



JONG
LEREN
ETEN

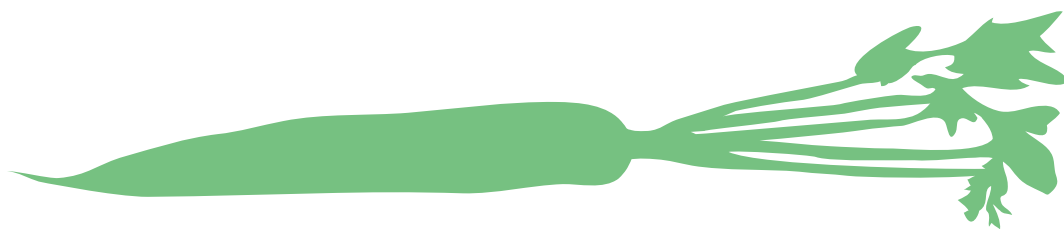
Gelderland

JONG LEREN ETEN

terugblik

VIER JAAR
VOEDSELEDUCATIE
in Gelderland





GELDERLAND

2.085.952 INWONERS
±19% JONGEREN
TUSSEN 0 EN 18 JAAR



AANBOD VOEDSELEDUCATIE:

Inzet Groene Handjes, boerderijeducatie, workshops moestuinieren / groen klaslokaal, moestuinkaartenbakken, draaiboek snoepgroente

2021

AANDACHT VOOR LOKAAL VOEDSEL, INZET
WORLD FOOD CENTER, GEMEENTELIJK
VOEDSELBELEID, GROENE SCHOOLPLEINEN,
VOEDSELVERSPILLING



In schooljaar 2018-2019 en 2019-2020 hebben 76 scholen de Lekker naar Buiten!-subsidie ontvangen

In 2019 en 2020 zijn ruim 500 Rijk Zwaan-zadenpakketten verspreid onder scholen

Ondersteuning van pilot-projecten, zoals: O3, Vet Lekker, Werkplaats Voedselverspilling i.o.

FACTS



VERSPREID OVER GELDERLAND ZIJN ER 53 EDUCATIEBOEREN
AANGESLOTEN BIJ BOERDERIJEDUCATIE NEDERLAND

IN GELDERLAND ZIJN ER...



gemeenten waar-
van 23 JOGG-
gemeenten



Gezonde Scholen
waarvan 86 met het
vignet Voeding



basisscholen met
EU-Schoolfruit



coaches Gezonde
Kinderopvang waar-
van 42 de Lekker
naar Buiten!-
subsidie ontvingen

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

BELANGRIJKSTE PARTNERS JONG LEREN ETEN GELDERLAND:



Provincie Gelderland: strategisch overleg en afstemming • **GGD en Gezonde School-adviseurs:** stimuleren scholen op het gebied van gezonde en duurzame voeding • **Natuurcentrum Arnhem / Groen Arnhem:** strategisch overleg en afstemming • **NME-centra:** bieden basisscholen kennis en belevend leren over voedsel en vele andere natuurthema's • **JOGG-regisseurs:** zorgen ervoor dat Jong Leren Eten een plaats krijgt in de gemeente • **Overige partners bij specifieke activiteiten en projecten:** LTO Noord, IVN Gelderland, Foodvalley Ede, WUR, Waterschap Rivierenland, Groen gezond en in beweging Nijmegen, Voedingscentrum



4 vragen aan....

Wieke Bonthuis & Myriam van Tol

Makelaars Gelderland

- Wieke Bonthuis, woont in Breda
- houdt van lokaal voedsel, moestuinieren en wandelen
- programma- en interim-manager en adviseur duurzaamheid, (water)natuur, klimaat
- Myriam van Tol, woont in Harderwijk
- houdt van lezen, skeeleren en mountainbiken
- gezondheidsbevorderaar bij GGD Noord- en Oost-Gelderland en projectleider Gezonde School



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

Wieke: 'Belevend leren, dat is de kern van het programma in Gelderland. Laat kinderen zelf op ontdekkingsreis gaan op een boerderij, zaadjes planten in de schoolmoestuin of als klas een groen schoolplein onderhouden. Alleen door zelf te proeven, voelen en ruiken creëer je een voedingsbodem voor kinderen om gezonde en duurzame voedselkeuzes te maken.

Hierbij is een speciale rol weggelegd voor de circulaire economie. Haal ouders en kinderen naar het platteland en laat zien waar hun eten vandaan komt. Dat levert begrip en waardering op voor ons voedsel.'

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

Myriam: 'De unieke Groene Handjes-regeling die we in Gelderland hebben. Scholen missen vaak de kennis over het aanleggen van een groen schoolplein én het beheer op de langere termijn. Een school kan daarbij gratis de hulp inschakelen van een groene adviseur die helpt bij het verkennen van de mogelijkheden. Via dit netwerk zijn al heel wat scholen op weg geholpen.'

Wieke: 'Ik ben heel trots op het Verspillingsfeest dat we vorig jaar oktober in het Openluchtmuseum Arnhem hebben georganiseerd. Bij deze conferentie kwamen bijna tweehonderd deelnemers bijeen om voedselverspilling te zien, te beleven én aan te pakken. Van scholieren en koks tot boeren en onderwijskundigen, de hele keten

was erbij betrokken. Echt te gek!'

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

Myriam: 'We hebben een goed lopend netwerk met Gezonde School-adviseurs van GGD'en, Jongeren Op Gezond Gewicht-regisseurs (JOGG) en medewerkers van NME-centra. Zij adviseren en begeleiden de scholen en zijn onze belangrijkste aanspreekpunten om bij scholen en/of gemeenten iets voor elkaar te krijgen. Echt onmisbare netwerkpartners.'

Wieke: 'Professionals uit de natuur- en milieueducatie zijn voor ons niet weg te denken. Het zijn mensen en organisaties met jarenlange leservaring en veel eerstelijns contact in de onderwijswereld. Ze hebben kant-en-klare lespakketten, microscopen, schepnetjes en ander materiaal dat scholen via een leensysteem kunnen gebruiken. Ook aan de universiteit in Wageningen hebben we veel gehad.'

4 Welke uitdagingen zien jullie voor het vervolg van Jong Leren Eten?

Myriam: 'De volgende vier jaar willen we intensiever gaan samenwerken met gemeenten. Hoewel er vaak wel een duurzaamheidsbeleid op papier staat, geldt dat niet voor voedselbeleid. En als er niks op papier staat, wordt er doorgaans ook noch tijd, noch budget voor vrijgemaakt. Maar dat is natuurlijk niet de bedoeling. Voeding en gezondheid moeten de komende vier jaar een integraal onderdeel worden van beleid.'

3x Jong Leren Eten in Gelderland

Op de fiets langs boerderijwinkels en marktkraampjes, 'vergeten groenten' proeven in de klas en inspiratie opdoen om voedselverspilling tegen te gaan in het museum. Gelderse kinderen én volwassenen komen op allerlei plekken in aanraking met voedseducatie.



Projectweek

Het Staring College in Lochem gebruikte de Lekker naar Buiten!-subsidie om in de projectweek aandacht te besteden aan groente. Ongeveer 250 middelbare scholieren leerden hoe ze groenten moeten snijden en koken, maar ook proefden ze enkele 'vergeten groenten' die door de lokale groenteboer werden geleverd. Dirk Garssen is locatieleider en begeleidde de klassen. Dirk: 'We merkten dat veel van onze leerlingen weinig groenten eten, maar ook dat hun kennis hierover beperkt was. Aangezien het Staring College sinds een aantal jaar een Gezonde School is, met een Gezonde Kantine-certificaat, vonden we het niet meer dan logisch om onze leerlingen kennis bij te brengen over groenten. Zowel leerlingen als docenten zijn erg enthousiast over het verloop van de projectweek. Tijdens het bereiden van de maaltijden werd er weleens geroepen dat ze niet wilden proeven, maar uiteindelijk aten ze zo goed als allemaal hun bord leeg.'

Voedselverspilling

Van nieuwe lesmodules tot verspillingshapjes en aan de slag als verspillingsvrije ondernemer: het kwam allemaal aan bod tijdens de Themamiddag Voedselverspilling, een initiatief van Jong Leren Eten Gelderland. Ongeveer 180 bezoekers kwamen in oktober 2019 naar het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem om zich te laten inspireren over de manieren waarop je voedselverspilling kunt tegengaan. Na afloop kon iedereen de tentoonstelling *Gruwelijk Lekker* bezoeken om te ervaren hoe eten door de eeuwen heen werd én wordt bewaard, met zo min mogelijk verspilling. Openingsspreker chef-kok Erik te Velthuis van Papendal vertelde: 'Alles opeten betekent niets verspillen en alle resten verwerken. Kies niet ideologisch, maar logisch voor biologisch. Spreek niet over restverwerking, maar over duo-verwerking. Geen geld in de prullenbak, want daar komt voedselverspilling natuurlijk op neer'. Beleidsmedewerkers, producenten, scholieren, docenten en onderzoekers gingen met elkaar in gesprek om voedselverspilling te stoppen.



Fietsen voor m'n Eten

In de coronatijd zijn veel mensen eropuit getrokken met de fiets om vers lokaal voedsel te kopen bij boerderijen, stadstuinen of stalletjes in de buurt. Vanuit deze invalshoek is Jong Leren Eten Gelderland het initiatief Fietsen voor m'n Eten/Groen Arnhem gestart. JLE-makelaar Wieke Bonthuis: 'Vanuit De Molenplaats in Park Sonsbeek gaat voorfietser Loes van der Meulen de regio in. Overal waar ze boerderijwinkels, marktkraampjes of stalletjes op de route vindt houdt ze halt. Dit lekkere aanbod wordt gedeeld op een Facebookpagina. Zo ontstaat er een prachtige fietsroute waar iedereen aan mee kan doen. Voor deelnemers is het leuk als ze weten waar hun eten vandaan komt en hoeveel zorg eraan is besteed. Zeker als je met kinderen op pad gaat is het erg leerzaam.' Fietsen voor m'n Eten is een landelijk initiatief dat inmiddels in twaalf regio's draait.