



JONG
LEREN
ETEN

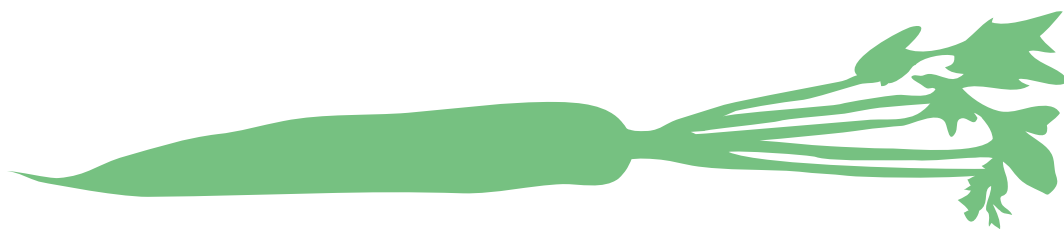
Overijssel

JONG LEREN ETEN

terugblik

VIER JAAR
VOEDSELEUCATIE
IN OVERIJSSSEL

feiten, cijfers
en inzichten



OVERIJSSSEL

1.16 MILJOEN INWONERS
±20% JONGEREN
TUSSEN 0 EN 18 JAAR



AANBOD VOEDSELEDUCATIE:

Boerderijeducatie, gastlessen, kinderboerderijen, kooklessen, moestuinieren, Natuur- en milieueducatie (NME), groene schoolpleinen

2021

HET LATEN AANHAKEN VAN
GEMEENTEN, HET AANBOD KOOKLESSEN
VERGROTEN, VERSTEVIGEN VAN DE DRIE
NETWERKEN BOERDERIJEDUCATIE

In het schooljaar 2019-2020:

Deden 500 scholen en kinderopvangorganisaties mee aan de zadenactie van Rijk Zwaan



Deden 19 klassen (vo en mbo) mee aan het Jongerenadviesbureau

Kregen 50 scholen advies op maat over eetbaar groen op hun schoolplein



FACTS

IN OVERIJSSSEL ZIJN ER...

25

gemeenten waarvan 6 JOGG-gemeenten

137

Gezonde Scholen waarvan 65 met het vignet Voeding

279

basisscholen met EU-Schoolfruit

151

scholen in totaal ontvingen de Lekker naar Buiten!-subsidie (2 rondes)

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



VERSPREID OVER OVERIJSSSEL ZIJN ER 72 EDUCATIEBOEREN
AANGESLOTEN BIJ BOERDERIJEDUCATIE NEDERLAND

BELANGRIJKSTE PARTNERS JONG LEREN ETEN OVERIJSSSEL:

Natuur en Milieu Overijssel: host-organisatie JLE-makelaar. Contactpersoon voor doelgroep waar geen NME-centra aanwezig zijn • **Provincie Overijssel:** strategisch partner die meedenkt over beleid JLE Overijssel • **LTO Noord:** werving en opleiding van educatieboeren • **NME-centra:** contact met onderwijs, vernieuwing voedseleducatie-aanbod, samenwerking met educatieboeren • **JOGG & gemeentelijke gezondheidsnetwerken:** zorgen ervoor dat Jong Leren Eten 'handen en voeten' krijgt in de gemeente • **Gezonde School-adviseurs en combinatiefunctionarissen:** ondersteunen scholen op het gebied van gezonde voeding en leefstijl • **GGD IJsselland en GGD Twente**



4 vragen aan....

Wietske Huismans

Makelaar Overijssel

- 51 jaar, woont in Ugchelen
- houdt van actief bezig zijn, sporten en lekker en gezond koken
- beleidsadviseur gezondheidsbevordering en projectleider Gezonde School GGD IJsselland



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

'Ik leg de focus op die plekken waar al kansen liggen, voornamelijk in gemeenten waar gezondheidsnetwerken al een plaats hebben. Ik zorg dat in die gemeenten Jong Leren Eten wordt meegenomen in het programma. Uiteindelijk moet het belang van goede voeding bij de scholen duidelijk worden gemaakt. Daarom richt ik me ook op de mensen die de verbinding vormen tussen scholen en de wereld daarbuiten, zoals combinatiefunctionarissen en jeugdverpleegkundigen. Die kunnen zorgen dat er zowel binnen als buiten de school meer ruimte en aandacht is voor gezonde voeding.'

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

'We hebben op eigen initiatief een website voor Jong Leren Eten Overijssel gemaakt, www.jonglerenetenoverijssel.nl. Die bevat een zoekmachine waarmee je gemakkelijk kan zoeken naar boerderijlessen, kooklessen en meer. Ook de enorme groei van de boerderijeducatie is iets om trots op te zijn. Mijn collega-makelaar Alma Streefkerk heeft zich hier voornamelijk op gericht. Waar er eerst vrijwel geen enkele boer meedeed, zijn er nu ruim zeventig educatieboeren verspreid over heel Overijssel.'

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

'Ik werk zelf bij de GGD IJsselland, dus daar zijn de lijnen heel kort.

We krijgen via de GGD ook steeds meer invloed bij de plannen van de gemeenten. De GGD geeft regelmatig adviezen bij (ver)bouwplannen en voedseleducatie krijgt een steeds prominentere plek in die adviezen. Zo adviseren we steeds vaker om een generatietuin aan te leggen, die jong en oud samen onderhouden. De relatie met de provincie is ook groeiende. Ik wil hier ook zeker de jeugdverpleegkundigen noemen; zij zijn echt een belangrijke spin in het web. Alma en ik hebben tijdens ons werk elkaars werelden, die van het gezondheidsbeleid en het duurzaamheidsbeleid, goed leren kennen. Dat is toch wel een van de krachtigste elementen van Jong Leren Eten. Ik moest die 'groene' wereld echt nog ontdekken. Al die leskisten en activiteiten uit de groene sector neem ik weer mee naar de jeugdverpleegkundigen en andere tussenpersonen.'

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

'De gemeenten die tot nu toe buiten onze focus zijn gevallen omdat ze nog niet bezig zijn met voedseleducatie. Ik noem ze zelf de 'wittevlekkengemeenten'. Die moeten we echt proberen over te halen om hier toch mee aan de slag te gaan. Ik hoop dat we ze iets kunnen bieden waar ook zij blij van worden; daarbij kunnen we de goede elementen en succesverhalen uit andere gemeenten heel goed meenemen. Ik ben heel blij dat het programma verlengd gaat worden, want daarmee kunnen we de dingen die we nu op gang hebben gebracht uitbreiden en ook echt structureel maken.'

Foodcamp is opgezet binnen het programma LekkerBoer. Doel hiervan is om een gezonde leefstijl voor kinderen, jongeren en hun ouders letterlijk in beweging te brengen. Jongeren kunnen het verhaal achter het eten beleven op de plaats waar dat eten wordt gemaakt. Organisator Judith de Rijk is samen met de partners tevreden over het verloop van de eerste Foodcamp voor middelbare scholieren op boerderij De Riet in Olst. 'Onze inzet was om de leerlingen zoveel mogelijk zelf te laten doen. Zelf ontdekken en doen is leuk en blijft langer bij. We hopen dat de kennis over de herkomst van hun eten, helpt om bewust gezonde keuzes te maken en een reëel beeld creëert van wat er nodig is om ons voedsel te produceren. Het was echt een leuke enthousiaste groep om mee te werken', aldus Judith. Tijdens de eerste Foodcamp-editie mochten vmbo-leerlingen van de Capellenborg in Wijhe aan de slag met hamburgers, mayonaise en salades in de LekkerBoer-foodtrailer. Alle producten hiervoor kwamen grotendeels van boerderij De Riet en tuinderij Overkempe, aangevuld met producten van Albert Heijn Boomgaard Wijhe.



Jong Leren Eten in Overijssel

Welke verhalen zitten er achter boerderijproducten? Dat ontdekken middelbare scholieren bij het Foodcamp-programma. Zo leren ze bijvoorbeeld boter maken en gaan ze koken.

Tom en Ellis Lugtenberg, die samen een melkveebedrijf runnen, vertelden het verhaal achter de producten.

Tijdens opdrachten als 'welke stukken vlees zitten waar in de koe' en 'hoe wordt boter gemaakt' ontdekten de leerlingen op een interactieve manier het verhaal achter de producten van de boerderij. Daarna mochten ze zich uitleven in het bootcamponderdeel. Hiervoor moesten ze klimmen over een stormbaan van stobalen in het weiland gecombineerd met wedstrijdjes en estafettes. De krachten werden gemeten aan een hoog touw achter de trekker. Enkele leerlingen wisten de top

te bereiken.

Zowel de leerlingen als de leraren waren erg te spreken over de Foodcamp. 'We zijn echt enthousiast, wat een leuke ochtend was het! Ook onze leerlingen reageerden enthousiast. Voor herhaling vatbaar', besluit docent Alette Swart van de Capellenborg.

Wietske Huismans, makelaar

voor Jong Leren Eten Overijssel en werkzaam bij GGD IJsselland, vult aan: 'Er is weinig aanbod voor voortgezet onderwijs op dit vlak. Het is mooi om te zien dat dit soort initiatieven ontstaan en hopelijk op grotere schaal ingezet gaan worden. Gelukkig is er vanuit Jong Leren Eten subsidie beschikbaar om de scholen hierin te ondersteunen'.

FOODCAMP

Het Overijsselse programma LekkerBoer heeft als missie om kinderen, jongeren en ouders in beweging te brengen voor het verhaal achter ons eten. Judith de Rijk, organisator: 'Een groot deel van het jaar organiseren we Foodcamps voor het basis- en voortgezet onderwijs en mbo. Sporten, oogsten en koken worden dan gecombineerd; een onvergetelijke dag!'