

## Over en Weer(t)

'Heeftig', 'getver!' Dit zijn zo de kreten die ik hoor. We staan met de leerlingen van Horeca om een boterhamzakje heen die op de verwarming ligt. In dat zakje zit een boterham. Hij ligt daar al een week en de kleur is veranderd van lekker krokant bruin in schimmelig groen.

'Zo zien mijn boterhammen er ook wel eens uit, als ze na een paar dagen uit mijn tas komen', zegt Joep. En de groep lacht. Het is viezig, maar herkenbaar.

En zo komen we bij drie onderwerpen: hygiëne, duurzaamheid en gezondheid.

En vooral over duurzaamheid willen we het hebben. Duurzaamheid gaat namelijk niet alleen over eten, het gaat ook over een maatschappelijk probleem. Er is voedsel over. En gooien we dat weg, of gebruiken we dat nog een keer? Hoe gaan we om met voedsel dat bijna over tijd is of waarvan we teveel hebben gekocht of waar we veel te veel van hebben gemaakt? Aan wie geven we dat. En bij wie zit dat probleem? Bij ons op school? Ja, wel eens...Maar zoals Nienke opmerkt 'wat doen de supermarkten eigenlijk met brood dat over is?'

En zo komen we door een groene boterham bij de voedselbank terecht.

'Het is best oneerlijk, he juf', zegt Nienke, 'er zijn mensen die gewoon honger hebben en de supermarkten gooien gewoon van alles weg.' En dan komen er allemaal verhalen van de leerlingen die mensen kennen die regelmatig de voedselbank bezoeken. Maar ook een schrijnend verhaal van onze eigen Dylan. En Dylan vertelt zijn verhaal zonder schaamte. Hij voelt zich veilig bij zijn medeleerlingen.

'Kunnen wij niet iets doen?' Nienke is er erg mee bezig. En Nienke krijgt bijval van alle leerlingen. Ze willen iets doen.

Kunnen wij samen met de voedselbank iets voor deze mensen doen? Kunnen wij de voedselbank op welke manier dan ook helpen?

En dan komen we bij het punt waar wij als school de leerlingen graag in willen begeleiden. *'Leren in de echte wereld'. Werken vanuit de eigen motivatie en interesse van de leerlingen. Het onderwijs persoonlijk maken, samenwerken met het bedrijfsleven en/of instellingen. Dit is werken volgens de principes van Big Picture Learning. Deze manier van werken heeft haar oorsprong in de VS en heeft als kenmerk dat onderwijs zeer persoonlijk wordt gemaakt. Je probeert te kijken naar de individuele kwaliteiten van iedere leerling en aan de hand hiervan een persoonlijk leerplan te maken. Dit kan dus betekenen dat een leerling niet alle vakken volgt of meer stage loopt. Je probeert via de persoonlijke passie en interesse van een leerling tot leren te komen.*

### En dus komt er het project 'Over en Weer(t)'

De voedselbank krijgt met regelmaat dezelfde producten in grote hoeveelheden binnen, maar kan deze moeilijk verdelen. Bijvoorbeeld een bulkhoeveelheid grote rode kolen. Die rode kolen zijn zo groot dat het teveel is voor een gezin van vier. Deze rode kolen kunnen gesneden en verdeeld worden door onze leerlingen.

De leerlingen van Praktijkonderwijs nemen deze producten dus in bruikleen, zodat deze als ingrediënten gebruikt worden tijdens de praktijklessen horeca. Door het verwerken van de producten in eenvoudige, maar gezonde maaltijden, snacks en kleine traktaties lever je producten op maat. Je hoeft niets meer weg te gooien. Deze worden bezorgd bij de Voedselbank, die ze daarna aan hun klanten geven.

### **En de leerlingen?**

Die voelen zich nuttig.

Ze leren hoe je bewust met voeding moet omgaan. Daarbij leren ze hoe je met beperkte middelen een gezonde, voedzame maaltijd op tafel kan zetten.

Nienke loopt de hele dag al te stralen. Zo meteen gaat ze met Djamilla, Dylan en Hamza naar de Voedselbank om de eerste zakjes gesneden rode en witte kool te brengen. Alles keurig afgewogen, 500 gram, in een zakje. En van een aantal cacao pakken hebben ze arretjescake gemaakt. Ze voelt zich fijn. Ze heeft iets voor een ander gedaan.

### **Het proces**

Helaas door organisatorische moeilijkheden die vooral voortkwamen uit de personele bezetting bij de voedselbank, verliep de samenwerking ineens, voor de grote vakantie wat stroever.

Na de zomer vakantie waren we erg blij dat er weer gesprekken zijn geweest tussen voedselbank en school. Helaas hebben deze gesprekken nog niet het gewenste resultaat opgeleverd.

### **Op pad**

Nu de voedselbank op een laag pitje staat, willen we graag dat er iets anders voor in de plaats komt.

We gaan inzetten op meerdere projecten.

### **Minima**

De gemeente wil een ouderentrefpunt opzetten voor oudere mensen op het minimum niveau. De leerlingen zouden daarbij hulp kunnen bieden door maaltijden te bereiden, schoonmaakwerkzaamheden en door het uitvoeren van klein technisch onderhoud. Helaas, na diverse positieve gesprekken en het uitwisselen van ideeën, gaat uiteindelijk het hele trefpunt toch niet door...

### **Catering**

En alles wat met catering te maken heeft.

Zoals het verzorgen van een lunches op onze eigen locatie voor verschillende gezelschappen. Maar ook het verzorgen van bijvoorbeeld hapjes op externe locaties. Deze goed voorbereiden, maken en dan netjes op schalen leggen zodat ze netjes gepresenteerd worden aan de gasten.

### **Het betrekken van WOZOCO**

In de zorginstelling, waar wij twee appartementen hebben, recepten klaar leggen met de benodigde ingrediënten. De leerlingen kunnen deze dan zelf bereiden en samen met mensen van de zorginstelling eten.

## Leerling verslag van de catering

### CATERING VOOR OPENING NTC SCHOOL WEERT:

In de weken voorafgaand aan de opening is er door alle groepen van Horeca, Praktijk Onderwijs, keihard gewerkt om de **1200 (!!!!!)** traktaties op tijd af te hebben.

Het gevolg was dat de grote en de kleine diepvries en de diepvries in de keuken bij de aula, stamp maar dan ook stampvol zaten.

Al de cakejes en koekjes, moeten nog afgewerkt en ingepakt worden.....

Gelukkig komen enkele leerlingen van het VMBO een handje helpen.

Om 9.00 uur komen ook een aantal leerlingen van NTC helpen om het voor elkaar te krijgen.

Er wordt keihard gewerkt om alle hapjes te voorzien van glazuur of discodip en om ze netjes te verpakken.

Tijdens het werken was er een mengsel van talen te horen, Nederlands, Pools, Arabisch en dialect. Maar de communicatie verliep prima.

Rond 12.30 uur was er een gezamenlijke lunch.

#### 15.30 uur.....

Alle dozen met hapjes staan op de tafel, de leerlingen die meedoen met serveren proberen de sloof op de juiste wijze om te doen en dan, na het officiële gedeelte, lopen leerlingen van de verschillende scholen tussen de gasten door om

hen van cakejes en koekjes en een drankje te voorzien.

De reacties waren héél positief. Gelukkig !

#### 18.00 uur.....

Al de koekjes enz. die er over waren ( nog héél erg veel ) werden naar het ontmoetingscentrum op het terrein gebracht.

Een kwartier later liepen heel wat gezinnen met een pizza-doos, gevuld met koekjes naar hun woning.

**Het was een geweldige leuke dag !!! En wat hebben de leerlingen van Praktijkonderwijs zich ongelooflijk goed ingezet en zich laten zien!**



**Nawoord**

'Pfoe,' laat Nienke horen, 'wat kunnen we eigenlijk veel met eten doen!'

En zo is het. Nienke, Dylan, Fatima en alle andere leerlingen staan op dit moment op het punt om al hun talenten in te zetten. In te zetten voor de medemens, voor het milieu, voor lekker eten en daarbij vooral om te ontdekken dat ze iets bij kunnen dragen in de wereld.