

Patatje oorlog of...

Wat zijn de ideeën, meningen en behoeften van middelbare scholieren en professionals betreffende een voedings- en kookmodule?

Auteurs

N.P.M. Arndts, 1437313

K. Driessen, 1509101

A.M.C. Frissen, 1513931

Beoordelaars

Iris Kanera

Susy Braun

22-05-2019

©Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Zuyd Hogeschool

Inhoudsopgave

1. Inleiding	1
2. Methode	7
2.1 Design.....	7
2.2 Populatie	7
2.2.1 Inclusiecriteria voor de scholieren:.....	8
2.2.2 Exclusiecriteria voor de scholieren:	8
2.2.3 Inclusiecriteria voor de professionals:	8
2.3 Procedure.....	8
2.3.1 Wervingsprocedure.....	9
2.4 Dataverzameling	10
2.4.1 Focusgroep met scholieren van het Agora onderwijs	11
2.4.2 Co-creatie sessies met de scholieren van het Agora onderwijs en SG Groenewald.....	11
2.4.3 Focusgroep met de professionals	12
2.5 Data-analyse	12
3. Resultaten	14
3.1 Onderzoekspopulatie.....	14
3.2 Data uit de focusgroepen en co-creatie sessies	15
4. Discussie.....	22
Literatuurlijst	31
Bijlagen.....	35
Bijlage 1 – Doel, doelgroep en middelen van de lesprogramma's	35
Bijlage 2 - De 10 gezondheids- en milieuonderwerpen binnen Ashley School met bijbehorende vraagstelling (Ashley Primary School, 2018a)	39
Bijlage 3 – Informatie voedings- en kookmodule 'Eet jezelf en je omgeving gezond'	40
Bijlage 4 - Informatiebrief ouder(s)/ verzorgers(s) scholieren van Agora	41
Bijlage 5 - Toestemmingsformulier ouder(s)/ verzorger(s) scholieren van Agora.....	43
Bijlage 6 – Informatiebrief ouder(s)/ verzorgers(s) jongeren van de scouting.....	44
Bijlage 7 – Toestemmingsformulier ouder(s)/verzorger(s) jongeren van de scouting St. Martinus.....	46
Bijlage 8 - Informatiebrief ouder(s)/ verzorgers(s) scholieren van SG Groenewald.....	47
Bijlage 10 – Informatiebrief voor de professionals.....	50
Bijlage 11 - Toestemmingsformulier professionals.....	52
Bijlage 12 – Topiclijst met sub-topics.....	53

Bijlage 13 – Focusgroep middelbare scholieren Agora.....	55
Bijlage 14 – Co-creatie sessies met middelbare scholieren Agora en scholieren van SG Groenewald.....	57
Bijlage 15 – Focusgroep met de professionals.....	59
Bijlage 16 – Codeerboom focusgroep met de scholieren van Agora.....	61
Bijlage 17 – Codeerboom co-creatie sessies met de scholieren van Agora en SG Groenewald.....	69
Bijlage 18 – Codeerboom focusgroep met de professionals	80
Bijlage 19 – Tabellen van de resultaten	94

Voorwoord

Voor u ligt de afstudeerscriptie 'Patatje oorlog of ...'. Deze is geschreven als afstudeeronderzoek van de bacheloropleiding Fysiotherapie aan Zuyd Hogeschool te Heerlen. In mei 2018 werd de afstudeermarkt bezocht die leidde tot interesse voor een onderwerp dat zich bezighield met het bevorderen van een gezonde leefstijl onder jongeren. Dit onderwerp sprak ons aan, omdat wij van mening zijn dat de jeugd de toekomst heeft, maar dat jongeren nog te weinig inspraak hebben in de opzet van interventies die hun leefstijl moeten beïnvloeden. De start van de voedings- en kookmodule 'Eet jezelf en je omgeving gezond' voor middelbare scholieren van Agora was een mooi uitgangspunt om de ideeën en behoeften van scholieren ten aanzien van een voedings- en kookmodule te inventariseren.

Wij hebben een jaar lang met plezier aan dit eindproduct gewerkt en zijn tot veel nieuwe inzichten gekomen. Wij willen onze begeleiders Iris Kanera en Susy Braun speciaal bedanken voor de goede begeleiding. Zij hebben ons gesteund gedurende dit onderzoek en ons uitgedaagd om dit onderzoek naar een hoger niveau te tillen. Verder willen wij de participanten die hebben deelgenomen aan dit onderzoek bedanken voor de getoonde inzet gedurende dit onderzoek.

Wij wensen u veel leesplezier.

N.P.M Arndts, K. Driessen en A.M.C Frissen

Heerlen, mei 2019

Samenvatting

Inleiding: Meer dan de helft van de Nederlandse bevolking heeft ten minste één chronische aandoening. Om chronische aandoeningen op latere leeftijd te voorkomen wordt het ontwikkelen van een gezonde leefstijl op jonge leeftijd belangrijker. Universele preventie gericht op de gezonde bevolking is een middel om dit te realiseren. Wanneer jongeren naar het middelbare onderwijs gaan neemt de behoefte aan eigen regie en inspraak met betrekking tot voeding toe. De voedingskeuzes die jongeren maken zijn meestal onbewust en ongezond. Wanneer jongeren de regie hebben in het ontwikkelingsproces van nieuwe producten, waarbij zij zelf de doelgroep vormen, leidt dit tot positieve resultaten. Het doel van huidig onderzoek is de ideeën, meningen en behoeften van scholieren en professionals op het gebied van voeding en koken te inventariseren, om aanbevelingen te kunnen doen betreffende een toekomstige voedings- en kookmodule. De onderzoeksvraag luidt: *'Wat zijn de ideeën, behoeften en meningen van middelbare scholieren en professionals betreffende de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken van een voedings- en kookmodule om een gezonde leefstijl onder middelbare scholieren te bevorderen?'*

Methode: Als design werd gekozen voor een kwalitatief onderzoek. Hierbij werd gebruik gemaakt van focusgroepen en co-creatie sessies. De data-analyse vond plaats middels conventional content analyse.

Resultaten: De onderzoekspopulatie bestond uit acht scholieren en vijf professionals. Binnen de resultaten zaten de overeenkomsten met name in frequentie, taakverdeling, onderwerpen, verhouding tussen theorie en praktijk, hoeveelheid begeleiders, informatieoverdracht, presentatie, locatie en benodigdheden. De verschillen in de resultaten zaten met name in tijdsduur, doorlooptijd van het programma, groepssamenstelling, implementeerbaarheid en de voorwaarden waaraan een begeleider moet voldoen.

Conclusie: Geconcludeerd wordt dat een module moet aansluiten op de onderwijsvorm en de belevingswereld van scholieren. Hierbij moeten scholieren regie krijgen over de invulling van een les. Om echter te kunnen bepalen of een voedings- en kookmodule een gezonde leefstijl bevordert, is vervolgonderzoek noodzakelijk.

1. Inleiding

Momenteel heeft meer dan de helft van de Nederlandse bevolking ten minste één chronische aandoening (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu, 2016, 2018). Cijfers laten zien dat hart- en vaatziekten, diabetes, nek- en rugklachten, diverse vormen van kanker, COPD en artrose de laatste jaren het meest voorkomen (Kooiker, 2017; Promedico, 2006; Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu, 2018; Van Oostrom et al., 2011). Naast deze lichamelijke aandoeningen neemt ook het aantal personen met psychische aandoeningen zoals depressies, stemmingsstoornissen en angststoornissen toe (RIVM, 2018b; Verbeek, Knipsel, & Nuijen, 2015). Er zijn een aantal factoren bekend die het risico op het ontwikkelen van bovenstaande aandoeningen kunnen verhogen. Tot deze risicofactoren behoren onder andere roken, lichamelijke inactiviteit, overgewicht, overmatig alcoholgebruik en een ongezond voedingspatroon (Achtien et al., 2011; Kuiper, 2018; Reijners, Van Schoor, Deeg, Huisman, & Visser, 2018; Snaterse et al., 2018). De leefstijl van Nederlanders wordt steeds ongezonder. Als gevolg hiervan zullen de cijfers omtrent bovenstaande aandoeningen in de toekomst toenemen (Klink, 2007; Kuiper, 2018; Reijners et al., 2018; RIVM, 2018b). Als er niet wordt ingegrepen op deze ontwikkeling, zal in 2040 één op de drie personen ten minste twee chronische aandoeningen hebben (RIVM, 2018a). Het is dus van belang om op jonge leeftijd een gezonde leefstijl te ontwikkelen om zo op latere leeftijd welvaartsziekten te voorkomen (Cense, 2019).

De World Health Organisation (WHO) omschrijft gezondheid als: *'Het vermogen om zich aan te passen en een eigen regie te voeren, in het licht van de fysieke, emotionele en sociale uitdagingen in het leven'* (Huber et al., 2011; Mans, 2017). Gezondheid krijgt de betekenis van middel in plaats van doel, een middel om chronische ziekten te voorkomen en de kwaliteit van leven te bevorderen (Mans, 2017). Het vroegtijdig ontwikkelen van een gezonde leefstijl wordt hierin steeds belangrijker. Investeren in preventie speelt daarbij een belangrijke rol (Cense, 2019; Van der Lucht & Polder, 2010; Zorgvisie, 2019). Preventie bestaat uit het adviseren en informeren omtrent risicofactoren en het vroegtijdig signaleren hiervan, met als doel voorkomen in plaats van genezen (De Vries, Hagenaars, Kiers, & Schmitt, 2014; Promedico, 2006). Binnen de preventie worden vier vormen gehanteerd, deze zijn te vinden in tabel 1 (p.2) (Beltman, Driessen, Cloostermans, Klijn, & Van Bolhuis, 2013; Volksgezondheid en zorg, 2019).

Tabel 1 - Overzicht van de vier vormen van preventie (Volksgezondheid en zorg, 2019);

<i>Sector</i>	<i>Vormen van preventie</i>	<i>Doelgroep</i>	<i>Doel</i>
Collectief	1. Universele preventie	Gericht op (delen van) de gezonde bevolking.	Het actief beschermen en bevorderen van de bevolkingsgezondheid.
	2. Selectieve preventie	Gericht op bevolkingsgroepen met een verhoogd risico.	Voorkomen dat personen met één of meerdere risicofactoren voor een bepaalde aandoening daadwerkelijk ziek worden.
Individueel	3. Geïndiceerde preventie	Gericht op personen met beginnende klachten.	Voorkomen dat beginnende klachten zich ontwikkelen tot een aandoening.
	4. Zorg gerelateerde preventie	Gericht op personen met een aandoening of ziekte.	Voorkomen dat een bestaande aandoening leidt tot complicaties, een lagere kwaliteit van leven, beperkingen of sterfte.

Behandelingen van de fysiotherapeut zijn voornamelijk gericht op de geïndiceerde en zorg gerelateerde preventie. Tegenwoordig wordt de fysiotherapeut steeds actiever binnen de collectieve sector. Dit komt doordat de focus binnen preventie zich steeds meer richt op de gezonde bevolkingsgroepen (De Vries et al., 2014; Volksgezondheid en zorg, 2019). Hierbij maakt de rol van de behandelende therapeut als expert ruimte voor de therapeut als co-expert en coach (Adriaansen, 2017). De cliënt wordt geïnformeerd, geadviseerd en begeleid bij het ontwikkelen van een gezonde leefstijl en het handhaven hiervan. Hierbij wordt de zelfredzaamheid bevorderd, met ondersteuning van de fysiotherapeut. (De Vries et al., 2014). Een andere reden waarom de fysiotherapeut steeds vaker wordt ingezet binnen de collectieve preventie is de expertise op het gebied van gezond bewegen (De Vries et al., 2014). Om te kunnen bewegen heeft het lichaam energie nodig. Deze energie wordt verkregen uit de voedingsstoffen in gezonde voeding. Bewegen, revalideren en sporten zonder voldoende voedingsinname leidt tot onvoldoende energie wat negatieve effecten heeft op de kwaliteit waarop oefeningen worden uitgevoerd en het herstel na de

oefeningen (Res & Bettonviel, 2017). Een gezond voedingspatroon is dus van belang om energie te verkrijgen en vormt de basis voor krachttraining, recreatief bewegen, conditie en duursport (Priebe, Hagedoorn, Tabak, & Vonk, 2013).

Om chronische aandoeningen op latere leeftijd te voorkomen, zal er preventief gestart moeten worden met het informeren en stimuleren van kinderen op jonge leeftijd ten aanzien van een gezonde leefstijl (Cense, 2019; Gast, Spijkerman, & Schoemaker, 2011; Kösters, Koot, & Van der Wal; Zorgvisie, 2019). Vanaf vierjarige leeftijd spenderen kinderen het grootste deel van hun dag op de basisschool. De basisschool is daarom een voor de hand liggende setting om de gezondheid en leefstijl van kinderen te beïnvloeden (Bos, de Jongh, & Paulussen, 2010). Om dit te realiseren worden er binnen Europa en Nederland diverse lesprogramma's aangeboden op basisscholen, gericht op voeding en beweging. Een aantal van zulke programma's zijn: de Ashley Primary School in Groot-Brittannië, De Gezonde Basisschool van de Toekomst, JUMP-in, Lekker Fit!, de Gezonde School en Jongeren op Gezond Gewicht (JOGG) (Ashley Primary School, 2018a, 2018b, 2018c; Gemeente Amsterdam, 2017; Jongeren op Gezond Gewicht, z.d.; Lekker Fit!, z.d.; Van Schayk & Jansen, 2014). Het overzicht van deze lesprogramma's met de doelen, doelgroep, middelen en resultaten zijn te vinden in bijlage 1 tabel 2 en 3. Binnen de Ashley Primary School en de Gezonde Basisschool van de Toekomst zijn onderwerpen gericht op voeding en beweging al geïmplementeerd binnen het reguliere onderwijs, in tegenstelling tot de overige lesprogramma's (De Gezonde Basisschool van de Toekomst, 2018; Dunne, 2017). Ashley Primary School wordt beschreven als een van de leidende Eco-scholen over de wereld (Ashley Primary School, 2018b; Eco Schools, z.d.). Een Eco-school integreert verschillende gezondheids- en milieuonderwerpen binnen het reguliere onderwijs (Eco Schools, z.d.). In bijlage 2 worden deze onderwerpen toegelicht. Door het aanbieden van deze onderwerpen kunnen de kinderen hun leerproces indelen op basis van eigen interesses (Ashley Primary School, 2018b). De kinderen zelf regie laten nemen in hun leerproces is een belangrijk element binnen de Ashley Primary School. Het implementeren van de middelen, beschreven in tabel 2 tonen positieve effecten aan op de cognitieve ontwikkeling van de kinderen (Dunne, 2017). In Nederland is tijdens het schooljaar van 2014-2015 'De Gezonde Basisschool van de Toekomst' geïntroduceerd op vier basisscholen binnen de gemeente Parkstad. Dit programma biedt een gestructureerd dagritme aan, waarbij naast voldoende onderwijstijd ook sport, beweging, ontspanning, cultuur en aandacht voor leefstijl en gezonde voeding worden meegenomen (Van Schayk & Jansen, 2014). Het doel is onderzoeken of de kinderen een betere fysieke en emotionele groei

doormaken. Tussentijdse resultaten tonen aan dat de kinderen meer bewegen, ze vertonen een gezonder voedingsgedrag, veroorzaken minder conflicten onderling en hebben een gezonder gewicht ten opzichte van de controlescholen. Daarnaast is er bij de voeding- en beweegscholen een grotere daling van de Body Mass Index (BMI) te zien dan bij de beweegscholen. In tegenstelling tot de controlescholen waarbij er een stijging in het BMI te zien is (De Gezonde Basisschool van de Toekomst, 2018). Uit deze overtuigende resultaten kan geconcludeerd worden dat wanneer interventies geïmplementeerd worden binnen het reguliere onderwijs en kinderen zelf regie nemen in hun leerproces, op basis van eigen interesses, dit zal leiden tot positieve resultaten.

Voor basisschoolkinderen bestaan er dus al diverse interventies gericht op het ontwikkelen van een gezonde leefstijl (Ashley Primary School, 2018b; Gemeente Amsterdam, 2017; Gezonde School, 2018a; JOGG, z.d.; Lekker Fit!, z.d.; Van Schayk & Jansen, 2014). Echter, wanneer kinderen naar het middelbaar onderwijs gaan komen zij terecht in een nieuwe levensfase. Tijdens deze fase worden naast het beweeggedrag, ook hun voedingsstijl en eetgedragingen beïnvloed en ontwikkeld (Desmet, 2009). Het is hierbij belangrijk dat scholieren zelf ontdekken hoe zij een gezonde leefstijl kunnen ontwikkelen en hoe zij zelf gezonde keuzes kunnen maken, met als doel het risico op chronische aandoeningen en welvaartsziekten op volwassen leeftijd te reduceren. Doordat ouders, verzorgers en leraren minder controle uitoefenen op de scholieren naarmate ze ouder worden, neemt het beschikbare voedingsaanbod toe (Nederlands Centrum Jeugdgezondheid, 2017). Afhankelijkheid van de ouders neemt af en de eigen verantwoordelijkheid neemt toe (Desmet, 2009). De behoefte aan autonomie over voeding is nodig binnen het proces waarin jongeren hun eigen identiteit creëren. Het zelf kunnen beslissen waar, wanneer en wat er wordt gegeten staat hierbij centraal. Verder tonen studies aan dat scholieren steeds meer buitenshuis eten en gaan experimenteren met voedingsproducten. Snacken neemt toe en de vaste eet- en drinkmomenten worden vaker verwaarloosd (NCJ, 2017; Poelman, 2016). In tegenstelling tot de thuissituatie is op school de keuzevrijheid groter, zeker wanneer de financiële middelen aanwezig zijn (Geurts, Brants, & Milder, 2016). Lekker, honger, gewoonte, gemak, gezelligheid en verveling zijn redenen voor scholieren om voeding te kopen (Sprengers, 2016). Een belangrijke factor voor de consumptie van gezonde voeding is de omgeving (Geurts et al., 2016). De keuze voor een bepaalde aankoop wordt vaak beïnvloed door leeftijdsgenoten. Wat je koopt kan voor de persoon in kwestie zowel een positief als negatief imago versterken (Poelman, 2016; Tacken et al., 2010). Binnen de thuissituatie ligt de rolverdeling met betrekking tot het eetgedrag vaak anders.

Onderzoek toont aan dat er in de meeste huishoudens veel belang wordt gehecht aan eetregels. De thuissituatie is daarom, naast de school, ook een belangrijke omgeving om scholieren te interesseren en bewust te maken van gezonde voeding (Tacken et al., 2010). Binnen veel huishoudens hebben scholieren een beperkte invloed op de voedselkeuze, omdat meestal één van de ouders bepaald wat er op tafel komt. Studies tonen aan dat wanneer scholieren meer inspraak hebben in de organisatie rondom het eten, zoals boodschappen doen, ze hun kennis ten aanzien van voeding vergroten en op basis hiervan bewustere keuzes maken (Hiller, Van den Berg, & Reinders, 2008; Tacken et al., 2010). Als scholieren zelf koken voor het gezin of leeftijdsgenoten kan dit een positief effect hebben op de consumptie van gezonde voeding (Hiller et al., 2008).

Dagelijks maken we onbewust 200 keuzes met betrekking tot voeding. Deze zijn meestal impulsief, automatisch, snel, onbewust en gebaseerd op eerdere ervaringen (Koelemaij, 2018; Sprengers, 2016). Om van zulke onbewuste en vaak ongezonde keuzes af te komen, zal 'gewoontegedrag' moeten worden vervangen door 'nieuw gewoontegedrag' (Sprengers, 2016). Universele preventie gericht op gezonde voeding is een middel om dit te realiseren en zo de kans op het ontwikkelen van welvaartsziekten op latere leeftijd te reduceren. In december 2018 startte de voedings- en kookmodule 'Eet jezelf en je omgeving gezond' voor middelbare scholieren van het Agora onderwijs. Het doel van deze module was om de scholieren bewust te maken van het belang te werken met verse producten en de duurzaamheid hiervan. De opzet van deze module is te vinden in bijlage 3 tabel 4.

Studies laten zien dat, wanneer jongeren de regie hebben in het ontwikkelingsproces van nieuwe producten, waarbij zij zelf de doelgroep vormen, leidt tot positieve resultaten (Hemmert, Hamann, Löwe, Zeipelt, & Joost, 2010; Vos, Altenburg, Anselma, Caro, & Chinapaw, 2017). Het doel van huidig onderzoek is de ideeën, meningen en behoeften van middelbare scholieren en professionals op het gebied van voeding en koken te inventariseren, om aanbevelingen te kunnen doen ten aanzien van een toekomstige voedings- en kookmodule. Om dit doel te bereiken werd de volgende onderzoeksvraag opgesteld: *'Wat zijn de ideeën, behoeften en meningen van middelbare scholieren en professionals betreffende de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken van een voedings- en kookmodule om een gezonde leefstijl onder middelbare scholieren te bevorderen?'*

Om deze vraag te kunnen beantwoorden werden een aantal sub-vragen opgesteld. Er werd gestart met het verkrijgen van informatie door de middelbare scholieren van Agora

betreffende de voorgaande voedings- en kookmodule. Hierbij werd de volgende sub-vraag opgesteld: *‘Wat zijn de meningen en ervaringen van de middelbare scholieren van Agora over de voorgaande voedings- en kookmodule ‘Eet jezelf en je omgeving gezond’ gericht op de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken?’* Vervolgens werden alle middelbare scholieren bevraagd over hun ideeën en behoeften ten aanzien van een nieuwe voedings- en kookmodule. De bijbehorende sub-vraag luidt: *‘Wat zijn de ideeën en behoeften van de middelbare scholieren betreffende de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken van een voedings- en kookmodule die een gezonde leefstijl onder middelbare scholieren bevordert?’* Deze resultaten werden vervolgens voorgelegd en aangevuld door professionals binnen het vakgebied voeding en koken, met als doel meer diepte-inzicht te verkrijgen ten aanzien van de ideeën en behoeften van de scholieren. Hierbij werd de volgende sub-vraag opgesteld: *‘Wat zijn de meningen en ideeën van professionals, ten aanzien van de ideeën en behoeften van de middelbare scholieren betreffende de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken voor een voedings- en kookmodule die een gezonde leefstijl onder middelbare scholieren bevordert?’*

2. Methode

In dit hoofdstuk wordt het gehele onderzoeksproces stapsgewijs beschreven en nader toegelicht. De volgende onderdelen komen hierbij aan bod: het gekozen design, welke populaties hebben deelgenomen aan het onderzoek, welke procedure is gehanteerd en hoe de data zijn verzameld en geanalyseerd.

2.1 Design

Als design werd gekozen voor een kwalitatief onderzoek. Het doel van een kwalitatief onderzoek is het inventariseren van de meningen en achterliggende overtuigingen van de deelnemers (B. Baarda, 2014; Right Marktonderzoek & Advies, z.d.). Een kwalitatief onderzoek biedt de mogelijkheid de om de gedachtegang van kinderen en jongeren in kaart te brengen, te categoriseren en te verdiepen (Universiteit Gent, 2016). Tijdens dit onderzoek werden meningen, ideeën en behoeften geïnventariseerd door middel van interviews. De onderzoeksmethodes die hiervoor gehanteerd werden zijn één focusgroep en twee co-creatie sessies met middelbare scholieren en één focusgroep met professionals. Een focusgroep is een methode om meningen, ideeën, motieven, belangen en denkwijze in kaart te brengen (Kwaliteitsinstituut voor de gezondheidszorg, 2004; Van Assema, Mesters, & Kok, 1992). Tijdens een focusgroep worden deelnemers bij elkaar gebracht om over een vooraf vastgesteld onderwerp te discussiëren (Swaen, 2017). Naast het uitvoeren van twee focusgroepen werden er ook twee co-creatie sessies gehouden waarin het thema 'Ontwerp je eigen voedings- en kookmodule' centraal stond. Een co-creatie sessie is een methode waarbij het samenwerken met de gebruiker(s) van een product kan leiden tot nieuwe inzichten (Kamer van Koophandel, z.d.; YoungWorks, 2013). Scholieren zelf de regie laten nemen in het ontwikkelingsproces van nieuwe producten, waarbij zij zelf de doelgroep vormen, leidt tot positieve resultaten (Hemmert et al., 2010; Vos et al., 2017). Een combinatie van beide methoden maakt het mogelijk om de meningen, ideeën en behoeften van de deelnemers inzichtelijk te maken.

2.2 Populatie

Binnen deze studie werden verschillende onderzoekspopulaties onderzocht. Deze populaties bestonden uit twee groepen met middelbare scholieren en één groep professionals op het gebied van voeding en koken. De 10 scholieren die deelnamen aan de voedings- en kookmodule 'Eet jezelf en je omgeving gezond' volgen het Agora onderwijs in Roermond (Niekée Roermond, z.d.; Stichting Qleske, 2019). Deze scholieren krijgen

onderwijs op projectmatige basis en zijn hierdoor gewend om eigen keuzes te maken en zelfstandig te werken (Niekée Roermond, z.d.). Binnen het Agora staat slechts een half uur aan het begin van de dag vast gepland. De overige uren van de dag werken de scholieren aan de hand van een eigen planning (Niekée Roermond, z.d.). Beoogd werd dat alle scholieren die kozen voor deelname aan deze voorgaande module, zouden deelnemen aan dit onderzoek. Naast de scholieren van Agora kozen de onderzoekers voor vijf scholieren die geen ervaring hadden met de voedings- en kookmodule. Dit werd gedaan om onbevooroordeelde meningen te verkrijgen en de onderzoekspopulatie te vergroten, zodat de betrouwbaarheid van de verkregen data hoger werd. Deze scholieren volgen onderwijs op Scholengemeenschap (SG) Groenewald, een reguliere middelbare school waar gewerkt wordt vanuit een vast gestructureerd rooster met lessen van 50 minuten (Janssen, 2018). Naast de middelbare scholieren werden vijf professionals bevraagd. Het doel van de professionals was het verkrijgen van diepte-inzicht in de ideeën en behoeften van de scholieren. De groep met professionals bestond uit: Een zelfstandig ondernemer horeca, een regisseur van JOGG Zuid-Limburg, een zelfstandig ondernemer in geven van kookworkshops voor kinderen, een docent interaction design en een student multimedia design, die op dat moment ook bezig was met een afstudeeronderzoek gericht op de voedings- en kookmodule 'Eet jezelf en je omgeving gezond'.

2.2.1 Inclusiecriteria voor de scholieren:

- Leeftijd tussen 12 en 18 jaar;
- Toestemming van scholieren én ouder(s)/verzorger(s) om deel te nemen aan het onderzoek;

2.2.2 Exclusiecriteria voor de scholieren:

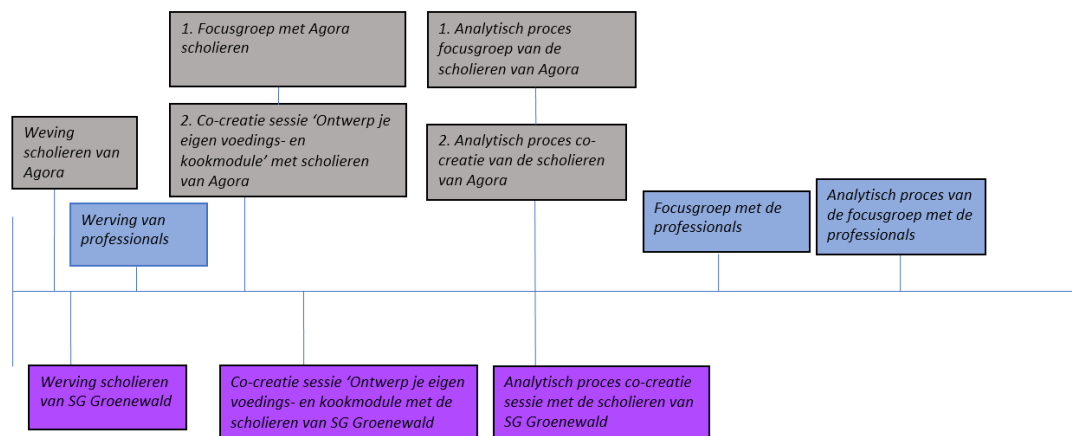
- Kinderen die onvoldoende Nederlandse taal spreken.

2.2.3 Inclusiecriteria voor de professionals:

- Ervaring in het werken met scholieren tussen 12 en 18 jaar.
- Kennis over voeding en koken

2.3 Procedure

Om een overzicht te geven over het wervingsproces, meetinstrumenten- en technieken en de data-analyse hebben de onderzoekers onderstaande tijdlijn opgesteld in figuur 1 (p.9).



Figuur 1 – Tijdlijn procedure: wervingsproces, meetmomenten- en technieken en analytisch proces.

Legenda:

- Scholieren van Agora
- Professionals
- Scholieren SG Groenewald

2.3.1 Wervingsprocedure

Voor het werven van de middelbare scholieren van het Agora onderwijs waren de onderzoekers gedurende de tweede en de laatste kookles aanwezig en informeerden de scholieren over dit onderzoek. Aan het einde van de kookles werd toegelicht dat zij over een aantal weken een e-mail zouden ontvangen met een bijgevoegde informatiebrief over het onderzoek en een toestemmingsformulier. Deze informatiebrief en het toestemmingsformulier voor de ouder(s)/verzorger(s) van de middelbare scholieren van Agora zijn te vinden in bijlage 4 en 5. De ouders(s)/verzorger(s) én de deelnemer(s) werden geacht dit toestemmingsformulier vooraf aan de focusgroep en co-creatie sessie te ondertekenen. Vervolgens startte de onderzoekers met het werven van de jongeren van de scouting. Hiervoor werd contact opgenomen met de scouting begeleider van de groep jongeren tussen de 12 en 18 jaar. Om dit te realiseren zijn de onderzoekers op een zaterdagochtend langsgegaan op het scoutingterrein. Tijdens deze afspraak introduceerde de onderzoekers zich en informeerden zij de jongeren over de opzet en het doel van het onderzoek. Aansluitend werden er informatiebrieven en toestemmingsformulieren uitgedeeld. Deze zijn te vinden in bijlage 6 en 7. Toen de onderzoekers één week later de formulieren op gingen halen, bleek dat geen enkele jongere deel wilde nemen. Daarom besloten de onderzoekers een vervangende groep te benaderen. Voor het werven van een nieuwe groep jongeren werd contact opgenomen met een persoonlijke kennis van één van

de onderzoekers. Deze kennis volgt het onderwijs op SG Groenewald. De onderzoekers stelde in samenspraak met de kennis een informatief bericht op. Deze werd door de kennis doorgestuurd via WhatsApp in een groepsgesprek met klasgenoten van SG Groenewald. Toen bekend was welke scholieren wilden deelnemen aan de co-creatie sessie hebben de onderzoekers de informatiebrieven en toestemmingsformulieren aan de kennis doorgestuurd en hij/zij heeft deze vervolgens doorgestuurd naar de deelnemers (bijlage 8 en 9). Ten slotte werd er een datum vastgesteld waarop de co-creatie sessie plaats ging vinden. Voor het werven van de professionals werd er telefonisch contact opgenomen met de desbetreffende personen. Deze contactgegevens had een van de onderzoekers verkregen via een persoonlijk contact. Tijdens dit gesprek werd het onderzoek en de rol van de professionals toegelicht. Vervolgens werd gevraagd of ze interesse hadden in deelname aan het onderzoek. De professionals die wilden participeren aan het onderzoek kregen per e-mail een informatiebrief toegestuurd (bijlage 10). Ten slotte werd er met alle professionals die wilden deelnemen een gezamenlijke afspraak gemaakt voor de focusgroep. Voorafgaand aan deze focusgroep werden de toestemmingsformulieren getekend en verzameld. Dit toestemmingsformulier is te vinden in bijlage 11.

2.4 Dataverzameling

De dataverzameling vond plaats middels focusgroepen met de scholieren van Agora en de professionals en co-creatie sessies met de scholieren van Agora en SG Groenewald. De drie onderzoekers vervulden hierbij verschillende rollen. Onderzoeker één was de gespreksleider tijdens alle sessies. Onderzoeker twee nam de rol van observator op zich en lette op de groepsdynamiek en individuele inbreng van de deelnemers (Noordhoff Uitgevers, 2008). De derde onderzoeker hield bij of alle topics en hoofdvragen aan bod waren gekomen en notuleerde alle belangrijke informatie. Om de betrouwbaarheid van dit onderzoek te waarborgen behielden de onderzoekers gedurende alle onderzoeken dezelfde rol (Swaen, 2018a). Gedurende alle onderzoeken werd dezelfde topiclijst gehanteerd. Deze topiclijst was niet gebaseerd op bestaande theorieën of literatuur. De (sub-)topics uit deze lijst zijn tot stand gekomen door de opzet van de voorgaande voedings- en kookmodule te bestuderen en dit aan te vullen met ideeën van de onderzoekers. De lijst is zodanig opgesteld dat de verkregen resultaten de onderzoeksvraag konden beantwoorden. Bij de focusgroep werd deze gericht op de voorgaande voedings- en kookmodule 'Eet jezelf en je omgeving gezond' en bij de overige onderzoeken op een nieuwe voedings- en kookmodule. Deze topiclijst en de uitleg van de topics met de bijbehorende sub-topics is te vinden in bijlage 12, tabellen 5 en 6.

2.4.1 Focusgroep met scholieren van het Agora onderwijs

Het onderzoek met de scholieren van Agora vond plaats op het Niekée college in Roermond en er was één uur tijd voor ingepland. Tijdens deze focusgroep werd gebruik gemaakt van de methode 'Card-Sorting' (Henneke et al., 2015). Deze methode is geschikt om een overzichtelijke indruk te krijgen van de positieve en negatieve ervaringen van de deelnemers. De gespreksleider bracht één voor één een sub-topic uit de topiclijst in de groep. Vervolgens kregen de deelnemers per sub-topic enkele minuten bedenktijd om hun gedachten en meningen op post-its te noteren en te categoriseren op de gekleurde vellen. De scholieren mochten zelf bepalen hoeveel post-its ze per sub-topic inbrachten. Het groene papier stond voor de positieve ervaringen ten aanzien van de kookmodule, het oranje papier stond voor de verbeterpunten en het rode papier voor de aspecten die volgens de scholieren niet meer meegenomen moeten worden in een volgende voedings- en kookmodule. Nadat de deelnemers de notities op iedere vraag hadden genoteerd kregen de deelnemers de gelegenheid om de eigen notities toe te lichten en op elkaars ideeën te reageren. De focusgroep werd opgenomen met een geluidsrecorder. Het protocol omtrent de voorbereiding en de uitvoering van de focusgroep met de scholieren van Agora staan beschreven in bijlage 13.

2.4.2 Co-creatie sessies met de scholieren van het Agora onderwijs en SG Groenewald

De co-creatie sessie 'Ontwerp je eigen voedings- en kookmodule' met een duur van één uur, vond voor de Agora leerlingen aansluitend aan de focusgroep plaats, na een korte pauze inclusief versnapering. Voor de scholieren van SG Groenewald vond de co-creatie sessie plaats op het Groenewald college te Stein. Het doel van deze co-creatie sessies was het inventariseren van ideeën en behoeften van de scholieren over hoe een voedings- en kookmodule er volgens hen uit zou moeten zien. De ideeën en behoeften van de scholieren van Agora werden hierbij niet vooraf voorgelegd. De hoofdvraag die gedurende deze sessies centraal stond was: "Hoe ziet jouw ideale voedings- en kookmodule eruit?" De gespreksleider bracht één voor één een sub-topic uit de topiclijst in de groep. Vervolgens kregen de deelnemers tijd om hun ideeën en behoeften te noteren op de post-its en deze te plakken op het witte vel papier. Hierna kregen de deelnemers om de beurt de kans om hun ideeën en behoeften toe te lichten. Deze ideeën werden onderling besproken, beargumenteerd en bediscussieerd. Het protocol omtrent de voorbereiding en de uitvoering van de co-creatie sessies met de scholieren van Agora en SG Groenewald staat beschreven in bijlage 14.

2.4.3 Focusgroep met de professionals

De focusgroep met de professionals vond plaats op Zuyd Hogeschool te Heerlen. Deze focusgroep duurde twee uur. De focusgroep had als doel de meningen en ideeën van de professionals te inventariseren ten aanzien van de meningen, ideeën en behoeften van de scholieren, om zo meer diepte-inzicht te verkrijgen. De meningen, ideeën en behoeften van de scholieren werden door de gespreksleider per topic door middel van een PowerPointpresentatie voorgedragen aan de professionals. Alle professionals kregen post-its in twee verschillende kleuren. Op de gele post-its werden de meningen genoteerd ten aanzien van de resultaten van de scholieren. De roze post-its werden gebruikt voor de nieuwe ideeën en aanvullingen op deze resultaten. Er werd uitgenodigd tot onderlinge discussievorming omtrent de verschillende sub-topics. Het protocol van de focusgroep met de professionals staat uitgewerkt in bijlage 15.

2.5 Data-analyse

Voor de data-analyse van dit onderzoek werd gebruik gemaakt van een conventional content analysis (Hsieh & Shannon, 2005; Van Staa & De Vries, 2014). Dit is een methode die wordt toegepast wanneer bestaande theorieën en onderzoeksliteratuur beperkt of afwezig is. De data-analyse vond reeds plaats tijdens de dataverzameling door samen met de deelnemers de genoemde (sub-)topics uit de topiclijst, te categoriseren. De topiclijst werd hierbij als raamwerk gebruikt en de uiteindelijke aanbevelingen werden per topic geformuleerd.

Tijdens de data-analyse werd gestart met het terugluisteren van de opgenomen audiobestanden en de volledige tekst werd per onderzoek uitgeschreven middels woordelijk transcriberen (Swaen, 2018b). De onderzoekers gebruikten in het transcript per topic een verschillende kleur om alle betekenisvolle citaten, die de meningen van de scholieren en professionals verklaarden te markeren. Hierdoor kregen de onderzoekers een overzicht welke citaten bij welke topic hoorde. Vervolgens werd per onderzoek één codeerboom opgesteld. De gemarkeerde citaten per topic werden hierbij binnen de codeerboom onderverdeeld per sub-topic. Aan deze citaten werden door middel van open coderen codes toegekend (Dingemanse, 2017). Om de betrouwbaarheid en kwaliteit van het onderzoek te waarborgen kenden ten minste twee van de drie onderzoekers afzonderlijk van elkaar codes toe (D. B. Baarda, De Goede, & Teunissen, 2009; EURIB, 2012). Vervolgens werd er gediscussieerd over de gecodeerde citaten en zodra er consensus werd bereikt, definitieve open codes toegevoegd. Daarna werd gestart met het axiaal coderen (Dingemanse, 2017; Studiemeesters, 2018). De definitieve open codes werden per

codeerboom onderling vergeleken en axiaal codes werden genoteerd. Tijdens deze stap werden de definitieve codes uit de twee codeerbomen van de co-creatie sessies vergeleken en samengevoegd tot één boom met axiaal codes. Hierdoor bleven er drie codeerbomen over. Een voorbeeld van de opzet van deze codeerboom is te vinden in onderstaande tabel 7.

Tabel 7: Voorbeeld opzet codeerboom: topic, sub-topic, code en citaat

Topic	Sub-topic	Code	Citaat
Vormgeving voedings- en kookmodule	Tijd	Idee tijdsduur	<i>“Drie uur maximaal (...)”</i>

3. Resultaten

In dit hoofdstuk worden de resultaten beschreven. Deze bestaan uit de eigenschappen van de onderzoekspopulaties en hun meningen, ideeën en behoeften ten aanzien van een voedings- en kookmodule.

3.1 Onderzoekspopulatie

Voor dit onderzoek zijn in totaal vier populaties geworven. Namelijk 10 scholieren van het Agora onderwijs, 14 scholieren van SG Groenewald, 15 professionals en vijf scoutingverenigingen. Uiteindelijk hebben drie scholieren van het Agora onderwijs, vijf scholieren van SG Groenewald en vijf professionals deelgenomen aan dit onderzoek. Van de scouting hebben geen jongeren deelgenomen. Dit resulteerde in een totaal van 13 deelnemers, waarvan vijf mannelijk en acht vrouwelijk. De onderzoekspopulatie staat beschreven in onderstaande tabel 8.

Tabel 8 – Beschrijving onderzoekspopulatie

Eigenschappen populatie	Agora n=3 / (%)	SG Groenewald n=5 / (%)	Professionals n=5 / (%)	Totaal N=13 / (%)
<i>Leeftijd</i>				
12	1 (33)	1 (20)		2 (15)
13		4 (80)		4 (31)
14				
15	2 (67)			2 (15)
16				
17				
18				
20-30			1 (20)	1 (8)
30-40			1 (20)	1 (8)
40-50			2 (40)	2 (15)
50+			1 (20)	1 (8)
<i>Geslacht</i>				
- Mannelijk	3 (100)	0 (0)	2 (40)	5 (38)
- Vrouwelijk	0 (0)	5 (100)	3 (60)	8 (62)

<i>Opleidingsniveau</i>				
- Gymnasium/atheneum		1 (20)		1 (8)
- Havo/VWO	1 (33)			1 (8)
- Havo	2 (67)			2 (15)
- Havo/VMBO		2 (40)		2 (15)
- Theoretisch/Kader		2 (40)		2 (15)
<i>Vakgebied professional</i>				
- JOGG-regisseur gemeente Landgraaf en medewerker The Move Factory			1 (20)	1 (8)
- Zelfstandig ondernemer in geven van kookworkshops voor kinderen			1 (20)	1 (8)
- Student mediadesign- en vormgeving			1 (20)	1 (8)
- Docent interaction design			1 (20)	1 (8)
- Zelfstandig ondernemer horeca			1 (20)	1 (8)

¹ N = omvang populatie

3.2 Data uit de focusgroepen en co-creatie sessies

In deze paragraaf worden de resultaten uit de focusgroepen en co-creatie sessies weergegeven. De hiervoor opgestelde codeerbomen staan beschreven in bijlagen 16, 17 en 18 (tabellen 9, 10 en 11). De resultaten worden per topic onder de onderzoeksvraag beschreven.

‘Wat zijn de meningen en ervaringen van de middelbare scholieren van Agora over de voorgaande voedings- en kookmodule ‘Eet jezelf en je omgeving gezond’ gericht op de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken?’

De scholieren van Agora gaven aan dat een tijdsduur van vier uur goed was en het starten om 10 uur ‘s morgens fijn was. Een frequentie van zes weken was lang genoeg. Eén deelnemer benoemde dat dit ook langer had gemogen. Daarnaast gaven de deelnemers aan dat het prettig was dat de module standaard op de dinsdag plaatsvond. Eén deelnemer gaf aan dat herhaling van de module gedurende het jaar zou kunnen, wanneer deze niet

hetzelfde is opgebouwd als de laatste voedings- en kookmodule. De groep was volgens twee deelnemers te groot. Eén deelnemer gaf hierbij aan dat de gerechten te gemakkelijk waren voor deze groepsgrootte. Verder werd benoemd dat deze groepsgrootte wel goed was geweest, als ze in een grote keuken hadden gestaan en een complex gerecht hadden bereid. Daarnaast gaf één deelnemer aan dat niet iedereen binnen de groep even gemotiveerd was en even goed meedeed. Met betrekking tot de taakverdeling werd door twee van de drie deelnemers benoemd dat de taken ongelijk verdeeld waren. Daarbij kwam dat er, door de te grote groep, te weinig taken waren om uit te voeren. Een positief punt vonden de deelnemers dat zij zelf mochten beslissen om wel of niet deel te nemen aan de module. De deelnemers gaven aan dat verplichte deelname zou passen binnen het reguliere onderwijs, maar niet bij Agora. Hierbij werd verklaard dat bij Agora niets verplicht is en dat verplichte deelname zou leiden tot meer jongeren die niet goed zouden meedoen door gebrek aan motivatie.

“Tijd goed ingepland (...) lang genoeg was.”

“Fijn (...) standaard op de dinsdag.”

“(...) groep wel groot was”

“Sommige hadden één taak en sommigen hadden er drie.”

“Heel goed dat je zelf kon kiezen, want als het verplicht zou zijn (...)”

De onderwerpen die werden behandeld werden vaak herhaald en waren te simpel en kinderachtig volgens de deelnemers. Twee van de drie deelnemers gaven aan dat ze weinig hadden geleerd van de module, waarbij één deelnemer benoemde dat het herhaling was van dingen die hij zelf al kon. Wat echter wel leerzaam was, was het koken met knolselderij en kolen, omdat de deelnemers hier nog nooit mee hadden gewerkt. Verder benoemden alle deelnemers dat ze de voedings- en kookmodule leuk vonden. De les waarin zelfstandig pasta werd gemaakt, werd omschreven als het beste onderdeel van de gehele module. De reden hiervoor was dat ze dit helemaal zelf bereidden, ze erachter kwamen wat pasta eigenlijk is en zelf iets maakten dat ze al jaren uit een pakje halen. Eén deelnemer benoemde dat hij geen tips had gekregen die hij in de toekomst nog kan gebruiken. Tijdens de lessen vonden de scholieren dat het theoretische gedeelte te lang was en het praktische gedeelte te kort. Alle deelnemers gaven aan liever iets te willen doen dan te luisteren. Ten aanzien van het uitstapje naar de bijenkorf en wijngaarde werd benoemd dat wanneer er vervolgens gekookt werd met deze producten dit leuker was geweest.

“(...) vond het superleuk om te doen, maar heb niet echt iets geleerd.”

“25 procent praktisch en 75 procent theorie (...) liever andersom gezien.”

Ten aanzien van de begeleider vonden de deelnemers dat hij erg eentonig sprak. Hierdoor kwam de begeleider volgens de deelnemers niet interessant over en was het onaantrekkelijk om naar te luisteren. Het stemniveau was wel goed. Eén deelnemer gaf aan dat de organisatie van de begeleider niet optimaal was en ongestructureerd. De presentatie tijdens de eerste les vonden de scholieren te lang en had veel korter gemogen. Hierbij werd aangegeven dat de hele module wat meer georganiseerd had mogen zijn en nu erg chaotisch was. Daarnaast vonden ze de voorbereidingsopdrachten overbodig. Hierbij werd benoemd dat dit niets is voor Agora, omdat zij nooit huiswerk krijgen. Eén deelnemer benoemde een keer een Engels stuk toegestuurd gekregen te hebben, maar hij kon geen Engels lezen. De deelnemers vonden het meer een voedings- en kookmodule dan een kookworkshop. Hun verwachtingspatroon ten aanzien van de verkregen informatie vooraf stond niet gelijk met de aangeboden module. De uitleg die vooraf aan de module werd gegeven en die in de mails stond kon beter. Daarnaast verliep de communicatie volgens de deelnemers bij voorkeur via WhatsApp. Niet alle deelnemers ontvingen de mails, omdat deze niet naar iedereen werden doorgestuurd.

“(…) waardoor het niet interessant overkomt.”
“De hele workshop had wat meer georganiseerd gemogen.”
“Misschien had de uitleg in de mail beter gekund.”

De keuken op de locatie was volgens de deelnemers te klein voor de groep. Daarbij werd benoemd dat Qeske ook niet echt een keuken had. Eén deelnemer verklaarde dat de omgeving erg belangrijk is. Er kwam een man van buitenaf binnengelopen met een magnetron maaltijd, nadat de scholieren een uur hadden geluisterd naar een presentatie over gezonde voeding. Dit vonden de deelnemers niet motiverend. Het samen reizen naar de locatie was wel leuk, omdat ze even uit school waren en het een soort avontuur was. Eén deelnemer vond dat deze locatie centraal gelegen was. De activiteiten op externe locaties waren leuk, maar deze duurde te lang. De locatie was volgens de deelnemers ook niet echt schoon, ze beschreven het als een plek waar studenten leefden, maar dat deze niet schoon genoeg was voor een kookworkshop. Ten slotte waren er te weinig keukenmaterialen aanwezig op de locatie. De deelnemers gaven aan dat wanneer ze iets wilden maken, ze eerst materialen moesten schoonmaken. Daarnaast ontbrak een afzuiging en een raam wat open kon, wat resulteerde in een vieze geur in de ruimte. De materialen die aanwezig waren functioneerden wel naar behoren. Het overzicht van deze resultaten per (sub-)topic is te vinden in bijlage 19 tabel 12.

“(…) keuken te klein.”
“(…) geen afzuiging of raam dat open kon.”

De resultaten van de onderstaande twee onderzoeksvragen zijn samengevoegd om overeenkomsten en verschillen tussen de scholieren (SC) en professionals (PR) inzichtelijk te maken.

‘Wat zijn de ideeën en behoeften van de middelbare scholieren betreffende de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken van een voedings- en kookmodule die een gezonde leefstijl onder middelbare scholieren bevordert?’

‘Wat zijn de meningen en ideeën van professionals, ten aanzien van de ideeën van de middelbare scholieren wat betreft de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken voor een voedings- en kookmodule die een gezonde leefstijl onder middelbare scholieren bevordert?’

Ten aanzien van de tijdsduur gaven de scholieren van Agora aan dat het kookgedeelte maximaal drie uur in beslag moet nemen en de module in totaal maximaal vier uur moet duren. De scholieren van SG Groenewald gaven aan dat de module twee lesuren zou moeten duren. Hierbij gaven ze aan dat langer fijner is. De professionals vonden dat de module maximaal drie uur moet duren waarbij het kookgedeelte maximaal twee uur duurt. Eén professional gaf hierbij aan niet te weten of er voldoende te doen is voor iedereen, wanneer er slechts één maaltijd gekookt wordt. Alle groepen vinden dat het programma aaneengesloten lesblokken moet bevatten. De scholieren onderbouwden dit met het feit dat je dan niet tussentijds hoeft te stoppen wanneer je nog niet klaar bent. De professionals verklaarden dat dit effectiever zou zijn in plaats van herhaaldelijk een uurtje. Tenslotte vonden de scholieren en professionals dat wanneer er een externe activiteit gepland wordt, hier extra tijd voor moet worden ingepland. De scholieren van Agora benoemden dat de voedings- en kook zes tot acht weken zou moeten duren. De scholieren van SG Groenewald en de professionals vinden deze gedurende het hele jaar plaats moet vinden. De professionals geven aan dat deze herhaald moet worden, zodat de scholieren de voedings- en kookmodule herbeleven en dieper ingaan op onderwerpen die ze al behandeld hebben. Daarnaast werd benoemd dat herhaling nodig is om gedragsverandering te realiseren. Eén deelnemer van Agora gaf aan dat zij een voedings- en kookmodule zelf kunnen inplannen. De scholieren van SG Groenewald benoemden hierbij de laatste twee uur op vrijdag, omdat ze dan iets hebben om naar uit te kijken vlak voor het weekend en omdat vrijdag de leukste dag is. Zowel de scholieren als de professionals waren van mening dat de groep tijdens de module moet worden verdeeld in kleine groepjes. Volgens beide groepen scholieren moeten deze tussentijds van groepssamenstelling

wisselen, zodat je niet altijd bij dezelfde personen zit. De professionals verklaarden dat homogeniteit binnen de groep hierbij belangrijk is. De 'sterkere' trekken de 'minder sterkere' mee en andersom. Hierbij werd dynamiek als belangrijk punt benoemd. De scholieren benoemden dat je moet worden ingedeeld bij vrienden, omdat dit het koken leuker maakt, dit gezellig is en niet alle andere scholieren even goed met elkaar kunnen opschieten. Dit in tegenstelling tot de professionals die verklaarden dat de jongeren niet met vrienden samen moeten zitten, omdat zij dan buiten hun comfortzone moeten werken en zo nieuwe mensen kunnen ontmoeten. Met betrekking tot de taakverdeling moeten de taken volgens de scholieren verdeeld worden, zodat ruzie vermeden wordt en iedereen genoeg werkruimte heeft. Alle groepen vonden dat de taken tussentijds herverdeeld moeten worden. Volgens de professionals moeten de scholieren naar mate ze meer ervaring hebben ook meer verantwoordelijkheid krijgen. Deelname aan de voedings- en kookmodule moet volgens de scholieren vrijwillig zijn, omdat sommige scholieren misschien helemaal niet willen deelnemen. De meningen van de professionals waren hierover verdeeld. Enerzijds werd verplichte deelname aangeraden, omdat dan alle scholieren bereikt zouden worden. Anderzijds werd dit ontkracht, omdat er dan mogelijk ongemotiveerde deelnemers mee moeten doen. Alle groepen gaven aan dat de voedings- en kookmodule plaats moet vinden op school. De scholieren gaven hierbij aan dat je via deze weg kunt ontdekken wat je later wilt worden. Daarnaast benoemde één scholier dat dit van belang is, omdat je later ook moet kunnen koken wanneer je alleen woont. De professionals benoemden hierbij dat het wel moet worden aangepast aan de vorm van onderwijs.

PR: "Plan een tijd in voor natuurlijk de nevenactiviteiten (...)"

SC: "Iedere vrijdag (...) vrijdag de leukste dag (...)"

PR: "Je hebt sowieso meerdere keren per jaar nodig (...) een gedragsverandering teweeg te brengen (...)"

SC: "Bij je vrienden, dat is wel leuker."

SC: "Wel niet iedere keer hetzelfde groepje."

SC: "(...) alle taken één keer hebben gedaan zodat ik dat allemaal kan."

SC: "Moet niet verplicht zijn"

PR: "(...) ze moeten maar gewoon deelnemen, of ze het wel of niet leuk vinden. Klaar."

Zowel de professionals als de scholieren benoemden diverse landen en culturen als thema's die terug zouden moeten komen in de voedings- en kookmodule. Vijf scholieren benoemden dat ze behoefte hebben aan variatie binnen de onderwerpen en verlangen naar uitdagende recepten. Hierbij gaven twee scholieren aan dat ze met exclusieve producten zouden willen werken die ze niet standaard in huis hebben. Het kiezen van de recepten tijdens de voedings- en kookmodule moet volgens alle groepen door de

deelnemers zelf gebeuren. Verder gaven de scholieren aan dat er een competitievorm moet worden toegepast in de module. De professionals zijn het hiermee eens. Alle groepen gaven aan dat recept-loos koken een uitdagend onderwerp is. Daarnaast vonden de professionals dat er gewerkt zou moeten worden met doelen en er gekookt moet worden voor anderen. De bereide maaltijden moeten volgens de professionals gezamenlijk worden opgegeten, omdat ze dit ook samen hebben gemaakt. Hierbij werd verklaard dat dit belangrijk is voor de interactie onder de scholieren en het feit dat ze van elkaar leren eten. Zowel de scholieren als de professionals gaven aan dat het theoretisch gedeelte kort moet zijn en vooral snel praktisch aan de slag moet worden gegaan.

SC: "(...) wie daar het meest originele, lekkerste en mooist uitziend eten van kan maken en dat je op die onderdelen punten kunt scoren"

PR: "kook niet voor jezelf maar kook eens voor anderen."

PR: "(...) wel efficiënt is wanneer het kort en krachtig gehouden wordt, biedt de informatie aan die nodig is (...)"

Betreffende de begeleiding tijdens een module waren de scholieren en professionals het erover eens dat er meerdere begeleiders aanwezig moeten zijn, waarvan de scholieren één vaste begeleider en één wisselende begeleider wensen. Scholieren vonden dat de begeleider ervaring moet hebben met koken en het geven van workshops. De professionals vonden daarentegen dat de begeleider iemand moet zijn die goed is in het werken met mensen, maar niet persé ervaring hoeft te hebben in het geven van workshops. Functies waarover deze begeleiders moeten beschikken zijn: uitleg geven, overzicht en hulp bieden en opletten tijdens de module. Daarbij vonden de professionals dat de begeleider niet tegen de jongeren aan moet praten, maar hen moet laten ervaren om te koken. Hierbij werd door één professional benoemd dat je leert van elkaar en niet alleen van de begeleider. Alle groepen verklaarden dat de scholieren de regie moeten hebben tijdens de module. Naar mate de scholieren meer ervaring hebben, mag de begeleider de scholieren meer loslaten. De inhoud moet worden aangepast aan het niveau van de deelnemers. Hierbij benoemden twee professionals dat de groepen zichzelf moeten kunnen begeleiden. Ten aanzien van de presentatie gaven zowel de scholieren als de professionals aan dat deze zo veel mogelijk visueel, gedigitaliseerd en interactief moet zijn. Het wervingsproces van de deelnemers moet volgens de scholieren mondeling of via e-mail. De professionals en de scholieren van SG Groenewald verklaarden dat dit moet worden gedaan via de systemen waar de doelgroepen op school gebruik van maken. Ook benoemden de professionals dat informatieavonden belangrijk zijn om deelnemers te werven. Alle groepen gaven aan dat

dit ook kan middels posters op school. Vanaf het moment van deelname vinden beide partijen dat er gecommuniceerd moet worden via WhatsApp.

SC: "Een kok of iemand die workshops geeft, want diegene weet er ook veel van."

PR: "Je moet een mensen mens hebben die bepaalde situaties aan voelt en aan de hand daarvan ook zo een groep scholieren goed kan begeleiden."

PR: "(...) een stuk visueler te maken en interactiever."

PR: "(...) niet alleen maar met koken bezig zijn (...) ontdek het zelf maar, want het gaat niet werken als ik zeg doe dit of doe het zo."

PR: "Het mooiste natuurlijk is dat je die terugkoppeling daarin hebt (...) thuis dit kunnen laten zien."

Voor zowel de scholieren als de professionals is de school een geschikte en vaste locatie. De scholieren wensen in een grote keuken te werken, waarbij geen personen van buitenaf aanwezig zijn. Daarnaast moeten er volgens de scholieren activiteiten plaatsvinden op externe locaties. De professionals hebben hier geen uitspraken over gedaan. Ten aanzien van de benodigdheden moet er volgens de scholieren goed kookmateriaal aanwezig zijn. De professionals verklaren hierbij dat dit afhankelijk is van de mogelijkheden op de school. De scholieren gaven aan dat alle veiligheidsaspecten goed moeten zijn. Daarnaast waren beide partijen het erover eens dat er kookschorten aanwezig moeten zijn. Ten slotte moet er volgens de professionals poetsmateriaal aanwezig zijn. Het overzicht van deze resultaten per (sub-)topic is te vinden in bijlage 19 tabel 13.

SC: "Soms gewoon op school en dat je dan ook naar restaurants of kookstudio's gaat (...)"

PR: "En als je het op school kunt realiseren dan moet je het ook vooral daar organiseren."

SC: "(...) de dingen die je niet zomaar thuis hebt (...)"

PR: "Die coole kookschorten dat zijn dingen dat is leuk daar moet je dan ook gewoon in meegaan. Mindset gaat meteen om."

4. Discussie

In dit hoofdstuk wordt antwoord gegeven op de onderzoeksvraag. Hierbij worden de resultaten bediscussieerd en waar mogelijk vergeleken met bestaande literatuur.

Vervolgens worden de sterkte- en zwaktepunten van dit onderzoek beschreven en hierop gereflecteerd. Daarna wordt de maatschappelijke en fysiotherapeutische relevantie toegelicht. Vervolgens worden aanbevelingen gedaan voor de praktijk en vervolgonderzoek. Ten slotte worden conclusies getrokken.

De onderzoeksvraag die tijdens dit onderzoek centraal stond was:

‘Wat zijn de ideeën, behoeften en meningen van middelbare scholieren en professionals betreffende de vormgeving, inhoud, organisatie en praktische zaken van een voedings- en kookmodule om een gezonde leefstijl onder middelbare scholieren te bevorderen?’ In onderstaande tekst worden de resultaten per topic bediscussieerd.

Ten aanzien van de vormgeving werden met betrekking tot de tijdsduur verschillende ideeën voorgesteld. Het koken moet volgens de professionals en de scholieren van SG Groenewald twee uur duren. De scholieren van Agora gaven aan dat het kookgedeelte maximaal drie uur moet duren. Wanneer een les constante invulling heeft, waardoor de scholieren voortdurend worden geprikkeld om bezig te zijn zal de tijdsduur mogelijk minder belangrijk zijn. Zodra dit niet het geval is zal de concentratie mogelijk sneller afnemen, wat de effectiviteit van de les negatief kan beïnvloeden. Daarbij zal mogelijk rekening moeten worden gehouden met de mogelijkheden binnen de betreffende onderwijsvorm om de duur van de module te bepalen. De scholieren en de professionals gaven aan dat de lesblokken aaneengesloten door moeten lopen. Dit komt mogelijk ook de effectiviteit van de les ten goede. Zij gaven ook aan dat er extra tijd moet worden ingepland voor activiteiten op externe locaties. Door extra tijd in te plannen kan de tijd die voor het koken staat gewoon gehanteerd worden. Het plannen van een dergelijke module is afhankelijk van de onderwijsvorm. De scholieren van Agora mogen hun planning zelf bepalen, de scholieren van SG Groenewald niet. Om een module te kunnen integreren binnen het onderwijs, zal er mogelijk rekening moeten worden gehouden met de planmogelijkheden binnen de betreffende onderwijsvorm. Over wel of geen verplichte deelname waren de meningen van alle deelnemers verdeeld. Verplichte deelname kan ervoor zorgen dat alle scholieren bereikt worden. Scholieren die minder geïnteresseerd zijn kunnen door het opdoen van nieuwe ervaringen mogelijk toch affiniteit krijgen met voeding en koken, wat

kan leiden tot gedragsverandering. Wanneer deelname vrijwillig zou zijn, kan dit van positieve invloed zijn op de motivatie van de scholieren, omdat zij zich samen met vrienden kunnen inschrijven. Alle scholieren gaven aan binnen de groep met vrienden samen te willen werken. De professionals zouden vrienden bewust gescheiden houden. Het werken met vrienden kan een positief effect hebben op de motivatie en prestaties van de scholieren. Het samenwerken met vrienden kan een negatief effect hebben op de sociale ontwikkeling, omdat de scholieren dan minder genoodzaakt zijn om nieuwe contacten te leggen. Wanneer de scholieren zonder vrienden in een groep zitten kan dit van positieve invloed zijn op de inzet, omdat ze de drang kunnen voelen zich te moeten bewijzen. Wanneer scholieren in hun puberteit buiten hun comfort zone zonder vrienden moeten werken kan dit resulteren in onzekerheid. Dit kan van negatieve invloed zijn op de motivatie en inzet van de scholier. De literatuur toont aan dat het werken in groepen met vrienden een positief effect heeft op de groepsprestaties (Chung, Lount, Park, & Park, 2017). De scholieren gaven later aan dat zij tussentijds wel willen wisselen van groepssamenstelling. Wanneer de groepen gewisseld zouden worden kan dit voor nieuwe inzichten zorgen. De scholieren en de professionals waren het erover eens dat de groep verdeeld moet worden in kleine groepjes. Literatuur verklaart dat het werken in kleine groepen onder andere zorgt voor meer controle binnen het leerproces, diepgang creëert en de intrinsieke motivatie van de deelnemers stimuleert (Jones, 2007; Rubens, De Jong, & Prozee, 2006). Ten aanzien van de taakverdeling gaven alle groepen aan dat deze tussentijds herverdeeld moet worden. Wanneer deze verdeling door de begeleiders wordt gemaakt, gebeurt dit mogelijk op basis van hun inzichten en ervaringen. De scholieren zullen dit waarschijnlijk doen op basis van hun interesses en eigen kunnen. Een valkuil voor beide partijen is dat er een kans bestaat om de ander of zichzelf te over- of onderschatten. Ten aanzien van de doorlooptijd van het programma werd zowel een kortdurend als een langdurig programma voorgesteld. Voor iemand die intrinsiek minder gemotiveerd is voor een dergelijke module, zal een kortdurend programma mogelijk aantrekkelijker zijn om aan deel te nemen dan een langdurig programma. Daarbij is een kortdurend programma mogelijk makkelijker te integreren binnen het reguliere onderwijs, omdat dit organisatorisch wellicht minder belastend is. Anderzijds is een langdurig programma met veel herhaling en nieuwe ervaringen mogelijk effectiever op het gebied van gedragsverandering. Een langdurig, geïntegreerd programma waaraan iedereen verplicht deel moet nemen, kan ervoor zorgen dat alle scholieren dezelfde ervaringen en (basis)kennis opdoen omtrent voeding en koken. Dit kan voordelig zijn wanneer de scholieren op latere leeftijd zelfstandig moeten koken. Uit de resultaten bleek ook dat de

scholieren het zelfstandig kunnen koken belangrijk vinden. Een studie toont aan dat het veranderen van voedingsgewoonten en gedragsverandering een langdurig proces is (Wang & Stewart, 2011). Uit een studie blijkt dat het om deze reden aannemelijk is dat een langdurig programma mogelijk effectiever is dan een kortdurend programma (Hoelscher, Evans, Parcel, & Kelder, 2002). Zowel de scholieren als de professionals vonden dat de module uit meerdere lessen moet bestaan die wekelijks moeten terugkeren.

Ten aanzien van de inhoud waren de scholieren en professionals het erover eens dat diverse landen en culturen terug moeten komen in een module. Dit kan interessant zijn, wanneer er landen en culturen aan bod komen waarover de scholieren nog weinig kennis hebben. Wanneer er vergeleken wordt met de literatuur komt naar voren dat jongeren er steeds meer behoefte aan hebben om permanent geprikkeld te worden en meer spanning te ervaren (Rubens et al., 2006). Uit de resultaten bleek dat alle groepen behoefte hebben aan variatie binnen de onderwerpen en uitdagende recepten. De scholieren van Agora benoemden met exclusieve producten te willen werken. Het implementeren van deze punten kan een voorwaarde zijn om de motivatie onder de deelnemers te laten stijgen. Uit literatuur blijkt dat wanneer scholieren zelf de regie hebben in de opzet van interventies waarbij zij zelf de doelgroep vormen, leidt tot positieve resultaten (Hemmert et al., 2010; Vos et al., 2017). Binnen dit onderzoek waren alle groepen het erover eens dat de scholieren regie moeten hebben binnen de module. Dit kan van positieve invloed zijn op de motivatie van de scholieren. Studies tonen aan dat de jeugd tegenwoordig sterk gericht is op resultaat, het behalen van een cijfer voor het geleverde werk en presteren (Rubens et al., 2006; Wienke & Messing, 2010). Alle doelgroepen gaven aan dat zij competitievormen zouden willen toepassen in de module. Het toevoegen van een competitievorm kan resulteren in een betere motivatie en inzet. Dit geldt ook voor het recept-loos koken, waarvan alle groepen aangaven dat dit terug moet komen binnen de module. Professionals gaven aan dat gezamenlijk eten een belangrijk onderdeel vormt van de module. Op deze manier kunnen de scholieren hun gerechten onderling vergelijken en kunnen zij iets opsteken van elkaars voedingskeuzes. Een studie toont aan dat gezamenlijk eten van positieve invloed is op de sociale contacten (Meeusen, Voordouw, Van den Berg, & Ruissen, 2012). Daarnaast vonden alle groepen dat de voedings- en kookmodule uit een theoretisch en een praktisch gedeelte zou moeten bestaan. Hierbij zou het praktische gedeelte lang moeten duren en het theoretische gedeelte kort en bondig behandeld moeten worden. Jongeren leren door middel van doen (Rubens et al., 2006). Wanneer het theoretische

gedeelte te lang duurt, wordt verwacht dat dit nadelig werkt op de concentratie van scholieren.

Ten aanzien van de organisatie waren zowel de scholieren als de professionals van mening dat er tijdens een module meerdere begeleiders aanwezig moeten zijn. Daarnaast vonden alle groepen dat de begeleider ervaring moet hebben met koken. Gevonden literatuur onderbouwt dit in positieve zin (Wienke & Messing, 2010). Of de begeleider wel of geen ervaring moet hebben in het geven van workshops, kan niet uit literatuur worden vastgesteld. Het hebben van ervaring kan van positieve invloed zijn op de manier van presenteren van de begeleider, waardoor deze met meer overtuiging kan overkomen op de scholieren. Het ontbreken van ervaring kan van negatieve invloed zijn op de structuur van de les. Ten aanzien van de informatieoverdracht kwam uit dit onderzoek naar voren dat de scholieren gedurende een module willen communiceren via digitale middelen. Doordat de scholieren zijn opgegroeid met digitale middelen en het merendeel wellicht over deze apparatuur beschikt, wordt verwacht dat dit de meest geschikte en efficiënte manier is om te communiceren. Literatuur verklaart dat jongeren tegenwoordig erop ingesteld zijn om visueel te communiceren en hier ook een duidelijke voorkeur voor hebben (Wang & Stewart, 2011). Dit komt overeen met de verkregen resultaten van dit onderzoek waarin professionals en scholieren aangaven gebruik te willen maken van visuele middelen als ondersteuning gedurende de presentatie.

Ten aanzien van de praktische zaken blijkt uit literatuur dat de school een goede omgeving is om voedingsgedrag aan te pakken (Wang & Stewart, 2011). De populaties binnen dit onderzoek vonden de school ook een geschikte locatie voor een voedings- en kookmodule. De onderzoekers waren het hiermee eens, omdat geacht wordt dat iedere scholier hier aanwezig is en dit een vertrouwde omgeving vormt. Beide groepen scholieren gaven aan dat er een keuken aanwezig moet zijn op de locatie. Wanneer een keuken op school ontbreekt is het wellicht efficiënter om kookapparatuur naar de school te brengen dan alle scholieren naar een externe locatie te laten reizen, omdat de bereikbaarheid een probleem kan zijn. Activiteiten op externe locaties kunnen zorgen voor afwisseling wat van positieve invloed kan zijn op de motivatie van de scholieren. Uit de resultaten bleek dat de scholieren hier ook interesse in hebben. Ten aanzien van de benodigdheden vonden alle groepen dat er voldoende werkmateriaal aanwezig moet zijn. Een tekort aan materialen kan ervoor zorgen dat de deelnemers verveeld en afgeleid raken, wat onrust kan veroorzaken tijdens de les. Alle groepen waren het ermee eens dat materialen voor veiligheidsdoeleinden

aanwezig moeten zijn op de locatie. Dit kan een gevoel van veiligheid creëren en kan ondersteuning bieden bij ongevallen. De resultaten toonden aan dat alle deelnemers vonden dat kookschorten aanwezig moeten zijn. Wanneer de scholieren worden voorzien van kookschorten tijdens de module, kan dit de motivatie positief beïnvloeden. Ten slotte vonden de professionals dat er poetsspullen aanwezig moeten zijn. Door de scholieren te laten opruimen, ervaren zij wellicht dat dit ook een onderdeel vormt van koken.

Tijdens het uitvoeren van dit onderzoek zijn enkele sterke en zwakke punten naar voren gekomen. Eén van de sterke punten is het onderzoeksdesign. Dit design bood, door middel van de focusgroepen en co-creatie sessies, de mogelijkheid om de meningen en achterliggende overtuigingen van deelnemers te inventariseren betreffende een voedings- en kookmodule. Volgens de onderzoekers waren dit de beste methoden om de onderzoeksvraag te beantwoorden. Het hebben van drie verschillende populaties was een sterk punt, omdat op deze manier vanuit diverse invalshoeken data konden worden verkregen. Een zwak punt is de kleine populatie van de scholieren. Hierdoor is mogelijk geen theoretische saturatie bereikt. Om die reden mag er niet vanuit worden gegaan dat alle meningen, ideeën en behoeften van de beoogde doelgroep inzichtelijk zijn geworden. Bij de interpretatie van deze resultaten moet met deze mogelijke onvolledigheid rekening worden gehouden. Het werven van de scholieren van Agora is pas weken na de laatste kookles gestart. Dit kan een mogelijke reden zijn waarom de onderzoekers weinig respons en aanmeldingen ontvingen, wat resulteerde in een kleinere groep deelnemers dan in de literatuur wordt aanbevolen voor een focusgroep (Kwaliteitsinstituut voor de gezondheidszorg, 2004; Van Assema et al., 1992). De interactieve kennismaking vóór het onderzoek met de scholieren van Agora en de scouting was een sterk punt, omdat de deelnemers hierdoor al een indruk kregen over het onderzoek en hun rol hierin. Een ander positief punt was dat er náást scholieren met ervaring van de voedings- en kookmodule ook scholieren deelnamen zonder ervaring. Mogelijk startte deze tweede groep scholieren hierdoor neutraal aan het onderzoek en deelden zij onbevooroordeelde meningen. Mogelijk heeft de ervaring van de Agora scholieren geleid tot diepere inzichten. Wanneer de onderzoekers de verschillen tussen de groepen met scholieren apart van elkaar hadden verwerkt in de analyse en resultaten, konden mogelijk concretere aanbevelingen worden gedaan per onderwijsvorm. Een ander zwak punt ten aanzien van het wervingsproces bij de scholieren was dat de onderzoekers de deelnemers niet selectief konden uitkiezen. Dit heeft ertoe geleid dat niet alle leeftijdscategorieën deelnamen aan het onderzoek. Om die reden kunnen er geen harde uitspraken worden gedaan namens de hele doelgroep.

Ondanks dat de onderzoekers vijf scoutingverenigingen hadden benaderd, heeft dit niet geleid tot het gewenste resultaat. Bij één van deze verenigingen stond de co-creatie al gepland, maar deze werd vlak voor het onderzoek afgezegd. Hierdoor moesten de onderzoekers op het laatste moment een alternatieve groep scholieren werven. Een sterk punt is dat de onderzoekers op korte termijn een vervangende groep scholieren wist te werven, waardoor de onderzoekspopulatie toenam. Door professionals toe te voegen, die vanuit diverse expertises reflecteerden en aanvulden op de ideeën van de scholieren, verkregen de onderzoekers nog meer diepte-inzichten bovenop de resultaten van de scholieren. Ten aanzien van de data-verzameling was een sterk punt dat de vooraf opgestelde topiclijst gedurende alle onderzoeken hetzelfde was. Dit resulteerde in consistentie binnen de dataverzameling en data-analyse. Daarentegen kan dit de flexibiliteit tijdens de data verzameling hebben verminderd, waardoor er mogelijk minder diepgang in de data is verkregen. Een mogelijke zwakte binnen dit onderzoek is dat de topiclijst niet vooraf is getoetst onder de doelgroepen, waardoor de onderzoekers er pas tijdens de data-analyse achter kwamen dat de topiclijst niet volledig was. De gespreksleider gaf gedurende de co-creatie sessies veel voorbeelden, dit kan ertoe hebben geleid dat ze al ideeën verkregen. Anderzijds bracht dit wel het gesprek op gang. Tijdens de data-analyse van de focusgroep met de scholieren van Agora kwamen de onderzoekers erachter dat het oranje vel, gebruikt bij de methode 'Card Sorting', niet van meerwaarde was bij het beantwoorden van de onderzoeksvraag. De post-its die de scholieren plakten op het oranje vel, konden verdeeld worden over de rode of groene vellen. Door gebruik van het oranje vel maakten de onderzoekers de verdeling onbedoeld onduidelijker en minder concreet. Het gebruiken van de post-its tijdens de onderzoeken met de scholieren was een sterk punt, omdat dit uitnodigde om eerst zelf een mening te vormen en de mening vervolgens te uiten. Hierdoor kwam iedere deelnemer aan de beurt. Daarentegen werkte het gebruik van de post-its gedurende de focusgroep met professionals niet, omdat de hoeveelheid input niet samen te vatten was op een post-it. Dit ontstond mogelijk doordat de gespreksleider te weinig sturing bood aan de professionals, waardoor onderlinge discussie de overhand nam. Een positief punt hierbij was dat er diverse diepte-inzichten werden verkregen door het toelaten van deze onderlinge discussies. Om de geloofwaardigheid van dit onderzoek te versterken werden de verkregen data door de onderzoekers individueel gecodeerd om vervolgens samen te gaan vergelijken en daaruit een conclusie te trekken. Er heeft geen member check plaatsgevonden naar de scholieren toe, waardoor de resultaten niet meer getoetst zijn en geen nieuwe feedback verkregen is op de aanvullingen van de professionals. Wanneer de onderzoekers een member check hadden uitgevoerd was dit

wellicht van positieve invloed geweest op de betrouwbaarheid van de resultaten. De uitkomsten van dit onderzoek kunnen niet volledig gegeneraliseerd worden, omdat de onderzoeksgroepen te klein waren.

Dit onderzoek kan bijdragen aan ontwikkelingen in de maatschappij. Door te onderzoeken wat de ideeën, behoeften en meningen van scholieren zijn betreffende een voedings- en kookmodule en deze mee te nemen in de ontwikkeling van een module, worden de interventies voor de doelgroep zelf mogelijk aantrekkelijker. Dit kan ervoor zorgen dat scholieren intrinsiek gemotiveerd raken, wat van positieve invloed kan zijn op gedragsverandering. Zo een gedragsverandering kan leiden tot het maken van bewustere en gezondere keuzes. Op maatschappelijk gebied kan het maken van bewustere en gezondere keuzes resulteren in een verminderde kans op leefstijlaandoeningen op latere leeftijd. Gezien de vergrijzing wordt verwacht dat zo een reducering ook positieve financiële gevolgen heeft voor de maatschappij. Universele preventie wordt hierbij steeds belangrijker (Zorgvisie, z.d.). De fysiotherapeut zal hierbij steeds vaker gezondheidsvoorlichting moeten verstrekken en zal in samenwerking met andere disciplines een groter aandeel krijgen binnen het veranderen van gedrag (Bijma & Lak, 2012; De Vries et al., 2014). Dit kan vormgegeven worden door een fysiotherapeut in te zetten bij een toekomstige module ter bevordering van een gezonde leefstijl.

Naar aanleiding van dit onderzoek kunnen de volgende aanbevelingen worden gedaan voor vervolgonderzoek en voor de praktijk. Voor vervolgonderzoek wordt aanbevolen minimaal één deelnemer per leeftijdscategorie te includeren. Hierdoor kunnen er mogelijk meer betrouwbare uitspraken worden gedaan over de hele doelgroep middelbare scholieren. Door resultaten te verkrijgen vanuit alle leeftijdscategorieën kunnen verschillen tussen deze in kaart worden gebracht en mogelijke interventies aangesloten worden op de behoeften van de jongeren per leeftijdscategorie. Daarnaast wordt aanbevolen een terugkoppelmoment van de resultaten met de deelnemers in te plannen. Zo kunnen resultaten in samenwerking getoetst en geconcretiseerd worden. Dit kan resulteren in een betere betrouwbaarheid van het onderzoek. Wanneer de feedback van de scholieren vervolgens wordt toegepast in een nieuwe module wordt de opzet mogelijk aantrekkelijker voor de beoogde doelgroep. Verder wordt aanbevolen om bij vervolgonderzoek een topiclijst vooraf te testen onder de doelgroep, zodat de topiclijst duidelijk en concreet is voor zowel de onderzoekers als de deelnemers. Ten slotte wordt aanbevolen dat de onderzoekers bij vervolgonderzoek, met als doel het ontwikkelen en implementeren van

een voedings- en kookmodule in het onderwijs, rekening moeten houden met de toepassingsmogelijkheden binnen de betreffende onderwijsvorm. In onderstaande tabel 14 worden de aanbevelingen voor de praktijk overzichtelijk weergegeven.

Tabel 14 - Aanbevelingen voor de praktijk

Vormgeving voedings- en kookmodule
De tijdsduur moet worden bepaald op basis van de hoeveelheid lesinhoud De tijdsduur moet worden aangepast aan de mogelijkheden binnen de betreffende onderwijsvorm
Er moet extra tijd worden ingepland wanneer er activiteiten op externe locaties plaatsvinden
Het moment waarop de les gepland wordt moet aansluiten bij de mogelijkheden van de onderwijsvorm
De lesblokken moeten aaneengesloten door lopen
De groepen moeten zo worden samengesteld, dat iedere scholier bij één vriend of vriendin zit De groepssamenstelling moet niet alleen maar uit vrienden bestaan
Er moet worden gewerkt in kleine groepen
De taken moeten tussentijds herverdeeld worden De begeleider moet de taken verdelen in samenspraak met de scholieren Iedere deelnemer moet elke taak hebben uitgevoerd
De module moet uit wekelijkse lessen bestaan
Inhoud voedings- en kookmodule
Diverse landen en culturen zijn onderwerpen die moeten terugkomen in de module
De onderwerpen moeten per les variëren
De recepten moeten uitdagend zijn
De scholieren moeten de regie hebben over de inhoud van de module
Er moet een competitievorm worden toegevoegd in de inhoud van de module
Recept-loos koken moet een onderdeel vormen van de module
Er moet een gezamenlijk eetmoment plaatsvinden binnen de les
Het theoretische gedeelte moet kort en bondig worden gegeven De scholieren moeten het grootste gedeelte van de les praktisch bezig zijn
Organisatie voedings- en kookmodule
Er moeten meerdere begeleiders aanwezig zijn

De begeleiders moeten ervaring hebben met koken
De communicatie buiten de lessen om tussen de begeleiders en scholieren moet via digitale middelen verlopen die het meest gebruikt worden door de doelgroep
De presentaties tijdens de module moeten worden gegeven met ondersteuning van visuele middelen
Praktische zaken voedings- en kookmodule
Tijdens de module moet de school als hoofdlocatie fungeren
Er moet tijdens de module keukenapparatuur aanwezig zijn
Er moeten activiteiten plaatsvinden op externe locaties
Er moeten voor alle deelnemers werkmaterialen aanwezig zijn
Er moeten materialen aanwezig zijn om veiligheid te kunnen waarborgen
Alle deelnemers moeten worden voorzien van kookschorten
Er moeten poetsspullen aanwezig zijn

Uit dit onderzoek mag geconcludeerd worden dat de meningen, ideeën en behoeften van scholieren en professionals over het algemeen op veel gebieden overeenkomen. Echter, blijkt dat er ook verschillen aanwezig zijn die in acht moeten worden genomen. In relatie tot de literatuur kunnen niet al deze verschillen concreet onderbouwd of verworpen worden. Verder kan geconcludeerd worden dat de opzet van een voedings- en kookmodule aangepast moet worden aan de betreffende onderwijsvorm, zodat deze geïmplementeerd kan worden. Daarnaast wordt geconcludeerd dat de scholieren regie moeten hebben over de opzet en de inhoud van de voedings- en kookmodule. Ook moet de manier van communiceren gedurende en rondom een voedings- en kookmodule aansluiten op de belevingswereld van scholieren. Om echter te kunnen bepalen of een voedings- en kookmodule een gezonde leefstijl bevordert, zal vervolgonderzoek nodig zijn.

Literatuurlijst

- Achttien, R. J., Staal, J. B., Merry, A. H. H., Van der Voort, S. S. E. M., Klaver, R. J., Schoonewille, S., . . . Hendriks, E. J. M. (2011). KNGF-richtlijn Hartrevalidatie. *Nederlands Tijdschrift voor Fysiotherapie*, 121(4).
- Adriaansen, M. (2017). Positieve gezondheid als stip op de horizon. *Tijdschrift voor verpleegkundige experts*, 127(5), 12-14.
- Ashley Primary School. (2018a). *Foundation Subjects*. Geraadpleegd op 22-09-2018, van <http://www.ashleyschool.org.uk/learning/our-curriculum/foundation-subjects>
- Ashley Primary School. (2018b). *Eco School*. Geraadpleegd op 22-09-2018, van <https://www.ashleyschool.org.uk/eco-school/who-we-are>
- Ashley Primary School. (2018c). *Sustainability and The Principles of Harmony*. Geraadpleegd op 22-09-2018, van <https://www.ashleyschool.org.uk/eco-school>
- Baarda, B. (2014). *Dit is onderzoek!* (2druk). Groningen: Noordhoff Uitgevers.
- Baarda, D. B., De Goede, M. P. M., & Teunissen, J. (2009). *Basisboek kwalitatief onderzoek*. Groningen: Houten Noordhoff Uitgevers.
- Beltman, M., Driessen, M. T., Cloostermans, A. T. G., Klijn, P. H. C., & Van Bolhuis, E. (2013). *KNGF-standaard Beweginginterventie overgewicht en obesitas bij kinderen*. Amersfoort: Koninklijk Nederlands Genootschap voor Fysiotherapie (KNGF).
- Bijma, M., & Lak, M. (2012). Gedragsverandering voor de fysiotherapeut. *Physios*, (4).
- Boot, N. M., de Jongh, D. M., Leurs, M. T., & de Vries, N. K. (2011). Gezonde School als methode voor GGD'en bij de invoering van schoolgezondheidsbeleid. *Tijdschrift voor gezondheidswetenschappen*, 89(4), 222-228.
- Bos, V., de Jongh, D. M., & Paulussen, T. G. W. M. (2010). *Gezondheidsbevordering en preventie in het onderwijs*.
- Cense, H. A. (2019). Medisch specialisten staan voor preventie. *Tijdschrift voor gezondheidswetenschappen*.
- Chung, S., Lount, R. B., Park, H. M., & Park, E. S. (2017). Friends With Performance Benefits: A Meta-Analysis on the Relationship Between Friendship and Group Performance. *SAGE journals*, 44(1), 63-79.
- Collard, D., Slot-Heijs, J., Dellas, V., & van der Poel, H. (2018). *Monitor Jongeren Op Gezond Gewicht 2017*.
- De Gezonde Basisschool van de Toekomst. (2018). *Eerste resultaten Gezonde Basisschool*. Geraadpleegd op 04-01-2019, van <http://www.degezondebasisschoolvandetoekomst.nl/>
- De Vries, C., Hagenaars, L., Kiers, H., & Schmitt, M. (2014). *KNGF Beroepsprofiel Fysiotherapeut*. Amersfoort: Koninklijk Genootschap voor Fysiotherapie.
- Desmet, S. (2009). *De invloed van autonomie op vlak van voeding op het voedingsgedrag van adolescenten*. Faculteit Geneeskunde en Gezondheidswetenschappen, Universiteit Gent, Gent.
- Dingemanse, K. (2017). *Ultiem stappenplan voor het coderen van interviewen*. Geraadpleegd op 20-02-2019, van <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/coderen-interview/>
- Dunne, R. (2017). *Progress score in reading, writing and maths*. Geraadpleegd op 22-09-2018, van <https://www.compare-school-performance.service.gov.uk/school/141294/ashley-cofe-aided-primary-school>
- Eco Schools. (z.d.). *Ten Topics - Eco Schools*. Geraadpleegd op 22-09-2018, van <https://www.eco-schools.org.uk/eyfs-primary-pathway/ten-topics/>
- EURIB. (2012). Verwerken van kwalitatieve data.
- Gast, G. C. M., Spijkerman, A. M. W., & Schoemaker, C. G. (2011). *Preventie van chronische ziekten in risicogroepen* (pp. 93).

- Gemeente Amsterdam. (2017). *JUMP-in*. Geraadpleegd op 25-08-2018, van <https://www.amsterdam.nl/bestuur-organisatie/organisatie/sociaal/onderwijs-jeugd-zorg/zo-blijven-wij/scholenprogramma/watisjumpin/>
- Geurts, M., Brants, H., & Milder, I. (2016). De voedingsomgeving op scholen. 82.
- Gezonde School. (2018a). *Gezonde School*. Geraadpleegd op 26-08-2018, van <https://www.gezondeschool.nl/>
- Gezonde School. (2018b). *Wat is Gezonde School?* Geraadpleegd op 26-08-2018, van <https://www.gezondeschool.nl/primair-onderwijs/wat-is-gezonde-school>
- Hemmert, F., Hamann, S., Löwe, M., Zeipelt, J., & Joost, G. (2010). Co-Designing with Children: A Comparison of Embodied and Disembodied Sketching Techniques in the Design of Child Age Communication Devices. *Short Papers*, 9(12), 202-205.
- Henneke, L., Jacobs, M., Kamp, I., Mulholland, C., Neumann, A., Rouwhorst, S., . . . Van der Vlies, L. *CMD Methods Pack: Card Sorting*. Geraadpleegd op 13-02-2019, van <http://cmdmethods.nl/cards/field/card-sorting>
- Henneke, L., Jacobs, M., Kamp, I., Mulholland, C., Neumann, A., Rouwhorst, S., . . . Van der Vlies, L. (2015). *CMD Methods Pack: Card Sorting*. Geraadpleegd op 13-02-2019, van <http://cmdmethods.nl/cards/field/card-sorting>
- Hiller, S., Van den Berg, I., & Reinders, M. (2008). *Wat gaan we eten? Groenten!* Agrotechnology and Food Sciences, Wageningen UR, Den Haag.
- Hoelscher, D. M., Evans, A., Parcel, G., & Kelder, S. (2002). Designing Effective Nutrition Interventions for Adolescents. *Journal of the American Dietetic Association*, 102(3), 52-63.
- Hsieh, H.-F., & Shannon, S. E. (2005). Three Approaches to Qualitative Content Analysis. *Sage Journals*, 15(9).
- Huber, M., Knottnerus, J. A., Green, L., Van der Horst, H., Jadad, A. R., Kromhout, D., . . . Smid, H. (2011). How should we define health? *BMJ*.
- Janssen, E. (2018). *Groenewald schoolgids*. Geraadpleegd op 11-05-2019, van <https://www.groenewald.nl/app/uploads/2019/02/Schoolgids-18.1.pdf>
- JOGG. (z.d.). *Ieder kind heeft recht op een gezonde jeugd*. Geraadpleegd op 10-08-2018, van <https://jongerenopgezondgewicht.nl/>
- Jones, R. W. (2007). Learning and teaching in small groups: characteristics, benefits, problems and approaches. *Anaesthesia and Intensive Care* 35(4).
- Jongeren op Gezond Gewicht. (z.d.). *Ieder kind heeft recht op een gezonde jeugd*. Geraadpleegd op 10-08-2018, van <https://jongerenopgezondgewicht.nl/>
- Kamer van Koophandel. (z.d.). *Co-creatie*. Geraadpleegd op 20-02-2019, van <https://ondernemersplein.kvk.nl/co-creatie/>
- Klink, A. (2007). Gezond zijn, gezond blijven.
- Koelemaij, J. (2018). Eetculturen. *Agora*, 34(2).
- Kooiker, S. (2017). Gezondheid en Zorg. *De sociale staat van Nederland*.
- Kösters, M., Koot, H., & Van der Wal, M. Benut je kansen voor preventie in de jeugdzorg beter. *Kind & Adolescent Praktijk*, 17(4), 26-32.
- Kuiper, F. (2018). Voedingspatronen en de preventie van welvaartsziekten. *Verbindt*, 3(1).
- Kwaliteitsinstituut voor de gezondheidszorg. (2004). Handleiding focusgroepen.
- Lekker Fit! (z.d.). *Het lespakket voor een gezonde leefstijl*. Geraadpleegd op 10-08-2018, van <http://www.lekkerfitopschool.nl/index>
- Mans, A. (2017). *Nieuwe definitie van gezondheid gaat uit van functioneren, kwaliteit van leven en een holistisch benadering*. Geraadpleegd op 10-04-2019, van <https://www.diagnoseprogrammas.nl/2017/01/25/nieuwe-definitie-gezondheid-gaat-functioneren-kwaliteit-leven-en-holistisch-benadering/>
- Meeusen, M., Voordouw, J., Van den Berg, I., & Ruissen, A. (2012). *Samen eten doet goed!* (Vol. 31). Wageningen.

- NCJ. (2017). *Richtlijn: Voeding en eetgedrag*. Geraadpleegd op 20-02-2019, van <https://www.ncj.nl/richtlijnen/alle-richtlijnen/richtlijn/?richtlijn=4&rlpag=528>
- Nederlands Centrum Jeugdgezondheid. (2017). *Richtlijn: Voeding en eetgedrag*. Geraadpleegd op 20-02-2019, van <https://www.ncj.nl/richtlijnen/alle-richtlijnen/richtlijn/?richtlijn=4&rlpag=528>
- Niekée Roermond. (z.d.). *Agora VMBO/HAVO/VWO*. Geraadpleegd op 20-02-2019, van <http://niekee.nl/agora-vmbo-havo-vwo>
- Noordhoff Uitgevers. (2008). *Wat is een interview?*
- Poelman, M. (2016). *De stad als verleidelijke voedselomgeving*. Universiteit Utrecht, Utrecht.
- Priebe, M. G., Hagedoorn, R. E., Tabak, S., & Vonk, R. J. (2013). *Informatorium Voeding en Diëtik - Voedingsleer*. Houten: Bohn Stafleu van Loghum.
- Promedico. (2006). Chronische aandoeningen en leefstijl: voorkomen is beter dan genezen. *Diagnose Transformatie*, 1-3.
- Reijners, I., Van Schoor, N. M., Deeg, D. J. H., Huisman, M., & Visser, M. (2018). Trends in leefstijl van 55-64 jarigen in de periode 1992-2013. *Tijdschrift voor ouder worden en samenleving*, 1.
- Res, P., & Bettonviel, A. (2017). Optimale voeding bij sportrevalidatie. *Sportgericht*, 71(4), 10-14.
- Right Marktonderzoek & Advies. (z.d.). *Kwalitatief onderzoek*. Geraadpleegd op 13-02-2019, van <https://www.rightmarktonderzoek.nl/methoden-onderzoek/kwalitatief-onderzoek/>
- Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu. (2016). *Chronische ziekten en multimorbiditeit: Cijfers en context*. Geraadpleegd op 07-02-2019, van <https://www.volksgezondheidenzorg.info/onderwerp/chronische-ziekten-en-multimorbiditeit/cijfers-context/huidige-situatie#!node-aantal-mensen-met-chronische-ziekte-bekend-bij-de-huisarts>
- Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu. (2018). *Aandoeningen: Welke aandoeningen hebben we in de toekomst?* Geraadpleegd op 07-02-2019, van <https://www.vtv2018.nl/aandoeningen>
- RIVM. (2018a). *Aandoeningen: Welke aandoeningen hebben we in de toekomst?* Geraadpleegd op 07-02-2019, van <https://www.vtv2018.nl/aandoeningen>
- RIVM. (2018b). *Volksgezondheid Toekomst Verkenning*.
- Rubens, W., De Jong, Y., & Prozee, G. (2006). Trendstudie nieuwe vormen van onderwijs voor een nieuwe generatie studenten. *Expertisecentrum ICT in het onderwijs*.
- Snaterse, M., Deckers, J. W., Lenzen, M. J., Jorstad, H. T., De Bacquer, D., Peters, R. J. G., . . . Scholte op Reimer, W. J. M. (2018). Smoking cessation in Europe patients with coronary heart disease. Results from the EUROASPIRE IV Survey: A registry from the European Society of Cardiology. *International Journal of Cardiology*, 1(6).
- Sprengers, F. (2016). *Frikandelbroodje of appel?* Master Communicatie, Beleid en Management, Universiteit Utrecht, Utrecht.
- Stichting Qleske. (2019). *Qleske helpt je op een unieke en persoonlijke manier om je eindexamens VMBO, HAVO of VWO te behalen*. Geraadpleegd op 20-02-2019, van <http://qleske.nl/voortgezet-onderwijs/>
- Studiemeesters. (2018). *Analyseer interviews en transcripten in 6 stappen*. Geraadpleegd op 02-04-2019, van <https://www.studiemeesters.nl/studietips/analyseren-van-interviews-en-transcripten/>
- Swaen, B. (2017). *Focusgroep - wat is het precies?* Geraadpleegd op 20-04-2019, van <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/focusgroep/>
- Swaen, B. (2018a). *Betrouwbaarheid in je scriptie*. Geraadpleegd op 03-04-2019, van <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/betrouwbaarheid-je-scriptie/>

- Swaen, B. (2018b). *Transcriberen interview: 6 tips. Met voorbeeld transcript*. Geraadpleegd op 02-04-2019, van <https://www.scribbr.nl/onderzoeksmethoden/transcriberen-van-een-interview-6-tips/>
- Tacken, G. M. L., De Winter, M. A., Van Veggel, R., Sijtsma, S. J., Ronteltap, A., Cramer, L., & Reinders, M. (2010). Voorbij het broodtrommeltje. *LEI-rapport*. Universiteit Gent. (2016). *Methodegids voor onderzoek bij kinderen en jongeren*.
- Van Assema, P., Mesters, I., & Kok, G. (1992). Het focusgroep-interview: een stappenplan. *Tijdschrift Sociale Gezondheidszorg*, 70(7).
- Van der Lucht, F., & Polder, J. J. (2010). Kernrapport Volksgezondheid Toekomst Verkenning 2010. *Van Gezond naar Beter*.
- Van Oostrom, S. H., Pivacet, H. S. J., Van Gelder, B., M., Lemmens, L. C., Hoeymans, N., Verheij, R. A., . . . Baan, C. A. (2011). Multimorbiditeit en comorbiditeit in de Nederlandse bevolking – gegevens van huisartsenpraktijken. *Nederlands Tijdschrift Geneeskunde*, 155.
- Van Schayk, O., & Jansen, M. (2014). *De Gezonde Basisschool van de Toekomst*. Geraadpleegd op 26-09-2018, van http://www.degezondebasisschoolvandetoekomst.nl/upload/Algemene%20documenten/UM_Movare-onderzoeksprog_DEF.pdf
- Van Staa, A., & De Vries, K. (2014). Directed Content Analysis: een meer deductieve dan inductieve aanpak bij kwalitatieve analyse. *Boom Lemma Tijdschriften*, 19(3).
- Verbeek, M., Knipsel, A., & Nuijen, J. (2015). GGZ in tabellen. *Trimbos Instituut*.
- Volksgezondheid en zorg. (2019). *Wat is preventie?* Geraadpleegd op 13-02-2019, van <https://www.volksgezondheidenzorg.info/verantwoording/preventie-volksgezondheidenzorginfo/wat-preventie#node-preventie-naar-interventiemethode>
- Vos, E., Altenburg, T., Anselma, M., Caro, E., & Chinapaw, M. (2017). Van participeren kun je leren. *Tijdschrift Gezondheidswetenschappen*.
- Wang, D., & Stewart, D. (2011). The implementation and effectiveness of school-based nutrition promotion programmes using a health-promoting schools approach: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 16(6).
- Wienke, D., & Messing, C. (2010). Omgaan met grensoverschrijdend pubergedrag in het onderwijs. *Jeugd en Co Kennis*, 4(3), 8-18.
- YoungWorks. (2013). *Het geheim van co-creatie*. Geraadpleegd op 20-02-2019, van <https://www.youngworks.nl/het-geheim-van-co-creatie/>
- Zorgvisie. (2019). *Preventie*. Geraadpleegd op 08-02-2019, van <https://www.zorgvisie.nl/thema/preventie/#read-more>
- Zorgvisie. (z.d.). *Waarom preventie?* Geraadpleegd op 04-05-2019, van <https://www.zorgvisie.nl/thema/preventie/#read-more>

Bijlagen

Bijlage 1 – Doel, doelgroep en middelen van de lesprogramma's

Tabel 2 – Doel, doelgroep en middelen van de lesprogramma's (Ashley Primary School, 2018b; Gemeente Amsterdam, 2017; Gezonde School, 2018b; JOGG, z.d.; Lekker Fit!, z.d.; Van Schayk & Jansen, 2014)

Lesprogramma	Doel	Doelgroep	Middel
Ashley school	Door middel van educatie proberen kinderen de kennis, waarde en competenties te laten ontwikkelen om te kunnen beoordelen hoe dingen op het moment gedaan worden, zowel individueel, gezamenlijk, lokaal en globaal en dit op zulke wijze aan te passen om de kwaliteit van leven op het moment te verbeteren, zonder hier in de toekomst de planeet mee te beschadigen	Basisschoolkinderen op de Ashley School in Groot-Brittannië	- Lessen over voeding, gezondheid en welzijn - Integreren van diverse gezondheids- en milieuonderwerpen binnen het onderwijs - Kinderen op basis van eigen interesses hun leerproces laten invullen - Organiseren van activiteiten zoals: kooklessen
De Gezonde Basisschool van de toekomst	- Verbetering talentontwikkeling van het kind. - Terugdringen van sociaaleconomische gezondheidsverschillen. - Onderzoek naar intellectuele, fysieke en emotionele groei wanneer kinderen een gestructureerd dagritme aangeboden krijgen.	Basisschoolkinderen, ouders en verzorgers binnen regio parkstad.	Aanbieden van: - Voldoende onderwijstijd - Sport en bewegen - Spelen en ontspanning - Cultuur - Veilige schoolomgeving - Gezonde voeding - Informatie- en ouderavonden

Lekker Fit!	Basisschoolkinderen leren op een leuke en informatieve manier wat de positieve effecten zijn die een gezonde leefstijl met zich meebrengt.	Basisschoolkinderen en ouders door heel Nederland, ook in Kerkrade.	- Vierstappenplan voor gedragsverandering. - Doe-lessen (Theorie in praktijk brengen) - Bingo kaarten maken over groente en fruit - Kookclinics voor ouders en kinderen (Het consumeren van gezonde voeding staat hierbij centraal)
De Gezonde School	Op een zo effectief en efficiënt mogelijke manier werken aan de gezondheid en een gezonde leefstijl van kinderen.	Kerkrade	- Aanbieden van een planmatige en structurele aanpak door middel van de volgende thema's: voeding, bewegen en sport, roken en alcohol, milieu en natuur, welbevinden, relaties en seksualiteit, fysieke veiligheid en mediawijsheid, in combinatie met de volgende vier pijlers: Gezondheidseducatie, fysieke- en sociale omgeving, signaleren en beleid. Deze aanpak wordt geïntegreerd in het basisonderwijs.
Scholieren op gezond gewicht (JOGG)	Prevalentie van kinderen met overgewicht terugdringen. - Conditieverbetering	Basisschoolkinderen en ouders door heel Nederland, ook in Kerkrade.	Initiatieven zoals: - Team:Fit: Gezonder voedingsaanbod in sportkantines.

	- Stemmingsverbetering - Gedragsverandering - Algeheel welzijn.		- Akkoord Gezonde Voeding op Scholen: Gezonder voedingsaanbod op scholen. - The Daily Mile: Iedere dag 15 minuten hardlopen. - Gezonde Werkvloer: Tips rondom gezonde voeding of online sport coaching. Beweegmomenten zoals lopend bellen en direct contact zoeken met collega's in plaats van mailen.
JUMP-in	Gezond eten, drinken en voldoende bewegen stimuleren bij basisschoolleerlingen.	Basisschoolkinderen binnen gemeente Amsterdam.	- Afspraken maken met ouders over de lunch, traktaties en andere gelegenheden. - Zowel individueel als in de klas kinderen stimuleren om meer te bewegen.

Tabel 3 – Resultaten per initiatief (Boot, de Jongh, Leurs, & de Vries, 2011; Collard, Slot-Heijs, Dellas, & van der Poel, 2018; De Gezonde Basisschool van de Toekomst, 2018; Dunne, 2017; Lekker Fit!, z.d.)

Initiatieven	Resultaten
Ashley school	Positief: - Effect op de cognitieve ontwikkeling van de kinderen. - Bovengemiddelde score in de vakken lezen, schrijven en wiskunde.
De Gezonde Basisschool van de toekomst	Tussentijdse resultaten: - Kinderen bewegen meer. - Vertonen gezonder voedingsgedrag - Veroorzaken minder conflicten - Hebben een gezonder gewicht. - BMI-daling in vergelijking met de controlegroepen. - Duidelijke meerwaarde wanneer scholen zich naast beweging ook richten op het voedingsaspect.
Lekker Fit!	- Geen resultaten bekend.
De Gezonde School	Positief: - Biedt meer structuur voor basisscholen. - Dit is positief omdat scholen aangeven 'projectmoe' te zijn
Scholieren op gezond gewicht (JOGG)	Positief: - Bij 24 van de 137 JOGG-gemeenten een BMI-daling bij kinderen.
JUMP-in	Positief: - Na één jaar waren de kinderen fysiek actiever dan bij aanvang van het onderzoek.

**Bijlage 2 - De 10 gezondheids- en milieuonderwerpen binnen Ashley School met
bijbehorende vraagstelling (Ashley Primary School, 2018a)**

Marine: Hoe kunnen we de vervuiling van de oceanen ter wereld reduceren?

Biodiversity: Hoe kunnen we het uitsterven van diersoorten tegen gaan en hoe promoot je biodiversiteit op scholen?

Energy: Hoe kunnen we op scholen het energieverbruik reduceren om klimaatverandering tegen te gaan?

Litter: Afval wordt als symbool gezien met het respect of disrespect voor het milieu. Hoe krijgen we een school afval-vrij?

Waste: Verspilling komt voor in verschillende vormen, het kan allemaal voorkomen, gerecycled of hergebruikt worden. Hoe kan een school verspilling beter managen?

Transport: Hoe kan een school leerlingen en personeel aanmoedigen om nieuwe vervoerswijzen uit te proberen?

Water: Water is een van de belangrijkste levensbehoeftes van de mens. Wat kan een school betekenen voor het verstandig gebruik van deze waardevolle bron?

School-grounds: Hoe kan een school het meeste uit zijn buitenruimte halen?

Healthy living: Hoe kan een school de kinderen beïnvloeden om milieubewuste keuzes te maken?

Global Citizen: Hoe kan ervoor gezorgd worden dat er zoveel mogelijk scholen zich aansluiten bij het International Eco-Schools Twinning-programma?

Bijlage 3 – Informatie voedings- en kookmodule ‘Eet jezelf en je omgeving gezond’

Tabel 4 – Informatie voedings- en kookmodule ‘Eet jezelf en je omgeving gezond’

Onderdeel	Opzet
Tijdsduur	Vier uur
Frequentie	Wekelijks, dinsdag gedurende zes weken lang
Deelnemers	10 scholieren van het Agora onderwijs
Onderwerpen	Les 1: Basiskennis Les 2: Seizoensproducten Les 3: Superprocessed foods Les 4: Professionele keuken ervaring/ Koken met willekeurige ingrediënten. Les 5: Ondernemerschap Les 6: Koken voor anderen
Begeleider(s)	Kok
Locatie	Hoofdlocatie: Qeske Kerkrade
	Externe locaties: Sligro Twines Imker en wijngaard

Bijlage 4 - Informatiebrief ouder(s)/ verzorgers(s) scholieren van Agora

Informatiebrief ouder(s)/verzorger(s):

Betreft: Afstudeeronderzoek Zuyd Hogeschool

Van: Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

Heerlen, 25 maart 2019

Geachte heer/mevrouw,

Wij zijn drie vierdejaars studenten van de opleiding fysiotherapie aan Zuyd Hogeschool te Heerlen. Ons onderzoek wordt uitgevoerd in opdracht van Qeske, Kerkrade. Een gezonde leefstijl is belangrijk. Hierbinnen speelt het ontwikkelen van een gezond voedingspatroon een belangrijke rol. Afgelopen december is de voedings- en kookmodule 'Eet jezelf en je omgeving gezond' gestart met studenten van het Agora onderwijs uit Roermond. Het doel van ons onderzoek is de meningen en behoeften van middelbare scholieren over een voedings- en kookmodule te inventariseren. Voor ons afstudeerproject zijn wij dan ook op zoek naar studenten die hebben deelgenomen aan deze kookmodule en die bereid zijn om deel te nemen aan een focusgroep en co-creatiesessie. Wij hopen dat u en uw kind(eren) hieraan mee willen werken.

Wat houdt deelname aan dit onderzoek precies in?

Wij willen met de kinderen van Agora die hebben deelgenomen aan de kookmodule een focusgroep en co-creatie sessie organiseren. Tijdens de focusgroep worden de ervaringen en meningen ten aanzien van de voedings- en kookmodule 'Eet jezelf en je omgeving gezond' besproken. Een co-creatie sessie is een interactieve vorm van onderzoek waarbij de kinderen hun meningen en behoeften omtrent een onderwerp mogen voordragen en door dit onderling te bespreken tot een resultaat te komen. Tijdens deze co-creatie sessie staat: 'Ontwerp je eigen voedings- en kookmodule' centraal. De onderzoekers zullen diverse onderwerpen inbrengen, zoals wat is hiervoor nodig, wat wil je maken, wat moet er aanbod komen etc. Om zo de meningen en behoeften van de scholieren in kaart te brengen. Dit zal plaatsvinden op dinsdag 9 april 2019 op het Niekée college in Roermond. Deze sessies zullen starten om 10.00 uur en ieder ongeveer 60 minuten duren. Het tijdstip kan in samenspraak nog gewijzigd worden. Deze sessies zullen worden opgenomen door middel van een spraakrecorder. Deze opnames zullen gebruikt worden voor onderzoeksdoeleinden. Slechts de onderzoekers hebben beschikking tot het beluisteren van de opgenomen materie, zodat deze kunnen worden teruggeluisterd tijdens het

verwerken van de resultaten. De resultaten zullen worden beschreven zonder namen van de deelnemers te benoemen. Door het bijgevoegde toestemmingsformulier te ondertekenen door zowel u als uw kind geeft u toestemming voor bovenstaande interventies. Ontbinden van deze afspraak is gedurende alle tijden mogelijk.

Doel van het onderzoek

Het doel van ons onderzoek zijn de meningen, wensen en behoeften van middelbare scholieren gericht op een voedings- en kookmodule te inventariseren.

Privacy

De gegevens die worden verkregen zullen anoniem verwerkt worden. Dit wil zeggen dat de resultaten worden verwerkt zonder vermelding van persoonlijke gegevens. Het opgenomen geluidsmateriaal zal na verwerking van de resultaten worden vernietigd.

Toestemming

Om het onderzoek te mogen uitvoeren is toestemming nodig van u als ouder/verzorger en het deelnemende kind. Ons verzoek is of u, nadat u deze informatie heeft gelezen, toestemming wilt verlenen voor deelname van uw kind(eren) aan het onderzoek. Hiervoor dient u het bijgevoegde toestemmingsformulier in te vullen en te ondertekenen en deze, ongeacht wel/geen deelname, terug te geven vóór aanvang van het onderzoek. Mocht u vragen hebben naar aanleiding van deze brief, dan kunt u contact opnemen met ondergetekende.

Met vriendelijke groet,

Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

**Nadine Arndts, Kim Driessen, Anouk Frissen | student Fysiotherapie | Faculteit
Gezondheid en Zorg | Hogeschool Zuyd**

Privé | Kim Driessen | 1509101driessen@zuyd.nl

Bijlage 5 - Toestemmingsformulier ouder(s)/ verzorger(s) scholieren van Agora

Toestemmingsformulier ouder(s)/verzorger(s)

Betreft: Afstudeeronderzoek Zuyd Hogeschool

Van: Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

Beek, 25 maart 2019

Hierbij geef ik *wel/geen* toestemming (graag omcirkelen wat van toepassing is) voor deelname van mijn *zoon/dochter* aan de focusgroep en co-creatie sessie 'Ontwerp je eigen voedings- en kookmodule'. Daarmee bevestig ik dat er anoniem gebruik mag worden gemaakt van (fragmenten uit) de opgenomen gegevens.

De resultaten van deze focusgroep en co-creatie worden gebruikt ten behoeve van onderwijsdoeleinden.

Ik ben over de procedure van de focusgroep en co-creatie sessie geïnformeerd en ben in de gelegenheid gesteld om vragen te stellen. Medewerking is vrijwillig en verplicht tot niets.

Terugtrekking uit het onderzoek is altijd mogelijk zonder opgave van reden.

De onderzoeksuitkomsten zullen anoniem worden verwerkt en vertrouwelijk behandeld worden, met inachtneming van de privacy van de deelnemer.

Datum:-.....-.....

Te:

Ik geef *wel/geen* toestemming voor deelname van mijn kind(eren) aan het onderzoek.

Naam zoon/dochter:

School:

Plaats:

Leeftijd deelnemer(s):

Handtekening ouder/verzorger:

Handtekening zoon/dochter:

Nadine Arndts, Kim Driessen, Anouk Frissen | student Fysiotherapie | Faculteit Gezondheid en Zorg | Hogeschool Zuyd

Privé | Kim Driessen | 1509101driessen@zuyd.nl

Bijlage 6 – Informatiebrief ouder(s)/ verzorgers(s) jongeren van de scouting

Informatiebrief ouder(s)/ verzorger(s):

Betreft: Afstudeeronderzoek Zuyd Hogeschool

Van: Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

Heerlen, 16 maart 2019

Geachte heer/mevrouw,

Wij zijn drie vierdejaars studenten van de opleiding fysiotherapie aan Zuyd Hogeschool te Heerlen. Ons onderzoek wordt uitgevoerd in opdracht van Qeske, Kerkrade. Een gezonde leefstijl is belangrijk. Hierbinnen speelt het ontwikkelen van een gezond voedingspatroon een belangrijke rol. Het doel van ons onderzoek is de meningen en behoeften van middelbare scholieren over een voedings- en kook module te inventariseren. Voor ons afstudeerproject zijn wij dan ook op zoek naar jongeren tussen de 12 en 18 jaar die ervaring hebben met voeding en koken en bereid zijn om deel te nemen aan een co-creatie sessie. Wij hopen dat u en uw kind(eren) hieraan mee willen werken.

Wat houdt deelname aan dit onderzoek precies in?

Wij willen met de kinderen een co-creatie sessie organiseren. Tijdens deze co-creatie sessie staat: 'Ontwerp je eigen kook- en voedingsmodule' centraal. De onderzoekers zullen diverse onderwerpen inbrengen, zoals wat is hiervoor nodig, wat wil je maken, wat moet er aan bod komen etc. Om zo de meningen en behoeften van de jongeren in kaart te brengen. Dit onderzoek zal plaatsvinden op 30 maart 2019 op het terrein van scouting St. Martinus in Beek. Deze sessie zal aansluitend aan de scoutingactiviteiten plaatsvinden en zal ongeveer 60 minuten duren. Deze sessies zullen worden opgenomen doormiddel van een spraakrecorder. Deze opnames zullen slechts gebruikt worden voor onderzoeksdoeleinden. Slechts de onderzoekers hebben beschikking tot het beluisteren van de opgenomen materie, zodat deze kan worden teruggeluisterd tijdens het verwerken van de resultaten. De resultaten zullen worden beschreven zonder namen van de deelnemers te benoemen. Door het bijgevoegde toestemmingsformulier te ondertekenen door zowel u als uw kind geeft u toestemming voor bovenstaande interventies. Ontbinden van deze afspraak is gedurende alle tijden mogelijk.

Doel van het onderzoek

Het doel van ons onderzoek zijn de meningen, wensen en behoeften van middelbare scholieren gericht op een kook- en voedingsmodule te inventariseren.

Privacy

De gegevens die worden verkregen zullen anoniem verwerkt worden. Dit wil zeggen dat de resultaten worden verwerkt zonder vermelding van persoonlijke gegevens. Het opgenomen geluidsmateriaal zal na verwerking van de resultaten worden vernietigd.

Toestemming

Om het onderzoek te mogen uitvoeren is toestemming nodig van u als ouder/verzorger.

Ons verzoek aan u is of u, nadat u deze informatie heeft gelezen, toestemming wilt verlenen voor deelname van uw kind(eren) aan het onderzoek. Hiervoor dient u het bijgevoegde toestemmingsformulier in te vullen en te ondertekenen.

Mocht u vragen hebben naar aanleiding van deze brief, dan kunt u contact opnemen met ondergetekende.

Met vriendelijke groeten,

Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

**Nadine Arndts, Kim Driessen, Anouk Frissen | student Fysiotherapie | Faculteit
Gezondheid en Zorg | Hogeschool Zuyd**

Privé | Kim Driessen | 1509101driessen@zuyd.nl

Bijlage 7 – Toestemmingsformulier ouder(s)/verzorger(s) jongeren van de scouting St. Martinus

Toestemmingsformulier ouder(s)/verzorger(s)

Hierbij geef ik *wel/geen* toestemming (graag omcirkelen wat van toepassing is) voor deelname van mijn *zoon/dochter* aan de co-creatie sessie 'ontwerp je eigen voedings- en kookmodule'. Daarmee bevestig ik dat er anoniem gebruik mag worden gemaakt van (fragmenten uit) de opgenomen gegevens.

De resultaten van deze co-creatie worden gebruikt ten behoeve van onderwijsdoeleinden (scriptie).

Ik ben over de procedure van de co-creatie sessie geïnformeerd en ben in de gelegenheid gesteld om vragen te stellen. Medewerking is vrijwillig en verplicht tot niets. Terugtrekking uit het onderzoek is altijd mogelijk zonder opgave van reden.

De onderzoeksuitkomsten zullen anoniem worden verwerkt en vertrouwelijk behandeld worden, met inachtneming van de privacy van de deelnemer.

Datum:-.....-.....

Te:

Ik geef *wel/geen* toestemming voor deelname van mijn kind(eren) aan het onderzoek.

Naam zoon/dochter:

School:

Plaats:

Leeftijd deelnemer(s):

Handtekening ouder/verzorger:

Handtekening zoon/dochter:

**Nadine Arndts, Kim Driessen, Anouk Frissen | student Fysiotherapie | Faculteit
Gezondheid en Zorg | Hogeschool Zuyd**

Privé | Kim Driessen | 1509101driessen@zuyd.nl

Bijlage 8 - Informatiebrief ouder(s)/ verzorgers(s) scholieren van SG Groenewald

Informatiebrief ouder(s)/ verzorger(s):

Betreft: Afstudeeronderzoek Zuyd Hogeschool

Van: Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

Beek, 1 april 2019

Geachte heer/mevrouw,

Wij zijn drie vierdejaars studenten van de opleiding fysiotherapie aan Zuyd Hogeschool te Heerlen. Ons onderzoek wordt uitgevoerd in opdracht van Qeske, Kerkrade. Een gezonde leefstijl is belangrijk. Hierbinnen speelt het ontwikkelen van een gezond voedingspatroon een belangrijke rol. Het doel van ons onderzoek is de meningen en behoeften van middelbare scholieren over een voedings- en kookmodule te inventariseren. Voor ons afstudeerproject zijn wij dan ook op zoek naar scholieren tussen de 12 en 18 jaar die ervaring hebben met voeding- en koken en bereid zijn om deel te nemen aan een co-creatiesessie. Wij hopen dat u en uw kind(eren) hieraan mee willen werken.

Wat houdt deelname aan dit onderzoek precies in?

Wij willen met de kinderen een co-creatie sessie organiseren. Een co-creatie sessie is een interactieve vorm van onderzoek waarbij de kinderen hun meningen en behoeften omtrent een onderwerp mogen voordragen en door dit onderling te bespreken tot een resultaat te komen. Tijdens deze co-creatie sessie staat: 'Ontwerp je eigen voedings- en kookmodule' centraal. De onderzoekers zullen diverse onderwerpen inbrengen, zoals wat is hiervoor nodig, wat wil je maken, wat moet er aanbod komen etc. Om zo de meningen en behoeften van de scholieren in kaart te brengen. Dit onderzoek zal plaatsvinden op 6 april 2019. Deze sessie zal aansluitend aan de reguliere scoutingactiviteiten plaatsvinden op het scoutingterrein. Deze sessies zullen worden opgenomen door middel van een spraakrecorder. Deze opnames zullen gebruikt worden voor onderzoeksdoeleinden. Slechts de onderzoekers hebben beschikking tot het beluisteren van de opgenomen materie, zodat deze kunnen worden teruggeluisterd tijdens het verwerken van de resultaten. De resultaten zullen worden beschreven zonder namen van de deelnemers te benoemen. Door het bijgevoegde toestemmingsformulier te ondertekenen door zowel u als uw kind geeft u toestemming voor bovenstaande interventies. Ontbinden van deze afspraak is ten alle tijden mogelijk.

Doel van het onderzoek

Het doel van ons onderzoek zijn de meningen, wensen en behoeften van middelbare scholieren inventariseren gericht op een voedings- en kookmodule te inventariseren.

Privacy

De gegevens die worden verkregen zullen anoniem verwerkt worden. Dit wil zeggen dat de resultaten worden verwerkt zonder vermelding van persoonlijke gegevens. Het opgenomen geluidsmateriaal zal na verwerking van de resultaten worden vernietigd.

Toestemming

Om het onderzoek te mogen uitvoeren is toestemming nodig van u als ouder/verzorger en het deelnemende kind. Ons verzoek is of u, nadat u deze informatie heeft gelezen, toestemming wilt verlenen voor deelname van uw kind(eren) aan dit onderzoek. Hiervoor dient u het bijgevoegde toestemmingsformulier in te vullen en te ondertekenen en deze, ongeacht wel/ geen deelname, terug te geven vóór aanvang van het onderzoek.

Mocht u vragen hebben naar aanleiding van deze brief, dan kunt u contact opnemen met ondergetekende.

Met vriendelijke groet,

Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

**Nadine Arndts, Kim Driessen, Anouk Frissen | student Fysiotherapie | Faculteit
Gezondheid en Zorg | Hogeschool Zuyd
Privé | Kim Driessen | 1509101driessen@zuyd.nl**

Bijlage 9 – Toestemmingsformulier ouder(s)/verzorger(s) scholieren van SG Groenewald

Betreft: Afstudeeronderzoek Zuyd Hogeschool

Van: Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

Beek, 23 maart 2019

Hierbij geef ik *wel/geen* toestemming (graag omcirkelen wat van toepassing is) voor deelname van mijn *zoon/dochter* aan de co-creatie sessie 'ontwerp je eigen voedings- en kookmodule'. Daarmee bevestig ik dat er anoniem gebruik mag worden gemaakt van (fragmenten uit) de opgenomen gegevens.

De resultaten van deze co-creatie worden gebruikt ten behoeve van onderwijsdoeleinden (scriptie).

Ik ben over de procedure van de co-creatie sessie geïnformeerd en ben in de gelegenheid gesteld om vragen te stellen. Medewerking is vrijwillig en verplicht tot niets. Terugtrekking uit het onderzoek is altijd mogelijk zonder opgave van reden.

De onderzoeksuitkomsten zullen anoniem worden verwerkt en vertrouwelijk behandeld worden, met inachtneming van de privacy van de deelnemer.

Datum:-.....-.....

Te:

Ik geef *wel/geen* toestemming voor deelname van mijn kind(eren) aan het onderzoek.

Naam zoon/dochter:

School:

Plaats:

Leeftijd deelnemer(s):

Handtekening ouder/verzorger:

Handtekening zoon/dochter:

Nadine Arndts, Kim Driessen, Anouk Frissen | student Fysiotherapie | Faculteit Gezondheid en Zorg | Hogeschool Zuyd

Privé | Kim Driessen | 1509101driessen@zuyd.nl

Bijlage 10 – Informatiebrief voor de professionals

Informatiebrief:

Betreft: Afstudeeronderzoek Zuyd Hogeschool

Van: Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

Beek, 25 maart 2019

Geachte heer/mevrouw,

Wij zijn drie vierdejaars studenten van de opleiding fysiotherapie aan Zuyd Hogeschool te Heerlen. Ons onderzoek wordt uitgevoerd in opdracht van Qeske, Kerkrade. Een gezonde leefstijl is belangrijk. Hierbinnen speelt het ontwikkelen van een gezond voedingspatroon een belangrijke rol. Het doel van ons onderzoek is de meningen en behoeften van middelbare scholieren over een voedings- en kookmodule te inventariseren. De resultaten hiervan worden verwerkt en nabesproken met professionals. Voor ons afstudeerproject zijn wij dan ook op zoek naar professionals die ervaring hebben met voeding en koken en bereid zijn om deel te nemen aan een focusgroep over een voedings- en kookmodule die scholieren tussen de 12 en 18 jaar hebben gecreëerd.

Wat houdt deelname aan dit onderzoek precies in?

Wij willen met u en andere professionals een focusgroep organiseren. De scholieren hebben tijdens een co-creatie sessie een voedings- en kookmodule samengesteld. Een co-creatie sessie is een interactieve vorm van onderzoek waarbij de kinderen hun meningen en behoeften omtrent een onderwerp mogen voordragen en door dit onderling te bespreken tot een resultaat te komen. Bij deze co-creatie sessie stond: 'Ontwerp je eigen voedings- en kookmodule' centraal. Tijdens de focusgroep met u en de andere professionals zullen de onderzoekers de ideeën van de scholieren inbrengen. De onderzoekers zijn benieuwd naar uw mening over deze ideeën en eventuele aanvullingen hierop. Dit onderzoek zal plaatsvinden op 18 april 2019. Deze sessies zullen worden opgenomen door middel van een spraakrecorder. Deze opnames zullen gebruikt worden voor onderzoeksdoeleinden. Slechts de onderzoekers hebben beschikking tot het beluisteren van de opgenomen materie, zodat deze kunnen worden teruggeluisterd tijdens het verwerken van de resultaten. De resultaten zullen worden beschreven zonder namen van de deelnemers te benoemen. Door het bijgevoegde toestemmingsformulier te ondertekenen geeft u toestemming voor bovenstaande interventies. Ontbinden van deze afspraak is ten alle tijden mogelijk.

Doel van het onderzoek

Het doel van dit onderzoek zijn de meningen en behoeften van professionals gericht op een voedings- en kookmodule voor middelbare scholieren te inventariseren.

Privacy

De gegevens die worden verkregen zullen anoniem worden verwerkt. Dit wil zeggen dat de resultaten worden verwerkt zonder vermelding van persoonlijke gegevens. Het opgenomen geluidsmateriaal zal na verwerking van de resultaten worden vernietigd.

Toestemming

Om het onderzoek te mogen uitvoeren hebben wij uw toestemming nodig. Ons verzoek is of u, nadat u deze informatie heeft gelezen, toestemming wilt verlenen voor deelname aan dit onderzoek. Hiervoor dient u bij aanvang van het onderzoek een toestemmingsformulier in te vullen en te ondertekenen.

Mocht u vragen hebben naar aanleiding van deze brief, dan kunt u contact opnemen met ondergetekende.

Met vriendelijke groet,

Nadine Arndts, Kim Driessen en Anouk Frissen

**Nadine Arndts, Kim Driessen, Anouk Frissen | student Fysiotherapie | Faculteit
Gezondheid en Zorg | Hogeschool Zuyd
Privé | Kim Driessen | 1509101driessen@zuyd.nl**

Bijlage 11 - Toestemmingsformulier professionals

Toestemmingsformulier professionals

Hierbij geef ik *wel/geen* toestemming (graag omcirkelen wat van toepassing is) voor deelname aan de focusgroep. Daarbij bevestig ik dat er anoniem gebruik mag worden gemaakt van (fragmenten uit) de opgenomen gegevens. De resultaten van deze focusgroep worden slechts gebruikt ten behoeve van onderwijsdoeleinden.

Ik ben over de procedure van het de focusgroep geïnformeerd en ben in de gelegenheid gesteld om vragen te stellen. Medewerking is vrijwillig en verplicht tot niets. Terugtrekking is altijd mogelijk zonder opgave van reden.

De uitkomsten zullen anoniem verwerkt worden en vertrouwelijk behandeld worden, met inachtneming van uw privacy.

Datum:-.....-.....

Te:

Ik geef *wel/geen* toestemming voor deelname aan het onderzoek.

Naam deelnemer:

Beroep:

Handtekening deelnemer:

**Nadine Arndts, Kim Driessen, Anouk Frissen | student Fysiotherapie | Faculteit
Gezondheid en Zorg | Hogeschool Zuyd
Privé | Kim Driessen | 1509101driessen@zuyd.nl**

Bijlage 12 – Topiclijst met sub-topics

Tabel 5 – Topiclijst met sub-topics

<i>Topics</i>	<i>Sub-topics</i>
Vormgeving voedings- en kookmodule	- Tijdsduur; - Frequentie; - Groepssamenstelling; - Taakverdeling onder de deelnemers; - Implementeerbaarheid.
Inhoud voedings- en kookmodule	- Onderwerpen; - Verhouding tussen theorie en praktijk.
Organisatie voedings- en kookmodule	- Begeleider(s); - Presentatie; - Informatieoverdracht.
Praktische zaken voedings- en kookmodule	- Locatie; - Benodigdheden.

Tabel 6 – Uitleg (sub-)topics

<i>(Sub-)topics</i>	<i>Uitleg</i>
Vormgeving voedings- en kookmodule	Manier waarop de voedings- en kookmodule is vormgegeven
Tijdsduur	De tijdsduur en tijdstip van de voedings- en kookmodule per les
Frequentie	Het herhaaldelijk wederkeren van de voedings- en kookmodule
Groepssamenstelling	De indeling van de groep deelnemende scholieren aan de voedings- en kookmodule
Taakverdeling onder de deelnemers	De werkverdeling onder het aantal deelnemende scholieren binnen de voedings- en kookmodule
Implementeerbaarheid	De gedachte omtrent het implementeren van de voedings- en kookmodule binnen het reguliere onderwijs
Inhoud voedings- en kookmodule	De componenten die de inhoud van de voedings- en kookmodule moet bevatten
Onderwerpen	De thema's die aanbod moeten komen gedurende de voedings- en kookmodule
Verhouding tussen theorie en praktijk	De omvang van theorie versus praktijk tijdens de voedings- en kookmodule
Organisatie voedings- en kookmodule	Manier waarop de voedings- en kookmodule is opgebouwd

Begeleider(s)	De persoon/personen die de scholieren ondersteunt tijdens de voedings- en kookmodule
Presentatie	De manier waarop de voedings- en kookmodule wordt voorgedragen
Informatieoverdracht	Wijze waarop en welke informatie de scholieren ontvangen omtrent de voedings- en kookmodule
Praktische zaken voedings- en kookmodule	De praktische zaken die van belang zijn bij het realiseren van de voedings- en kookmodule
Locatie	De plaats waar de voedings- en kookmodule gegeven worden intern en extern
Benodigdheden	De materialen die nodig zijn gedurende de voedings- en kookmodule

Bijlage 13 – Focusgroep middelbare scholieren Agora

Waar: Niekée Roermond

Datum: 9 April

Aanwezig:

Onderzoeker 1	Deelnemer 1
Onderzoeker 2	Deelnemer 2
Onderzoeker 3	Deelnemer 3

Dag van bijeenkomst:

- Tafels worden in een kring gezet
- Post-its worden uitgedeeld
- Drie gekleurde vellen worden neergelegd. Rood staat voor: 'wat kon beter', groen: 'wat was goed' en oranje: 'wat heb ik gemist'
- Eten en drinken wordt voor de deelnemers klaargezet
- Audio apparatuur wordt klaargezet
- Schrijfmateriaal wordt uitgedeeld

Start

- De procedure en de verwachte tijdsduur van de focusgroep wordt uitgelegd (60 minuten)
- Beschrijving voor gebruik van de gekleurde vellen wordt gegeven waarin Rood staat voor: 'wat kon beter', groen: 'wat was goed' en oranje: 'Wat heb ik gemist'
- Vervolgens wordt gestart met het introduceren van de topics waarin de gespreksleider de verschillende vragen bij de topics stelt en de kinderen de gedachtes hierover kenbaar mogen maken.

Inhoud focusgroep:

1. Vormgeving voedings- en kookmodule

Tijdsduur en frequentie

- a. Wat vond je van de tijdsduur van de kooklessen?
- b. Wat voor je van de frequentie van de kookmodule?

Groepssamenstelling en taakverdeling

- c. Wat vond je van de grootte van de groep?
- d. Wat vond je van de taakverdeling per les?

Implementeerbaarheid

- e. Zou je deze kookworkshop standaard in je onderwijs willen?

2. Inhoud voedings- en kookmodule

Onderwerpen

- a. Wat vonden jullie van deze onderwerpen?
- b. Wat vonden jullie goed?
- c. Wat vonden jullie minder goed?

Bij ieder onderwerp bovenstaande vragen benoemen:

- Basiskennis
- Seizoensproducten
- Superprocessed foods
- Professionele keuken ervaring/ Koken met willekeurige ingrediënten.

- Ondernemerschap
- Koken voor anderen

Verhouding tussen theorie en praktijk

- d. Hoe vonden jullie de verhouding tussen theorie en praktijk?

3. Organisatie

- a. Wat vond je van de presentatie van Jacques gedurende de kookmodule-?
- b. Wat vond je van de informatieoverdracht? - Vooraf – tussentijds – achteraf
- c. Wat vond je van de voorbereidingsopdrachten?

4. Praktische zaken

Locatie

- a. Wat vond je ervan dat het in Kerkrade plaatsvond?
- b. Wat vond je van de werkomstandigheden op de locaties?

Benodigheden/materialen

- c. Wat vond je van de materialen die jullie ter beschikking hadden tijdens het koken?
- d. Heb je materialen gemist die je nodig hadden voor het koken?

Alle antwoorden worden verdeeld, door de scholieren zelf hun post-it op de gekleurde vellen te laten plakken na iedere gestelde vraag

Rol onderzoekers:

- De gespreksleider houdt de leiding en stimuleert de kinderen tot discussies.
- De observator let op dat alle kinderen zich mengen of inspraak hebben in de discussie en bewaakte de tijd.
- De notulist noteert gedurende de focusgroep.

Rekening houden met:

Wanneer het lang duurt of wanneer de aandacht van de scholieren verloren gaat een korte pauze inlassen

Afsluiting

- Afronden en samenvatten; nagaan of iedereen het eens is met wat op de gekleurde vellen staat
- Informeren betreft de informatieverwerking
- Dankwoord voor de deelname
- Kort feedbackmoment over deze sessies
- Afsluiting (presentje uitdelen)

Na afsluiting:

- Korte pauze (+/- 20 min) waarin de kinderen een hapje en drankje krijgen en focusgroep geëvalueerd wordt door de onderzoekers

Bijlage 14 – Co-creatie sessies met middelbare scholieren Agora en scholieren van SG Groenewald

Waar: Niekée Roermond en SG Groenewald

Datum: 8 en 9 April

Aanwezig co-creatie Agora:

Onderzoeker 1	Deelnemer 1
Onderzoeker 2	Deelnemer 2
Onderzoeker 3	Deelnemer 3

Aanwezig co creatie SG Groenewald:

Onderzoeker 1	Deelnemer 4
Onderzoeker 2	Deelnemer 5
Onderzoeker 3	Deelnemer 6
	Deelnemer 7
	Deelnemer 8

Voorafgaand:

- A-3 vellen worden neergelegd met de topics erop geschreven, verder blanco
- Post-its werden uitgedeeld
- Schrijfmateriaal wordt klaargelegd
- Eten en drinken voor de deelnemers wordt klaargezet
- Audio apparatuur werd klaargezet
- Schrijfmateriaal wordt uitgedeeld

Start

- De procedure en de verwachte tijdsduur van de co-creatie sessie wordt uitgelegd (60 minuten)
- Tijdens de co-creatie sessies staat het thema: 'Ontwerp je eigen voedings- en kookmodule' centraal
- Vervolgens wordt gestart met het introduceren van de topics waarna de scholieren hun gedachten en ideeën hierover kenbaar mogen maken.

Inbreng topic 1: Vormgeving voedings- en kookmodule

Sub-topics:

- Tijdsduur
- Frequentie
- Groepsgrootte
- Taakverdeling onder de deelnemers
- Implementeerbaarheid

Inbreng topic 2: Inhoud voedings- en kookmodule

Sub-topics:

- Onderwerpen
- Verhouding tussen theorie en praktijk

Inbreng topic 3: Organisatie voedings- en kookmodule

Sub-topics:

- Begeleider(s)
- Presentatie
- Informatieoverdracht

Inbreng topic 4: Praktische zaken

Sub-topics:

- Locatie
- Benodigheden

Rol onderzoekers:

- De gespreksleider houdt de leiding en stimuleert de kinderen tot discussies.
- De observator let op dat alle kinderen zich mengen of inspraak hebben in de discussie en bewaakt de tijd.
- De notulist notuleert gedurende de co-creatie sessies.

Rekening houden met:

Wanneer het lang duurt of wanneer de aandacht van de scholieren verloren gaat wordt er een korte pauze ingelast

Afsluiting

- Afronden en samenvatten; nagaan of iedereen het eens is met wat op het nieuwe A3-vel staat.
- Informeren betreft de informatieverwerking
- Dankwoord voor de deelname
- Kort feedbackmoment over deze sessies
- Afsluiting (presentje uitdelen)

Bijlage 15 – Focusgroep met de professionals

Waar: Hogeschool Zuyd in Heerlen

Datum: 18 April

Aanwezig:

Onderzoeker 1	Deelnemer 9
Onderzoeker 2	Deelnemer 10
Onderzoeker 3	Deelnemer 11
	Deelnemer 12
	Deelnemer 13

Voorafgaand:

- Analyse van de resultaten van de focusgroep en co-creatie met de scholieren
- PowerPoint wordt opgesteld met daarin de resultaten van de scholieren uit de focusgroep en co-creatie sessie per topic verwerkt
- Post-its worden uitgedeeld (roze en geel)
- Wit A3- vel met de desbetreffende topics erop wordt klaarlegt
- Schrijfmateriaal wordt klaargelegd

Start

- De procedure en de verwachte tijdsduur van de focusgroep wordt uitgelegd (ongeveer twee uur)
- Vervolgens wordt gestart met de PowerPointpresentatie waar vervolgens de professionals hun meningen en ideeën ten aanzien van de resultaten van de scholieren kenbaar maken

Resultaten in PowerPoint betreft topic 1: Vormgeving voedings- en kookmodule

Sub-topics:

- Tijdsduur
- Frequentie
- Groepsgrootte
- Taakverdeling onder de deelnemers
- Implementeerbaarheid

Resultaten in PowerPoint betreft topic 2: Inhoud voedings- en kookmodule

Sub-topics:

- Onderwerpen
- Verhouding tussen theorie en praktijk

Resultaten in PowerPoint betreft topic 3: Organisatie voedings- en kookmodule

Sub-topics:

- Begeleider(s)
- Presentatie
- Informatieoverdracht

Resultaten in PowerPoint betreft topic 4: Praktische zaken

Sub-topics:

- Locatie
- Benodigheden

Rol onderzoekers:

- De gespreksleider presenteert de PowerPoint en stimuleert de professionals tot discussies.
- De observator houdt het overzicht en bewaakt de tijd.
- De notulist notuleert gedurende de focusgroep

Afsluiting

- Afronden en samenvatten; nagaan of iedereen het eens is met wat op het nieuwe A3-vel staat.
- Informeren betreft de informatieverwerking
- Dankwoord voor de deelname
- Kort feedbackmoment over deze sessie
- Afsluiting (presentje uitdelen)

Bijlage 16 – Codeerboom focusgroep met de scholieren van Agora

Tabel 9 – Codeerboom focusgroep Agora

Topic	Sub-topic	Code	Quotes
Vormgeving voedings- en kookmodule	Tijd	Te lang	"(...) te lang voor de dingen die we deden, omdat er veel verteld werd."
		Lang genoeg	"Tijd goed ingepland (...) lang genoeg was."
		Tijd was goed	"Tijd op zich goed (...)"
		Tijdstip	"Fijn tijdstip, niet te vroeg 's ochtends en niet te laat."
	Frequentie	Lang genoeg	"Lang genoeg niet te kort en niet te lang."
		Vaste dag	"Fijn (...) standaard op de dinsdag."
		Langere periode	"(...) wel langer gekund, alleen niet zo vaak in de week, maar wel langere periode."
		Geen herhaling	"Zou je het vaker in een jaar terug laten komen?" "Dat ligt eraan wat we gaan doen, als het hetzelfde was als wat we nu deden, dan hoeft het niet terug te komen voor mij."
	Groepssamenstelling	Grote groep	"(...) groep wel groot was" "Groep niet persé te groot, maar omdat de gerechten te gemakkelijk waren was de groep wel te groot."
		Kleinere groepjes	"(...) misschien drie of vier mensen minder."
		Toepasbaarheid groeps grootte	"(...) in een grote keuken gestaan en een complex gerecht gemaakt, dan was de groeps grootte wel goed."
		Perfekte grote	"(...) perfecte grootte."

	Taakverdeling onder de deelnemers	Ongelijke verdeling	"Sommige hadden één taak en sommigen hadden er drie." "De taakverdeling maakte niet zoveel uit (...) als er een ui werd gesneden, heb je geen groep van ik weet niet hoeveel kinderen nodig (...)"
		Nauwelijks taken	"(...) kinderen die weinig of soms niks te doen hadden." "(...) daardoor had je weinig om te kunnen doen."
		Taakverdeler(s)	"Wie besliste er wie wat deed?" "De begeleider en wij zelf."
		Motivatie onder de deelnemers	"(...) niet iedereen altijd even goed meedeed." "(...) het gevoel dat niet iedereen even gemotiveerd was."
	Implementeerbaarheid	Vrijwillige deelname	"In normaal onderwijs zou het verplicht kunnen, maar bij ons past dat niet. Niks is verplicht bij ons." "Heel goed dat je zelf kon kiezen, want als het verplicht zou zijn (...)"
Inhoud voedings- en kookmodule	Onderwerpen	Kinderachtig	"Het was te kinderachtig voor mijn idee."
		Herhaling	"Het is niet zo dat ik denk van boh ik heb veel geleerd in die zes weken. (...) herhaling van dingen die ik al zelf kon." Basiskennis "Ik vond het niet echt een kookworkshop (...) we gaan een gerecht maken, in plaats van iets leren op het gebied van koken."
		Leren over koken	
		Geen nieuwe informatie	"Wisten jullie hier al veel vanaf?" "Dat wisten we wel al, er werden niet hele schokkende dingen verteld ofzo."
		Niet indrukwekkend	"Zoveel indruk heeft het niet gemaakt."

		Te makkelijk	"Het was eigenlijk iets te simpel."
		Onderwerp basiskennis behouden	"Basiskennis wel houden."
		Nieuwe ervaring	"(...) nog nooit iets mee gedaan (...)"
		Leerzaam	"(...) dus dat vond ik wel leerzaam."
			Seizoen groenten
		Beste onderdeel	"(...) pasta gaan maken en dat vond ik wel het mooiste deel van de hele workshop." "Waarom vond je dit het mooiste?"
		Zelf maken Achtergrondinformatie	"(...) helemaal zelf maakten, om erachter te komen wat het eigenlijk is (...)"
		Interesse Diverse landen	"Grappig om te zien dat veel eten, ook groente en fruit, uit andere landen komen (...) wel interessant."
		Zelf maken	"(...) zelf thuis nog geprobeerd."
		Praktisch bezig zijn Interessant Leerzaam	"(...) pasta gingen maken was het wel interessant en leerzaam."
		Te lang	Wijngaarde en bijenkorven "Duurde wel weer heel lang."
		Afwijkend verwachtingspatroon	"(...) niet het gevoel dat ik in een kookworkshop zat (...)" "Wel wat geleerd."
			Ondernemerschap
		Leren	"Had niks te maken met koken."
		Geen kookworkshop	"Ik vond dat ik niet bijzonder veel daarvan had geleerd."
		Leren	"(...) dingen die je jezelf wel kan bedenken die erbij hoort."

		Eigen kennis Geen nieuwe informatie	“Niet echt een tip waarvan ik dacht dat kan ik nog gebruiken later.”
		Leuk Afleiding Leuk Niet leerzaam	Koken voor anderen “Leuk om voor mensen te koken, alleen werd ik te snel afgeleid omdat het niet in een keuken was.” “(…) vond het superleuk om te doen, maar heb niet echt iets geleerd.”
Verhouding tussen theorie en praktijk		Praktisch bezig zijn	“(…) op een gegeven moment was ik echt van oké laat ons koken alsjeblieft.” “(…)wij dachten ja laat ons maar gewoon beginnen met koken.” “Dus praktische dingen waren te kort doordat theorie te lang was?” “Ja, (…)” “(…) doe ik liever iets dan dat ik luister.”
		Theorie te lang	“In het begin hele lange speech waar eigenlijk hetzelfde de hele tijd werd herhaald (…)” “(…) uitleggen per product was veel te lang.” “Veel te veel uitleg.”
		Herhaling theorie	“(…) toen gingen we wéér op die e-stoffen in en ja toen was het eigenlijk wel klaar…”
		Te weinig praktijk, te veel theorie	“Het koken zelf was elke week maar een klein deel.” “Weinig koken, meer gepraat dan gekookt.” “25 procent praktisch en 75 procent theorie (….) liever andersom gezien.” “Veel theorie en te weinig om te doen.”
		Koppeling tussen theorie en praktijk	“(…) stel nog iets gekookt met honing of wijn dan was het leuker geweest.”
	Begeleider(s)	Eentonig	“(…) erg eentonig praatte”

Organisatie voedings- en kookmodule		Ongeïnteresseerd	"(...) waardoor het niet interessant overkomt."
		Juiste stemniveau	"Stemniveau was goed."
		Onaantrekkelijke spraak	"Het was niet echt aantrekkelijk om naar te luisteren."
	Presentatie	Te lange presentatie	"(...), maar de presentatie mocht gewoon vele, vele malen korter." "(...) mijn interesse, maar ook die van anderen, dat die weg aan het gaan was doordat die te lang doortrok."
		Meer structuur	"De hele workshop had wat meer georganiseerd gemogen."
		Chaotisch	"Nu was het erg chaotisch."
	Informatieoverdracht	Toelichting	"(...) niet goed was uitgelegd in de mail." "Misschien had de uitleg in de mail beter gekund."
		Goed leesbaar	"Mail was duidelijk er stonden geen spelfouten."
		Overbodige informatie	"Niet veel nuttigs in de mail."
		Voorkeur mail	"(...) liever mail dan WhatsApp, omdat mijn app vaak vol staat met spam en dat lees ik niet"
		Overbodige opdrachten	"(...) maar verder stond er vaker in lees dit, lees dat (...) dat eens gedaan en vroeg erna wat hij daarmee moest en toen was het gewoon van: oh ja, gewoon voor de leuk." "(...) en ook is een huiswerkopdracht niks voor Agora." "Maar sloten de opdrachten die jullie kregen dan niet aan bij wat jullie in de les kregen geleerd?" "Ja (...)"
		WhatsApp	"Beter een whatsapp groep kunnen maken."

		Wisselende contactpersonen	"Ik kreeg de mail niet van de begeleider maar van een andere organisator (...) Dit klopte voor mij niet."
		Te lange mail	"(...) verheugde ik me er niet op om zo een lange mail te lezen."
Praktische zaken voedings- en kookmodule	Locatie	Niet aansluitend kennisniveau	"(...) heel stuk in het Engels, toen kon ik niet echt Engels lezen."
		Niet verkregen informatie	"(...) vergaten mijn e-mail altijd bij te voegen." "(...) Ik wist niet wat ik moest doen en ik had niks gekregen." "Maar de begeleider zei dat hij alle gerechten online zou zetten en dit is nooit gebeurd..."
		Te lang	"De Sligro was leuk voor 15 minuten, maar niet voor een uur."
		Leuk Professionele keuken	"Ja, het was leuk om in een professionele keuken te staan (...)"
		Te kleine keuken	"(...) alleen de keuken was te klein voor de groep." "Kleine ruimte" "(...) keuken te klein." "Ik vond Qeske niet echt een keuken hebben."
		Beschikbare locatie Onnodig reizen met grote groep	"Maar we hebben hier onder een keuken die vijf keer zo groot is als daar, dan had de begeleider beter hierheen kunnen komen in plaats van dat tien mensen naar Kerkrade moesten rijden." "Reiskosten ofzo, ook die werden niet betaald."
		Onvoldoende materiaal	"(...) beter dan twee opwarmplaatjes."
		Leuk	"(...) leuk om naar Kerkrade te gaan." "Reizen ernaartoe was wel leuk en gezellig."
		Avontuurlijk	"(...) een avontuur."

	Centrale locatie	“(…) een goede locatie, het ligt bij in het midden van Limburg.”
	Mooie ruimte	“Voor de presentatie was er wel een mooie ruimte.”
	Omgeving	“(…) gewoon in een winkel.” “Wat vonden jullie van de werkomstandigheden op de locatie?” “Slecht. Er waren weinig materialen en spullen (…) kleine ruimte, geen goede werksfeer (…)”
	Slechte werkomstandigheden	“(…) geen goede werksfeer in de buurt.”
	Hygiëne	“Niet echt schoon.” “(…) geur ook vies.”
	Werksfeer	“(…) niet echt rustig.” “Andere mensen die gewoon bapao zitten te eten, terwijl je in een gezonde werksfeer zit”
	Drukke omgeving	“Motiveert het je dan zelf niet als je zelf over gezonde voeding praat en je anderen ziet met bapao en saté met bami?” “Nee niet echt.” “De omgeving is ook erg belangrijk.”
	Omgeving	“Het was ook wel grappig dat we (…) vervolgens een man binnenkomt en zijn magnetron maaltijd komt opwarmen (…)”
Benodigdheden	Onvoldoende materialen	“Weinig materialen en spullen waarmee we konden koken.” “(…) weinig materialen.” “Als ik iets wilde maken (…) kom schoonmaken voordat ik hier iets in kon doen, gewoon omdat er te weinig kommen waren. “Het was slecht qua hoeveelheden.”
	Bruikbare materialen	“(…) maar het werkte wel allemaal.”

		Veiligheid	"(...) geen afzuiging of raam dat open kon."
--	--	------------	--

Bijlage 17 – Codeerboom co-creatie sessies met de scholieren van Agora en SG

Groenewald

Tabel 10 – Codeerboom co-creatie sessies scholieren

Topic	Sub-topic	Code	Quotes
Vormgeving voedings- en kookmodule	Tijd	Idee tijdsduur	<i>"De laatste twee uur (...)"</i> <i>"Minimaal 2 uur dan."</i> <i>"Drie uur maximaal (...)"</i> <i>"(...) niet langer dan drie uur bezig zijn."</i> <i>"(...) vier uur voor alles"</i>
		Tijdsduur	<i>"Langer is fijner."</i>
		Doorwerken	<i>"Dan kan je doorgaan wanneer je met iets bezig bent (...)"</i> <i>"Dat heb je wel nodig omdat je met bakken wat meer tijd nodig hebt aan één stuk door."</i>
		Uitkijken naar	<i>"Dan heb je toch wat leuks om naar uit te kijken (...)"</i>
		Verheugen	<i>"(...) want dan kunnen we ons nog ergens op verheugen."</i>
		Tijdsduur externe activiteit	<i>"(...) naar de Sligro gaat dat je dan wat langer hebt."</i>
	Frequentie	Wekelijks	<i>"Wekelijks."</i> <i>"(...) elke week één les (...)"</i>
		Vaste dag	<i>"Iedere vrijdag (...)"</i> <i>"(...) vrijdag de leukste dag (...)"</i>
		Herhaaldelijk terugkeren	<i>"(...) acht weken (...)"</i>
	Groepssamenstelling	Idee groepsgrootte	<i>"Ik denk zeven man zo iets."</i> <i>"De helft van de klas, dat zijn 14 kinderen."</i> <i>"Maximaal 10 mensen (...)"</i>

		Kleine groepjes	<i>"De perfecte groep zou ik vinden acht kinderen (...)"</i> <i>"Zes mensen zodat iedereen aan de beurt komt"</i> <i>"Drie personen aan één tafel."</i> <i>"Liever kleine groepjes."</i> <i>"Gewoon één klas en dan in groepjes werken."</i> <i>"(...) maar dan vijf groepjes van twee maken (...) iedereen de hele tijd actief bezig (...)"</i> <i>" (...) vier groepjes van twee mensen of twee groepen van vier (...)"</i>
		Concentratie Spanningsboog	<i>"Groepjes van vijf (...) zodat het niet zo druk is met koken."</i> <i>"Want in grotere groepen merk ik dat ik sneller ben afgeleid"</i>
		Wisselende groepjes Zelfde deelnemers	<i>"Wel niet iedere keer hetzelfde groepje."</i> <i>"Steeds dezelfde kinderen"</i>
		Sociale contacten Leuk Vrienden	<i>"Dus niet dat je elke week in een andere groep zit. (...) op zich wel goed voor sociale contacten (...) koken moet leuk zijn (...) dus dat je met vrienden kunt koken."</i> <i>"Bij je vrienden, dat is wel leuker."</i> <i>"Koken moet ook leuk zijn dus dat je met vrienden kunt koken"</i> <i>"(...) met vrienden, dat lijkt me gezelliger."</i> <i>"Dat je het met vrienden kunt doen (...)"</i>
	Taakverdeling onder de deelnemers	Verschillende taken	<i>"(...) alle taken één keer hebben gedaan zodat ik dat allemaal kan."</i> <i>"Je kan ook verschillen per les"</i>
		Praktisch bezig zijn	<i>"(...) iedereen de hele tijd actief bezig (...)"</i>
		Taken verdelen Conflicten voorkomen	<i>"Taken moeten verdeeld worden zodat er geen ruzie komt."</i>

		Voldoende werkruimte	<i>"Anders zit je zo dicht op elkaar."</i> <i>"Dan heb je geen ruimte om te werken."</i>
	Implementeerbaarheid	Vrijwillige deelname School Later zelfstandig koken Beroepskeuze Ouderen	<i>"(...) opgeven (...) als hobby mag doen."</i> <i>"(...) zodat iedereen het ook leuk vind om te koken."</i> <i>"(...) inschrijven (...) "</i> <i>"(...) opgeven (...) "</i> <i>"(...) als keuzevak, want misschien vind je koken niet leuk en dan kun je wat anders kiezen (...) zelf leuk vindt om te doen."</i> <i>"Moet niet verplicht zijn"</i> <i>"Op school (...) "</i> <i>"(...) een extraatje zou zijn op een middelbare school"</i> <i>"Wat zijn de voordelen om het op school te doen?"</i> <i>"(...) je hoeft niet nog ergens extra heen te gaan."</i> <i>"(...) op school omdat later wanneer je alleen woont je ook moet leren koken."</i> <i>"(...) onderzoeken wat je wil worden later."</i> <i>"Dus het hoeft niet persé op school?"</i> <i>"Nee ook ouderen vinden het misschien leuk (...) "</i> <i>"Dan leer je ook nog mensen van het dorp kennen."</i>
Inhoud voedings- en kookmodule	Onderwerpen	Variatie onderwerpen Later toepassen Diverse landen	<i>"Elke periode een ander onderwerp (...) "</i> <i>"(...) veel verschillende dingen (...) "</i> <i>"(...) niet meer dan één onderwerp per les."</i> <i>"Recepten over bekend eten (...) later ook maken."</i> <i>"(...) eten uit verschillende landen (...) "</i> <i>"Per les een ander land (...) "</i> <i>"Uit verschillende landen"</i>

		Cultuur	<i>"(...) dat eten uit andere landen niet vies is"</i> <i>"(...) met verschillende landen/culturen werken"</i> <i>"(...) zodat je ook iets meekrijgt van de cultuur van een land."</i> <i>"(...) proeven wat ze daar eten."</i> <i>"De cultuur kunnen leren van andere landen (...) "</i>
		Variatie recepten	<i>"Dat het gewoon heel erg varieert"</i> <i>"(...) wel leuk en dat je dat dan beetje varieert"</i>
		Exclusief	<i>"(...) wel leuk om wat anders te leren (...) "</i> <i>"(...) exclusiever en niet alledaags koken (...) "</i>
		Uitdagend	<i>"Wat lastigere recepten van chef-koks zelf (...) "</i> <i>"(...) echt uitdagend zijn en ook lastiger om thuis te maken."</i> <i>"(...) een normaal recept wat je niet altijd krijgt (...) "</i>
		Afwisselend kiezen	<i>"Soms zelf kiezen en soms de docent."</i> <i>"Zelf uitkiezen (...) meer zin om te koken (...) "</i>
		Zelf uitkiezen	<i>"(...) zelf recepten kiezen."</i> <i>"(...) maar dat je wel zelf mag kiezen welk recept"</i>
		Per groep kiezen	<i>"Dat iedere week een groepje een recept mag kiezen wat dan iedereen gaat maken."</i> <i>"En waarom zou soms een docent het recept moeten uitkiezen?"</i>
		Competitie Uitdaging	<i>"Voor een punt te krijgen."</i> <i>"Ook wel leuk om iets nieuws te leren wat we nog nooit gehad hebben."</i>
		Recept-loos koken	<i>"Dat je 10 ingrediënten krijgt (...) zelf iets daarvan moet maken"</i>
		Motivatatie zelf kiezen	<i>"(...) meer zin om te koken wat je ook lekker vindt."</i>

		Competitievorm	<i>"(...) met verschillende landen/culturen werken"</i> <i>"(...) wie daar het meest originele, lekkerste en mooist uitzierend eten van kan maken en dat je op die onderdelen punten kunt scoren"</i>
	Verhouding tussen theorie en praktijk	Praktisch bezig zijn	<i>"Ik vind het wel leuk als ik gewoon een recept krijg en ik dan kan beginnen."</i> <i>"Als ze zijn aan het uitleggen dan heb je zin om gewoon te gaan beginnen (...)"</i> <i>"(...) het is gewoon leuker als je wat kan gaan doen."</i> <i>"(...) als je dan nog zo lang moet wachten (...) niet zo leuk. Dan ben je snel afgeleid."</i> <i>"Veel praktijk, weinig uitleg, veel koken, lekker lang koken"</i> <i>"Het recept geven en dan gewoon te beginnen met het maken (...)"</i>
		Theoretische uitleg	<i>"Ik hoef niet zo zeer meer achtergrondinformatie (...)"</i> <i>"(...) dan weet je ook wat meer van het onderwerp."</i> <i>"Ik zou wel altijd over theorie praten, elke workshop weer opnieuw"</i> <i>"In een kwartiertje zou alles wel verteld kunnen worden."</i> <i>"Hoe moet het theoretische gedeelte er dan uit zien?"</i> <i>"Gewoon alleen waar het vandaan komt."</i>
		Duur theorie	
		Verdeling theorie en praktijk	<i>"10 minuutjes, het geduld is dan op en je wilt dan gewoon aan de slag."</i> <i>"Als je het over 5 uur hebt, 4 uur koken en eten en dan een half uur aan het begin en een half uur op het einde theorie"</i> <i>"Dat ik maximaal 25 minuten theorie wil hebben."</i> <i>"Ik had dan 3 uur maximaal, dus dan heb je nog 2,5 uur over om te koken"</i>

			<i>"(...) opdeelt in beginnen met het informatieve gedeelte, dan koken, eten en dan afsluiten en evalueren."</i> <i>"Op het einde evalueren"</i> <i>"Want het evalueren, waarom is dat zo belangrijk?"</i> <i>"Zodat je wel weet wat je geleerd hebt"</i> <i>"Om feedback te krijgen"</i> <i>"Ook om feedback te geven"</i> <i>"Willen jullie het dan ook zelf opeten?"</i> <i>"(...) samen opeten, dat is ook wel leuk."</i>
Organisatie voedings- en kookmodule	Begeleider(s)	Idee begeleider(s) Functie begeleider(s) Meerdere begeleider(s)	<i>"Iemand die zelf vaker kookworkshops geeft dan heeft die er ook verstand van (...).</i> <i>"Een kok of iemand die workshops geeft, want diegene weet er ook veel van."</i> <i>"Ik zou het door een kok laten geven (...)"</i> <i>"Als deze maar genoeg ervaring heeft gehad."</i> <i>"Met veel ervaring (...) dan heb ik het over smaakcombinaties."</i> <i>"(...) zijn functie is vooral het uitleggen en hulp geven."</i> <i>"Die komt helpen als het niet lukt."</i> <i>"Opletten of het wel goed gaat."</i> <i>"Als je hulp nodig hebt kan het voorgedaan worden, maar anders hoeft dat niet."</i> <i>"Dat als je hulp nodig hebt dat er genoeg mensen zijn die kunnen helpen"</i> <i>"(...) twee mensen per klas, anders wordt het te druk."</i> <i>"(...) dan is met maar één kok erg lastig om iedereen te kunnen helpen en aandacht te geven"</i> <i>"Twee mensen, want dan kunnen die alle twee opletten."</i>

			<i>"Dat kunnen dan twee begeleiders zijn over de groep (...)"</i> <i>"Het liefst twee mensen (...)"</i> <i>"(...) dus één chef-kok die al veel weet en kan zeggen wat je moet doen en hoe je het moet doen"</i>
		Wisselende begeleider(s)	<i>"Is leuker om verschillende te hebben, anders wordt het ook saai."</i> <i>"Een persoon dat past bij het onderwerp van die les (...)"</i> <i>"(...) die ervaring heeft op dat gebied"</i>
		Eén vaste en één wisselende begeleider	<i>"De ander kan variëren, bijvoorbeeld één keer een leverancier van verse producten of bijvoorbeeld een bakker of een patissier"</i> <i>"Ook gastdocenten want dan leer je ook een beetje de specialiteit van iemand anders (...)"</i> <i>"Gastdocent met een vaste docent dat is toch wat makkelijker."</i> <i>"Dat je dus gewoon één vaste chef-kok hebt en daarnaast iemand die bij het onderwerp past."</i> <i>"(...) iemand bij staat samen met die gastdocent (...) serieuzer (...)"</i>
		Vaste begeleider	<i>"Waarom vinden jullie het belangrijk om één iemand vast te hebben iedere week?"</i> <i>"Duidelijkheid en ook voor die persoon is dat fijner omdat die ons dan wel leert kennen"</i> <i>"(...) maar ook de vaste want die kent alle namen (...)"</i> <i>"(...) dezelfde steeds want dan leer je diegene ook beter kennen (...)"</i>
	Presentatie	Presentatie	<i>"Ik zou eerst een presentatie geven over de hele workshop (...)"</i>

		PowerPoint Visuele input App Groot scherm Filmpje Voorbeelden Foto Recept Zelf namaken	<i>“De theorie gewoon geven met een presentatie (...)”</i> <i>“Wel niet te lang de presentatie houden.”</i> <i>“PowerPoint mag erbij (...)”</i> <i>“Ik zou een kleine presentatie houden, dat kan een PowerPoint zijn.”</i> <i>“(...) via een app of groot scherm (...)”</i> <i>“(...) een app erbij dat is wel handig dat je dan ook filmpjes hebt (...)”</i> <i>“Misschien kleine filmpjes op een iPad zou wel handig zijn (...)”</i> <i>“(...) zou ik liever zelf vertellen dan dat iemand in een filmpje dat doet.”</i> <i>“In een filmpje (...) zodat je weet wat je moet doen (...)”</i> <i>“(...) voorbeelden (...) hoe je iets moet maken (...)”</i> <i>“(...) makkelijker wanneer je plaatjes kan zien.”</i> <i>“(...) een foto en een blaadje met het recept (...)”</i> <i>“Misschien een foto van het recept dat je gaat maken zodat je kunt zien hoe het eruit gaat zien”</i> <i>“(...) een blaadje met het recept.”</i> <i>“Op een blaadje met recept (...)”</i> <i>“Tijdens de workshops ook blaadjes uitdelen met recepten.”</i> <i>“(...) dat je het recept ook nog zelf kan opzoeken.”</i> <i>“(...) zodat je het thuis kan namaken (...)”</i>
	Informatieoverdracht	Duidelijke uitleg Mondeling werven	<i>“(...) moet wel duidelijk uitgelegd zijn wat je kan verwachten en waar het precies over gaat en hoelang het duurt (...)”</i> <i>“(...) om interesse te wekken, zelf naar de desbetreffende school toe komen (...)”</i> <i>“(...) als iemand dan één of twee dagen langskomt om dat de</i>

			<i>presenteren (...) meeste mensen interesseert."</i> C <i>"Misschien met een filmpje erbij of foto's van het lekkere eten."</i> <i>"Dit dan niet op de mail (...) ter plekke veel beter over komt (...)"</i>
		Mondeling contact	<i>"Tijdens de workshop is mondeling contact het beste (...)"</i> <i>"Via een soort van presentatie (...)"</i>
		Geen mail	<i>"Op de mail kijk ik niet zo vaak (...)"</i> <i>"Ik zou het niet via de mail doen (...)"</i>
		Mail Poster	<i>"(...) mail sturen ook naar de ouders (...)"</i> <i>"Via de mail of posters op school dat is wel handig."</i> <i>"Nou op een poster zie ik het sneller."</i>
		WhatsApp	<i>"(...) via mail én WhatsApp herinneringen sturen."</i> <i>"(...) via WhatsApp een groepsapp dat is gewoon en snel (...)</i> <i>docenten erbij (...)"</i> <i>"(...) app, meeste vrienden hebben ook WhatsApp."</i> <i>"(...) groepsapp aanmaken met alle deelnemers."</i> <i>"WhatsApp checkt iedereen wel (...)"</i>
		Magister Ouders	<i>"Via magister is wel handig, want dan weten je ouders het ook."</i> <i>"Via magister (...) aanmelden voor een keuzevak."</i> <i>"(...) misschien een website (...)"</i>
		Vorbereiding recept zoeken Geen vorbereiding	<i>"Zouden jullie het fijn vinden om een voorbereidingsopdracht te krijgen?"</i> <i>"Wel kijken voor een recept (...)"</i> <i>"(...) andere informatie niet zo."</i>
Praktische zaken kook- en voedingsmodule	Locatie	Idee locatie	<i>"(...) een hele grote keuken (...)"</i>

		Afstand School Externe activiteiten Extern publiek	<i>"In een hele grote keuken zodat iedereen genoeg werkplek heeft"</i> <i>"In een kookstudio (...) "</i> <i>"Grote keuken en op een centrale plek zodat niet iedereen lang hoeft te reizen"</i> <i>"In een restaurant waar alles is, op een grote plek. Denk aan Maastricht, Venlo en Roermond zodat alle soorten winkels die je nodig hebt in de buurt zijn."</i> <i>"Op school in een klaslokaal (...) waar mensen kunnen komen eten."</i> <i>"Ja, dit zou ook op een school kunnen."</i> <i>"Soms gewoon op school en dat je dan ook naar restaurants of kookstudio's gaat (...) "</i> <i>"Ook zou ik één keer in die zes weken naar de markt gaan (...) "</i> <i>"Gewoon op school en dan een paar keer per jaar ergens anders (...) "</i> <i>"Zo één keer per semester naar een andere locatie."</i> <i>"(...) gewoon in een restaurant, maar dan wissel je het restaurant af (...) "</i> <i>"(...) dat je ervaart hoe het is om in een echte keuken te staan."</i> <i>"(...) waar geen andere mensen bij zitten (...) "</i>
	Benodigdheden	Materialen Water Veiligheid	<i>"Schort, goede pannen, gasfornuis."</i> <i>"Veel pannen, goede materialen (...) "</i> <i>"Kraan heb je ook nodig."</i> <i>"Afvoer ook, een aanrecht."</i> <i>"Een afzuigkap, vuur, fornuis, kookgereedschap en water."</i> <i>"(...) EHBO-koffer voor als er iets fout gaat, brandblusser en branddeken."</i>

			<i>"Een brandblusser en EHBO-koffer voor de veiligheid (...)"</i> <i>"Afzuigkap, grote keuken en ramen."</i> <i>"Noodplan."</i>
		Kleding	<i>"En coole kookschorten, dat is leuk!"</i>
		Ingrediënten Milieubewust	<i>"Kruiden en groenten bijvoorbeeld van boeren, want soms heb je groenten die er niet mooi uitzien (...) kun je wel gebruiken want die zijn wel goed."</i>
		Minder weggoaien	<i>"Wat zal daar het voordeel van zijn?"</i> <i>"Dan wordt er minder weggegooid (...)"</i>
		Exclusief	<i>"(...) het liefst dan goeie kwaliteit"</i> <i>"Niet de standaardproducten gebruiken (...) dat dat wel echt motiveert."</i> <i>"(...) de dingen die je niet zomaar thuis hebt (...)"</i>

Bijlage 18 – Codeerboom focusgroep met de professionals

Tabel 11 – Codeerboom focusgroep met de professionals

Topic	Subtopic	Code	Quotes
Vormgeving voedings- en kookmodule	Tijd	Idee tijdsduur	<i>“(…) echte kook-en voedingsmodule moet je denk ik wel twee uur minimaal inderdaad vasthouden (…)”</i> <i>“(…) drie uur op zich wel een mooie tijd is.”</i> <i>“(…) alléén het koken drie uur dat lijkt me wat lang (…)”</i> <i>“Twee uur koken maximaal is echt lang zat. Dan kun je ook echt veel doen (…)”</i> <i>“(…) aan twee uur koken heb je meer dan zat (…)”</i>
		Plannen Doorwerken	<i>“(…) prima is qua tijdsduur omdat je dan ook gericht kunt plannen en er kan meer tijd vrijgemaakt worden (…)”</i> <i>“(…) langer bezig willen zijn (….) veel meer effect heeft dan een paar keer een uurtje (…)”</i>
		Tijdsindeling	<i>“In een uur koken heb je echt veel gesneden en gekookt. En dan heb je nog een half uur om samen te eten en vergeet ook niet het opruimen.”</i>
		Tijdsduur nevenactiviteiten	<i>“Plan een tijd in voor natuurlijk de nevenactiviteiten (…)”</i>
		Concentratie	<i>“(…) en in een les is altijd de</i>

		Tijdstip	<i>spanningsboog vrij kort."</i> <i>"(...) dat je niet uit moet gaan van een spanningsboog."</i> <i>"(...) dus ik zou het gewoon op een dagdeel aan de slag gaan houden."</i>
	Frequentie	Herhaling Duur programma	<i>"(...) wat ik wel wil adviseren is om die module vaker terug te laten komen zodat ze het weer herbeleven (...)"</i> <i>"Je hebt sowieso meerdere keren per jaar nodig (...) een gedragsverandering teweegbrengen (...)"</i> <i>"Dus dat je die herhaling erin hebt zitten."</i> <i>"(...) paar keer kunnen laten terugkomen."</i> <i>"(...) dat je daar echt een jaarprogramma van zou moeten maken."</i>
	Groepssamenstelling	Gemixte groepen Kleine groepen Zelfsturend Sociaal contact	<i>"Ik zou nu zeggen maak gemixte groepen, juist niet met vriendjes."</i> <i>"Kleine groepen dat is hartstikke ideaal groepsgrootte (...)"</i> <i>"Je kunt de groepsgrootte wel groter maken als je met kleine groepjes werkt die zelfsturend zijn."</i> <i>"Want ze leren ook weer nieuwe mensen kennen."</i>

		Uit comfortzone	<i>“En nu stappen ze uit hun comfortzone en leren nieuwe mensen kennen, zijn met nieuwe dingen bezig.”</i>
	Taakverdeling onder de deelnemers	Verschillende taken Zelfstandig werken Aangepast op leeftijd en niveau Concentratie Regie nemen Gedragsverandering Cyclisch werken Ervaring delen	<i>“Dat ze wat afwisseling hebben in de taken die ze kunnen doen.”</i> <i>“Wissel tijdens de workshop een paar keer van rol (...)”</i> <i>“(...) rekening mee houden dat de groepen ook niet zo ingedeeld worden dat je niet steeds dezelfde taak hebben.”</i> <i>“Het is belangrijk dat je groepen blijft mengen want mensen die graag koken en ook uitdagend koken die gaan bij elkaar zitten (...)”</i> <i>“(...) wanneer de leeftijd iets hoger wordt dat zelfstandig aan de slag kunnen.”</i> <i>“(...) ook kunnen uitsplitsen tussen onder- en bovenbouw.”</i> <i>“(...) meerdere spanningsbogen (...)”</i> <i>“(...) jongeren zelf laat beslissen en maken (...) dan krijg je een kook gedragsverandering.”</i> <i>“Waar ik aan denk is cyclisch werken.”</i> <i>“Dat jij dan weer opnieuw mee kunt doen die zes weken, maar dan ben je niet</i>

		Groepsdynamica Homogeniteit	<i>deelnemer maar dan ga je newbies uitleggen (...)</i> <i>“Maar het idee is wel heel leuk, van laat ze voor elkaar koken.”</i> <i>“(...) altijd voor homogeniteit in een groep zorgen en dat de wat sterkere de wat mindere meetrekken en andersom.”</i> <i>“Dynamiek is ook een belangrijk aspect, maak het dynamisch.”</i>
	Implementeerbaarheid	Ritueel Binnen schooltijd Vast programma Verduurzamen Binnen het onderwijsprogramma Haalbaarheid Binnen het onderwijsprogramma Locatie Reistijd Leertijd Implementatie in vakken	<i>“Als het een ritueel wordt, iets vanzelfsprekends dan dat het in het algemeen goed is wanneer het in je schooltijd in zit.”</i> <i>“(...) zo iets gewoon in een programma gegoten moet worden.”</i> <i>“Dan verduurzaam je het eigenlijk ook he, wanneer je binnen het onderwijs wel naar opzoek bent.”</i> <i>“(...) de haalbaarheid voor scholen is natuurlijk veel groter als ze een programma kunnen aanbieden dat ze het gewoon op school kunnen houden.”</i> <i>“Want anders die reistijd gaat van hun leertijd af en daar worden scholen niet blij van (...)”</i> <i>“Je kunt aan koken toch alles ophangen van scheikunde tot biologie,</i>

		Integratie Verplichte deelname Vrijwillige deelname Interesse Keuzevak Binnen schooltijd Vrijwillige deelname Betere leerprestaties	<i>natuurkunde, wiskunde.”</i> <i>“Het moet echt geïntegreerd worden.”</i> <i>“Dan heeft het juist het voordeel om het voor iedereen aan te bieden.”</i> <i>“Maar als het verplicht is voor iedereen heb je ze wel in je klas zitten.”</i> <i>“Maar dan werkt het nog steeds niet, dan zitten ze daar met tegen zin en dan leren ze niks.”</i> <i>“(…) ze moeten maar gewoon deelnemen, of ze het wel of niet leuk vinden. Klaar.”</i> <i>“(…) kiezen voor een bepaalde module. Dan kiezen daar ook de leerlingen voor die het interessant vinden.”</i> <i>“(…) aanbieden als module of keuzevak binnen schooltijd.”</i> <i>“Je kunt het niet van bovenaf afdwingen (…)”</i> <i>“Gezonde leerlingen kunnen ook betere leerprestaties verrichten.”</i>
Inhoud voedings- en kookmodule	Onderwerpen	Diepgang Diverse onderwerpen Recept-loos koken Seizoensproducten	<i>“(…) maar ook zodat ze weer dieper op andere onderwerpen die voor echt interessant zijn (…)”</i> <i>“Dat kan wel in oplopende lijn zijn (…)”</i> <i>“(…) koken zonder receptuur.”</i>

			<i>"(...) het recept-loos koken wel met gezonde en goede producten werken die op dat moment te krijgen zijn (...)"</i> <i>"(...) de producten die op dat moment op de markt zijn en die uit Nederlandse grond komen dan heb je weer een foodprint natuurlijk."</i> <i>"Denk met name gekoppeld aan met wat in het seizoen is en wat lokaal is. Dus niet de aardbeien in februari gaan verwerken."</i> <i>"(...) we hebben het dan weleens over gezond eten natuurlijk en het zou al heel wat groots zijn als er met verse producten gewerkt wordt."</i>
		Diverse landen Diverse culturen	<i>"En hoeveel verschillende culturen heb je tegenwoordig wel niet in een klas zitten en laat die dan allemaal wat maken dan heb je al een hele grote diversiteit."</i>
		Regie nemen Zelf ervaren Smaakbepaling	<i>"(...) ga zelf maar aan de slag en bepaal zelf wat voor een smaak je eraan wil geven (...)"</i>
		Koken met en voor anderen	<i>"Denk eens aan een andere doelgroep, want bijvoorbeeld verzorgingstehuizen. (...) Ik denk als je op die manier ook die oudere mensen ook iets gezonder voor kunt schotelen, dat</i>

			<i>die interactie wellicht ook leuk is."</i> <i>"(...) kook niet voor jezelf maar kook eens voor anderen."</i> <i>"Leer ze omgaan met eten, (...) andere mensen blij kan maken met lekker eten."</i> <i>"(...) koken voor vrienden."</i> <i>"Die waardering die de kinderen ook kregen in de les 'koken voor anderen' werkte hierin als positieve factor op de motivatie."</i>
		Samen eten	<i>"Het gaat er dan ook om dat je samen de maaltijd maakt en op eet."</i> <i>"Hoe leuk is het als je iets samen maakt dat je het ook samen opeet."</i>
		Interactie onderling	<i>"De interactie tussen de leerlingen onderling, hoe leuk het is om met elkaar aan tafel te zitten en iets te eten."</i> <i>"Je leert van elkaar eten."</i>
		Schoolelementen Intrinsieke motivatie Zinvol	<i>"(...) we gaan koken en dan laat je bepaalde elementen van scheikunde en wiskunde terugkomen en dan wil ik best leren over andere dingen (...) dan is het zinvol en heeft het betekenis voor mij."</i>
		Werken met doelen	<i>"(...) soort van einddoel waar je naar toe werkt (...)"</i>

	Verhouding tussen theorie en praktijk	Competitievorm	<i>“Of een kookwedstrijd dat zijn allemaal dingen die werken goed.”</i>
		Praktisch bezig zijn	<i>“Ga gewoon koken want dat is leuk en daar heb je de rest van je leven wat aan (...)” “(...) in de praktijk met ze aan de slag en ze hoeven niet in de schoolbanken te zitten (...)” “(...) laat ze dan voornamelijk zelf aan de slag gaan.” “(...) gewoon stoppen en praktisch aan de slag gaan (...)”</i>
		Uitleg geven	<i>“(...) wel handig dat ze in het begin uitleg krijgen in welke kant ze op moeten (...)”</i>
		Korte uitleg	<i>“25 minuten gaven hun aan? Dat is 20 minuten te lang!”</i>
		Korte uitleg	<i>“(...) wel efficiënt is wanneer het kort en krachtig gehouden wordt, biedt de informatie aan die nodig is (...)”</i>
Organisatie voedings- en kookmodule	Begeleider(s)	Idee begeleider	<i>“(...) er moet zeker een kok aanwezig zijn maar de mensen die erbij zitten dat mogen verschillende mensen zijn.”</i>
		Functie begeleider	<i>“(...) niet als gever van de workshop alles zelf te doen, je kunt ze goed veel dingen zelf laten doen en uit laten zoeken.”</i>

			<i>“(...) niet de nadruk te leggen op gezond en wel die gezonde en verse producten te gebruiken. (...) belerende.”</i> <i>“Autoriteit werk niet, begeleiden is mooi.”</i> <i>“Geef ze kort en krachtig hetgeen wat je ze mee wilt geven, laat ze aan de gang gaan en bij vragen help ze.”</i> <i>“Als er iemand is die gewoon een proces goed kan begeleiden en die interactie heeft met de mensen die aanwezig zijn dan maakt dat op zich niet uit.”</i> <i>“Niet tegen ze aan gaan praten ze moeten het zelf kunnen ervaren.”</i> <i>“(...) proces tijdens het koken is en dat die scheikunde leraar er maar eens bij komt staan en zegt weten jullie nu eigenlijk wat er gebeurt in die pan.”</i> <i>“En als docent ‘man on the stage’ al iemand iets willen leren maar veel meer de ‘guide on the side’.”</i> <i>“(...) kan ook dat de begeleiding daarin af neemt he.”</i> <i>“Leren is niet een één richtingsverkeer, het is een sociaal construct. Leren dat doe je met elkaar. Samen, van elkaar en niet alleen van de docent.”</i>
--	--	--	--

		Meerdere begeleider(s)	<i>“Je hebt een paar sergeanten nodig.”</i> <i>“(…) ik wil dat bijvoorbeeld per vijf kinderen één volwassene met ogen zit.”</i>
		Vaste begeleider	<i>“(…) kan ook een leraar zijn die goed bij iedereen ligt.”</i> <i>“(…) ook al die keren wel een vast gezicht hebben die leider van die workshop of die module is.”</i> <i>“(…) meer kijken in de scholen zelf en de mensen die daar rondlopen, wat in het leerprogramma al aanwezig is om dat terug te zetten in die module.”</i> <i>“Een begeleider hoeft niet per se een vakgericht iemand te zijn.”</i> <i>“Je moet een mensen mens hebben die bepaalde situaties aan voelt en aan de hand daarvan ook zo een groep jongeren goed kan begeleiden.”</i> <i>“(…) dan heb je ook iemand die je beter kan leren kennen en die ze vertrouwen waar je dan ook steeds meer aan durft te vragen.”</i>
		Zelf begeleiding	<i>“Een specialist bijvoorbeeld dat is heel leuk maar qua begeleiders, ik zou ze vooral zelf laten begeleiden.”</i> <i>“Ik zou ze dit zelf laten doen (…)”</i>

		Aangepast op niveau	<i>“Als je leerlingen te vrijlaat, verzuipen ze.”</i> <i>“Kinderen die iets verder zijn kun je het uitdagender maken en wat preciezer maken.”</i>
		Cyclisch werken	<i>“(…) je hebt ambassadeurs nodig dat diegene die wel mee willen doen, dat die uiteindelijk aan elkaar uitleggen en voor elkaar koken (…)”</i>
	Presentatie	Regie laten nemen Zelfstandig ervaren	<i>“(…) niet alleen maar met koken bezig zijn (… ontdek het zelf maar, want het gaat niet werken als ik zeg doe dit of doe het zo.”</i> <i>“(…) uitvoerder van wat de docent zegt, maar je moet eigenlijk je eigen ding volgen (…)”</i> <i>“(…) duidelijke structuur geboden wordt en dat ze weten wat er verwacht wordt en daarbinnen genoeg keuzevrijheid is dat ze het idee hebben dat ze het zelf mogen bedenken en kunnen beïnvloeden.”</i>
		Interactieve lessen Visuele input	<i>“We moeten wel af van de stage. (… waar er iemand voor de klas iets staat voor te dragen en tegen mensen aan zit te praten.”</i> <i>“(…) ze willen het gewoon visueel gepresenteerd krijgen ‘minder tekst, meer beeld’ (…)”</i>

		Digitaal	<i>"(...) een stuk visueler te maken en interactiever."</i> <i>"(...) digitaliseert en visualiseert dan ben je in no time klaar of een sheet maken."</i> <i>"(...) digitaal concept (...)"</i> <i>"(...) intrinsieke motivatie wil gaan aanspreken. (...)</i>
		Recepten uitschrijven	<i>filmpjes en kahoot quizen?"</i> <i>"(...) filmpjes kunnen kijken en dat ze hun eigen receptuur mogen uitschrijven (...)"</i>
		Foto	<i>"(...) hun eigen recept dan uitschrijven aan het einde van de les ook weer met foto's toevoegen."</i>
		Combinatie fysiek, analoog en digitaal	<i>"(...) fysiek en analoge toepassingen maar wel een digitale laag onder zit om het slim en efficiënt te maken maar ik denk dat juist die combinatie het heel goed doet."</i>
	Informatieoverdracht	WhatsApp	<i>"(...) soort van app community waar je ideeën met elkaar kunt uitwisselen."</i> <i>"Dan zou ik zeggen pak WhatsApp (...)"</i>
		Terugkoppeling Thuis laten zien	<i>"Het mooiste natuurlijk is dat je die terugkoppeling daarin hebt (...) thuis dit kunnen laten zien."</i>
		Ouders uit patroon Gedragsverandering	<i>"Zodat je die ouders ook uit dat patroon krijgt. En de enige die daarvoor kunnen zorgen zijn de jongeren zelf."</i>

		Rol van de school Informatieavond Poster	<i>"(...) binnen je schoolsysteem daar aandacht voor vragen of een informatieavond of posters."</i>
Praktische zaken voedings- en kookmodule	Locatie	Vaste locatie	<i>"Zo veel mogelijk op locatie."</i>
		Op school	<i>"(...) zoveel mogelijk organiseren binnen de school (...) "</i>
		Haalbaarheid	<i>"En als je het op school kunt realiseren dan moet je het ook vooral daar organiseren."</i>
		Voorbeeld locatie	<i>"(...) die mobiele kookbusjes (...) leuk dan krijg je zo een foodtruck idee."</i>
	Benodigheden	Materialen Water	<i>"(...) je kunt inderdaad gewoon met inductieplaatjes, een oven en in ieder geval een kraan met warm water kun je al een heel eind mee komen."</i> <i>"(...) school afhankelijk (...) "</i>
		Hygiëne	<i>"(...) als je wil dat er goed geïmagineerd wordt dan moet je voor goed poetsmateriaal zorgen."</i> <i>"Hygiëne is daarin heel belangrijk."</i> <i>"Opruimen hoort er gewoon bij."</i>
		Kleding Intrinsieke motivatie	<i>"Die coole kookschorten dat zijn dingen dat is leuk daar moet je dan ook gewoon in meegaan."</i>

		Ingrediënten	<i>Mindset gaat meteen om."</i>
		Idee benodigdheden	<i>"Liever de appels uit Nederland dan Nieuw-Zeeland."</i>
			<i>"(...) bijvoorbeeld van die kook kisten."</i>

Bijlage 19 – Tabellen van de resultaten

Tabel 12 – Overzicht resultaten uit de focusgroep met Agora per (sub-)topic

Topic	Sub-topic	Focusgroep Agora
Vormgeving voedings- en kookmodule	Tijd	- Tijdsduur: vier uur was goed - Tijdstip: om 10.00 uur starten was fijn
	Frequentie	- Zes keer was lang genoeg - Vaste dag - Wekelijks
	Groepssamenstelling	Te grote groep
	Taakverdeling onder de deelnemers	- Ongelijke taakverdeling - Te weinig taken
	Implementeerbaarheid	Vrijwillige deelname was goed
Inhoud voedings- en kookmodule	Onderwerpen	- Pasta maken beste onderdeel - Weinig geleerd - Veel herhaling - Geen kookworkshop maar voedings- en kookmodule - Simpel en kinderachtig
	Verhouding tussen theorie en praktijk	- Te lang theoretisch bezig - Te kort praktisch bezig - Veel herhaling theorie - Koppeling theorie en praktijk ontbrak
Organisatie voedings- en kookmodule	Begeleiders	- Stemniveau goed - Eentonige manier van spreken
	Presentatie	- Te lang - Chaotisch
	Informatieoverdracht	- Overbodige voorbereiding - WhatsApp groep - Betere uitleg - Niet verkregen informatie
Praktische zaken voedings- en kookmodule	Locatie	- Te kleine keuken - Samen reizen was leuk - Centrale locatie

		- Externe activiteiten leuk, maar te lang - Slechte werkomgeving - Niet schoon
	Benodigheden	- Te weinig materialen - Materialen functioneerden naar behoren - Geen afzuiging

Tabel 13 – Overzicht resultaten uit de co-creaties en focusgroep met professionals verdeeld onder de (sub-)topics

Topic	Sub-topic	Conclusies middelbare scholieren	Conclusies professionals
Vormgeving voedings- en kookmodule	Tijd	- Tijdsduur twee tot vier uur - Kookgedeelte maximaal drie uur - Doorlopend programma - Extra tijd voor activiteiten op externe locatie	- Tijdsduur drie uur - Kookgedeelte maximaal twee uur - Doorlopend programma - Extra tijd voor activiteiten op externe locaties
	Frequentie	- Herhaling - SG Groenewald: Jaarprogramma - Agora: Zes tot acht weken - Wekelijks - Vaste dag	- Herhaling - Jaarprogramma
	Groepssamenstelling	- Kleine groepjes - Verschillende groepjes - Met vrienden	- Kleine groepjes - Niet met vrienden in de groep
	Taakverdeling onder de deelnemers	- Taken verdelen - Tussentijds herverdelen	- Tussentijds herverdelen - Toenemende verantwoordelijkheid naarmate iemand meer ervaring heeft

	Implementeerbaarheid	- Vrijwillige deelname - Integreren in het onderwijs	- Verplichte/ vrijwillige deelname - Integreren in onderwijs
Inhoud voedings- en kookmodule	Onderwerpen	- Diverse landen/culturen - Competitievorm - Recept-loos koken - Veel variatie - Exclusieve producten - Uitdagende recepten - Zelf recepten kiezen	- Diverse landen/culturen - Competitievorm - Recept-loos koken - Koken voor anderen - Werken met doelen - Samen eten.
	Verhouding tussen theorie en praktijk	- Grotendeels praktisch bezig - Kort theoretisch bezig	- Grotendeels praktisch bezig - Kort theoretisch bezig
Organisatie voedings- en kookmodule	Begeleiders	- Meerdere begeleiders - Ervaring met koken - Eén vaste begeleider - Eén wisselende begeleider - Uitleggen - Hulp bieden - Opletten	- Meerdere begeleiders - Zelf begeleiden - Goed in de omgang met mensen
	Presentatie	- Visuele input - Foto's - Groot scherm - Filmpjes - Voorbeelden	- Visuele input - Foto's - Recepten schrijven
	Informatieoverdracht	- Posters - WhatsAppgroep bij deelname - Mondeling werven - E-mail	- Posters - WhatsAppgroep bij deelname - Binnen schoolsysteem aandacht voor werving - Terugkoppeling naar huis
Praktische zaken voedings- en kookmodule	Locatie	- Op school - In een grote keuken - Externe locatie - Centrale locatie	- Bij voorkeur op school - Vaste locatie

		- Geen extern publiek	
	Benodigdheden	- Kookmaterialen - Veiligheid - Kleding - Exclusieve ingrediënten	- Poetsmateriaal - Kleding