



Algemene gegevens	
PPS-nummer	AF16193
Titel	Het Voedseleducatie Platform: alle kinderen voedselvaardig
Thema	Consument & Maatschappij
Uitvoerende kennisinstelling(en)	Wageningen University & Research, Steunpunt Smaaklessen
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	Fieke franken Fieke.franken@wur.nl
Penvoerder (namens private partijen)	Het programma heeft geen penvoerder maar een ledenraad (de financiers) en een Raad van Toezicht, een onafhankelijke commissie die toeziet op een correctie uitvoering van het programma
	Cor Wever, ministerie van LNV
Adres projectwebsite	www.voedseleducatieplatform.nl
Totale projectomvang (k€)	€ 936.600,-
Startdatum	1-1-2017
Einddatum	31-12-2020

Goedkeuring penvoerder/consortium	
De jaarrapportage dient te worden besproken met de penvoerder/het consortium. De TKI's nemen graag kennis van eventuele opmerkingen over de jaarrapportage.	
De penvoerder heeft namens het consortium de jaarrapportage	<input checked="" type="checkbox"/> goedgekeurd <input type="checkbox"/> niet goedgekeurd
Eventuele opmerkingen over de jaarrapportage:	

Inhoudelijke samenvatting van het project	
Probleemomschrijving	De afstand van de mens tot waar zijn voedsel wordt geproduceerd is een stuk groter in vergelijking tot een aantal decennia geleden (WRR rapport, 2014). Hierdoor is de consument vervreemd geraakt van de herkomst van zijn voedsel. Duurzame voedselkeuzes zijn essentieel voor de toekomst van onze planeet, voor het welzijn van dieren, voor een eerlijke handel en voor de gezondheid van de mens (FAO, 2010). Voor dit laatste geldt zelfs dat, volgens de Richtlijnen Gezonde Voeding van de Gezondheidsraad, gezond eten een minder ecologisch belastend eetpatroon met zich meebrengt (Gezondheidsraad, 2011). En een gezonder voedingspatroon is hard nodig. Nederlanders eten vaak ongezond, niet gevarieerd en weinig bewust. Zo eet slechts 1 procent van de kinderen voldoende groente en 5% voldoende fruit. Maar liefst 14 % van de kinderen is te zwaar (Gezondheidsmonitor GGD'en, CBS en RIVM, 2012; Schönbeck et al., 2012). Om het tij te keren is voedsleeducatie op jonge leeftijd essentieel. De schoolsetting is, zoals benadrukt in de kamerbrief over de voedselagenda voor veilig gezond en duurzaam voedsel (2015), hiervoor een goede ingang. Daartoe ontwikkelt en coördineert Wageningen University & Research sinds 2006 het programma Smaaklessen voor groep 1-8 van de basisschool.
Doelen van het project	Sinds 2013 is Smaaklessen ondergebracht in een publiek private samenwerking: Het Voedsleeducatie Platform (VEP). Het doel van dit Platform is: "Komen tot een toegankelijk gecoördineerd aanbod van kwalitatief hoogwaardig en innovatief educatiemateriaal over voeding en voedsel voor de jeugd van 4 t/m 18 jaar, met de primaire focus op het basisonderwijs." Het doel van de Smaaklessen zelf is kinderen door middel van ervaringsleren te interesseren in smaak, voedselproductie, voeding en

	<p>gezondheid, consumentenvaardigheden en koken, zodat zij later bewuste en duurzame keuzes kunnen maken en voedselvaardig zijn. Smaaklessen bestaat uit vijf lessen voor elke groep van de basisschool. De lessen worden door de leerkracht zelf gegeven.</p> <p>Met dit project wordt de innovatie en het vergroten van de impact van het programma Smaaklessen en de Smaakmissies beoogt. Er wordt een digitaal platform ontwikkeld, waarmee elke school een Smaaklesprogramma op maat kan samenstellen. Voor de Smaakmissies wordt toegewerkt naar een landelijk dekkend netwerk van kwalitatief hoogwaardige praktijkeducatie (zoals boerderijbezoeken en bedrijfsbezoeken). Om de impact te vergroten wordt de verbinding gelegd met programma's die ouderparticipatie en gezond voedingsbeleid bevorderen. Er wordt geïnvesteerd in een duurzame samenwerking met bedrijven, een uitbreiding van de huidige private partners met tenminste vertegenwoordiging uit alle productsectoren van de Schijf van Vijf en een verhoging van het bereik en de effectiviteit van het programma.</p>
--	---

Resultaten	
Beoogde resultaten 2019	<p>Voor de periode 2019 tot en met 2020 zijn de beoogde resultaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Ontwikkelen van een digitaal gepersonaliseerd platform waarin scholen hun eigen voedseducatieprogramma op maat kunnen samenstellen. B. Innovatieve implementatie van het lesprogramma Smaaklessen. C. Innoveren en implementeren van Smaakmissies. D. Verbinden van hoogwaardige excursiemogelijkheden en activiteiten aan Smaaklessen en Smaakmissies. E. Communicatie van het aanbod van het Voedseducatie Platform naar de doelgroep. F. Verbinden met programma's die ouderparticipatie en gezond voedingsbeleid op school verhogen. G. Verduurzamen en uitbreiden van de samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven en de wetenschap.
Behaalde resultaten 2019	<ul style="list-style-type: none"> A. Ontwikkelen van een digitaal gepersonaliseerd platform waarin scholen hun eigen voedseducatieprogramma op maat kunnen samenstellen. <ul style="list-style-type: none"> • De ontwikkeling en lancering van Chef! (www.voedseducatie.nl). Een lesportaal waarin scholen hun eigen voedseducatieprogramma, les of lesonderdeel kunnen samenstellen. Alle Smaaklessen, Smaakmissies, lessen van EU-Schoolfruit zijn gratis beschikbaar voor leerkrachten, intermediairs en gastdocenten. In Chef! zitten veel nieuwe functionaliteiten die aansluiten op de wensen van de leerkrachten. Chef! is gelanceerd tijdens de kinderuniversiteit, een jaarlijks event van de WUR. B. Innovatieve implementatie van het lesprogramma Smaaklessen. <ul style="list-style-type: none"> • Koppeling met de Smaaklessen en bestaande lesmethoden in het onderwijs. • Koppeling met Smaaklessen en veelgebruikte thema's in het onderwijs zoals o.a. ecologie, voedselverspilling, ontdekkingsreizen, zintuigen, productieketen etc. • Hererkenning lesmateriaal BSO • Nieuw logo Smaaklessen: deze geeft beter aan dat Smaaklessen niet alleen over Smaak gaat. C. Innoveren en implementeren van Smaakmissies. <ul style="list-style-type: none"> • Nieuwe Smaakmissie Zuivel voor groep 5,6

	<ul style="list-style-type: none"> • Herziening Smaakmissie Aardappelen, rijst en pasta: nieuwe verhaallijn, nieuwe leermethode en vlogfilmpjes. <p>D. Verbinden van hoogwaardige excursiemogelijkheden en activiteiten aan Smaaklessen en Smaakmissies.</p> <ul style="list-style-type: none"> • E-learning voor gastdocenten en excursie aanbieders in Chef! • Exploratie van de mogelijkheden voor Virtual Reality in Smaaklessen om zo de mogelijkheid om de excursie naar de klas te halen. • De toepassing van Virtual Reality in een nieuwe Smaakmissie (die in 2020 wordt gelanceerd) • Bezoeklocaties aankoppelen bij Smaakmissie voedselverspilling: excursie naar de supermarkt of boerderij bij de school in de omgeving <p>E. Communicatie van het aanbod van het Voedseleeducatie Platform naar de doelgroep.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Symposium Voedseleeducatie van Patatzak tot Fruitzak waarbij het VEP werd gepromoot en ook mogelijk nieuwe partners werden uitgenodigd. • Nieuwsbrieven voor VEP partners • Nieuwe huisstijl VEP, nieuw logo, nieuwe VEP film en nieuw informatiebrochure • Communicatie omtrent lancering Chef! (interne en externe nieuwsbrieven, (social) mediaberichten, bijeenkomsten) naar leerkrachten en intermediairs. <p>F. Verbinden met programma's die ouderparticipatie en gezond voedingsbeleid op school verhogen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het lesportaal Chef! waar ouders een gratis account kunnen maken. • Aansluiting EU-Schoolfruit en Smaaklessen educatieve deel in Chef! (oudernieuwsbrief). <p>G. Verduurzamen en uitbreiden van de samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven en de wetenschap.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kok in de klas event: een event dat vanuit het VEP samen met Jong Leren eten, de bedrijvenpartners van het VEP en de WUR is uitgevoerd. Meer dan tweeduizend leerlingen deden mee. Negentig chef-koks uit heel Nederland gaven op totaal negentig scholen een les. • Sneakpreview Chef!: een meeting voor partners van de GGD, NME, JLE-makelaars en JOGG-regisseurs. Tijdens deze bijeenkomst ontvingen alle intermediairs de belangrijkste informatie over Chef! • Gastlessen van de Rabobank en de Aardappelsector (NAO) die in Chef! worden aangeboden (onder de voorwaarden van het VEP en de Code of Conduct).
<p>Beoogde resultaten 2020</p>	<p>Voor de periode 2020 tot en met 2021 zijn de beoogde resultaten:</p> <p>A. De door-ontwikkelen van een digitaal gepersonaliseerd platform waarin scholen hun eigen voedseleeducatieprogramma op maat kunnen samenstellen.</p> <p>B. Innovatieve implementatie van het lesprogramma Smaaklessen.</p> <p>C. Innoveren en implementeren van Smaakmissies.</p> <p>D. Verbinden van hoogwaardige excursiemogelijkheden en activiteiten aan Smaaklessen en Smaakmissies.</p> <p>E. Communicatie van het aanbod van het Voedseleeducatie Platform naar de doelgroep.</p> <p>F. Verbinden met programma's die ouderparticipatie en gezond voedingsbeleid op school verhogen.</p> <p>G. Verduurzamen en uitbreiden van de samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven en de wetenschap.</p>

--	--

<p>Opgeleverde producten in 2019 (geef de titels en/of omschrijvingen van de producten / deliverables of een link naar de producten op de projectwebsite of andere openbare websites)</p>
<p><u>Externe rapporten:</u> Herkerkenning BSO: Samenvatting beoordeling Goed beschreven (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu). November 2019.</p>
<p><u>Inleidingen/posters tijdens workshops, congressen en symposia:</u> Nationale Onderwijs Tentoonstelling: stand Smaaklessen en EU-Schoolfruit Symposium Voedseleductie van Patatzak tot Fruitzak:</p>
<p><u>TV/ Radio / Social Media / Krant:</u> Artikel op voedingnu.nl: Smaaklessen en EU-schoolfruit naar hoger plan tillen': https://www.voedingnu.nl/voeding-en-gedrag/nieuws/2019/10/jolijn-zwart-van-kessel-smaaklessen-en-eu-schoolfruit-naar-hoger-plan-tillen-10113138?vakmedianet-approve-cookies=1&_ga=2.81874271.834015328.1570257938-1050823855.1533583950 Chef! is gelanceerd tijdens de kinderuniversiteit, een jaarlijks event van de WUR: https://www.wur.nl/nl/nieuws/Nieuw-lesportaal-Chef-gelanceerd.htm en https://www.wur.nl/nl/nieuws/Kinderuniversiteit-2019-zet-voedseleductie-op-de-kaart.htm</p>
<p><u>Overig (Technieken, apparaten, methodes etc.):</u> Lancering Chef!. Alle lessen staan op www.voedseleductie.nl Nieuw logo Smaaklessen en alle communicatie uitingen van Smaaklessen op www.smaaklessen.nl Koppeling met de Smaaklessen en bestaande lesmethoden in het onderwijs in Chef! op www.voedseleductie.nl Koppeling met Smaaklessen en veelgebruikte thema's in het onderwijs zoals o.a. ecologie, voedselverspilling, ontdekkingsreizen, zintuigen, productieketen etc. in Chef! op www.voedseleductie.nl Nieuwe Smaakmissie Zuivel voor groep 5,6 in in Chef! op www.voedseleductie.nl Herziening Smaakmissie Aardappelen, rijst en pasta: nieuwe verhaallijn, nieuwe leer methode en vlog filmpjes in Chef! op www.voedseleductie.nl E-learning voor gastdocenten en excursie aanbieders in Chef! op www.voedselductie.nl De toepassing van Virtual Reality in een nieuwe Smaakmissie (die in 2020 wordt gelanceerd in Chef!) op www.voedselductie.nl Bezoeklocaties aankoppelen bij Smaakmissie voedselverspilling: excursie naar de supermarkt of boerderij bij de school in de omgeving (Smaakmissie wordt in Maart gelanceerd op www.voedseleductie.nl) Symposium Voedseleductie van Patatzak tot Fruitzak waarbij het VEP werd gepromoot en ook mogelijk nieuwe partners werden uitgenodigd: https://www.jonglereneten.nl/agenda/symposium-van-pataczak-tot-fruitbak Nieuwsbrieven voor VEP partners: alleen zichtbaar voor VEP partners Nieuwe huisstijl VEP, nieuw logo, nieuwe VEP film en nieuw informatiebrochure op www.voedseleductieplatform.nl Communicatie omtrent lancering Chef! (interne en externe nieuwsbrieven, (social) mediaberichten, bijeenkomsten) via www.smaaklessen.nl en www.euschoolfruit.nl en interne en externe social media (facebook, twitter) berichten en Smaaklessen nieuwsbrieven die uitgaan naar leerkrachten en intermediairs. Het lesportaal Chef! waar ouders een gratis account kunnen maken op www.voedseleductie.nl Aansluiting EU-Schoolfruit en Smaaklessen educatieve deel in Chef! (oudernieuwsbrief) op www.voedseleductie.nl Kok in de klas event: een event dat vanuit het VEP samen met Jong Leren eten, de bedrijvenpartners van het VEP en de WUR is uitgevoerd. Meer dan tweeduizend leerlingen deden mee. Negentig chef-koks uit heel Nederland gaven op totaal negentig scholen een les.</p>

Verschillende nieuwsberichten: <https://www.regiofoodvalley.nl/actueel/nieuws/koken-in-de-klas-is-succesvol>

<https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksinstituten/food-biobased-research/Show-fbr/Ruim-2000-basisschoolkinderen-deden-mee-met-het-eerste-landelijke-Kok-in-de-Klas-event.htm>

<https://www.melkveebedrijf.nl/nieuwsartikel/2019/eerste-landelijke-kok-in-de-klas-event-groot-succes/b24g4c50o4879/>

Sneakpreview Chef!: een meeting voor partners van de GGD, NME, JLE-makelaars en JOGG-regisseurs. Tijdens deze bijeenkomst ontvingen alle intermediairs de belangrijkste informatie over Chef!: <https://www.euschoolfruit.nl/nl/show/Registratie-voor-Sneakpreview-Chef-en-vernieuwde-aanpak-schoolfruitbeleid..htm>

Gastlessen van de Rabobank en de Aardappelsector (NAO) die onder de voorwaarden van het VEP/code of conduct op Chef! op www.voedseducatie.nl worden aangeboden

<https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksprojecten-LNV/Expertisegebieden/kennisonline/Voedseducatie-Platform-1.htm>