

Een stap naar... De groene, gezonde kantine

Netwerkdag Jong Leren Eten, 5 april 2018

Heleentje Swart
Coordinator Duurzame Innovatie

Programma

- Waarom een groene, gezonde kantine?
- Wat verstaan we er onder?
- Hoe bouwt Nordwin College daar aan?
- Het 6 stappen-plan - Recept voor een groene gezonde kantine!

Check:

<https://www.gezondeschool.nl/sites/default/files/Aanpak%20Groene%20Gezonde%20Kantine%20Nordwin%20College.pdf>

- Meer inspiratie? Check deze link voor een verslag van ons kantine-project:
<https://www.gezondeschool.nl/sites/default/files/Casestudy%20Nordwin%20College%20Duurzaam%20Door%20De%20school%20die%20je%20voedt.pdf>



*Wij inspireren en leren mensen om
met passie en vakmanschap te werken
aan een duurzame, mooie wereld.*

VMBO-groen / MBO / Cursus & Contract



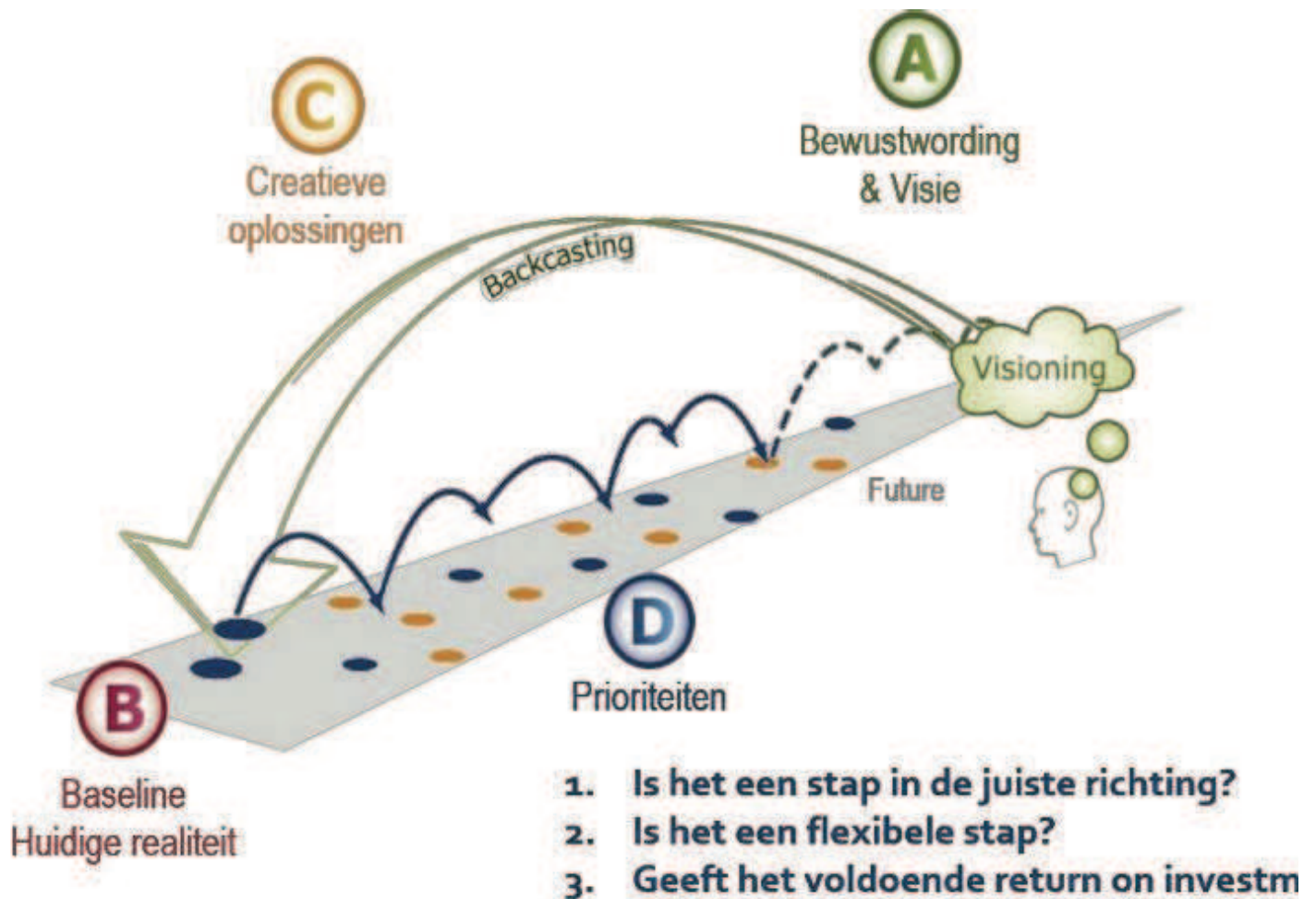
Iedereen eet...

Elke dag maakt iedereen keuzes over waar hij eet, met wie hij eet, wat hij eet....

Voedsel, de waarde van eten, belangrijk motortje om duurzaam doen en denken aan te jagen



nordwin
COLLEGE





<https://www.gezondeschool.nl/sites/default/files/Casestudy%20Nordwin%20College%20Duurzaam%20Door%20De%20school%20die%20je%20voedt.pdf>



Groen en Gezond... ?
Denk aan streekproducten, seizoensproducten, duurzame producten, gezonde producten of fair trade producten

Letterlijk gevoed:

- Leerlingen en docenten hebben tijdens verschillende projectweken gewerkt aan hun groene, gezonde kantine. Voor alle locaties zijn plannen gemaakt om de buitenruimte aan te pakken, op alle locaties zijn de eerste stappen van verbetering van de kantine gezet en staan er vervolgstappen op stapel – zowel qua fysieke omgeving als qua aanbod. In Leeuwarden wordt een nieuwe kas geplaatst. Op enkele locaties wordt in de schooltuin samengewerkt met omwonenden. In de kas in Leeuwarden is Grienskip ontstaan – leerlingen en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt werkten samen om kruiden en groenten te telen, te verkopen (o.a. aan verschillende restaurants in de stad).
- Met Grienskip en leerlingen is een Van Harte Resto –evenement in en om de kas georganiseerd – een feestelijke maaltijd voor 80 mensen met een minimum uitkering.
- Gedeputeerde Michiel Schrier is in de kas op bezoek geweest en heeft zelf gemaakte lunch uit de kas voorgeschoteld gekregen.
- In Heerenveen is de beleeftuin een succes geworden, en feestelijk geopend
- In Sneek werden de vierkante moestuinbakken met kruiden intensief gebruikt door docent Voeding& Gezondheid tijdens zijn lessen
- In Buitenpost start men na de zomer met een kantine door en voor jongeren: MBO 1&2
- studenten geven zelf invulling aan een gezond en duurzaam kantine aanbod.
- Met MBO Life Sciences /MBO 3&4 wordt een groene eetbare wand ontwikkeld, in het kader van een internationaal project, inclusief lesmateriaal.



Overdrachtelijk gevoed:

- Er zijn met diverse werksessies en bijeenkomsten geweest, waarin ruim 200 medewerkers werden meegenomen in het denkproces voor volledige en integrale duurzaamheid van The Natural Step, de doelen van het project De school die je voedt en hoe ze daar zelf een bijdrage aan kunnen leveren.
- Er is gestart met het inbedden van duurzaamheidscompetenties in het huidige competentieprofiel van het MBO (de competentiemeter).
- De team-jaarplannen van alle MBO opleidingen zijn gescreend op duurzaamheid aan de hand van het denkkader van TNS
- Met de opleidingen veehouderij, paardenhouderij, groen en recreatie, diervverzorging en design wordt geoefend om het curriculum op basis van TNS te analyseren en aan te passen door 'De groene bril').

Interessant hierbij op te merken is dat de 4 spelregels van TNS positief geformuleerd zijn – als uitdaging en als vraag – om jongeren handelingsperspectief te bieden.

- Bij alle verbouwingen in Leeuwarden (VMBO en MBO) en Sneek is een groene, duurzame fysieke omgeving uitgangspunt.
- Ontwikkelen leergang Duurzaamheid, met daarin als onderdeel de uitgangspunten van TNS
- Ontwikkelen keuzedeel Duurzaamheid in het Beroep, met als onderdeel de uitgangspunten van TNS
- Ontwikkelen e-course om denkkader TNS voor jongeren en (nieuwe) collega's kennis te laten maken met proces en spelregels en een gedeelde taal te ontwikkelen
- Rijping idee bij coördinator duurzaamheid over 'Whole School Approach' om duurzaam doen en denken te borgen: in de kracht van de samenwerking tussen bedrijfsvoering, professionalisering, curriculum, didactiek en omgeving zit de kracht om duurzame innovatie non-stop toe te laten in de beleefwereld van de jongeren. Hiermee kunnen de handvatten ontwikkeld worden waarmee zij kunnen bouwen aan een toekomstbestendige, mooie wereld.





Bedankt voor jullie aandacht!

H.swart@nordwincollege.nl

