

Food4ever

Geldstroom	KIGO
Programma	Food4ever
Titel	Food4ever
Code	KIGO/2011/06-051
Looptijd	Van 1 juni 2011 tot 1 mei 2013
Contactpersoon	Marcel Creemers
Penvoerder	Citaverde College
Subsidiebedrag	€160.375,00
Budget totaal	€160.375,00
Activiteit	Kennis & Innovatie
Domein	Voeding en Gezondheid
Status	Gehonoreerd
Online status	Online



Projectinfo

Taal	Nederlands
Titel	Food4ever
Doelstelling	<p>Jonge kinderen op een leuke manier gezonde voeding laten 'ontdekken', kan ze helpen om later een gezondere voedselkeuze te maken. Met die gedachte zijn voor basisscholen verschillende lespakketten gemaakt, zoals Smaaklessen. In het verlengde hiervan wil het project Food4ever nieuwe activiteiten ontwikkelen rond voeding, waarbij basisschoolleerlingen in de praktijk leren, begeleid door (v)mbo-leerlingen uit het groene onderwijs. De Floriade in Venlo, van 5 april tot 7 oktober 2012, biedt hiervoor een uniek podium.</p> <p>De doelstelling van het project is het ontwikkelen van een onderwijsarrangement waarin leerlingen en studenten uit het groene onderwijs (vmbo, mbo en hbo) samenwerken in de ontwikkeling en uitvoering van educatieve activiteiten, gericht op gezonde voeding voor kinderen.</p>

Werkwijze

Penvoerder van Food4ever, CITAVERDE College, ontwikkelde samen met Hogeschool HAS Den Bosch en het landelijk Steunpunt Smaaklessen van Wageningen UR twee kinderworkshops voor de Floriade 2012. De workshops 'Voedselsmaakfabriek' en 'Kraak de smaak' laten kinderen van 9-12 jaar kennis maken met gezonde en lekkere voeding. (V)mbo-Leerlingen uit het groene onderwijs ondersteunen bij de organisatie en uitvoering van de workshops. Daarmee oefenen ze in de praktijk met presenteren, organiseren en consumentgericht communiceren.

In Limburg vormen groen onderwijs, bedrijfsleven, onderzoek en overheid samen de publiek-private samenwerking The Kids University For Cooking. Dit samenwerkingsverband wil nieuwe, aantrekkelijke vormen van praktijkleren ook ná de Floriade een plek geven in het onderwijsprogramma van basisscholen en groene onderwijsinstellingen. Het Floriadegebouw Villa Flora wordt daarvoor omgebouwd tot een kookstudio en leerstraten – zoals 'van graan tot brood' – waarin kinderen zelfontdekkend leren over voedsel. Leerlingen uit het groene (v)mbo spelen een hoofdrol bij de uitvoering van deze activiteiten. Daarnaast biedt Villa Flora ruimte voor praktijklessen aan het groene onderwijs.

In aansluiting op de Floriade heeft de regio Venlo voor 2013 de titel 'Regio van de Smaak' toegekend gekregen. Dit biedt kansen voor de ontwikkeling van educatieve foodarrangementen voor de regio, waaraan studenten kunnen meewerken. Om de samenwerking tussen gemeenten, bedrijven en onderwijs voor deze campagne optimaal te benutten, is het project Food4ever verlengd tot eind 2013. Ook Fontys hogeschool gaat participeren in het project.

Resultaat

Op basis van tussenrapportage 2:

- De belangstelling voor de Floriade Foodworkshops overtrof de verwachtingen. Er zijn 47 workshops Kraak de Smaak uitgevoerd en 46 workshops Voedselsmaakfabriek. Ruim 2300 kinderen hebben de workshops gevolgd en 200 studenten uit het groene (v)mbo hebben de workshops begeleid. De evaluaties van deelnemers waren zeer positief.
- De kookworkshop in het Huis van de Smaak, een initiatief van de Kids University for cooking, trok ruim 6000 kinderen uit de bovenbouw van de basisschool.
- De producten van de Floriade Foodworkshops zijn als input gebruikt bij de ontwikkeling van het educatieve activiteitenprogramma van regio Venlo, Hoofdstad van de smaak 2013. Gemeenten, bedrijfsleven, groen onderwijs, GGD en NME werken samen aan verschillende arrangementen voor basisscholen rond de streekproducten champignon, paprika en blauwe bes.

Toelichting GKC

Toelichting organisatie

Status

Gepubliceerd

Aangemaakt

8-8-2012 11:52:30

Laatst gewijzigd

2-9-2013 11:07:34

Laatst gewijzigd
door

Martin Versteeg