



JONG LEREN ETEN

terugblik

VIER JAAR
VOEDSELEUCATIE
in Noord-Holland

2.879.527 INWONERS ±19% JONGEREN TUSSEN 0 EN 18 JAAR

NOORD-HOLLAND



AANBOD VOEDSELEDUCATIE:

Vlogs en digitale lesprogramma's, moestuinieren, kookworkshops, bedrijfsbezoeken, gastlessen, praktijkopdrachten, proeverijen

2021

VERSTERKEN LOKALE
SAMENWERKING VOOR GEZOND EN
DUURZAAM ETEN OP (EN RONDOM)
DE SCHOOL EN KINDEROPVANG



In schooljaar 2018-2019 en 2019-2020 hebben 131 scholen de Lekker naar Buiten!-subsidie ontvangen

7 regio's hebben een Menukaart Voedseleducatie samengesteld met het huidige aanbod voor basis- en voortgezet onderwijs en kinderopvang

FACTS



VERSPREID OVER NOORD-HOLLAND ZIJN ER 20 EDUCATIEBOEREN AANGESLOTEN BIJ BOERDERIJEDUCATIE NEDERLAND

IN NOORD-HOLLAND ZIJN ER...



gemeenten met 16 JOGG-regisseurs



Gezonde Scholen waarvan 109 met het vignet Voeding



basisscholen met EU-Schoolfruit



coaches Gezonde Kinderopvang waarvan 46 de Lekker naar Buiten!-subsidie ontvingen

Peildatum cijfers: augustus 2020 / EU-Schoolfruit over 2019-2020

BELANGRIJKSTE PARTNERS JONG LEREN ETEN NOORD-HOLLAND:

Gezonde School-adviseurs: adviseren scholen o.a. over gezonde voeding • **JOGG-regisseurs:** stimuleren eten van groente en fruit in de kinderopvang en gezonde schoolomgeving • **NME-organisaties:** verzorgen lessen over o.a. moestuinieren, voedselverspilling en eetbaar groen • **Vrije Universiteit:** doet onderzoek naar effect van moestuinieren, gezonde schoollunches en groene schoolpleinen • **Clusius College/Inholland/Hogeschool van Amsterdam:** zetten studenten in voor o.a. gastlessen op scholen • **Greenport NHN:** connectie met bedrijfsleven en coördinator Rabo AZ Foodtour • **IVN en VELT:** leiden moestuincoaches op • **Provincie:** provinciaal samenwerkingsverband Voedsel Verbindt • **Gemeenten:** ondersteunen waar nodig voedseleducatie en vergroening in en rondom scholen



4 vragen aan....

Annette de Vries

Makelaar Noord-Holland

- 54 jaar, woont in Houten
- houdt van veel buiten zijn, afgewisseld met stad en cultuur
- senior adviseur bij het ANMEC, Amsterdams centrum voor natuur- en milieueducatie



1 Waar leg je in je werk als Jong Leren Eten-makelaar het meeste accent op?

‘Op verbinding en samenwerking, zodat op termijn alle scholen en kinderopvanginstellingen een beroep kunnen doen op een kwalitatief goed aanbod aan voedsel educatie. Liefst dichtbij, in de eigen regio. Mijn collega-makelaar en ik brengen ondersteunende partijen bij elkaar en zorgen dat er voor alle leeftijden activiteiten aanbod is. En dat dit aanbod ook de vele verschillende dimensies van voedsel dekt. We koppelen moestuincoaches aan kinderopvang, Gezonde School-adviseurs aan kooklesaanbieders, docenten technasium aan bedrijven met een verspillingsvraagstuk, enzovoort. We zorgen voor professionalisering en overzicht in het aanbod. Daarom hebben we de Menukaart Voedsel educatie ontwikkeld. Op deze digitale kaart kunnen partijen ondersteuning zoeken op het gebied van bijvoorbeeld gezonde voeding, koken, moestuinieren of boerderijlessen.’

2 Vier jaar Jong Leren Eten zit er bijna op: op welke resultaten ben je trots?

‘We hebben in Noord-Holland een aantal nieuwe programma’s gesteund die vervolgens breed zijn opgepakt. Denk aan de Smakelijke Moestuinen Peuterproef en het Foodlab voor praktijkscholen. En supergaaf vind ik de leerlijn vanuit cultureel en historisch perspectief die in Amsterdam is ontwikkeld. Een prachtig programma om kinderen en ouders met verschillende culturele achtergronden te betrekken bij de internationale herkomst van ons voedsel en de sociale en culturele tradities die bij eten horen. Zo ervaren ze via voedsel hoe verbonden we met elkaar zijn. Op hun eigen school,

en ook op wereldschaal. Ik ben natuurlijk op veel meer projecten trots, maar deze springen er wel uit.’

3 Wat zijn sterke netwerken die de afgelopen jaren zijn opgebouwd in de provincie?

‘Toen we begonnen met Jong Leren Eten waren de groene en de witte sector, ofwel de duurzaamheidskant en gezondheidskant van voedsel educatie, echt nog twee gescheiden domeinen. In het witte domein was vooral aandacht voor overgewicht en leefstijl, in het groene voor het begrijpen van natuurlijke systemen en het belang van duurzaamheid. Maar door deze twee werelden te verbinden willen steeds meer mensen samen het hele voedsel-verhaal vertellen, van het groeien van groenten tot wat het doet met je lijf!’

4 Welke uitdagingen zie je voor het vervolg van Jong Leren Eten?

‘We moeten voor de politiek nog zichtbaarder maken waar de meerwaarde zit van educatie over voedsel. Het raakt niet alleen onderwijsbeleid of gezondheid, maar ook sociaal beleid en duurzaamheidsbeleid. Voedsel educatie vraagt een integrale blik, er is winst te behalen op vele fronten. Zichtbaarheid helpt om die pareltjes van programma’s die ik eerder noemde gewoon op veel meer plekken te laten draaien. Want kinderen, jongeren en studenten zijn onze leraren, pedagogisch begeleiders, verzorgers, voedselproducenten en natuurlijk ook consumenten van de toekomst.’

3x Jong Leren Eten in Noord-Holland

Gezondheidsverschillen terugdringen, cultuur en natuur verbinden op school en in de wijk, en uitdagende opdrachten verzinnen voor technasiumleerlingen. In Noord-Holland koppelt men dit soort dingen op een leuke en effectieve manier aan voedseleducatie.



Technasium

Castricum

Op het technasium werken leerlingen in het voortgezet onderwijs opdrachten uit rond zeven bètawerelden, waaronder voedsel. Het Bonhoeffer College uit Castricum liet haar leerlingen een duurzame gezonde lunch samenstellen en een *serious game* ontwerpen over het eten van insecten. Hierbij kregen ze ondersteuning van Jong Leren Eten. Makelaar Annette: 'Het netwerk van technasiumscholen bleek op zoek naar partners om voedselthema's uit de praktijk te introduceren. Wij hebben dergelijke bedrijven en kennisorganisaties in ons netwerk. Daarom zijn Nienke en ik gaan zoeken naar opdrachtgevers, hebben we meegelezen met de opdrachtformulering en meegeholpen met de organisatie van de kick-off-activiteiten. We blijven de komende tijd het technasiumnetwerk ondersteunen, zodat het programma's kan uitwerken voor meerjarige leerlijnen, ook voor andere scholen. Voor bedrijven en kennisorganisaties is de frisse blik van jongeren interessant. Wie weet worden het hun toekomstige studenten of medewerkers!'

Amsterdam

Op Stadsboerderij Osdorp in Amsterdam is een bijzondere vorm van ervaringsgerichte voedseleducatie ontwikkeld. Initiatiefnemer Esther Boukema: 'In de programma's die we in Osdorp hebben opgezet komen alle belangrijke factoren voor de ondersteuning van een wijk als deze bij elkaar. Er is aandacht voor natuur, gezondheid, betrokkenheid van ouders en bewoners en samenwerking tussen wijkpartners. Jong Leren Eten ondersteunde de ontwikkeling van een structurele leerlijn op de Lukasschool. De activiteiten buiten en op school sluiten aan bij het seizoen én bij de vakken, zoals wereldoriëntatie, aardrijkskunde en taal. De Smaak te Pakken ziet voeding als een universele schakel tussen cultuur (mensen, taal en hun geschiedenis) en natuur. Weet je, kinderen zijn altijd enthousiast om nieuwe dingen te eten als ze zelf op avontuur mogen gaan. Dat kan hier. Ik wil de leerlingen verbazen, hun blik verbreden en grenzen verleggen, zodat ze enthousiast worden over échte voeding en er thuis mee verder gaan!'



Haarlem

Het terugdringen van gezondheidsverschillen is niet eenvoudig. Ook Haarlem heeft wijken waar veel mensen met een gezondheidsachterstand leven. De gemeente Haarlem heeft zich daarom aangesloten bij een landelijk leer- en verandertraject voor een integrale aanpak. Daarbinnen is investeren in een gezonde omgeving van kinderen een belangrijk aandachtspunt. Er is een coalitie gestart met onder andere de Haarlemse JOGG-regisseur, de adviseur Gezonde School van de GGD, de makelaar van Jong Leren Eten en een beleidsadviseur gezondheid van de gemeente en de GGD. Makelaar Nienke: 'Doel van het project is dat gezinnen in deze wijken informatie over gezondheid kunnen vinden, begrijpen en toepassen, en dat professionals beter in staat zijn aan te sluiten bij beperktere gezondheidsvaardigheden. We zetten experimenten in om te onderzoeken hoe ouders en kinderen effectief bereikt kunnen worden. De rode draad is: voedsel verbindt. Niet alleen voor de mensen in de wijk, maar ook voor de professionals van de verschillende domeinen!'