

AANDACHT VOOR VOEDING OP HET VOORTGEZET ONDERWIJS

*Een onderzoek op Flevolandse scholen
met een Gezonde Schoolkantine*



Rianne Land

AANDACHT VOOR VOEDING OP HET VOORTGEZET ONDERWIJS

*Een onderzoek op Flevolandse scholen
met een Gezonde Schoolkantine*

Student: Rianne Land
Studentnummer: 3023096
Opleiding: Biologie, Voeding & Gezondheid
Afstudeerdocent: Anita Okma

Elburg, 9 januari 2020

DISCLAIMER

Dit rapport is gemaakt door een student van Aeres Hogeschool als onderdeel van zijn/haar opleiding. Het is géén officiële publicatie van Aeres Hogeschool. Dit rapport geeft niet de visie of mening van Aeres Hogeschool weer. Aeres Hogeschool aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor enige schade voortvloeiend uit het gebruik van de inhoud van dit rapport.

Voorwoord

Dit onderzoeksrapport heb ik geschreven in het kader van mijn afstuderen aan de Aeres Hogeschool in Almere. Het beschrijft de opzet, uitvoering en resultaten van een onderzoek dat ik in opdracht van Jong Leren Eten Flevoland heb uitgevoerd op scholen voor voortgezet onderwijs in Flevoland.

Zelf ben ik vierdejaars studente Biologie, Voeding & Gezondheid, gespecialiseerd in voeding. Daarnaast ben ik stagiaire geweest bij IVN Flevoland, Instituut voor natuureducatie en duurzaamheid, en bij Jong Leren Eten Flevoland. Tijdens die stage ben ik met dit onderzoek gestart.

In de eerste plaats is dit rapport bestemd voor Aeres Hogeschool Almere en voor Jong Leren Eten. Het is daarnaast ook interessant voor de GGD, de Schoolkantine Brigade van het Voedingscentrum en andere organisaties of personen die zich bezighouden met het stimuleren van gezonde en duurzame voeding op het voortgezet onderwijs, met name in Flevoland.

Dit vooronderzoek is mede tot stand gekomen dankzij de hulp van docenten, collega's en studiegenoten. Ik wil vooral Anita Okma, mijn afstudeerdocent, en Anna Bilker, mijn stagebegeleider en collega bij IVN en Jong Leren Eten, bedanken voor hun feedback en begeleiding.

Elburg, 9 januari 2020

Inhoudsopgave

Samenvatting	4
Summary	5
Hoofdstuk 1: Inleiding	6
1.1 Aandacht voor voedingskeuzes	6
1.2 De Gezonde Schoolkantine	7
1.3 Hoofdvraag en deelvragen	8
1.4 Leeswijzer	8
Hoofdstuk 2: Methode	9
2.1 Voorbereiding	9
2.2 Uitvoering	10
2.3 Analyse	11
Hoofdstuk 3: Resultaten	13
3.1 Onderzoekspopulatie	13
3.2 De schoolkantes	13
3.3 Deelvraag 1: Betrokkenheid	14
3.4 Deelvraag 2: Communicatie	16
3.5 Deelvraag 3: Educatie	18
3.6 Deelvraag 4: Wensen en behoeften	21
Hoofdstuk 4: Discussie	23
4.1 Reflectie op het onderzoeksproces	23
4.2 Reflectie op de resultaten	23
Hoofdstuk 5: Conclusies en aanbevelingen	26
5.1 Antwoord op de deelvragen	26
5.2 Antwoord op de hoofdvraag	27
5.3 Aanbevelingen	28
Literatuur	29
Bijlagen	32
Bijlage I: Opzet van de interviews	32
Bijlage II: Mail voor de receptionist van elke school	35
Bijlage III: Transcripten van de interviews	36

Samenvatting

Veel jongeren in Flevoland eten ongezond en onduurzaam. Om de voedingskeuzes van jongeren positief te beïnvloeden, kunnen middelbare scholen een Gezonde Schoolkantine beginnen. Er is echter nog geen bewijs voor de effectiviteit van de Gezonde Schoolkantine. Wel is bekend dat extra interventies als het betrekken van leerlingen bij de kantine, goed communiceren over de veranderde kantine en lesgeven over voeding de kans vergroten dat leerlingen gezonde en duurzame keuzes maken.

Daarom richt dit onderzoek zich op de vraag: Wat wordt er op Flevolandse middelbare scholen met een Gezonde Schoolkantine gedaan om de leerlingen te stimuleren om gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken en welke aanbevelingen komen daaruit voort? Om hier een antwoord op te vinden, zijn er interviews gehouden op vijf van de tien middelbare scholen in Flevoland die een Gezonde Schoolkantine hebben. Op elk van de vijf scholen zijn er twee personen geïnterviewd: iemand die betrokken is bij de kantine en iemand die op de hoogte is van de educatie en communicatie over voeding. De in totaal tien interviews zijn getranscribeerd en vervolgens gecodeerd. De codes zijn gebruikt om de onderzoeksvraag te beantwoorden.

Uit het onderzoek kwam naar voren dat leerlingen op het voortgezet onderwijs in Flevoland over het algemeen weinig betrokken worden bij de kantine. Aangezien leerlingen zich door betrokkenheid verantwoordelijker gaan gedragen, is het wel de moeite waard om leerlingen meer te betrekken bij kantinewerkzaamheden. Op het gebied van communicatie worden leerlingen gestimuleerd tot gezond gedrag door het goede voorbeeld te geven, door informele gesprekjes met hen aan te gaan, door posters met fruit of snackgroenten op te hangen of door voedingsfeitjes op menuborden te zetten. Daarbij is het belangrijk om leerlingen nergens toe te verplichten.

Het thema voeding wordt binnen verschillende vakken behandeld. Enkele scholen besteden wat meer aandacht aan voeding door projecten, activiteiten en excursies hierover te organiseren. Het wordt aanbevolen om scholen beter te informeren over diverse mogelijke voedingsactiviteiten en de subsidieregeling daarvoor. Hoewel kooklessen het meest stimuleren tot gezonde voedingskeuzes, verdwijnen die steeds meer uit het curriculum. Daarom wordt ook aanbevolen om de mogelijkheden van het opnieuw structureel aanbieden van kooklessen aan alle leerlingen op het voortgezet onderwijs te onderzoeken. Tot slot wordt aanbevolen om scholen te informeren over goede leveranciers voor de kantine, zodat scholen met een ruim gezond aanbod tegen lage prijzen door kunnen gaan met de Gezonde Schoolkantine.

Summary

Many young people in Flevoland eat unhealthy and unsustainable food. To positively influence the food choices of young people, secondary schools can start a Healthy School Canteen. However, there is still no evidence for the effectiveness of the Healthy School Canteen. It is known though, that extra interventions such as involving students in the canteen, communicating well about the changed canteen and teaching about nutrition encourage students to make healthy and sustainable choices.

That is why this research focuses on the question: What do secondary schools in Flevoland with a Healthy School Canteen do to stimulate students to make healthy and sustainable food choices and which recommendations arise from that? To find an answer to this, interviews were held at five out of ten secondary schools in Flevoland that have a Healthy School Canteen. Two people were interviewed at each of the five schools: someone involved in the canteen and someone who knows about the education and communication about nutrition. The ten interviews in total were transcribed and then coded. The codes were used to answer the research question.

The research showed that secondary school students in Flevoland are only a little involved in the canteen. As students start to behave more responsibly through being involved, it is worthwhile to involve students more in canteen work. Talking about communication, pupils are encouraged to adopt healthy behaviour by setting a good example, by having informal conversations with them, by hanging posters with fruit or snack vegetables on the walls or by putting food facts on the menu. Doing this, it is important not to oblige students to anything.

Talking about education, nutrition is dealt with in different subjects. Some schools also organize projects, activities and excursions about nutrition. It is recommended to inform schools more about various possible activities and the subsidy for this. Although cooking lessons truly stimulate healthy food choices, they are slowly disappearing from the curriculum. It is therefore also recommended to investigate the possibilities of offering cooking lessons again to all secondary school students. At last, it is recommended to inform schools about good suppliers for the canteen, so that schools can continue the Healthy School Canteen with a wide range of healthy products at low prices.

Hoofdstuk 1: Inleiding

Veel jongeren eten ongezond. Uit de voedselconsumptiepeiling van het RIVM, uitgevoerd tussen 2007 en 2010, blijkt dat minder dan 2% van de jongeren van 9 tot en met 18 jaar dagelijks de toen geldende aanbevolen hoeveelheid groente van 200 gram binnenkreeg (Van Rossum, Fransen, Verkaik-Kloosterman, Buurma-Rethans, & Ocké, 2011). Ongeveer 5% van deze groep jongeren at elke dag twee stuks fruit. Daarnaast kregen veruit de meeste jongeren te veel verzadigd vet en te weinig vis binnen (Van Rossum et al., 2011). Vooral op het voortgezet onderwijs maken jongeren ongezonde voedingskeuzes. Vanaf de leeftijd van 12 jaar gaan jongeren aanzienlijk minder vaak ontbijten. Tegelijkertijd kiezen ze steeds vaker voor frisdrank en energiedrankjes (De Looze et al., 2014).

De meest recente voedselconsumptiepeiling laat zien dat er ook goed nieuws is (RIVM, 2018; Van Rossum et al., 2016). Jongeren van 9 tot en met 18 jaar zijn de laatste jaren minder snoep en alcoholische dranken en meer groente en fruit zijn gaan consumeren (RIVM, 2018; Van Rossum et al., 2016). Toch eten ze nog steeds opvallend minder gezond dan kinderen en volwassenen. Ze krijgen nog geen 100 gram groente per dag binnen (Van Rossum, Buurma-Rethans, Vennemann, Beukers, & Drijvers, 2017), veel minder dan het nieuwe advies van 250 gram per dag dat het Voedingscentrum sinds 2016 hanteert (Brink, Postma-Smeets, Stafleu, & Wolvers, 2018). Daarnaast eten ze nog steeds te weinig fruit en vis en te veel suikerbevattende producten en hartige snacks (Van Rossum et al., 2017).

1.1 Aandacht voor voedingskeuzes

Vanuit de wens om iets aan de ongezonde eetgewoonten van jongeren te doen, is in 2017 het Rijksprogramma Jong Leren Eten van start gegaan (Jong Leren Eten, z.d.). Binnen dit programma werken Rijk, provincies, maatschappelijke organisaties en onderwijs vier jaar lang samen om kinderen en jongeren van 0 tot en met 18 jaar structureel in aanraking te laten komen met informatie en activiteiten over voeding. Het doel van dit programma is dat kinderen en jongeren leren wat gezonde voeding is, zodat zij in staat zijn om bewuste keuzes te maken wanneer zij de volwassen leeftijd bereikt hebben (Jong Leren Eten, z.d.). Ook leren kinderen en jongeren met het Rijksprogramma Jong Leren Eten wat duurzame voeding is. Gezonde voeding is namelijk niet altijd duurzaam en duurzame voeding is niet altijd gezond, toch kunnen gezondheid en duurzaamheid goed gecombineerd worden (Voedingscentrum, z.d.). De Schijf van Vijf van het Voedingscentrum (Brink et al., 2018) wordt aangehouden als richtlijn voor gezonde en duurzame voedingskeuzes.

Het is belangrijk dat jongeren leren wat gezonde en duurzame voeding is en gestimuleerd worden om goede voedingskeuzes te maken. Onderzoek wijst uit dat gezonde voeding de kans op overgewicht en chronische aandoeningen verkleint (World Health Organisation, 2003; Yach, Hawkes, Gould, & Hofman, 2004) en de concentratie en de schoolprestaties verbetert (Rampersaud, Pereira, Girard, Adams, & Metz, 2005; Taras, 2005). Duurzame voeding levert daarnaast winst op het gebied van dierenwelzijn, natuurbehoud, eerlijke handel, milieu-impact en eerlijke verdeling van water en voedsel (Voedingscentrum, z.d.). Het is goed dat jongeren al vroeg leren over gezonde en duurzame voeding, want jong aangeleerde eetgewoonten bepalen voor een groot deel hoe het voedingspatroon er uit ziet op latere leeftijd (Mensink, Schwinghammer, & Smeets, 2012). Bovendien is het aanleren

van gezonde gewoonten bij jongeren effectiever dan het afleren van ongezonde gewoonten bij volwassenen (Singh, Paw, Brug, & Van Mechelen, 2007).

In de provincie Flevoland gaat Jong Leren Eten vanaf het jaar 2019 vooral inzetten op aandacht voor voeding in het voortgezet onderwijs (Tienstra & Bilker, 2018). Want juist in Flevoland, waar bovengemiddeld veel overgewicht voorkomt onder zowel jongeren als volwassenen, is het belangrijk om jongeren informatie en activiteiten over gezonde en duurzame voeding aan te bieden (Volksgezondheid en zorg, 2018; GGD Flevoland, 2017). Bijna 1 op de 5 jongeren in Flevoland is te zwaar (GGD Flevoland, 2017). De school is een goede setting om aandacht te besteden aan voeding, want jongeren brengen een groot deel van de dag op school door en maken daar steeds meer hun eigen voedingskeuzes (Lanting et al., 2013).

1.2 De Gezonde Schoolkantine

Op het voortgezet onderwijs in Nederland wordt al in toenemende mate aandacht besteed aan gezonde en duurzame voeding (Geurts, Brants, & Milder, 2016). Eén van de initiatieven waarmee beoogd wordt de voedingskeuzes van jongeren positief te beïnvloeden, is de Gezonde Schoolkantine. In 2002 introduceerde het Voedingscentrum dit ondersteuningsprogramma voor onder andere het voortgezet onderwijs om een gezond voedselaanbod in de schoolkantine te realiseren (Voedingscentrum, z.d.). Scholen die dit programma volgen, ontvangen als beloning een schoolkantineschaal van het Voedingscentrum. Die schaal kan als een trofee in de kantine gezet worden, zodat iedereen kan zien dat de school een Gezonde Schoolkantine heeft (Voedingscentrum, z.d.).

Uit onderzoek blijkt dat de aanwezigheid, bereikbaarheid en presentatie van voedingsmiddelen van grote invloed zijn op de voedingskeuzes van jongeren (Mensink et al., 2012; Rozin et al., 2011; Van Zoest, Van Zoest, & KanTERS, 2008). De Gezonde Schoolkantine speelt hierop in door vooral gezonde producten aan te bieden in de kantine en door ongezonde producten op minder zichtbare plekken te leggen. Als het maken van ongezonde keuzes net wat meer moeite kost, wordt er namelijk vaker gekozen voor gezonde producten (Downs, Loewenstein, & Wisdom, 2009). Ook worden de gezonde producten aantrekkelijker gepresenteerd dan de ongezonde producten. Zo creëert de Gezonde Schoolkantine een voedselomgeving die jongeren verleidt tot het maken van gezonde keuzes (Stinesen & Renes, 2014).

Hoewel veel literatuur het principe van de Gezonde Schoolkantine onderbouwt, is er nog geen bewijs voor de effectiviteit van het programma (Nederlands Jeugdinstituut, 2018; Stinesen & Renes, 2014). Wel is bekend dat extra interventies de effectiviteit van het programma kunnen vergroten. Zo blijkt dat goede communicatie over de veranderde schoolkantine belangrijk is bij het stimuleren van gezonde voedingskeuzes bij jongeren (Reinders et al., 2012). Denk aan communicatie via posters, e-mails, nieuwsbrieven, informatieborden, de schoolkrant, een digitaal informatieportaal en gesprekken in de gangen. Ook het actief betrekken van jongeren bij het aanbod in de kantine kan bijdragen aan het stimuleren van bewuste voedingskeuzes, want als de leerlingen mogen helpen bij de bereiding, presentatie en verkoop van gezonde producten, zijn ze eerder geneigd om zelf voor die gezonde producten te kiezen (Gilissen, Van der Meer, Reinders, Van der Sluis, & Woltering, 2011). Vooral het opnemen van voedingslessen in het curriculum van de school blijkt, in combinatie met het gezondere voedingsaanbod, positieve effecten te hebben op de

voedingskeuzes van jongeren (Van Cauwenberghe et al., 2010). In goede voedingslessen wordt niet alleen aandacht besteed aan het overdragen van kennis, maar ook aan het aanleren van voedselvaardigheden als koken en etiketten lezen (Sadegholvad, Yeatman, Parrish, & Worsley, 2017).

Bij de Schoolkantine Brigade van het Voedingscentrum is bekend welke middelbare scholen in Flevoland meedoen met de Gezonde Schoolkantine. Er is echter niet bekend wat deze scholen naast of in het verlengde van dit programma (willen gaan) ondernemen om de kans te vergroten dat de leerlingen daadwerkelijk gezonde en duurzame keuzes gaan maken. Dat is waar dit onderzoek zich op richt.

1.3 Hoofdvraag en deelvragen

De hoofdvraag van dit onderzoek is: Wat wordt er op Flevolandse middelbare scholen met een Gezonde Schoolkantine gedaan om de leerlingen te stimuleren om gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken en welke aanbevelingen komen daaruit voort?

Hierbij zijn de volgende deelvragen opgesteld:

- In hoeverre worden leerlingen betrokken bij het aanbod, de bereiding, de presentatie en de verkoop van producten in de kantine?
- Hoe wordt het belang van het kiezen voor gezonde en duurzame voeding gecommuniceerd naar de leerlingen?
- In hoeverre wordt er tijdens de lessen aandacht besteed aan educatie over voeding en het oefenen van voedselvaardigheden?
- Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

Met dit onderzoek wordt in kaart gebracht welke voedingsinterventies op het voortgezet onderwijs in Flevoland ingezet worden, wat goed gaat en wat extra aandacht verdient. Deze informatie is belangrijk voor Jong Leren Eten Flevoland, want daarmee kan haar netwerk effectief ingezet worden ter ondersteuning van initiatieven omtrent voeding op het voortgezet onderwijs in Flevoland. Ook instanties als de GGD en de Schoolkantine Brigade kunnen deze informatie goed gebruiken om gerichter advies te kunnen geven aan middelbare scholen.

1.4 Leeswijzer

In hoofdstuk 2 wordt de methode van het uitgevoerde onderzoek toegelicht. Daarna worden in hoofdstuk 3 de resultaten beschreven. In hoofdstuk 4 wordt gereflecteerd op het onderzoeksproces en op de resultaten van het onderzoek. Ten slotte worden in hoofdstuk 5 conclusies getrokken en aanbevelingen gegeven.

Hoofdstuk 2: Methode

In dit hoofdstuk staan de voorbereiding en uitvoering van dit onderzoek en de analyse beschreven die zijn toegepast om een antwoord te vinden op de hoofdvraag en deelvragen van het onderzoek.

2.1 Voorbereiding

Bij de Schoolkantine Brigade is bekend dat er in Flevoland tien middelbare scholen zijn met een Gezonde Schoolkantine (Voedingscentrum, z.d.). Tabel 1 biedt een overzicht van deze scholen met hun onderwijsaanbod.

Tabel 1: Scholen met een Gezonde Schoolkantine

School	Plaats	Onderwijsaanbod
Aeres vmbo	Almere	Basisberoepsgerichte leerweg Kaderberoepsgerichte leerweg Gemengde leerweg
OSG De Meergronden	Almere	Basisberoepsgerichte leerweg Kaderberoepsgerichte leerweg Theoretische leerweg Havo Atheneum Gymnasium
OSG Echnaton	Almere	Basisberoepsgerichte leerweg Kaderberoepsgerichte leerweg Theoretische leerweg Havo
PRO Almere-Stad	Almere	Praktijkonderwijs
De Steiger	Lelystad	Praktijkonderwijs
Ichthus College (locatie Het Perron)	Dronten	Basisberoepsgerichte leerweg Kaderberoepsgerichte leerweg
Almere College (locatie Het Perron)	Dronten	Basisberoepsgerichte leerweg Kaderberoepsgerichte leerweg
Pieter Zandt (onderbouw)	Urk	Basisberoepsgerichte leerweg Kaderberoepsgerichte leerweg Gemengde leerweg Theoretische leerweg Havo Atheneum Gymnasium
RSG Levant	Zeewolde	Theoretische leerweg Havo Atheneum
Zuyderzee Lyceum Junior (onderbouw)	Emmeloord	Theoretische leerweg Havo Atheneum Gymnasium
Zuyderzee Lyceum Senior (bovenbouw)	Emmeloord	Theoretische leerweg Havo Atheneum Gymnasium

Om een goed beeld te krijgen van de situatie op deze scholen met betrekking tot het stimuleren van bewuste voedingskeuzes, is er gekozen voor een kwalitatieve onderzoeksmethode. Kenmerkend van een kwalitatief onderzoek is dat er informatie verzameld wordt totdat er saturatie optreedt, ofwel totdat er geen nieuwe informatie meer bijkomt (Baarda, 2014). Daarom is er in eerste instantie contact gezocht met vijf van de tien bovenstaande scholen. Daarna is gekeken of het nodig was om ook andere scholen te benaderen. De vijf scholen waarmee is gestart, zijn het Aeres vmbo in Almere, De Steiger in Lelystad, het Ichthus College in Dronten, het RSG Levant in Zeewolde en het Zuyderzee Lyceum in Emmeloord. Deze scholen liggen verspreid door heel Flevoland en vertegenwoordigen alle niveaus van praktijkonderwijs tot en met gymnasium.

Er is gekozen voor het houden van semi-gestructureerde diepte-interviews met medewerkers van de Flevolandse scholen. Met diepte-interviews kan veel informatie verzameld worden met weinig respondenten, want door goed door te vragen, krijgt de onderzoeker dieper inzicht in de situatie. Er is naar gestreefd om op elk van de vijf (of meer) scholen twee medewerkers met een verschillende functie te interviewen, bij voorkeur iemand die betrokken is bij de Gezonde Schoolkantine en iemand die lesgeeft over onderwerpen gerelateerd aan voeding en/of gezondheid. Twee medewerkers kunnen namelijk een vollediger beeld geven van de situatie op de school dan één medewerker. Het was dus het streven om in totaal minstens tien interviews af te nemen.

Uitgaande van de deelvragen van dit onderzoek zoals beschreven in hoofdstuk 1, is er voor de interviews een vragenlijst opgesteld met vragen over betrokkenheid bij de kantine, over educatie en over communicatie. Van deze soorten interventies is bekend dat ze in combinatie met de Gezonde Schoolkantine een positief effect hebben op de voedingskeuzes van leerlingen (Reinders et al., 2012; Gilissen et al., 2011; Van Cauwenberghe et al., 2010). Ook komen er vragen aan bod over ervaringen, wensen en behoeften met betrekking tot het stimuleren van gezonde en duurzame voedingskeuzes. De volledige vragenlijst voor de interviews is opgenomen in bijlage I.

2.2 Uitvoering

Voor het werven van respondenten voor de interviews is er eerst telefonisch contact gelegd met vijf scholen: het Aeres vmbo in Almere, De Steiger in Lelystad, het Ichthus College in Dronten, het RSG Levant in Zeewolde en het Zuyderzee Lyceum in Emmeloord. Het streven was om alle interviews in november en december van 2018 af te nemen. Daarom vond het eerste telefonische contact met de scholen plaats in de eerste week van november 2018. In elk telefoongesprek met de receptionist kwamen de volgende zaken aan de orde:

- Een korte uitleg over het kader en het doel van het onderzoek;
- Een aankondiging dat de onderzoeker graag twee mensen van de school wil spreken over manieren waarop de school gezonde en duurzame voedingskeuzes stimuleert;
- De vraag of de onderzoeker daarover een mail met extra informatie mag sturen naar de receptionist en naar welk e-mailadres dat mag;
- De vraag of de receptionist die mail zou willen doorsturen naar twee personen die het meest geschikt zijn om voor het onderzoek te interviewen.

Een opzet van de mail die na het telefoongesprek naar de receptionist verstuurd werd, is opgenomen in bijlage II. In deze mail staat onder andere beschreven wat voor personen de

onderzoeker wil spreken: een medewerker die iets kan vertellen over lessen over voeding/gezondheid en een medewerker die iets kan vertellen over de Gezonde Schoolkantine. Daarmee werd voorkomen dat de onderzoeker ongeschikte personen zou interviewen en daardoor niet de benodigde informatie zou krijgen van de respondent.

Wanneer via de receptionist contact was gelegd met twee geschikte personen, werd er met deze mensen een afspraak gemaakt voor de interviews. Daarbij gaf de onderzoeker aan dat een interview naar verwachting 20 tot 30 minuten zou duren. Ook werden de respondenten van tevoren op de hoogte gebracht van het doel van het interview, zodat ze zich alvast konden voorbereiden. Er werd van tevoren echter niet verteld dat het combineren van voedingsinterventies de kans vergroot dat leerlingen gezonder en duurzamer gaan eten, om te voorkomen dat de onderzoeker daarmee de antwoorden van de respondenten beïnvloedt. Bij het houden van interviews is het belangrijk om ook andere vormen van beïnvloeding en vertekening van de resultaten te voorkomen (Saunders, Lewis, Thornhill, Booij, & Verckens, 2011). Daarom heeft de onderzoeker bij elk interview:

- zich van tevoren goed ingelezen;
- nette kleding gedragen tijdens het interview;
- niet recht tegenover de respondent gezeten, maar in een hoek;
- een open en geïnteresseerde houding getoond;
- verbaal en non-verbaal laten merken dat er geluisterd werd;
- open, neutrale en duidelijke vragen gesteld;
- doorgevraagd totdat er voldoende informatie verkregen was;
- regelmatig samengevat om te controleren of de informatie begrepen was.

Op elke school is afgesproken dat de onderzoeker voor de interviews bij de betreffende school langs zou komen en dat de interviews in een rustige ruimte zouden plaatsvinden. Waar mogelijk werden de twee interviews die op dezelfde school zouden plaatsvinden vlak na elkaar gepland. Elk interview is gestart met een introductie waarin nogmaals uitleg gegeven werd over het onderzoek en waarin de onderzoeker zich voorstelde. Er is vervolgens toestemming gevraagd om een geluidsopname te maken van het interview, zodat de antwoorden later opnieuw beluisterd konden worden. Zo miste de onderzoeker geen belangrijke informatie en hoefde de onderzoeker ook maar weinig aantekeningen te maken, waardoor er meer aandacht was voor het gesprek. Elk interview is afgesloten met het bedanken van de respondent, met een uitleg over het vervolg van het onderzoek en met de vraag of de respondent aan het eind van het onderzoek graag de resultaten wil ontvangen.

Naast het houden van interviews heeft de onderzoeker op elke school de kantines bekeken en genoteerd hoe deze eruit zien. Ook zijn de websites en schoolgidsen van de bevroagde scholen en de richtlijnen van het Voedingscentrum voor Gezonde Schoolkantines geraadpleegd om extra informatie te verzamelen.

2.3 Analyse

De geluidsopnames van de interviews zijn getranscribeerd. Daarbij is de gesproken tekst zoveel mogelijk letterlijk uitgeschreven. Alleen wanneer de letterlijke tekst slecht leesbare of onduidelijke zinnen opleverde, is de woordvolgorde wat aangepast. Verder zijn woorden als 'eehm' weggelaten om de leesbaarheid te vergroten. De interviews die niet opgenomen zijn,

zijn allemaal zo snel mogelijk uitgeschreven. Dat werd in ieder geval binnen 24 uur na het interview gedaan, want dan ligt de informatie nog vers in het geheugen.

Alle transcripten zijn met behulp van het programma Atlas.ti geanalyseerd door relevante uitspraken te coderen. De transcripten zijn eerst open gecodeerd, de codes zijn dus bepaald tijdens het analyseren van de gegevens. Daarna is er axiaal gecodeerd: overeenkomende codes zijn samengevoegd en enkele codes zijn geherformuleerd. Vervolgens zijn de definitieve codes onderverdeeld in categorieën. De categorieën zijn weer ingedeeld in thema's. De deelvragen zijn als uitgangspunt genomen bij het benoemen van thema's. Deze thema's zijn: 'betrokkenheid', 'communicatie', 'educatie' en 'wensen en behoeften'. Daarnaast is er een vijfde thema met belangrijke algemene informatie over de Gezonde Schoolkantines op de deelnemende scholen. Met de informatie uit deze thema's is antwoord gegeven op de deelvragen en uiteindelijk op de hoofdvraag.

Hoofdstuk 3: Resultaten

In dit hoofdstuk wordt allereerst beschreven welke scholen deelnamen aan het onderzoek en wat voor kantine er op die scholen is. Daarna worden de resultaten per deelvraag behandeld. Elke deelvraag heeft een eigen thema met daaronder categoriën en bijbehorende codes. Onder de codes hangen verschillende citaten van de geïnterviewde respondenten. Naast alle codes en categorieën worden enkele van deze citaten in dit hoofdstuk aangehaald ter verduidelijking van de resultaten. De transcripten van de interviews, waarin de citaten terug te vinden zijn, zijn opgenomen in bijlage III.

3.1 Onderzoekspopulatie

Er is naar gestreefd om alle interviews binnen twee maanden, dus in november en december van 2018, afgenomen te hebben. Op het Aeres vmbo in Almere, De Steiger in Lelystad, het Ichthus College in Dronten en het RSG Levant in Zeewolde is dat gelukt, maar met het Zuyderzee Lyceum in Emmeloord verliep het contact erg langzaam. Daarom was er in december voor de zekerheid alvast contact gelegd met het Pieter Zandt in Urk en met OSG De Meergronden in Almere. Medewerkers van OSG De Meergronden lieten in januari 2019 weten niet mee te willen werken aan het onderzoek in verband met de drukte en de onregelmatige roosters. Halverwege februari trok ook het Zuyderzee Lyceum in Emmeloord zich met dezelfde reden terug. Op het Pieter Zandt in Urk lukte het uiteindelijk wel om een afspraak te maken. Daar zijn in april 2019 de laatste twee interviews gehouden. Op die manier is het toch gelukt om tien interviews af te nemen, verspreid door heel Flevoland. Een overzicht van de respondenten is weergegeven in tabel 2.

Tabel 2: Overzicht van de respondenten

Respondent	Functie	School	Onderwijsaanbod	Locatie
1 (vrouw)	Kantinebeheerder	RSG Levant	vmbo (tl), havo, atheneum	Zeewolde
2 (vrouw)	Docent biologie			
3 (vrouw)	Docent wonen	De Steiger	praktijkonderwijs	Lelystad
4 (man)	Docent koken			
5 (vrouw)	Teamleider groen	Aeres vmbo	vmbo (bb, kb, gl)	Almere
6 (vrouw)	Kantinebeheerder			
7 (man)	Docent gym	Ichthus College (Het Perron)	vmbo (bb, kb)	Dronten
8 (vrouw)	Cateraar			
9 (man)	Conciërge	Pieter Zandt (onderbouw)	vmbo (bb, kb, gl, tl), havo, atheneum, gymnasium	Urk
10 (man)	Docent biologie			

3.2 De schoolkantines

De kantines op de scholen varieerden enorm. Op De Steiger werd er niet eens van een kantine gesproken, maar van een 'winkeltje'. Dit was een tafel met daarop zes verschillende soorten tussendoortjes. In 2014 had de school er werk van gemaakt om alleen nog gezonde tussendoortjes te verkopen. Daarvoor heeft De Steiger toen een schoolkantineschaal ontvangen (toen was er nog één soort schaal, nu zijn het er drie: zilver, goud en ideaal), maar de jaren daarna heeft de school geen schoolkantineschaal meer aangevraagd. Op het Pieter Zandt was de kantine ook maar klein. Het bestond op het moment van interviewen uit drie verschillende drankenautomaten, een watertappunt en een schaal met fruit voor de verkoop. Er waren toen wel plannen om ook verantwoorde tussendoortjes te gaan verkopen. Het Pieter Zandt begon in 2017 met een zilveren schoolkantineschaal, wat betekent dat

minstens 60% van het kantine-aanbod gezond is. In 2019 kreeg het Pieter Zandt de eerste gouden schaal, wat inhoudt dat minstens 80% van het aanbod een gezonde keuze is.

Op het RSG Levant, het Aeres vmbo en Ichthus College Het Perron waren de kantines groter. Daar werden naast dranken, fruit en andere tussendoortjes ook diverse broodjes verkocht. Verder hebben deze drie scholen net als het Pieter Zandt een watertappunt waar de leerlingen gratis hun flesje water kunnen bijvullen. Op Ichthus College Het Perron werd de kantine al sinds de opening van deze locatie in schooljaar 2016/2017 beheerd door een cateraar. Vanaf 2017 heeft de school elk jaar een gouden schaal ontvangen voor de schoolkantine. Op het Aeres vmbo was de kantine ook groot, maar hier werd alles geregeld door de kantinebeheerder van de school. Sinds 2012 of 2013 (beide geïnterviewden wisten niet meer precies in welk jaar het begon) heeft deze school elk jaar een schoolkantineschaal gekregen, de laatste jaren was dit steeds een gouden schaal. Op het RSG Levant was de kantine ook in het beheer van de kantinebeheerder van de school. De kantine was wat minder groot dan die op het Ichthus College en het Aeres vmbo, maar er werden wel diverse tussendoortjes en broodjes verkocht. Het RSG Levant heeft vanaf 2016 elk jaar een gouden schoolkantineschaal ontvangen.

3.3 Deelvraag 1: Betrokkenheid

In hoeverre worden leerlingen betrokken bij het aanbod, de bereiding, de presentatie en de verkoop van producten in de kantine? Zo luidt de eerste deelvraag van dit onderzoek. De codes en categorieën die te maken hebben met betrokkenheid bij de kantine, zijn weergegeven in tabel 3.

Tabel 3: Categorieën en codes bij het thema betrokkenheid

Categorie	Code
Openstaan voor wensen en ideeën	Luisteren naar specifieke vragen van leerlingen
	Ogen en oren openhouden bij de verkoop
Leerlingen laten meehelpen	Helpen bij speciale gelegenheden
	Helpen bij dagelijkse kantinewerkzaamheden
Leerlingen laten meedenken	Enquêtes uitdelen over het kantine-aanbod
	Projecten en analyses door leerlingen laten uitvoeren
Ervaringen met betrokkenheid	Leerlingen gedragen zich verantwoordelijker
	Leerlingen kopen vaker gezonde producten, maar waarschijnlijk niet door betrokkenheid bij de kantine

De meeste respondenten gaven aan dat de leerlingen weinig betrokken worden bij de kantine. Alleen op De Steiger worden leerlingen actief betrokken bij de presentatie en verkoop van producten. Hier zijn het de leerlingen die de kantine beheren: zij stallen de producten uit, doen de verkoop en beheren de kas. Omdat het om per stuk verpakte tussendoortjes gaat, hoeft er meestal geen eten bereid te worden. Wel maken de leerlingen soms tijdens een kookles soep en broodjes klaar om met de lunch te verkopen in het winkeltje.

Ook op het Aeres vmbo zijn er elke dag leerlingen die meehelpen in de kantine, maar deze leerlingen zijn slechts 'een keertje aan de beurt' en krijgen minder grote verantwoordelijkheden dan op De Steiger:

Kantinebeheerder (Aeres vmbo): "Ik krijg elke dag hulp van twee leerlingen die mij helpen bij het verkopen van eten en drinken en bij het opruimen en schoonmaken van de aula en kantine. Deze leerlingen krijgen de hele dag vrij om mij te assisteren. Elke dag zijn er weer twee andere leerlingen die mij helpen en iedereen komt een keertje aan de beurt. Maar het bereiden van het eten doe ik zelf."

Leerlingen van het RSG Levant, het Pieter Zandt en het Ichthus College worden niet betrokken bij werkzaamheden in de kantine, al mogen de leerlingen op het RSG Levant wel helpen bij speciale gelegenheden zoals open dagen. Zij mogen dan bijvoorbeeld het drinken inschenken.

Hoewel de meeste leerlingen niet of weinig betrokken worden bij de dagelijkse kantinewerkzaamheden, hebben ze vaak wel invloed op het aanbod in de kantine. Niet alleen met wat ze kopen, want het aanbod wordt aangepast op de vraag, maar ook met de wensen en ideeën die ze doorgeven. Op vier van de vijf scholen is genoemd dat er naar de leerlingen geluisterd wordt als ze om een specifiek product vragen of met een nieuw idee komen. Op twee scholen zijn wel eens enquêtes over het kantine-aanbod uitgedeeld, zodat de leerlingen konden aangeven wat ze lekker vinden. Op het Aeres vmbo krijgen de leerlingen in de les wel eens de opdracht om het kantine-aanbod te analyseren en aan te geven wat goed is en wat beter kan. Op die manier mogen ze meedenken over het aanbod en de presentatie van producten.

Respondenten van het Aeres vmbo en van De Steiger gaven aan goede ervaringen te hebben met het betrekken van leerlingen bij de kantine:

Docent koken (De Steiger): "Wij hebben daar een positieve ervaring mee. De leerlingen leren met voedsel en met geld om te gaan. Ze gaan zich daardoor verantwoordelijker gedragen."

Verder is genoemd dat de leerlingen minder rommel achterlaten, leren wat de gang van zaken is in de kantine en leren wat gezonde en duurzame keuzes zijn. Dat komt doordat de leerlingen meekrijgen dat bijvoorbeeld afval gescheiden wordt en dat gezonde producten vooraan en ongezonde producten achteraan worden gelegd.

De respondenten van het Aeres vmbo en van De Steiger hadden echter niet het idee dat de leerlingen betere voedingskeuzes gingen maken door de betrokkenheid bij de kantine. Op het Aeres vmbo worden wel steeds meer gezonde producten verkocht in de kantine. De kantinebeheerder van deze school dacht dat dit vooral komt doordat gezonde producten in de kantine meer in het zicht liggen dan ongezonde producten. Ook op andere scholen werd aangegeven dat er meer gezonde producten verkocht worden sinds er een Gezonde Schoolkantine is en dat dat waarschijnlijk komt doordat de gezonde keuze makkelijker en normaler wordt gemaakt.

3.4 Deelvraag 2: Communicatie

De tweede deelvraag van dit onderzoek is: hoe wordt het belang van het kiezen voor gezonde en duurzame voeding gecommuniceerd naar de leerlingen? De codes en categorieën die te maken hebben met communicatie over voeding, zijn weergegeven in tabel 4.

Tabel 4: Categorieën en codes bij het thema communicatie

Categorie	Code
Communicatie over de overgang naar een gezonde kantine Ervaringen met de overgang naar een gezonde kantine	Ouders worden schriftelijk geïnformeerd
	Leerlingen worden mondeling geïnformeerd
	Reacties van ouders zijn veelal positief
	Voor leerlingen is de overgang erg groot
	Gecombineerd met nieuwe locatie minder ophef
Communicatie over gezonde en duurzame voedingskeuzes	Het gezonde aanbod wordt vanzelf normaal
	Niet te veel focussen op gezondheid en duurzaamheid
	Informeel gesprekje aangaan met leerlingen
Inzet van (overige) communicatiemiddelen	Het goede voorbeeld geven
	Gebruik van de website en schoolgids
	Gebruik van sociale mediakanalen
Ervaringen met de inzet van communicatie over voeding	Gebruik van posters en menuborden
	Er wordt veel over voeding gesproken
	Er ontstaat wat bewustwording bij leerlingen
	Leerlingen kopen vaker gezonde producten, maar waarschijnlijk niet door de inzet van communicatie

Elke school gaf aan dat de leerlingen in de meeste gevallen mondeling ergens van op de hoogte gebracht worden door bijvoorbeeld de mentor, de conciërge of de kantinebeheerder:

Conciërge (Pieter Zandt): "Als er iets verandert, vertel ik dat. Ik heb korte lijntjes met de leerlingen. Wat ik ze vertel, vertellen ze weer door in hun klas en in no time heeft iedereen ervan gehoord."

Zo ging dat ook bij de overgang naar een Gezonde Schoolkantine: het werd de leerlingen 'gewoon verteld'. Daarnaast werden de ouders schriftelijk, meestal via de mail, ingelicht over alle veranderingen. De Steiger gebruikte daarvoor een ander communicatiemiddel, daar verloopt de communicatie tussen de school en de ouders van leerlingen via een eigen digitaal platform.

Alleen op het Ichthus College is genoemd dat er weinig aandacht besteed werd aan het informeren van leerlingen en hun ouders over de Gezonde Schoolkantine. De opening van de locatie Het Perron werd gezien als een goed moment om zonder ophef een Gezonde Schoolkantine te beginnen. Op die manier zou het gezonde aanbod in de kantine voor de leerlingen normaal zijn, een onderdeel van alle veranderingen:

Docent gym (Ichthus College): "Kijk, je moet het op een gegeven moment gewoon doen en het feit dat... kijk, we zijn nou met een nieuw schoolgebouw gestart, een paar jaar geleden, en dan kun je natuurlijk je eigen regels maken. Nou, het feit dat

bijvoorbeeld 'niet roken' een regel is, is al... dat wordt hier op het plein ook niet gedaan. Ja, het gebeurt wel eens natuurlijk, maar leerlingen weten: hier mag op het plein niet gerookt worden."

Cateraar (Ichthus College): "Omdat hier vanaf de opening van de school al een Gezonde Schoolkantine was, weten de leerlingen ook niet beter dan dat er vooral verschillende gezonde broodjes te koop zijn."

Het Ichthus College is de enige school waar de Gezonde Schoolkantine inderdaad zonder ophef geïntroduceerd was. Op het Pieter Zandt viel de ophef ook wel mee, want daar waren de veranderingen niet zo groot. Maar op de andere scholen werd er in het begin bijvoorbeeld geklaagd over de bruine broodjes of gingen er ineens meer leerlingen in de pauze naar de supermarkt. Toch werd het gezondere kantine-aanbod na een tijdje vanzelf normaal voor de leerlingen. De respondenten gaven verder aan dat de ouders van leerlingen over het algemeen wel positief reageerden op de Gezonde Schoolkantine.

De scholen gaven aan ook andere communicatiemiddelen te gebruiken om de leerlingen of ouders ergens van op de hoogte te brengen. Zo heeft elke school een website en een schoolgids met algemene informatie. Mededelingen voor de leerlingen worden vaak gezet op informatieschermen in de school. Echter, deze communicatiemiddelen worden niet gebruikt om iets over gezonde of duurzame voeding mee te delen. Op de website en in de schoolgids staat meestal niet meer dan dat de school de gezondheid van de leerlingen belangrijk vindt en dat er daarom een Gezonde Schoolkantine is, of dat roken en het nuttigen van energydrink binnen de school verboden is.

Het Aeres vmbo gebruikt Facebook, Twitter en Instagram voor mededelingen over workshops, excursies en open dagen. Er werd aangegeven dat daarop nog wel eens iets komt te staan dat met gezondheid of duurzaamheid te maken heeft, zoals een foto van een leuke kookles of een bericht over de Gezonde Schoolweek die daar elk jaar gehouden wordt.

Verder hebben het RSG Levant, het Ichthus College en het Aeres vmbo verspreid door de school een aantal posters hangen met bijvoorbeeld fruit of de Schijf van Vijf om gezonde voedingskeuzes te stimuleren. Op deze drie scholen worden ook de menuborden wel eens gebruikt om leerlingen te stimuleren om iets gezonds te kopen, bijvoorbeeld door daarop acties met gezonde broodjes te vermelden. Op het Ichthus College worden de menuborden daarnaast gebruikt om de leerlingen te informeren:

Cateraar (Ichthus College): "Boven de balie van de kantine hangen menuborden met alle producten die verkocht worden en daarachter één of meerdere symbolen. We gebruiken vijf symbolen: betere keuze, Schijf van Vijf, uitzonderingsproduct, duurzame keuze en plantaardige keuze. (...) De leerlingen leren ook van ons: ze weten nu bijvoorbeeld dat brood pas gezond is als er voldoende vezels in zitten. En ze hebben geleerd dat een handje noten een gezonde snack is. Dat hebben ze op onze menuborden zien staan."

Op vier van de vijf scholen gaven de respondenten aan buiten de lessen over voeding bewust niet te veel aandacht te besteden aan het stimuleren van gezonde en duurzame voedingskeuzes, maar wel het goede voorbeeld te geven en de leerlingen op weg te helpen naar een gezonde leefstijl zonder ze ergens toe te verplichten. Want als leerlingen het gevoel hebben dat ze verplicht worden om gezonde en duurzame keuzes te maken, gaat het hen tegenstaan. De Gezonde Schoolkantine helpt om leerlingen zonder verplichtingen op weg te helpen naar een gezonde leefstijl.

Dat betekent niet dat een onderwerp als gezonde voeding of duurzaamheid slechts in de lessen over voeding ter sprake komt. Soms ontstaat er een informeel gesprekje tussen een docent en één of meerdere leerlingen tijdens een andere les of in de gang. Op vier scholen werd aangegeven dat die informele gesprekjes het waardevolst zijn en dat, wanneer het onderwerp door een leerling aangesneden wordt, de kans genomen wordt om iets over gezonde en duurzame voeding over te brengen.

Buiten school is er ook veel aandacht voor gezonde en duurzame voeding. Via de televisie, tijdschriften en sociale media krijgen middelbare scholieren regelmatig iets te horen of zien dat met gezonde of duurzame voeding te maken heeft. Op twee scholen werd verteld dat het onderwerp leeft onder de leerlingen, vooral havisten en vwo'ers zijn ermee bezig. Op twee andere scholen werd aangegeven dat er door al die aandacht voor voeding en door een combinatie van factoren toch 'iets van bewustwording' lijkt te ontstaan bij leerlingen, want steeds meer leerlingen nemen water en fruit of snackgroente mee naar school:

Docent gym (Ichthus College): "Wat je bijvoorbeeld nu ziet: ik durf wel te zeggen dat 70% van de kinderen wel met een bidon loopt of een flesje water, dat is eigenlijk soort van gewoon geworden. Nou, dat was tien jaar geleden ook nog niet zo. We hebben hier bijvoorbeeld ook een watertappunt, en als ik zie hoe ongelooflijk veel daar gebruik van gemaakt wordt... Door alle aandacht ontstaat er iets van bewustwording bij de leerlingen."

Verschillende respondenten hebben het idee dat de leerlingen wel weten dat het belangrijk is om gezond te eten. Toch durven de meesten niet te zeggen dat leerlingen bewustere voedingskeuzes maken door de inzet van communicatie over voeding door de school. Er werd wel aangegeven dat leerlingen op school gezondere producten kopen dan vroeger, maar dat dat waarschijnlijk komt doordat er amper nog ongezonde producten te koop zijn in de Gezonde Schoolkantine.

3.5 Deelvraag 3: Educatie

In hoeverre wordt er tijdens de lessen aandacht besteed aan educatie over voeding en het oefenen van voedselvaardigheden? Dat is de derde deelvraag van dit onderzoek. De codes en categorieën die te maken hebben met educatie over voeding en het oefenen van voedselvaardigheden, zijn weergegeven in tabel 5.

Tabel 5: Categorieën en codes bij het thema educatie

Categorie	Code
Curriculum	Landelijk vastgelegde doelstellingen volgen
	Lessen inrichten rondom duurzaamheid
Theoretische lessen	Les over voeding en gezondheid
	Les over voeding en duurzaamheid
	Les over voeding en cultuur
	Interactie en humor in de les
Praktische lessen	Voedselvaardigheden oefenen
	Activiteiten en excursies
Ervaringen met voedingseducatie	Leerlingen steken er wel wat van op
	Mogelijk maken leerlingen bewustere voedingskeuzes
	Te veel aandacht voor voeding veroorzaakt weerstand

Op elke school werd aangegeven dat het onderwerp ‘voeding’ in meerdere vakken aan bod komt. Binnen het ene vak gaat het vooral over voeding en gezondheid, binnen het andere vak gaat het vooral over voeding en duurzaamheid of voeding en cultuur. De vakken biologie en verzorging werden het meest genoemd, vooral wanneer het gaat over voeding en gezondheid, maar ook duurzaamheid wordt af en toe behandeld binnen deze vakken. Er komen onderwerpen als de Schijf van Vijf, belangrijke nutriënten, het verteringsstelsel, voedselverwerking, voedselbederf en voedselverspilling aan bod. Verder komt gezonde en duurzame voeding naar voren tijdens kooklessen, diervverzorgingslessen en gymlessen. Duurzaamheid en eetgewoontes in verschillende landen worden vooral behandeld bij maatschappijleer.

De scholen gaven aan voor elk vak een methode te gebruiken waarin alle landelijk vastgestelde onderwerpen en doelstellingen voor het centraal examen aan bod komen. Alleen op het Aeres vmbo zijn extra onderwerpen aan het curriculum toegevoegd:

Teamleider groen (Aeres vmbo): “In het vernieuwde vmbo zijn onze lessen echt wel rondom duurzaamheid gemaakt, dus niet te veel vlees, geen voedselverspilling, streekproducten, seizoensproducten... dat wordt allemaal in de lessen gebruikt.”

Tijdens de lessen wordt niet alleen theoretische kennis verteld. Op elke school werd aangegeven dat de docenten met verschillende lesvormen proberen om de lesstof op een aansprekende manier over te brengen op de leerlingen. Op vier scholen vertelden docenten tijdens de les bewust de interactie met de leerlingen op te zoeken en tijdens gesprekken de leerlingen aan het denken te zetten. Een respondent gaf aan veel humor en aansprekende voorbeelden te gebruiken tijdens de lessen over voeding, want dat onthouden de leerlingen:

Docent biologie (RSG Levant): “Ook voedingsvezels komen ter sprake. Dan heb je het over goed poepen. Ik zeg altijd: ‘Als je veel voedingsvezels eet, dan wordt de darm goed geprikkeld en dan zul je dat ook merken! Dan heb je zo’n heerlijk smeulige drol.’ Ja, dat spreekt ze aan. En dan ben ik ook wel zo grappig om te zeggen: ‘Als je een harde drol hebt, dan is de darm niet goed bezig geweest.’ En

dan vertel ik ook waar voedingsvezels in zitten. Op die manier ben ik ermee bezig.”

Aan voedselvaardigheden zoals koken en etiketten lezen wordt steeds minder aandacht besteed. Op het vwo en de havo wordt etiketten lezen nog wel gedaan als daar tijd voor is, maar koken is al een tijdje geen verplicht lesonderdeel meer en wordt daarom niet gedaan. Koken gebeurt alleen nog op het vmbo en het praktijkonderwijs, hoewel het ook op het vmbo steeds meer uit de lessen wordt gehaald. Enkele respondenten gaven aan dat jammer te vinden. Op het praktijkonderwijs zijn de lessen wel heel praktisch. Daar ligt juist de nadruk op het aanleren van vaardigheden als recepten begrijpen, volwaardige maaltijden koken en etiketten lezen en interpreteren.

Op drie van de vijf scholen wordt af en toe een groot project of een activiteit georganiseerd over voeding, gezondheid of duurzaamheid. Vooral op het Aeres vmbo gebeurt veel. Daar wordt bijvoorbeeld elk jaar de Gezonde Schoolweek gehouden waarin de leerlingen uit klas 1 en 2 vier dagen lang workshops krijgen over diverse onderwerpen die met gezondheid en duurzaamheid te maken hebben. Ook worden daar regelmatig praktijkdagen of excursies georganiseerd rondom het thema voeding waarbij leerlingen bijvoorbeeld naar een (boeren)bedrijf gaan om over voedselproductie te leren. Op de andere vier scholen werd aangegeven dat er geen excursies rondom het thema voeding zijn. De leerlingen gaan daar al met andere vakken op excursie.

Op elke school werd aangegeven dat er bij de leerlingen wel wat kennis blijft hangen van de lessen en activiteiten over voeding. Er zijn vooral positieve ervaringen met kooklessen waarin de focus ligt op het goed voor jezelf leren zorgen. Veel leerlingen zijn trots op de volwaardige maaltijden die ze hebben leren maken. Ze proberen het dan ook thuis te maken, waardoor ze thuis gezonder gaan eten. Bovendien merken ze dat ze steeds beter voor zichzelf kunnen zorgen. Alleen op het Aeres vmbo waren de ervaringen met educatie over voeding wat minder positief, daar begint door alle aandacht voor duurzaamheid weerstand te ontstaan bij leerlingen:

Teamleider groen (Aeres vmbo): “Nou, ik merk dat de leerlingen het wel eens zat worden, die kikkererwtburgers enzo. Ze weten nou wel dat je minder vlees moet eten, dus er is denk ik wel een heleboel besef binnengekomen.”

De meeste respondenten hadden de indruk dat leerlingen wel wat doen met de kennis die ze opdoen tijdens lessen over voeding, vooral leerlingen op de havo en het vwo. Maar hoewel steeds meer leerlingen over gezondheid en duurzaamheid nadenken, eten ze toch graag iets waar ze op dat moment zin in hebben, met name op het vmbo en het praktijkonderwijs. En als er een supermarkt in de buurt is, blijft het aantrekkelijk om daar regelmatig een frikandelbroodje of een zak chips te halen. Ook groepsdruk heeft invloed op de keuzes die leerlingen maken. Leerlingen steken dus wel wat op van de lessen over voeding, maar of ze door die kennis ook bewustere voedingskeuzes maken, vonden de respondenten lastig om te zeggen.

3.6 Deelvraag 4: Wensen en behoeften

De vierde en laatste deelvraag van dit onderzoek luidt: wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

De codes en categorieën die te maken hebben met de wensen en behoeften met betrekking tot het stimuleren van gezonde en duurzame voedingskeuzes, zijn weergegeven in tabel 6.

Tabel 6: Categorieën en codes bij het thema wensen en behoeften

Categorie	Code
Behoeften m.b.t. de kantine	Doorgaan met de Gezonde Schoolkantine
	Een breder gezond aanbod realiseren
	Producten in de kantine goedkoper maken
	Leerlingen meer betrekken bij de kantine
Wensen m.b.t. educatie	Meer activiteiten en excursies organiseren
	Kooklessen geven aan alle leerlingen
Overige wensen	Betere regelgeving over voedingsmiddelen

De scholen met een gouden schoolkantineschaal gaven aan dat leerlingen dankzij de Gezonde Schoolkantine op school gezondere producten kopen dan voorheen. Deze scholen zijn van plan om elk jaar opnieuw voor de gouden schaal te gaan. Daarvoor worden de richtlijnen van het Voedingscentrum gevolgd. Er werd aangegeven dat het prettig is dat het Voedingscentrum duidelijke richtlijnen en adviezen heeft opgesteld. Ook is genoemd dat het heel handig is dat er leveranciers zijn die van elk product aangeven of het in een Gezonde Schoolkantine past of niet.

Drie scholen gaven aan het gezonde kantine-aanbod graag uit te willen breiden. Er is vooral behoefte aan een breder aanbod van verantwoorde zoete en hartige tussendoortjes, zodat leerlingen daarvoor minder snel naar de supermarkt gaan, want in de supermarkt is de verleiding om ongezonde producten te kopen groot. Op vier scholen werd genoemd dat het belangrijk is om lage prijzen te hanteren in de kantine:

Cateraar (Ichthus College): "Een gezond broodje moet echt niet duurder zijn dan een patatje, want anders kiezen leerlingen voor het patatje. Ook al moeten ze daarvoor een eindje naar het centrum lopen en weer terug."

Verder vertelde een respondent dat het leuk zou zijn als leerlingen bijvoorbeeld eens in de maand in de kantine de lunch klaarmaken en dat daarvoor de keuken uitgeroosterd wordt. De docent of begeleider kan de leerlingen dan opdracht geven om iets te maken met veel groente of zonder vlees.

Op vier scholen werd aangegeven dat het mooi zou zijn om meer activiteiten of excursies over voeding te organiseren. Vaak werd er meteen aan toegevoegd dat het lastig is om nog meer excursies te organiseren dan er al zijn. Er is weinig tijd en geld voor en het is ook niet de bedoeling dat ouders nog meer op kosten gejaagd worden. Het is daarom realistischer om activiteiten binnen de school te organiseren.

Een respondent noemde het idee om mensen van verschillende bedrijven uit te nodigen voor gastcolleges of workshops. Een andere respondent had het idee om een kok die veel

met pure en verse ingrediënten werkt te vragen om een kookworkshop te geven. Weer een andere respondent ziet het liefst dat er op alle middelbare scholen weer kooklessen gegeven worden, want iedereen heeft eten nodig en zou moeten weten hoe je goed eten klaarmaakt.

Ten slotte gaf een respondent aan dat er vanuit de overheid meer regelgeving zou moeten komen over bijvoorbeeld de hoeveelheid suiker die in producten mag zitten. Op die manier wordt het voor iedereen, niet alleen voor middelbare scholieren, makkelijker om een gezonde keuze te maken.

Hoofdstuk 4: Discussie

Dit onderzoek is uitgevoerd om in kaart te brengen wat er op het voortgezet onderwijs in Flevoland gedaan wordt om de leerlingen te stimuleren om gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken. Ook is onderzocht wat de ervaringen zijn met verschillende interventies, wat goed gaat en welke zaken extra aandacht verdienen. Daarbij lag de focus niet op interventies in de Gezonde Schoolkantine, maar op interventies die te maken hebben met betrokkenheid bij de kantine, met communicatie over voeding en met educatie over voeding. Dit soort extra interventies bij de Gezonde Schoolkantine vergroten namelijk de kans dat leerlingen gezondere en duurzamere voedingskeuzes gaan maken (Reinders et al., 2012; Gilissen et al., 2011; Van Cauwenberghe et al., 2010). In dit hoofdstuk wordt er gereflecteerd op het onderzoeksproces en de belangrijkste resultaten.

4.1 Reflectie op het onderzoeksproces

Er zijn tien middelbare scholen in Flevoland met een Gezonde Schoolkantine (Voedingscentrum, z.d.). Van de tien scholen waren er zeven benaderd voor dit onderzoek en vijf scholen hebben uiteindelijk meegedaan. Het streven was om minstens tien interviews te houden op vijf verschillende scholen verspreid door heel Flevoland, en dat is gelukt. De deelnemende scholen vertegenwoordigen samen ook alle niveaus van praktijkonderwijs tot gymnasium.

Bij het doen van kwalitatief onderzoek is het belangrijk om elke vorm van beïnvloeding en vertekening van de resultaten te voorkomen (Saunders, Lewis, Thornhill, Booij, & Verckens, 2011). Daar is rekening mee gehouden door zo open en objectief mogelijk te blijven tijdens het interviewen van respondenten en het analyseren van de resultaten. Toch is het niet uit te sluiten dat de onderzoeker onbewust invloed heeft gehad op de resultaten. Wat de resultaten mogelijk ook beïnvloed zou kunnen hebben, is dat de laatste twee interviews vier maanden later dan de andere interviews hebben plaatsgevonden. In deze laatste twee interviews werden door de respondenten wel veel zaken genoemd die in eerdere interviews ook naar voren kwamen. Daardoor had de onderzoeker niet het idee dat de laatste twee interviews een ander beeld gaven van de situatie, maar juist de reeds verzamelde informatie bevestigden. Dit was tevens een teken dat er enige mate van saturatie was ontstaan.

4.2 Reflectie op de resultaten

De kantines op de vijf deelnemende scholen varieerden van alleen een tafeltje met wat tussendoortjes tot een uitgebreide kantine die gerund wordt door een cateraar. Hieronder worden de resultaten per deelvraag samengevat en vergeleken met bestaande literatuur.

Betrokkenheid bij de kantine

Leerlingen worden over het algemeen weinig betrokken bij de schoolkantine. Ze hebben met wat ze kopen en met wensen die ze doorgeven een beetje invloed op het aanbod. Op sommige scholen wordt af en toe een enquête gehouden, zodat leerlingen kunnen aangeven wat ze lekker vinden. Eén school laat leerlingen actief meedenken over het kantine-aanbod en de presentatie van producten. Op twee scholen mogen leerlingen wel eens helpen met dagelijkse werkzaamheden in de kantine, bijvoorbeeld met de verkoop van producten. Deze scholen delen dezelfde positieve ervaring met het creëren van betrokkenheid bij de kantine: leerlingen gaan zich verantwoordelijker gedragen. Ook in

andere onderzoeken komt dit positieve effect van het creëren van betrokkenheid bij jongeren naar voren (Driskell, 2017; Wood, Larson, & Brown, 2009). De respondenten hadden niet de indruk dat leerlingen gezondere of duurzamere keuzes maken door de betrokkenheid bij de schoolkantine, al worden er in de kantine wel meer gezonde producten verkocht. Dit onderzoek is echter te klein om hier verder uitspraken over te doen. Op basis van de positieve ervaringen met het creëren van betrokkenheid kan wel gezegd worden dat het de moeite waard lijkt te zijn om leerlingen regelmatig te betrekken bij dagelijkse kantinewerkzaamheden.

Communicatie over voeding

Veranderingen worden meestal mondeling aan de leerlingen en schriftelijk aan de ouders doorgegeven. Zo verliep de communicatie ook bij de overgang naar een Gezonde Schoolkantine. Leerlingen moeten vaak erg wennen aan die overgang, maar na een tijdje wordt het gezonde aanbod vanzelf normaal. Op één school was de start van een Gezonde Schoolkantine gekoppeld aan opening van een nieuwe locatie. In de communicatie hierover lag de focus bewust op het nieuwe gebouw en niet op de nieuwe kantine. Daardoor was het gezonde kantine-aanbod op deze school vanaf de eerste dag al normaal voor de leerlingen, het hoorde bij alle veranderingen. De overgang naar een Gezonde Schoolkantine lijkt dus soepeler te verlopen wanneer het een onderdeel is van een grotere verandering, zodat de aandacht van de leerlingen vooral naar die grote verandering gaat.

Het is opvallend dat op de meeste scholen in de communicatie over voeding naar leerlingen toe bewust niet te veel aandacht wordt besteed aan gezondheid en duurzaamheid. Wanneer leerlingen het gevoel krijgen dat ze gezonde en duurzame voedingskeuzes móéten maken, gaat het hen tegenstaan. Daarom worden leerlingen gestimuleerd tot gezond gedrag door het goede voorbeeld te geven, door informele gesprekjes met hen aan te gaan, door posters met fruit of snackgroenten op te hangen of door voedingsweetjes op menuborden te zetten. De Gezonde Schoolkantine helpt ook om leerlingen op weg te helpen naar een gezonde leefstijl zonder ze daartoe te verplichten. Verschillende respondenten gaven aan dat leerlingen zich langzaam wat bewuster worden van het belang van gezonde en duurzame voeding en dat leerlingen meer met voeding bezig zijn en gezondere producten kopen dan vroeger. Dat laatste werd toegeschreven aan het feit dat er in de Gezonde Schoolkantine amper nog ongezonde producten verkocht worden en niet zozeer aan de inzet van verschillende vormen van communicatie over voeding.

Op alle scholen waren er wel wat communicatiemiddelen die niet of nauwelijks gebruikt worden om iets over gezonde of duurzame voeding te communiceren en bewuste voedingskeuzes te stimuleren, bijvoorbeeld de website, de schoolgids of de digitale informatieschermen. Of dat een gemiste kans is, is op basis van dit onderzoek lastig te zeggen. Het is wel duidelijk dat in alle communicatie over voeding voorkomen moet worden dat leerlingen het idee krijgen verplicht te worden tot gezonde en duurzame keuzes. Jongeren vinden het namelijk belangrijk om een keuze te hebben, wat ook blijkt uit Reinders' onderzoek over het stimuleren van gezonde voedingskeuzes (Reinders et al., 2012).

Educatie over voeding

Het thema voeding komt op elke school binnen meerdere vakken aan bod. Docenten van deze vakken volgen het landelijk vastgestelde curriculum in hun lessen, op één deelnemende school worden daarnaast extra onderwerpen over voeding en duurzaamheid

behandeld. Tijdens de lessen over voeding wordt bewust de interactie opgezocht met de leerlingen en met aansprekende voorbeelden en humor worden de leerlingen aan het denken gezet. In goede voedingslessen worden ook voedselveerdigheden als koken en etiketten lezen aangeleerd (Sadegholvad, Yeatman, Parrish, & Worsley, 2017), helaas gebeurt dat alleen nog op het praktijkonderwijs en het vmbo. Op de havo en het vwo wordt alleen nog geoefend met etiketten lezen als daar tijd voor is. Op drie van de deelnemende scholen worden wel af en toe projecten of activiteiten geregeld over voeding, gezondheid of duurzaamheid en op één school worden ook praktijkdagen en excursies over voeding georganiseerd.

Op elke school werd aangegeven dat de leerlingen wel wat opsteken van de lessen en activiteiten over voeding en steeds meer over gezondheid en duurzaamheid nadenken. De ervaring is dat leerlingen vooral door de kooklessen waarin ze volwaardige maaltijden leren bereiden, gestimuleerd worden om gezonder te gaan eten. Uit onderzoek blijkt ook dat er een positieve correlatie is tussen hoe goed iemand kan koken en hoe gezond iemand eet (Hartmann, Dohle, & Siegrist, 2013). Dat onderschrijft het belang van het aanleren van kookvaardigheden. Aan de andere kant is de ervaring met voedseleducatie dat te veel aandacht voor gezonde en duurzame voeding weerstand veroorzaakt bij de leerlingen. Of leerlingen door de kennis over voeding bewustere voedingskeuzes maken, vonden de respondenten lastig om te zeggen. De algemene indruk is dat leerlingen gewoon kiezen waar ze op dat moment zin in hebben, rekening houdend met de heersende groepsnorm. Dat komt overeen met een onderzoek waaruit blijkt dat leerlingen zich bij hun voedingskeuzes laten leiden door wat ze lekker vinden en wat groepsleden kiezen (Tacken et al., 2010). Die groepsnorm lijkt de laatste jaren wel positief te veranderen: er worden steeds meer leerlingen gezien met een flesje water en fruit of snackgroente.

Wensen en behoeften

De meeste respondenten gaven aan dat het belangrijk is om door te gaan met de Gezonde Schoolkantine en zo gezonde en duurzame voedingskeuzes te blijven stimuleren. Op drie scholen werd de behoefte uitgesproken om het kantine-aanbod uit te breiden met meer verantwoorde zoete en hartige tussendoortjes om te voorkomen dat leerlingen daarvoor naar de supermarkt gaan. Buiten de school is namelijk sprake van een voedselomgeving met veelal ongezonde producten (Poelman, 2016). In de Gezonde Schoolkantine wordt juist bewust een voedselomgeving gecreëerd die verleidt tot het maken van gezonde keuzes (Stinesen & Renes, 2014). Het hanteren van lage prijzen in de kantine wordt wel gezien als voorwaarde voor succes.

Verder zijn er een aantal wensen genoemd met betrekking tot het stimuleren van gezonde en duurzame voedingskeuzes. Opvallend is dat veel respondenten aangaven dat er te weinig geld en tijd is om meer activiteiten of excursies over voeding te organiseren. Aan de hoeveelheid beschikbare tijd is weinig te doen, maar voor het tekort aan geld is er al een oplossing. Via Jong Leren Eten kunnen scholen een subsidie aanvragen voor bijvoorbeeld kooklessen, excursies naar bedrijven of workshops met een gastdocent (Jong Leren Eten, z.d.). Mogelijk zijn niet alle scholen in Flevoland daarvan op de hoogte. Het zou goed zijn om de subsidieregeling nog meer onder de aandacht te brengen.

Hoofdstuk 5: Conclusies en aanbevelingen

De hoofdvraag van dit onderzoek is: Wat wordt er op Flevolandse middelbare scholen met een Gezonde Schoolkantine gedaan om de leerlingen te stimuleren om gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken en welke aanbevelingen komen daaruit voort? Deze vraag is opgesteld om in kaart te brengen wat scholen naast of in het verlengde van de Gezonde Schoolkantine ondernemen om de kans te vergroten dat leerlingen gezonde en duurzame keuzes gaan maken. In dit hoofdstuk wordt allereerst antwoord gegeven op de vier deelvragen van dit onderzoek. Vervolgens wordt de hoofdvraag beantwoordt. Daarna volgen de aanbevelingen voor instanties die zich bezighouden met het stimuleren van gezonde en duurzame voedingskeuzes op het voortgezet onderwijs in Flevoland, waaronder Jong Leren Eten.

5.1 Antwoord op de deelvragen

In hoeverre worden leerlingen betrokken bij het aanbod, de bereiding, de presentatie en de verkoop van producten in de kantine?

Leerlingen worden over het algemeen weinig betrokken bij de kantine. Op de meeste scholen hebben de leerlingen alleen wat invloed op het kantine-aanbod met de producten die ze kopen en met de wensen die ze mondeling of via een enquête doorgeven aan de kantinebeheerder. Op enkele scholen mogen leerlingen om de beurt helpen met de presentatie en verkoop van producten en soms ook met de bereiding ervan. De ervaring daarmee is dat leerlingen zich verantwoordelijker gaan gedragen. Het lijkt dus de moeite waard te zijn om leerlingen regelmatig te betrekken bij de dagelijkse werkzaamheden in de schoolkantine.

Hoe wordt het belang van het kiezen voor gezonde en duurzame voeding gecommuniceerd naar de leerlingen?

Leerlingen worden vaak mondeling op de hoogte gebracht van veranderingen. Zo ging dat in de meeste gevallen ook bij de overgang naar een Gezonde Schoolkantine, slechts op één school ging het anders. Daar werd bewust weinig gecommuniceerd over de start van de Gezonde Schoolkantine, omdat het deel uitmaakte van een veel grotere verandering: de opening van een nieuwe locatie. Opvallend genoeg was dat de enige school waar het gezonde kantine-aanbod van het begin af aan al normaal was.

Communicatiemiddelen die scholen inzetten om leerlingen te informeren over gezonde en duurzame voeding of te stimuleren tot bewuste voedingskeuzes, zijn bijvoorbeeld posters met fruit, menuborden met voedingsfeitjes en sociale mediakanalen. Ook door het goede voorbeeld te geven en door af en toe een informeel gesprekje over voeding aan te gaan met leerlingen, wordt geprobeerd om de leerlingen aan te zetten tot gezonde en duurzame voedingskeuzes. Mede daardoor ontstaat er wat bewustwording bij leerlingen. Het lijkt belangrijk te zijn dat leerlingen in geen geval het gevoel krijgen verplicht te worden tot gezonde en duurzame voedingskeuzes, want dan gaat het hen tegenstaan.

In hoeverre wordt er tijdens de lessen aandacht besteed aan educatie over voeding en het oefenen van voedselvaardigheden?

Het thema voeding komt op elke school binnen meerdere vakken aan bod. Alle landelijk vastgestelde onderwerpen en doelstellingen voor het centraal examen worden dan

behandeld. Sommige scholen organiseren af en toe projecten en activiteiten over voeding en op één school zijn er ook regelmatig praktijkdagen en excursies met dit thema. Voor het oefenen van voedselveerdigheden is steeds minder aandacht, zo gebeurt koken alleen nog op het vmbo en het praktijkonderwijs. Dat is jammer, want de ervaringen met kooklessen zijn heel positief. Leerlingen die hebben geleerd hoe ze goede, volwaardige maaltijden kunnen bereiden, gaan thuis vaker koken en gaan daardoor gezonder eten. De ervaring met educatie over voeding in het algemeen is dat leerlingen wel aan het denken gezet worden en zich bewust worden van wat gezond is en wat niet, maar dat ze nog steeds het liefst iets eten waar ze op dat moment zin in hebben. En ook hier geldt: te veel aandacht voor gezonde en duurzame voeding veroorzaakt weerstand bij de leerlingen. Wat leerlingen wel aan lijkt te spreken, zijn lessen met veel praktische voorbeelden, interactie en humor.

Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

De meeste respondenten gaven aan dat het belangrijk is om door te gaan met de Gezonde Schoolkantine, want doordat de gezonde keuze de makkelijke keuze wordt gemaakt, kopen leerlingen gezondere producten dan voorheen. Het hanteren van lage prijzen wordt wel gezien als voorwaarde voor succes. Een aantal scholen willen graag meer verantwoorde zoete en hartige tussendoortjes kunnen aanbieden in de kantine, om te voorkomen dat leerlingen daarvoor naar de supermarkt gaan. Verder zijn er een aantal wensen genoemd, namelijk: leerlingen meer betrekken bij het bereiden van de lunch in de kantine, meer activiteiten over voeding zoals gastcolleges en kookworkshops organiseren en alle middelbare scholieren weer kooklessen geven. Ook werd genoemd dat er vanuit de overheid meer regelgeving zou moeten komen over bijvoorbeeld de hoeveelheid suiker die in voedingsmiddelen mag zitten.

5.2 Antwoord op de hoofdvraag

Op de vraag wat er op Flevolandse middelbare scholen met een Gezonde Schoolkantine gedaan wordt om de leerlingen te stimuleren om gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken, kan op basis van dit onderzoek het volgende geantwoord worden:

- Leerlingen op het voortgezet onderwijs in Flevoland worden over het algemeen weinig betrokken bij de dagelijkse werkzaamheden in de kantine. Aangezien leerlingen zich door betrokkenheid bij de kantine verantwoordelijker gaan gedragen, is het wel de moeite waard om leerlingen meer te betrekken bij kantinewerkzaamheden.
- Op het gebied van communicatie worden leerlingen gestimuleerd tot gezond gedrag door het goede voorbeeld te geven, door informele gesprekjes met hen aan te gaan, door posters met fruit of snackgroenten op te hangen of door voedingsfeitjes op menuborden te zetten. Daarbij is het belangrijk om leerlingen in geen geval te verplichten tot gezonde en duurzame keuzes.
- Het thema voeding wordt binnen verschillende vakken behandeld, daarbij worden op de meeste scholen alleen de landelijk vastgestelde doelstellingen gevolgd. Sommige scholen besteden net wat meer aandacht aan voeding door projecten, activiteiten en excursies hierover te organiseren of door zelfs het curriculum erop aan te passen. Hoewel kooklessen het meest stimuleren tot gezonde voedingskeuzes, verdwijnen die steeds meer uit het curriculum.

- Om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren, is het belangrijk om door te gaan met de Gezonde Schoolkantine. Daardoor worden er namelijk meer gezonde producten verkocht in de kantine. Het is wel belangrijk om lage prijzen te hanteren. Het zou ook goed zijn om een breder kantine-aanbod te realiseren, zodat leerlingen minder snel naar de supermarkt gaan.

5.3 Aanbevelingen

Uit dit onderzoek komen de volgende aanbevelingen voort voor de korte termijn:

- Motiveer scholen om leerlingen bij het aanbod, de presentatie, de verkoop en ook bij de bereiding van producten in de schoolkantine te betrekken. Leerlingen gaan zich namelijk verantwoordelijker gedragen als ze betrokken worden bij de werkzaamheden in de kantine.
- Motiveer scholen om posters, menuborden, sociale mediakanalen en andere communicatiemiddelen in te zetten om leerlingen op een informele manier te leren over voeding en te stimuleren tot bewuste keuzes. Voorkom dat leerlingen het gevoel krijgen verplicht te worden tot een gezonde en duurzame leefstijl.
- Informeer scholen over diverse mogelijke projecten, activiteiten en excursies over voeding en over de subsidie die daarvoor aangevraagd kan worden.
- Ga na welke voedingsmiddelenleveranciers er zijn die gespecialiseerd zijn in Gezonde Schoolkantes, een ruim aanbod hebben en lage prijzen hanteren en informeer scholen over de beste leveranciers in de regio.

Op basis van dit onderzoek wordt het volgende aanbevolen voor de lange termijn:

- Onderzoek de mogelijkheden voor het structureel aanbieden van kooklessen, zodat alle leerlingen op het voortgezet onderwijs weer leren koken. Focus in die lessen op het bereiden van volwaardige maaltijden, want dat stimuleert leerlingen om thuis ook te koken en gezondere voedingskeuzes te maken.

Literatuur

- Baarda, B. (2014). *Dit is onderzoek* (2^e druk). Groningen: Noordhoff.
- Brink, L., Postma-Smeets, A., Stafleu, A., & Wolvers, D. (2018). *Richtlijnen Schijf van Vijf* (5^e druk). Den Haag: Stichting Voedingscentrum Nederland.
- De Looze, M., van Dorsselaer, S., de Roos, S., Verdurmen, J., Stevens, G., Gommans, R., Van Bon-Martens, M., Ter Bogt, T., & Vollebergh, W. (2014). *HBSC 2013. Gezondheid, welzijn en opvoeding van jongeren in Nederland*. Utrecht: Universiteit Utrecht.
- Downs, J.S., Loewenstein, G., & Wisdom, J. (2009). Strategies for promoting healthier food choices. *American Economic Review*, 99(2), 159-64.
- Driskell, D. (2017). *Creating better cities with children and youth: A manual for participation*. Routledge.
- Geurts, M., Brants, H., & Milder, I. (2016). *De voedingsomgeving op scholen: De stand van zaken in het voortgezet onderwijs en middelbaar beroepsonderwijs anno 2015*. Briefrapport 2016-0006. Bilthoven: RIVM, 2016.
- GGD Flevoland (2017). *Tabellenboek jongerenenquête Flemovo 2016-2017*. Geraadpleegd op 1 november 2018, van <https://www.eengezonderflevoland.nl/cijfers/tabellenboek-jongerenenquête-flemovo-2016-2017/>.
- Gilissen, L.J.W.J., Van der Meer, I.M., Reinders, M.J., Van der Sluis, A.A., & Woltering, E.J. (2011). *Ontwerp van een interventie om de groenteconsumptie van jongeren te verhogen*. Rapportnummer 1233. Wageningen: Wageningen UR.
- Hartmann, C., Dohle, S., & Siegrist, M. (2013). Importance of cooking skills for balanced food choices. *Appetite*, 65, 125-131.
- Jong Leren Eten (z.d.). *Subsidie Jong Leren Eten voor Voortgezet Onderwijs*. Geraadpleegd op 1 januari 2020, van <https://www.jonglereneten.nl/subsidie-jong-leren-eten-voor-voortgezet-onderwijs>.
- Jong Leren Eten (z.d.). *Wat is Jong Leren Eten?* Geraadpleegd op 31 oktober 2018, van <https://www.jonglereneten.nl/>.
- Lanting, C.I., Heerdink-Obenhuijsen, N., Schuit-Van Raamsdonk, H.L.L., Hofman-Van den Hoogen, E.M.M., Leeuwenburg-Grijseels, E.H., Broerse, A., Kamphuis, M., Smeets, A.J.P.G., & Van Drongelen, K.I. (2013). *JGZ-richtlijn voeding en eetgedrag*. Utrecht: Nederlands Centrum Jeugdgezondheid.
- Mensink, F., Schwinghammer, S.A., & Smeets, A. (2012). The Healthy School Canteen programme: a promising intervention to make the school food environment healthier. *Journal of environmental and public health*. Article ID: 415746.
- Nederlands Jeugdinstituut (2018). *Databank effectieve jeugdinterventies: De Gezonde Schoolkantine*. Geraadpleegd op 5 november 2018 van <https://www.nji.nl/nl/Databank/Databank-Effectieve-Jeugdinterventies/Erkende-interventies/De-Gezonde-Schoolkantine.html>.
- Poelman, M. (2016). De stad als verleidelijke voedselomgeving. *AGORA Magazine*, 32(3), 10-13.
- Rampersaud, G.C., Pereira, M.A., Girard, B.L., Adams, J., & Metz, J.D. (2005). Breakfast habits, nutritional status, body weight, and academic performance in

children and adolescents. *Journal of the American Dietetic Association*, 105(5), 743-760.

- Reinders, M.J., Onwezen, M.C., Van Veggel, R.J.F.M., Ruissen, A., Voordouw, J., & Dhonukshe-Rutten, R.A.M. (2012). *Het stimuleren van gezonde voedselkeuzes: onderzoek gericht op schoolkantines en zorginstellingen*. Den Haag: LEI, onderdeel van Wageningen UR.
- RIVM (2018). *Voedselconsumptiepeiling: Wat eet en drinkt Nederland?* Geraadpleegd op 10 december 2018 van <https://wateetnederland.nl/>.
- Rozin, P., Scott, S.E., Dingley, M., Urbanek, J.K., Jiang, H., & Kaltenbach, M. (2011). Nudge to nobesity I: Minor changes in accessibility decrease food intake. *Judgment and Decision Making*, 6(4), 323-332.
- Sadegholvad, S., Yeatman, H., Parrish, A. M., & Worsley, A. (2017). What Should Be Taught in Secondary Schools' Nutrition and Food Systems Education? Views from Prominent Food-Related Professionals in Australia. *Nutrients*, 9(11), 1207.
- Saunders, M., Lewis, P., Thornhill, A., Booij, M., & Verckens, J. P., (2011). *Methoden en technieken van onderzoek* (5^e druk). Amsterdam: Pearson Education.
- Singh, A.S., Paw, M.J.M.C.A., Brug, J., & Van Mechelen, W. (2007). Short-term effects of school-based weight gain prevention among adolescents. *Archives of pediatrics & adolescent medicine*, 161(6), 565-571.
- Stinesen, B., & Renes, R. J. (2014). *Overheidsbeleid gericht op gedragsverandering: meer dan een mooi streven? Een analyse van gedragsbeïnvloedende overheidsinitiatieven in de domeinen gezondheid, mobiliteit en financiën*. Den Haag: Raad voor Maatschappelijke Ontwikkeling.
- Taras, H. (2005). Nutrition and student performance at school. *Journal of school health*, 75(6), 199-213.
- Tacken, G.M.L., de Winter, M.A., van Veggel, R.J.F.M., Sijtsma, S.J., Ronteltap, A., Cramer, L., & Reinders, M.J. (2010). *Voorbij het broodtrommeltje; hoe jongeren denken over voedsel*. Den Haag: LEI, onderdeel van Wageningen UR.
- Tienstra, M., & Bilker, A. (2018). *Werkplan Flevoland Jong Leren Eten 2018-2020*.
- Van Cauwenberghe, E., Maes, L., Spittaels, H., Van Lenthe, F.J., Brug, J., Oppert, J.M., & De Bourdeaudhuij, I. (2010). Effectiveness of school-based interventions in Europe to promote healthy nutrition in children and adolescents: systematic review of published and 'grey' literature. *British journal of nutrition*, 103(6), 781-797.
- Van Rossum, C.T.M., Buurma-Rethans, E.J.M., Vennemann, F.B.C., Beukers, M., Brants, H.A., De Boer, E.J., & Ocké, M.C. (2016). *The diet of the Dutch: Results of the first two years of the Dutch National Food Consumption Survey 2012-2016*. Rapportnummer 2016-0082. Bilthoven: RIVM.
- Van Rossum, C.T.M., Buurma-Rethans, E.J.M., Vennemann, F.B.C., Beukers, M., & Drijvers, J.J.M.M. (2017). *Voedselconsumptie in 2012-2014 vergeleken met de Schijf van Vijf 2016*. MEMO-VCP 17-03. Bilthoven: RIVM.
- Van Rossum, C.T.M., Fransen, H.P., Verkaik-Kloosterman, J., Buurma-Rethans, E.J.M., & Ocké, M.C. (2011). *Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010. Diet of children and adults aged 7 to 69 years*. Rapportnummer 350050006. Bilthoven: RIVM.
- Van Zoest, F.F., Van Zoest, T.F., & Kanters, R. (2008). *Advies Snacks op Scholen, Inspelen op draagvlak*. GGD Rotterdam-Rijnmond.

- Voedingscentrum (z.d.). *De gezonde schoolkantine: Over ons*. Geraadpleegd op 8 oktober 2018, van <https://gezondeschoolkantine.voedingscentrum.nl/nl/service/over-ons.aspx>.
- Voedingscentrum (z.d.). *Duurzaam eten*. Geraadpleegd op 20 november 2018, van <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/duurzamereten.aspx>.
- Voedingscentrum (z.d.). *Wie kreeg al een schoolkantine schaal?* Geraadpleegd op 2 november 2018, van <https://gezondeschoolkantine.voedingscentrum.nl/nl/stap-voor-stap/wie-kreeg-al-een-schoolkantine-schaal-.aspx>.
- Volksgezondheid en zorg (2018). *Overgewicht*. Geraadpleegd op 1 november 2018, van <https://www.volksgezondheidenzorg.info/onderwerp/overgewicht>.
- Wood, D., Larson, R.W., & Brown, J.R. (2009). How adolescents come to see themselves as more responsible through participation in youth programs. *Child Development*, 80(1), 295-309.
- World Health Organization (2003). *Diet, nutrition, and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation*. Rapportnummer 916. Genève: World Health Organization.
- Yach, D., Hawkes, C., Gould, C.L., & Hofman, K.J. (2004). The global burden of chronic diseases: overcoming impediments to prevention and control. *Jama*, 291(21), 2616-2622.

Bijlage I: Opzet van de interviews

Introductie

Dit interview maakt deel uit van een onderzoek dat ik uitvoer in opdracht van Jong Leren Eten Flevoland. Jong Leren Eten is een Rijksprogramma dat kinderen en jongeren in aanraking brengt met informatie en activiteiten over voeding. In Flevoland gaat Jong Leren Eten volgend jaar (2019) vooral het voortgezet onderwijs ondersteunen om gezonde en duurzame voeding bij de leerlingen onder de aandacht te brengen. Om dat goed te kunnen doen, is het belangrijk om eerst in kaart te brengen wat er al op middelbare scholen gedaan wordt rondom het thema voeding.

Met dit onderzoek wordt dus antwoord gezocht op de vraag wat Flevolandse middelbare scholen met een Gezonde Schoolkantine op dit moment al doen om de leerlingen te stimuleren om gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken. Daarbij gaat het niet alleen om een gezonder aanbod in de kantine. Het gaat om alles wat de school doet om de voedingskeuzes van jongeren positief te beïnvloeden. Met dit interview helpt u mee om dat inzichtelijk te maken.

Ik zal eerst nog wat over mijzelf vertellen. Ik studeer Biologie, Voeding en Gezondheid aan de Aeres Hogeschool in Almere en zit nu in het vierde jaar van mijn opleiding. Sinds begin september loop ik stage bij IVN Flevoland en bij Jong Leren Eten Flevoland. Naast mijn stageopdracht werk ik aan mijn scriptie. Daarvoor doe ik dit onderzoek. Vindt u het goed als ik dit gesprek opneem, zodat ik uw antwoorden later nog eens kan beluisteren? Zo mis ik geen belangrijke informatie.

Vragenlijst voor de kantinebeheerder/docent die betrokken is bij de kantine

1. Kunt u iets over uw functie bij deze school vertellen?
 2. Deze school heeft een Gezonde Schoolkantine. Sinds wanneer?
 - Doorvragen: welke Schoolkantine schaal/schalen en wat betekent dat?
 3. Wat wordt er in de kantine gedaan om gezonde voedingskeuzes te stimuleren?
 - Doorvragen: wat gebeurt er naast dat wat vereist is voor een Schoolkantine Schaal?
 4. Hoe wordt er in de kantine rekening gehouden met duurzaamheid?
 - Doorvragen: waar komen producten vandaan? Hoe worden ze verpakt? Welke producten worden gekozen en wordt daarbij rekening gehouden met het seizoen?
 5. Welke zaken omtrent de Gezonde Schoolkantine zijn opgenomen in het beleid van de school?
 - Doorvragen: wat is de invloed daarvan op de gang van zaken in de kantine en op de voedingskeuzes van de leerlingen?
- Ik heb wat vragen over het betrekken van leerlingen bij de kantine.
6. In hoeverre hebben de leerlingen invloed op het aanbod en de presentatie van producten in de kantine?

7. In hoeverre worden de leerlingen betrokken bij het bereiden en verkopen van producten in de kantine?

8. Wat is de ervaring met het betrekken van leerlingen bij de Gezonde Schoolkantine?

- Doorvragen: welk effect heeft het op de voedingskeuzes van de leerlingen? En welk effect heeft het op de kennis over voedsel, gezondheid of duurzaamheid?

Ik ben ook benieuwd hoe de leerlingen op de hoogte gebracht worden van het aanbod in de kantine en van het belang van gezonde en duurzame voeding.

9. Hoe werd destijds naar de leerlingen gecommuniceerd dat er een Gezonde Schoolkantine zou komen?

- Doorvragen: hoe werd er op de vernieuwde kantine gereageerd? Is dat nu anders?

10. Hoe worden de leerlingen op de hoogte gebracht van het aanbod in de kantine?

11. Deze school vindt het belangrijk dat de leerlingen gezond zijn. Hoe wordt het belang van duurzame en gezonde voeding naar de leerlingen gecommuniceerd?

12. Wat is de ervaring met de invloed van communicatie over gezonde en duurzame voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

U hebt aangegeven dat de school ondernomen heeft om de leerlingen te stimuleren om gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken. De ervaring daarmee is

13. Zijn er nog andere dingen die niet besproken zijn, maar die de school wel ondernomen heeft om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

- Doorvragen: hoe heeft dat uitgepakt?

14. Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

- Doorvragen: wat zijn drempels en waar liggen de behoeften?

15. Is er tot slot nog iets dat u wilt vertellen?

Vragenlijst voor de docent die onder andere lesgeeft over het onderwerp voeding

1. Kunt u iets over uw functie bij deze school vertellen?

2. Deze school vindt het belangrijk dat de leerlingen gezond eten en leven. Binnen welke vakken wordt er aandacht besteed aan onderwerpen als gezonde voeding, voedselbereiding of duurzaamheid?

- Doorvragen: welke lesmethoden worden gebruikt? Welke projecten worden gedaan? Welke onderwerpen komen aan bod?

3. Hoe wordt kennis over voeding overgebracht?

- Doorvragen: welke werkvormen worden toegepast? In hoeverre wordt er aandacht besteed aan het oefenen van vaardigheden als etiketten lezen en koken?

4. In hoeverre worden er activiteiten of excursies georganiseerd met het thema voeding?

5. Wat is de invloed van lessen en activiteiten over voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

- Doorvragen: in hoeverre blijft de kennis hangen? Wat verandert er in het gedrag van leerlingen ten opzichte van gezond en duurzaam voedsel?

6. Welke lessen en activiteiten over voeding zijn opgenomen in het curriculum van de school?

- Doorvragen: wat voor effect heeft dat gehad of wat zou het effect daarvan zijn?

We hebben het gehad over educatie als middel om de voedingskeuzes van leerlingen positief te beïnvloeden. Ik ben benieuwd in hoeverre communicatiemiddelen daarvoor ingezet worden op deze school.

7. Welke communicatiemiddelen zijn er om de leerlingen ergens van op de hoogte te brengen?

8. In hoeverre worden communicatiemiddelen ingezet om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

9. Wat is de ervaring met de invloed van communicatie over gezonde voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

U hebt aangegeven dat de school ondernomen heeft om de leerlingen te stimuleren om gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken. De ervaring daarmee is

10. Zijn er nog andere dingen die niet besproken zijn, maar die de school wel ondernomen heeft om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

- Doorvragen: hoe heeft dat uitgedaakt?

11. Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

- Doorvragen: wat zijn drempels en waar liggen de behoeften?

12. Is er tot slot nog iets dat u wilt vertellen?

Afsluiting

Hartelijk bedankt voor uw tijd en inzet. De informatie die u en anderen mij hebben gegeven, ga ik straks allemaal sorteren en verwerken om tot een goed antwoord te komen op mijn onderzoeksvraag. Ik zal in mijn scriptie geen namen noemen van mensen die ik gesproken heb. De geluidsopname van dit interview zal na het afronden van het onderzoek verwijderd worden. Na de afronding van mijn scriptie, zou ik de resultaten van het onderzoek naar u kunnen opsturen. Bent u daarin geïnteresseerd?

Bijlage II: Mail voor de receptionist van elke school

[Aanhef]

Zojuist vertelde ik u aan de telefoon dat ik in opdracht van het Rijksprogramma Jong Leren Eten (www.jonglereneten.nl) onderzoek doe naar interventies die op het voortgezet onderwijs ingezet worden om gezonde voedingskeuzes te stimuleren onder jongeren. Dit onderzoek voer ik uit voor mijn scriptie in het kader van mijn opleiding Biologie, Voeding en Gezondheid aan de Aeres Hogeschool in Almere. Zelf ben ik stagiair bij IVN Flevoland en bij Jong Leren Eten Flevoland.

Dat [naam van de school] een Gezonde Schoolkantine heeft, geeft aan dat de school het belangrijk vindt dat de leerlingen gezond zijn. Ik zou graag in contact willen komen met bijvoorbeeld een kantinebeheerder die ik wat vragen kan stellen over de Gezonde Schoolkantine. Ook zou ik graag een docent willen spreken die lessen geeft of activiteiten organiseert over voeding, voedselbereiding of gezondheid. Ik zou daarvoor op [verschillende data] bij [naam van de school] langs kunnen komen.

Zou u deze mail door willen sturen naar twee geschikte personen met de vraag of ze mij een berichtje terug willen sturen?

Ik hoor graag of het gelukt is en naar wie u de mail doorgestuurd heeft. Kunt u mij berichten?

Alvast hartelijk dank voor uw medewerking.

[Groet]

Bijlage III: Transcripten van de interviews

Interview met respondent 1

Functie: kantinebeheerder op het RSG Levant

Datum: 22 november 2018

Eerst stelden de interviewer en de respondent zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek en vroeg of het interview opgenomen mocht worden. De respondent gaf daarvoor toestemming. Hieronder is het interview uitgeschreven.

Kunt u iets vertellen over uw functie op deze school?

Ik beheer de kantine. Ik bestel al het eten en drinken voor in de kantine en de automaten en dat verkoop ik aan de leerlingen. Ik maak ook de broodjes klaar, ik zorg dat de toonbank en vitrine vol liggen als de pauze begint en aan het eind van de dag maak ik alles schoon.

Deze school heeft een Gezonde Schoolkantine. Sinds wanneer is deze kantine officieel gezond?

Dit is alweer het derde jaar, dus sinds 2016 hebben wij een Gezonde Schoolkantine. Wij hebben alle schalen, even kijken... ja deze is van 2016, deze van 2017 en deze van 2018. Het zijn allemaal gouden schalen.

Wat houdt een gouden schoolkantine schaal in?

Dat er 80% gezonde voeding is, 20% mag ongezond zijn. En in de automaat mag je alleen maar één rij met ongezonde dingen hebben, de rest is allemaal gezond drinken en eten. Dat kan ik straks wel laten zien. En hier in de kantine, dit moesten we nog even aanpassen want het is net nieuw geopend, hier moeten in principe bij de looproute alleen gezonde producten zijn. Wij hebben een warmhouder voor panini's, die stond eerst daar op te toonbank, dat moesten we veranderen dus die staat nu daarachter. Je kan het vanaf hier net niet zien. Maar in principe hebben we vooral gezonde producten, dus bruin brood, bruine afbakbroodjes, heel veel groente erop: sla, tomaten enzo, kipfilet, kip-kerriesalade, filet americain... dus dat. Panini's hebben we ook, maar die mogen de leerlingen niet zien. Ik mag ze wel verkopen maar ze mogen ze niet zien.

Dus de gezonde producten liggen zichtbaar op de toonbank en in de vitrine, de ongezonde producten liggen uit het zicht.

Ja dat, dat is het. En wij verkopen geen snoep en chips enzo in de kantine zelf, alleen maar fruit en broodjes en gezond drinken. Dat is het eigenlijk.

In hoeverre worden de leerlingen betrokken bij de kantine, bijvoorbeeld bij de verkoop?

Nou heel af en toe, als het hier open dag is, dan helpen ze mee in de kantine. Maar dat is alleen met speciale gelegenheden. Anders niet.

Hebben de leerlingen invloed op de producten die verkocht worden?

Wij hebben wel eens een enquête gehouden en dan kunnen ze aangeven wat ze lekker vinden. Maar ja, we moeten ook rekening houden met gezonde producten. De leerlingen willen het liefst wit brood en witte bolletjes, maar dat gaat niet door, wij hebben in deze kantine alleen bruin brood en geen wit brood.

Mogen de leerlingen bijvoorbeeld ook helpen bij de bereiding van die broodjes?

Nee. Ik bereid de broodjes zelf. Ik krijg hier diepvriesbroodjes binnen, die ga ik afbakken en zelf afmaken. Ik kijk altijd op het rooster: wordt het druk of niet druk, en ik kijk wat goed loopt en wat minder goed loopt. Dus elke dag opnieuw kijk ik hoeveel en wat ik moet maken. Dat is ervaring. Meestal schat ik het goed in, maar ik heb ook wel eens veel broodjes over. Soms heb ik te weinig, maar dan kan ik nog wel wat erbij maken, dat is geen probleem. Maar af en toe heb ik ook te veel.

Wat doet u als u over houdt?

Als ik heel veel over houdt, dan... Normaal gooien we het weg, maar als er leerlingen zijn die de conciërges moeten helpen, dan delen de conciërges dat wel uit. Maar dat is geen vaste prik. Het is niet zo dat de leerlingen daarop kunnen rekenen, want dat doen we niet altijd. Meestal gooien we overgebleven broodjes weg. Toch wel jammer, maar ja. In het begin deelde ik overgebleven broodjes wel uit in de pauze, maar dan gaan de leerlingen wachten totdat ze een broodje krijgen in plaats van dat ze een broodje kopen. Dan denken ze: er blijft toch over. En dat is ook niet de bedoeling, dus je moet daar een beetje mee oppassen.

Hoe wordt er in deze kantine rekening gehouden met duurzaamheid?

Wij hebben kartonnen schaalpjes en papieren zakjes voor de broodjes, geen plastic. Plastic verpakkingen gebruik ik alleen als ik bijvoorbeeld iets in de vriezer of koelkast moet doen.

U zei dat de leerlingen alleen bij speciale gelegenheden mogen helpen in de kantine. Wat is uw ervaring daarmee? Gaan de leerlingen door die betrokkenheid ook gezondere producten kopen?

Nee, want zij doen dan niet de broodjes, zij doen andere dingen. Zij gaan bijvoorbeeld het drinken inschenken. Kijk, dit is allemaal voor speciale gelegenheden op deze school, dit verkoop ik niet. En voor excursies komen de

leraren bij mij bestellen: 'ik wil 40 capri-sun en snelle jelle koeken...' zo gaat dat. En dan ga ik dat voor ze regelen. Die producten worden geleverd in grote dozen en vaak komen de leerlingen die dozen ophalen. Ik weet niet hoe dat verder verdeeld wordt onder de leerlingen. Maar in de kantine verkoop ik dus alleen gezonde dranken.

Hoe worden de leerlingen op de hoogte gebracht van wat hier te koop is?

Ik heb daar een bord staan. Maar het aanbod is eigenlijk vrijwel elke dag hetzelfde. Soms komt er eens een nieuw broodje, maar voor de rest is de basis al jaren hetzelfde. In de vitrine staat ook alles wat ik verkoop, dus dat kunnen de leerlingen gewoon zien. Ze zien precies welke broodjes ik heb. Ik houd de kantine bewust heel open en zeg altijd tegen de leerlingen: 'wat je hier ziet, dat heb ik'. Leerlingen vragen ook wel eens: 'kan ik dat krijgen maar dan zonder dit' of 'hebt u ook dit' en daar luister ik naar. Zo komt er af en toe een nieuw product bij in de kantine. De leerlingen zijn daar altijd heel snel van op de hoogte.

Wordt er ook op een andere manier gestimuleerd dat de leerlingen bepaalde producten kopen? Nee, er zijn geen producten die we promoten. We hebben wel water en fruit vooraan staan om leerlingen te stimuleren meer water te drinken en fruit te eten, maar we maken nergens reclame voor. Dat water kunnen de leerlingen gratis tappen. We hebben er schijfjes sinaasappel in gedaan om het aantrekkelijker te maken. Zo kunnen de leerlingen hun flesje steeds bijvullen met water met een lekker fruitsmaakje. Soms vraagt een leerling om een plastic beker, maar dat is niet de bedoeling en krijgen ze ook niet. Het is echt bedoeld voor het bijvullen van het eigen flesje. Dat komt nu steeds meer op gang.

Hoe goed loopt de kantine nu, vergeleken met de periode vóór de Gezonde Schoolkantine?

Vóór 2016 hadden we heel veel witte bolletjes en pistoletjes. Toen was de overgang naar een gezonde kantine wel heel groot. Veel kinderen zeiden: 'bruin brood, dat hoef ik niet'. Op vrijdag hebben we altijd een speciaal broodje. Dat was eerder altijd op een wit bolletje, bijvoorbeeld een broodje gehaktbal. Dat is nu dus op een bruin bolletje. In het begin vonden veel leerlingen dat niet lekker, maar nu, niemand praat er meer over. Het is gewoon zo. Het is normaal geworden. Nu loopt het weer net zo goed als vóór 2016.

Wat wordt er verder nog ondernomen om de leerlingen te stimuleren om duurzame en gezonde voedingskeuzes te maken?

Ik denk dat de leerlingen nu sowieso al veel bezig zijn met gezond eten. Ik zie dat bij mij thuis, bij vrienden, en dus ook hier op school. Leerlingen hoor je vaak zeggen: 'ik eet heel gezond'. Ze zijn er veel mee bezig. Dat merk ik wel. Maar of wij nog iets extra's doen om dat te stimuleren... Zij zien gewoon in de kantine alleen maar gezonde producten liggen. Ik denk dat als je dat vaak genoeg ziet, dat je onbewust gezonde producten blijft kiezen.

Zijn er ook zaken over de Gezonde Schoolkantine in het beleid van de school opgenomen?

Dat weet ik niet. Ik ga alleen over de kantine. Toen besloten werd om voor een gouden schoolkantine te gaan, heb ik er alles aan gedaan om die te halen. Sindsdien heb ik dat elk jaar gedaan en hebben we ook elk jaar opnieuw die gouden schaal gekregen. Dat wordt wel erg op prijs gesteld. De school is er trots op dat we een gouden schoolkantineschaal hebben. Dat wel. En deze school is geloof ik ook een Gezonde School. Maar wat er verder in het beleid is opgenomen, weet ik dus niet precies.

Dus als ik het goed begrijp, gaat deze school elk jaar opnieuw voor de gouden schoolkantineschaal. Daarmee hoopt de school dat gezond en duurzaam eten voor de leerlingen normaal wordt. Zijn er nog andere dingen die niet besproken zijn, maar die de school wel ondernomen heeft om gezonde en duurzame voedingskeuzes onder de leerlingen te stimuleren?

Ik doe inderdaad elk jaar opnieuw de schoolkantine scan van het Voedingscentrum. Ik zorg ervoor dat de kantine steeds weer voldoet aan de regels voor een gouden schoolkantineschaal. Daarbij let ik bijvoorbeeld op de hoeveelheid calorieën in een product. Zo is er voor snacks in de automaat een grens opgesteld voor het aantal calorieën dat het product mag bevatten. Slechts op één rij mogen producten liggen die meer calorieën bevatten, alle andere producten bevatten minder calorieën dan die grenswaarde. Ik weet niet uit mijn hoofd wat die grenswaarde is. Ik vind het heel goed dat deze school een Gezonde Schoolkantine heeft. Zo krijgen de leerlingen minder calorieën binnen als ze een snack kopen en meer groente als ze een broodje kopen. Dat vind ik heel goed.

Wat hebt u nodig om in de toekomst gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren?

Het Voedingscentrum heeft duidelijke richtlijnen en regels opgesteld voor Gezonde Schoolkantines. Die veranderen elk jaar een beetje. Ik ga er van uit dat ze steeds weer verbeterd worden en dat is ook goed. Verder weet ik zo gauw niet wat er nodig is om gezonde voedingskeuzes te blijven stimuleren. Ik heb het idee dat dat dankzij de Gezonde Schoolkantine al heel goed gaat.

Is er tot slot nog iets dat u wilt vertellen?

Ik kan je nog wel even een rondleiding geven door de kantine en langs de automaat. Maar verder weet ik zo gauw niets meer te vertellen.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 2

Functie: docent biologie op het RSG Levant

Datum: 5 december 2018

Eerst stelden de interviewer en de respondent zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek en vroeg of het interview opgenomen mocht worden. De respondent gaf daarvoor toestemming. Hieronder is het interview uitgeschreven.

Kunt u allereerst wat over uw functie vertellen op deze school?

Ja, ik ben biologie docent. Ik geef vooral les aan de mavo klassen 3 en 4 en zo nu en dan klas 2 en ik geef les aan havo 3 en vwo 3. Voor de mavo klassen ben ik dus docent in de bovenbouw en voor havo/vwo ben ik docent in de onderbouw. Ik kan wel in de bovenbouw van havo/vwo lesgeven, maar dat doe ik momenteel niet, want dan moet ik naar de andere kant. Met de andere kant bedoel ik de locatie in Harderwijk. Daar geef ik nu toevallig wel les aan mavo 2 en 4, want ik vind het erg leuk om les te geven aan mavo klassen. Ik heb wel een eerstegraadsopleiding dus ik zou wel de bovenbouw kunnen doen. Dat heb ik ook een paar keer gedaan bij vwo en dergelijke, maar momenteel, nee, ik vind de mavo gewoon heel erg leuk.

Ik begreep dat deze school het belangrijk vindt dat de leerlingen gezond leven en gezond eten (Ja.)

Binnen welke vakken wordt er aandacht besteed aan bijvoorbeeld gezonde voeding of voedselbereiding of duurzaamheid?

Vroeger was dat natuurlijk bij verzorging, maar dat is er nu weer uit en dat is nu bij biologie op het programma gekomen. Het zat daar ook al wel voor een gedeelte in. We waren niet alleen maar de biologische dingen aan het doornemen, voeding haal je er toch altijd bij. Ik denk dat maatschappijleer daarin ook een stukje meeneemt. Dan heb je het meer over culturen: dat er verschillende culturen zijn met verschillende voedingsgewoontes. Ik denk dat er benoemd wordt wat mensen eten in andere landen en of daar wel genoeg voedingsstoffen in zitten. Duurzaamheid en dergelijke komen natuurlijk aan de orde bij natuurkunde, een beetje bij scheikunde en ik denk ook wel bij techniek.

En welke onderwerpen worden behandeld binnen biologie?

Het hele verteringsstelsel wordt behandeld, er wordt genoemd wat waar verteerd wordt en de Schijf van Vijf wordt behandeld. Je hebt het dan over voedingsvezels, over vitamines en dat die beschermende factoren hebben, over wat voor gebreken je kan krijgen als je een tekort hebt aan vitamine A, B, C of wat dan ook. Daar komt het eigenlijk allemaal in naar voren. We behandelen dat eiwitten als bouwstoffen dienen, dat de koolhydraten grotendeels brandstoffen zijn en ik zeg altijd dat vetten ook heel hard nodig zijn. Zonder vetten werkt het lichaam ook niet, maar ik zeg wel altijd dat vetten wat minder van belang zijn dan koolhydraten en eiwitten. Over dat soort dingen hebben wij het binnen biologie. Wij gebruiken daarvoor de methode 'Biologie voor jou'. Welke methoden en welke onderwerpen over voeding of duurzaamheid nou precies bij andere vakken behandeld worden, durf ik zo niet te zeggen.

Wat voor soort lessen en wat voor soort werkvormen worden gebruikt om iets over voeding over te brengen?

Ik gebruik heel vaak PowerPoint en daar heb ik veel plaatjes bij zodat het inzichtelijk wordt voor leerlingen. Ik zeg bijvoorbeeld dat als je een tekort hebt aan vitamine B, dat je beriberi kan krijgen en daar heb ik dan een plaatje van. Dat spreekt de leerlingen op zich wel aan en dat onthouden ze ook wel. En vitamine C met scheurbuik, dan zeggen ze 'ooh dat is toch met die mensen die op zee zitten?' Nou is scheurbuik wel een heel extreem tekort aan vitamine C en daarom vertel ik dat je in mindere mate ook al scheurbuik kan hebben. Als ik bijvoorbeeld mijn haren borstel en er vallen veel haren uit, dan kan dat al komen door een vitamine C tekort. Dat zijn dingen waar ik het over heb. Ook voedingsvezels komen ter sprake. Dan heb je het over goed poepen. Ik zeg altijd: 'Als je veel voedingsvezels eet, dan wordt de darm goed geprikkeld en dan zul je dat ook merken! Dan heb je zo'n heerlijk smeulige drol.' Ja, dat spreekt ze aan. En dan ben ik ook wel zo grappig om te zeggen: 'Als je een harde drol hebt, dan is de darm niet goed bezig geweest.' En dan vertel ik ook waar voedingsvezels in zitten. Op die manier ben ik ermee bezig.

Wordt er ook aandacht besteed aan vaardigheden als etiketten lezen of koken?

Ja. Aan koken op zich niet meer zo. Dat hebben we wel gehad bij verzorging, maar nu niet meer zo veel. Ik haal het wel eens aan met 'wie kookt er wel eens thuis en wat kook je dan' en leerlingen zeggen dan toch wel heel vaak 'pasta'. Dat soort dingen koken ze dan. Maar etiketten lezen doe ik zeker met ze. Nu heb ik het over kilo

joule en kilo calorieën en dat je dat op het etiket kan lezen. Soms heb ik van die sinterklaas schuimpjes mee en dan zie je op het etiket dat daar bijvoorbeeld 15 calorieën in zitten. En we kijken hoeveel gram een chocoladeletter is en hoeveel calorieën daar dan in zitten. Het is wel leuk dat leerlingen dat zelf op het etiket kunnen zien. Bij biotechnologie komt het etiketten lezen ook een beetje naar voren. Biotechnologie is ook een onderdeel van biologie, maar dan heb je het over gemodificeerde en genetisch gemanipuleerde producten. We bespreken waaraan je op een etiket kan zien of het product genetisch gemanipuleerd is. Ik vraag of de leerlingen dat soort producten nou wel of niet willen eten en of ze genetisch gemanipuleerde producten gevaarlijk vinden of niet. Ik merk dat ze daar nog maar weinig van weten, maar toch wordt er op die manier al heel veel bereikt. Er zijn bijvoorbeeld bacteriën die genetisch gemanipuleerd zijn waardoor ze stremsel produceren. Daardoor hoeven we geen stremsel meer uit de maag van dieren te halen bij het maken van kaas. Veel leerlingen hebben niet door dat ze dat waarschijnlijk al eten en zeggen 'Nou dat ga ik niet eten hoor!' terwijl gemodificeerde producten al volop gebruikt worden. We hebben het ook over E-nummers. We bespreken E330 dat kankerverwekkend is maar gewoon in jam en cola zit. Dat vinden de leerlingen heftig en als ze vragen 'Waarom mag dat dan?' zeg ik dat het niet zo gevaarlijk is als je een keer een glas cola drinkt of een boterham met jam eet. Maar er zijn ook mensen die extreem veel flessen cola drinken en dan wordt het wel gevaarlijk. En dan zeggen leerlingen soms 'Maar dat doe ik ook!' en daar komen altijd leuke gesprekken van. Dat soort dingen bespreek ik met de leerlingen.

Worden er ook activiteiten en excursies georganiseerd met het thema voeding?

Nee, in principe niet. We zijn een keer naar een dierentuin geweest om te kijken naar gedrag, maar ik kan helemaal niet zo veel organiseren want het mag eigenlijk niet meer omdat de ouders op kosten worden gejaagd. Want de ouders moeten zoiets betalen. En als de leerlingen voor het vak Duits naar Münster gaan en voor een ander vak weer ergens anders heen, dan kan ik niet met mijn klas ook nog allerlei excursies gaan organiseren. Het kan gewoon niet. We moeten zoveel mogelijk binnen school doen. We hebben nu wel een actieve opdracht waarbij de leerlingen zelf een maaltijd gaan samenstellen. En voor de tweede klassen hebben we de wereldklas, dat doen we met meerdere vakken bij elkaar. Dan moeten de leerlingen in groepjes iets over een land uitzoeken en daar gaan ze recepten bij maken. Dus krijgen de leerlingen het land Griekenland, dan maken ze bijvoorbeeld speciale Griekse koekjes. Dat gaan ze zelf bereiden en zetten ze bij hun kraampje neer. Andere leerlingen kunnen bij dat kraampje kijken en leren dan ook iets over de voedingsgewoontes in dat land: wanneer ze eten, wat ze eten en hoeveel ze eten. Dat is wel grappig, ik vind het zelf wel leuk.

Wat is de invloed van de lessen over voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

Ik merk wel, als ik bepaalde dingen vertel, dat ze dan gaan nadenken of dat ze opmerkingen maken van 'ooh, vandaar dit of dat'. Maar je hoort ook: 'Nou ik eet gewoon twee zakken chips op een dag, is dat dan niet goed ofzo?' en daar antwoord ik dan op dat als je dat voor een keertje doet, ik vind twee zakken trouwens wel veel, maar als je dat een keertje doet dan maakt het niet uit. Dan moet je wel rekening houden met de rest van de week, hè, je moet daar gewoon op letten. Sommige leerlingen zeggen dan 'Maar ik doe dat iedere dag!' en dan zeg ik 'Eet je dan niet wat te eenzijdig?' Je ziet wel dat leerlingen erover nadenken. Ik zeg niet dat het altijd effect heeft, maar er zijn wel leerlingen die er wat mee doen. Ik ben zelf ook niet de slankste en zeg ook altijd dat ik het ook nog steeds verkeerd doe. Ik vind dat en dat ook heel lekker en ik heb ook wel eens een keer een periode van afvallen. Dat vinden de leerlingen wel grappig en dan zeggen ze 'Wat goed mevrouw! En wat doet u dan? En wat eet u dan wel en niet?' dus ze zijn wel betrokken. Dus het heeft wel effect, maar of het ook daadwerkelijk effect heeft buiten school, dat weet ik niet.

Welke lessen over voeding zijn opgenomen in het curriculum van de school?

Die vraag begrijp ik niet helemaal. Ik volg wel bepaalde doelstellingen omdat de leerlingen uiteindelijk dat examen in moeten. Dus ik heb bepaalde doelstellingen die ik moet behalen, straks ook voor het examen, en dat behandel ik in de lessen. Verder weet ik niet of de school nog iets opgenomen heeft. Ik geef gewoon mijn vak biologie.

Welke doelstellingen volgt u?

De doelstellingen staan in het boek, dus als je die wilt weten, dan moet ik even mijn boek erbij pakken... Kijk, hier gaat het bijvoorbeeld over energie. Dan staat er dat je moet onthouden waarom je energie nodig hebt, hoeveel energie je nodig hebt, waarom matig met vet, waarom matig met suiker, dat soort dingen. Er staat iets over energiedrank, iets over bewust kiezen, wat er in je eten zit en wanneer je gezond eet. We hebben het over voedselbederf bij vlees, vis en ei. We hebben het over veilig eten en hoeveel gifstoffen je binnen mag krijgen. We hebben het over koorts, de ziekte van Crohn [darmziekte], dat soort dingen. En dit is dan voor havo/vwo.

Ja, dankjewel. We hebben het gehad over lessen als middel om goede voedingskeuzes te stimuleren. Ik ben benieuwd in hoeverre er ook communicatiemiddelen worden ingezet om gezonde voeding of duurzame voeding te stimuleren. Wat voor communicatiemiddelen zijn er op deze school?

Nou we hebben via de mail, ik weet niet of je dat bedoelt hoor, we hebben via de mail de ouders op de hoogte gesteld van de gezonde kantine. We willen stimuleren dat leerlingen hier hun eten kopen. We bieden het eten voor een hele goede prijs aan, als de leerlingen naar het dorp zouden gaan voor hetzelfde eten, zijn ze duurder

uit. En hier kunnen wij kiezen wat ze eten. Wij hebben gezegd: dit ligt er in de kantine, dus geen patatjes en frikandellen en dat soort dingen. We zaten met een groep collega's, waar ik ook deel van uitmaakte, in een soort projectgroep om een Gezonde Schoolkantine en een Gezonde School te realiseren. We hebben het er een keer over gehad dat we het belangrijk vinden om ook watertappunten op school te hebben. We hebben ook naar de ouders gecommuniceerd dat we dat wilden en we hebben aangegeven dat de leerlingen dan onbeperkt water kunnen pakken. We hebben voor de leerlingen ook dingen staan als citroenschijfjes om het water wat lekkerder te maken. De leerlingen zijn inmiddels wel gewend dat ze dat water gewoon mogen pakken om te drinken. Heel veel leerlingen halen hun eten hier wel in de kantine. Dan moet ik zeggen, die panini's, die zijn soms ook heel erg vet hoor. Ze liggen wel achteraan, maar dat is wel iets wat de leerlingen echt heel lekker vinden en dan ook graag kiezen. En we hebben ook snoepjes. We hebben het daar zeker over gehad en we hebben het goed gecommuniceerd naar de ouders toe. De kantine hoeft ook niet 100% gezond te zijn. Bij ons in de personeelskamer, dat is wel grappig, daar hebben we een stelling staan met fruit dat we onbeperkt kunnen pakken. Dat gaat ook van school uit. Een stukje fruit hoeven we dus niet meer van thuis mee te nemen, we kunnen het gewoon hier pakken. En we hebben een gymdocent die wel eens voorstelt om met elkaar te gaan sporten. Dus dat doen we ook wel. En de leerlingen hebben soms sportdagen, dan wordt er ook wel eens wat met voeding gedaan. Ja, dat soort dingen worden wel gedaan, omdat we graag een gezonde leefstijl voor de leerlingen willen. Ik weet niet of dat een antwoord is op je vraag? Er zal vast wel wat tussen zitten.

Zeker! En je zei net dat jullie gebruik maken van de mail om contact te houden met ouders. Welke andere communicatiemiddelen worden ingezet om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

We hebben informatie op de website staan, daar kan iedereen op kijken. En naar de leerlingen communiceren we vooral mondeling natuurlijk. Verder gebruiken we geen flyers of posters of weet ik veel wat. We hebben wel een bordje met 'gezonde kantine' staan, maar verder eigenlijk niets. In dit lokaal heb ik ook nog bijna niks op de muren hangen, alleen daar hangt een poster. Maar we zijn natuurlijk nog aan het verbouwen, dus het is allemaal nog erg kaal.

Wat zijn de ervaringen met het communiceren over gezonde voeding?

Ja eigenlijk heel goed, ik denk dat de meeste leerlingen ervan op de hoogte zijn dat het belangrijk is om gezond te eten. Ik vind het ook wel grappig omdat ik natuurlijk een docent ben die ook niet al te slank is, dus die ook niet altijd gezond eet. Dus de leerlingen snappen dat ik zeg dat het moet, maar dat ik ook wel begrijp dat het lastig is en niet altijd lukt of gebeurt. Op een of andere manier is dat wel leuk. Kijk, als je een hele slanke dame hebt die alleen maar gezonde voeding promoot, dan denken leerlingen snel 'dat vind ik veel te extreem', snap je? Ik ben niet slank en promoot wel gezonde voeding, maar dan op een beetje een lollige manier. Ik zeg bijvoorbeeld: 'Je mag best een keer dit of dit, maar niet te veel hè, want dan word je net als ik, dat moet je niet doen'. En dat spreekt de leerlingen wel aan. Ik vertel ze dat je het ook aan je huid ziet als je ongezond eet, het is niet alleen dat je er dik van wordt. En je kan minder goed slapen als je 's avonds veel suikers eet, over dat soort dingen praat ik met de leerlingen. En dan denken ze: 'Misschien moet ik er toch beter op letten'. Dat is wel leuk.

Zijn er nog andere dingen die wij niet besproken hebben, maar die jullie wel ondernemen om gezonde of duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Nee, eigenlijk niet. Nou ja, de leerlingen krijgen wel les over ecologie en over mens en milieu, daarin komt wel een beetje duurzaamheid en duurzaam voedsel aan bod. En hoe kun je nou duurzaam produceren. We hebben hier ook wel leerlingen waarvan de ouders die op een boerderij werken. Die zeggen wel eens: 'We produceren biologisch voedsel, maar we hebben ook normaal voedsel.' En dan vraag ik: 'Oh, hoezo?' want blijkbaar heeft biologisch voedsel niet veel aftrek. En dan vertellen ze daarover. We praten over ouders die normale voeding halen omdat ze biologisch nog wel wat duur vinden. De leerlingen komen daar zelf mee, dat is wel leuk. Zo komen onderwerpen als landbouw en duurzaamheid vanzelf naar boven. Maar verder ondernemen wij voor zover ik weet niet echt iets om gezonde en duurzame voeding te stimuleren. Dit is het wel geloof ik. Ik vind dat ik al best wel veel heb verteld, er gebeurt op deze school al best veel. En elke keer als het onderwerp aangesneden wordt, dan heb je het erover.

Wat is er nog nodig om duurzame en gezonde voeding te kunnen blijven stimuleren op deze school?

Ik denk vooral aan de prijs van het eten in de kantine. Wij bieden dingen aan die niet heel duur zijn, waardoor leerlingen toch misschien gestimuleerd worden om hier hun eten te halen. Die panini's die zijn natuurlijk niet gezond, dus misschien moeten we daar nog wat aan doen, want die worden wel het meest verkocht. Maar ik mis ook wel van die fruitbakjes. Het probleem is dat alles heel snel over datum gaat, of je hebt fruitvliegjes erop en dat willen de leerlingen dan niet meer kopen en dat snap ik ook wel. Daar moeten we denk ik nog meer naar kijken, zo van wat kunnen we nou nog meer aanbieden wat de leerlingen lekker vinden en wat er leuk uit ziet, zodat ze die drempel overgaan en liever hier een fruitbakje halen dan een zak snoep bij de Kruidvat. Daar moeten we misschien nog wat meer mee doen.

Zijn er supermarkten in de buurt?

Ja, ze kunnen er makkelijk heen. Leerlingen uit de eerste en tweede klas mogen in de pauzes niet van het terrein

af, maar de bovenbouw klassen mogen gewoon weg. En dat doen ze ook. Ik zie ze vaak genoeg met frikandelbroodjes terugkomen, want die worden hier niet verkocht en in de supermarkt wel. En de Lidl zit hier in de buurt en die schijnt hele lekkere broodjes en appelflappen te hebben. Dan zie je de leerlingen met zo'n tasje lopen. Ik moet zeggen dat dat de laatste tijd wel meer is geworden. We hebben natuurlijk die crisis gehad. Toen zag je echt dat de leerlingen hier wat kochten of eten mee namen van huis. Maar je merkt dat, nu de crisis weer voorbij is, de leerlingen vaker wat gaan halen. En dat terwijl de prijzen buiten de deur hoger zijn dan de prijzen hier in de kantine. Zeker als je je broodje gaat halen bij Bakker Bart, dan betaal je toch wel gauw vier of vijf euro. En als je hier je broodje zou halen, dan betaal je slechts twee euro.

Dit waren de vragen die ik wou stellen. Is er tot slot nog iets wat je zou willen vertellen of wat in je opkomt?

Nee. Alleen dat ik eten heel lekker vind, hahaha. Ik zou niet weten wat ik verder nog kan vertellen.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 3

Functie: docent wonen op De Steiger

Datum: 23 november 2018

De interviewer en de respondent stelden zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek. Dit interview is niet opgenomen en daarom zo snel mogelijk, in ieder geval binnen 24 uur na het interview, uitgeschreven met de vooraf opgestelde vragenlijst als uitgangspunt.

Kunt u iets over uw functie bij deze school vertellen?

Ik ben docent wonen. Ik doe met de leerlingen veel praktische opdrachten over alles wat met wonen te maken heeft. Je weet dat dit een praktijkschool is. Deze leerlingen hebben een veel lager niveau dan leerlingen op het vmbo. Ze kunnen helemaal niet goed leren. Eigenlijk is deze school een verlengstuk van de basisschool. Wij vinden het belangrijk dat de leerlingen goed voor zichzelf leren zorgen en dat ze na vijf jaar op deze school een baan kunnen vinden. Daar zijn de vakken op gericht.

Deze school vindt het belangrijk dat de leerlingen gezond eten en leven. Binnen welke vakken wordt er aandacht besteed aan onderwerpen als gezonde voeding, voedselbereiding of duurzaamheid?

Binnen mijn vak, dus het vak wonen. Maar ook bij het vak koken. En als de leerlingen later een profiel kiezen, komt de module Voeding van de lesmethode Strux aan bod. Ik leer mijn leerlingen vooral waar je op moet letten als je boodschappen doet. Ik leer ze naar de ingrediënten en naar de voedingswaarde te kijken en op basis daarvan te bepalen hoe gezond een product is. Ik leer ze recepten te lezen en begrijpen. Ook praat ik met ze over het belang van bewegen en over onderwerpen als anorexia.

Hoe wordt kennis over voeding overgebracht?

Deze leerlingen leren van de praktijk. Ik kan wel voor de klas gaan staan en vertellen wat koolhydraten, eiwitten en vetten zijn, maar dat gaat het ene oor in en het andere oor uit. Daarom laat ik ze bijvoorbeeld zelf wat boodschappen doen. Dan vraag ik ze die producten mee te nemen naar school en dan gaan we in de les het etiket bekijken. We lezen samen de voedingswaarde en de ingrediënten en we vergelijken die met andere producten. Zo steken de leerlingen toch wat op over koolhydraten, eiwitten en vetten. Het heeft weinig zin als ik deze leerlingen theorielessen geef. Ze leren door te doen en door te ervaren. Daar stem ik mijn lessen op af.

In hoeverre worden er activiteiten of excursies georganiseerd met het thema voeding?

De leerlingen krijgen wel praktijklessen, maar echte activiteiten doen we niet. Ik neem de leerlingen ook niet mee op excursie. Wat ik wel voor elkaar gekregen heb, is dat er nu op deze school fitnessapparaten zijn. Zo kunnen de leerlingen in de pauze bijvoorbeeld gaan hardlopen op zo'n fitnessapparaat. Maar dat moeten ze wel uit eigen initiatief doen, er worden geen fitness lessen gegeven. Als ik in mijn lessen vertel hoe belangrijk het is om gezond te eten én regelmatig te bewegen, kan ik wel concrete voorbeelden koppelen aan dat fitnessapparaat. Bijvoorbeeld door aan te geven hoe lang je daarop moet hardlopen om de calorieën van een zakje chips te verbranden. Dit soort praktische voorbeelden, daar kunnen de leerlingen iets mee.

Wat is de invloed van lessen en activiteiten over voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

Dat vind ik lastig om te zeggen. Ik heb het idee dat er wel wat kennis over voeding blijft hangen, maar de meeste leerlingen eten nog steeds graag elke dag een zakje chips. Wat dat betreft is er in hun gedrag niet of nauwelijks iets veranderd.

Welke lessen en activiteiten over voeding zijn opgenomen in het curriculum van de school?

Ik vertelde al over de vakken wonen en koken en de module Voeding die in de bovenbouw aan bod komt. Deze vakken staan in het curriculum, maar wij mogen de inhoud zelf vormgeven. Ik mag binnen het vak wonen dus zo veel aandacht besteden aan voeding als ik wil.

We hebben het gehad over educatie als middel om de voedingskeuzes van leerlingen positief te beïnvloeden. Ik ben benieuwd in hoeverre communicatiemiddelen daarvoor ingezet worden op deze school. Welke communicatiemiddelen zijn er om de leerlingen ergens van op de hoogte te brengen?

De meeste informatie geven we gewoon mondeling door aan de leerlingen. Als wij de ouders ergens van op de hoogte willen brengen, dan gebruiken we SchOuderCom. Dat staat voor School-Ouder Communicatie. Met dat systeem zorgen wij voor een goed contact tussen de ouders en de school.

In hoeverre worden communicatiemiddelen ingezet om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Eigenlijk doen we dat niet. We vertellen de leerlingen niet heel direct wat wel en niet gezond of duurzaam is en zetten daar ook geen communicatiemiddelen voor in. Wij proberen wel de leerlingen gezond gedrag aan te leren. Zo hopen we dat de leerlingen onbewust gezonde en duurzame keuzes maken of er in ieder geval over nadenken.

Wat is de ervaring met de invloed van communicatie over gezonde voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

We gebruiken dus geen bepaalde middelen voor de communicatie met de leerlingen. Maar over de communicatie in de lessen kan ik wel wat zeggen. Ik ga regelmatig het gesprek aan met de leerlingen over een recept, een etiket of over een onderwerp als anorexia. Ik heb wel het idee dat ze daar iets van leren en erover nadenken. Al weet ik niet of daardoor ook hun gedrag of hun voedingskeuzes veranderen.

U hebt aangegeven dat u met praktische opdrachten en interactieve lessen iets over gezonde en duurzame voeding probeert over te brengen. U vertelde dat u niet kan zeggen of de voedingskeuzes van de leerlingen daardoor veranderen, maar dat u wel het idee hebt dat ze er iets van opsteken. Zijn er verder nog andere dingen die u of die de school ondernomen heeft om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Wij hebben op deze school een kleine kantine, het 'winkeltje'. Daar zijn zes verschillende tussendoortjes te koop. In 2014 hebben we er werk van gemaakt om alleen nog gezonde tussendoortjes te verkopen. Dan moet je denken aan sultana's, rijstwafels met chocola, appelsap en andere tussendoortjes die vanwege de lagere hoeveelheid calorieën toen nog in een Gezonde Schoolkantine pasten. We hebben voor dat jaar ook een Schoolkantine Schaal gekregen. Maar de leerlingen hier willen helemaal geen sultana's, ze kopen veel liever een zakje chips. Veel leerlingen gingen toen in de pauze naar de supermarkt. Wat ze daar haalden, was soms nog ongezonder dan een zakje chips. Toen zijn we maar weer chips gaan verkopen in de hoop dat de leerlingen in de pauzes op school zouden blijven. Want hier op school hebben we tenminste nog een beetje controle over wat de leerlingen eten en drinken, in de supermarkt niet. Energydrank is binnen de school bijvoorbeeld niet toegestaan. Maar als leerlingen naar de supermarkt gaan, gaan ze misschien wel energydrank kopen en meteen opdrinken zodat wij het niet zien. Dat willen we niet hebben, want dan hebben wij daarna drukke leerlingen in de klas. Dan hebben wij liever dat ze chips eten. Met het aanbod in ons winkeltje zouden we nu geen Schoolkantine Schaal meer kunnen krijgen, maar onze tussendoortjes zijn in ieder geval 'minder ongezond'.

Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

Ik merk dat het niet goed is om gezonde en duurzame voeding te veel aandacht te geven. We moeten er in de les niet te veel op focussen, maar het is altijd goed om de leerlingen met praktijkopdrachten aan het denken te zetten. Dat probeer ik dan ook zo veel mogelijk te doen. Ik wil ook de link leggen tussen voeding en bewegen, maar dat is alweer een lastiger onderwerp.

Is er tot slot nog iets dat u wilt vertellen?

Ik denk dat het goed is om zo even met onze leerkracht koken te praten. Hij doet ook veel met gezonde voeding en hij is meer betrokken bij de kantine dan ik.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 4

Functie: docent koken op De Steiger

Datum: 23 november 2018

De interviewer en de respondent stelden zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek. Dit interview is niet opgenomen en daarom zo snel mogelijk, in ieder geval binnen 24 uur na het interview, uitgeschreven met de vooraf opgestelde vragenlijst als uitgangspunt.

Kunt u iets over uw functie bij deze school vertellen?

Ik geef kooklessen. Dit kooklokaal bestaat uit twee delen: een deel met simpele materialen waar de leerlingen leren om voor zichzelf te koken en een deel met professionele materialen waar de leerlingen leren koken voor de horeca. Ik schenk de meeste aandacht aan het leren koken voor zichzelf, want het is heel belangrijk dat deze leerlingen straks goed voor zichzelf kunnen zorgen. Dat is een stukje zelfredzaamheid. Het professioneel koken doe ik vooral met leerlingen in de bovenbouw.

Deze school heeft een Gezonde Schoolkantine. Sinds wanneer?

In 2014 hebben we een Schoolkantine Schaal ontvangen. Ik heb daarvoor een cursus gevolgd over het inrichten van een Gezonde Schoolkantine. Maar we hebben maar een kleine kantine hoor, hier noemen we het niet eens een kantine. Wij praten over het 'winkeltje'. Sinds 2014 hebben we dus gezondere tussendoortjes in het winkeltje liggen. Maar we hebben in de jaren daarna geen Schoolkantine Schaal meer aangevraagd.

Wat wordt er in de kantine gedaan om gezonde voedingskeuzes te stimuleren?

Met gezondere tussendoortjes proberen wij onbewust de voedingskeuzes van de leerlingen te beïnvloeden. Maar we gaan ze niet vertellen welke tussendoortjes het meest of het minst gezond zijn. Dan wordt het vervelend. Als je te veel focust op gezondheid, gaan deze leerlingen juist ongezonde producten kopen. Bovendien is er hier een supermarkt in de buurt. Als de leerlingen in het winkeltje geen lekkere dingen kunnen kopen, verdwijnen ze allemaal naar de supermarkt om iets lekkers te kopen. Daarom verkopen wij in het winkeltje bewust niet alleen gezonde dingen, maar ook iets ongezoonds zoals chips.

Hoe wordt er in de kantine rekening gehouden met duurzaamheid?

Daar houden we eigenlijk geen rekening mee.

Welke zaken omtrent de Gezonde Schoolkantine zijn opgenomen in het beleid van de school?

Wij hebben in het beleid wel iets staan over gezondheid, bijvoorbeeld dat roken en energydrink drinken op het terrein van de school niet is toegestaan. Maar over het winkeltje hebben we niets in het beleid staan.

Ik heb wat vragen over het betrekken van leerlingen bij de kantine. In hoeverre hebben de leerlingen invloed op het aanbod en de presentatie van producten in de kantine?

Het aanbod in de kantine is bijna altijd hetzelfde. Daar hebben de leerlingen weinig invloed op. Maar verder zijn het de leerlingen die de kantine beheren. Zij stallen de producten uit, doen de verkoop en beheren de kas. Ze worden dus veel bij de kantine betrokken.

In hoeverre worden de leerlingen betrokken bij het bereiden en verkopen van producten in de kantine?

De verkoop wordt altijd door de leerlingen gedaan. Het gaat om allemaal per stuk verpakte tussendoortjes, dus er hoeft geen eten klaargemaakt te worden. Ik ga soms wel tijdens een les over professioneel koken met de leerlingen broodjes en soep klaarmaken. Met de lunch verkopen we die in het winkeltje. Vroeger deed ik dat heel vaak in de les, maar de laatste tijd steeds minder, want van steeds weer broodjes smeren en soep maken leren de kinderen niet zo veel. Ik vind het belangrijker dat de leerlingen verschillende kooktechnieken aanleren en goede maaltijden kunnen samenstellen uit verse ingrediënten. Eten is een eerste levensbehoefte. Ik wil dat de leerlingen weten hoe ze aardappeltjes moeten koken en hoe ze spruitjes lekker klaar kunnen maken. En dat ze weten wat een knolselderij is en wat je daarmee kunt doen. En dat ze weten hoe je zelf gehaktballetjes kan maken. Die kennis en vaardigheden hebben de leerlingen hard nodig om goed voor zichzelf te kunnen zorgen en om met weinig geld lekkere, gezonde maaltijden te kunnen maken.

Wat is de ervaring met het betrekken van leerlingen bij de Gezonde Schoolkantine?

Wij hebben daar een positieve ervaring mee. De leerlingen leren met voedsel en met geld om te gaan. Ze gaan zich daardoor verantwoordelijker gedragen. Maar we zien niet dat de leerlingen gezonder gaan eten doordat ze betrokken worden bij de kantine. Ze gaan wel gezonder eten door de kooklessen die ik geef. Wat ik de leerlingen tijdens een les laat maken, proberen ze ook vaak thuis te maken, want ze zijn trots op hun zelfbereide maaltijden met verse en pure ingrediënten. Bovendien merken ze dat ze steeds beter voor zichzelf leren zorgen. Ze merken dat ze zichzelf kunnen redden, ook wanneer ze maar weinig geld hebben om eten te kopen. Die zelfredzaamheid, dat is wat ik belangrijk vind.

Ik ben ook benieuwd hoe de leerlingen op de hoogte gebracht worden van het aanbod in de kantine en van het belang van gezonde en duurzame voeding. Hoe werd destijds naar de leerlingen gecommuniceerd dat er een Gezonde Schoolkantine zou komen?

We hebben het gewoon verteld aan de leerlingen. Ook is er een bericht naar alle ouders gestuurd.

Hoe worden de leerlingen op de hoogte gebracht van het aanbod in de kantine?

Aan de uitgestalde producten kunnen de leerlingen zien wat er te koop is. Maar ons aanbod is elke dag hetzelfde, dus ook zonder te kijken weten de leerlingen wel wat er in het winkeltje ligt.

Deze school vindt het belangrijk dat de leerlingen gezond zijn. Hoe wordt het belang van duurzame en gezonde voeding naar de leerlingen gecommuniceerd?

Tijdens mijn kooklessen en tijdens de woonlessen komt het wel eens aan bod. Ik praat ook wel eens over gezonde voeding tijdens een één op één gesprekje met een leerling die ik in de gang tegenkom. Maar we geven verder maar weinig aandacht aan duurzame en gezonde voeding. Te veel aandacht voor gezonde en duurzame voeding is namelijk ook niet goed.

Wat is de ervaring met de invloed van communicatie over gezonde en duurzame voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

Ik heb gemerkt dat je bij deze leerlingen snel te veel aandacht geeft aan gezonde en duurzame voeding. Zodra ze het gevoel krijgen dat ze verplicht worden om gezond en duurzaam te eten, gaat het ze tegenstaan en willen ze juist ongezond eten. Ik let er altijd goed op dat ik mijn leerlingen nooit een bepaalde leefstijl opdring. In plaats daarvan benadruk ik het belang van zelfredzaamheid. En ondertussen vertel ik ze ook af en toe over de voordelen van gezond gedrag, maar niet bij elke les.

U hebt aangegeven dat u vooral zelfredzaamheid najaagt door de leerlingen te leren hoe ze goede maaltijden kunnen maken met verse en pure ingrediënten. De ervaring daarmee is dat de leerlingen deze maaltijden ook thuis gaan bereiden en daardoor wat gezonder en duurzamer gaan eten, mits ze niet het gevoel hebben tot duurzaam en gezond gedrag verplicht te worden. Zijn er nog andere dingen die niet besproken zijn, maar die de school wel ondernomen heeft om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Nee, we besteden er bewust niet te veel aandacht aan. We helpen de leerlingen op weg naar een gezonde leefstijl zonder ze ergens toe te verplichten en hopen dat de leerlingen hun voedingskeuzes daardoor verbeteren.

Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

In de onderbouw krijgen alle leerlingen kooklessen, in de bovenbouw alleen degenen die met hun profiel richting een baan in de horeca gaan. Ik wil graag dat ook alle leerlingen in de bovenbouw nog steeds kooklessen krijgen. Het liefst zie ik dat er op elke middelbare school kooklessen gegeven worden, want iedereen heeft eten nodig en zou moeten weten hoe je goed eten klaarmaakt. Het is jammer dat er op veel scholen helemaal niet gekookt wordt.

Is er tot slot nog iets dat u wilt vertellen?

Ja, er is nog wel iets dat leuk is om te weten. We hebben een eigen moestuin naast de school. De leerlingen van het profiel 'groen' verbouwen daar aardappels, verschillende soorten groenten en verse kruiden. Die producten, vooral de peterselie, gebruik ik regelmatig tijdens de kooklessen. Ik vertel daar in de les ook over en ik geef aan hoe handig het is om verse producten uit de eigen moestuin te kunnen halen. Ik probeer de leerlingen enthousiast te maken over een eigen moestuin zonder uitgebreid te vertellen hoe duurzaam en gezond dat is. Ook dat is een manier waarop ik de leefstijl en voedingskeuzes van de leerlingen de gezonde kant op probeer te sturen.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 5

Functie: teamleider en docent groen op het Aeres vmbo

Datum: 30 november 2018

Eerst stelden de interviewer en de respondent zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek en vroeg of het interview opgenomen mocht worden. De respondent gaf daarvoor toestemming. Hieronder is het interview uitgeschreven.

Kunt u allereerst iets over uw functie vertellen?

Ik ben docent groen. En groen is bij ons 'dier', 'verwerking agrarische producten', en daar zit ook de voeding bij, en 'bloem', 'tuin' en 'plant'. In het vernieuwde vmbo zijn onze lessen echt wel rondom duurzaamheid gemaakt, dus niet te veel vlees, geen voedselverspilling, streekproducten, seizoensproducten... dat wordt allemaal in de lessen gebruikt.

Groen, is dat een profielkeuze?

Ja, ons profiel is groen. Dus iedereen die hier komt, heeft al gekozen voor het profiel groen. Daarna, in de bovenbouw, kiezen de leerlingen nog voor een arrangement en dan kunnen ze kiezen uit voor het regulier of plant of styling, bloem of voor koken, food. En we hebben natuurlijk op het MBO de richting Food & Lifestyle. We

hopen dus dat er ook wat leerlingen daarnaar doorstromen, maar dat kan eigenlijk alleen voor de gemengde leerweg. Ik geloof dat de kaderberoepsgerichte leerweg zelfs al niet dat niveau heeft. De opleiding is best wel moeilijk. Ja, het is een niveau 4 opleiding.

Deze school heeft een gezonde school kantine, sinds wanneer is dat zo?

Nou, aan de borden te zien al vijf jaar. We hebben in de kantine van die borden [schoolkantineschalen] staan. We zijn een ECO-School in wording en ik weet dat leerlingen daarom hebben gekeken naar het kantine-aanbod. Zij vonden dat er veel te veel snacks waren, zeg maar Mars achtige dingen, en inmiddels kan je ook losse paprika's kopen of tomaten of appels. Dus dat is er. Er wordt wel naar gekeken, maar volgens mij kopen de meeste leerlingen nog gewoon dat saucijzenbroodje of die pizzapunt.

Wat is een ECO-School precies?

ECO-School is een soort concept... We hebben tien doelen met betrekking tot bijvoorbeeld afval, water, energie, mobiliteit, veiligheid, en daar hoort ook voedsel bij. Dan doe je een ECO-scan met vragen over het voedsel in de kantine en dan komen we er soms achter: er is helemaal niks gezond. Het watertappunt dat we nu hebben, is daaruit voortgekomen. Als je een watertappunt hebt voor de leerlingen, dan hoeven ze geen flesjes met sapjes en drankjes mee te nemen.

Dat lijkt veel op het concept van de 'Gezonde School', maar als ik het goed begrijp, gaat dit meer richting duurzaamheid.

Ja, de bedoeling is eigenlijk dat het 'Student Lead' is, dus dat de leerlingen zelf met ideeën kunnen komen en deze zelf kunnen uitvoeren. Elk jaar kies je twee thema's uit. Afval is het meest voor de hand liggend, want dat is altijd belangrijk, maar duurzaamheid is nog veel meer dan dat.

Ik zag al dat het afval hier gescheiden wordt.

Ja, dat is ook vanwege het ECO-School plan. En dat watertappunt is belangrijk. Energie drank is verboden en roken moet echt heel ver buiten de school. En dat heeft allemaal, ja dan kan ik zeggen 'ECO-School', maar het is ook gewoon de jeugd opvoeden zeg maar.

Ik weet dat deze school het belangrijk vindt dat leerlingen gezond eten en gezond leven. Binnen welke vakken wordt er aandacht besteed aan een onderwerp als voeding?

Bij groen dus. En ik weet, bij sport en bewegen hebben ze het er ook over. Ik meen dat de leerlingen zelf hun eigen warming up moeten bedenken en daar horen ze ook over gezonde voeding. En dan is er biologie, daarbij volgen ze de methode 'Biologie voor jou' en daar zit het natuurlijk ook in. En we hebben de Gezonde Schoolweek in de onderbouw en daar worden natuurlijk veel thema's belicht. Daarvan hebben we boven nog heel veel boekjes liggen, ik zal er straks wel een voor je pakken, want daar haal je natuurlijk heel veel uit. Dus bij biologie, bij sport en bewegen en bij groen. En groen is dus dat hele vakgebied dat ik net zei: kooklessen, dierlessen...

Zijn daar ook bepaalde methoden voor?

Nee, dat niet. We hebben 'Aeres breed' dus alle Aeres vestigingen geven dezelfde lessen en dan kan je natuurlijk een lokaal accent eraan leggen. Dus als wij het over streekvoedsel hebben, dan heb je hier natuurlijk de appels, pompoenen, aardappels, weet ik veel. Maar als je in Velp zit, heb je als streekproduct honing bijvoorbeeld, want daar hebben ze niet zo veel landbouw eromheen. Dus alle vestigingen kunnen die lessen zo aanpassen dat het wel op hun eigen leefomgeving slaat. En wij hebben het dus aangepast op wat hier in de buurt groeit.

En u noemde zonet het project Gezonde Schoolweek.

Ja, dat is voor leerjaar één en twee en dan krijgen ze vier dagen lang workshops variërend van 'niet over het spoor lopen' en veiligheid in de trein tot gezond eten, ongewenste zwangerschappen, niet roken, niet drinken, geen drugs en ook afval opruimen. Heel breed dus. En dat wordt eigenlijk niet herhaald in de derde en de vierde klas. Het is niet zo dat ze nog zo'n intensieve week hebben in de derde en vierde, maar je kan er natuurlijk altijd op terugwijzen van 'weet je nog dat je vorig jaar daar en daarover hebt gehoord', zoiets.

Welke onderwerpen komen aan bod als het over voeding gaat? Bijvoorbeeld voedingsstoffen, herkomst van voeding of voedselbereiding?

We hebben het over de Schijf van Vijf natuurlijk, en voedingsetiketten lezen zoals hoe zit het met calorieën. En natuurlijk ook de microbiologie: zorgen dat het voedsel niet kan bederven, voedselveiligheid, maar ook wat gist is. En met betrekking tot duurzaamheid hebben we het over schilverlies. Hier voeren ze de schillen aan de dieren. We hebben hierachter een dierlokaal vol met knaagdieren. Het idee is dat die dieren de schillen krijgen en dan moet je eigenlijk ook biologisch inkopen want dan krijgen de dieren geen giftige schilletjes en op dat niveau proberen we het zo uit te leggen. En dat eten wordt lokaal ingekocht. Het zou het mooiste zijn als we ons eigen voedsel voor de dieren en voor de kooklessen konden verbouwen, maar op een of andere manier lukt dat niet. Dat moeten we nog steeds op gaan zetten. Maar dat is dus... zo leren ze meteen wat je met de schillen kan doen. Je kan dun schillen, dan heb je heel weinig schilverlies, of het aan de dieren geven, of misschien met schil en al klaarmaken. Dus dan hebben we het over voedselverspilling

Waar wordt het voedsel ingekocht?

Bij een groothandel in de buurt, ik weet niet welke. Het jammere is alleen... als je voor de les om een streekproduct als pruimen vraagt, dan komen die pruimen uit Spanje, dat je denkt 'huh?' Terwijl de polder vol staat met fruitboeren die een bordje aan de weg zetten met 'pruimen af te halen', weet je? Dat gaat nog wel eens mis. En dan moet je er als docent dus zelf op uit om een kratje pruimen te halen, en ja, dat is gewoon... Het hangt er dan vanaf of er een docent is die zegt: 'Joh, ik doe dat wel even'. Soms gaat het dus mis.

Ik begrijp dat er dus veel praktische lessen zijn over etiketten lezen, koken...

Ja en over voedingsstoffen, en de technieken van het koken: mengen, snijden, dus alle basisvaardigheden leren ze. En verder... we hebben het bijvoorbeeld ook over hoeveel calorieën je per dag moet hebben als kind van 14 en wat zit er in één mars en hoeveel cola mag je dan drinken, ja.

Wat voor werkvormen worden er toegepast in de les?

Het is heel veel samen werken. Met kookles zijn ze altijd met zijn tweeën bezig. We laten ze dingen voor nieuw lesmateriaal ook vaak zelf opzoeken, dus dat zijn vaardigheden op ICT-gebied: computer- en telefoongebruik, soms moeten ze filmpjes maken. Dat soort werkvormen. Ja, we proberen natuurlijk altijd wel een leuke werkvorm erin te hebben, maar het komt meestal neer op samenwerken of iets met een website, of een kwartet maken ofzo, dus dat soort dingen.

Worden er ook activiteiten of excursies georganiseerd rondom het thema voeding?

Ja. We hebben in het tweede jaar altijd een praktijkdag en de bedoeling is dat leerlingen dan buitenschools aan de slag gaan en dan het liefst voor een maatschappelijk doel. Het afgelopen jaar zijn we bijvoorbeeld naar Inspiration Inc geweest in Almere. Dat is een soort theehuis in Almere Stad waar ook vluchtelingen integratie lessen krijgen en toen hebben we gekookt met die vluchtelingen, dus die hebben daar hun lokale hapjes gemaakt. En we hebben hier ook een praktijkdag met een workshop van 'ABC Voeding' en dan koken ze zonder suiker, bijvoorbeeld courgettepannenkoekjes met ahornsiroop in plaats van suiker. Nou, en dat is altijd leuk. En dan hebben we nog een excursie, ook in leerjaar twee, dat we langs bedrijven gaan. Dan komen we langs een groothandel van de horeca, de Sligro, of bij een boer die zegt dat hij de appels sorteert voor appelsap ofzo. Of bij een melkveehouder die uitlegt dat die melk... ik weet het niet. Maar dat is dus in leerjaar twee. En in de derde en vierde moeten ze natuurlijk stagelopen dus dan kunnen ze kiezen of ze bij een, nou ja, een snackbar zou mogen, maar ook bij de keuken van een Van der Valk hotel, of... waar kun je nog meer terecht? Nou ja, in ieder geval, dan kunnen ze dus iets kiezen binnen de richting 'Voedselverwerking'.

En wat voor invloed hebben die lessen en die activiteiten over voeding nou op de voedingskeuzes van de leerlingen?

Nou, ik zie wel heel veel leerlingen met doppers en andere waterflessen water tappen. En ik zie ook leerlingen die een zakje tomaatjes, snackkommertjes of worteltjes meekrijgen van thuis of dat zelf hebben ingepakt, maar er zijn ook nog leerlingen die elke middag voor 80 cent een zak chips bij de Albert Hein halen, die heb je altijd. Toch vind ik dat er best veel leerlingen met gezonde snacks zitten, het valt mij eigenlijk wel mee. En wat ze hier kopen... ik moet eerlijk zeggen, ik zit altijd in de docentenkamer, dus ik zie niet echt wat ze in de kantine kopen. Maar ik dacht dat ze toch nog wel eens pizzapuntjes hebben hier, en ook saucijenbroodjes. Je zou nog langs de kantine kunnen gaan om te kijken wat het assortiment is. Ik geloof dat ze in de kantine zelfs een keer een automaat hadden waar je fruit uit kon halen, maar dat moet natuurlijk binnen een week wel op, en dat lukte niet. Dus toen hebben ze toch maar weer een automaat met Snicker repen enzo neergezet. Maar daar kan onze kantinebeheerder je meer over vertellen.

Merkt u dat de kennis over voeding blijft hangen? In hoeverre verandert het voedingsgedrag van de leerlingen na lessen over voeding?

Nou, ik merk dat de leerlingen het wel eens zat worden, die kikkererwtburgers enzo. Ze weten nou wel dat je minder vlees moet eten, dus er is denk ik wel een heleboel besef binnengekomen. Het ligt er natuurlijk ook aan wat ze van thuis meekrijgen.

Dus ze hebben er echt wel wat van geleerd, maar het wordt misschien iets te veel.

Ja, soms wordt het denk ik te veel. Nou, we hebben bijvoorbeeld ook wortelsoep op het menu staan, en dat wordt dan ook weer van wortels uit de streek gemaakt, hartstikke lekker! Gewoon wortels met een blik kokosmelk en ik geloof ook iets pittigs erin en ja, dat is gewoon hartstikke lekker, maar het is wel iets vreemds als je alleen groentesoep of tomatensoep gewend bent. Maar dat soort vreemde recepten hebben wij dus. Sommige leerlingen willen het ook niet eens proeven. Dan hebben we wat gemaakt en dan vinden ze dat pastasaus zonder vlees niet kan, maar ja, het kan wél. Je doet er gewoon andere pittige smaakmakers in en je hoeft het vlees niet te hebben vanwege de eiwitten, dat vlees kan best vervangen worden door andere dingen. En een pizza zonder kaas ofzo, dat vinden ze ook niks, er zijn gewoon dingen die een beetje zo horen. En dat hoor ik wel veel. Al zou je het wel lekker vinden en de klas zegt 'bleh', dan ga jij natuurlijk ook daarin mee. Ja, de invloed van de groep, die merk je wel. En je hoort wel dat ouders het heel leuk vinden als ze thuiskomen met een verhaal over dat

recept voor wortelsoep. Die zijn wel enthousiast. Niet alle ouders trouwens, maar er zijn natuurlijk van die vlotte ouders die zelf ook altijd biologisch eten.

Ja, sommige gezinnen lopen natuurlijk net wat meer vooruit op dingen als vegetarisch of minder vlees eten.

Ja. Maar er zijn ook leerlingen die gewoon thuis regelmatig koken omdat de ouders werken. En die noemen toch wel dingen op waarvan je denkt: 'Zo, dat zijn best wel moeilijke gerechten.' En er zijn leerlingen die de recepten van school stiekem best wel eens thuis willen proberen. Ik vraag daar wel eens naar en sommigen doen dat wel en sommigen niet.

Welke lessen zijn opgenomen in het curriculum van de school? Of welke onderwerpen?

Ja die staan gewoon op de vmbo website van de regering zeg maar. De syllabus heet dat, dus als je die zou opzoeken, 'vmbo groen' ofzo, dan staat er precies waar de leerlingen aan moeten voldoen. Al die doelen zitten in onze lessen verwerkt.

En hebben jullie daar nog iets aan toegevoegd?

Nou ja, een soort lokaal sausje. Als het doel is: 'Een leerling kan een ei mengen', dan kiezen wij bijvoorbeeld voor een biologisch ei waarbij je uitlegt dat het uit een Rondeel stal komt, zoiets. Dus we proberen dat duurzame te verwerken. Ja.

We hebben het tot nu toe gehad over educatie als middel om gezonde voedingskeuzes en duurzame voedingskeuzes te stimuleren en ik ben benieuwd in hoeverre communicatiemiddelen ook daarvoor ingezet worden. Dus welke communicatiemiddelen zijn er op deze school om de leerlingen ergens van op de hoogte te brengen?

Facebook hebben we, Twitter, en ik weet niet of er... waarschijnlijk is er ook wel een Insta account, denk ik, en dat doet een collega. Dan moeten wij zelf wel de foto's even aanleveren van 'Leuke les gehad met wortelsoep' ofzo. Ik denk dat ze nu ook wel dingen over de Gezonde Schoolweek, al die workshops ofzo, erop heeft gezet. En binnen de school hebben we niet echt iets om de leerlingen ergens van op de hoogte te brengen. De leerlingen moeten zelf ook op die facebookpagina kijken. Een mededelingen bord is er niet echt, dat is nu ook wel erg achterhaald denk ik. Er hangen wel posters met 'niet roken' en 'niet drinken' en 'eet meer fruit', die worden wel opgehangen hoor.

Ja, dat is inderdaad mijn volgende vraag, in hoeverre worden die middelen ingezet om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Ja met posters dus. Ik denk dat er in het biologielokaal ook wel wat hangt. Weet je, die worden ook vaak verspreid over de vakgebieden. En er is natuurlijk beneden in de aula ook wel wat. Tijdens de Gezonde Schoolweek hing het volgens mij vol met posters van 'niet roken', 'niet drinken', en 'niet pesten'. En er hangen veel posters met fruit.

En wat is de ervaring met de invloed van die communicatiemiddelen op gezonde en duurzame voedingskeuzes van de leerlingen?

Ik heb geen idee. Nee, ik zou het echt niet weten.

Samenvattend zijn er op deze school dus lessen over voeding, over koken, over etiketten lezen, ingrediënten, calorieën, Schijf van Vijf...

Ja en bouwstoffen, brandstoffen, dat staat dus allemaal in de syllabus, dus dat moeten ze weten.

Ja, en dat soort lessen zijn er dus om de voedingskeuzes positief te beïnvloeden. En de ervaring daarmee is dat het aan de ene kant wel werkt en dat leerlingen gezondere producten meenemen naar school, snackgroenten enzo, maar aan de andere kant is er ook wel een beetje weerstand ontstaan als ik het goed begrijp.

Ja, zeker in de bovenbouw, dat ze dan denken: 'Daar komt weer zo'n les.' We maakten ook een keer bleekselderijсалade. Snijtechniek is dan de les, dus je leert te snijden, maar dan vinden ze die bleekselderij niet zo lekker en dat appeltje erbij is dan niet zoet genoeg, dus weet je, dat is dan gewoon te vreemd ofzo. Maar goed, snijtechnieken... je kan ook gewoon een uitje gaan snipperen, maar ja... en dan?

Zijn er nog andere dingen die we niet besproken hebben, maar die wel door de school ondernomen worden om ook gezonde voeding te stimuleren en om duurzame voeding te stimuleren?

Het kan best zijn dat er nog een excursie is vanuit biologie, dat weet ik eigenlijk niet. En ja, eigenlijk moet de docent het goede voorbeeld geven vind ik.

Wat is u ervaring daarmee? Of een docent wel of niet het goede voorbeeld geeft, wat voor invloed heeft dat op de leerlingen?

Als we het hebben over roken: we hebben weinig rokers. Die worden ook echt helemaal naar buiten verbannen. En ik zie ook heel veel collega's die gewoon trommeltjes hebben met salades, en yoghurt ofzo, niet altijd meer de boterhammen, maar ook andere dingen. En als we dat zouden bespreken in de les, heeft het misschien een positieve invloed op de leerlingen. Maar we zitten natuurlijk apart, de leerlingen en de docenten eten niet samen. Dus het is maar de vraag of ze dat zien.

Wat is er op deze school nog nodig om gezonde en duurzame voeding te kunnen blijven stimuleren?

Nou, je zou misschien in de kantine bijvoorbeeld eens in de maand de leerlingen zelf de lunch kunnen laten koken. Dat ze dus zelf iets mogen kiezen. En dan kun je natuurlijk zelf een beetje sturen richting groentes, of minder vlees of zoiets. Dat zou natuurlijk heel leuk zijn, dat ze gewoon één keer in de maand zoiets kunnen doen. We hebben hier een keuken. Dan moeten er natuurlijk wel roosters aangepast worden. En de keuken moet uitgeroosterd worden, of we moeten gewoon zeggen: 'We nemen het even over!', haha. Dus dat is vooral organisatorisch een dingetje.

Waar liggen drempels om gezonde voeding meer aandacht te geven?

Niet, denk ik, er is al best veel. En zeker omdat het MBO af en toe workshops doet bij ons. Die krijgen... die proberen ook wel eens wat uit te leggen. Natuurlijk ook om leerlingen enthousiast te krijgen voor een opleiding, maar die leerlingen van het MBO moeten zelf natuurlijk ook wel eens een presentatie maken ofzo. Ze hadden gister ook een soort proefkeuken waar leerlingen wat konden testen of uitproberen. Heel leuk.

En als u nog behoeften aan mag geven, misschien van buiten de school, om nog meer bezig te zijn met gezonde en duurzame voeding, wat zou dat dan zijn?

Ja misschien toch het de leerlingen zelf te laten doen. Misschien een kookworkshop, iets op dat niveau. Dus een externe partij laten komen, ik weet ook niet wat, of het nou een kok is of een bedrijf dat kleurstoffen maakt. Ik denk dat dat het leukste is, gewoon bedrijven naar binnen halen met hun verhaal. We hebben hier ook... op de Dag van de Duurzaamheid hebben we de Knakwortel hier gehad. Ik was die dag vrij, maar volgens mij was er best veel over, het was niet zo dat iedereen zei: 'Heerlijk, dat ga ik eens proberen', nee. Het idee is natuurlijk heel grappig, en volgens mij hebben ze er ook wel worstkruiden ofzo op gedaan, maar het blijft een wortel.

Is er tot slot nog iets dat u zou willen vertellen?

Nee, ik ben heel benieuwd wat eruit komt, wat de andere scholen doen. Ik heb het idee dat, omdat wij die keukens hebben en het groene thema hebben, dat we al best voorlopen. Maar als er goede tips van andere scholen zijn, dan hoor ik het graag.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 6

Functie: kantinebeheerder op het Aeres vmbo

Datum: 30 november 2018

De interviewer en de respondent stelden zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek. Dit interview is niet opgenomen en daarom zo snel mogelijk, in ieder geval binnen 24 uur na het interview, uitgeschreven met de vooraf opgestelde vragenlijst als uitgangspunt.

Kunt u iets over uw functie bij deze school vertellen?

Ik ben de kantinebeheerder, dus ik regel de inkoop en verkoop van eten en drinken.

Deze school heeft een Gezonde Schoolkantine. Sinds wanneer?

Dat weet ik niet meer precies. Sinds 2012 of 2013. We hebben alle schalen daar staan, maar ik weet dat er een paar gevallen waren en toen weggedaan zijn. In het begin was er maar één soort Schoolkantine Schaal, sinds kort wordt er onderscheid gemaakt tussen een zilveren en gouden schaal. De schaal die we in 2018 kregen, is een gouden schaal. Hij staat daar.

Wat wordt er in de kantine gedaan om gezonde voedingskeuzes te stimuleren?

We hebben in de kantine bijna geen ongezonde producten. We hebben elke dag fruit en er staat ook altijd een watertap waar de leerlingen gratis hun flesje kunnen vullen met water. Gezonde producten staan op de meest zichtbare plekken. Op die manieren stimuleren wij de leerlingen om voor gezonde producten te kiezen. We hebben niet altijd precies hetzelfde aanbod. De ene week koop ik wat meer appels in, de andere week wat meer fruitsapjes. Een beetje variatie is wel zo leuk.

Hoe wordt er in de kantine rekening gehouden met duurzaamheid?

Ik koop de producten in bij twee groothandels in de buurt: Horeca Almere en Van Gelder. Zij hebben vooral lokale producten, zoals Flevosap en fruit of groente van boerderijen uit de buurt. Ook houd ik bij de inkoop rekening met het seizoen. Ik probeer te voorkomen dat er eten weggegooid moet worden door niet méér in te kopen dan ik nodig denk te hebben. Meestal komt het ook precies goed uit. Dat is ervaring. Het eten en drinken wordt vaak wel aangeleverd in plastic verpakkingen. Dat is natuurlijk niet duurzaam, maar daar kan ik weinig aan doen. Hier in de kantine gebruiken we geen plastic verpakkingen, alleen papieren zakjes waarin we het eten verkopen.

Welke zaken omtrent de Gezonde Schoolkantine zijn opgenomen in het beleid van de school?

Dat weet ik niet precies. Je kunt ons beleid vinden op de website. Ik weet wel dat er in het beleid staat dat wij een watertap hebben voor de leerlingen, zodat de leerlingen altijd gratis water kunnen pakken. Ook staat erin dat er op deze school niet gerookt wordt. Sinds wij een Gezonde Schoolkantine hebben, kopen de kinderen over het algemeen wel gezonder eten en drinken dan voorheen. En veel leerlingen vullen hun waterflesje bij de watertap. Ik houd ook een beetje in de gaten wat de kinderen kopen. Als het mij opvalt dat een kind erg veel snoep koopt, geef ik dat door aan de mentor.

Ik heb wat vragen over het betrekken van leerlingen bij de kantine. In hoeverre hebben de leerlingen invloed op het aanbod en de presentatie van producten in de kantine?

Ideeën om het aanbod uit te breiden of te veranderen, zijn altijd welkom. Het gebeurt regelmatig dat iemand bij de kantine vraagt om een bepaald product. Als meerdere mensen om een specifiek product vragen, koop ik dat in en ga ik kijken hoe het verkoopt. Ook tijdens de lessen wordt er wel eens nagedacht over het aanbod en de presentatie van producten. Dan komen de leerlingen met verschillende ideeën naar mij toe. Ik vind het altijd goed als ze meedenken.

In hoeverre worden de leerlingen betrokken bij het bereiden en verkopen van producten in de kantine?

Ik krijg elke dag hulp van twee leerlingen die mij helpen bij het verkopen van eten en drinken en bij het opruimen en schoonmaken van de aula en kantine. Deze leerlingen krijgen de hele dag vrij om mij te assisteren. Elke dag zijn er weer twee andere leerlingen die mij helpen en iedereen komt een keertje aan de beurt. Het bereiden van het eten doe ik zelf.

Wat is de ervaring met het betrekken van leerlingen bij de Gezonde Schoolkantine?

Ik heb er goede ervaringen mee. Omdat de leerlingen allemaal een keer moeten helpen met opruimen en schoonmaken, laten ze minder rotzooi achter. Ze weten dan namelijk hoeveel werk het is om de aula en de kantine schoon te krijgen. Ze leren ook wat de gang van zaken is in de kantine en wat voor werk er dagelijks moet gebeuren. En ze leren welke producten gezond zijn en welke niet. Er worden ook meer gezonde producten verkocht dan voorheen. Misschien komt dat doordat er betrokkenheid gecreëerd wordt, misschien doordat er dingen in het beleid zijn opgenomen, of misschien gewoon doordat het nu makkelijker is om iets gezonds te kopen. Ik heb het idee dat de leerlingen vaker gezonde producten kopen omdat die meer in het zicht liggen dan ongezonde producten.

Ik ben ook benieuwd hoe de leerlingen op de hoogte gebracht worden van het aanbod in de kantine en van het belang van gezonde en duurzame voeding. Hoe werd destijds naar de leerlingen gecommuniceerd dat er een Gezonde Schoolkantine zou komen?

Er is een mail gestuurd naar alle ouders en het is ook op de informatieschermen gezet. In het begin reageerden leerlingen vooral met 'Moet dat nou?'. Nu weten ze niet beter dan dat er een Gezonde Schoolkantine is. De leerlingen zijn eraan gewend. Ouders reageerden wel vanaf het begin al heel positief. Zij zijn er blij mee dat de verleiding om op school iets ongezonds te kopen nu veel kleiner is.

Hoe worden de leerlingen op de hoogte gebracht van het aanbod in de kantine?

Alles wat ze kunnen kopen, stal ik uit, zodat de leerlingen kunnen zien wat ik heb. En ze helpen natuurlijk wel eens een dagje mee in de kantine, dus ze weten wel wat het aanbod is.

Deze school vindt het belangrijk dat de leerlingen gezond zijn. Hoe wordt het belang van duurzame en gezonde voeding naar de leerlingen gecommuniceerd?

Dat gebeurt vooral in de lessen. En er hangen verspreid door de school verschillende posters om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren, bijvoorbeeld posters met fruit of posters over de Schijf van Vijf. Zelf vertel ik de leerlingen eigenlijk weinig over duurzaamheid en gezondheid. Wat ik wel doe, is voorkomen dat er veel eten weggegooid wordt. Daar let ik op wanneer de twee leerlingen die mij helpen, aan het opruimen zijn.

Wat is de ervaring met de invloed van communicatie over gezonde en duurzame voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

Bij de een blijft het hangen, bij de ander niet. Maar zo gaat dat: er zijn altijd een paar mensen die ongezond blijven eten omdat gezondheid en duurzaamheid ze niet interesseert. En er zijn ook mensen die hartstikke blij zijn met de Gezonde Schoolkantine. Maar over het algemeen lijkt het te werken. Ik verkoop ontzettend veel fruit en er wordt ook veelvuldig gebruik gemaakt van de watertap.

Ik begrijp dat jullie duurzaam en gezond gedrag stimuleren tijdens de lessen, middels posters en via de kantine. U gaf aan dat er ook aanzienlijk meer gezonde producten verkocht worden sinds er een Gezonde Schoolkantine is. Vooral fruit en water gaan hard. Zijn er nog andere dingen die niet besproken zijn, maar die de school wel ondernomen heeft om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Deze school doet veel met duurzaamheid en gezondheid. Volgens mij zijn wij koplopers op dat gebied. Deze week was het toevallig de gezonde schoolweek. Er komen dan gastsprekers langs om workshops of gastlessen te geven over diverse onderwerpen die met duurzaamheid of gezondheid te maken hebben. De leerlingen zijn deze week dus intensief met het thema gezondheid bezig geweest. Verder hebben we een kooklokaal waar

tijdens de kooklessen aandacht besteed wordt aan gezonde en duurzame keuzes. En er is een kas waar onder andere verschillende groenten verbouwd worden om mee te koken. Er wordt hier echt veel aandacht besteed aan duurzaamheid en gezondheid.

Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

Het is belangrijk om aantrekkelijke prijzen te hanteren op gezonde producten. Wij verkopen gezond eten en drinken voor een zo laag mogelijke prijs. Wij maken daardoor geen winst op de verkoop in de kantine. Ik merk dat de prijs voor bijvoorbeeld een broodje gezond ook echt niet hoger moet zijn, want dan wordt het te duur voor de leerlingen en zou ik nauwelijks iets verkopen. Door de prijzen voor gezonde producten laag te houden, blijft het voor de leerlingen aantrekkelijk om iets gezonds te kopen.

Is er tot slot nog iets dat u wilt vertellen?

Nee, er komt nu niets bij mij op.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 7

Functie: docent gym en coördinator Gezonde School op het Ichthus College

Datum: 22 november 2018

Eerst stelden de interviewer en de respondent zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek en vroeg of het interview opgenomen mocht worden. De respondent gaf daarvoor toestemming. Hieronder is het interview uitgeschreven.

Kunt u iets vertellen over uw functie op deze school?

Ik ben docent gym en Gezonde School coördinator. Dat doen we vanuit een project, het project 'FLASH' [Fit Lifestyle At School and at Home], misschien heb je daar wel eens van gehoord. Dat is een samenwerkingsverband vanuit de Vrije Universiteit Amsterdam, Hogeschool Windesheim en Landstede. En wij vallen onder de Landstede Groep als Ichthus College. Binnen die Landstede Groep zijn we met vijf scholen. In Zwolle, Dronten, Harderwijk en Wezep doen wij het project FLASH. Het doel is eigenlijk om een community op te richten met elkaar waarin ouders, leerlingen en de school participant zijn om een gezonder leefklimaat te creëren met elkaar. Vanuit die rol, zeg maar, ben ik de coördinator. Maar dat project draait op de locatie 'Het Perron'. Wij hebben twee locaties, we hebben de locaties 'Ichthus College Centraal' en 'Ichthus College Het Perron'. Op Ichthus College Centraal hebben we vmbo tl, havo en vwo en op Ichthus College Het Perron hebben we vmbo basis en kader. En de pilot, of dat project, draaien we met Ichthus College Het Perron. Dus ik zal veel vanuit die setting mijn antwoorden geven, want er zit wel degelijk verschil tussen Centraal en Het Perron.

Coördinator Gezonde School zei u, dus dat gaat niet alleen over de Gezonde Schoolkantine?

Ja het is breed. En de kantine is daar een onderdeel van. Op deze locatie [Centraal] hebben we geen Gezonde Schoolkantine, maar op Het Perron wel, daar hebben we ook een gouden schaal.

Hoe lang hebben jullie die al?

Sinds vorig jaar hebben wij die schaal. Nou zegt dat niet zo veel hoor, ik bedoel, ik vind het leuk dat ik het kan vertellen. Maar het grote verschil is, het voordeel daar [op Het Perron] is, daar hebben we te maken met een cateraar. Daar zitten drie scholen in één schoolgebouw. Nou, dat heeft voordelen, dat heeft nadelen, in dit geval vind ik het een voordeel dat je daar een cateraar in huis hebt, want daar kun je veel makkelijker afspraken mee maken. Ik heb hier te maken met een personeelslid die de kantine beheert, en voor haar is het veel moeilijker om gezonde broodjes te verkopen. We hebben bijvoorbeeld wel een broodje gezond, dat is één keer in de week, maar daar hebben de kinderen structureel veel meer een keuze, bijvoorbeeld een stuk fruit of een..., de tachtig-twintig regel is daar van kracht. Dus ze hebben veel meer keuze om ook gezondere producten te kunnen kiezen dan hier. Daarbij komt dat, nou ja, zoals je misschien al wel gezien hebt, het schoolgebouw ligt hier vlakbij het dorp, dus ja, wanneer er tussenuren zijn, kunnen de kinderen heel makkelijk naar de Deen. Nou, dan moet je opboksen tegen de kilo knallers en de... nou, de Energydrankjes, die zijn verboden hier op school, op beide locaties. En het zal echt nog wel eens genomen worden, maar het is al lang niet meer zo erg als het zes jaar geleden was. Maar ja, het feit dat ze even snel een frikandelbroodje kunnen scoren en er vier voor één euro kunnen halen, ja, daar kun je niet tegen opboksen. Dus daar zit wel verschil in.

En Het Perron is dus wat verder weg van de supermarkt?

Ja, dat is bij het station, en de winkels zijn daar verder weg. Ja. En de kinderen die doen dat dan ook niet. Het zal vast wel eens een keer gebeuren, er zijn er die net hun rijbewijs hebben of zo'n scootertje en die knallen nog wel

eens naar de McDonald's toe, dat zie je ook nog wel eens gebeuren, maar verder... die kinderen gaan minder snel naar de supermarkt.

Wat maakt het daar makkelijker om een gezond aanbod aan te bieden?

Nou, we hebben een cateraar, die kan het makkelijker aanbieden, omdat die mensen de tijd daarvoor hebben. Daar lopen gewoon twee mannen. Ik heb hier een collega die... zij hebben de tijd om dat uit te zoeken, om dat voor te bereiden, te maken, en zij staat hier alleen. En ja, dat is gewoon een verschil. Plus, wij hebben het ook wel eens gedaan hoor, dat we hier fruit aanboden of wat dan ook, maar dan zie je gewoon dat... de vlucht naar het dorp is te aantrekkelijk.

Is het daar ook in het beleid opgenomen dat de kantines de regels volgt voor een Gezonde Schoolkantine?

Ja, want anders kom je niet in aanmerking voor die gouden schaal. Dat was nog wel even een dingetje want je moest met drie scholen, zeg maar, een beleid maken, en dat hebben we gedaan.

Wat is er precies in dat beleid opgenomen?

Dat we de... nou dat kun je zien op de website van de school en daar staat dat in. Er staat dat we het belangrijk vinden dat we de leerlingen bewust willen maken van een gezonde leefstijl. En dat we de gezondheid van de leerlingen belangrijk vinden.

Weet u ook wat er daar in de kantine gebeurt? Weet u bijvoorbeeld of de leerlingen betrokken worden bij de verkoop? Of dat ze mogen bepalen welk aanbod er ligt?

Nou, ik weet wel redelijk wat van het aanbod. Er wordt fruit aangeboden, het is allemaal volkorenbrood dat er verkocht wordt. Er zijn ook wel snacks, alleen die worden dan op een minder opvallende plek neergelegd. Er is gratis water dat ze kunnen halen, er is een verschillend aanbod van broodjes. We hebben ook een automaat staan, daarin wordt ook water aangeboden en die flesjes worden op ooghoogte neergelegd. Dus het is wel zo ingericht dat we de kinderen een beetje proberen te verleiden om gezondere producten te kiezen. Ze hebben in ieder geval een keuze.

En worden de leerlingen ook betrokken bij de kantine? Mogen zij bijvoorbeeld bepalen wat het aanbod is?

Dat durf ik niet te zeggen, maar ik heb de indruk dat ze [de kantinemedewerkers] wel hun ogen en oren de kost geven en dat ze daar wel rekening mee houden, want ze moeten natuurlijk wel omzet draaien. Dus ze hebben wel regelmatig een aanbieding en dat soort dingen, en ik denk dat ze dat ook wel een beetje doen op basis van wat leerlingen lekker vinden, maar goed, dat durf ik dus niet met zekerheid te zeggen.

En als er een aanbieding is, op wat voor manier wordt dat gecommuniceerd naar de leerlingen?

Op de tv-schermen in de school, waarin ook roosterwijzigingen zijn opgenomen, weet je wel, en mededelingen worden gedaan. En in de kantine zelf, volgens mij, maken ze het bekend met een bord ofzo waar ze dat opschrijven. Ja.

Wat zijn verder manieren op die school om de leerlingen ergens van op de hoogte te brengen?

Nou, via de mentor, en soms via vakdocenten zeg maar. Dat project 'FLASH' dat draai ik met een docent biologie of met een docent zorg en welzijn. We hebben bijvoorbeeld... dat is dat project 'FLASH' en wat we dan bijvoorbeeld doen is... nou ja, wat we dit jaar willen gaan doen, is een leuke contest, een wedstrijd, een challenge, tussen klassen onderling, waarbij we in het gebouw, dit is een gebouw met heel veel trappen, met de leerlingen een soort estafette willen gaan doen. En dat ze trap moeten lopen en dan bijvoorbeeld iets met hartslagmeting gaan doen of... weet je wel, gewoon op een beetje ludieke manier er wat aandacht aan besteden. Nou en je hebt het natuurlijk ook wel eens... ik ben gymnastiek docent en we hebben wel eens een circuitje, het onderwerp conditievorming is dan aan bod, en dan doe ik bewust wel eens een hartslagmeting. En dat is heel basic hoor, dat is van 'wat is je hartslag in rust' en 'wat is je hartslag bij inspanning' en 'wat gebeurt er met je hart en meet dat eens'. Dan kun je denken: 'huh, wat kinderachtig', maar op die manier ga je wel bijvoorbeeld in gesprek met de kinderen. Ja, wij proberen dat op die manier een beetje te doen, van 'wat gebeurt er nou' en dan merk je ook wel... de shuttle run test, ik weet niet of je die kent, de piepjestest weet je wel... dan merk je wel, het valt mij op dat de kinderen dat eigenlijk wel heel leuk vinden en dat ze een beetje willen weten waar ze staan ten opzichte van anderen. En dan heb je ook wel eens een gesprekje ofzo, dan gaat het een beetje informeel, over 'wie ontbijt er 's ochtends' bijvoorbeeld. En het feit dat je alleen dat soort gesprekjes al eens hebt... als je het officieel maakt, dan is het van 'moét dat?' en dan is het vaak niet leuk... maar dat soort momentjes, als je je daar wat meer bewust van bent en het kan inzetten in de les, dan is dat wel leuk, want dan heb je eigenlijk ongedwongen een gesprekje, nou ja, en dan hoop je toch dat er wat blijft hangen.

Weet u ook in hoeverre er tijdens de les aandacht wordt besteed aan het oefenen van voedselveerdigheden? Bijvoorbeeld etiketten lezen of koken?

Nou, ik weet daar iets van af. Dat is meer bij het vak zorg en welzijn, daar wordt het aangeboden en daar zijn ze echt bezig met koken. En daar maken ze ook maaltijden die ze met de klas dan ook gezamenlijk opeten, dus ik ga ervanuit dat ze daar wel dat soort dingen doen.

En lessen over de gezondheidswaarde van voeding?

Dat durf ik niet met zekerheid te zeggen, maar ik ga ervanuit dat die er wel zijn. Bij biologie misschien, en ik denk ook bij zorg en welzijn.

Worden er ook activiteiten of excursies georganiseerd met het thema voeding?

Nee. Nee, dat wordt niet gedaan.

Even kijken hoor, we hadden het net dus over verschillende lessen over voeding. Weet u wat er opgenomen is in het curriculum van de school en wat dus verplichte onderwerpen zijn?

Nee, dat weet ik niet.

Oké. Ik ben vooral heel benieuwd wat de ervaring is met het stimuleren van gezonde voeding. Werkt het? Gaan de leerlingen daardoor ook echt gezonder eten?

Kijk, je moet het op een gegeven moment gewoon doen en het feit dat... kijk, we zijn nou met een nieuw schoolgebouw gestart, een paar jaar geleden, en dan kun je natuurlijk je eigen regels maken. Nou, het feit dat bijvoorbeeld 'niet roken' een regel is, is al... dat wordt hier op het plein ook niet gedaan. Ja, het gebeurt wel eens natuurlijk, maar leerlingen weten: hier mag op het plein niet gerookt worden. En als ik dan kijk naar het verschil met tien jaar geleden... we zijn dit jaar op excursie geweest met de vierde klassen naar Londen en er was er niet één die rookte. Dat vind ik wel bijzonder. En waar dat nou door komt... het is natuurlijk een optelsom van allerlei dingen. In de media wordt er veel aandacht aan besteed en de NIX18 regel gaat ook wel een beetje zijn vrucht afwerpen. Dus ja, heel langzaam zie je die verandering gewoon komen, en dat zie ik in de kantine ook: dat kinderen bewuster een keuze maken omdat het aanbod er is. Dat wil niet zeggen dat ze het allemaal doen, maar ze hebben wel de keuze. Wat je bijvoorbeeld nu ziet: ik durf wel te zeggen dat 70% van de kinderen wel met een bidon loopt of een flesje water, dat is eigenlijk soort van gewoon geworden. Nou, dat was tien jaar geleden ook nog niet zo. We hebben hier bijvoorbeeld ook een watertappunt, en als ik zie hoe ongelooflijk veel daar gebruik van gemaakt wordt... Door alle aandacht ontstaat er iets van bewustwording bij de leerlingen. Maar uiteindelijk moet het wel een keuze zijn, vind ik, van de ouders en leerlingen zelf. Ja.

Tot slot heb ik de vraag: waar is nou behoefte aan om in de toekomst gezonde voedingskeuzes nog meer te stimuleren of aandacht te blijven geven?

Wat ik merk is... Ik vind eigenlijk dat een gezonde keuze goedkoop zou moeten zijn, want vaak is het nog te duur. Dat is ook wat je vaak hoort van de kantinejuf, want ja, dan kiezen leerlingen toch voor de goedkopere variant. En dat snap ik. Ik vind ook dat er vanuit de overheid meer regelgeving moet komen over bijvoorbeeld suiker dat in producten zit. Wat las ik nou vorige week? Dat ze in frisdrank met 30% minder suiker gaan werken? Nou, dat vind ik een goede ontwikkeling. Ja, ik denk dat je in die zin ook nog wel een extra stimulans kan gebruiken. En daarin moet het de mens ook makkelijker worden gemaakt om een gezonde keuze te maken.

En op het gebied van educatie? Zit daar ook de behoefte aan bijvoorbeeld voedingslessen?

Nou, wat ik pas las en wat ik wel leuk vind in het project 'Jong Leren Eten' is dat je er verschillende opties hebt. En dan denk ik: ja, het is wel heel mooi om met een klas eens uit de school te gaan en op een boerderij te gaan kijken of een kookworkshop te doen of wat dan ook om te leren waar het voedsel vandaan komt, maar ook om gewoon eens te proeven, dat is hartstikke leuk. Ik heb een keer iets gezien van Pierre Wind, dat is een kok, en echt, die heeft extreem ADHD en is zo gek als een deur, maar die zegt ook: 'We moeten eigenlijk weer terug naar de basis.' En op een leuke manier met een beetje out-of-the-box denken zorgt hij gewoon voor bewustwording. Ik denk dat er hele generaties zijn die denken dat sommige producten gewoon in de supermarkt groeien, bij wijze van spreken, dus ja, het is wel heel leuk om dat soort voedingsactiviteiten te doen.

En zou, op het gebied van communicatie, gezonde voeding ook meer gestimuleerd kunnen worden, denkt u?

Nou, het moet onder de aandacht blijven. Net zoals je nu merkt, dat hoor je kinderen ook al zeggen, dat zitten een beetje het nieuwe roken is, en dat heeft er ook allemaal mee te maken dat er aandacht voor is. En ze zeggen wel: alles wat je aandacht geeft, dat groeit. Dus ja, dat blijft belangrijk. Als ik zelf ook zie hoeveel... ik word af en toe doodgegooid met de mogelijkheden die ik heb, en daar moet ik gewoon keuzes in maken. En ik zit hier nu ook met jou en ik geef jou wat input, en wat kan ik er nou zelf uithalen? Dat kun je negatief inkleuren, maar aan de andere kant houdt het mensen wel scherp en wakker. Ik heb ook wel eens dingen waarvan ik denk: dat is leuk, en dan doe ik er helemaal niet veel mee. En nou, ik ben een doorgeefluik, ik kan het via de mail naar de leerlingen sturen, en dan heb ik misschien geen zicht op wie er iets mee doet, maar de kinderen krijgen het dan wel aangeboden, weet je wel. Dus dan ben ik een doorgeefluik, maar dat maakt niet uit, al zijn er maar één of twee die het doen, dan heeft het toch zin gehad.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 8

Functie: cateraar op Het Perron voor o.a. het Ichthus College

Datum: 3 december 2018

Eerst stelden de interviewer en de respondent zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek en vroeg of het interview opgenomen mocht worden. De respondent gaf daarvoor toestemming. Hieronder is het interview uitgeschreven.

Kunt u iets vertellen over uw functie op deze school?

Ik werk voor Markies. Markies is een cateringbedrijf voor Gezonde Schoolkantines. Op dit moment zijn er 220 locaties waar Markies de catering doet. Vanuit Markies werk ik in de Gezonde Schoolkantine van verschillende scholen in de omgeving, onder andere hier in de kantine van Het Perron. In dit gebouw zitten drie scholen die één kantine delen: het Ichthus College, het Almere College en Landstede.

Sinds wanneer heeft deze school een Gezonde Schoolkantine?

Dit schoolgebouw staat er nu drie jaar, dus sinds 2016, en vanaf het begin heeft deze school een Gezonde Schoolkantine gehad. In 2017 en 2018 hebben we de gouden Schoolkantine Schaal behaald en voor 2019 moet die weer opnieuw worden aangevraagd. Dat moet elk kalenderjaar weer opnieuw gedaan worden.

Wat houdt een gouden Schoolkantine Schaal in?

Je hebt zilver en goud. Een zilveren kantine is eigenlijk niet echt een schaal waard, maar ja... In een gouden kantine is 80% van het assortiment verantwoorde voeding en 20% is onverantwoord. Zilver houdt in dat 60% van het assortiment verantwoord is en 40% onverantwoord. Maar in deze kantine is dus 80% van het aanbod verantwoorde voeding. En onze automaten zijn nu 100% verantwoord.

U gebruikt het woord 'verantwoord'. Wat bedoelt u daarmee?

Het Voedingscentrum heeft richtlijnen opgesteld voor Gezonde Schoolkantines. Daarin staat beschreven welke producten in de Schijf van Vijf passen en dus verantwoorde keuzes zijn. We mogen wel wat ongezonde producten verkopen, zoals Chocomel, maar daar moet altijd een verantwoord product tegenover staan, bijvoorbeeld Optimel. Er zijn ook richtlijnen over de presentatie van ons aanbod: onverantwoorde producten moeten achteraan in de vitrine, wat meer uit het zicht van de leerlingen, en verantwoorde producten moeten vooraan in het zicht. Wij houden ons aan alle richtlijnen die gelden voor gouden schoolkantines.

Doen jullie, naast het volgen van de richtlijnen voor de gouden Schoolkantine Schaal, ook andere dingen om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Alle richtlijnen die het Voedingscentrum heeft opgesteld voor Gezonde Schoolkantines adopteren wij. Dat doen we op alle locaties van Markies, want dat is waar wij achter staan. We houden ook steeds meer rekening met duurzaamheid. Het Voedingscentrum zal daar in de richtlijnen voor 2020 ook meer aandacht aan besteden. Wat wij nu al doen om de leerlingen bewust te maken van wat een duurzame en gezonde keuze is, is de producten voorzien van symbolen. Boven de balie van de kantine hangen menuborden met alle producten die verkocht worden en daarachter één of meerdere symbolen. We gebruiken vijf symbolen: betere keuze, Schijf van Vijf, uitzonderingsproduct, duurzame keuze en plantaardige keuze. Ik durf uit mijn hoofd niet te zeggen welke producten wij een duurzame keuze hebben genoemd, daarvoor zou je op de menuborden moeten kijken. Het heeft in ieder geval te maken met waar een product vandaan komt en of er vlees in zit. En als ergens helemaal geen dierlijke eiwitten in zitten, gebruiken we het symbool voor plantaardige keuze.

Wat doen jullie nog meer om duurzame voedingskeuzes te stimuleren? Denk bijvoorbeeld aan herkomst, verpakking en rekening houden met het seizoen.

Ik weet echt niet wat de herkomst is van onze producten. Als het gaat om fruit, houden we wel rekening met het seizoen. In de zomer hebben we bijvoorbeeld aardbeien en meloen en in de winter hebben we mandarijnen en sinaasappels. En we hebben papieren zakjes waarin we de broodjes verkopen, we gebruiken zo min mogelijk plastic. Zo proberen we steeds verder mee te gaan met ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid.

Welke zaken omtrent de Gezonde Schoolkantine zijn opgenomen in het beleid van de school?

Nou ja... wij zijn maar een klein onderdeel van de gehele Gezonde Schoolkantine en houden ons alleen bezig met de richtlijnen van het Voedingscentrum en de uitvoering daarvan. Ik weet dat de school het beleid online heeft gezet, maar ik weet niet precies wat daarin staat. Ik weet wel dat er plannen zijn om officieel een Gezonde School te worden. Dat betekent dat de school aan de slag moet met de lesstof en dergelijke. Maar daar houd ik mij eigenlijk niet zo mee bezig.

Merkt u dat de leerlingen dankzij de Gezonde Schoolkantine ook echt gezondere producten kiezen?

Er wordt wel echt veel brood verkocht. Dat proberen we ook wel te stimuleren. En als we terugkijken naar de afnames, zien we dat er vooral van de gezonde producten veel wordt verkocht. Het broodje hete kip gaat het hardst. We verkopen ook wel zoete producten, maar het is lastig om daarvoor gezonde alternatieven te vinden. Daar zijn we hard naar op zoek. We hebben al wel suikervrij autodrop, dat is een stap in de goede richting.

In hoeverre hebben leerlingen invloed op het aanbod en de presentatie van producten?

We hebben een heel breed assortiment en kunnen eigenlijk alles wel laten aanvoeren. Op een gegeven moment merken we: dit kopen leerlingen wel en dit niet. En dan passen wij ons daarop aan. Soms houden we enquêtes onder de leerlingen, soms vragen de leerlingen aan de bar om een specifiek product. Wij passen ons aan op de vraag. Wij kunnen in principe alles aanleveren, op gefrituurde producten na. Het is niet zo dat elke dag het complete assortiment ter plekke aanwezig is. Om te voorkomen dat we dingen moeten weggooien, worden daar gewoon keuzes in gemaakt. En in een Gezonde Schoolkantine kun je ook niet meer dan twee onverantwoorde snacks aanbieden op één dag. We hebben altijd veel keuze in broodjes, maar met snacks kunnen we dat niet doen. Dus daar moet je keuzes in maken.

En in hoeverre worden leerlingen betrokken bij het bereiden en verkopen van producten in de kantine?

Wij hebben hier stageplekken. Sommige leerlingen lopen hun stage hier in de kantine en op die manier worden ze betrokken bij de kantine. Als er leerlingen zijn die gewoon een keertje mee willen lopen, mag dat ook, maar daar is op deze school nog geen vraag naar geweest. Het zijn de leerlingen van Landstede die hier hun stage doen. Ze komen van verschillende MBO opleidingen in de richting van voeding of zorg. Maar de middelbare scholieren van het Ichthus College en het Almere College worden eigenlijk niet betrokken bij het bereiden en verkopen van producten.

Hoe worden de leerlingen op de hoogte gebracht van het aanbod in de kantine?

We hebben menuborden boven de balie hangen, die hangen daar altijd. En acties vermelden we op prijsborden. Zo weten de leerlingen altijd wat er in de kantine te koop is. En omdat hier vanaf de opening van de school al een Gezonde Schoolkantine was, weten de leerlingen ook niet beter dan dat er vooral verschillende gezonde broodjes te koop zijn. Het aanbod is al die tijd weinig veranderd.

Hoe wordt het belang van gezonde en duurzame voeding naar de leerlingen gecommuniceerd?

Het is niet dat wij daar continu over communiceren. Het is meer dat wij ze onbewust bewust willen maken. We gaan niet zeggen: dat is niet gezond. We zijn ook niet van het verbieden, maar van het aanbieden van alternatieven. We verkopen bijvoorbeeld bijna geen wit brood. Het wit brood dat we wel hebben, is verrijkt met vezels. Dat kunnen we wel heel hard gaan schreeuwen, maar dat zal bij deze leerlingen niet werken. Dus we zetten het wel op de menuborden, maar we gaan het er niet extra bij vertellen.

Waar ligt het volgens u aan dat de leerlingen hier inderdaad gezonde producten kopen?

Wij proberen daar de nadruk op te leggen. En dat gezonde producten het meest in het zicht liggen, helpt daar ook bij. De leerlingen leren ook van ons: ze weten nu bijvoorbeeld dat brood pas gezond is als er voldoende vezels in zitten. En ze hebben geleerd dat een handje noten een gezonde snack is. Dat hebben ze op onze menuborden zien staan.

Ik begrijp dat deze school met een gezond aanbod in de kantine de leerlingen onbewust wil motiveren om gezondere voedingskeuzes te maken. Wat wel gezond is en wat niet, wordt niet actief naar de leerlingen gecommuniceerd, maar wordt wel kort vermeld op de menuborden. Zijn er nog andere dingen die de school onderneemt om duurzame en gezonde voeding te stimuleren?

Wat de school onderneemt? Dat weet ik niet, want ik ben geen medewerker van deze locatie, maar van Markies. Ik kom op dertig scholen, dus wat hier precies gebeurt, kan ik niet zeggen. Ik weet alleen wat er hier in de kantine gebeurt, maar dat heb ik je allemaal al wel verteld.

Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren op deze school?**Wat zijn drempels en waar liggen de behoeften?**

Bij Markies delen wij onze producten in in categorieën. Op dit moment zijn er bijna geen opties in de categorie 'snacks'. Veel snacks zijn te vet of te rijk aan suiker en dus niet geschikt voor een Gezonde Schoolkantine. Wij verkopen nu alleen tosti's als snack, maar we zijn hard op zoek naar andere opties. We willen heel graag meer snacks kunnen aanbieden. En op de lange termijn is het fijn om in alle categorieën meer producten te hebben. Verder merk ik dat het heel belangrijk is om lage prijzen te hanteren in Gezonde Schoolkantines. Een gezond broodje moet echt niet duurder zijn dan een patatje, want anders kiezen leerlingen voor het patatje. Ook al moeten ze daarvoor een eindje naar het centrum lopen en weer terug. De broodjes van Markies zijn niet duur, maar ik denk dat meer leerlingen ze zouden kopen als de prijzen nog lager worden. En wat ik ook merk, is dat de leerlingen erg gevoelig zijn voor de manier waarop het eten gepresenteerd wordt. Als de gezonde producten er lekker en vers uit zien, kiezen de leerlingen er sneller voor dan wanneer de producten er eenvoudig uit zien.

Is er tot slot nog iets dat u kwijt wilt?

Ik denk echt dat er nog veel te winnen valt door in Gezonde Schoolkantines een breder aanbod te realiseren, lagere prijzen te hanteren en meer aandacht te besteden aan een aantrekkelijke presentatie. Dan zouden er naar mijn idee meer leerlingen kiezen voor gezonde voeding.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 9

Functie: conciërge op het Pieter Zandt

Datum: 6 mei 2019

De interviewer en de respondent stelden zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek. Dit interview is niet opgenomen en daarom zo snel mogelijk, in ieder geval binnen 24 uur na het interview, uitgeschreven met de vooraf opgestelde vragenlijst als uitgangspunt.

Kunt u iets over uw functie bij deze school vertellen?

Ik ben conciërge. Daarnaast ben ik veel betrokken bij de schoolkantine.

Deze school heeft een Gezonde Schoolkantine. Sinds wanneer?

In het schooljaar 2016/2017 hebben we voor het eerst een schoolkantine schaal aangevraagd. We kregen toen een zilveren schaal. We deden die aanvraag eigenlijk alleen maar omdat iemand had gezegd dat onze kantine een schoolkantine schaal waard was, verder deden we er niets mee. En omdat het aanvragen van een schoolkantine schaal zoveel werk met zich mee brengt, hebben we dat in het schooljaar 2017/2018 maar laten zitten. Dat was vorig jaar. In dat jaar kwamen er wel vragen van ouders over het aanbod in de schoolkantine, zowel hier in Urk als bij de hoofdvesting van het Pieter Zandt in Kampen. We merkten dat steeds meer ouders het belangrijk vinden dat het aanbod in de schoolkantine gezond is. In Kampen werd dat serieus opgepakt en er kwam een plan om op elke locatie van het Pieter Zandt een Gezonde Schoolkantine te beginnen. Toen wij over dat plan geïnformeerd werden, bleken wij op dat gebied al veel verder te zijn dan Kampen. Het bleek dat wij met maar weinig aanpassingen al een gouden schoolkantineschaal konden krijgen. Daarom hebben we dit schooljaar de Gezonde Schoolkantine maar weer opgepakt en deze keer gingen we voor goud. Die gouden schaal hebben we nu binnen.

Wat wordt er in de kantine gedaan om gezonde voedingskeuzes te stimuleren?

Wij hebben geen grote kantine hoor. Aan het begin van dit schooljaar hadden wij alleen een automaat voor flesjes drinken, een automaat voor cup a soup en chocomel en automaat voor koffie en thee. Om een gouden schaal te behalen, hebben we daar een watertappunt en een schaal met fruit en snackgroente aan toegevoegd. Verder hebben we nu alleen nog maar suikervrije dranken, op de chocomel na. De chocomel-afbeelding op de automaat is afgeplakt zodat het minder zichtbaar is dat de leerlingen chocomel kunnen kopen. In de drankenautomaat liggen de flesjes water nu het meest in het zicht. En de cup a soup is vervangen door een variant met minder E-nummers. Al die aanpassingen waren nodig voor de gouden schaal. We hebben nu plannen om de drankenautomaat te vervangen door een automaat waar niet alleen flesjes drinken in kunnen, maar ook verantwoorde snacks. De suikervrije frisdrank wordt namelijk niet veel verkocht en de verwachting is dat snacks veel beter verkopen. De kans is groot dat we vóór het einde van het schooljaar al een nieuwe automaat hebben.

Hoe wordt er in de kantine rekening gehouden met duurzaamheid?

De koffie die wij hier hebben, is fairtrade koffie. Bij de productie van deze koffie wordt rekening gehouden met het milieu en de medewerkers op de koffieplantages krijgen een goed loon. Daarnaast doen wij ons best om de juiste hoeveelheid eten en drinken in te kopen, zodat we niets weg hoeven te gooien. Om die reden hebben we ook geen verse producten, alleen maar lang houdbare producten.

Welke zaken omtrent de Gezonde Schoolkantine zijn opgenomen in het beleid van de school?

Om de gouden schaal te behalen, hebben we een beleid moeten opstellen over de Gezonde Schoolkantine. Daarin staat alles beschreven wat we doen in de kantine. Er staat bijvoorbeeld in dat we een watertappunt hebben zodat de leerlingen altijd hun waterflesje kunnen bijvullen met schoon en gekoeld water. En er staat in dat de leerlingen fruit en snackgroente kunnen kopen. Dit beleid is te vinden op de website.

Ik heb wat vragen over het betrekken van leerlingen bij de kantine. In hoeverre hebben de leerlingen invloed op het aanbod en de presentatie van producten in de kantine?

De leerlingen hebben geen invloed op de presentatie van producten, maar wel op het aanbod. Ik stem het aanbod namelijk af op wat de leerlingen lekker vinden en regelmatig kopen. Als iets niet gekocht wordt door de leerlingen, koop ik het ook niet meer in. Daarnaast testen we wel eens een product. Laatst kregen wij van onze leverancier (Van Dijk) een hoop zakjes maïschijs, hun nieuwe verantwoorde tussendoortje, bijgeleverd om uit te proberen. Deze vielen zeker in de smaak bij de leerlingen. Van Dijk geeft in het overzicht van leverbare producten nu met een icoontje aan welke producten in een Gezonde Schoolkantine passen en welke niet. Zij zijn er dus ook al volop mee bezig.

In hoeverre worden de leerlingen betrokken bij het bereiden en verkopen van producten in de kantine?

Niet, want wij hebben alleen automaten met lang houdbare producten. Ik vul zelf de automaten bij, verder hoeft er niets te gebeuren.

Wat is de ervaring met het betrekken van leerlingen bij de Gezonde Schoolkantine?

De leerlingen maken nu niet bewust gezondere keuzes. Ze eten dat waar ze zin in hebben. Hebben ze zin in een frikandelbroodje, dan halen ze die in het winkelcentrum hiernaast. Willen ze soep, dan halen ze dat hier bij de automaat. Dat wij voornamelijk gezonde producten verkopen, daar houden ze zich naar mijn idee helemaal niet mee bezig.

Ik ben ook benieuwd hoe de leerlingen op de hoogte gebracht worden van het aanbod in de kantine en van het belang van gezonde en duurzame voeding. Hoe werd destijds naar de leerlingen gecommuniceerd dat er een Gezonde Schoolkantine zou komen?

Eigenlijk begon het allemaal met het verbod op de verkoop van calorierijke Coca Cola op middelbare scholen. Dat was de eerste keer dat we ons aanbod in de drankenautomaat hebben aangepast. De gewone Coca Cola ging eruit, alleen de suikervrije variant bleef. We hebben de leerlingen toen gewoon verteld wat de situatie was. We zouden een boete krijgen als we Coca Cola zouden blijven verkopen. De leerlingen begrepen dat. Niet veel later begonnen we met de Gezonde Schoolkantine omdat ouders ernaar vroegen. Om de zilveren schaal te kunnen halen, veranderde het aanbod weer een beetje. En hetzelfde gebeurde toen we voor de gouden schaal gingen. Elke keer hebben we de leerlingen gewoon verteld wat er veranderde en waarom. Daar zijn we heel makkelijk in. Dit is ook maar een kleine school, we hebben maar 500 leerlingen.

Hoe worden de leerlingen op de hoogte gebracht van het aanbod in de kantine?

Het aanbod is gewoon zichtbaar in de automaten, daar hoeven we de leerlingen niet van op de hoogte te brengen. En als er iets veranderd, vertel ik dat. Ik heb korte lijntjes met de leerlingen. Wat ik ze vertel, vertellen ze weer door in hun klas en in no time heeft iedereen ervan gehoord.

Deze school vindt het belangrijk dat de leerlingen gezond zijn. Hoe wordt het belang van duurzame en gezonde voeding naar de leerlingen gecommuniceerd?

Dat gebeurt in de biologielessen en verzorgingslessen. Ik besteed er zelf weinig aandacht aan. Een enkele keer raak ik daarover in gesprek met een leerling en dan vertel ik er wat over, maar de meeste leerlingen zijn niet geïnteresseerd in wat gezond is en wat niet. Maar daarvoor hebben we de Gezonde Schoolkantine: zonder al te veel aandacht te besteden aan gezonde voeding, krijgen de leerlingen toch minder ongezonde producten binnen. Zo hebben ze onbewust een gezonder voedingspatroon.

Wat is de ervaring met de invloed van communicatie over gezonde en duurzame voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

De leerlingen kopen gezondere producten dan vroeger, maar dat komt doordat we amper nog ongezonde dingen verkopen. En wat de leerlingen buiten de deur kopen, kan ik natuurlijk niet zien. Ik weet dat sommige leerlingen graag in de pauze even naar de supermarkt gaan. Daar kunnen ze alles krijgen wat ze willen. Misschien eten de leerlingen gemiddeld genomen iets gezonder dan vroeger, maar ik heb niet het idee dat de leerlingen nu meer kennis hebben over voeding, gezondheid of duurzaamheid.

U hebt aangegeven dat de school het aanbod in de kantine de laatste jaren steeds iets gezonder heeft gemaakt en dat de school nu een gouden schoolkantineschaal in bezit heeft. Het plan is om straks ook verantwoorde tussendoortjes aan te bieden. Daarmee willen jullie de voedingskeuzes van de leerlingen onbewust sturen richting een gezonder voedingspatroon. Zijn er nog andere dingen die niet besproken zijn, maar die de school wel ondernomen heeft om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Wij maken het voor de leerlingen makkelijk om gezonde keuzes te maken door hier op school voornamelijk verantwoorde producten aan te bieden. Wij hopen natuurlijk dat de leerlingen inderdaad hier op school iets gezonds kopen en niet naar de supermarkt gaan voor frisdrank of frikandelbroodjes. Dat blijft hun eigen keuze.

Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

Geduld. Elke verandering heeft tijd nodig. Neem bijvoorbeeld het roken: vroeger deed iedereen dat. Nu weet iedereen hoe ongezond het is en zijn er nog maar weinig mensen die roken. Zo zal het ook gaan met voeding: over een aantal jaren zullen er nog maar weinig mensen zijn die ongezond eten. We zetten gewoon een fruitmand neer. De huidige leerlingen kijken er even raar naar, maar raken er al snel aan gewend. Over hooguit drie jaar gaan die leerlingen naar de bovenbouw op een andere school. Dan zijn er alleen nog maar leerlingen die niet beter weten dan dat hier een fruitmand staat waar ze fruit kunnen kopen. Zo wordt gezond eten normaal.

Is er tot slot nog iets dat u wilt vertellen?

Het is belangrijk om aandacht te blijven besteden aan gezonde voeding. De kracht van reclame is herhaling. Dat betekent dat wij elke dag opnieuw moeten zorgen voor een volle fruitmand. Elk jaar komt er een nieuwe lichter leerlingen bij. En elk jaar wordt het normaler om fruit te kopen op school. Dan merk je het vanzelf: de aanhouder wint altijd.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.

Interview met respondent 10

Functie: docent biologie op het Pieter Zandt

Datum: 6 mei 2019

De interviewer en de respondent stelden zich aan elkaar voor. De interviewer gaf vervolgens uitleg over het onderzoek. Dit interview is niet opgenomen en daarom zo snel mogelijk, in ieder geval binnen 24 uur na het interview, uitgeschreven met de vooraf opgestelde vragenlijst als uitgangspunt.

Kunt u iets over uw functie bij deze school vertellen?

Ik werk al 17 jaar als docent biologie op deze school. Ik geef les aan de onderbouwklassen van vmbo, havo en vwo.

Deze school vindt het belangrijk dat de leerlingen gezond eten en leven. Binnen welke vakken wordt er aandacht besteed aan onderwerpen als gezonde voeding, voedselbereiding of duurzaamheid?

In klas 2 komt bij biologie het onderwerp spijsvertering aan bod. Dan hebben we het over wat gezond voedsel is, hoe voedsel afgebroken en omgezet wordt in voedingsstoffen en welke voedingsstoffen er zijn. Denk daarbij aan koolhydraten, eiwitten, vetten, mineralen en vitaminen. De herkomst of duurzaamheid van voeding komt dan niet aan bod, het gaat echt om de gezondheidswaarde. Daarnaast wordt er aan de vmbo-klassen het vak verzorging gegeven waarbij de leerlingen leren koken. Daar leren de leerlingen bijvoorbeeld waar een volwaardige maaltijd uit moet bestaan. Op die manier krijgen de leerlingen binnen dat vak ook iets mee over gezonde voeding.

Hoe wordt kennis over voeding overgebracht?

De biologielessen zijn vooral theoretisch. De leerlingen leren uit een boek en maken opdrachten uit een werkboek. Af en toe bedenk ik een praktischere opdracht, ik neem bijvoorbeeld wel eens verpakkingen mee en dan ga ik met de leerlingen de ingrediënten bespreken. De verzorgingslessen zijn natuurlijk praktischer, maar die lessen geef ik niet, dus ik weet er maar weinig van.

In hoeverre worden er activiteiten of excursies georganiseerd met het thema voeding?

Dat doen we helaas niet. Ik zou het wel willen, maar er is gewoon geen tijd voor. Er is al bezuinigd op het aantal lessen biologie, terwijl de hoeveelheid examenstof nog steeds hetzelfde is. Dat betekent een strak programma en volle lessen. Een excursie past eenvoudigweg niet meer in het rooster.

Wat is de invloed van lessen en activiteiten over voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

Bij havo en vwo-leerlingen blijft de kennis hangen. Ik merk dat zij ermee bezig zijn, met gezonde voeding. Zij vinden het belangrijk om er niet alleen nu maar ook later goed uit te zien. Daar houden ze rekening mee bij het maken van voedingskeuzes. De vmbo'ers zijn daarentegen meer gericht op het nu. Wat ze zien en wat ze lekker vinden, dat eten ze. Wat dat over 20 jaar voor gevolgen kan hebben, houdt ze helemaal niet bezig.

Welke lessen en activiteiten over voeding zijn opgenomen in het curriculum van de school?

Zowel bij biologie als bij verzorging wordt gewoon de verplichte lesstof behandeld zoals dat landelijk is bepaald. In het programma dat ik volg, komen alle onderwerpen aan bod die in de eindexamens getoetst kunnen worden. Zoals ik al zei, is er in dat programma bijna geen ruimte om extra onderwerpen of verdiepende informatie te behandelen. De lessen zitten al vol genoeg.

We hebben het gehad over educatie als middel om de voedingskeuzes van leerlingen positief te beïnvloeden. Ik ben benieuwd in hoeverre communicatiemiddelen daarvoor ingezet worden op deze school. Welke communicatiemiddelen zijn er om de leerlingen ergens van op de hoogte te brengen?

We hebben schermen waarop we bijvoorbeeld wijzigingen in het rooster laten zien. Maar veel dingen geven we gewoon mondeling aan de leerlingen door.

In hoeverre worden communicatiemiddelen ingezet om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Dat doen we eigenlijk niet. We hebben wel een plaatje waaraan de leerlingen kunnen zien dat we hier fruit en snackgroente verkopen, maar dat is alles.

Wat is de ervaring met de invloed van communicatie over gezonde voeding op de voedingskeuzes van de leerlingen?

Daar hebben we amper ervaring mee. Nu de leerlingen weten dat we fruit verkopen, halen ze wel eens wat fruit bij ons. Maar of dat nou echt invloed heeft op hun voedingskeuzes, dat kan ik niet zeggen.

U hebt aangegeven dat de school tijdens de biologie- en verzorgingslessen aandacht besteedt aan gezonde voeding. De ervaring daarmee is dat havo en vwo-leerlingen wel nadenken over wat gezond is

en wat niet, maar vmbo-leerlingen zijn daar niet echt mee bezig. Zijn er nog andere dingen die niet besproken zijn, maar die de school wel ondernomen heeft om gezonde en duurzame voedingskeuzes te stimuleren?

Nee, niet dat ik weet. Het is heel lastig om meer aandacht te besteden aan een onderwerp als voeding, maar het zou wel goed zijn.

Wat is er nodig om gezonde en duurzame voedingskeuzes te kunnen blijven stimuleren of nog meer aandacht te geven?

Er is meer ruimte nodig in het rooster. Dan pas kan ik extra activiteiten in de lessen verwerken.

Is er tot slot nog iets dat u wilt vertellen?

Nee, ik geloof dat ik alles wel heb verteld over hoe we op dit moment aandacht besteden aan het onderwerp voeding.

Het interview werd afgesloten met het bedanken van de respondent en met een uitleg over het vervolg van het onderzoek. De respondent gaf aan geïnteresseerd te zijn in de resultaten van het onderzoek, dus er is afgesproken dat het eindrapport per mail naar de respondent verstuurd zal worden.