

# 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. Welke lokale producenten en producten kan een student vinden? En hoe kan hij deze producten en producenten gebruiken om het verblijf van de gast nog prettiger te maken?

## DE CHALLENGE: EAT LOCAL

De student onderzoekt welke lokale producten en producenten in zijn omgeving interessant zijn voor gasten om te eten of om te bezoeken. Hij bedenkt hoe hij gasten kan inspireren door middel van storytelling: het verhaal vertellen achter een lokaal product. Hij presenteert het verhaal in digitale presentatie.

## 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: welk verhaal inspireert het meest?
- 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:

[Storytelling](#)

[Food value](#)

[De Deventer stadsboeren](#)

[Rechtstreef](#)

[Herenboeren](#)



**Doelgroep** studenten mbo Toerisme of Recreatie

**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 uitwerken hoe je een lokaal product op een inspirerende manier kunt presenteren met storytelling. Hoe kun je gasten raken met het verhaal achter een lokaal product? Je fotoverslag of vlog presenteert je aan het einde van de challenge aan je medestudenten.

### 1. ONDERZOEK WELKE PRODUCENTEN

in jouw omgeving leuk en interessant zijn voor toeristen om te bezoeken, bijvoorbeeld: eetbare erven, weelderige moestuinen, voedselbossen, dorpsbongers, stadsboeren, pluktuinen of restaurants die koken met lokale producten.

### 2. WELK VERHAAL SCHULT ER ACHTER

een van de gevonden producten of producenten? Wat is er bijzonder of spannend aan het product? Kun je zelf een verhaal bedenken waarmee je gasten kunt inspireren om de producent te bezoeken of om het product te kopen? Werk dit verhaal uit.

### 3. MAAK EEN PRESENTATIE

van je bezoek aan een van deze producenten. Dit kan in een vlog of fotoverslag (plog).

### 4. PRESENTEER

aan het einde van de week je verhaal aan je medestudenten.