

Groene Kennis Coöperatie, programma Voeding en Gezondheid

Rapportage van Van Hall Larenstein over pilotproject “Pilot wEtenswaardig”

Dr. Feike R van der Leij

Lector Health & Food
Docent moleculaire biologie
LS&T Leeuwarden
Hogeschool VHL en NHL Hogeschool
Agora 1
Postbus 1528
8901BV Leeuwarden B2.18

(31) 58 2846 292 (tevens mobiel)

(31) 58 2846 330 (secretariaat B3.16)

Feike.vanderleij@wur.nl

Samenvatting:

Onder de titel “**wEtenswaardig**” is een project uitgevoerd dat heeft geleid tot een succesvolle multimediale proefles over het maken van pizza, de ingrediënten van pizza en de ervaring die je na het eten van een eigen bakproduct met elkaar kunt delen via sociale media. Na deze succesvolle pilot zal de Stichting Cultumaat als taak krijgen fondsen te werven om het project het komende schooljaar verder uit te kunnen rollen. M-engaged en Youngcrowds zullen i.s.m. de Stichting nieuwe voedingsthema's implementeren in lessen. Verder zal de vorm en de content van de site www.wetenswaardig.info verder uitgewerkt worden.

Inleiding / Doel:

In dit project wilden we een eerste tastbaar resultaat van een pilotles om Gezonde Voeding binnen het VO te positioneren. Dit onder de werktitel “**wEtenswaardig**”. In dit educatieve project wilden we het belang van voeding op een speelse wijze onderstrepen (voor het genot, voor je gezondheid, je dagelijkse functioneren, de regionale economie, de internationale handel etc.).

Het plezier dat je kunt hebben door met voeding bezig te zijn en te experimenteren wilden we aangrijpen om scholieren te motiveren voor een keuze richting voedingsmiddelen-technologie (een lange termijn doelstelling).

Het project moest daarvoor de beschrijving opleveren van een crossmediaal concept voor een les, de uitwerking daarvan in een pilotles en de uitvoering daarvan op twee scholen. De crossmedialiteit zou gaan bestaan uit de inzet van traditionele onderwijsmiddelen op papier, digitale ondersteuning, smaaktesten, ondersteuning van een website en doorwerking buiten de les middels de inzet van sociale media.

Uitvoering:

Het project was een initiatief van M-Engaged, conceptontwikkelaar gespecialiseerd in onderwijs, in samenwerking met Feike van der Leij, lector Health & Food binnen het lectoraat Food, Health & Safety van Hogeschool Van Hall Larenstein (VHL) en Inge de Vries, projectingenieur bij Life Sciences & Technology (LS&T Leeuwarden) . Verder werd in dit project samengewerkt met Youngcrowds, gespecialiseerd in educatieve projecten voor kinderen en jongeren.

De uitvoering is opgepakt door enkele docenten van Hogeschool VHL en het Nordwin College:

Mark Ros (VHL) deskundig op gebied van ICT en cybercrime, heeft de *App* toepasbaar gemaakt waardoor de leerlingen konden terugkoppelen hoe de producten smaakten.

Margje van der Velde (VHL) en **Greta Schaafsma** (VHL) hebben als module-docenten met studenten content verzameld.

Frits Pluimers (Nordwin College) is docent voedingsmiddelentechnologie en heeft vanuit *Fooddata.nl* content gegenereerd en aangeleverd voor o.a. de website.

Ysbrand Groeneveld (Nordwin College) is docent voedingsmiddelentechnologie en is nauw bij de voorbereidingen en uitvoering betrokken geweest. Hij heeft een proefles gedraaid met MBO leerlingen.

Guus Bogaard (Nordwin College) is docent voedingstechnologie en is nauw bij de voorbereidingen en uitvoering betrokken geweest. Hij heeft een les gedraaid met MBO leerlingen die is gefilmd om materiaal voor videofilmjes te verzamelen.

Feike van der Leij (VHL) was projectleider en aanspreekpunt voor de voortgangsbesprekingen. Hij heeft de contacten gelegd met leden van Innexus (vereniging van voedingsmiddelenbedrijven), MediterraBV in Drachten, Comenius College (Leeuwarden) en Singelland College (Drachten). Hij heeft in overleg met FROEKS TV en Bertrand Weegenaar de inhoud van twee filmjes mee aangestuurd.

Erika Clement (docente en mentor op het Singelland College) heeft de proefles met een VMBO-2 klas uitgevoerd.

Bertrand Weegenaar (M-Engaged) heeft de contacten met **Roland Pelle** (advies vanuit YoungCrowds) en met **FROEKS TV** (Leeuwarden) gerealiseerd. Hij heeft er ook voor gezorgd dat alle sociale media accounts die nodig waren (website wEtenswaardig.info; facebook, twitter, linkedin) actief en aantrekkelijk werden. De door studenten en docenten geleverde content is op deze manier wereldkundig gemaakt. Bertrand heeft in overleg met FROEKS TV en Feike van der Leij de inhoud van twee filmjes mee aangestuurd.

Mediterra (distributeur van Italiaanse voedingsmiddelen van hoogwaardige kwaliteit) heeft meel, tomatensaus en kaas ter beschikking gesteld. Ysbrand en Feike hebben de 2 meelvarianten, 2 tomatensausvarianten en 2 kaasvarianten geportioneerd (in zakjes, blikjes, resp. doosjes) en geëtiketteerd. Uitvoering van de twee lessen heeft op twee scholen plaatsgevonden (Nordwin College MBO en Singelland College VMBO).

Resultaat:

Gekozen is een enkele les uit te rollen op kleine schaal zodat ervaring kon worden opgedaan mbt haalbaarheid en realisatie. Als thema is in overleg met diverse betrokkenen gekozen voor het onderwerp "Pizza". Het belangrijkste argument voor deze keuze is dat veel verschillende voedingstechnologische aspecten aan bod komen bij het maken van een pizza. Het meel dat gebruikt wordt voor de bodem kan al dan niet rijzen, de tomatensaus kan al dan niet gekruid zijn (of bijv. verschillen in zoutgehalte vertonen) en de topping is in dit geval een kaas (het betreft een eenvoudige Pizza Marguerite) die al dan niet traditioneel 48+ jong kan zijn, dan wel analoog (90/10), d.w.z. voor een groot gedeelte "nep" op basis van zetmeel. De ingrediënten zijn geheel gratis ter beschikking gesteld door een distributeur in Drachten (Mediterra BV, waarvoor dank) en geportioneerd zodat ze houdbaar konden worden opgeslagen (kaas ingevroren), saus in kleine blikjes en meel in zakjes al dan niet met kunstmatig rijsmiddel (geen gist). Twee filmpjes ter ondersteuning zijn gemaakt door FROEKS TV in Leeuwarden (vanuit Friesland College ondersteund met een stagiaire van Stenden hogeschool). Er is een website (www.wEtenwaardig.info) met content en daaromheen de benodigde toegangen tot sociale media gecreëerd. Een lesbrieft is ontworpen en de les is een keer uitgeprobeerd met MBO studenten van Nordwin College en een keer met VMBO leerlingen van Singelland Drachten. Docente Erika Clement had ter enthousiasmering dit initiatief gekoppeld aan een wedstrijd met als beloning bioscoopbonnen voor degene met de mooiste getwitterde foto van een pizza. Alle leerlingen hebben boven verwachting respons gegeven. Op de App zijn de resultaten teruggekoppeld. Dat was niet altijd eenvoudig en had te maken met de structuur van de tabel die hierbij was bedacht (deze verschilde enigszins met de vergelijking die in het filmpje was gemaakt); maar goed, daarvoor was het ook een PILOT tenslotte. Ook op papier is al het werk ingeleverd. Opgemerkt moet worden dat twee opmerkelijke ervaringen ook de ogen hebben geopend, maar dat zijn mineure feiten vergeleken met het succes van de les. De lijnen met de voedingsmiddelenbedrijven verliepen op zeker moment wat stroef ("het is voor de branche - ik heb er persoonlijk geen belang bij"), maar daar zijn ook externe factoren debet aan. Gezien de timing was het erg lastig de proefles geëffectueerd te krijgen buiten ons eigen netwerk. Docenten van Comenius College waren in februari enthousiast maar reageerden in mei en juni niet meer toen de uitvoering tot resultaat had moeten leiden. Op het laatste moment is via persoonlijke contacten toch nog een VMBO (Singelland, met uitermate grote dank aan docente Erika Clement) als "uitvoerder" ingezet. Met een heel positieve respons.

Conclusie:

De PILOT wEtenwaardig heeft met succes aan de doelstelling voldaan.

Vervolg:

De resultaten van het project Wetenswaardig zijn ondergebracht bij de Stichting CultuMaat. Deze stichting zal als taak krijgen fondsen te werven om het project het komende schooljaar verder uit te kunnen rollen. M-engaged en Youngcrowds zullen i.s.m. de stichting nieuwe voedingsthema's implementeren in lessen. Verder zal de vorm en de content van de site www.wetenswaardig.info verder uitgewerkt worden. Lector Feike van der Leij zal deel uitmaken van de Raad van Advies. Deze Raad krijgt als taak om bedrijven en onderwijs te enthousiasmeren bij te dragen aan het project. Andere leden van de Raad van Advies zullen in het najaar bekend gemaakt worden. Als lector zal Feike de voedingsinhoudelijke kant van het project bewaken.

Financieel overzicht:

Opleidingsinstelling Van Hall Larenstein

Docent Mark Ros	(146 uren x 73,-)	€10.658
Lector Feike van der Leij	(52 uren x 96,-)	€ 4.992
Externe partners (M-Engaged)		€ 4.000
Totaal		€19.650
Begroot:		€19.695

Bijdrage vanuit Van Hall Larenstein buiten de begroting om:

M-Engaged		€ 6.000 (incl. BTW)
Froeks TV		€ 484 (incl. BTW)
Nordwin college		€ 5.000
Pro forma ("in kind"):		
Extra uren docent Mark Ros	(20 uren x 73,-)	€ 1.460
Extra uren lector Feike van der Leij	(28 uren x 96,-)	€ 2.688
+ Uren docenten die in modules met studenten content hebben verzameld.		