



## Aeres VMBO en MBO Almere: gezond en duurzaam bezig!

*Op het Aeres VMBO en MBO in Almere leren leerlingen en studenten meer over gezonde en duurzame voeding door twee mooie initiatieven. De school heeft een gezonde schoolkantine én de school is pilotlocatie voor het inzetten van lesmateriaal over gezonde voeding in relatie tot regionale voedselketens en duurzaamheid.*

### DE GEZONDE SCHOOLKANTINE

Eibertje van Halteren, docent MBO Food & Lifestyle: “Gezondheid is belangrijk, helemaal voor de opgroeiende leerlingen en studenten. Gezonde leerlingen presteren namelijk beter! Daarnaast past gezonde voeding goed in de groene genen van de school. Het is dan ook belangrijk dat wij hier als school rekening mee houden in het aanbod van de schoolkantine en dus was het toewerken naar een gezonde schoolkantine dan ook een logische stap.”

De gezonde schoolkantine betekent eigenlijk dat je alle gezondere, betere producten meer aan de voorkant van de kantine zet en de minder goede producten minder onder de aandacht brengt en dat ook het assortiment gezonde producten meer aanwezig is dan het ongezondere assortiment. Voor het inrichten van de gezonde schoolkantine hebben we gebruik gemaakt van de informatie vanuit het Voedingscentrum voor wat betreft de richtlijnen. De studenten hebben gewerkt aan de inspiratielijst van de Gezonde Schoolkantine van het Voedingscentrum. Hieruit hebben ze inspiratie opgedaan voor onze kantine zelf, om zo het aanbod aan gezonde producten te vergroten maar dat het ook nog steeds lekker blijft. Alle studenten hebben een vijftal gezonde producten uitgekozen en voor één van de producten een campagne gevoerd om de leerlingen en studenten over te halen dit ook te kopen.

### Wat is er zoal ontwikkeld?

In het Rad van Fortuin staan allerlei producten, zoals een flesje water, appel, vers belegd broodje, maar ook één slechte optie zoals bijvoorbeeld een brownie. Deze brownie is niet te koop maar wel op het rad zodat leerlingen echt naar het rad worden toegetrokken als ze kans willen maken op een minder gezonde optie. Ook is het aanbod van gezonde producten vergroot. We werken verspilling tegen door niet broodjes voor een hele dag te maken maar “op request”.



Voor 10 uur 's ochtends moeten de studenten via een lijst bij de kantineleidster doorgeven wat ze willen eten in de kantine. De kantineleidster(s) kunnen op deze manier beter omgaan met voorraden, drukte en de leerlingen kunnen hun bestellingen direct ophalen.

### Wat zijn de resultaten?

De kantine loopt goed. Je merkt dat er wel meer behoefte is aan aantrekkelijke gezonde keuzes. Dit is dan ook iets waar we naar toe werken. Het Voedingscentrum heeft onze kantine beloond met een Gouden Schoolkantine Schaal! Onze wens voor de toekomst is dan ook om het aanbod niet alleen gezond te houden, maar ook uit te breiden. Op die manier wordt gezond niet alleen goed, maar ook lekker en makkelijk. Binnenkort gaan we starten met metingen, om te bekijken of de verkoop van gezondere producten ook daadwerkelijk is gestegen ten opzichte van de ongezondere producten.”



### DUURZAAMDOOR-TRAJECT

Flevoland is een agrofood-provincie bij uitstek. De polders zijn in de twintigste eeuw ontwikkeld vanwege de groeiende behoefte aan voedsel voor een snel toenemend aantal inwoners van Nederland – en daarbuiten. Het DuurzaamDoor-traject *‘Verduurzamen van de voedselketen; wie de jeugd heeft, heeft de toekomst’*, heeft als doel jongeren te laten nadenken over hoe duurzaam en gezond het voedsel is, of bewustwording te creëren over de gezondheid en duurzaamheid van het voedsel dat ze eten. Jong Leren Eten Flevoland heeft binnen dit traject de taak om lesmateriaal te ontwikkelen over de verbinding tussen voedselproducten van eigen bodem en hun voedingswaarden. In hoeverre zijn ze gezond of ongezond? Als basis voor dit lesmateriaal dient de Schijf van Vijf (Voedingscentrum).



Typisch Flevolandse producten, zoals aardappels, appels, yoghurt, drinkwater en koolzaadolie, keren terug in het lesmateriaal. Voor elk product zijn in het lesmateriaal vragen opgezet over het product in relatie tot de schijf van vijf (staan de producten in schijf van vijf, in welk vak horen ze thuis, welk vak bevat de meeste producten van eigen bodem, wordt in Flevoland ook voedsel geproduceerd dat niet in de Schijf van Vijf thuishoort etc.). Ook is in het lesmateriaal aandacht voor de reflectie over het eigen voedingspatroon in relatie tot de producten, suggesties voor kooklessen met Flevolandse producten en suggesties voor excursies naar lokale producenten.

De educatie wordt nu ontwikkeld voor tweedejaars studenten MBO Food en Lifestyle in Almere. De projecten op school en in de klas starten in april 2019 en lopen door tot juni 2019.

### Meer informatie

Meer informatie over de Gezonde Schoolkantine bij Aeres: bekijk het [filmpje](#) of bezoek de [website](#)

Meer informatie over het DuurzaamDoor-Traject : kijk op <https://www.duurzaamdoor.nl/>

