



JONG
LEREN
ETEN

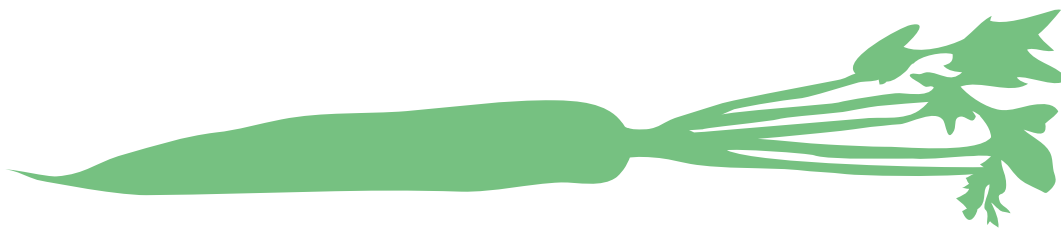
Groningen

JONG LEREN ETEN

terugblik



VIER JAAR
VOEDSELEDUCATIE
in Groningen



GRONINGEN

585.866 INWONERS
17% JONGEREN TUSSEN
0 EN 18 JAAR



AANBOD VOEDSELEDUCATIE:

JLE Groningen ondersteunt scholen met moestuinieren, diverse gastlessen en een overzicht met daarin alle activiteiten rond voedseleducatie in de provincie

2021

STAAT IN HET TEKEN VAN MOESTUINIËREN,
KOKEN, VOEDSELBOSSSEN, VO/MBQ, JONGEREN
VOEDSELCONGRES, DOGSTESSE GEMEENTELIJK
VOEDSELBELEID, THEMA'S VERKENNEN ALS
EIWITTRANSITIE



In de schooljaren 2018-2019 en 2019-2020 hebben 41 scholen de Lekker naar Buiten!-subsidie ontvangen

In het schooljaar 2019-2020 ontvingen 184 basisscholen met het EU-Schoolfruitprogramma 20 weken lang 3 porties groente en fruit per leerling per week

FACTS



VERSPREID OVER GRONINGEN ZIJN ER 7 EDUCATIEBOEREN
AANGESLOTEN BIJ DE BOER OP NOORD

IN GRONINGEN ZIJN ER...



gemeenten waarvan
1 JOGG-gemeente



Gezonde Scholen
waarvan 18 met het
vignet Voeding



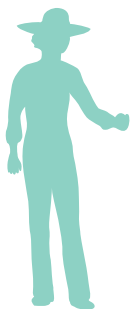
scholen met
een Gezonde
Schoolkantine



Gezonde Kinder-
opvang waarvan
8 de Lekker naar
Buiten!-subsidie
ontvingen

Peildatum cijfers: augustus 2020 | EU-Schoolfruit over 2019

BELANGRIJKSTE PARTNERS JONG LEREN ETEN GRONINGEN:



Gezonde School-adviseur: stimuleert scholen op het gebied van gezonde voeding

JOGG-regisseurs: stimuleren van groente en fruit eten, Smakelijke Moestuinen

NME-centra: moestuinieren, Smaaklessen, voedselprojecten Jong Leren Eten

Natuur en Milieufederatie Groningen: bestuurlijke kookpot, Zaaissessie

IVN: Jongeren Adviesbureau voor op de scholen, Jongeren Voedselcongres

De Boer op Noord: lekker naar de boer, boerderijeducatie verbinden met
kinderopvang en vo



4 vragen aan.... Hannelore Börger & Fennie Munneke

Makelaars Groningen

- Hannelore Börger, 52 jaar, woont in Groningen
- houdt van zeilen, (moes)tuinieren, buiten zijn
- coördinator GGD Groningen, projectleider educatie bij Natuur en Milieu Overijssel
- Fennie Munneke, 48 jaar, woont in Hoogezand
- houdt van wandelen, zeilen, lezen, tekenen
- coördinator/projectleider GGD Groningen



Fennie



Hannelore

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

Hannelore: 'Wat ons werk anders maakt dan in sommige andere provincies, is dat de provincie geen formele rol speelt. Wij richten ons daarom ook op gemeenten. Mijn werk focust voornamelijk op het contact met gemeenten en netwerkpartners en op de duurzaamheidskant van voedseleducatie, zoals natuur- en milieueducatie'

Fennie: 'Sinds september 2019 werk ik voor Jong Leren Eten en dat is voor mij echt een kijkje in de keuken. Ik houd me tot nu toe vooral bezig met de praktische ondersteuning van onze projecten, bijvoorbeeld bij de zadenactie, waarbij 180 basisscholen en kinderopvanglocaties in Groningen zadenpakketten krijgen voor in de schooltuin.'

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

Hannelore: 'Wat ik mooi vind om te zien is dat Jong Leren Eten inmiddels echt een begrip is geworden, zowel op uitvoeringsniveau als op beleidsniveau. Zo heeft de afdeling Natuur- en Duurzaamheidseducatie van de gemeente Groningen een bijeenkomst voor hun netwerkscholen georganiseerd waaraan ze op eigen initiatief de naam Jong Leren Eten hebben gekoppeld. Ze wisten uiteraard goed hoe ze kennis over moestuinieren moesten overbrengen, maar hebben wat ondersteuning van ons ontvangen voor de verdere verwerking van de oogst met gezonde kooklessen. De kinderopvangorganisaties hebben inmiddels ook contact met ons gezocht voor een samenwerking. Het

begrip Jong Leren Eten begint dus echt te leven.'

Fennie: 'Waar ik erg naar uitkijk is het verdere verloop van onze Zaai-sessie Gemeentelijk Voedselbeleid, een inspiratiebijeenkomst voor alle gemeenteambtenaren en wethouders die afgelopen voorjaar plaatsvond. De positieve energie was echt voelbaar dus er is bij de deelnemers absoluut een zaadje geplant. We kijken erg uit naar de Oogstsessie!'

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

Hannelore: 'We hebben veel sterke netwerken: met de Natuur en Milieufederatie en JOGG-regisseurs bijvoorbeeld. Ook de lijn met de Gezonde School-adviseur Hannie Poletiek is kort, aangezien zij tevens onze collega-makelaar was. Een betere connectie kun je niet hebben! Verder hebben we een heel sterk noordelijk verbond. Als je als noordelijke provincies samenwerkt, krijg je gewoon meer gedaan.'

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

Hannelore: 'Het zou echt mooi zijn als we toch de provincie nog aangehaakt krijgen. Ook het voortgezet onderwijs en mbo zijn nog steeds moeilijk te betrekken. Voedseleducatie is daar lastiger te integreren omdat leerlingen allerlei verschillende vakken krijgen, in verschillende samenstellingen. Tot nu toe vindt die educatie toch voornamelijk plaats in de vorm van projecten en is er nog geen structurele aandacht voor voedselonderwijs.'

De leergebieden natuur en gezondheid en natuur en techniek eigentijds vormgeven, dat was wiskundedocent Ronald Akkerman van het Ubbo Emmius College in Winschoten op het lijf geschreven. Hij kreeg van zijn directeur de ruimte om deze leergebieden aan te passen en van een modern jasje te voorzien. Dit werden de zogenaamde Xperience-uren. Ronald: 'Binnen deze Xperience-uren zijn er zeven werelden waar de leerlingen kennis mee maken. Voeding en gezondheid is er een van. Omdat wij een Gezonde School zijn, wilde ik onze leerlingen laten werken rondom het thema gezonde voeding. Ik heb toen contact opgenomen met de GGD Groningen om te zien of zij iets voor ons konden

SCHIJF VAN VIJF

De vakken uit de Schijf van Vijf staan voor:

- Groente en fruit
- Smeer- en bereidingsvetten
- Vis, peulvruchten, vlees, ei, noten en zuivel
- Brood, graanproducten en aardappelen
- Drinken



Jong Leren Eten in Groningen

Weet jij wat je eet? Onderbouwleerlingen van het Ubbo Emmius College in Winschoten gingen aan de slag met dit vraagstuk. Docent Ronald Akkerman zette deze vraag uit bij GGD Groningen, waarna er een uitdagende opdracht tot stand kwam.

betekenen.'

Vanuit de GGD pakte Hannie Poletiek de vraag van Ronald verder op. Naast haar werk voor de GGD is ze ook makelaar voor Jong Leren Eten. De brugklassers in Winschoten moesten een gezond gerecht bedenken en bereiden, die ze presenteren aan een jury met mensen van de GGD en Jong Leren Eten. Hannie: 'Om de opdracht echt uitdagend, maar ook leerzaam te maken hebben we vier criteria opgesteld voor het gerecht. De leerlingen moeten de Schijf van Vijf gebruiken, producten moeten uit Nederland komen en seizoengebonden zijn, en de kosten moeten onder de 5 euro

blijven. We wilden leerlingen prikkelen om na te denken over waar hun eten precies vandaan komt. Wat is nu precies gezonde voeding en bij welke supermarkt kun je het goedkoopste gezonde producten halen? Daarom hebben we de leerlingen ook bij vijf supermarkten laten kijken, zodat ze een goede vergelijking konden maken. De school maakt daarnaast ook gebruik van het lespakket Weet wat je eet van het Voedingscentrum. Dat sluit mooi aan op deze opdracht', aldus Hannie.

Profielkeuze

Voor Ronald en de andere docenten die Xperience geven,

was de opdracht een leerrijke, inspirerende ervaring. Ronald: 'Allereerst waren de leerlingen erg enthousiast over de opdracht. In het begin waren er wel een paar die wat mopperden over het koken, maar dat verdween al snel. Een tweede doel van deze opdracht was dat het leerlingen kon helpen bij hun profielkeuze voor de bovenbouw. Zo zijn er leerlingen zo enthousiast geraakt van het koken, dat ze overwogen om een koksopleiding te gaan doen. Tijdens de opdracht mochten de leerlingen hun eigen invulling eraan geven, het gaat om de ervaring en daarbij hoort fouten maken.'