

Chef-kok bereidt kinderen voor op een duurzame toekomst

's-Hertogenbosch/Cuijk, 21 december 2017 - De ene dag kookt hij voor de Oranjes, de andere dag leert hij kinderen hoe ze groente snijden. Chef Martien Bos startte met succes het Smaakcentrum en zet zich zo in voor meer voedingsbewustzijn onder basisschoolkinderen. Dat verdient een Agrofoodpluim, volgens gedeputeerde Anne-Marie Spierings.

De wereld is aan het veranderen, en niet in de laatste plaats als het gaat over voedsel. Martien Bos staat elke maandag en dinsdag belangeloos in de keuken om groepen van maximaal 30 kinderen uit groep 7-8 te leren koken. Hij vertelt vurig waarom hij zich als chef verantwoordelijk voelt om een nieuwe generatie hier wegwijs in te maken. "We worden constant verleid door producten die eigenlijk niet goed voor je zijn. Mijn ervaring is: de praktijk is de beste leerschool."

In de twee locaties van het Smaakcentrum is een grote groep enthousiaste, gecertificeerde vrijwilligers actief. De kinderen krijgen eerst een uur theorieles, bijvoorbeeld over de schijf van vijf, hoe je etiketten leest, de herkomst van voedsel en duurzaamheid. Daarna gaan ze de tuin en keuken in. "Het smaakcentrum Cuijk verzorgt lessen voor zo'n 450 kinderen per jaar, in de locatie Boxmeer zijn dat er meer dan 500. We willen naar minstens tien zelfstandige smaakcentra. We kunnen dit met weinig middelen en veel enthousiaste vrijwilligers opzetten en daar ben ik supertrots op."

Ondernemersdrive

Aanvankelijk had men er niet veel vertrouwen in dat Bos' plan aan zou slaan. "Maar ik ben ondernemer, dus geen brug is te ver. We zijn gewoon gestart door de juiste partners bij elkaar te zoeken. Die vonden we onder meer in de GGD Hart van Brabant, waarmee we het theoriepakket hebben ontwikkeld. Het hele initiatief is verder sociaal gedragen, en dat is uniek." Twee jaar later staan alle scholen in de buurt achter het initiatief. Het is tijd voor de volgende stap, vertelt Bos. "We willen bijvoorbeeld ook met o.a. bedrijfsbezoeken laten zien wat de boer doet. We willen het kind laten opgroeien met de agrarische sector die sterk aanwezig is in de omgeving. Zo maken we kinderen bewust van wat de natuur ze biedt, en dat we de boeren daar heel hard voor nodig hebben."

Nieuwe generatie

Gedeputeerde Anne-Marie Spierings legt uit waarom dit initiatief de Agrofoodpluim verdient: "Martien Bos laat zien dat een ondernemer het verschil kan maken. Hij zet zijn kennis en netwerk in voor onze maatschappij. Kinderen leren over voedsel en landbouw, en via de kinderen leren ook de ouders. Kinderen zijn de consumenten van de toekomst. Als zij weten hoeveel kwaliteit en duurzame producten we in Brabant hebben, draagt dat bij aan de toekomst van de Brabantse agrofoodsector." Als het aan Bos ligt, dringt hij met het initiatief door tot landelijk beleid: "Ik wil de generatie een boodschap mee geven, waardoor zij zelf weloverwogen keuzes kunnen maken. Structurele voedingseducatie, dat is waar ik voor ga."

Bijlagen



[Hyperlink Video van agrofoodpluim voor Martien Bos](#)



[3.7 MB jpg Anne-Marie Spierings reikt de Agrofoodpluim uit aan Martien Bos](#)



[2.3 MB jpg Kinderen krijgen een kookles](#)
