

COLUMN

Mariëlle Engberink

Samen het tij keren

Het tij is gekeerd! Stel je eens voor ... een omgeving in en rondom scholen die uitnodigt tot gezond eten en drinken; schalen vol vers fruit, frisse salades, warme lunches met verse groentes ... overal tappen met koel (fruit)water en thee van verse kruiden. Er wordt gelachen om die gekke tijd van vroeger, toen de zakken chips, frikandelbroodjes en energydrinks over de toonbank vlogen. Het is toch niet meer voor te stellen dat we die troep toen lekker vonden? De producten die nu genuttigd worden, zijn smaakvol, komen uit de eigen groente- en kruidentuin die door scholieren zelf wordt onderhouden ... lokaal, duurzaam, sociaal en gezond. Klinkt dat niet fantastisch?

Stel je eens voor ... een voedingsstudent ontwikkelt voedseleducatie die wordt ingezet op basis- en middelbare scholen. Het moestuinproject van een medestudent leert scholieren over de herkomst van ons voedsel, dat ze vervolgens zelf tijdens kooklessen bereiden. Scholieren met vragen over hun voeding of eetgedrag komen naar het

wekelijkse inloopsprekuren op hun school waar diëtisten in opleiding consult houden.

Hoe mooi zou het zijn als niet alleen de schoolomgeving verbetert, maar ook de voedselomgeving in ziekenhuizen en zorginstellingen? Het is dichterbij dan je denkt!

De voedselomgevingsscans, die door onze studenten in zie-

kenhuizen en zorginstellingen zijn uitgevoerd, laten zien dat het zo echt niet langer kan. De adviezen uit het draagvlakonderzoek 'Waar is mijn kroket?' van Marcella en Ehi hebben geleid tot tevreden medewerkers.

Onze studenten Voeding en Diëtetiek zetten hun tanden maar wat graag in vraagstukken uit het werkveld op het gebied van gezonde voeding en duurzaamheid. Het lijkt soms zo nutteloos, werken aan maatschappelijke voedselvraagstukken om de samenleving gezonder en duurzamer te maken. Onbegonnen werk? Nee hoor! Onze studenten laten zien dat als we allemaal onze bijdrage leveren, we de voedseltransitie in beweging brengen.

Laten we vooral samen blijven leren, experimenteren en impact maken. Stap voor stap een beetje gezonder en duurzamer. Als we met z'n allen onze schouders eronder zetten, dan keren we het tij en wordt bovenstaand scenario de nieuwe werkelijkheid!

Mariëlle Engberink, senior onderzoeker Voedseltransitie en hoofddocent Voeding en Diëtetiek Hogeschool van Amsterdam



'Onze studenten laten zien dat als we allemaal onze bijdrage leveren, we de voedseltransitie in beweging brengen'