

## Weet wat je eet en eet wat je Weet

<b>Geldstroom</b>	KIGO
<b>Programma</b>	Weet wat je eet en eet wat je Weet
<b>Titel</b>	Weet wat je eet en eet wat je Weet
<b>Code</b>	KIGO/2011/06-031
<b>Looptijd</b>	Van 1 september 2011 tot 1 juli 2013
<b>Contactpersoon</b>	Ben Schulte
<b>Penvoerder</b>	Van Hall Larenstein
<b>Subsidiebedrag</b>	€154.625,00
<b>Budget totaal</b>	€254.700,00
<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>	Weet wat je eet en eet wat je Weet
<b>Doelstelling</b>	<p> Ondanks een gevarieerd aanbod in de schoolkantine, vinden de minder gezonde – gefrituurde – producten het meeste aftrek. Deze producten zijn vaak ook goedkoper door een hogere omloopsnelheid. Als meer consumenten voor de gezonde varianten kiezen, zou dat het prijsverschil kleiner maken. Daarnaast willen Hogeschool Van Hall Larenstein en Nordwin college Friesland de mogelijkheden voor marktgestuurd onderwijs beter benutten. Door samen met bedrijven uit de regio gezondere producten voor de schoolkantine te ontwikkelen, werken studenten aan reële vragen uit de praktijk en krijgen zij een beeld van hun toekomstige beroepsomgeving.</p> <p> Het project heeft als doelstelling om een gezond en gevarieerd aanbod in de schoolkantine te realiseren en consumenten tot bewustere keuzes te verleiden. Het ontwikkelen van gezondere producten samen met mkb-bedrijven biedt studenten een bijzondere leeromgeving en vergroot de kenniscirculatie tussen groene opleidingen en bedrijfsleven in de regio.</p>

**Werkwijze**

Het eerste deel van het project richt zich op inventarisatie van het consumptiegedrag in de kantines van Hogeschool Van Hall Larenstein en Nordwin college in Leeuwarden. Met enquêtes en tellingen worden de aankopen en motieven van studenten en medewerkers van de scholen in kaart gebracht. Vervolgens zetten de projectpartners een website op om geïnteresseerde bedrijven te informeren. In het tweede deel van het project worden in samenwerking met enkele bedrijven één of twee gezonde producten ontwikkeld. Dit kunnen ook bestaande producten zijn in een 'nieuw jasje'. Deze producten zullen tijdelijk verkrijgbaar zijn in de kantine, waarbij ook weer gemeten wordt hoe de verkoop daarvan verloopt. De samenwerking tussen de groene onderwijsinstellingen en bedrijven in dit project moet een goede basis vormen voor blijvende kenniscirculatie in de regio, waarbij onderzoeksvragen van bedrijven vertaald worden naar het onderwijs.

**Resultaat**

Op basis van tussenrapportage 1:

- Gedurende het project is binnen verschillende opleidingen aan gezonde nieuwe producten gewerkt. Zo hebben hbo-studenten voedingsmiddelentechnologie roomijs met een vetvervanger en worst met minder zout ontwikkeld. Mbo-studenten brengen in de vorm van een leeromgeving een gezonder bakkerijproduct op de markt.
- Daarnaast is een nulmeting uitgevoerd naar eetgewoonten en keuzefactoren van kantinebezoekers, voordat de nieuwe producten onder de aandacht worden gebracht (hbo-studenten Health & Food). Deze nulmeting is gevolgd door een effectmeting.
- De communicatie richting studenten en docenten maakt verder gebruik van eerder ontwikkelde databanken zoals [www.fooddata.nl](http://www.fooddata.nl) en [www.food-info.net](http://www.food-info.net).
- Op 9 oktober 2013 vindt het afsluitende symposium EETPRIKKELS plaats rondom de kantine van het Nordwin College en Hogeschool VHL Leeuwarden. In de aanloop daarnaartoe wordt samen met het Restaurant van de Toekomst geëxperimenteerd (ter demonstratie) hoe men aankoopgedrag kan beïnvloeden. Het symposium is tevens de eerste Food-for-thought meeting die in het kader van het Centre of Expertise Healthy Ageing in Noord Nederland wordt georganiseerd. Het stokje in de estafette rondom bewustwording over voeding op MBO en HBO wordt daarmee doorgegeven.

**Toelichting GKC****Toelichting  
organisatie**

<b>Status</b>	Gepubliceerd
<b>Aangemaakt</b>	24-4-2012 13:00:34
<b>Laatst gewijzigd</b>	6-11-2013 16:03:10
<b>Laatst gewijzigd door</b>	Martin Versteeg