

Op naar gezond en duurzaam:
hoe betrek je leerlingen daarbij?

DE NIEUWSTE SCHOOL IN TILBURG: EIGEN INITIATIEF LOONT

Roel Zoontjens veegt nog een werkblad schoon en geeft wat laatste instructies aan de leerlingen die vandaag meewerken in de kantine. Op het menu vandaag: een vers broodje gezond, groene smoothies en een wit/bruin tosti van overgebleven brood van de lokale bakker. Roel is coördinator en een van de drijvende krachten achter de schoolkantine op De Nieuwste School, een kleinschalige middelbare school in het centrum van Tilburg.

'Iedere dag helpen er zo'n acht leerlingen mee in de schoolkantine uit het 1e en 2e leerjaar. Een vaste dag per week, in de kleine en grote pauze. Vanaf het derde schooljaar wordt het te druk met schoolwerk en moeten ze stoppen', legt Roel uit. Het woord 'moeten' is hier absoluut op zijn plaats: leerlingen uit de onderbouw geven zich vrijwillig op voor deze kantinediensten en doen het duidelijk met veel plezier. 'We hebben altijd leerlingen die zich aanbieden, en als er eentje uitvalt dan staan er genoeg leerlingen in de rij om een dienst over te nemen. Ze vinden het leuk: ze leren er wat van, werken samen met een groepje vrienden of vriendinnen. Ze doen het geheel vrijwillig. Er staat geen beoordeling tegenover, geen beloning, alleen een leuke ervaring!'



Wij hebben
altijd voor
leerlingen
die zich
aanbieden



ben
wel
gen
ich
den



'We hebben een open, warme school, met ruimte voor eigen initiatief. Dat zie je terug in de betrokkenheid van leerlingen.'

Ruimte voor eigen initiatief

Die leerlingenbetrokkenheid is niet op iedere school een vanzelfsprekendheid. Wat maakt deze school anders? Roel: 'Ik denk dat de sfeer heel belangrijk is. We hebben een open, warme school. En er wordt in het schoolsysteem veel ruimte gegeven voor eigen initiatief. Dat zie je terug in de betrokkenheid van de leerlingen.'

Een prachtig voorbeeld daarvan is het project van de 16-jarige Jasmijn, leerling 6 vwo. Ze kwam op eigen initiatief naar het schoolkantine team met een plan om voedselverspilling tegen te gaan. Ze wist de lokale groentewinkel, supermarkt en bakker te betrekken om een aantal dagen per week hun overgebleven producten te doneren waarmee in de kantine een extra gerecht wordt gemaakt.

Jasmijn: 'We maken dan soep bijvoorbeeld, of een tosti van brood van een dag oud. En laatst heb ik ook een opdracht gegeven aan 2e jaars leerlingen om een gerechtje te bedenken met de ingrediënten die niet voor de soep werden gebruikt.' Maar zo'n project wordt ook breder in de school uitgerold: 'Idee achter mijn plan was ook om leerlingen bewust te maken van voedselverspilling. Ik ben dus ook langs de klassen gegaan om voorlichting te geven. De school steunt je daarin.'





Tosti van brood van een dag oud, tegen voedselverspilling

Pannenkoekje met spinazie



Ook enthousiast betrokken zijn Vivian en India, twee leerlingen uit 4 mavo. Zij kregen de ruimte

om hun meesterproef te koppelen aan de schoolkantine: het eindonderzoek dat iedere leerling in hun eindexamenjaar moet opleveren. India: 'We werken wel echt samen aan dit project, maar ieder met een eigen insteek. Ik wilde onderzoek doen naar hoe je een keuken runt. Ik loop 3 à 4 uurtjes per week mee en kijk dan goed rond: wat kan er beter? Waar is behoefte aan bij leerlingen en bij leraren?' Ze bedacht daarnaast twee nieuwe gerechtjes die binnenkort worden toegevoegd aan het assortiment: een pannenkoekje met spinazie en geitenkaas, en vegetarische sushi.

De gerechtjes zijn vooraf ook getest door India en Vivian. 'Vooral de sushi is populair bij de onderbouw!'

Vivian wil graag door naar een grafische opleiding en koos er daarom voor een onderzoek te doen naar de promotie van de schoolkantine en de producten die worden verkocht. 'We zijn begonnen met een enquête onder leerlingen en leraren: wat willen zij?' Daar kwam uit dat ook veel leerlingen – zeker van de bovenbouw – wel gezond willen eten, maar het moet ook goedkoop zijn. 'Hoe jonger ze zijn, hoe minder geld ze willen uitgeven. Daar heeft India dus rekening mee gehouden tijdens het bedenken van gerechtjes, en in de prijs ervan: alles is maximaal 1 euro. En we maken ook promotie ervoor: op het tv-scherm in de gezamenlijke ruimte, met kaartjes op tafel, en met proeverijtjes in de klassen zelf.'

Mentor Marco Veldhuis, sinds twee jaar betrokken bij de keukenwerkgroep, is trots op de leerlingen. 'We zijn nu aan het kijken hoe we de kantine nog verder kunnen professionaliseren. De bijdrage van India en Vivian helpt ons enorm daarbij. Binnenkort hebben we onze eerste officiële bijeenkomst met het hele keukenteam. Zo blijven we - samen met de leerlingen - steeds stapjes zetten om de kantine gezonder, duurzamer en beter te maken.'

