

Geachte heer/mevrouw,

In het kader van niet geschoten is altijd mis, wil ik mijn idee toch graag voordragen.
Sinds het schooljaar 2021 - 2022 ben ik werkzaam op de Passie Utrecht als docent Dienstverlening en Producten.
Een wereld van verschil omdat ik zelf ook de overstap heb gemaakt van Beeldende Vorming naar dit (nieuwe) vak.
Op deze school ben ik de enige docent die dit vak geeft en daarom de touwtrekker van nieuwe ideeën en uitwerkingen.
Een mooie uitdaging waarvan ik op deze school veel vrijheid en vertrouwen mag ontvangen.

Het is geweldig om de leerlingen mee te mogen nemen en voor te bereiden om een stukje maatschappij en alle facetten die daarbij komen kijken. Ik kan mijn hart hierin kwijt en dat voelen de leerlingen.
Stapje voor stapje bepaal ik de koers voor het vak D&P en merk ik dat het enthousiasme uitreikt binnen de school.

De kookopdrachten tijdens de lessen staan standaard al in het teken van duurzaamheid. Ik vind het ontzettend belangrijk dat mijn leerlingen leren te koken met de (natuurlijke) basisproducten, met restjes en zonder toegevoegde pakjes en zakjes en vegetarisch. Zo laat ik ze bijvoorbeeld zelf van a tot z pizza maken zonder gist. Hun eigen pizza saus, wat ook weer de basis is voor een lekkere tomatensoep of spaghetti saus. Met daarbij het pizzabeleg van restjes overgebleven groente en eventueel (door de leerling) van huis meegebrachte vleeswaren.

Een plan is om deze periode voor de zomervakantie nog een pilot te gaan draaien met het koken voor docenten. Zo kunnen de docenten op maandag en vrijdag eind van de middag verantwoord avondeten mee naar huis nemen voor hen en hun gezin. Dit tegen een zacht prijsje zodat de leerlingen ook leren wat het economische aspect is hiervan. Zo werken we tijdens de lessen een kosten-batenanalyse uit en krijgen zij een dieper inzicht in inkoop en verkoop.

Het zal op basis van een roulatiesysteem zijn. De klas wordt opgedeeld in groepjes en elke week zal er een nieuwe groep koken voor het aantal aanmeldingen dat is binnen gekomen. De docenten nemen zelf hun bakje of schaal mee om het eten in te doen.

De inzending voor deze prijsvraag haakt hierop in. Het idee wat ik graag wil gaan doorvoeren is de Zero Waste formule. Dit is voor mij privé een fijne leefstijl in ontwikkeling en iets dat ik zeer graag wil doorvoeren op grotere schaal, in de lessen/achtergrond hiervan. Zo wil ik af van de niet herbruikbare verpakkingen in het magazijn. Maar dit vervangen door glazen potten / flessen en bakjes. De basis ingrediënten wil ik via bulk of andere initiatieven kunnen inkopen. Daarbij wil ik graag de samenwerking opzoeken met lokale (groente)boeren. Het geld wat we met de prijsvraag kunnen winnen wil ik dan ook graag inzetten als investering van een goede inventaris.

Mijn doel met het idee is:
De samenwerking met de maatschappij op te zoeken. Zo leren de leerlingen de oorsprong van de ingrediënten en zakelijke relaties op te bouwen met lokale bedrijven. Dit is voor de leerlingen essentieel;
Het inzicht meegeven dat gezond en duurzaam leven niet duur en moeilijk hoeft te zijn, maar enkel een andere gedachtegang vraagt;
Dat een gezonde leefstijl geweldig mooi is;
Duurzaamheid volledig integreren in de lessen en daardoor toch een stukje opvoeding van deze leerlingen;
Dat plastic verpakkingen iets van de vorige eeuw is;
Inzicht geven in het economische aspect. Zo wil ik de leerlingen betrekken in de inkoop en verkoop van producten en gerechten.

In de bijlage een foto van het huidige magazijn. Een deel is al vervangen door glazen potten maar dit wil ik graag nog veel breder uitwerken.

Ik hoop dat mijn idee mee kan worden genomen met de prijsvraag Do A Good Thing Award.

Bij vragen hoor ik graag van u.

Met vriendelijke groet,

Marian Kamphorst
Docent D&P bovenbouw VMBO-GT

Zwarte Woud 211 | 3524 SG Utrecht
T 088 3372 800
I depassiescholen.nl

