

ONDERZOEK NAAR IMPLEMENTATIE VAN DUURZAAMHEID IN DE KOKSOPLEIDINGEN VAN NEDERLAND



OPDRACHTGEVER: DUURZAAMDOOR (RIJKSDIENST VOOR ONDERNEMEND NEDERLAND)
OPDRACHTNEMER: STICHTING DUTCH CUISINE
DATUM: APRIL 2016

VOOR- WOORD

Willen wij de komende generaties gezond houden en een leefbare aarde garanderen, dan is een actieve en gefundeerde grondhouding gewenst, te beginnen in het onderwijs. Met de koks als specialisten op het gebied van eten voorop, die het goede voorbeeld geven en verantwoordelijkheid nemen voor de generaties die na ons komen.

Samen met collega koks, leveranciers en consumenten dragen zij hun steentje bij aan een meer duurzame voedselproductie, eetcultuur, gezondheid van mensen en een duurzame toekomst. Ons voedsel is gebaat bij vernieuwend en inspirerend onderwijs waar jonge mensen kennis en inzicht opdoen over verduurzaming, op zowel lokaal als internationaal niveau.

Duurzaamheid is een containerbegrip geworden en de World Commission on environment and Development van de Verenigde Naties heeft duurzaamheid als volgt gedefinieerd: “Duurzame ontwikkeling is de ontwikkeling die aansluit op de behoeften van het heden zonder het vermogen van de toekomstige generaties om in hun eigen behoeften te voorzien in gevaar te brengen.” Het manifest van Stichting Dutch Cuisine sluit hier naadloos op aan en verwoordt het als volgt: “alles wat de aarde ons te bieden heeft, is een gift van onze vorige generatie die we moeten doorgeven aan de generatie na ons.” De overeenkomst met het onderwijs is snel getrokken.

Om duurzaamheid nog nadrukkelijker op de kaart te zetten, is begonnen met een inventarisatie bij negen verschillende ROC's. In de interviews met leidinggevenden en vakdocenten van deze negen ROC's door het hele land zijn veel positieve suggesties en wensen naar voren gekomen en is de nodige input verkregen om de koksopleidingen te verduurzamen. Deze interviews vormen de basis en motivatie voor dit conceptplan van aanpak. De vervolgstap is om dit conceptplan tijdens vijf inspiratiewerkshops bij koksopleidingen te toetsen.

Met veel plezier heb ik deze opdracht uitgevoerd. En het is duidelijk. Alle ingrediënten zijn aanwezig. Evenals de motivatie. Het is nu de hoogste tijd om dat wat nodig is om koksopleidingen te verduurzamen daadwerkelijk in gang te zetten, te gaan faciliteren en te realiseren. Op naar een goed vervolg!

Marlise Vroom

Projectmanager Educatie Dutch Cuisine

April 2016

Hoofdstuk 01

AANLEIDING EN WERKWIJZE

Meer dan een derde van de consumenten maakt duurzame keuzes omdat het besef groeit dat onze aarde niet onuitputtelijk is. We kunnen niet veel langer doorgaan op de oude voet. Denk aan opkomende welvaartsziekten (zoals obesitas), een afname van de bodemvruchtbaarheid en de biodiversiteit, meer en meer voedselchandalen, de invloed van de voedselindustrie en supermarkten die bepalen wat we eten, onnodig veel voedselkilometers, voedselverspilling en de gezondheidsrisico's van bijvoorbeeld slechte suikers, chemische additieven en zout.

Willen wij de komende generaties gezond houden en een leefbare aarde garanderen, dan is een actieve en gefundeerde grondhouding gewenst, te beginnen in het onderwijs. Binnen de koksopleidingen van de verschillende ROC's worden jonge mensen opgeleid tot kok, tot specialist in de keuken. Deze koks in spé nemen de consument van morgen aan de hand in wat we eten, welke producten er worden gebruikt, waar deze vandaan komen en op welke wijze ze bereid kunnen worden. Zij vervullen als culinaire voorlopers een voorbeeldfunctie en beïnvloeden mensen direct en indirect in hoe zij zich voeden, en dus ook in hoe duurzaam zij zich voeden.

DuurzaamDoor (RvO) heeft eind 2015 aan de Stichting Dutch Cuisine opdracht gegeven te inventariseren wat de huidige stand van zaken is rondom duurzaamheid binnen de koksopleidingen van verschillende ROC's en te komen met een plan van aanpak hoe duurzaamheid kan worden verankerd in koksopleidingen in Nederland. In overleg met DuurzaamDoor en Groene Brein Rootz heeft Stichting Dutch Cuisine negen ROC-koksopleidingen door het hele land geselecteerd. In interviews met leidinggevenden en vakdocenten van deze ROC's in de periode eind 2015 - maart 2016 zijn veel positieve suggesties en wensen naar voren gekomen en is de nodige input verkregen om de koksopleidingen te verduurzamen. Deze interviews vormen de basis en motivatie voor dit conceptplan van aanpak. De reacties op dit plan worden na afloop van de workshops aan het plan toegevoegd.

Dit rapport heeft de volgende opbouw:

Hoofdstuk 2:

WAAR STAAN DE KOKSOPLEIDINGEN
NU MET DUURZAAMHEID?

Hoofdstuk 3:

WAARAAN IS BEHOEFTE?

Hoofdstuk 4:

VOORSTEL VOOR EEN PLAN VAN AANPAK

Hoofdstuk 5:

CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN

DUURZAAMHEID

Alles wat te maken heeft met maatschappelijk verantwoord leven, milieu, ecologie en toekomstgericht denken wordt tegenwoordig onder duurzaamheid geschaard. Vaak wordt het omschreven aan de hand van een theorie, de drie P's: **People (mensen), Profit (winst) en Planet (aarde)**. Duurzaam kijkt naar de huidige behoefte van mensen en hoe dit in de toekomst ontwikkeld kan worden zonder dat de mensen, het milieu of de economie in gevaar komen.

Hoofdstuk 02

WAAR STAAN DE ROC'S OP DIT MOMENT?

De koksopleidingen in Nederland worden verzorgd door een 35-tal ROC's. Het gaat dan vooral om de MBO opleidingen kok (niveau 2), zelfstandig werkend kok (niveau 3) en gespecialiseerd kok (niveau 4). De negen ROC's met welke de interviews hebben plaatsvonden (zie bijlage 1), zijn allemaal bezig met duurzaamheid. De wijze waarop verschilt sterk. Er wordt in meer en mindere mate tijd, inzet en energie besteed aan mogelijke invullingen, haalbare toepassingen, praktische uitvoeringen en concrete handelingen.

Wat ze concreet doen aan duurzaamheid:

- de vijf principes van Dutch Cuisine (zie het kader op de volgende pagina) zijn leidend in het onderwijs, er wordt aan gewerkt om die in het curriculum op te nemen of het is de intentie dat te gaan doen;
- een duurzaamheidsbeleid en green key-certificaat voor het leerbedrijf/restaurant (Green Key is een vrijwillig eco-label dat is toegekend aan circa 2.370 hotels en dergelijke in 52 landen);
- inkopen bij lokale producenten;
- menu's op basis van het seizoen, met minder vlees en meer groenten;
- mogelijkheden onderzoeken voor het bijwonen van Dutch Cuisine presentaties en workshops;
- leerlingen aanmoedigen om aan duurzame kookwedstrijden mee te doen;
- excursies naar producenten;
- projecten over eiwittransitie.

Allemaal waardevolle initiatieven die stuk voor stuk tijd en energie vergen van de scholen en de opleiders. Voor de meeste geldt dat door het ontbreken van kaders, lespakketten en de tijd die gemoeid is met werkzaamheden rondom kwalificatiedossiers, de beschikbare lestijd beperkt is om daadwerkelijk en structureel met duurzaamheid in de opleidingen bezig te zijn.

Daarnaast lopen ROC's aan tegen bestaande aanbestedingsregels als het gaat om inkoop van de benodigde ingrediënten/producten en besteedt het standaard lesmateriaal onvoldoende aandacht aan duurzaamheid. Samen met de talrijke meningen en beweringen van onderzoekers en wetenschappers, wel of niet gesteund door de industrie, vertroebelt dit de blik om te komen tot een structureel goed onderwijsprogramma qua verduurzaming.

Van de genoemde initiatieven is op dit moment 'Dutch Cuisine' het enige initiatief dat bezig is om dit in het curriculum te verankeren. Het heeft een samenhangende visie op ons menu en is in de kokspraktijk beproefd. In het Koning Willem 1 College wordt al jaren gewerkt volgens Dutch Cuisine. En ook de ROC Friese Poort heeft Dutch Cuisine omarmd en is bezig Dutch Cuisine in het curriculum op te nemen.

Recentelijk is het MBO/HBO leerbedrijf Stones van start gegaan waar niveau 2 leerlingen van de koksopleiding van het Drenthe College locatie Emmen les krijgen volgens de principes van Dutch Cuisine.

DUTCH CUISINE

De ambitie van Dutch Cuisine is de Nederlanders te laten koken én eten met smaak, gezond en verantwoord, waar koks het voortouw in nemen op basis van de vijf Dutch Cuisine principes die duurzaam zijn voor mens en milieu, te weten: cultuur, gezond, natuur, kwaliteit en waarde. Verantwoordelijkheid nemen is de belangrijkste succesfactor van duurzaamheid en dat is waar Dutch Cuisine voor staat. [Zie verder bijlage 2.](#)

Hoofdstuk 03

WAARAAN IS BEHOEFTE?

Zo gauw ROC's de noodzaak en de winst van verduurzaming in de keuken breed erkennen, ontstaat er ruimte voor verandering. Alle scholen zijn het erover eens dat Dutch Cuisine een belangrijke bijdrage kan leveren in het verder verduurzamen van het koksonderwijs. Daarbij geven ze allemaal ook aan dat de opleiding gastvrouw/gastheer daarin moet worden meegenomen.

In de gesprekken met de scholen is daarom verkend hoe de scholen dit zien en waar de scholen behoefte aan hebben om draagvlak te creëren voor Dutch Cuisine en wat er nodig is om Dutch Cuisine verder te implementeren in het koksonderwijs.

Alle geïnterviewden bij de ROC's kennen Dutch Cuisine van naam maar de inhoudelijke kennis over de uitgangspunten van Dutch Cuisine en het Dutch Cuisine manifest verschilt per ROC. Niet alle opleidingsmanagers en praktijkdocenten zijn even goed geïnformeerd. Hoe meer men over Dutch Cuisine weet, hoe enthousiaster men is over de toepassing van haar uitgangspunten in het koksonderwijs.

Om hun koksopleidingen te verduurzamen met de principes van Dutch Cuisine als concrete invulling van duurzaamheid voor koks, hebben de scholen behoefte aan: workshops, lesmateriaal, communicatie en verdieping.

WORKSHOPS

Workshops, presentaties en events als inspiratiediners werken uitstekend om draagvlak en vervolgens verdieping te creëren voor Dutch Cuisine onder docenten, studenten en leermeesters. Daarom worden er in het kader van deze opdracht een aantal workshops gehouden op locatie en een landelijke presentatie, tevens ter toetsing van dit conceptplan (zie bijlage 3).

Voorts is er behoefte aan:

- verdiepingworkshops voor de ROC's die Dutch Cuisine reeds hebben omarmd (Koning Willem 1 en ROC De Friese Poort);
- Dutch Cuisine workshops in de eigen school en voor geïnteresseerde ROC's met medewerking van Albert Kooy al daniet samen met Dutch Cuisine ambassadeurs uit de regio. Om de betrokkenen blijvend te inspireren voor Dutch Cuisine en studenten intensief te laten nadenken over duurzaamheid en de creatieve toepassingen ervan;
- begeleiding en training over hoe Dutch Cuisine in het eigen onderwijs te implementeren;
- De betrokkenheid van de leermeesters is eveneens belangrijk. Prikkelende leermeesterdagen met workshops door aansprekende Dutch Cuisine-ambassadeurs kunnen helpen om een grotere opkomst te bewerkstelligen en ook de leermeesters te inspireren en motiveren voor Dutch Cuisine.

LESMATERIAAL

Een aantal geïnterviewde ROC's gebruikt op dit moment (nog) de lesmaterialen van Tendens en Uitgeverij De Dienst uit Den Bosch. De Hotelschool Venlo maakt haar eigen lesmaterialen en een aantal ROC's gebruikt Gastronomixs. Enkele ROC's voeren hier op dit moment een pilot mee uit en andere ROC's willen het gaan gebruiken. Het Koning Willem 1 College werkt nauw samen met Gastronomixs en geeft hen input voor de theorie over voedingsleer en warenkennis.

Alle geïnterviewde ROC's geven aan behoefte te hebben aan lesmaterialen en onderwijsprogramma's op basis van de filosofie van Dutch Cuisine.

Er zijn Dutch Cuisine aangepaste lesmaterialen nodig voor:

- Warenkennis
- Menuleer
- Voedingsleer
- Receptuur
- Horeca concepten 2.0
- Gastronomie
- Een takenboek

Daarnaast zijn veel van de ROC's van mening dat ook binnen de algemene vakken, zoals Nederlands, Rekenen en Burgerschap, Dutch Cuisine geïntegreerd zou moeten worden om aansprekender te worden voor studenten en beter aan te sluiten bij hun toekomstige beroepenveld. Het duurzame karakter kan zich zo verder nestelen en verdiepen.

COMMUNICATIE

Communicatie speelt een cruciale rol bij het verkrijgen van meer draagvlak én het verder versterken van verduurzaming. Alle ROC's hebben behoefte aan meer basisinformatie over Dutch Cuisine en het manifest.

Er is communicatie nodig zoals:

- promotiemateriaal met basisinformatie over Dutch Cuisine; terugkerende updates over Dutch Cuisine en inspirerende nieuwsbrieven met informatie gericht op docenten en teamleiders van de opleidingen evenals hun studenten en leermeesters;
- informatiepakket annex toolkit met de te nemen concrete stappen, lesmaterialen met ondersteuning en het prijskaartje om Dutch Cuisine in het onderwijs te implementeren;
- een Dutch Cuisine platform voor de ROC's waarbij ervaringen kunnen worden gedeeld en informatie kan worden gevonden en uitgewisseld;
- communicatie door prominente Dutch Cuisine ambassadeurs gericht op het creëren van draagvlak onder docententeams;
- communicatie over toelatingseisen en controles op ROC's die Dutch Cuisine toepassen en hoe dit toe te passen is in de eigen promotie.

Hoofdstuk 04

HOE NU VERDER?

In de koksopleidingen van het Koning Willem 1 College in Den Bosch wordt al jaren gewerkt volgens de filosofie van Dutch Cuisine. Het zit zoals ze zelf zeggen ‘in het DNA’ van het hele team. Hun koksopleidingen staan hoog aangeschreven en worden in de MBO-keuzegids als topopleiding betiteld. Het Koning Willem 1 is continu bezig om de koksopleidingen naar een nog hoger niveau te tillen.

Ook werkt het Koning Willem 1 College nauw samen met Gastronomixs, een wereldwijd digitaal kennisplatform bestemd voor chefs en foodprofessionals waarin tools te vinden zijn voor een creatievere kookstijl en een online database waar op ieder moment van de dag hoogwaardige inspiratie, recepturen, kennis en menu's beschikbaar zijn. Steeds meer koksopleidingen gebruiken Gastronomixs of geven aan dat te willen gaan doen.

Alle geïnterviewde ROC's onderschrijven en erkennen de koplopperspositie van het Koning Willem 1 College en weten Koning Willem 1 te vinden als zij meer informatie over Dutch Cuisine en het succes daarvan willen opdoen. Aan geïnteresseerde ROC's stelt het Koning Willem 1 College zijn onderwijsprogramma ter beschikking maar toch blijkt dat scholen het niet makkelijk vinden om dit effectief toe te passen. Daar is meer ondersteuning en begeleiding voor nodig.

Voor het beantwoorden van de vraag 'Hoe nu verder' is gekeken naar wat het Koning Willem 1 college en Dutch Cuisine zouden kunnen betekenen voor het ontwikkelen van lesmaterialen en onderwijsprogramma's voor het verder verduurzamen van de koksopleidingen.

Koning Willem 1 en Dutch Cuisine hebben aangegeven de benodigde onderwijsmaterialen en de bestaande workshops verder door te willen ontwikkelen.

Het Koning Willem 1 College is tevens bereid menskracht / uren ter beschikking te stellen om samen met Dutch Cuisine de kaders en de benodigde onderwijsmiddelen te ontwikkelen die voldoen aan alle eisen die daaraan gesteld worden onder andere door de inspectie en het ministerie en te gebruiken zijn voor alle ROC's. Tevens wil het Koning Willem 1 meedenken over het opzetten van een platform waar de ROC's en Dutch Cuisine zaken kunnen delen en blijvende inspiratie kunnen opdoen. Voor het ontwikkelen en realiseren hiervan is het vinden van voldoende financiering noodzakelijk.

Hoofdstuk 05

CONCLUSIE EN AANBEVELINGEN

De ambities zijn duidelijk. Alle seinen staan op groen en de ingrediënten zijn voorhanden.

De belangrijke volgende stap is het echt gaan doen en ervoor te zorgen dat de koksopleidingen met smaak gezond en verantwoord koken vanuit creativiteit en eigenzinnigheid en dit integreren in het curriculum.

Het verdient aanbeveling om de volgende punten als eerste op te pakken:

- Dutch Cuisine onderwijsprogramma en lesmaterialen ontwikkelen door Koning Willem 1 in samenwerking met Dutch Cuisine (zie hoofdstuk 4);
- het ontwikkelen van de communicatie onderwerpen zoals genoemd (in hoofdstuk 5) onder communicatie en de ontwikkeling van een platform educatie;
- mogelijkheden Dutch Cuisine in Gastonomixs onderzoeken;
- aanbod bijscholing ontwikkelen;
- kennismakings- en verdiepingsworkshops ontwikkelen en aanbieden aan geïnteresseerde ROC's.
- Hiervoor zullen aparte programma's en begrotingen worden opgesteld en financiële middelen gevonden dienen te worden.

Op naar een goed vervolg met koks die het voortouw nemen met de verduurzaming in de keuken en de wereld om hen heen inspireren en motiveren!

Bijlage 01

NAMEN ROC'S EN GEÏNTERVIEWDEN

- **ROC Friese Poort**
 - Gerard Voskuilen, praktijkdocent vestiging Sneek en coördinator leerbedrijf restaurant “Nu” en mede namens/incl. mandaat van) horecadirecteur Peter Wattel.
 - Peter Wegeling, praktijkdocent/instructor vestiging Drachten.
- **Koning Willem 1 college**
 - Mark Raaijmakers, directeur horeca-afdeling.
 - Marino de Bruijn, chef horeca.Een tweede overleg met:
 - Twan Musters, Praktijkdocent.
 - Tjerk Cloosterman, praktijkdocent.
 - Albert Kooy, executive chef Stenden/Voorzitter Dutch Cuisine
- **Scalda Middelburg**
 - Michel Schrier, teamleider voor Hotelmanagement & Gastronomie en Brood & Banket.
 - Michiel Hardy, Docent Hotelmanagement en Gastronomie.
 - Ira van Harras, sustainability coördinator Scalda en programmamanager Het Groene Brein Roots.
- **ROC Amsterdam**
 - Theo Moolenaar, opleidingsmanager Koken & Gastheerschap, Facilitaire Dienstverlening.
 - SVH Meesterkok Theo van Rensch, docent en coördinator Sterklas.
 - Rob van Berkum, docent.
- **Zoomvliet College Bergen op Zoom**
 - Alexander Modderman, teamleider en docent.
 - Eric Huizer, docent.
 - Rene Colijn, docent.
- **Drenthe college**
 - Dina Eling, opleidingsmanager Koksopleidingen vestiging Emmen en lid MT.
 - Ivan Atanasov, docent koken & Facilitaire dienst.
- **Albeda College**
 - Ferry Groenewegen, praktijkdocent.
 - Mark Twilt, onderwijsleider was verhinderd.
- **Deltion college**
 - Jolanda Bonen, opleidingsmanager horeca vakopleidingen en bakkerij niveau 2,3,4 BBL.
 - Ronny Ellen, docent keuken.
 - Geu Koudijs, docent koken en niveau 4.
- **Gilde opleidingen Hotelschool Venlo**
 - Andre van Duijghuisen, teammanager Hotelschool Venlo en Brood en Banket
 - William Crommentuijn, senior instructor.

Bijlage 02

MANIFEST DUTCH CUISINE

De stichting Dutch Cuisine richt zich op de profilering van de Nederlandse keuken in de breedste zin van het woord. De Nederlandse keuken is uniek door zijn eenvoud en creativiteit. Daar kunnen we trots op zijn maar het is ook een onderbelichte keuken. Dutch Cuisine zet zich in om die Nederlandse eetcultuur op de kaart te zetten: nationaal en internationaal zodat het zich kan meten met Dutch Design, Dutch Architecture en Dutch Fashion.

De ambitie van Dutch Cuisine is de Nederlanders te laten koken én eten met smaak, gezond en verantwoord. Waar koks het voortouw in nemen op basis van de vijf Dutch Cuisine principes die duurzaam zijn voor mens en milieu, te weten cultuur, gezond, natuur, kwaliteit en waarde.

Dutch Cuisine staat voor de identiteit van de Nederlandse keuken. Een keuken die uniek is in de wereld en waar we trots op kunnen zijn. Met smaak gezond en verantwoord koken en eten op basis van 5 principes.

PRINCIPES

Cultuur:

Het gerecht vertelt waar en in welk seizoen we ons bevinden. Dutch Cuisine wil de Nederlandse eetcultuur bevorderen. Onze cultuur is altijd zeer adoptief geweest, open en verbonden met de wereld. Dat zetten we door. Daarnaast kunnen we in Nederland variëren met seizoensgerechten. Daar zijn we redelijk uniek in. In basis bepaalt de natuur ons menu, het gerecht op ons bord moet vertellen waar en in welk seizoen we ons bevinden.

Ons streven:

80% seizoensproducten met zoveel mogelijk Nederlandse producten en 20% buiten het seizoen.

Gezond:

Goed voor ons en onze aarde. We koken en eten gezond en gevarieerd. We gebruiken meer groente en fruit en minder vlees en vis. Een gezonde manier van eten geeft een goed gevoel. Goed voor lichaam en geest én voor de aarde!

Ons streven:

80% groente en 20% vlees/vis.

Bijlage 02 (vervolg)

Natuur:

Eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur ons biedt. De biodiversiteit van de natuur geeft aan wat er voorhanden is. Eerlijk en veelzijdig eten van wat het land en de zee ons in de seizoenen aan natuurlijke producten biedt, zonder kunstmatige toevoegingen. We zijn creatief om een geheel product toe te passen en niet alleen de meest voor de hand liggende delen. Van kop tot staart, zonder verspilling.

Ons streven:

Gebruik van wat de natuur ons in de seizoenen biedt, geen gebruik van kunstmatige toevoegingen, werken van kop tot staart en no waste.

Kwaliteit:

We kopen, koken en eten bewust. We herkennen kwaliteit en smaak! We kopen, koken en eten bewust. Respect voor het ingrediënt, de herkomst, de producent en de mensen die er op deze wijze mee omgaan. We kopen daarom niet alleen op prijs maar op kwaliteit. We investeren in gezonde producten, gezond eten en de kennis daarover.

Ons streven:

Eerlijke kwaliteitsproducten en gebruik waar mogelijk: biologisch, fairtrade, diervriendelijk, puur, vers, uit het seizoen en regionaal/lokaal.

Waarde:

We werken aan resultaten voor morgen. We creëren waarde als resultaat van de vorige vier principes, met alleen maar winst: we eten en leven gezonder, we laten de aarde beter achter, we verspillen minder, we gunnen de producent een eerlijke prijs en we zorgen voor beter dierenwelzijn.

Ons streven:

Dutch Cuisine is de rentmeester van de Nederlandse keuken en wil nu werken aan resultaten voor morgen. Alles wat de aarde ons te bieden heeft, is een gift van onze vorige generatie die we moeten doorgeven aan de generatie na ons.

De 5 principes van Dutch Cuisine zijn gebaseerd op het gedichtengoed van SVH Meesterkok Albert Kooy.

Bijlage 03

WORKSHOPS

- Nunspeet, Landelijke Horeca Conferentie
MBO Raad, 23/24 maart 2016
- ROC Friese Poort Drachten, maart/april 2016
- Scalda Middelburg, 29 maart 2016
- ROC Amsterdam, 19 april 2016
- Gildeopleidingen Venlo, juni 2016
- ROC Heerhugowaard, juni 2016