

NIBI conferentie - Met biologie red je de wereld! - september 2021



foodLAB

www.futurefoodlab.nl

Programma

Even voorstellen

Presentatie

Smaaktest

Chips test

Experiment

Twee snacks bereiden

School of Food



Claar ten Broek
Onderzoeker

Opgeleid als ontwikkelingsbioloog
gespecialiseerd in de ontwikkeling van
het lichaam en de bouwstenen.

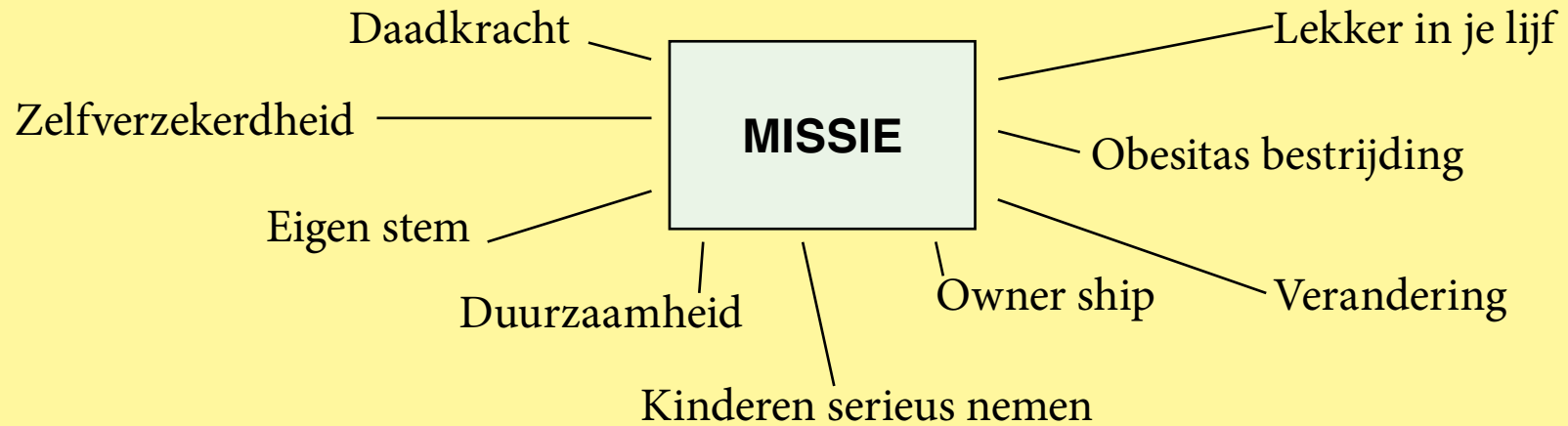


Marjolein Triesscheijn
Kok

Opgeleid als grafisch ontwerper
en maker van educatieve
tentoonstellingen.

nieuwsgierig - beleving - reizen - cultuur
verhalen/geschiedenis - ervaring voor de klas

Onze missie



Gezond eten is meer dan alleen gezonde producten:

- zelf koken en samen eten,
- kleur op je bord
- een gezonde planeet.

Aanleiding



Volgens het CBS heeft ruim **15%** van de Nederlandse jongeren last van (ernstig) overgewicht.

1/3 van hun dagelijkse voedingskeuzes vind plaats buitenhuis

waarvan **52%** op school

‘Jongeren in het voortgezet onderwijs eten minder fruit en groenten, ontbijten minder vaak, eten meer snacks en drinken meer suikerhoudende dranken. Jongeren, die ongezonde leefgewoonten ontwikkelen, houden deze vaak als volwassene. Daarom moet juist in deze levensfase gezond gedrag gestimuleerd worden.’

Gezondheidswetenschapper aan de VU, Monique Ridder

Wat wij doen

'Een goed dieet is vaak ook goed voor de aarde.'

School of Food inspireert:

- Leerlingen, docenten, koks en wetenschappers
- Met leren bedoelen we geen voorlichting, maar beleving
- Hands on
- Echte kookles, vieze handen
- Interactie
- Lol in de keuken

Gaat over:

- Eetgedrag
- Bewustwording
- Herkomst & Biodiversiteit



Doelgroep

We komen op alle scholen op elk niveau.
Eten, koken, voeding, proeven, ruiken
is voor iedereen!



Middelen

Educatie:

We geven van basisonderwijs tot middelbare school les.

We leren pubers over snackgedrag en consumentenverleiding, eindexamenleerlingen bereiden we voor op het zelfstandige (studenten) leven.

Onderzoek:

Leerlingen en studenten onderzoeken trends, wat speelt er onder de jeugd?

Experiment:

mislukken mag!

Design:

Educatieve tentoonstellingen over voeding

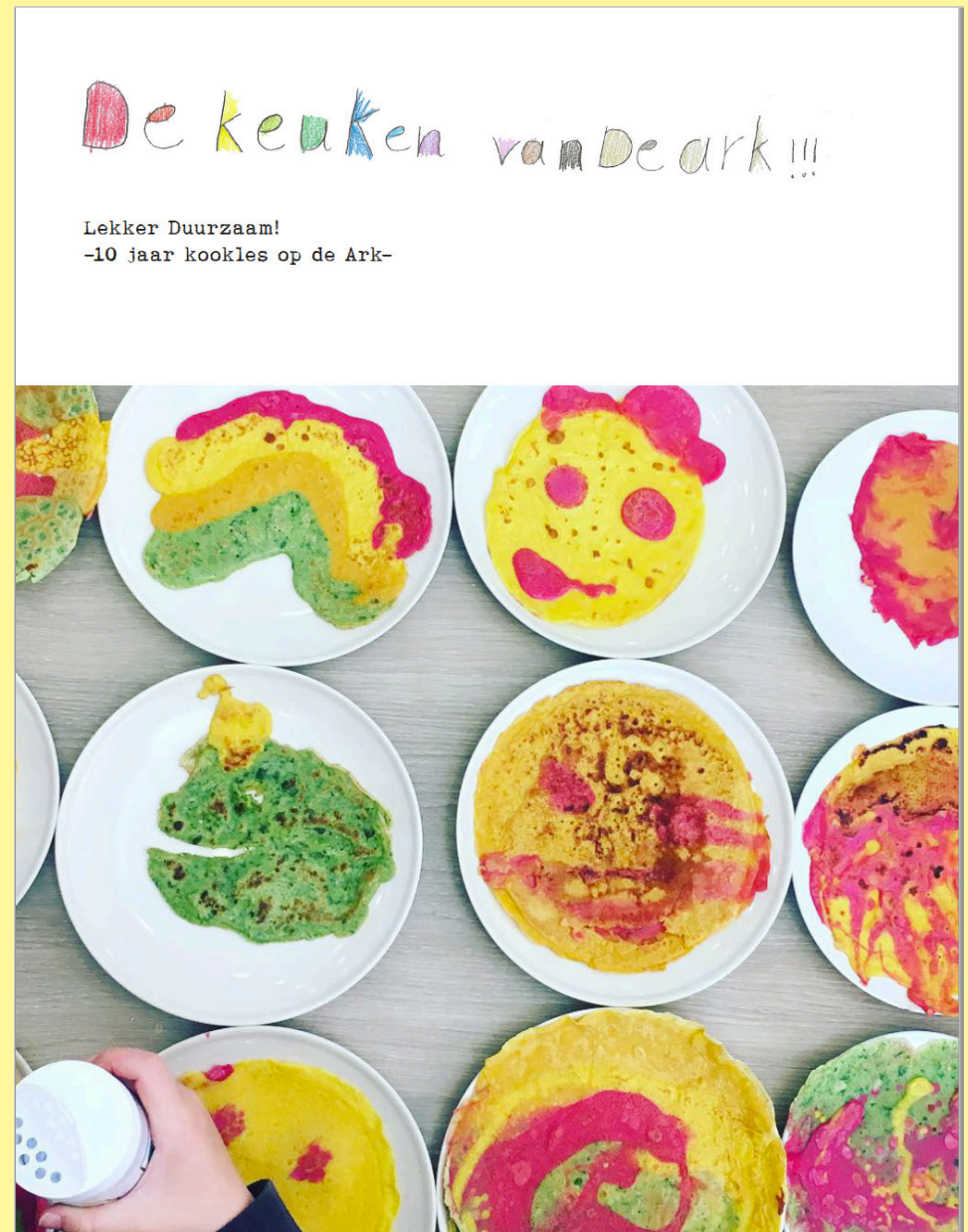
Natuur:

Wildpluk wandelingen



Projecten

Voor en door de leerlingen van basisschool de Ark: een duurzaam kook-tijdschrift. Recepten geselecteerd op thema, seizoen, duurzaamheid en art-work door de leerlingen



Projecten

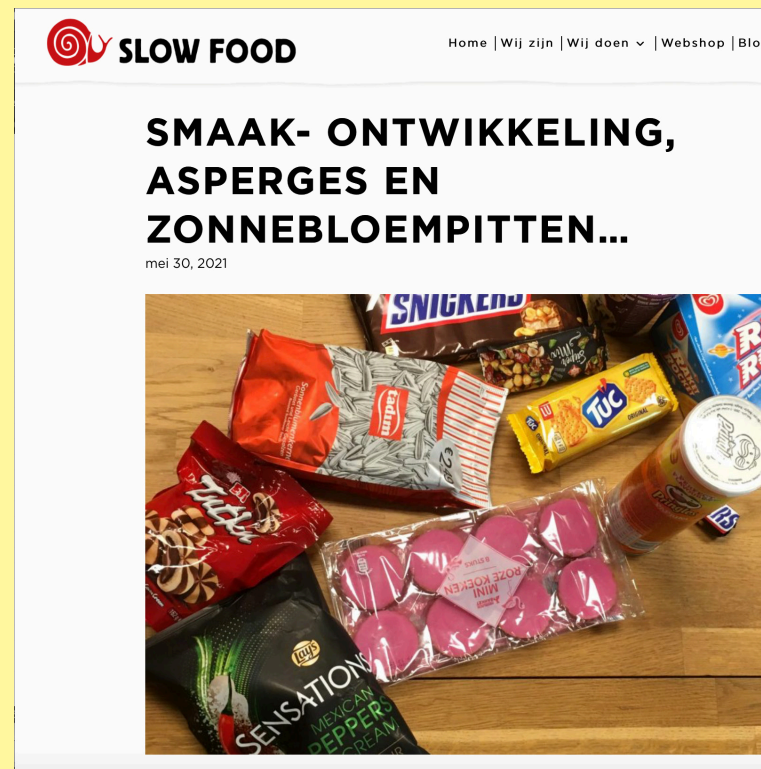
Een lessenreeks rondom circulariteit.
Het perfecte levende voorbeeld in de
klas hoe je van waste naar taste gaat.

De oogst verwerken we natuurlijk met
eigen recepten:
shoarma, turkse pizza, en kapsalon,
perfect voor de hongerige puber en
stuk gezonder!



Projecten

Twee maandelijks delen we onze belevingen en schrijven we voor Slow Food Amsterdam en de kinderkrant Jong023.



Projecten

Met de Osdorpse jeugd deden we
onderzoek naar de perfect snack.
Waar voldoet het aan?
Wat maakt het dat je het koopt?
Deze snacks staken we in een
nieuw jasje.



We werken samen met



Gemeente
Haarlem

Natuur en
Milieu
Educatie



the beach

HAARLEM
FOOD
FUTURE