



TOL
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines





BEST PRACTICES



Find below a number of good examples related specifically to healthy and local food in European schools and training institutions. These examples have been collected by the ToL partnership 2015-2017. The descriptions are short and precise, and in each of them you will find links and contacts for further information.

Want to contribute or share your experience? – You are warmly welcomed to do so! Please, use the ToL template. It can be downloaded here. Fill it in and return it. Then we will add your input to the website.



"VitalMenü" Regional products in school canteens (DE)

The association Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV) with partners from business, politics and administration – and with participation [...]



ToL in the Classroom (RO)

In the spring of 2015, several classes on healthy food were taught to 10th grade high [...]



Sugar free Primary Schools (FI)

In 2011, the City of Vaasa introduced a concept of Primary Schools completely free from candy, [...]



COP Friesland (NL)

Stichting Nordwin College
Hans Aartsen
h.aartsen@nordwincollege.nl

COP Nordrhein Westphalia (DE)

Andreas Hermes Akademie im Bildungswerk
der Deutschen Landwirtschaft e.V.
Marietheres Förster
m.foerster@andreas-hermes-akademie.de

COP West Mecklenburg (DE)

Schweriner Bildungswerkstatt e.V.
Ralph Meisel
r.meisel@sbwev.de

VET Yrkesakademin i Österbotten (FI)

COP Bihor County (RO)

University of Oradea
Anamaria Supuran
asupuran@yahoo.co.uk

Colegiul Tehnic "Mihai Viteazul"
Delia Mela
catalin_coco@yahoo.com

COP Central Bohemia (CZ)

UZEI Zemedelske Ekonomiky a Informaci
Pavel Sladek
sladek.pavel@uzei.cz

COP EUROPEA & Aarhus (DK)

Green Academy Aarhus
Henrik Dethlefsen
hd@ju.dk



Cursus gezonde voeding

De cursus geeft

Informatie over voedsel en gezondheid

Sterkte zwakte analyse

Niveau's van verandering

Visie

SMART doelen

Project planning

Verandering

Gereedschappen





Selecteer een taal - | - ▼

<http://www.duurzaammbbo.nl>

- ✓ [Home](#)
- ✓ [Lessen keuzedeel duurzaamheid](#)
- ✓ [Ben je duurzaam bezig check](#)
- ✓ [Redacteuren Inlog](#)

Gezonde schoolkantines

[Afdrukken](#) | [E-mail](#) | [Bewerk](#)

Gezonde schoolkantines.

Een gezonde schoolkantine bestaat voor minimaal 75% uit lekkere en gezonde producten uit de Schijf van Vijf (zoals fruit, broodjes, salades) en maximaal 25% niet-basisvoedingsmiddelen (snoep, snacks).

<http://gezondeschoolkantine.voedingscentrum.nl/nl/inspiratie/Gezonder-aanbod-kiezen.aspx>

Als je wilt weten hoe je eigen schoolkantine er voor staat vul je [deze checklist](#) in en stuur hem dan naar de schoolbrigade voor gezonde kantines.

Een inspiratielijst van gezonde kantineproducten is hier te vinden.

Fruit bij kassa plaatsen > 70% toename fruit aanschaf door kinderen onder schooltijd.

Gezonde broodjes zichtbaarder op het menu dan ongezonde broodjes > 2x zoveel meer mensen kiezen een gezond broodje.

•Wees creatief in het aanpassen van de choice architecture:

- 1.Maak de gezonde keuze meer opvallend/aantrekkelijker
- 2.Vergroot het relatieve aanbod aan gezonde keuzes
- 3.Maak de gezonde keuze gemakkelijker of maak de ongezonde keuze moeilijker. Of beide...

Aan de slag met De Gezonde Schoolkantine

Schoolkantine Brigade,
Voedingscentrum

Onbewust verleiden

Reint Jan Renes,

Groene schoolkantines

- ✓ [Bijeenkomst Schoolkantines](#)
- ✓ [Gezonde schoolkantines](#)
- ✓ [Duurzame schoolkantines](#)
- ✓ [Les over gezonde kantines](#)
- ✓ [Cursus voor beleidsmakers](#)
- ✓ [Wat is gezonde en duurzame voeding ?](#)
- ✓ [Ideeën voor gezonde kantines](#)
- ✓ [Ideeën uit Food for Action](#)
- ✓ [Catering assortiment](#)

Lessen duurzame voeding

- ✓ [Inleiding lessen over duurzame voeding](#)
- ✓ [Les 1. Kennismaking met duurzame voeding.](#)
- ✓ [Les 2: Duurzame producten](#)
- ✓ [Les 3 Smaak en kwaliteit van biologische producten](#)
- ✓ [Les 4: Duurzame voeding en gezondheid](#)
- ✓ [Les 5 Duurzame voeding](#)
- ✓ [Les 6 Exploitatiemogelijkheden](#)



Duurzaam MBO

Selecteer een taal - | - ▼

Zoeken..

- ✓ [Home](#)
- ✓ [Lessen keuzedeel duurzaamheid](#)
- ✓ [Ben je duurzaam bezig check](#)
- ✓ [Redacteuren Inlog](#)

Groene schoolkantines

- ✓ [Bijeenkomst Schoolkantines](#)
- ✓ [Gezonde schoolkantines](#)
- ✓ [Duurzame schoolkantines](#)
- ✓ [Les over gezonde kantines](#)
- ✓ [Cursus voor beleidsmakers](#)
- ✓ [Wat is gezonde en duurzame voeding ?](#)
- ✓ [Ideeën voor gezonde kantines](#)
- ✓ [Ideeën uit Food for Action](#)
- ✓ [Catering assortiment](#)

Lessen duurzame voeding

- ✓ [Inleiding lessen over duurzame voeding](#)
- ✓ [Les 1. Kennismaking met duurzame voeding.](#)
- ✓ [Les 2: Duurzame producten](#)
- ✓ [Les 3 Smaak en kwaliteit van biologische producten](#)
- ✓ [Les 4: Duurzame voeding en gezondheid](#)
- ✓ [Les 5 Duurzame voeding](#)
- ✓ [Les 6 Exploitatiemogelijkheden](#)

- Duurzaam inkopen
- Energiemanagement
- Afvalmanagement
- Zwerfvuil op school
- Vervoersmanagement

- De schoolorganisatie
- Hoe duurzaam is uw school (Checklist)
- Checklist energiebesparing op school
- Keurmerk Duurzaam MBO
- Audit van afdelingen
- Stappenplan
- ISO 26000
- Ecoschools
- Green canteens

Gezonde schoolkantine

[Afdrukken](#) | [E-mail](#) | [Bewerk](#)

Gezonde schoolkantines.

Een gezonde schoolkantine bestaat voornamelijk uit de Schijf van Vijf (zoals fruit, broodjes, salades) en maximaal 25% niet-basisvoedingsmiddelen (snoep, snacks, zoet drank).

<http://gezondeschoolkantine.voedingscentrum.nl/nl/inspiratie/Gezonder-aanbod-kiezen.aspx>

Als je wilt weten hoe je eigen schoolkantine er voor staat vul je [deze checklist](#) in en stuur hem dan naar de schoolbrigade voor gezonde kantines.

Een inspiratielijst van gezonde kantineproducten is hier te vinden.

Fruit bij kassa plaatsen > 70% toename fruit aanschaf door kinderen onder schooltijd.

Gezonde broodjes zichtbaarder op het menu dan ongezonde broodjes > 2x zoveel meer mensen kiezen een gezond broodje.

- Wees creatief in het aanpassen van de choice architecture:

- 1.Maak de gezonde keuze meer opvallend/aantrekkelijker
- 2.Vergroot het relatieve aanbod aan gezonde keuzes
- 3.Maak de gezonde keuze gemakkelijker of maak de ongezonde keuze moeilijker. Of beide...

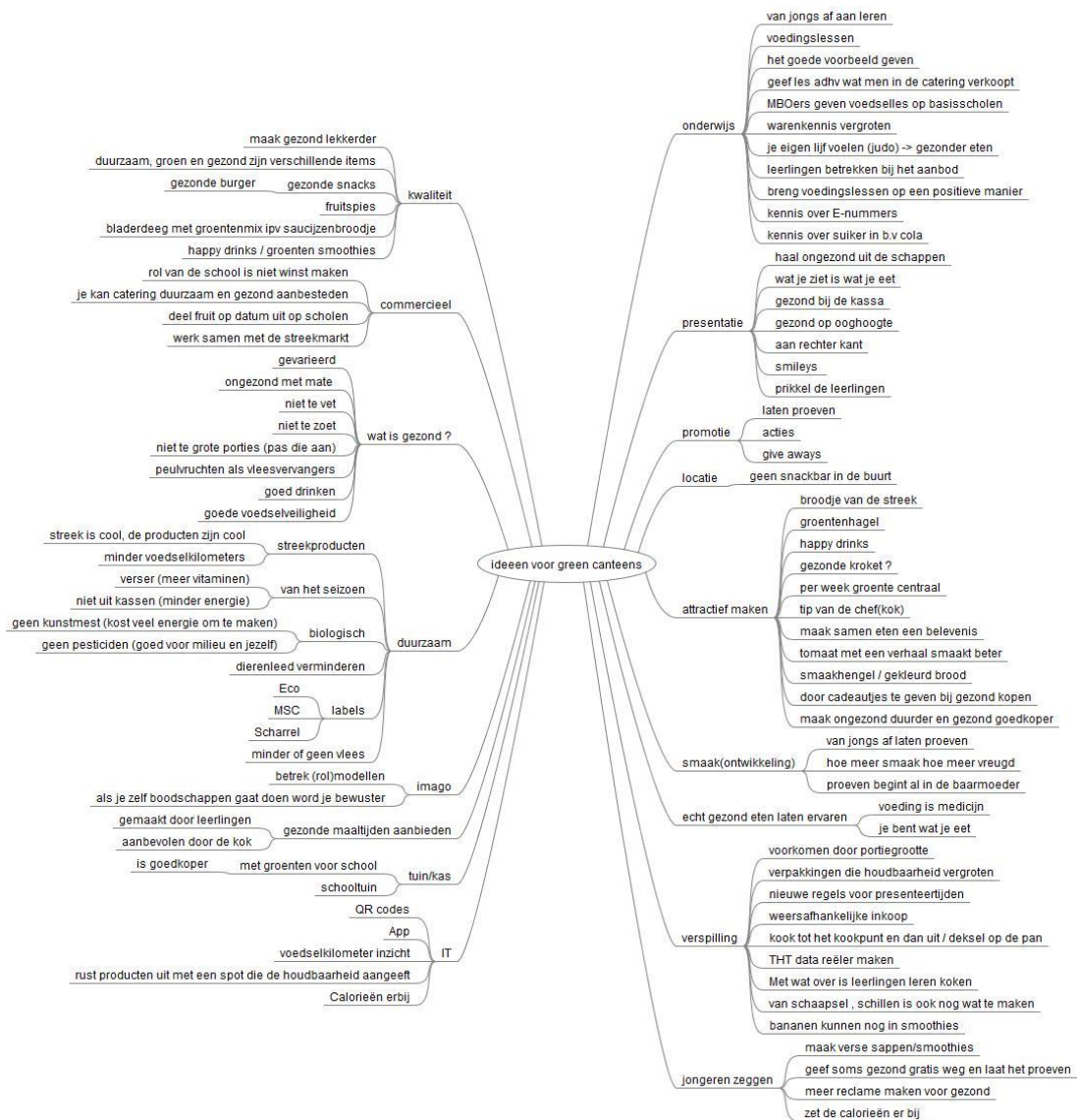
Aan de slag met De Gezonde Schoolkantine

Schoolkantine Brigade,
Voedingscentrum

Onbewust verleiden

Reint Jan Renes,







T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Alles heeft twee kanten.

Visie

Stellingen



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men roken heeft verboden in openbare gebouwen / scholen.

1. Ja

2. Nee



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

- Roken is kankerverwekkend.

- Goed nabuurschap. Geen afwenteling.

Je mag niet de omgeving van een ander vervuilen (met kankerverwekkende stoffen).
De ander heeft er last van.

+ Roken geeft je een prettig gevoel, helpt tegen stress en je kan beter focussen



TOL
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men roken verbiedt op delen van het schoolterrein.

1. Ja

2. Nee



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

- Omdat de ander er last van kan hebben en je roken wilt ontmoedigen.

+ Roken geeft je een prettig gevoel, helpt tegen stress en je kan beter focussen



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men het roken gaat verbieden op het gehele schoolterrein.

1. Ja

2. Nee



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

- Omdat de ander opdraait voor de ziektekosten en het leed.
- De school wil het goede voorbeeld geven.

+ Iedereen moet een vrije keuze hebben.



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men alcohol onder 18 heeft verboden ?

1. Ja

2. Nee



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

- Jongeren doen aan comazuipen. Dat is slecht voor je hersenen.
Als je nog geen 18 bent, ben je minderjarig en mag de samenleving bepalen wat goed voor je is.
- Alcohol wekt bij sommige mensen verslaving op. Emoties worden verstrekt en geeft ondoordacht gedrag.
- + Alle jongen die niet comazuipen zijn de dupe van deze maatregel.
Alcohol geeft veel plezier. Je gaat makkelijker praten, je voelt je prettiger en het is lekker. Geeft een sociale band.



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men alcohol onder 30 verbiedt ?

1. Ja

2. Nee



TOL
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men ongezond eten onder 18 jaar verbiedt ?

1. Ja

2. Nee



- Mensen worden te dik door ongezond eten. Krijgen teveel zout en suikers binnen. Dit wekt dorst en eetlust verder op ect.
- + Je moet toch vrij kunnen kiezen. Eten is niet ongezond maar de dosis.
- Eet gevarieerd
- Eet zo veel dat verbruik (beweging sport) en inname in balans zijn (eet met mate)



Keurmerk Gezonde schoolkantine

1. Minimaal 75% basisvoedingsmiddelen uit de Schijf van Vijf

plus bepaalde frisdranken en soepen en voor broodbeleg en sauzen in kleine porties.

2. Maximaal 25% niet-basisvoedingsmiddelen of 'extra's'

Het gaat hierbij om producten als:

- hartige snacks
- zoete snacks
- met suiker gezoete (fris)drank

3. Binnen alle productgroepen streeft de school naar de gezondere keuzes

Het Voedingscentrum verdeelt voedingsmiddelen in drie categorieën:

- Voorkeur
- Middenweg
- Uitzondering



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men niet duurzaam eten op school verbiedt ?

1. Ja

2. Nee



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Er is een inkoopconvenant getekend dat ROC's 100 % duurzaam inkopen in 2015 dus ook de catering.

Criteria voor duurzaam inkopen van Catering

Versie: 1.3

Datum: 21 januari 2010

Status: vastgesteld



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines


Duurzaam is

- seizoensgebonden, streekgebonden, biologisch
- heeft een duurzaamheidslabel



Producten met een label als

- EKO-,
- Demeter-,
- BIONaturland-,
- Soil Association Graskeurmerk
- Vrije-uitloop
- CPE keurmerk
- Erkend streekproduct
- Milieukeur
- Marine Stewardship council (MSC)

	Weidemelk beschrijving		Fair trade beschrijving		Vrije-uitloop beschrijving
	EKO beschrijving		Milieukeur beschrijving ei beschrijving varken beschrijving vis		CPE keurmerk beschrijving
	Europees keurmerk Skal beschrijving		Graskeurmerk beschrijving		Beter leven beschrijving
	Scharrel rundvlees beschrijving		Scharrel varkensvlees beschrijving		Scharrel kippenvlees beschrijving
	Erkend streekproduct beschrijving		Rain forest alliance beschrijving		UTZ certified beschrijving



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

1. Geen kunstmest
2. Beperking gewasbeschermingsmiddelen.
3. Dieren hebben vrije uitloop en/of kunnen scharrelen.
4. Vissen zijn op duurzame wijze gevangen of gekweekt.
5. Producten zijn geteeld in kassen met minimaal energieverbruik
6. Zo kort mogelijke transportroute



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men vlees eten op school verbiedt ?

1. Ja

2. Nee



1. Dierenleed

Je bespaart dierenlevens, en daarmee dierenleed. [727 dieren](#) in je hele leven.

2. Klimaatverandering

De veehouderij draagt wereldwijd voor 14,5% bij aan de uitstoot van broeikasgassen

3. Boskap

4. Eerlijkere wereldvoedselverdeling

We kunnen veel meer mensen voeden als we direct het graan en de soja eten.

5. Milieuvervuiling

Vee produceert fijnstof en zo'n [74 miljard kilo mest](#). Dat verlaagt de biodiversiteit.

6. Water

De productie van een kilo rundvlees kost [15.000 liter](#) water

7. Ziektes

Er zijn veel studies die de link aantonen tussen het eten van veel (bewerkt) vlees en [hart- en vaatziekten](#), obesitas, diabetes en [kanker](#). Het WHO zette in 2015 bewerkt vlees zelfs op de lijst van kankerverwekkende stoffen. Vegetariërs worden ouder

8. Overbevissing

9. Resistente bacteriën

10. Dierziekten bij mensen



TOL
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het is goed dat men frisdrank op school verbiedt ?

1. Ja

2. Nee



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Het gaat om de visie !

Wat voor school wil je zijn ?

Je moet doen wat het meest deugdelijk is; regels plichten (deontologisch)

Je moet doen wat het beste voor ons allemaal is (teleologisch) en waar niet moet je trachten te compenseren.



T O L
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Stakeholders




Training ? Mail r.bolsius@home.nl



	Stakeholders
Top	Overheid
	CvB
Middel	OR
	Docenten
	Facilitair
	Cateraars
Down	Studenten (<18)
	Ouders

Training ? Mail r.bolsius@home.nl






	Stakeholders	People 	Profit 	Planet 
Top	Overheid			
	CvB			
Middel	OR			
	Docenten			
	Facilitair			
	Cateraars			
Down	Studenten (<18)			
	Ouders			



TOL
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines



	Stakeholders	People 	Profit 	Planet 	Weging
Top	Overheid				
	CvB				
Middel	OR				
	Docenten				
	Facilitair				
	Cateraars				
Down	Studenten (<18)				
	Ouders				

Training ? Mail r.bolsius@home.nl



TOL
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

	Stakeholders	People 	Profit 	Planet 	Weging	Compensatie
Top	Overheid					
	CvB					
Middel	OR					
	Docenten					
	Facilitair					
	Cateraars					
Down	Studenten (<18)					
	Ouders					

Training ? Mail r.bolsius@home.nl



HELLO THERE
SIT AND STAY
WELCOME
NICE TO SEE YOU



Rechtvaardiging

Kan je de keuze vrijuit aan iedereen kunnen vertellen ?

Zouden mensen die een groot moreel voorbeeld zijn tot dezelfde keuze komen ?

Zou je ook tot die keuze komen als het je vrienden of familie zou treffen ?

Zou je het OK vinden als de keuze jezelf zou treffen ?

Gaat de keuze in tegen je eigen normen en waarden ? Wat zegt je geweten ?

Gaat de keuze in tegen wet- en regelgeving ?

Gaat de keuze in tegen de regels van je beroep, de instelling of het bedrijf ?



TOL
the Taste Of Life

Gezonde en Groene Schoolkantines

Onbewuste gedragsbeïnvloeding



Kirsten Ruitenburg



11.00 - 11.30 uur Het Green Canteens project. Stand van zake / uitkomsten door Rob de Vrind programmamanager Duurzaam MBO zie hier.
Metaforum gebouw S School voor de Toekomst.

11.30 - 12.00 uur Gedragsverandering in schoolkantines door Novimores. Psychologe Kirsten Ruitenburg Specialist gedragsverandering

12.00 - 13.00 uur Duurzame lunch in het restaurant van het Koning Willem I College + excursie aldaar
Studenten leggen uit wat de filosofie achter het concept van de horeca op het Koning Willem I College is.

13.00 - 14.00 uur Workshop I (wordt ook om 14.15 gegeven)

De schoolorganisatie en groene, gezonde kantines (15 – 20 personen)

Linda Hoebink Voedingscentrum Gezonde schoolkantines over wanneer je het predicaat kan krijgen en hoe e.e.a. in zijn werk gaat.

Erik Groels Gezonde MBO schoolkantine ROC West Brabant en Bert Demoet directeur van Zo-vital
Het is Erik gelukt samen met Zo-vital om een gezonde schoolkantine te realiseren bij ROC West Brabant.
Hij vertelt over de ins- en outs.

De workshop gaat over: Wat betekent het. Hoe is het gelukt. Hoe ging het overleg met de cateraar etc.
Korte presentaties (10 minuten) en veel discussie

Plaats Conference Room School voor de Toekomst

14.00 - 14.15 Pauze en dan draaien we de groepen om

14.15 - 15.15 Workshop 2 (wordt ook om 13.00 uur gegeven)

Cateraars en gezonde, groene schoolkantines (15 – 20 personen)

Judith Huizinga van Hutten catering,
Beeltje Liefers van Cormet catering
Wat doen cateraars aan gezonde voeding en Green canteens
Presentaties (10 minuten) en veel discussie met de groep

Plaats Green Room School voor de Toekomst.

15.15 - 15.45 Discussie, conclusies en aanbevelingen, nazit.
Moderator Rudolph Bolsius

15.45 - 16.00 Sluiting