

## Een gezond productassortiment in de schoolkantine

<b>Geldstroom</b>	KIGO
<b>Programma</b>	Een gezond productassortiment in de schoolkantine
<b>Titel</b>	Een gezond productassortiment in de schoolkantine
<b>Code</b>	KIGO/2007/06-029
<b>Looptijd</b>	Van 1 september 2007 tot 28 februari 2009
<b>Contactpersoon</b>	A. van Gunst
<b>Penvoerder</b>	HAS Hogeschool
<b>Subsidiebedrag</b>	€75.000,00
<b>Budget totaal</b>	€141.875,00
<b>Activiteit</b>	Kennis & Innovatie
<b>Domein</b>	Voeding en Gezondheid
<b>Status</b>	Gehonoreerd
<b>Online status</b>	Online



## Projectinfo

<b>Taal</b>	Nederlands
<b>Titel</b>	Een gezond productassortiment in de schoolkantine

## **Doelstelling**

Om het groeiende probleem van overgewicht aan te pakken is in Nederland het Convenant Overgewicht ondertekend door maatschappelijke organisaties en bedrijfsleven. De preventie van overgewicht bij de jeugd vormt daarbij een speerpunt. De schoolkantine is een goede ingang om middelbare scholieren meer gezonde producten aan te bieden en tegelijkertijd hun kennis over gezonde voeding te vergroten. Door de samenwerking van groene onderwijsinstellingen en levensmiddelenindustrie, biedt dit project ook kansen om jongeren een beter beeld te geven van de levensmiddelenindustrie en voedingsopleidingen. Het project wil bijdragen aan het vergroten van kennis over gezonde voeding en het aanleren van gezonde voedingsgewoonten bij middelbare scholieren, om uiteindelijk overgewicht terug te dringen. Het ontwikkelen van gezonde producten voor de schoolkantine biedt studenten bovendien de kans te leren in de praktijk.

Doelstellingen:

- Het vergroten van de kennis over gezonde voeding, het aanleren van gezonde voedingsgewoonten en het terugdringen van overgewicht bij middelbare scholieren;
- Het ontwikkelen van een innovatief 'gezond, lekker en gebruiksvriendelijk' productassortiment voor schoolkantines in middelbare scholen;
- Het ontwikkelen van onderwijsmateriaal voor de lessen Biologie en Verzorging over gezonde voeding, overgewicht, etikettering en de productontwikkeling;
- De betrokkenheid vergroten van Food-opleidingen, cateraars, levensmiddelenindustrie en middelbare scholen bij het terugdringen van overgewicht onder jongeren;
- Het verbeteren van het imago van de levensmiddelenindustrie en het vergroten van de instroom van middelbare scholieren in Food-opleidingen en voedingsindustrie;
- Het bieden van praktijkgerelateerde leermomenten voor studenten en docenten van Food-opleidingen.

## **Werkwijze**

Penvoerder HAS Hogeschool Den Bosch werkt in dit project samen met het Citaverde College (vmbo-mbo) en het Voedingscentrum. Daarnaast wordt samengewerkt met vertegenwoordigers van cateraars, vershandel, levensmiddelenindustrie en organisaties in de gezondheidszorg. De eerste fase van het project is gericht op de keuze voor een gezond assortiment voor de schoolkantine. Te denken valt aan beperking van vet, suiker en zout en het stimuleren van groente- en fruitconsumptie. Vervolgens zullen docenten en studenten van de onderwijsinstellingen gezonde producten ontwikkelen voor de schoolkantine, in samenspraak met catering en voedingsindustrie. Deze producten zullen in een pilot getest worden. Daarnaast worden lesmaterialen en voorlichtingsmateriaal ontwikkeld over gezonde voeding, overgewicht, etikettering en het ontwikkelen van gezonde producten.

## Resultaat

- Tijdens dit project ontwikkelden HAS-studenten Voedingsmiddelentechnologie en Fooddesign & Innovation een aantal gezonde alternatieven voor snacks op kleine schaal voor een schoolkantine. Eén van de concepten is doorontwikkeld door een industriële bakkerij tot 'DIPIT': drie verschillende gezonde broodjes op een stokje met daarbij drie verschillende sauzen;
- Uit onderzoek van bestaand lesmateriaal over gezonde voeding bleek dat er al voldoende op dit gebied beschikbaar is. Wel is pr- en voorlichtingsmateriaal gemaakt voor schoolkantines van middelbare scholen (affiches, folders) om jongeren te verleiden tot een bewuste en gezondere voedselkeuze;
- Docenten en leerlingen/studenten van de Foodopleidingen hebben enthousiast deelgenomen aan het project en positieve ervaringen opgedaan met praktijkleren. Op het Citaverde College en op de experimenteerscholen van het project, zoals het Citadelcollege, gaan de leerlingen bewuster om met gezonde voeding. Of dat ook leidt tot het terugdringen van overgewicht bij middelbare scholieren kan op basis van dit project nog niet vastgesteld worden;
- Het Citaverde College gaat met een externe cateraar een traject opzetten waarbij leerlingen stage lopen in hun eigen schoolcatering. Doordat ze in de praktijk met gezonde voeding actief zijn, is de verwachting dat ze zelf ook meer bewust worden van hun eigen eetgewoonten.

## Toelichting GKC

### Toelichting organisatie

<b>Status</b>	Gepubliceerd
<b>Aangemaakt</b>	4-6-2013 20:57:02
<b>Laatst gewijzigd</b>	2-7-2013 22:58:46
<b>Laatst gewijzigd door</b>	Martin Versteeg