

# LESBRIEF DOCENT EAT LOCAL

Studenten en werknemers in de gastvrijheidssector krijgen in hun dagelijkse werk veel te maken met trends. In elk van onze lesbrieven gaat de student aan de slag met een van deze trends, zodat hij of zij die kan toepassen in de praktijk.

## Trend: Duurzaamheid

De student gaat een duurzaamheidstrend in de praktijk onderzoeken: eat local. Dat is eten van lokale of regionale producten. Deze trend sluit aan bij bewust, gezond of eenvoudig eten. Door te ervaren wat de trend inhoudt, leert de student wat een trend voor invloed heeft op de voedselketen waarin of waarmee hij werkt. De trend 'eat local' zorgt voor verbinding met de omgeving. Welk lokaal of regionaal geproduceerd voedsel kan de student vinden? Hij zal ontdekken dat niet altijd dezelfde producten beschikbaar zijn, bijvoorbeeld door seizoensinvloeden. Daardoor leert hij flexibel en creatief te zijn in wat hij de klant of gast kan bieden.

## DE CHALLENGE: EAT LOCAL

De student gaat een week lang iedere dag koken met lokale producten. Hij houdt zijn ervaringen bij in een fotoverslag of vlog, die hij aan het einde van de week presenteert. Laat de student zelfstandig aan de slag gaan met de volgende lesbrief.

## TIPS DOCENT

### HOE LAAT JE DE CHALLENGE OP EEN LEUKE MANIER TERUGKOMEN IN DE KLAS?

- Laat studenten elkaar inspireren door ervaringen te delen op social media.
- Organiseer een klassikale challenge: wie heeft het lekkerste/meest creatieve gerecht gemaakt?
- Nodig een lokale producent uit om iets te vertellen over zijn product en de lokale voedselketen.
- Regel een excursie naar een lokale producent.
- Organiseer een proeverij van lokale producten.
- Toon video's met voorbeelden van duurzame initiatieven:

#### Food value

#### De Deventer stadsboeren

#### Rechtstreef

#### Herenboeren



**Doelgroep** studenten mbo Keuken

**Tijdsduur** maximaal één week

**Resultaat** de student kent de lokale voedselketen, de invloed van seizoenen hierop en het verband met duurzaamheid. En hij kan deze trend toepassen in de praktijk

# LESBRIEF STUDENT EAT LOCAL

*In de gastvrijheidssector ben je dagelijks bezig om je gasten en klanten in de watten te leggen. Je sluit daarbij aan bij wat deze mensen belangrijk vinden. Wat verwachten ze van je als ze vakantie vieren of een avondje uit zijn? En op welke trends kun je inspelen om hen te verrassen of voorop te lopen? Dit keer ga je een duurzaamheidstrend in de praktijk onderzoeken: eat local. Dat is eten met lokale of regionale producten. Deze trend sluit aan bij bewust, gezond of eenvoudig eten. Je gaat in een challenge ervaren wat 'eat local' inhoudt, zodat je weet welke invloed deze trend kan hebben op jouw dagelijkse werk.*



## DE CHALLENGE

Je gaat een week lang koken met lokale producten. Je houdt je zoektocht naar lokale producten, en ervaringen met het koken hiermee, dagelijks bij in een fotoverslag of vlog. Je fotoverslag of vlog presenteer je aan het einde van de challenge aan je medestudenten.

### 1. ONDERZOEK WELKE PRODUCTEN

je kunt kopen die binnen een straal van 50 kilometer van je woonplaats worden geproduceerd. Denk bijvoorbeeld aan een boer die rechtstreeks aan de consument levert, of aan leveranciers die alleen lokaal inkopen.

### 2. KOOK IEDERE DAG

een maaltijd die volledig bestaat uit lokale producten.

### 3. MAAK EEN VLOG OF FOTOVERSLAG

over de maaltijden die je hebt gekookt.

- Welk gerecht heb je bereid?
- Hoe smaakt je gerecht?
- Hoe en waar heb je de gebruikte producten gevonden?
- Heb je iets bijzonders ontdekt over de gebruikte producten?

### 4. PRESENTEER

aan het einde van de week je vlog of fotoverslag aan je medestudenten.

KEUKEN  
Tenden

**TIP!**

**DEEL DAGELIJKS DE FOTO'S OF VLOG VAN JE LOKALE MAALTIJDEN OP SOCIAL MEDIA, EN INSPIREER JE FAMILIE EN VRIENDEN OM MEE TE DOEN**