

## Kantine Kompas in Regio Foodvalley

# Gezond, lekker en plantaardig eten in de schoolkantine

Leerlingen ontdekken, maken en promoten zelf nieuwe gerechten voor hun eigen kantine.



voor middelbare  
scholen in Regio  
Foodvalley



### Maak van de schoolkantine een plek waar leerlingen zelf bewuste keuzes ontdekken.

Met Kantine Kompas gaan leerlingen praktisch aan de slag met plantaardige voeding. Ze proeven producten, bedenken gerechten en werken hun idee uit tot een echt kantineproduct of een campagne. De aanpak wordt afgestemd op het vak, het leerjaar en de mogelijkheden van de school.

## Wat levert het op voor jouw school?

### Praktische lessen

Aansluiting bij biologie, verzorging, koken, economie, burgerschap en ondernemerschap

### Betrokken leerlingen

Leerlingen onderzoeken, koken, rekenen, presenteren en promoten zelf.

### Nieuwe kantine-ideeën

Concrete gerechten en campagnes die passen bij de eigen schoolkantine.

### Bewuste keuzes

Meer kennis over gezond eten, plantaardige eiwitten en duurzame keuzes



[Bekijk hier een video over de eerste editie van Kantine Kompas.](#)



# Kies de editie die bij jouw school past

Kantine Kompas is flexibel en wordt afgestemd op leerlingen, vakken en kantinepraktijk.

## Leerlingeditie

Leerlingen ontwikkelen een plantaardig gerecht en/of campagne voor de schoolkantine.

- Ontdekken en proeven
- Recept en kosten uitwerken
- Campagne of presentatie maken

## Planeetaardige zuivel

Nieuw vanaf september 2026. Over zuivel, ondernemerschap en bewuste eiwitkeuzes.

- Dierlijk, hybride en plantaardig
- Link met melkveehouderij
- Bedrijfspraktijk en ondernemerschap

## Cateringeditie

De cateraar ontwikkelt een gerecht.

Leerlingen beoordelen als jury en helpen met promotie.

- Cateraar aan zet
- Leerlingen testen en kiezen
- Winnend gerecht in de kantine

## Wat doen leerlingen?

- Ontdekken wat plantaardige voeding is
- Verschillende producten en ingrediënten proeven
- Een gerecht voor de kantine bedenken
- Recept, inkooplijst en kostenberekening maken
- Nadenken over bereiding, verkoop en promotie
- Hun gerecht presenteren of verkopen op school

## Wat vragen we van de school?

- Een deelnemende klas of groep leerlingen
- Een betrokken docent of contactpersoon
- Afstemming met kantinebeheerder of cateraar
- Ruimte in het programma voor introductie, uitwerking en presentatie

**Regio Foodvalley en partners begeleiden de school bij de opzet en uitvoering.**

## Meedoen in 2026?

Wil jouw school aan de slag met gezond, lekker en plantaardig eten in de kantine? Neem contact op met Gerrit de Boer, projectleider Food bij Regio Foodvalley.  
[gerrit.de.boer@regiofoodvalley.nl](mailto:gerrit.de.boer@regiofoodvalley.nl)

