

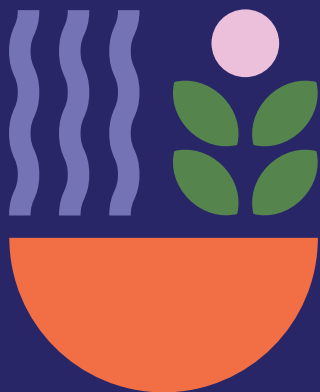


FOOD ECO- CULTURE EDU

Connecting Disciplines in European Higher Academia



**EEN NIEUWE KIJK OP VOEDSELEDUCATIE:
TRENDS, UITDAGINGEN EN KANSEN**



Co-funded by
the European Union

www.foodecocultureedu.eu



INHOUD



- 01** Inleiding
- 02** Ons team
- 03** Europees beleid
- 04** Nederland – Landenprofiel
- 05** Ierland – Landenprofiel
- 06** Portugal – Landenprofiel
- 07** De toekomst van voedingseducatie in Europa
- 08** Casestudy's
- 09** Conclusie



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



This license requires that reusers give credit to the creator. It allows reusers to distribute, remix, adapt, and build upon the material in any medium or format, even for commercial purposes. If others remix, adapt, or build upon the material, they must license the modified material under identical terms.



01

INLEIDING



| INLEIDING

Over ons project

Food Eco-Culture Edu heeft als doel het onderwijs in heel Europa te vernieuwen door een interdisciplinaire benadering van voeding, horeca en aanverwante vakgebieden te integreren. Het project slaat een brug tussen theoretische kennis over de relatie tussen voedsel en andere disciplines en de praktische toepassing daarvan, door de ontwikkeling en implementatie van innovatieve oplossingen. Deze aanpak wordt versterkt door intensieve samenwerking met partners uit zowel de gemeenschap als de industrie. Door meer dan 300 studenten en docenten van vier instellingen voor hoger onderwijs (IHO's) actief te betrekken, draagt Food Eco-Culture Edu bij aan het versterken van hun professionele en academische vaardigheden. Hiermee worden deelnemers beter voorbereid om een voortrekkersrol te vervullen in de transitie van de voedingssector naar een inclusievere en duurzamere toekomst.

Onderzoeksrapport en diepgaande analyse

Dit document is opgesteld in het kader van Deliverable 2.3 binnen Work Package 2 van het project. Het onderzoeksrapport verkent de toekomst van voedseleducatie in Europa en behandelt centrale thema's zoals digitalisering, sociale inclusie en milieugerelateerde veranderingen en uitdagingen. De focus ligt op Nederland, Ierland, Portugal en de bredere Europese Unie, waarbij wordt geanalyseerd hoe deze regio's inspelen op kansen en knelpunten binnen de voedingssector. Daarbij wordt ingegaan op de inzet van digitale technologieën ter verbetering van voedselsystemen, het bevorderen van sociale inclusie ter ondersteuning van gelijkheid en culturele uitwisseling, en de toepassing van duurzame praktijken in het kader van de groene transitie. Het rapport beoogt een samenhangend en toekomstgericht overzicht te bieden van hoe voedseleducatie zich kan ontwikkelen om deze onderling verbonden thema's te adresseren. Daarmee ondersteunt het docenten, studenten en gemeenschappen in het vervullen van een actieve rol bij het vormgeven van een inclusieve, duurzame en technologisch vooruitstrevende voedseltoekomst in Europa.

Het Food Eco-Culture Edu-project vormt een direct antwoord op de uitdagingen binnen de voedseleducatie in Europa. In traditionele onderwijsmodellen blijven theorie en praktijk vaak gescheiden, waardoor afgestudeerden onvoldoende zijn voorbereid op de toenemende complexiteit van de voedingssector. Tegelijkertijd staat deze sector onder druk door ingrijpende ecologische, technologische en sociale veranderingen. Door toonaangevende instellingen uit heel Europa samen te brengen, beoogt het project deze kloof te overbruggen en professionals op te leiden die niet alleen inhoudelijk sterk zijn, maar ook in staat zijn om duurzame en betekenisvolle verandering te realiseren.

VOEDSELEDUCATIE: EEN NIEUW LANDSCHAP

Onder leiding van Hogeschool NHL Stenden brengt Food Eco-Culture Edu partners samen met expertise in gastvrijheid, digitaal leren, duurzaamheid en samenwerking met het bedrijfsleven. Momentum Educate and Innovate is gespecialiseerd in digitaal onderwijs en professionele ontwikkeling, terwijl Technological University of the Shannon sterke banden met het bedrijfsleven combineert met toegepast onderzoek. Het **European E-Learning Institute** vervult een sleutelrol bij de effectieve integratie van digitale leermiddelen in onderwijs en leerprocessen. **Instituto Politécnico do Cávado e do Ave** richt zich op de verankering van duurzaamheid binnen voedingsstudies, terwijl de **Rijksuniversiteit Groningen** academische expertise inbrengt op het gebied van voedselsystemen, beleid en milieuvraagstukken.

Deze partners werken gezamenlijk aan de vernieuwing van het voedingsonderwijs door academische kennis en praktijk dichter bij elkaar te brengen.





De transitie

Een van de belangrijkste tekortkomingen van het huidige voedingsonderwijs is dat het onvoldoende aansluit bij de snel veranderende realiteit van de sector. Ontwikkelingen op het gebied van digitalisering, duurzaamheid en veranderend consumentengedrag vragen om professionals die kritisch kunnen denken en zich flexibel aanpassen. Desondanks blijven veel instellingen voor hoger onderwijs vasthouden aan verouderde onderwijsmodellen, die onvoldoende recht doen aan de dynamiek en complexiteit van de voedingssector.

Food Eco-Culture Edu doorbreekt bestaande normen door **interdisciplinaire benaderingen, nauwe samenwerking met de industrie en digitale innovatie** te integreren. Zo worden studenten uitgerust met de vaardigheden die nodig zijn om toekomstige uitdagingen effectief aan te gaan.



| FOODECOCULTURE: DE UITDAGING!

Verandering is geen eenvoudig proces. De transitie naar een duurzamer, inclusiever en technologisch geavanceerder voedselsysteem gaat gepaard met aanzienlijke uitdagingen. Weerstand vanuit de industrie, lacunes in beleid en diepgewortelde praktijken binnen het onderwijs vormen samen obstakels voor daadwerkelijke en betekenisvolle hervorming.

Het succes van dit initiatief hangt af van het vermogen om bestaande denkkaders kritisch te bevragen, systeemverandering te stimuleren en te waarborgen dat kennisoverdracht relevant, praktisch en toepasbaar is.

Food Eco-Culture Edu richt zich daarom niet uitsluitend op het actualiseren van curricula of het toevoegen van nieuwe onderwijsonderdelen. Het project beoogt een fundamentele herdefiniëring van de relatie tussen onderwijs, industrie en samenleving, zodat afgestudeerden in de voedingssector niet slechts participeren, maar actief richting geven aan de toekomst ervan.



02

ONS TEAM



ONS TEAM

Het Food Eco-Culture Edu-project staat onder leiding van **Hogeschool NHL Stenden**, dat zijn expertise op het gebied van hospitality, toerisme en voedselinnovatie inbrengt. Het project wordt gedragen door een divers consortium van partners met complementaire kennis op het gebied van onderwijs, duurzaamheid en digitaal leren.

Momentum Educate and Innovate versterkt het initiatief met zijn focus op professionele ontwikkeling en digitaal onderwijs, terwijl **Technological University of the Shannon** bijdraagt via sterke industriële samenwerkingen en toegepast onderzoek.

Het **European E-Learning Institute** speelt een sleutelrol bij de integratie van innovatieve digitale leerstrategieën. **Instituto Politécnico do Cávado e do Ave** levert expertise op het gebied van duurzaamheid en voedingsstudies, terwijl de **Rijksuniversiteit Groningen** academisch leiderschap biedt op het terrein van voedselsystemen, beleid en ecologische duurzaamheid.



Professor Elena Cavagnaro,
NHL Stenden



Dr. Lucia Tomassini, NHL
Stenden



Dr. Meghan Muldoon, RUG,
Nederland



Professor Vania DaCosta,
IPCA, Portugal



Professor José Filipe
Ferreira de Sousa Pereira,
IPCA, Portugal



Dr. Sílvia Raquel Silva Leite
Pereira, IPCA, Portugal

ONS TEAM

Een **multidisciplinair team** is van cruciaal belang voor **FoodEcoCulture**, aangezien de uitdagingen in de voedingssector niet vanuit één enkel perspectief kunnen worden aangepakt. Ons project brengt experts op het gebied van **voedingswetenschap, horeca, onderwijs, digitaal leren, duurzaamheid en beleid** samen, zodat afgestudeerden goed voorbereid zijn op een sector die voortdurend in beweging is.

De verschuiving naar duurzaamheid, digitalisering en nieuwe bedrijfsmodellen vereist input van **milieuwetenschappers, economen, technologen en industrieleiders**. Academics alleen kunnen geen verandering teweegbrengen. Echte betrokkenheid van de industrie en beleidsmakers is essentieel. Zonder deze aanpak blijft voedsel educatie onvoldoende verbonden met de realiteit van de industrie en worden studenten niet voorbereid op de eisen van de toekomst.

Door gezamenlijke inspanning transformeren we het voedingsonderwijs in heel Europa en overbruggen we de kloof tussen theorie en praktijk. Zo dragen we bij aan de ontwikkeling van een inclusievere, duurzamere en technologisch geavanceerde voedingssector.



Dr. Tony Johnston, TUS,
Ierland



Dr. Noelle O'Connor, TUS,
Ierland



De heer Alex Yu, TUS,
Ierland



Mevrouw Kathy Kelly, EUEI,
Denemarken



Mevrouw Paula Whyte,
MMS, Ierland



Sarah Seidel, NHL Stenden

03

LANDENPROFIELEN



| EUROPEES VOEDSELBELEID

Het Europese voedselbeleid richt zich traditioneel op thema's als voedselveiligheid, duurzaamheid en economische haalbaarheid. Daarbij blijft echter een even essentiële culturele en historische dimensie vaak onderbelicht. Voedsel is meer dan voeding of handelswaar: het is nauw verweven met identiteit, migratiegeschiedenis, koloniale erfenissen en vraagstukken rond sociale inclusie.

Binnen de Europese Unie hebben verschillende universiteiten en onderzoekers deze lacune onderkend en het voedselvraagstuk benaderd vanuit een interdisciplinaire en historisch onderbouwde invalshoek. Hun werk doorbreekt dominante beleids- en onderwijsnarratieven en herpositioneert voedsel als een cruciale factor in het vormgeven van nationale en regionale identiteiten, evenals in het hoger onderwijs.

Een toonaangevend voorbeeld is de **Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen (Bra, Italië)**, waar geschiedenis, cultuur en duurzaamheid structureel zijn geïntegreerd in het academisch curriculum. Deze benadering verlegt de focus van louter voedingswetenschap en bedrijfsvoering naar de bredere maatschappelijke context van gastronomie, waaronder migratie, globalisering en historische machtsverhoudingen.

Ook het werk van **Massimo Montanari** (Universiteit van Bologna en Universiteit van Coimbra) heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan deze heroriëntatie. Door gangbare opvattingen over voedselerfgoed en 'authenticiteit' kritisch te analyseren, laat hij zien hoe culinaire tradities zich ontwikkelen binnen veranderende sociale en historische omstandigheden.

Een vergelijkbaar kritisch perspectief is terug te vinden in het onderzoek van **Alberto Grandi** (Universiteit van Parma). Zijn werk stelt gevestigde verhalen over de Italiaanse keuken ter discussie en toont aan dat veel zogenaamd traditionele gerechten een relatief recente en internationale oorsprong hebben. Daarmee benadrukt hij hoe culinaire identiteiten vaak het resultaat zijn van handel, migratie en culturele uitwisseling, eerder dan van statische nationale tradities.

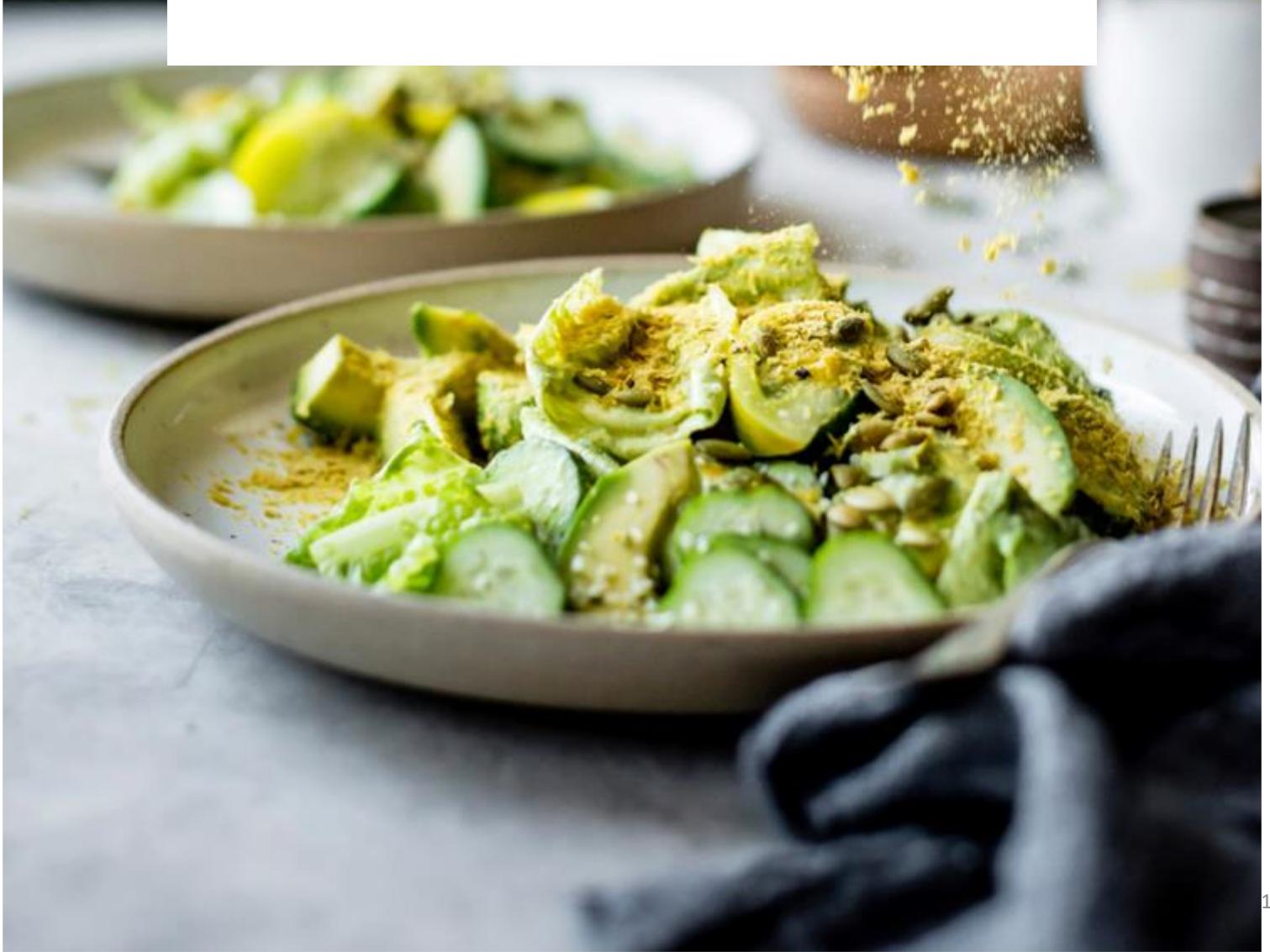
Om relevant te blijven in een context van snelle mondiale veranderingen, dient het Europese voedselbeleid deze inzichten te integreren. Vraagstukken rond voedselsoevereiniteit, culturele toe-eigening en de ethiek van voedselproductie verdienen aandacht naast meer conventionele beleidsdoelen. Ook ontwikkelingen zoals de verschuiving naar plantaardige voeding, duurzaamheid en digitale voedselsystemen moeten worden begrepen binnen hun bredere sociale en historische context, en niet uitsluitend als technologische of ecologische opgaven.

| NEDERLAND, IERLAND EN PORTUGAL: EEN OVERZICHT

De voedingssector ondergaat ingrijpende veranderingen, gedreven door de samenkomst van digitalisering, sociale inclusie en milieuvraagstukken. In Nederland, Ierland en Portugal erkennen beleidsmakers en industriële leiders deze uitdagingen, maar blijven voedselsystemen in de praktijk structureel tekortschieten.

Hoewel digitale technologieën productie, distributie en educatie transformeren, verloopt de implementatie ongelijk: grootschalige agrarische bedrijven profiteren disproportioneel, terwijl kleinere producenten achterblijven. Tegelijkertijd blijven sociale ongelijkheden bestaan, met name voor migrerende werknemers en lage-inkomensconsumenten, en blijkt milieubeleid vaak moeilijk te verenigen met economische realiteiten.

Deze spanningen onderstrepen de aanhoudende kloof tussen beleidsambities en daadwerkelijke impact in alle drie de landen.



| DIGITALISERING, SOCIALE INCLUSIE EN KLIMAATVERANDERING

Digitalisering: wie profiteert er werkelijk van?

In Nederland en Ierland investeert de voedingsindustrie sterk in automatisering, precisielandbouw en digitaal supply-chain management, maar de opbrengsten zijn ongelijk verdeeld. Grootschalige landbouwbedrijven en multinationals kunnen AI-analyses, blockchain-traceerbaarheid en geautomatiseerde processen integreren, terwijl kleinere producenten, met name in Portugal en Ierland, achterblijven. Digitale technologieën veranderen ook het voedingsonderwijs en de betrokkenheid van consumenten via apps, online leerplatforms en duurzaamheidsmonitoring. Deze innovaties gaan echter vaak uit van universele digitale toegang en vaardigheden, waardoor plattelandsboeren en migrerende werknemers zonder passende infrastructuur of opleiding worden uitgesloten. Het risico is dat digitalisering bestaande ongelijkheden versterkt in plaats van vermindert.

Sociale inclusie: voedsel, identiteit en ongelijkheid

Voeding vormt een krachtige uitdrukking van cultuur en identiteit. Via teelt, bereiding en het delen van voedsel worden culinaire tradities doorgegeven, gevormd door migratie, handel en koloniale erfenissen, en dragen zij bij aan intercultureel begrip en sociale verbondenheid. Deze culturele rijkdom staat echter in scherp contrast met de realiteit van ongelijkheid binnen voedselsystemen. In Nederland, Ierland en Portugal zijn migrerende arbeidskrachten, onder meer uit Oost-Europa, Nepal, India en Brazilië, onmisbaar voor de landbouw, maar worden zij vaak geconfronteerd met slechte huisvesting, onzekere arbeidsvoorwaarden en beperkte bescherming. Hun bijdrage blijft grotendeels onzichtbaar en ondergewaardeerd. Tegelijkertijd neemt voedselarmoede toe, vooral in stedelijke gebieden, waar lage-inkomenshuishoudens moeite hebben om toegang te krijgen tot betaalbaar en voedzaam voedsel. Hoewel beleid voedselzekerheid en gezonde voeding benadrukt, blijven effectieve oplossingen voor de meest kwetsbare groepen beperkt. Wie voedsel wil inzetten als instrument voor inclusie, moet het erkennen in zijn dubbele rol: als cultureel erfgoed én als terrein van structurele ongelijkheid. Alleen door beide dimensies aan te pakken, kan worden gewerkt aan eerlijkere en inclusievere voedselsystemen.

Verandering van het milieu: beleid versus praktische haalbaarheid

Nederland en Ierland spelen een centrale rol in Europese debatten over klimaatbeleid in de landbouw, met toenemende druk om de uitstoot van stikstof en methaan te verminderen. Tegelijkertijd ervaren veel boeren deze top-downmaatregelen als een bedreiging voor hun economisch voortbestaan, wat heeft geleid tot grootschalige protesten. Portugal wordt geconfronteerd met ernstige droogte en bodemdegradatie, terwijl de landbouw er grotendeels afhankelijk blijft van water-intensieve teelten en monoculturen. Hoewel overheden regeneratieve landbouw, koolstoflandbouw en plantaardige voeding stimuleren, blijven de diepgaande structurele hervormingen die hiervoor nodig zijn, zoals aanpassing van het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB), politiek gevoelig en grotendeels onuitgevoerd.



| IN TIJDEN VAN TRANSITIE

Voeding is nauw verbonden met nationale identiteit, maar in **Ierland, Nederland en Portugal** verdoezelen dominante culinaire verhalen vaak de invloed van migratie, globalisering en commercialisering. Hoewel regionaal erfgoed actief wordt gepromoot, is de dagelijkse voedselpraktijk complexer en dynamischer dan deze narratieven suggereren.

Nationale voedingsidentiteiten, van het mediterrane dieet in Portugal tot zuivel en rundvlees in Ierland en de Nederlandse focus op tuinbouw, zijn gevormd door historische, economische en culturele processen. Voedseltoerisme versterkt deze spanning, doordat steden als Lissabon, Amsterdam en Dublin lokale keukens presenteren voor een internationaal publiek, terwijl de verbinding met hun sociale oorsprong steeds verder vervaagt.





NIEUWE IDENTITEITEN

De opkomst van **streetfood**, **fusionkeukens** en **wereldwijde toeleveringsketens** heeft traditionele eetgewoonten ingrijpend veranderd. In Portugal hebben migratiestromen uit onder meer Brazilië, Nepal en Kaapverdië nieuwe smaken en kookstijlen geïntroduceerd, wat het stedelijke voedingslandschap zichtbaar heeft getransformeerd.

Ook de herwaardering van de Ierse keuken, vaak gepresenteerd als een terugkeer naar het erfgoed, is in belangrijke mate beïnvloed door **Franse**, **Italiaanse** en **Aziatische** kooktechnieken.

In Nederland is de invloed van de **Indonesische**, **Surinaamse** en **Turkse** keuken lange tijd onderbelicht gebleven, ondanks de **koloniale geschiedenis**. Inmiddels maken gerechten als **rijsttafel** en **kapsalon** onmiskenbaar deel uit van de hedendaagse eetcultuur.





NIEUWE IDENTITEITEN

Voedseltoerisme raakt steeds verder losgekoppeld van de realiteit van voedselproductie.

In **Nederland en Ierland** worden ambachtelijke kaasmakerijen en **traditionele zuivelproducten** gepromoot, terwijl de sector in de praktijk wordt gedomineerd door grootschalige, **op export gerichte melkproductie**.

Ook in **Portugal** speelt deze spanning een belangrijke rol. De **wijnsector**, een kernonderdeel van het voedseltoerisme, wordt geconfronteerd met milieudruk zoals **droogte en veranderende teeltomstandigheden**, maar deze uitdagingen maken zelden deel uit van het verhaal dat aan bezoekers wordt gepresenteerd. Toeristen zoeken authenticiteit, maar krijgen vaak een zorgvuldig **geconstrueerde voedselidentiteit voorgeschoteld** die losstaat van de economische en ecologische realiteit van de productie.

04

NEDERLAND



INLEIDING

De Nederlandse voedings- en culinaire sector staat voor een combinatie van kansen en structurele knelpunten. Naast een groeiende aandacht voor innovatieve en duurzame voedingspraktijken kampt de sector met arbeidskrapte, een dalende instroom in horecaopleidingen en een toename van faillissementen in de horeca.

Hoewel brede maatschappelijke steun voor duurzaamheid en gezonder eten aansluit bij nationaal en Europees beleid, zetten stijgende kosten en schulden de sector verder onder druk. Deze uitdagingen worden versterkt door post-COVID-nasleep, weerstand binnen traditionele landbouwsectoren en politieke verdeeldheid.

Dit hoofdstuk start met een PESTEL-analyse van Nederland, waarin de belangrijkste factoren worden geanalyseerd die de voedingseducatiesector beïnvloeden, waaronder politieke ontwikkelingen, economische druk, technologische innovatie, de eiwittransitie en milieubewustzijn. Het adresseren van deze dynamiek is essentieel voor de ontwikkeling van een toekomstbestendig voedingseducatiesysteem.



Fotocredits: Holland.com © Iris van den Broek via Rotterdam Partners

NEDERLAND: EEN PESTEL-ANALYSE

Politiek: De Nederlandse overheid zet in op duurzaamheid binnen de voedselproductie. Wisselingen in het politieke landschap, waaronder weerstand vanuit rechtse fracties, kunnen echter leiden tot beleidsaanpassingen of vertragingen, vooral in de landbouw. Deze onzekerheid beïnvloedt ook de ontwikkeling en uitvoering van beleid rond voedsel-educatie.

Economisch: Nederland heeft aanzienlijk geïnvesteerd in duurzame voedselproductie, mede ondersteund door EU-subsidies. Desondanks vormen stijgende operationele kosten, hogere voedselprijzen en inflatie een groeiende uitdaging voor de sector. Vooral kleinere voedingsbedrijven ondervinden hiervan de gevolgen. De toename van faillissementen, met name in de horecasector, onderstreept de economische kwetsbaarheid van het voedselsysteem.

Sociaal: Er bestaat brede maatschappelijke steun voor duurzame voedsel-educatie, met een sterke focus op gezondere eetgewoonten en het terugdringen van voedselverspilling. Tegelijkertijd vormen weerstand vanuit traditionele sectoren en een cultureel stigma rond falen, zichtbaar in de maatschappelijke reacties op faillissementen, een belemmering voor de brede acceptatie van nieuwe praktijken, vooral binnen de voedingsindustrie.

Technologisch: Technologische ontwikkelingen in de landbouw, waaronder het gebruik van AI en software voor voorraadbeheer, spelen een cruciale rol bij het verbeteren van efficiëntie en het verminderen van voedselverspilling. De betaalbaarheid van deze technologieën blijft echter een belangrijk knelpunt, waardoor brede toepassing wordt beperkt, met name bij kleinere bedrijven die kampen met financiële druk.

Milieu: De druk om over te stappen op duurzame voedselpraktijken neemt toe, aangewakkerd door een groeiend bewustzijn van milieuproblemen zoals stikstofverontreiniging van water, bodem en lucht. Tegelijkertijd blijven intensieve landbouw- en voedselproductiesystemen een zware belasting vormen voor natuurlijke hulpbronnen. Dit bemoeilijkt de overgang naar volledig duurzame voedselsystemen, zoals ook blijkt uit de stijgende kosten binnen de sector.

Wet-, en regelgeving: Nederlandse en Europese regelgeving stuurt steeds sterker aan op duurzaamheid in voedselproductie en -praktijken. De complexiteit van deze regelgeving en bijbehorende juridische uitdagingen, vooral in sectoren met hoge faillissementscijfers, kunnen de uitvoering vertragen. In combinatie met politieke verschuivingen maakt dit het lastiger om duurzame voedselpraktijken structureel te integreren in zowel het reguliere onderwijs als de industrie.

VOEDSELEDUCATIE IN NEDERLAND

Nederland kent diverse voedingseducatieprogramma's die gericht zijn op het versterken van voedingsgeletterdheid, het stimuleren van gezonde eetgewoonten en het vergroten van de betrokkenheid bij voedsel. Op de volgende pagina's worden enkele voorbeelden gepresenteerd van voedingsgerelateerde cursussen binnen het hoger onderwijs. Daarnaast zijn er ook initiatieven binnen het basis- en voortgezet onderwijs, waaronder:

1. "Jong Leren eten" is een programma waarin de overheid, kinderopvang, scholen, lokale overheden en maatschappelijke organisaties samenwerken om kinderen en jongeren meer in contact te brengen met kennis en activiteiten over voedsel, zodat ze zelf gezonde en duurzame keuzes kunnen maken: <https://www.jonglereneten.nl/>

2. "Smaaklessen" is het nationale lesprogramma over voedsel en eten voor basisschoolleerlingen van 4 tot 12 jaar. Door zintuiglijke ervaringen zoals proeven, ruiken en voelen, leren kinderen over voeding en ontdekken zij hoe gezonde en duurzame voedingskeuzes kunnen worden gemaakt: www.smaaklessen.nl

IMPACT

Deze twee programma's, en de programma's op de volgende pagina spelen een belangrijke rol in het versterken van voedsleeducatie in Nederland door ongezonde eet-gewoonten bij kinderen en beperkte toegang tot voedsleeducatie aan te pakken. Via praktische, voedselgerichte activiteiten betrekken zij zowel kinderen als lokale gemeenschappen bij het ontwikkelen van gezondere eetpatronen en een beter begrip van voedzame keuzes. Door gezondheid en duurzaamheid te combineren, dragen deze initiatieven bij aan het aanleren van positieve eetgewoonten vanaf jonge leeftijd.





VOEDSELEDUCATIE IN NEDERLAND

3. Voedseleeducatie Platform

Het Voedseleeducatie Platform is een publiek-privaat samenwerkingsverband waarin overheid, bedrijfsleven, wetenschap, onderwijs en maatschappelijke organisaties samenwerken om kinderen objectieve informatie te bieden over voeding en voedingsmiddelen.

[Smaaklessen | Over programma, doelen & impact](#)

4. EU-Schoolfruit

EU-Schoolfruit stimuleert kinderen om samen op school fruit en groenten te eten. Deelnemende scholen ontvangen gedurende 20 weken wekelijks drie porties fruit en groenten per leerling, volledig gefinancierd door de Europese Unie: www.euschoolfruit.nl



VOORBEELDEN VAN VOEDINGSONDERWIJS IN NEDERLAND

Aanbieder	Naam van de cursus	Opmerkingen	Link naar de cursus voor meer informatie
Wageningen University & Research	Voedselkwaliteits management	MSc	https://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/msc-food-quality-management.htm
Wageningen University & Research	Voeding & Gezondheid	MSc	https://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/nutrition-and-health.htm
Wageningen University & Research	Voedingsmiddelen technologie	MSc	https://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/msc-food-technology.htm
HAS Green Academy (HBO)	Voedingsinnovatie	Bacheloropleiding	https://www.has.nl/hbo-opleidingen/food-innovation/
Universiteit van Amsterdam	Duurzame voedselsystemen	Bacheloropleiding Minor	https://www.uva.nl/en/programmes/minors/sustainable-food-systems/sustainable-food-systems.html
Van Hall Larenstein Hogeschool	Beheer van de landbouwproductieketen	Master of Applied Sciences (MA)	https://www.vhluas.com/programmes/master/agricultural-production-chain-management/
Van Hall Larenstein Hogeschool	Voedingsmiddelen technologie	Bacheloropleiding	https://www.vhluas.com/programmes/bachelor/food-technology/
Van Hall Larenstein Hogeschool	Dieren, maatschappij en bedrijfsleven	Bacheloropleiding	https://www.vhluas.com/programmes/bachelor/animals-society-and-business/

VOORBEELDEN VAN VOEDINGSONDERWIJS IN NEDERLAND

Aanbieder	Naam van de cursus	Opmerkingen	Link naar de cursus voor meer informatie
Wageningen University & Research	Executive MBA in Food & Agribusiness	MBA	https://www.wur.nl/en/show/executive-mba-in-food-agribusiness.htm
Vrije Universiteit Amsterdam	Voedselsystemen & Duurzaamheid	Module Masteropleiding	https://research.vu.nl/en/courses/food-systems-amp-sustainability
Radboud Universiteit	Lokale milieuverandering & duurzame steden	Master specialisatie (Master Milieu- en Maatschappijstudies)	https://www.ru.nl/en/education/masters/local-environmental-change-and-sustainable-cities
Wageningen University & Research	Veerkrachtige landbouw en voedselsystemen	MSc	https://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/msc-resilient-farming-and-food-systems.htm
ROC van Amsterdam	Koken & Gastvrijheid in de Zorg	MBO-beroepsopleiding (voor volwassenen)	https://www.rocva.nl/Voor-volwassenen/Sectoren/Horeca,-Bakkerij-Facilitair/Koken-Gastvrijheid-in-de-Zorg
ROC van Amsterdam	Start College Horeca en Voeding	MBO-beroepsopleiding	https://www.rocva.nl/MBO-onderwijs/Sectoren/EntreeStart/Startcollege-Horeca-Voeding-Entree
Hotel Management School Leeuwarden	Gastronomie	Bacheloropleiding Minor	https://www.nhlstenden.com/minoren/gastronomy

VOORBEELDEN VAN VOEDINGSONDERWIJS IN NEDERLAND

Aanbieder	Naam cursus	Opmerkingen	Link naar de cursus voor meer informatie
HBO Academy	Culinaire professional	2 jaar Associate Degree	https://www.hbo-academy.nl/opleidingen/culinary-professional
HAN Hogeschool	Opleiding Food & Business	Bacheloropleiding	https://www.han.nl/opleidingen/hbo/food-business/voltijd/?gad_source=1&gclid=CjwKCAjwtdi_BhACEiwA97y8BPOnHfsoNBJIKyY-A3v24xGhF99PNok29sVnGA_PJwPVK6OziprLABoCE2AQAvD_BwE
Hogeschool In Holland	Voedingsmiddelen handel & Technologie	Bacheloropleiding	https://www.inholland.nl/opleidingen/food-commerce-technology-voltijd/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=002-d100-afl-vt-food-commerce-and-technology-search&utm_term=food%20commerce%20and%20technology&gad_source=1&gclid=CjwKCAjwtdi_BhACEiwA97y8BAe_glaRf-jSfk8c1uHEOoNNF1IGldL9wxIXTML02m9fjYQS9x0MVB0CLXIQAvD_BwE

HORECA CRISIS

De Nederlandse Horecasector (Hotel Restaurant Café/Catering) bevindt zich in een ernstige crisis, gekenmerkt door een sterke toename van het aantal faillissementen. Na het herstel na de pandemie staat de sector opnieuw onder druk door toenemende financiële uitdagingen die de stabiliteit bedreigen.

Toename van faillissementen in de Horeca

Recente analyses van **ABN AMRO** en **Hotelschool Den Haag** wijzen op een zorgwekkende ontwikkeling: het aantal faillissementen onder restaurants zal in 2025 naar verwachting oplopen tot een recordaantal van circa 450. Dit is meer dan een verdubbeling ten opzichte van de 199 faillissementen in 2023.

In november 2024 lag het aantal faillissementen al op 260, wat de aanhoudende en versnellende financiële druk binnen de Horeca onderstreept [@ABN AMRO](#)

Factoren die bijdragen aan de crisis

- Door inflatie zijn de kosten voor energie, huur en lonen sterk toegenomen. Sinds 2022 zijn de producentenprijzen voor voedingsmiddelen en dranken met respectievelijk 17% en 20% gestegen, terwijl de lonen volgens de collectieve arbeidsovereenkomst met 22% zijn toegenomen. Deze kostenstijgingen worden niet gecompenseerd door hogere inkomsten, waardoor de winstmarges onder druk staan.
- **Schuldenopbouw:** Vooral kleinere bedrijven hebben te maken met oplopende schulden. Circa 17,8% van de ondernemingen met 5 tot 50 werknemers rapporteert problematische schulden, terwijl 93,2% van de middelgrote bedrijven (50–250 werknemers) zijn schulden onder controle heeft. Dit onderstreept de grotere kwetsbaarheid van kleinere spelers in de sector.



Fotocredits: Holland.com De Oude Markt in Enschede © Marketing Oost



HORECA CRISIS

Bredere Nederlandse economische context

De problemen in de horecasector weerspiegelen een bredere ontwikkeling binnen de Nederlandse economie. In 2024 werden 4.270 bedrijven en instellingen, waaronder eenmanszaken, failliet verklaard. Dit betekent een stijging van 30,5% ten opzichte van de 3.272 faillissementen in 2023 en is het hoogste aantal in acht jaar. Ter vergelijking: tijdens de eurocrisis lag de piek in 2013 op 9.431 faillissementen [@CBS](#)

Strategieën voor mitigatie en herstel

- **Omarming van digitalisering:** Het inzetten van digitale tools kan de operationele efficiëntie vergroten, kosten verlagen en de klantbetrokkenheid verbeteren.
- **Innovatieve bedrijfsmodellen:** Diversificatie van activiteiten, zoals bezorging of catering, kan bijdragen aan nieuwe inkomstenstromen.
- **Samenwerking:** Allianties met leveranciers en andere bedrijven kunnen leiden tot kostenbesparingen en efficiënter gebruik van middelen.

Hoewel deze strategieën perspectief bieden, vergt een succesvolle implementatie nauwe samenwerking tussen ondernemers, brancheorganisaties en beleidsmakers. Het aanpakken van de structurele oorzaken van de crisis is cruciaal om de duurzaamheid van de Nederlandse horecasector op de lange termijn te waarborgen. [@CBS](#)



DE EIWITTRANSITIE

Nederland zet actief in op de **eiwittransitie** om het voedingspatroon te verschuiven van dierlijke naar plantaardige eiwitten, met als doel een gezonder en duurzamer voedselsysteem. De overheid streeft naar een verandering van de huidige verhouding van 60% dierlijke en 40% plantaardige eiwitten naar 40% dierlijk en 60% plantaardig.

Om dit te realiseren is een nationaal masterplan ontwikkeld dat zich richt op landbouw, voedingsindustrie en consumentengedrag. Voor boeren ligt de nadruk op de economische haalbaarheid van eiwitrijke gewassen zoals soja, erwten, veldbonen en lupinen, onder meer door het verbeteren van opbrengsten per hectare en het vergroten van ziekteresistentie.

Ondanks deze inspanningen bestaat het Nederlandse consumptiepatroon nog steeds grotendeels uit dierlijke eiwitten (circa 61%), tegenover 39% plantaardige eiwitten. Hoewel een verschuiving richting plantaardige voeding zichtbaar is, verloopt deze ontwikkeling vooralsnog geleidelijk.

De eiwittransitie speelt ook een belangrijke rol in het verminderen van milieudruk. Minder consumptie van dierlijke producten kan leiden tot een aanzienlijke reductie van broeikasgasemissies en hulpbronnengebruik. Onderzoek wijst uit dat vervanging door plantaardige alternatieven kan resulteren in een emissiereductie van 25–55%. De Nederlandse aanpak combineert beleid, landbouwinnovatie en consumentenbetrokkenheid om zo zowel de volksgezondheid als de ecologische duurzaamheid te versterken.

[@RIVM.NL](https://twitter.com/RIVM.NL) [@WUR.NL](https://twitter.com/WUR.NL) [@WUR.NL2](https://twitter.com/WUR.NL2) [@WUR.NL3](https://twitter.com/WUR.NL3)



Fotocredits: Holland.com



INITIATIEVEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

De **Nederlandse overheid** zet actief in op het terugdringen van voedselverspilling als onderdeel van de doelstelling om afval tegen 2030 te halveren, in lijn met de **Duurzame Ontwikkelingsdoelen van de Verenigde Naties**. Aangezien circa een derde van alle geproduceerde voedingsmiddelen wordt verspild, is een nationale aanpak ontwikkeld die zich richt op consumenten, bedrijven en beleidsinnovatie.

Voor consumenten stimuleert het **Voedingscentrum** bewustwording en praktische maatregelen, zoals betere aankoop- en bewaargewoonten. Bedrijven worden aangemoedigd om verspilling te verminderen door onder meer kleinere porties aan te bieden en houdbaarheidsinformatie te verduidelijken. Daarnaast bevordert de **Nederlandse Alliantie voor Duurzaam Voedsel** samenwerking tussen overheid en industrie om voedselverlies in de gehele keten aan te pakken. Deze inspanningen worden ondersteund door investeringen in onderzoek en innovatie op het gebied van afvalpreventie en hergebruik en maken deel uit van het **Nationaal Programma Circulaire Economie 2023–2030**.

Door consumentengedrag, industriële praktijken en beleidsmaatregelen te verbinden, werkt Nederland toe naar een **duurzamer en circulair voedselsysteem**.

[@Government.nl](https://www.government.nl) [@CirculairEconomie](https://www.circulairconomie.nl)



Fotocredits: DutchNews.nl



05

IERLAND



INLEIDING

Inleiding

De Ierse culinaire sector staat voor een combinatie van uitdagingen en kansen, waaronder arbeidskrapte, tekortkomingen in voedseleducatie en de groei van voedseltoerisme. Het tekort aan arbeidskrachten, met name onder chef-koks, zet de sector onder druk en wordt versterkt door onregelmatige werktijden en beperkte opleidingsmogelijkheden. Tegelijkertijd beperkt onvoldoende voedseleducatie het publieke begrip van voeding en duurzaamheid.

Voedseltoerisme ontwikkelt zich daarentegen tot een belangrijke economische factor, die het culinaire erfgoed van Ierland internationaal onder de aandacht brengt. Een PESTEL-analyse laat zien dat de sector wordt beïnvloed door onderwijsbeleid, economische afhankelijkheid van toerisme, maatschappelijke verschuivingen richting gezonder eten, technologische ontwikkelingen in voedselbereiding, voedselveiligheidswetgeving en milieuvraagstukken rond duurzaamheid. Het effectief adresseren van deze factoren is essentieel voor de verdere ontwikkeling van de sector.



Mrs C's Home Kitchen, Dundrum, Co. Down, met dank aan Mrs C's Home Kitchen

Voedingseducatie in Ierland

Voedingseducatie in Ierland staat onder druk door beperkte middelen en hardnekkige maatschappelijke opvattingen over voeding en gezondheid. Ondanks toenemende aandacht voor gezond eten blijven er duidelijke hiaten bestaan tussen kennis en praktijk. Een belangrijk knelpunt is het ontbreken van een verplicht en samenhangend curriculum voor voedingseducatie. Vakken zoals huishoudkunde bieden wel basiskennis, maar zijn niet verplicht, waardoor veel leerlingen het onderwijs verlaten zonder fundamentele vaardigheden op het gebied van koken en voeding. In 2022 bood slechts 47% van de Ierse middelbare scholen huishoudkunde aan, wat de beperkte toegankelijkheid van voedseleducatie onderstreept.

INLEIDING

Obesitas bij kinderen vormt een urgent probleem en benadrukt de tekortkomingen in de huidige voedingseducatie. Volgens onderzoek van de Health Service Executive (HSE) uit 2023 heeft ongeveer 1 op de 5 kinderen in Ierland overgewicht of obesitas. Dit wordt versterkt door beperkte aandacht voor gezonde eetgewoonten op scholen en de brede beschikbaarheid van ongezonde, sterk bewerkte voedingsmiddelen.

Daarnaast belemmeren beperkte financiering en middelen de effectiviteit van voedsel educatie. Vooral scholen in achterstandswijken beschikken vaak niet over geschikte faciliteiten voor praktische voedingslessen. Uit onderzoek van Safefood blijkt dat circa 13% van de Ierse scholen onvoldoende kookvoorzieningen heeft.

Ook culturele en maatschappelijke factoren spelen een rol. Drukke leefstijlen, de populariteit van kant-en-klaarmaaltijden en gerichte marketing van ongezonde snacks en suikerhoudende dranken maken het moeilijk om gezonde keuzes te stimuleren.

Het aanpakken van deze uitdagingen vraagt om een geïntegreerde aanpak, met structurele inbedding van voedingseducatie in het nationale curriculum, extra middelen voor scholen en bredere bewustwordingscampagnes. Zonder deze maatregelen lopen de gezondheid en het welzijn van toekomstige generaties risico.



Tracey's Farmhouse Kitchen, Killinchy, Co. Down, met dank aan Tourism Northern Ireland

IERLAND: EEN PESTEL-ANALYSE

Politiek: De Ierse overheid stimuleert duurzaamheid via beleid zoals het Klimaatactieplan en de Agrovoedingsstrategie 2030. De uitvoering wordt echter vertraagd door politieke versnippering en invloed van sterke landbouwlobby's, met name in de zuivel- en rundvleessector. Daarnaast bemoeilijkt onzekerheid rond hervormingen van het EU-GLB de langetermijnplanning voor duurzame voedselproductie en -educatie.

Economisch: EU-subsidies ondersteunen duurzame landbouwpraktijken in Ierland, maar economische druk door inflatie, stijgende energiekosten en verstoringen in mondiale ketens beperkt investeringen. Vooral kleine boeren en MKB's in de voedings- en horecasector ondervinden hiervan de gevolgen. De sterke exportgerichtheid van de sector kan bovendien botsen met ambities voor lokale, duurzame productie.

Sociaal: De vraag naar gezonde, lokaal geproduceerde en duurzame voeding groeit, ondersteund door initiatieven zoals Origin Green en boer-tot-bordprogramma's. Tegelijkertijd remmen traditionele eetgewoonten en de kloof tussen stad en platteland de invoering van nieuwe vormen van voedingseducatie. Een gebrek aan vaardigheden op het gebied van duurzaamheid onder voedingsprofessionals benadrukt de noodzaak van onderwijsvernieuwing en gemeenschapsgerichte initiatieven.

Technologisch: Investeringen in agritech en voedselinnovatie (onder andere via Teagasc en FoodWorks) stimuleren klimaatvriendelijke landbouw en betere traceerbaarheid. Toch blijft toegang tot geavanceerde technologie voor kleine, vooral rurale producenten beperkt. Ook verloopt de digitale transformatie binnen voedselproductie ongelijk, door verschillen in infrastructuur en financiering tussen instellingen.

Milieu: Ierland kampt met aanzienlijke milieudruk door landbouwemissies, stikstofvervuiling en biodiversiteitsverlies. Hoewel de urgentie voor verduurzaming toeneemt, blijven spanningen bestaan tussen milieudoelen en economische belangen binnen de veeteelt. Klimaatverandering en extreme weersomstandigheden vergroten de kwetsbaarheid van het voedselsysteem.

Wet-, en regelgeving: EU-beleid zoals de Green Deal en de Farm to Fork-strategie beïnvloedt het Ierse duurzaamheidskader steeds sterker. De complexiteit van regelgeving rond subsidies, planning en naleving vormt echter een zware last voor kleine bedrijven en onderwijsinstellingen. Dit vertraagt de structurele integratie van duurzaamheid in beroepsopleidingen en voedselproductie

VOEDSELEDUCATIE IN IERLAND

Ierland beschikt over een breed aanbod aan voedingseducatieprogramma's die gericht zijn op het vergroten van voedingskennis, het bevorderen van gezonde eetgewoonten en het versterken van de betrokkenheid bij voedsel. Deze initiatieven variëren van onderwijsprogramma's tot korte cursussen en gemeenschapsprojecten. Enkele voorbeelden zijn:

1. GROW at School is een initiatief van GIY (Grow It Yourself) Ireland dat basisschoolleerlingen via praktische teeltactiviteiten kennis laat maken met voedsel. Het programma heeft als doel om in 2026 50% van de basisscholen te voorzien van een schoolmoestuin, met een bereik van circa 250.000 kinderen. [Giy](#)

2. Food Dudes is een curriculumgericht programma van Bord Bia dat kinderen stimuleert om meer groenten en fruit te eten door

middel van proeverijen, beloningen en rolmodellen. In 2022–2023 namen meer dan 1.600 scholen deel; sinds de start zijn ruim een miljoen kinderen bereikt. [Food Dudes](#)

3. LEAF (Literacy & Food Education) Een door GIY geleid programma dat gemeenschappen ondersteunt bij het verbouwen van voedsel als klimaatmaatregel, onder meer door bibliotheken te benutten als lokale teelt- en leerplekken. [Library LEAF](#)

4. Healthy Food Made Easy Een programma dat praktische voedings- en kookcursussen aanbiedt, gericht op gezond eten binnen een beperkt budget. Het richt zich op diverse doelgroepen en wordt ondersteund door Safefood en het Healthy Ireland Fund. [Wicklow Partnership](#)



VOORBEELDEN VAN VOEDINGSONDERWIJS IN IERLAND

Aanbieder	Naam van de cursus	Opmerkingen	Link naar de cursus voor meer informatie
Longford Westmeath ETB	Voedselbereiding - Horeca	Mullingar (niveau 5 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Voedingswetenschap	Tullamore (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=427285 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Voeding, dranken en professionele kookkunst	Tullamore (VTCT niveau 2)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=380889 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Toegepaste wetenschappen met laboratoriumtechnieken	Tullamore (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=414395 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Toegepaste wetenschappen met voeding	Tullamore (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=414390 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Professioneel koken	Tullamore (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=428356 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Culinaire kunsten met groene gastvrijheid	Training Laois (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=411627 (LOETB, 2024)
ATU Sligo	L6 Certificaat in validatietechnologieën (L6 Certificaat in validatietechnologieën)	Gemengde levering	https://springboardcourses.ie/details/11081
Technologische Universiteit van Shannon	BSC Hons Voeding en gezondheidswetenschappen	Voltijdse bacheloropleiding BSC Hons	https://tus.ie/courses/us950/ (TUS, 2024d)

VOORBEELDEN VAN VOEDINGSONDERWIJS IN IERLAND

Aanbieder	Naam van de cursus	Opmerkingen	Link naar de cursus voor meer informatie
Technologische Universiteit van Shannon	Certificaat in culinaire vaardigheden	Deeltijd beschikbaar via Springboard-financiering in Athlone	https://tusflexiblelearning.ie/culinary-arts/ (TUS, 2024c)
Technologische Universiteit van Shannon	Hoger certificaat in culinaire kunsten	Beschikbaar als voltijdse en deeltijdse opleiding in Athlone	https://tus.ie/courses/us930/ (TUS, 2024a)
Technologische Universiteit van Shannon	Bachelor of Arts in culinaire kunsten	Beschikbaar als voltijdse en deeltijdse opleiding in Athlone	https://tus.ie/courses/us930/ (TUS, 2024b)
Technologische Universiteit van Shannon	Bachelor of Arts (Hons) in Culinair Ondernemerschap	Beschikbaar als voltijdse en deeltijdse opleiding in Athlone	https://tus.ie/courses/us930/ (TUS, 2024b)
Technologische Universiteit van Shannon	Certificaat in banketbakkerij, bakkerij en desserts	Korte cursus, deeltijd beschikbaar in Athlone	https://tus.ie/courses/direct-entry-pastry-baking-desserts/ (TUS, 2024e)
Longford Westmeath ETB	Voeding	Online (niveau 5 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Catering	In Longford Town (niveau 3 & 4 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Voedselbereiding	In Mullingar (niveau 5 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Detailhandel met barista-opleiding	In Mullingar (niveau 4 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Voedselhygiëne	Online (niveau 5 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Voeding en gezonde keuzes	Mullingar (niveau 3 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)

EEN TEKORT AAN ARBEIDSKRACHTEN

De Ierse culinaire sector kampt met een structureel tekort aan geschoolde arbeidskrachten, met name onder chef-koks op alle niveaus. Al in 2015 signaleerde de **Expert Group on Future Skills Needs** een aanhoudend tekort aan gekwalificeerde chef-koks. Sindsdien is de situatie verder verslechterd door stijgende kosten, de impact van COVID-19 en bredere economische transitie.

Volgens de **Restaurants Association of Ireland** is er jaarlijks behoefte aan circa 5.000 nieuwe chef-koks in opleiding, terwijl slechts ongeveer 1.800 afgestudeerden per jaar de arbeidsmarkt betreden. Dit tekort blijft daarmee structureel bestaan.



Foto met dank aan Failte Ireland

Verschillende factoren dragen bij aan deze tekorten:

- **Ongunstige werktijden en hoge werkdruk:** Onregelmatige en lange werkdagen maken culinaire beroepen minder aantrekkelijk voor nieuw talent en zorgen voor een hoge uitstroom onder bestaand personeel.
- **Beperkte opleidingsinfrastructuur:** De sluiting van CERT in 2003 heeft geleid tot een structureel tekort aan gespecialiseerde en samenhangende opleidingen voor koks. De sector pleit al langer voor hernieuwde investeringen in dergelijke opleidingscentra.
- **Concurrerende arbeidsmarkt:** Sectoren met gunstigere arbeidsvoorwaarden en secundaire voordelen trekken potentiële werknemers weg uit de culinaire sector, waardoor het tekort aan vaardigheden verder toeneemt.



VERANDERENDE DEMOGRAFIE

De demografische samenstelling van Ierland is de afgelopen decennia sterk veranderd door toegenomen immigratie, de komst van vluchtelingen en groeiende culturele diversiteit. Volgens de volkstelling van 2022 was 20% van de bevolking in Ierland buiten het land geboren (1.017.437 personen), een stijging ten opzichte van 17% in 2016. Deze ontwikkeling heeft een zichtbare invloed op de eetcultuur en het voedsellandschap.

Met name in de Midlands is het aanbod van etnische restaurants en internationale voedingswinkels sterk toegenomen. Aziatische, Afrikaanse, Midden-Oosterse en Oost-Europese keukens hebben het lokale voedingsaanbod verrijkt en bijgedragen aan innovatie binnen de horecasector.

Deze demografische verschuiving onderstreept het belang van inclusieve voedsel educatie. Naarmate de samenleving multicultureler wordt, groeit de behoefte aan onderwijs dat verschillende perspectieven integreert en docenten en studenten voorziet van passende kennis en vaardigheden.

Door hierop in te spelen kunnen voedingseducatieprogramma's bijdragen aan sociale inclusie en wederzijds begrip. Food Eco-Culture Edu beoogt cursussen en leermaterialen te ontwikkelen die de Ierse voedingssector ondersteunen bij het benutten van demografische veranderingen als kansen voor culinaire innovatie, duurzaamheid en maatschappelijke samenhang.



Kin Khao Thai Restaurant in Athlone, Co. Westmeath, Ierland. Foto met dank aan Westmeath County Council

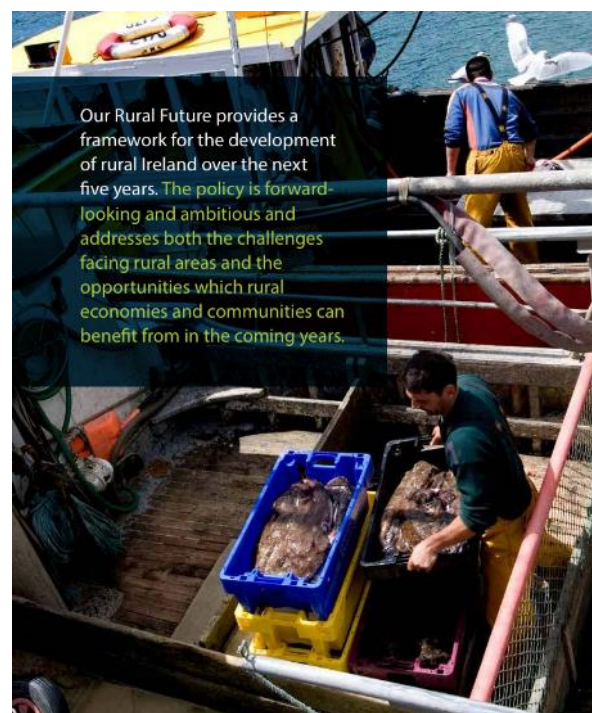


VOEDSELTOERISME

Connolly en O’Flynn (2023) constateren dat de Ierse voedingsindustrie de afgelopen jaren een sterke opleving heeft doorgemaakt, mede dankzij overheidsinitiatieven zoals de voedseltoerismestrategie van Fáilte Ireland (2018). De Ierse regering erkent het economische en sociale belang van plattelands-gemeenschappen en heeft haar inzet voor hun duurzaamheid en veerkracht versterkt, met name na de COVID-19-pandemie. Dit komt tot uiting in *Our Rural Future: Rural Development Policy 2021–2025* (Government of Ireland, 2021), waarin toerisme, cultuur, erfgoed en lokale voedselproductie centraal staan. Ook voedselhistorici en professionals uit de sector spelen een belangrijke rol bij het uitdragen van het Ierse voedselerfgoed aan een internationaal publiek.

Voedsel en dranken zijn goed voor circa 35% van de inkomsten uit internationaal toerisme en vormen een belangrijke pijler in het herstel van de toeristische sector na COVID-19 (Fáilte Ireland, 2025). Volgens Mulcahy (2017) bedragen de jaarlijkse uitgaven aan voedsel en dranken door internationale toeristen ongeveer €1,2 miljard; inclusief binnenlands toerisme loopt dit op tot circa €2 miljard. Dit aandeel, meer dan 34% van de

toeristische bestedingen, ligt in lijn met landen als Canada, maar aanzienlijk hoger dan in Zuid-Afrika (8%) en Australië (26%) (Mulcahy, 2014; Fáilte Ireland, 2015).



VOEDSELTOERISME

Het verschil tussen Ierland en andere landen kan deels worden verklaard door variaties in de ontwikkeling van het toeristische aanbod, belastingniveaus en de relatieve prijzen van eten en drinken. Ongeacht deze verschillen spelen de uitgaven van bezoekers aan voedsel en dranken een cruciale rol in de Ierse economie. Ze bieden niet alleen groeikansen voor het toerisme, maar ook voor aanverwante sectoren. Gezien het belang van deze markt verdient de houding van toeristen ten opzichte van eten bijzondere aandacht.



Belfast Food Tour, Taste and Tour NI, Co. Antrim - Omarm een gigantische geest. Met dank aan Tourism Northern Ireland

Slechts een relatief klein deel van de bezoekers — ongeveer 10% — reist specifiek voor culinaire ervaringen en wordt aangemerkt als *voedselenthousiast*. Hoewel deze groep beperkt is in omvang, heeft zij een onevenredig grote invloed als trendsetter en opinieleider. Onderzoek van de World Food Travel Association bevestigt dit beeld en schat dat circa

8% van de toeristen primair reist voor gastronomie (UNWTO, 2015; World Food Travel Association, 2015).

Onderzoek van de World Food Travel Association bevestigt deze bevindingen en toont aan dat een klein maar significant percentage van de toeristen (ongeveer 8%) voornamelijk reist voor culinaire ervaringen (Wereldorganisatie voor Toerisme van de Verenigde Naties, 2015; World Food Travel Association, 2015). Concluderend kan worden gesteld dat eten weliswaar een cruciale economische motor is voor bestemmingen, maar dat het belang ervan verder reikt dan de economische bijdrage aan het verbeteren van de algehele ervaring van bezoekers (Mulcahy, 2017).



Booley and Butter Experience, Co. Armagh. Met dank aan Tourism Northern Ireland

06

PORTUGAL



INLEIDING

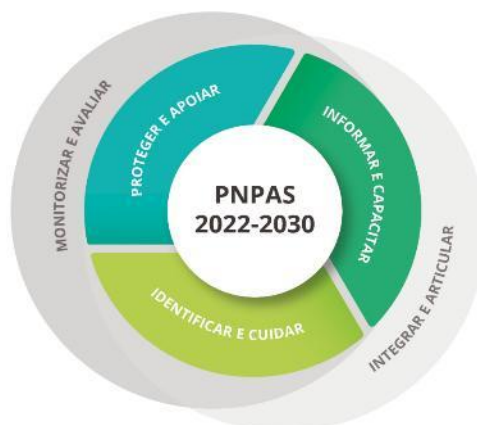
INLEIDING TOT VOEDSELEDUCATIE IN PORTUGAL

Voedseleducatie speelt in Portugal een belangrijke rol bij het bevorderen van een gezonde levensstijl, het voorkomen van voedingsgerelateerde aandoeningen en het stimuleren van duurzame eetgewoonten. Als land met een rijk culinair erfgoed staat Portugal voor de uitdaging om traditionele voedingspatronen in balans te brengen met hedendaagse voedingsrichtlijnen en gezondheidsdoelstellingen.

Overheid, onderwijsinstellingen en gezondheidsorganisaties hebben de afgelopen jaren verschillende initiatieven ontplooid om voedselkennis te versterken, met name onder jongeren. De toenemende aandacht voor voedseleducatie weerspiegelt een groeiende maatschappelijke bezorgdheid over de volksgezondheid en de noodzaak om duurzame eetgewoonten te bevorderen. Hoewel de Portugese keuken sterk is geworteld in het mediterrane dieet, vaak beschouwd als een voorbeeld van evenwichtige en gezondheidsbevorderende voeding, kampt het land met aanzienlijke uitdagingen op het gebied van voedingskennis, eetgedrag en publieke gezondheid.

De huidige stand van zaken op het gebied van voedingseducatie

Portugal heeft diverse institutionele maatregelen genomen om voedseleducatie te bevorderen, met name binnen het onderwijs en op gemeenschapsniveau. Het nationale programma voor de bevordering van gezonde voeding, **PNPAS**, gecoördineerd door de **Direção-Geral da Saúde (DGS)**, vervult een centrale rol in het vergroten van het bewustzijn rond gezonde voedingskeuzes. Scholen fungeren hierbij als belangrijke leeromgevingen. Initiatieven zoals **Programa Eco-Escolas**, hervormingen van schoolkantines en de integratie van voedingsthema's in het curriculum zijn erop gericht om kinderen en adolescenten al op jonge leeftijd bewust te maken van gezonde en duurzame eetpatronen. De uitvoering van deze initiatieven is echter niet altijd consistent en wordt bemoeilijkt door een tekort aan gespecialiseerde voedingsdeskundigen binnen onderwijsinstellingen.



- **PROTEGER E APOIAR**
Ambientes alimentares saudáveis
- **INFORMAR E CAPACITAR**
Cidadãos informados e capacitados para escolhas alimentares saudáveis
- **IDENTIFICAR E CUIDAR**
Reforço da promoção de alimentação saudável nos cuidados de saúde e acesso a cuidados nutricionais
- **INTEGRAR E ARTICULAR**
Alimentação saudável em todas as políticas e em toda a sociedade
- **MONITORIZAR E AVALIAR**
Informação de qualidade em alimentação e nutrição

INLEIDING

Belangrijkste voedselgerelateerde kwesties in Portugal

Ondanks verschillende initiatieven kampt Portugal nog steeds met een aantal hardnekkige voedingsuitdagingen:

- **Obesitas en overgewicht:** Volgens gegevens van de Wereldgezondheidsorganisatie en Portugese gezondheidsautoriteiten heeft meer dan 60% van de volwassen bevolking en ongeveer 30% van de kinderen overgewicht of obesitas. Deze cijfers hangen samen met ongezonde eetpatronen, een hoge consumptie van suiker, vet en zout, en een gebrek aan voldoende lichaamsbeweging.
- **Voedingsongelijkheid:** Er bestaan duidelijke regionale en sociaaleconomische verschillen in de kwaliteit van voeding. Huishoudens met een lager inkomen of opleidingsniveau consumeren vaker ultra bewerkte voedingsmiddelen en hebben minder toegang tot verse en voedzame producten, wat bestaande gezondheidsongelijkheden versterkt.
- **Verlies van culinair erfgoed:** De toenemende afhankelijkheid van kant-en-klaarmaaltijden en de opkomst van een fastfoodcultuur dragen bij aan het verdwijnen van traditionele kookpraktijken en de overdracht van voedselkennis tussen generaties. Deze ontwikkeling heeft gevolgen voor zowel de culturele identiteit als de lange termijn voedselvaardigheden van de bevolking.
- **Duurzaamheid en milieu-impact:** Hoewel voedseleducatie steeds vaker aandacht besteedt aan duurzame voedselsystemen, blijft de daadwerkelijke integratie van milieubewustzijn in onderwijsprogramma's beperkt. Overmatige vleesconsumptie en voedselverspilling komen nog steeds veel voor, zowel in Portugese huishoudens als in de horeca.
- **Digitale desinformatie:** De groei van ongereguleerd voedingsadvies op sociale media heeft geleid tot verwarring en de verspreiding van pseudowetenschappelijke claims over voeding en gezondheid, met name onder jongere doelgroepen.



Bulhão Pato-mosselen.
Fotocredits: tasteatlas.com



Varkensribbetjes met groene
tunbonen.
Fotocredits: tasteoflisboa.com

VOEDSELEDUCATIE IN PORTUGAL: EEN PESTEL-ANALYSE

Om inzicht te krijgen in de bredere context van voedsel­educatie in Portugal biedt een PESTEL-analyse een geschikt kader. Deze analyse belicht de politieke, economische, sociale, technologische, ecologische en juridische factoren die van invloed zijn op voedsel­educatie en op de rol die deze speelt binnen nationale inspanningen op het gebied van gezondheid en duurzaamheid.

Politieke factoren

- **Overheidsbeleid:** De Portugese overheid stimuleert gezonde eetgewoonten via strategieën zoals het Nationaal Programma voor de Bevordering van Gezond Eten (PNPAS), gecoördineerd door het Directoraat-generaal Gezondheid (DGS).
- **Invloed van de EU:** Als EU-lidstaat volgt Portugal Europese richtlijnen voor voedselveiligheid en voeding, die richtinggevend zijn voor schoolmaaltijden en volksgezondheidsbeleid.
- **Schoolmaaltijdprogramma's:** Gesubsidieerde of gratis schoolmaaltijden waarborgen toegang tot voedsaam voedsel; regelgeving beperkt de beschikbaarheid van suikerhoudende dranken en ongezonde snacks op scholen.

Economische factoren

- **Kosten van gezonde voeding:** De hogere kosten van verse en lokaal geproduceerde producten vormen een belemmering, vooral voor lage-inkomenshuishoudens.
- **Overheids- en EU-financiering:** EU- en nationale programma's, zoals het schoolfruit- en melkprogramma, verbeteren de toegankelijkheid van gezonde voeding voor kinderen.
- **Invloed van de voedingsindustrie:** Marketing- en prijsstrategieën van de industrie beïnvloeden consumptiepatronen en voedselkeuzes

Sociale factoren

- **Eetcultuur:** Voeding speelt een centrale sociale en familiale rol in Portugal, wat kansen biedt voor effectieve voedsel­educatie
- **Obesitas en gezondheidsproblemen:** Het hoge aandeel kinderen met overgewicht stimuleert voorlichtingscampagnes en vergroot het bewustzijn rond gezonde voeding, met name onder jongeren.
- **Demografische veranderingen:** Vergrijzing en verstedelijking veranderen eetgewoonten en vragen om aangepaste educatieve benaderingen

Technologische factoren

- **Digitale middelen:** Apps, online cursussen en sociale media worden steeds vaker ingezet om voedingsinformatie te verspreiden.
- **Innovatie in landbouw en voeding:** Technologische ontwikkelingen, zoals precisie- en verticale landbouw, krijgen een plek binnen educatieve programma's.
- **Digitale didactiek:** E-learning en gamificatie worden ingezet om lessen over voeding en gezondheid toegankelijker en interactiever te maken.

VOEDSELEDUCATIE IN PORTUGAL

Milieu factoren

- **Duurzaamheid en voedselverspilling:** Binnen het onderwijs wordt steeds meer aandacht besteed aan het verminderen van voedselverspilling en het bevorderen van duurzame eetgewoonten.
- **Effecten van klimaatverandering:** Veranderingen in landbouwproductie beïnvloeden de beschikbaarheid van traditionele voedingsmiddelen en vragen om aanpassing binnen voedseleducatie.
- **Biologische en lokale voeding:** Scholen en educatieve programma's stimuleren de consumptie van lokale en biologische producten als onderdeel van duurzaam voedingsonderwijs.

Wet-, en regelgeving factoren

- **Voedselveiligheid en etikettering:** Portugal hanteert strikte wetgeving rond voedselveiligheid en etikettering, met directe gevolgen voor schoolmaaltijden en publieksvoorlichting.
- **Beperkingen op voedselreclame:** Regelgeving beperkt de marketing van ongezonde voeding gericht op kinderen, wat bijdraagt aan gezondere voedingskeuzes.
- **Verplichte voedingsrichtlijnen:** De overheid stelt bindende voedingsrichtlijnen vast voor schoolmaaltijden en openbare instellingen.

Conclusie

De PESTEL-analyse toont dat het Portugese voedingsonderwijs wordt gevormd door politieke steun en EU-initiatieven, maar ook wordt beperkt door economische drempels en maatschappelijke uitdagingen zoals obesitas. Technologische en ecologische ontwikkelingen bieden kansen voor innovatie, terwijl wetgeving richting geeft aan doelen rond volksgezondheid en duurzaamheid. Versterking van voedseleducatie vraagt om het structureel integreren van culturele, technologische en duurzame perspectieven in het onderwijs.



VOORBEELDEN VAN VOEDINGSONDERWIJS IN PORTUGAL

Aanbieder	Naam van de cursus	Opmerkingen	Link naar de cursus voor meer informatie
Hoger Instituut voor Toerisme en Hotelstudies van Estoril	Voedselproductie in de catering	Bacheloropleiding	https://www.eshte.pt/pt/artigos/licenciaturas/producao-alimentar-em-restauracao
Polytechnisch Instituut van Viana do Castelo (IPVC)	Gastronomie en culinaire kunsten	Bacheloropleiding	https://www.ipvc.pt/cursos/gastronomia-e-artes-culinarias/
Universiteit van Porto	Gastronomische wetenschappen	Master	https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/cur_geral.cur_view?pv_curso_id=18681
Polytechnisch Instituut van Porto	Restaurant- en cateringmanagement	Bacheloropleiding	https://www.esht.ipp.pt/cursos/licenciatura/1007
Polytechnisch Instituut van Coimbra	Gastronomie	Bacheloropleiding	https://www.ipc.pt/oferta-formativa/licenciatura-em-gastronomia/
Universiteit van Porto	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/cur_geral.cur_view?pv_curso_id=833
Nova Universiteit van Lissabon	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://www.nms.unl.pt/pt-pt/ensino/cursos/licenciatura-em-ciencias-da-nutricao
Universiteit van Trás-os-Montes en Alto Douro (UTAD)	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://www.utad.pt/estudar/cursos/ciencias-da-nutricao/
Universiteit van Trás-os-Montes en Alto Douro (UTAD)	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://eduportugal.eu/opcoes-de-estudo/ciencia-alimentar/

VOORBEELDEN VAN VOEDINGSONDERWIJS IN PORTUGAL

Aanbieder	Naam van de cursus	Opmerkingen	Link naar de cursus voor meer informatie
Katholieke Universiteit van Portugal	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://esb.ucp.pt/pt-pt/licenciaturas/licenciatura-em-ciencias-da-nutricao
Lusophone University	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://www.ulusofona.pt/ligboa/licenciaturas/ciencias-da-nutricao
Europese Universiteit	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://www.europeia.pt/licenciatura-ciencias-nutricao/
Universiteit Fernando Pessoa	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://www.ufp.pt/inicio/estudar-e-investigar/licenciaturas/ciencias-da-nutricao/
Katholieke Universiteit van Portugal	Voedingswetenschappen	Bacheloropleiding	https://esb.ucp.pt/pt-pt/licenciaturas/licenciatura-em-ciencias-da-nutricao
Polytechnisch Instituut van Coimbra	Voedingstechnologie	Bacheloropleiding	https://www.ipc.pt/en/oferta-formativa/bachelor-in-food-technology/
Katholieke Universiteit van Portugal	Master in Voedingsmiddelen technologie	Master	https://esb.ucp.pt/en/masters/masters-food-engineering
Portugese toerismescholen	in keukenbeheer en -productie	Technologische specialisatiecursus (niveau 4)	https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/gestao-e-producao-de-cozinha/
Portugese beroepsvereniging van koks	Koken en banketbakken	Professionele cursus (niveau 3)	https://acpp.com.pt/inscricoes/curso-profissional-cozinha-e-pastelaria/

VOORBEELDEN VAN VOEDINGSONDERWIJS IN PORTUGAL

Aanbieder	Naam van de cursus	Opmerkingen	Link naar de cursus voor meer informatie
Universiteit van Algarve	Master in Voedingstechnologie	Master	https://www.educations.com/study-abroad/university-of-algarve/master-in-food-technology-1043511
Nova Universiteit van Lissabon	Master in Voedingsmiddelen technologie en -veiligheid	Master	https://www.fct.unl.pt/en/education/course/masters-food-technology-and-safety
Universiteit van Porto	Master in Consumentenwetenschappen en Voeding	Master	https://www.fc.up.pt/studyresearch/study-at-fcup/graduate_courses/consumer-sciences-and-nutrition/
Polytechnisch Instituut van Leiria	Master in Innovatie in Voedselsystemen en Voeding	Master	https://www.ipleiria.pt/en/course/innovation-in-food-systems-and-nutrition/
Polytechnisch Instituut van Cávado en Ave	Voedselinnovatie en culinaire kunsten	Korte cyclus hoger onderwijs (niveau 5)	https://etesp.ipca.pt/curso/innovacao-alimentar-e-artes-culinarias/
Polytechnisch Instituut van Leiria	Koken en voedselproductie	Korte cyclus hoger onderwijs (niveau 5)	https://www.ipleiria.pt/cursos/tesp-de-cozinha-e-producao-alimentar/
Polytechnisch Instituut van Viseu	Gastronomie, toerisme en welzijn	Korte cyclus hoger onderwijs (niveau 5)	https://essv.ipv.pt/cursos/ctesp/ctesp-em-gastronomia-turismo-e-bem-estar/
Polytechnisch Instituut van Porto	Catering en restaurantservices	Korte cyclus hoger onderwijs (niveau 5)	https://www.ipp.pt/ensino/cursos/ctesp/esht/898
Beroepsschool van Gaia	Koken/Patisserie	Professionele opleiding (niveau 3)	https://epg.pt/cursos-ensino-secundario/hotelaria-restauracao-turismo/curso-cozinha-pastelaria/

VERANDERENDE DEMOGRAFIE

Portugal heeft de afgelopen decennia ingrijpende demografische veranderingen doorgemaakt, onder invloed van vergrijzing, migratie, verstedelijking en bredere sociaaleconomische ontwikkelingen. Het vruchtbaarheidscijfer blijft structureel onder het vervangingsniveau, waardoor immigratie een steeds belangrijkere rol speelt in de bevolkingsgroei, de samenstelling van de beroepsbevolking en sociale structuren. Tegelijkertijd hebben de ontvolking van landelijke gebieden en de concentratie van de bevolking in stedelijke regio's gevolgen voor lokale economieën, publieke voorzieningen en toegang tot diensten.

Bevolkingsgroei en migratie

Op 31 december 2023 werd de bevolking van Portugal geschat op 10.639.726 inwoners, een toename van 123.105 personen ten opzichte van het jaar ervoor. Deze groei, die voor het vijfde opeenvolgende jaar werd waargenomen, is voornamelijk het resultaat van positieve netto migratie. Deze migratie compenseert de negatieve natuurlijke bevolkingsgroei als gevolg van hogere sterftcijfers in vergelijking met het aantal geboorten (INE, 2024).

Veranderende gezinsstructuren en eetgewoonten

De demografische structuur van Portugal wordt gekenmerkt door een duidelijke vergrijzing. In 2023 was 24,1% van de bevolking 65 jaar of ouder, terwijl slechts 12,8% jonger was dan 15 jaar. Deze scheefgroei is het gevolg van langdurig lage vruchtbaarheidscijfers en een stijgende levensverwachting. Het totale vruchtbaarheidscijfer bedroeg 1,44 kinderen per vrouw, ruim onder het vervangingsniveau van 2,1 (INE, 2024).

Dalende geboortecijfers, kleinere huishoudens en veranderende leefstijlen dragen bij aan een afname van traditioneel zelf koken en een toename van kant-en-klaarmaaltijden. Dit roept zorgen op over voedingskwaliteit, kookvaardigheden en voedselkennis. In dit licht wordt de rol van scholen en overheidsprogramma's steeds belangrijker om culinaire educatie te versterken en gezonde eetgewoonten bij jongere generaties te behouden.

Tegelijkertijd verrijkt de groeiende immigrantengemeenschap het Portugese voedingslandschap met nieuwe eetgewoonten en culinaire tradities. Deze diversiteit biedt kansen, maar stelt ook eisen aan volksgezondheids- en voedingseducatieprogramma's, die rekening moeten houden met uiteenlopende culturele voedingspatronen en voedingsbehoeften.

In de context van duurzame landbouw en klimaatadaptatie wordt het belang van voedsel educatie verder vergroot. Programma's dienen nadrukkelijk aandacht te besteden aan milieuvriendelijke voedingspatronen, zoals het mediterrane dieet, plantaardige voeding en het verminderen van voedselverspilling, om zowel gezondheid als duurzaamheid op lange termijn te ondersteunen.



FOODTOERISME IN PORTUGAL: TRENDS, UITDAGINGEN EN KANSEN

Het voedseltoerisme in Portugal is de afgelopen jaren sterk gegroeid, gedreven door het rijke culinaire erfgoed, regionale specialiteiten en een toenemende internationale belangstelling voor gastronomie. De Portugese keuken, bekend om zeevruchten, traditionele gebakjes en wijnen, speelt een belangrijke rol in het aantrekken van toeristen en het bevorderen van culturele uitwisseling.

Deze groei wordt ondersteund door een combinatie van traditionele en vernieuwende culinaire ervaringen. Toeristen zoeken steeds vaker naar authentieke belevingen die verder gaan dan conventioneel dineren, zoals voedselmarkten, wijnproeverijen en kookworkshops. Volgens Mira & Teixeira (2025) vormen met name jonge reizigers en 'foodies' een drijvende kracht achter deze ontwikkeling, doordat zij actief op zoek zijn naar unieke en vernieuwende gastronomische ervaringen.

Elke regio in Portugal kent eigen culinaire tradities die aantrekkelijk zijn voor toeristen. **Lissabon en Porto** staan bekend om *pastéis de nata* (custardtaartjes) en *bacalhau* (gezouten kabeljauw)

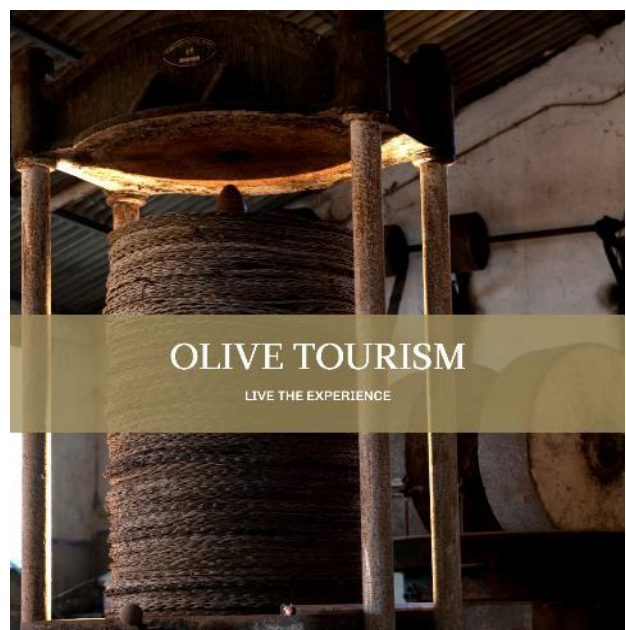
- **Alentejo:** bekend om *porco preto* en broodgerichte streekgerechten.
- **Dourovallei:** toonaangevend in wijntoerisme, met focus op portwijn.
- **Algarve:** geroemd om visgerechten zoals gegrilde sardines en *cataplana*.

Batista et al. (2024) benadrukken de nauwe verwevenheid van voedselproductie en toerisme in Portugal, met name in de Algarve, waar agrotourisme bijdraagt aan het behoud van lokale culinaire tradities.

Olijfolietoerisme groeit uit tot een belangrijke pijler van het Portugese voedseltoerisme. Regio's als Alentejo en Trás-os-Montes trekken bezoekers met olijfolieproeverijen en boerderijbezoeken, waarbij volgens Pato (2024) traditie en innovatie samenkomen in een onderscheidende toeristische ervaring.



Pastel de nata
Fotocredits: Tasteatlas.com



Olijfolietoerisme-ervaring.
Fotocredits: Casaanadia.pt

FOODTOERISME IN PORTUGAL: TRENDS, UITDAGINGEN EN KANSEN

Hoewel voedseltoerisme een substantiële bijdrage levert aan de Portugese economie, gaat deze groei gepaard met belangrijke uitdagingen, met name op het gebied van duurzaamheid. Vraagstukken zoals voedselverspilling, overtoerisme in populaire bestemmingen en de ecologische impact van massatoerisme vragen om gerichte beleidsmaatregelen en integrale oplossingen.

Fernandes (2025) benadrukt dat voedseltoerisme ook kansen biedt om deze uitdagingen aan te pakken. Door voedseltoerisme in te zetten als differentiatie strategie binnen UNESCO World Geoparks kan duurzaam toerisme worden gestimuleerd, waarbij lokale voedselproductie, cultureel erfgoed en milieubescherming met elkaar worden verbonden.



Vissen op tonijn in de Azorenzee.
Fotocredits: nationalgeographic.pt

Met de groeiende belangstelling voor culinair toerisme is Portugal goed gepositioneerd om voedselgerichte reizigers te blijven aantrekken. Om deze positie te versterken, kunnen verschillende strategieën voor toekomstige groei worden ingezet, waaronder:

1| Lokale voedselbranding versterken door de promotie van BOB-producten zoals portwijn, Serra da Estrela-kaas en Azoren-tonijn..

2| Culinaire ervaringen uitbreiden via initiatieven als *farm-to-table*-diners, kookscholen en foraging-tours..

3| Digitale marketing versterken met virtuele eetervaringen en online storytelling om het culinaire verhaal van Portugal te delen.



PDO Serra da Estrela schapenkaas.
Fotocredits: noticiasdacovilha.pt

Het culinaire toerisme in Portugal is een groeiende en belangrijke pijler van de toeristische sector, met een breed aanbod aan gastronomische ervaringen, van traditionele gerechten tot wijn- en olijfolietoerisme. Om dit succes op lange termijn te waarborgen, zijn duurzaamheid en digitalisering cruciale aandachtspunten.



Wijngaarden in de Dourovallei.
Fotocredits: casadoarco.pt

07

DE TOEKOMST VAN VOEDSELEDUCATIE IN EUROPA



De toekomst van voedingseducatie in Europa

Dit door de EU gefinancierde project brengt partners uit Nederland, Ierland en Portugal samen om te onderzoeken hoe duurzaamheid, cultureel erfgoed en technologische innovatie de toekomst van voedingseducatie kunnen versterken. Door regionale expertise en traditionele voedsel-kennis te combineren met moderne technologie stimuleert het project een interdisciplinaire aanpak van mondiale voedseluitdagingen, waarbij innovatie hand in hand gaat met het behoud van lokale tradities.

Een belangrijk deel van het huidige maatschappelijke en academische debat over de toekomst van voedsel-educatie richt zich op de volgende kernthema's:

Duurzame voedselssystemen en de groene transitie

De Europese Green Deal en de Farm to Fork-strategie streven naar eerlijke, gezonde en milieuvriendelijke voedselssystemen.

Herontwerp van voedsel-educatie

Een interdisciplinaire benadering, met aandacht voor culturele en historische contexten.

Gezondheid, voeding en welzijn

Het terugdringen van voedingsgerelateerde aandoeningen zoals obesitas en diabetes.

Voedselrechtvaardigheid en gelijkheid

Aanpak van voedselonzekerheid en sociale ongelijkheden, en het waarborgen van gelijke toegang tot betaalbaar en voedzaam voedsel.

Klimaatverandering en biodiversiteit

De rol van voedsel-educatie bij het beperken van klimaatverandering en het beschermen van biodiversiteit.

Digitalisering en innovatie

De inzet van digitale technologieën en innovatieve leervormen binnen voedsel-educatie..

Inclusie en identiteit in multiculturele samenlevingen

Erkenning van voedsel als drager van culturele identiteit en erfgoed, en het belang van het waarderen van diverse culinaire tradities.

Bestuur, beleid en samenwerking

Samenwerking tussen onderwijs, beleidsmakers, industrie en gemeenschappen als randvoorwaarde voor effectieve voedsel-educatie.



Foto met dank aan NU Flower



De toekomst van voedseleducatie in Europa

Wat willen wij?

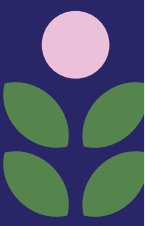
Wij pleiten voor een toekomst van voedseleducatie die gelijke tred houdt met een snel veranderende voedingsindustrie, waarin interdisciplinaire benaderingen worden geïntegreerd, de betrokkenheid van de sector wordt versterkt en digitale innovatie doelgericht wordt ingezet.

Daarnaast benadrukken wij dat voedseleducatie verder moet reiken dan voedselveiligheid, voeding en economische levensvatbaarheid. Ook culturele en historische dimensies – zoals identiteit, migratie, koloniale erfenissen en sociale inclusie – verdienen een centrale plaats.

Tot slot zetten wij ons in voor voedseleducatie als instrument om bredere maatschappelijke uitdagingen in Europa aan te pakken, waaronder arbeidstekorten en demografische veranderingen.



Foto met dank aan Children North East



08

CASESTUDIES



Sustainable Development Goals

De Duurzame Ontwikkelingsdoelen (Sustainable Development Goals - SDG's) zijn 17 wereldwijde doelen die in 2015 door alle lidstaten van de Verenigde Naties zijn aangenomen. Ze vormen een gezamenlijke oproep tot actie voor zowel ontwikkelde als ontwikkelingslanden om samen te werken aan een rechtvaardigere en duurzamere wereld. De doelen richten zich onder meer op gezondheid, onderwijs, economische groei, het verminderen van ongelijkheid en de bescherming van het klimaat en natuurlijke ecosystemen.

De SDG's vormen de basis van de VN-Agenda 2030 voor duurzame ontwikkeling en benadrukken het belang van internationale samenwerking om structurele en langdurige verandering te realiseren voor huidige en toekomstige generaties.

Food Eco-Culture EDU sluit met dit project bewust aan bij de SDG's en draagt bij aan het uitdragen van de onderliggende waarden. De casestudy's in dit hoofdstuk laten zien hoe sterk de projectdoelstellingen verbonden zijn met deze mondiale ontwikkelingsagenda.

Hieronder volgen de 17 SDG-doelstellingen:

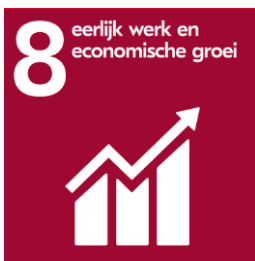


Sustainable Development Goals



Geen armoede: Food Eco-Culture EDU bevordert culturele diversiteit en sociale inclusie als middelen om armoede tegen te gaan. Door uitwisseling, samenwerking en vaardigheidsontwikkeling ondersteunt het project mensen uit sociaal en economisch kwetsbare groepen. Het **3 Kitchen-project** laat zien hoe eetcultuur kan functioneren als verbindende kracht én als instrument voor empowerment, met name voor gemarginaliseerde individuen en gemeenschappen.

Kwaliteitsonderwijs: Het project stimuleert innovatief, inclusief en interdisciplinair voedselonderwijs dat aansluit bij de veranderende behoeften van de voedingsindustrie. De *Midlands Regional Food & Drink Skills Needs Audit* brengt vaardigheidstekorten, uitdagingen en kansen in de voedingssector in kaart en levert gerichte inzichten en aanbevelingen.



Eerlijk werk en economische groei: Het project verbindt voedselonderwijs met de voedingsindustrie en bereidt studenten voor op een zinvolle, toekomstgerichte loopbaan binnen een sector in transitie.

Industrie, innovatie en infrastructuur: Het project stimuleert innovatie in voedselonderwijs via digitale toepassingen en samenwerking met partners uit de industrie en de samenleving.



Ongelijkheid verminderen: Het project bevordert sociale inclusie en culturele uitwisseling, met bijzondere aandacht voor gemarginaliseerde groepen. Zo bracht het Cork's Winter Solidarity Dinner mensen met diverse achtergronden samen, hielp het sociale kloven te overbruggen en droeg het bij aan het verminderen van ongelijkheid.



Sustainable Development Goals

Duurzame steden en gemeenschappen: Door voedsel educatie te verbinden met de gemeenschap en migranten, vluchtelingen en nieuwkomers te ondersteunen bij hun integratie, draagt het project bij aan veerkrachtige, inclusieve en duurzame steden en gemeenschappen. Het initiatief **Keti Koti Festival & Tables** versterkt bijvoorbeeld lokale netwerken en bevordert duurzame gemeenschapsvorming.



Verantwoorde consumptie en productie: Food Eco-Culture Edu stimuleert duurzame voedingskeuzes, vermindert voedselverspilling en bevordert ethische en verantwoorde inkoop en consumptie. Zo moedigt het **Portuguese Food Wheels-model** dagelijkse, evenwichtige porties aan, met een duidelijke focus op plantaardige voeding.

Partnerschap om doelstellingen te bereiken: Het project steunt op samenwerking tussen Europese instellingen, waarin kennis, onderzoek en praktijk samenkomen om gedeelde doelen te realiseren..



SDGs



Sustainable
Development
Goals



CASESTUDY 1: DUTCH CUISINE

De *Nederlandse keukenbeweging* wil de culinaire identiteit van Nederland herdefiniëren door duurzaamheid, gezondheid en culturele trots centraal te stellen en zo invloed uit te oefenen op horeca en voedingseducatie op alle niveaus [@DutchCuisine](#)

Culturele identiteit en perceptie

De Nederlandse keuken wordt historisch vaak gezien als eenvoudig en weinig onderscheidend, met traditionele maaltijden rond aardappelen, groenten en vlees. Dit heeft bijgedragen aan beperkte internationale erkenning en een gering gevoel van culinaire trots. De beweging probeert dit beeld te doorbreken door de diversiteit van Nederlandse ingrediënten en tradities te benadrukken. Dit vraagt echter om meer dan promotie alleen: een bredere culturele herwaardering van voedsel is noodzakelijk [@SabrinaDinmohamed](#)

Duurzaamheid en milieu-impact

Als grote voedselexporteur kampt Nederland met milieu-uitdagingen zoals stikstof- en broeikasgasemissies. Dutch Cuisine zet daarom in op lokale, seizoensgebonden producten en minder vleesconsumptie. De uitdaging ligt in het overtuigen van consumenten, producenten, horeca en onderwijs om duurzaamheid boven industriële efficiëntie te plaatsen. Deze omslag vraagt om structurele veranderingen in beleid en consumentengedrag en stuit onvermijdelijk op economische en culturele weerstand [@DutchCuisine](#)



Fotocredits: Dutch-Cuisine.nl

CASESTUDY 2:

KETI KOTI FESTIVAL & TAFEL

Keti Koti, wat 'de ketting is doorbroken' betekent in het Sranantongo, is een jaarlijks Nederlands herdenkingsmoment op 1 juli ter gelegenheid van de afschaffing van de slavernij in Suriname en de Nederlandse Antillen in 1863. Het evenement fungeert als een platform voor reflectie en dialoog over de blijvende gevolgen van kolonialisme. Voedsel speelt daarbij een belangrijke rol als middel om sociale inclusie te bevorderen en bij te dragen aan de dekolonisatie van culturele praktijken [@KetiKotiTafel](#) [@PublicHistoryAmsterdam](#)

Centraal in dit initiatief staan de *Keti Koti-tafels*, georganiseerd door de Keti Koti Table Foundation. Deze bijeenkomsten brengen mensen met uiteenlopende achtergronden samen om een rituele maaltijd te delen en in gesprek te gaan over het Nederlandse slavernijverleden en de hedendaagse doorwerking daarvan.

Voedsel wordt hierbij bewust ingezet als middel voor reflectie en verbinding. Het gezamenlijk delen van een maaltijd creëert een veilige ruimte om historische onrechtvaardigheden en hun actuele gevolgen te bespreken. Deze praktijk fungeert als een vorm van dekolonisatie, waarin dominante geschiedenissen ter discussie worden gesteld en wederzijds begrip wordt bevorderd.

Door middel van de Keti Koti-tafels wordt voedsel ingezet als instrument voor dialoog en maatschappelijke transformatie, waarmee Nederland actief reflecteert op zijn koloniale erfenis en stappen zet richting een inclusievere samenleving.

[@UniLeiden](#) [@UniMaastricht](#) [@UniRotterdam](#)



Fotocredits: KetiKoti Tafel [@OneWestFriesland](#)



CASESTUDY 3: DE IERSE MIDLANDS

Het **Food Eco-Culture Edu-project** onderzoekt de samenhang tussen voedsel, ecologische duurzaamheid en culturele identiteit, met de **Ierse Midlands** als casus. Deze regio, bestaande uit Laois, Longford, Offaly en Westmeath, beschikt over een diverse voedings- en drankensector die is gevormd door landschap, erfgoed en een groeiende focus op duurzaamheid.

Historisch was de Midlands sterk afhankelijk van turfwinning voor energie, wat aanzienlijke milieuschade veroorzaakte. Bord na Móna speelde hierin een centrale rol als staatsbedrijf en werkgever. Met de overgang naar hernieuwbare energie bevindt de regio zich nu in een ingrijpende economische en ecologische transformatie. Via het EU-fonds voor een rechtvaardige transitie worden initiatieven ondersteund op het gebied van biodiversiteitsherstel, duurzame energie en nieuwe vormen van werkgelegenheid, waarbij toerisme en de voedings- en drankensector sleutelrollen vervullen.

De **Midlands Regional Food & Drink Skills Needs Audit**, uitgevoerd door de Technological University of the Shannon (TUS) in samenwerking met het Midlands Regional Enterprise Plan, brengt vaardigheidstekorten, kansen en uitdagingen in de sector in kaart.

De audit biedt gerichte aanbevelingen om de regionale en nationale voedings- en drankensector te versterken.



REGIONAL ENTERPRISE PLAN
MIDLANDS

Belangrijkste bevindingen tonen tekorten aan in voedselveiligheid, duurzaamheid, digitale vaardigheden en management, wat de werving en het behoud van personeel bemoeilijkt. Hoewel bedrijven bereid zijn samen te werken, worden duurzaamheidsinspanningen geremd door hoge kosten en beperkte toegang tot lokale ingrediënten. Ondanks sterke merken zoals Tullamore D.E.W., Glenisk en Kilbeggan Distillery ontbreekt het de regio nog aan een duidelijke voedselidentiteit en een samenhangend aanbod op het gebied van voedseltoerisme

**Midlands**
IRELAND



CASESTUDY 3: DE IERSE MIDLANDS

Acht belangrijke aanbevelingen

1. **Organiseer een leerreis** voor invloedrijke belanghebbenden uit de Midlands naar een regio met bewezen goede praktijken in voedsel- en voedseltoerisme.
2. **Ontwikkel een gecentraliseerde website** waarop alle voedselgerelateerde opleidingen en cursussen in de regio zichtbaar en toegankelijk worden gemaakt.
3. **Investeer in voedseltoeristische trots** en een sterke regionale voedselidentiteit.
4. **Vergroot het aanbod van markten en evenementen** om lokale producenten en culinaire tradities te ondersteunen.
5. **Ontwikkel korte, gerichte trainingen** gericht op de ontwikkeling van voedseltoeristische attracties.
6. **Ontwerp een Short Advanced Programme (SAP)** over de toekomst van voedsel in regionaal Europa, geleid door de Technological University of the Shannon (TUS) in samenwerking met lokale industrie en RUN-EU-partners.

7. **Financier een postdoctoraal onderzoeksproject** rond voedsel- en drankbeleid in de Midlands, via samenwerking tussen regionale autoriteiten, TUS en RUN-EU.
8. **Behoud bestaande opleidingen** op het gebied van voedsel en drank in de regio, ook in periodes van lagere studentenvraag.



IMPACT VAN DE AANBEVELINGEN

De aanbevelingen versterkt de capaciteit van mensen en organisaties om lokale en regionale voedselidentiteit en -trots te ontwikkelen. Ze ondersteunt verbeteringen in voedselkwaliteit, gezondheid en welzijn, en stimuleert duurzame en regeneratieve praktijken. Daarbij wordt ook ingezet op het ecologisch herstel van veen- en moerasgebieden, die kunnen uitgroeien tot biodiverse toeristische attracties en nieuwe ontwikkelingskansen bieden voor de voedings- en drankensector.



CASESTUDY 4: VOEDSEL EN SOCIALE INCLUSIE IN CORK

Deze casestudy richt zich op **Cork**, de op één na grootste stad van Ierland na Dublin. Hieronder volgt beknopte achtergrondinformatie over de stad op het gebied van bevolking, cultuur en eten. Cork was in **2005 Culturele Hoofdstad van Europa** en werd in **2009** opgenomen in de top 10 van *Lonely Planet's Best in Travel 2010*, waar de stad werd omschreven als "verfijnd, levendig en divers".

Volgens de volkstelling van 2022 bestond **74,4% van de bevolking** van de stad en haar voorsteden uit blanke Ieren, wat betekent dat ruim **een kwart van de inwoners** een andere herkomst heeft. Cork kent daarnaast een sterke culinaire traditie, met streekgerechten zoals **crubeens, tripe en drisheen**, die historisch werden geserveerd in lokale eethuizen, waaronder dat van Katty Barry in het midden van de twintigste eeuw.



Foto met dank aan: Leonardo Hotels

De **English Market** staat bekend om haar lokaal geproduceerde voedingsmiddelen, waaronder verse vis, vlees, fruit en groenten, eieren en ambachtelijke kazen en broden. Cork is daarnaast de thuisbasis van de **Heineken-brouwerij**, waar *Murphy's Irish*

Stout wordt gebrouwen, en van de nabijgelegen **Beamish and Crawford-brouwerij**, die al generaties lang in de stad gevestigd is. Opvallend is bovendien dat **45% van alle Tic Tac-snoepjes wereldwijd** wordt geproduceerd in de **Ferrero-fabriek** in Cork.

Op 11 december 2024 vond in Cork het **Cork Winter Solidarity Dinner** plaats, georganiseerd door de Refugee and Migrant Solidarity Ireland (RAMSI). Meer dan 100 gasten – waaronder migranten, vluchtelingen en Ierse burgers – kwamen samen om een gezamenlijke maaltijd te delen. Er werden traditionele internationale gerechten geserveerd, zoals *makloubá* en schapenbiryani, begeleid door live traditionele Ierse muziek.

Voor sommige internationale gasten was dit de eerste gelegenheid om buiten het opvangcentrum te dineren en gerechten uit hun land van herkomst te proeven, variërend van Palestina tot verschillende regio's in Afrika.

De gemeenschapszaal in Cork City werd voor de gelegenheid omgevormd tot een warme, feestelijke ontmoetingsplek, waar mensen met uiteenlopende achtergronden samen verhalen, eten, muziek en momenten van verbondenheid deelden.



CASESTUDY 4: VOEDSEL EN SOCIALE INCLUSIE IN CORK

Het diner bood daarnaast ruimte om nieuwe contacten te leggen, met ijsbrekerspelletjes die ontmoeting en gesprek stimuleerden.

Onder de aanwezigen was **Alina Marinescu**, samen met haar drie zonen. Na bijna twee jaar in noodopvang vertelde zij aan een lokale krant dat zij eindelijk stabiliteit had gevonden en de sleutels van een nieuw huis voor haar gezin had ontvangen. Ze sprak haar opluchting en hoop uit over de komende verhuizing.

Ook **Shadia**, een in Oeganda opgeleide advocate, was aanwezig. Zij gaf aan dat het Solidariteitsdiner haar de kans bood om anderen te helpen, nieuwe mensen te ontmoeten en haar passie voor eten te delen. Shadia verhuisde in 2021 naar Ierland voor een masteropleiding en was aanvankelijk niet van plan te blijven, maar besloot na het ontmoeten van “geweldige mensen” dat Ierland haar thuis was geworden.

Mohammad, chirurg in een ziekenhuis in Cork City, vertelde dat hij in het halfuur dat hij bij het diner aanwezig was tien nieuwe mensen had ontmoet. “Dat is meer dan in het afgelopen jaar,” merkte hij op.

Gloria Zulu, muzikante uit Cork, beschreef de evenementen en organisatoren als “uitzonderlijk gastvrij”. Ze vertelde dat het eten haar deed denken aan Afrikaanse smaken en dat ze zich door de warmte van de gemeenschap echt thuis voelt. Ze sprak haar dankbaarheid uit voor de blijvende uitnodigingen en verbondenheid.

Samanta Zina, een van de organisatoren, benadrukte dat deze diners mensen in directe opvang “kansen en hoop” bieden door hen in contact te brengen met nieuwe mensen en netwerken.

Dit diner bracht mensen met diverse achtergronden samen, overbrugde sociale kloven en versterkte het gevoel van verbondenheid. De casestudy laat zien hoe voedsel kan bijdragen aan sociale inclusie, interculturele uitwisseling en gemeenschapsveerkracht. Het Winter Solidarity Dinner in Cork hielp meer dan 100 migranten en vluchtelingen nieuwe sociale contacten op te bouwen.



(Van links naar rechts) Saifan, Aabidah Aamall en Goodness Ali tijdens het Winter Solidarity Dinner in Cork, dat werd gehouden in het Ardfallen Centre in Ballinlough, Cork. Foto: David Creedon



CASESTUDY 5:

VOEDSELBANK (BANCO ALIMENTAR)

De Portugese Voedselbank tegen Honger (Banco Alimentar Contra a Fome) is een non-profitorganisatie die in 1991 werd opgericht om voedselverspilling tegen te gaan en voedselhulp te bieden aan mensen in nood in heel Portugal. De organisatie werkt via een netwerk van 21 regionale voedselbanken, in samenwerking met sociale solidariteitsinstellingen, en is sterk afhankelijk van vrijwilligers.

Geschiedenis en missie

Sinds haar oprichting richt de Voedselbank zich op het verzamelen van overtollig voedsel uit de agrovoedingsindustrie, landbouw, distributie-ketens en groothandelsmarkten. Dit voedsel wordt herverdeeld naar personen en gezinnen die te maken hebben met voedselonzekerheid. Het werk is gebaseerd op het principe van *lokale inzameling, lokale hulp*, wat de betrokkenheid van gemeenschappen en de nabijheid tussen donateurs en begunstigden versterkt.

Belangrijke campagnes en initiatieven

Twee keer per jaar organiseert de Voedselbank nationale inzamelingscampagnes in ongeveer 2.000 winkels verspreid over het land. Deze acties mobiliseren tienduizenden vrijwilligers en leveren aanzienlijke hoeveelheden voedsel op. Bij een recente campagne werd met hulp van meer dan 40.000 vrijwilligers ruim 2.292 ton voedsel ingezameld, een stijging ten opzichte van het voorgaande jaar. Naast fysieke inzamelingen biedt de organisatie alternatieve donatiemogelijkheden, zoals voedselvouchers via de *Ajuda Vale*-campagne en online donaties via het platform *alimentestaideia.pt*, waardoor ook donaties vanuit het buitenland mogelijk zijn.

Impact

De impact van de Voedselbank is aanzienlijk. In één jaar verdeelden de 21 voedselbanken samen circa 28.900 ton voedsel, met een geschatte waarde van 44,2 miljoen euro. Deze hulp bereikte ongeveer 400.000 mensen via samenwerkingen met zo'n 2.600 sociale organisaties. Deze ondersteuning is van groot belang in een context waarin volgens het Nationaal Instituut voor de Statistiek ongeveer 17% van de Portugese bevolking risico loopt op armoede of sociale uitsluiting. De Voedselbank vervult daarmee een cruciale rol in het verzachten van armoede en het versterken van sociale cohesie.



CASESTUDY 5: VOEDSELBANK (BANCO ALIMENTAR)

Erkenning en belang

De inzet van de Voedselbank om voedselverspilling tegen te gaan en honger te bestrijden heeft haar tot een onmisbare schakel gemaakt binnen het sociale ondersteuningsnetwerk van Portugal. Door samen te werken met vrijwilligers, donateurs, bedrijven en overheidsinstanties laat de organisatie zien hoe collectieve actie kan bijdragen aan een rechtvaardigere en meer samenhangende samenleving. Het vermogen om zich aan te passen en te innoveren, onder meer via digitale donatieplatforms, versterkt haar effectiviteit in de aanpak van voedselonzekerheid.

De Portugese Voedselbank tegen Honger vervult daarmee een cruciale rol in zowel het bieden van directe voedselhulp als het bevorderen van solidariteit en maatschappelijke betrokkenheid. Via haar brede netwerk en gerichte campagnes ondersteunt zij kwetsbare groepen en draagt zij bij aan een duurzamer en inclusiever voedselsysteem in Portugal.



Initiatieven van de voedselbank
Fotocredits: bancoalimentar.pt



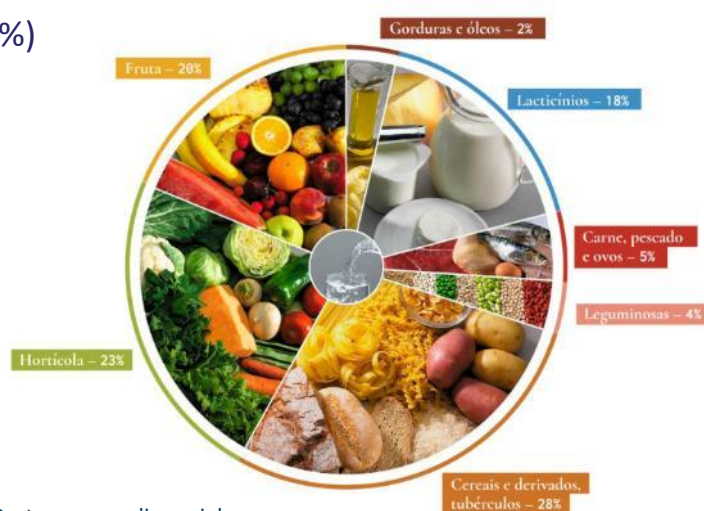
CASESTUDY 6:

HET PORTUGEGESE VOEDSELWIEL

Het Portugese voedingswiel, bekend als *Roda dos Alimentos*, is een praktische richtlijn voor gezond eten die gericht is op het bevorderen van een evenwichtige en gevarieerde voeding. Het model is opgebouwd uit zeven voedingsgroepen, die elk aangeven welk aandeel zij idealiter innemen in de dagelijkse voeding op basis van hun voedingswaarde.

De groepen van het Portugese voedingswiel zijn:

1. Granen en derivaten, knollen (28%)
2. Groenten (23%)
3. Fruit (20%)
4. Zuivelproducten (18%)
5. Vlees, vis en eieren (5%)
6. Peulvruchten (4%)
7. Vetten en oliën (2%)



Het Portugese voedingswiel.
Fotocredits: alimentacaosaudavel.dgs.pt

Het voedingswiel stimuleert dagelijkse consumptie uit alle groepen, met een duidelijke nadruk op plantaardige voedingsmiddelen zoals groenten, fruit, peulvruchten en volkoren granen. Het sluit nauw aan bij het mediterrane dieet en moedigt het gebruik van lokale, seizoensgebonden en minimaal bewerkte producten aan. Door de beperkte aanbeveling van dierlijke producten ondersteunt het model ook duurzame voedingspatronen.

De *Roda dos Alimentos* wordt breed ingezet in scholen, gezondheidszorginstellingen en publieke voorlichtingscampagnes en speelt een belangrijke rol bij voedingseducatie en de planning van schoolmaaltijden. Tegelijkertijd blijft de toepassing in het dagelijks leven een uitdaging, vooral bij jongere doelgroepen die sterk worden beïnvloed door ultrabewerkte voeding en fastfood. Sociaaleconomische ongelijkheden en voedselmarketing vormen daarbij extra belemmeringen, ondanks de brede opname van het voedingswiel in het Portugese onderwijs.



CASESTUDY 7:

HET ERASMUS+-PROJECT 3 KEUKENS

Projectoverzicht

Het **3 Kitchens-project** is een Europees initiatief dat koken en culinaire uitwisseling inzet als middel om sociale inclusie, interculturele dialoog en gemeenschapsversterking te bevorderen. Door te werken met drie “keuken”-omgevingen, de thuiskeuken, de gemeenschapskeuken en de opleidingskeuken, positioneert het project voedselruimtes als inclusieve leer- en ontmoetingsplaatsen voor mensen met diverse achtergronden.

Doelstellingen

- **Sociale inclusie bevorderen** door middel van gedeelde eetervaringen.
- De integratie van **migranten en vluchtelingen** in gastgemeenschappen ondersteunen.
- **Interculturele** leermogelijkheden bieden via kooktradities.
- Ontwikkelen **van innovatieve opleidingsinstrumenten** die eetcultuur combineren met de ontwikkeling van soft skills.

Doelgroepen

- Migranten, vluchtelingen en nieuwkomers in lokale gemeenschappen.
- Maatschappelijk werkers, vrijwilligers en opvoeders.
- Lokale burgers die geïnteresseerd zijn in interculturele uitwisseling.

Belangrijkste activiteiten

- **Storytelling via eten:** deelnemers delen recepten en persoonlijke verhalen die verbonden zijn met hun culinaire erfgoed.
- **Interculturele kooksessies:** gezamenlijk koken en eten in een open, gastvrije setting.

- **Educatieve middelen:**

ontwikkeling van multimediaal lesmateriaal ter ondersteuning van informeel leren en soft skills.

Impact en bijdrage aan inclusie

1. Eten als universele taal

Gezamenlijk koken en eten overbrugt culturele verschillen en bevordert empathie in een neutrale, veilige ruimte.

2. Empowerment door vaardigheden

Deelnemers versterken hun zelfvertrouwen, taalvaardigheden en sociale netwerken.

3. Gemeenschapsverbinding

Het project creëert inclusieve ruimtes die diversiteit omarmen en sociaal isolement verminderen.

4. Behoud van culinair erfgoed

Culinaire tradities worden vastgelegd en gewaardeerd als onderdeel van het gedeelde Europese erfgoed.

Conclusie

Het 3 Kitchens-project toont aan hoe een alledaagse activiteit als koken kan uitgroeien tot een krachtig instrument voor **sociale inclusie, culturele uitwisseling en informeel leren**. Het benadrukt de rol van eetcultuur als verbindende factor en als middel voor empowerment, met bijzondere aandacht voor gemarginaliseerde gemeenschappen. Daarmee fungeert het project als een reproduceerbaar model voor maatschappelijke betrokkenheid, zowel binnen Europa als daarbuiten.

Website:

<https://3kitchens.eu/>



09

CONCLUSIE



CONCLUSIE

Het rapport behandelt het Europese voedselbeleid en belicht de belangrijkste uitdagingen binnen voedseleducatie en de noodzaak van beleidsveranderingen in een snel evoluerende voedingsindustrie. Vervolgens analyseert het de situatie in Nederland, Ierland en Portugal, met een overzicht van bestaande vormen van voedseleducatie en een bespreking van trends, uitdagingen en kansen binnen het voedseltoerisme in deze landen.

Daarnaast benadrukt het rapport dat toekomstige voedseleducatie in Europa zich moet aanpassen aan veranderende ecologische, technologische en sociale omstandigheden. Aan de hand van casestudy's uit de drie landen wordt geïllustreerd hoe voedsel kan worden ingezet als educatief instrument en als middel om de waarden van de VN-Duurzame Ontwikkelingsdoelen te bevorderen.

Tot slot laat het rapport zien dat een transformatieve verandering in voedseleducatie zowel noodzakelijk als haalbaar is. Door interdisciplinariteit, sociale inclusie, duurzaamheid en digitale innovatie te combineren, biedt het project een kader voor het herdefiniëren van de rol van het hoger onderwijs en het voorbereiden van toekomstige generaties op een rechtvaardigere, duurzamere en meer verbonden voedseltoekomst.



Coffeetime Cafe,
Kilmacrenan Co Donegal.
Foto met dank aan Fáilte
Ireland



10

REFERENTIES



REFERENTIES

Nederlands voedsel- en duurzaamheidsbeleid

- Dinmohamed, S. (2023). *Brood, lelijke jus en saaie feestjes: ontmoetingen met Nederlandse eetgewoonten*. In Post-Migration Experiences, Cultural Practices and Homemaking: An Ethnography of Dominican Migration to Europe (pp. 119-136). Emerald Publishing Limited.
- Nederlandse keuken. (n.d.). *Nederlandse keuken*. Nederlandse keuken. <https://dutch-cuisine.nl/en/>
- Erasmus Universiteit Rotterdam. (n.d.). *Keti Koti Dialoogtafel bij EUR*. Erasmus Universiteit Rotterdam. <https://www.eur.nl/en/news/keti-koti-dialogue-table>
- Keti Koti-tafel. (n.d.). *Keti Koti-tafel: diner met een twist*. Keti Koti-tafel. <https://www.ketikotitafel.nl/keti-koti-table>
- Universiteit Leiden. (12 september 2023). *Keti Koti-tafel aan de Universiteit Leiden*. Universiteit Leiden. <https://www.staff.universiteitleiden.nl/events/2023/09/keti-koti-table>
- Universiteit Maastricht. (n.d.). *Keti Koti Dialogue Table*. Universiteit Maastricht. <https://www.maastrichtuniversity.nl/events/keti-koti-dialogue-table>
- UvA Public History Blog. (12 oktober 2023). *Het wordt persoonlijk: diner aan de Keti Koti-tafel*. Universiteit van Amsterdam. <https://publichistory.humanities.uva.nl/blog/its-getting-personal-dinner-at-the-keti-koti-table/>
- Rijksoverheid. (n.d.). *Circulaire economie*. Nederlandse overheid. <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/circulaire-economie>
- Rijksoverheid. (n.d.). *Minder voedselverspilling*. Nederlandse overheid. <https://www.government.nl/topics/food/cutting-down-on-food-waste>
- Rijksoverheid. (3 juni 2022). *Nationale Eiwit Strategie*. Nederlandse overheid. <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/kamerstukken/2022/06/03/nationale-eiwit-strategie>

REFERENTIES

Voedselcultuur en toerisme (Ierland)

- Connolly, M., & O'Flynn, R. (2023). *Harnessing Ireland's food heritage – The role of the artisan food producer in Ireland's food tourism offering*. **European Journal of Food, Drink, and Society**, 3(1), Artikel 5.
<https://doi.org/10.21427/5MBN-4R93>
- Fáilte Ireland. (2014). *Verbetering van de Ierse voedselervaringen: de weg vooruit. Activiteitenplan voor voedseltoerisme 2014-2016*. Dublin: Fáilte Ireland.
- Fáilte Ireland. (2015). *Toeristische feiten 2014: voorlopig*. Ierland: Fáilte Ireland.
- Fáilte Ireland. (2018). *Food tourism*. Opgehaald van <https://www.failteireland.ie/food-tourism.aspx>
- Mulcahy, J. D. (2014). *Ierland transformeren door middel van gastronomisch nationalisme, gepromoot en in praktijk gebracht door de overheid, het bedrijfsleven en het maatschappelijk middenveld*. In M. Mac Con lomaire & E. Maher (Eds.), **Tickling the palate: Gastronomy in Irish literature and culture** (pp. 223–241).
- Regering van Ierland. (2021). *Onze toekomst op het platteland: beleid voor plattelandsontwikkeling 2021–2025*. Opgehaald van <https://www.gov.ie/en/publication/4c236-our-rural-future-vision->

[and-policy-context/](#)

Portugese voeding, toerisme en duurzaamheid

- Batista, D., Guerreiro, M., Costa, M. R., Sequeira, B., Cesário, M., & Agapito, D. (2024). *Watererfgoed en gemeenschapsgericht cultureel toerisme: het geval van de agrarische kustvlakte van de Algarve in Zuid-Portugal*. In **Innovatief cultureel toerisme in Europese periferieën** (pp. 151-169). Routledge.
- Fernandes, G. P. (2025). *GEOfood-producten, toerisme en ecoculturele duurzaamheid voor kwetsbare gebieden: projecten en strategieën in Portugese geoparken*. In **Innovative Trends Shaping Food Marketing and Consumption** (pp. 475-502). IGI Global Scientific Publishing.
- Instituto Nacional de Estatística. (2024). *Schattingen van de inwonende bevolking in Portugal 2023*. Instituto Nacional de Estatística [INE].
- Pato, M. L. (2024). *Olijfolietoerisme: innovatieve of traditionele vorm van plattelandstoerisme?* In **Olives and Olive Related Products – Innovations in Production and Processing**. IntechOpen.

REFERENTIES

Wereldwijd voedseltoerisme en duurzaamheid

- Wereldorganisatie voor Toerisme van de Verenigde Naties. (2012). *Wereldwijd rapport over voedseltoerisme*. In P. Jordan (Ed.), **AM Reports (Vol. 4)**. Madrid: Wereldorganisatie voor Toerisme (UNWTO).
- World Food Travel Association. (2015). *Wat is voedseltoerisme?* Opgehaald van <http://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>

Eiwitverandering en duurzaamheid

- Wageningen University & Research. (18 maart 2023). *Vijf grote spelers lanceren masterplan voor eiwittransitie als economische motor in Nederland*. Wageningen University & Research. <https://www.wur.nl/en/newsarticle/five-major-players-launch-masterplan-for-protein-transition-as-economic-engine-in-the-netherlands.htm>
- Wageningen University & Research. (1 juni 2023). *Zes hefboomen om de eiwittransitie te versnellen*. Wageningen University & Research. <https://www.wur.nl/en/article/six-levers-to-accelerate-the-protein-transition.htm>
- Wageningen University & Research. (5 juli 2023). *Het is niet zo eenvoudig als het vervangen*


van dierlijke eiwitten door plantaardige eiwitten.

Wageningen University & Research.

<https://www.wur.nl/en/article/its-not-as-simple-as-replacing-animal-with-plant-based-protein.htm>

Economische en zakelijke inzichten

- ABN AMRO. (24 februari 2025). *Horeca: Van herstel naar crisis, aantal faillissementen piekt in 2025*. ABN AMRO. <https://www.abnamro.com/nl/nieuws/horeca-van-herstel-naar-crisis-aantal-faillissementen-piekt-in-2025>
- Centraal Bureau voor de Statistiek. (3 maart 2025). *Ruim 30 procent meer faillissementen in 2024*. CBS. <https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2025/03/ruim-30-procent-meer-faillissementen-in-2024>



“Voedsel is alles wat we zijn.
Het is een verlengstuk van
nationalistische gevoelens,
etnische gevoelens, je
persoonlijke geschiedenis, je
provincie, je regio, je stam, je
oma”

Anthony Bourdain