



## Flevolandse scholieren bedenken aantrekkelijke snack voor hun schoolkantine binnen de Flevolandse Schoolkantine Challenge

Veel middelbare scholen in Nederland denken na over het gezonder en duurzamer maken van hun schoolkantine, maar de leerlingen trekken nog steeds massaal naar buiten om in supermarkt of school ongezonde snacks te kopen. Daarom werd de Flevolandse Schoolkantine Challenge gelanceerd. Vijftig groepjes leerlingen en studenten uit het voortgezet- en beroepsonderwijs in Flevoland bedachten een gezonde en lekkere kantinesnack voor hun school.



### Werken met de 5G-criteria

“Creër jouw ideale gezonde kantinesnack”. Dat was de opdracht die de leerlingen meekregen. De criteria van deze snack waren de 5 G’s: genieten, goedkoop, gezond, gemak en geweten. Voldoet de snack aan de Schijf van Vijf, is het een duurzame keuze, is het betaalbaar en lekker? De Challenge werd mogelijk gemaakt door Jong Leren Eten Flevoland in samenwerking met



Talent Kleurt Flevoland. JLE-makelaar Marleen Warnaar zat in de jury die de snacks beoordeelde en was nauw betrokken bij de hele organisatie eromheen.

### Winnende snack van 2021

Leerlingen van het Almere College Dronten wonnen met hun gezonde kantinesnack 'Tempeh-ation'. De reden hiervoor was dat het een plantaardige, bijzondere én lekkere snack is die goed is te maken in een schoolkantine en voldoet aan de richtlijnen voor gezonder eten. De winnende leerlingen krijgen een kookworkshop aangeboden, waarin ze samen met een kok de winnende snack gaan klaarmaken voor de hele school.

### Leerlingen meer betrekken bij eigen schoolkantine

Marleen: "Het doel van deze Challenge was om leerlingen actiever te betrekken bij hun eigen kantine. Hoe kan het aanbod naast gezond en duurzamer vooral ook aantrekkelijk en betaalbaar voor hen zijn? We hebben geprobeerd de Kantine Challenge zo laagdrempelig mogelijk in te richten. Bedoeling was dat het voor alle leerjaren en niveaus van het middelbaar onderwijs toegankelijk zou zijn. Je ziet dat scholen er vervolgens wel hun eigen draai of uitbereiding aan geven, door bijvoorbeeld naast de bedachte snack ook nog een campagne te ontwikkelen. De Challenge kon uitgevoerd worden in een dag, maar ook in de vorm van een project van 8 weken. Dat is alleen maar mooi, dan wordt het echt iets van de school zelf!"

### Aansluiting bij Technasia

De Challenge sloot perfect bij het vak Onderzoeken & Ontwerpen binnen het Technasium. De meeste Technasia die meededen gingen naast Jong Leren Eten nog op zoek naar een tweede opdrachtgever. Vaak was dat de eigen kantinebeheerder. Marleen: "De Challenge paste ook goed bij projectweken en themadagen die inspeelden op duurzaamheid en gezondheid. Je ziet dat veel scholen toch op de één of andere manier bezig zijn met deze thema's. Onze Challenge wilde daar graag op aanhaken."

**Jong Leren Eten makelaar Marleen Warnaar:** *"Veel scholen zijn op de één of andere manier bezig met duurzaamheid of gezondheid. De Flevolandse Schoolkantine Challenge paste goed bij projectweken en themadagen die hierop inspeelden!"*

### Ervaring docent en leerlingen

Randy Bosch werkt als docent bij het Almere College in Dronten. Zijn leerlingen wonnen de Challenge. Randy: 'Leerlingen uit de derde klas havo/vwo hadden direct goede ideeën voor een



lekkere kantinesnack toen ze de opdracht hoorden. Een grotere uitdaging was een snack te bedenken die voldeed aan de 5 G's en ook nog eens een unieke selling point in zich heeft. Om kans te maken op het winnen van de Challenge moesten leerlingen dus hun eerste ideeën aanpassen of rigoureuus overstappen op een ander plan. Voor vele groepen waaronder de uiteindelijke winnaar is dat goed gelukt."

**Docent O&O – Randy Bosch:** *"De Challenge was erg leuk om te doen. De leerlingen hadden er zichtbaar plezier in, waren trots op hun snacks en soms zelfs verbaasd over hun eigen kookkunsten!"*

Het leukste onderdeel van het project was voor Randy het testen van de snack. Op een campingkookstel bereidden de leerlingen onderdelen van de snack in de klas. Dat gaf weer inspiratie om het recept of de bereidingswijze aan te passen. Randy: "Ik vond het bijzonder om te zien dat de voorkennis van de leerlingen zo verschillend was. Ik had leerlingen die verschillende groentes van eigen land hadden meegenomen en leerlingen die niet wisten wat een rode kool was. Sommige leerlingen koken thuis wekelijks en anderen hadden nog nooit een paprika gesneden. Leerlingen hadden er zichtbaar plezier in, waren trots op hun snacks en soms zelfs verbaasd over hun eigen kookkunsten. Wat mij betreft zeker voor herhaling vatbaar!"

### Toekomstplannen

Het idee is dat de Challenge de komende jaren wordt voortgezet. In het voorjaar van 2022 haakt de Schoolkantine Challenge aan op de [Floriade Expo 2022](#) die in Almere komt. De leerlingen worden dan uitgedaagd om aan de slag te gaan met een challenge waar de transitie naar een plantaardig menu centraal staat. Wil je op de hoogte blijven van deze Challenge? Neem dan contact op met makelaar Marleen Warnaar: [m.warnaar@aeres.nl](mailto:m.warnaar@aeres.nl)

