkomst van voedsel aan de orde.

Inmiddels zijn minstens 2300 basisscholen gestart met Smaaklessen. Dat betekent dat circa 400.000 leerlingen kennismaken met het programma. Uit evaluatieonderzoek blijkt dat docenten en leerlingen die aan de Smaaklessen meewerken zeer positief zijn over het lesprogramma. Docenten vinden het gemakkelijk toe te passen en leerlingen geven aan dat zij door Smaaklessen meer interesse hebben voor voeding en meer producten willen proeven.





Smaaklessen maakt kinderen warm voor voeding

## Al 400.000 basisschoolleerlingen bereikt



### Aan het woord

Marlies Regelink, *landelijk projectleider*

### **“Goede samenwerking binnen en buiten het groene onderwijs”**

“Een sterk punt van Smaaklessen vind ik de goede samenwerking met de steunpunten”, vertelt Marlies Regelink, projectleider bij het landelijk Steunpunt Smaaklessen bij Wageningen UR. “Bij de groene onderwijsinstellingen die fungeren als regionale steunpunten is veel enthousiasme en kennis over voedsel. Bij bijna alle steunpunten worden studenten nauw betrokken om praktijkervaring op te doen.”



### Aan het woord

Virginie de Blaauw, *docent*

## **“We maken kinderen enthousiast voor voeding”**

“Smaaklessen ligt in het verlengde van wat onze opleiding doet, we zijn al thuis in het onderwerp. Daarnaast hebben we al veel contact met basisscholen vanwege ons vmbo.” Dat zegt Virginie de Blaauw, docent voeding bij AOC Oost in Almelo. Als regionaal Steunpunt Smaaklessen organiseert AOC Oost introductieworkshops voor basisscholen, waarbij mbo-leerlingen af en toe meehelpen. “We maken kinderen enthousiast voor voeding en mogelijk ook voor een opleiding in die richting. Bovendien zijn er veel raakvlakken met andere richtingen op onze school, zoals plantenteelt en veehouderij. ‘Waar komt ons eten vandaan?’ dat is de verbindende vraag die Smaaklessen aan de orde stelt.”



### Aan het woord

Jeannette Nieuwenhuis, *regionaal projectleider*

## **“Bedrijfsleven wil graag meewerken”**

In Leeuwarden werken hbo-studenten van Hogeschool Van Hall Larenstein mee in de organisatie van het regionaal Steunpunt Smaaklessen. Ze ondersteunen basisscholen in de klas en maken nieuwe lessen. “Ze leren enorm veel, van presenteren en omgaan met kinderen tot netwerken en samenwerken met bedrijven”, zegt Jeannette Nieuwenhuis, projectleider Smaaklessen bij Hogeschool Van Hall Larenstein. Haar school krijgt er ook meer bekendheid door. “Smaaklessen heeft een positieve uitstraling. Daarom willen bedrijven in de voedingsindustrie en andere onderwijsinstellingen graag meewerken, we merken dat ze de meerwaarde zien. Smaaklessen vergroot de interesse van kinderen voor voeding en wij laten ze tegelijk kennismaken met opleidingen en werk in de agrofoodbranche.”

Smaaklessen is een project van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (nu Economische Zaken, Landbouw en Innovatie) en wordt uitgevoerd door verschillende instellingen die vallen onder de Groene Kennis Coöperatie.

**Deelnemende onderwijsinstellingen**  
Wageningen UR (University & Research centre), Hogeschool InHolland, Helicon Opleidingen, Hogeschool Van Hall Larenstein, AOC-Oost, CITAVERDE College, CAH Dronten

### Overige partners

Voedingscentrum, Euro-Toques, Kokgilde, diverse pabo's, regionale GGD's en NME-centra

### Subsidie

Regeling innovatie groen onderwijs (Rigo) 2005 en 2006 en directe subsidie door Wageningen University & Research centre

### Projectperiode

2005-2011

### Contact

Marlies Regelink, Wageningen UR,  
T (0317) 48 59 66  
E marlies.regelink@wur.nl  
www.smaaklessen.nl

### Meer informatie

[www.groenkennisnet.nl](http://www.groenkennisnet.nl) > Projecten  
> Voeding en Gezondheid >  
Smaaklessen

### Publicaties

- Wij willen Smaaklessen (implementatievoorstel), InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster (2005)
- Wij willen Smaaklessen (marktonderzoek), Innovatienetwerk Groene Ruimte en Agrocluster (2005)
- Smaaklessen beproefd: een formatieve procesevaluatie, Stichting Voedingscentrum Nederland (2008)
- Smaaklessen; Een procesevaluatie onder docenten, leerlingen, partners en regionale steunpunten, ResCon research (2011)