

VOOR MEER INFORMATIE, BEL NAAR 015/284 284
OF E-MAIL INFO@OVAM.BE



STATIONSSTRAAT 110
B-2800 MECHELEN

TEL 015/284 284
FAX 015/203 275

[HTTP://WWW.OVAM.BE](http://www.ovam.be)



DRIE STERREN VOOR AFVALBEHEER

In 8 stappen naar een milieuvriendelijke keuken

HANDLEIDING VOOR DE LEERKRACHT

WAAROM EEN GIDS OVER AFVALARME HORECA ?

Mensen die in de horeca werken hebben vaak een veelzijdige job. Er komen allerlei aspecten aan bod: sociaal, organisatorisch, fysiek ... kan de job een prettige uitdaging vormen. Een nevenaspect dat mensen vaak vergeten is het afvalbeheer en de verantwoordelijkheid die dat met zich meebrengt.

Aan afval hangt een kostenplaatje vast en dat wordt nogal eens over het hoofd gezien. Het inzamelen, overbrengen en laten verwerken van afval kost handenvol geld en niemand kan dat een zinvolle besteding vinden. Afval zoveel mogelijk vermijden zorgt ervoor dat niemand voor de kosten van de afvalverwerking hoeft op te draaien. Dat vraagt natuurlijk om een zekere discipline en verantwoordelijkheid bij de werknemer in de horeca. Dat is nu precies waar het in dit lespakket over gaat.

Vakleerkrachten die leerlingen de kneepjes van het horecavak bijbrengen, hebben daarnaast ook de zware taak om die leerlingen op te voeden tot milieubewuste burgers. Met een educatief instrument dat precies op maat van de doelgroep is gemaakt, wil de OVAM deze leerkrachten een steuntje in de rug bieden.

De gids bevat heldere informatie in duidelijke taal: we brengen de boodschap rechttoe rechtaan, zonder tierlantijntjes die alleen maar voor afleiding zorgen. De bedoeling is uiteindelijk dat de leerlingen het als een handig gebruiksinstrument bekijken, waarnaar ze bij de uitoefening van hun beroep kunnen teruggrijpen als ze het nodig achten. Het formaat leent zich daartoe: een handig zakboekje dat je overal mee naartoe kunt nemen. Jongeren worden er wel in aangemoedigd om voor de afvalarme aanpak te kiezen, maar krijgen nergens de les gespeld.

Bij het samenstellen van deze gids heeft de OVAM zich nadrukkelijk gebaseerd op de praktijkomstandigheden én werd rekening gehouden met de leerplandoelstellingen. Verderop vindt u dan ook aanwijzingen en didactische tips om de gids te integreren in uw lessen.



Naast deze handleiding en de bijhorende gidsen voor de leerlingen, hebben we ook een ludieke campagneposter ontwikkeld die u een mooie opener bezorgt om het thema milieu en afval aan te kaarten. De poster kan het praktijklokaal opfleuren of in een eetruimte van de school voor een permanente sfeermaker zorgen.

De OVAM wenst u veel inspiratie en overtuigingskracht en hoopt dat deze instrumenten een creatieve invulling van uw lessen mogelijk maken. In elk geval willen wij u hierbij ook danken voor de interesse in dit lespakket.



WAT HOUDT DE GIDS PRECIES IN?

De gids spoort toekomstige werknemers in de horeca ertoe aan om voor een afvalarme aanpak te kiezen. We leggen de link tussen enerzijds afvalpreventie en verantwoord werk en anderzijds een maatschappelijk engagement als professionele houding. Daarnaast wordt ook benadrukt dat horecazaken die bewust een milieuvriendelijke koers varen daar geen negatieve financiële gevolgen van hoeven te verwachten en wel integendeel. Het milieu sparen loont, niet alleen op lange termijn: dat is de boodschap waarvan de gids door-drongen is.

De gids is niet bedoeld om in één sessie van A tot Z te lezen. De gids is eerder bedoeld als praktisch gebruiksvoorwerp waarop de jongere in opleiding kan terugvallen bij vragen of twijfels.

Enkele troeven:

- we kozen voor een klein formaat zodat het gemakkelijk bij te houden is, ook later tijdens het werk;
- een boekje is praktischer dan losse fiches;
- de gids zit boordevol waardevolle informatie over een milieuvriendelijke horeca-aanpak, van de aankoop van ingrediënten tot het opruimen en schoonmaken. De acht geschetste stappen komen overeen met hoe het er in het echte horecaleven aan toe gaat;
- daarnaast vinden jongeren er ook een aantal nuttige webadressen in, info-punten waar ze terecht kunnen als ze bijkomende vragen hebben of méér willen lezen.

Om het geheel niet te zwaar-op-de-hand te maken, koos de OVAM voor een frisse, directe stijl, waarin zeker geen belerend ondertoontje te bespeuren valt. Dit is immers vaak een afknapper in publicaties die milieuvriendelijkheid promoten.

In een reeks cartoons krijgen de jongeren een selectie onvervalste wanpraktijken te zien. Het restaurant waarin de scènes zich afspelen moet binnenkort ongetwijfeld de deuren sluiten wegens ondoordacht afvalbeheer. Deze cartoons maken het geheel luchtiger en zorgen voor een ludieke noot. Jongeren die willen weten hoe het zeker niet moet, doen er goed aan de illustraties nauwkeurig te bestuderen en alle fouten op te slaan. Kwestie van diezelfde fouten in het echte horecaleven te vermijden.

Via deze knipoog willen we jongeren overtuigen om er op een milieuvriendelijke, afvalarme manier voor te gaan.



In de gids spreken we de leerlingen aan als vaklui. Deze gids heeft niet alleen als doel dat leerlingen zich enkel in de schoolomgeving milieubewust gedragen. We beschouwen die leerlingen als de volgende generatie professionele horecawerknemers die een milieuverantwoorde aanpak vanzelfsprekend vinden.



WELKE EINDTERMEN EN LEERPLANDOELSTELLINGEN KOMEN AAN BOD?

Als leerkracht ervaart u dagelijks dat werkinstrumenten moeten passen binnen de opbouw van het lessenverloop. De OVAM heeft er dan ook voor gezorgd dat de gids aansluit bij de leerplandoelstellingen voor horecarichtingen.

Ook al ligt de nadruk in de lessen nu al op een milieuvriendelijke aanpak, toch kunnen we de boodschap om afval te vermijden niet genoeg herhalen. De boodschap is bovendien veel specifiek en praktischer dan de vage term 'milieuvriendelijk': het gaat om concrete handelingen die je in de vingers kunt krijgen, niet om een vaag begrip. Dat die concrete tips ook nog eens verpakt zitten in een hippe gids op maat van de jongeren, zet de boodschap alleen maar dikker in de verf. De ludieke toets is daarbij van groot belang. Bij het opstellen van de gids gingen we ervan uit dat leerlingen van zowel TSO als BSO baat hebben bij een extra duwtje in de rug als het op afvalarm werken aankomt.

TSO

In het TSO moeten leerlingen van de derde graad meer en meer zelfstandig aan de slag met de basistechnieken die zij kregen 'voorgeschied' in de tweede graad. Ze moeten informatie kunnen inwinnen over complexe problemen en daar dan ook zelf oplossingen voor bedenken en uitvoeren.

Een belangrijke vaardigheid die leerlingen gaandeweg ontwikkelen is de ingesteldheid om milieubewust om te gaan met grondstoffen en afval.

Een veiligheids- en milieubewuste attitude zijn belangrijke doelstellingen. Concreet komen deze doelstellingen aan bod in de leerplannen van het technische praktijkvak 'hotel'. Aspecten van hygiëne, veiligheid en milieuzorg zijn niet meer weg te denken in het moderne ondernemerschap. Naar deze aspecten moet ruime aandacht gaan als kennis- en vaardigheidscomponent, maar vooral de attitudevorming is van cruciaal belang.

In de leerplandoelstellingen voor 'hotel' staat de milieuzorg en het zorgvuldig omgaan met water, energie en afval nadrukkelijk vermeld. De leerlingen leren ook het nut en de noodzaak van milieusparend handelen inzien zodat het niet enkel een theoretisch gegeven blijft maar effectief in hun handelen ingebakken zit, om het met een horecaterm uit te drukken.

Daarnaast moeten de leerlingen leren inzien dat milieubewust handelen niet enkel een zaak is van milieu of van persoonlijke en algemene gezondheid. Ze leren dat het ook een gunstige keuze is in de economische bedrijfsvoering van een horecazaak.



Voor 'restauranttechnologie' staat bij de leerplandoelstellingen de kennis van de voorschriften, reglementering en verwerkingsmogelijkheden van afval in de praktijk. De gids heeft daar ruime aandacht voor.

BSO

Voor de leerlingen van de derde graad van het BSO is het volgen van de veiligheids-, hygiëne- en milieuvoorschriften een algemene doelstelling in de opleiding 'keuken'. Daarbij gaat bijzondere aandacht uit naar elementen van persoonlijke veiligheid, gezondheid en milieu.

De leerplandoelstellingen over de milieuproblematiek vragen vooral aandacht voor de gevaren van bepaalde milieuproblemen. Afvalverwijdering neemt daar al een belangrijke plaats in. De vakleerkracht kan echter nog verder gaan door ook de nadruk te leggen op de mogelijkheden om afval te verminderen of helemaal te verwijderen binnen een economische bedrijfsvoering. In de gids vindt u voldoende input om hier verder op in te gaan.

De gids biedt verder ook vakoverschrijdende ondersteuning en dit in verschillende fases van het leerplan.

Concreet komen deze vakoverschrijdende eindtermen aan bod:

Milieu-educatie:

Natuur- en milieubeleid

De leerlingen

- kunnen beschikbare communicatiekanalen en milieu-educatieve netwerken aanwenden bij milieu-initiatieven en -projecten;
- kunnen het normverleggend en grensoverschrijdend karakter van milieu-vervuiling bij productie en verbruik illustreren;
- zijn bereid de milieureglementering toe te passen;
- hebben bij het kopen van goederen en verbruiken van diensten oog voor nieuwe milieuvriendelijke alternatieven of kleinschalige initiatieven binnen een duurzame ontwikkeling;
- zijn bereid actief deel te nemen aan het maatschappelijk debat over natuur- en milieubeleid.



Opvoeden tot burgerzin:

Maatschappelijke dienstverlening

De leerlingen

- kunnen informatie verzamelen over de maatschappelijke opdracht, het aanbod en de werking van maatschappelijke diensten en instellingen en van specifieke hulp- en informatiediensten voor jongeren;
- kunnen hun eigen wensen of behoeften omzetten in hulp- en informatievragen.

Gezondheidseducatie:

Leefstijl en levenskwaliteit

De leerlingen participeren aan het gezondheids- en veiligheidsbeleid op school en in hun omgeving.

Meer informatie over de eindtermen vindt u op dit adres:

www.ond.vlaanderen.be/dvo.



STRUCTUUR EN OPBOUW VAN DE GIDS

We hebben gekozen voor een structuur die alle aspecten van het horecaproces behandelt: de hele keten vanaf de aankoop van de grondstoffen tot het afruimen en reinigen van gebruikte materialen.

Hiermee volgen we de onderverdeling van het leerplan voor restauranttechnieken. Het geheel is doorspekt met de verschillende deelaspecten van afvalbeheer en verantwoord materiaalgebruik.

Concreet bespreken we deze stappen in de gids:

Stap 1. Slim boodschappenlijstje. Koop niet meer dan noodzakelijk!

Stap 2. De voorraadkast. Opslag van grondstoffen.

Stap 3. Het voorspel. Voorbereiding.

Stap 4. Een mespunt gezond verstand. Bereiding.

Stap 5. E 314758211. Bewaring.

Stap 6. Op je wenken bediend. Zaal.

Stap 7. 't Is weer sorteerweer. Verwijdering.

Stap 8. 't Is proper. Schoonmaak.

Ondanks deze logische volgorde kunnen de jongeren perfect 'zappen' in de gids. De volgorde is niet bepalend voor een goed begrip van de inhoud. Jongeren zijn dan ook eerder geneigd om te verspringen van het ene stukje naar het andere en in deze publicatie is dat geen enkel probleem.

De cartoons zijn als grappige noot bedoeld. Het zijn parodieën op de air van zwaarwichtigheid en raffinement die sommige horecazaken zich onterecht aanmeten. Een beetje zelfspot kan geen kwaad en (toekomstige) horecamensen die recht in hun schoenen staan, kunnen best tegen een geintje.



HOE GEBRUIKT U DE GIDS OVER AFVALARME HORECA IN DE KLAS?

Aangezien de autoriteit en de invloed van praktijkleerkrachten niet te onderschatten valt, is het belangrijk dat u de gids op een enthousiaste manier bij de leerlingen introduceert.

Dat elke leerling zijn of haar eigen exemplaar van de gids moet hebben, spreekt voor zich. Controleer dus zeker of er genoeg exemplaren in het geleverde pakket zaten. Elk tekort kan de OVAM aanvullen: gewoon contact opnemen en we sturen de ontbrekende exemplaren na (zie verder voor de contactgegevens).

Laat de leerlingen in groepjes nadenken over de milieu- en gezondheidsrisico's die ze tijdens hun werk kunnen ervaren of teweegbrengen. Ze kunnen nagaan wat de invloed is van gebruik van bepaalde materialen, van aankoop van bepaalde ingrediënten ... Bespreek dit en discussieer erover. Koppel daaraan het gebruik van de gids 'Drie sterren voor afvalbeheer'.

Bij het begin van de eerste praktijkles kunt u meegeven dat een duurzame onderneming een prestigezaak is in het moderne bedrijfsleven en dat ook de school er veel belang aan hecht. U kunt er een groepsgeprek of discussiemoment aan koppelen. Daarna deelt u de jongerengids uit als concreet geheugensteuntje. U legt de werking en het gebruik uit en bepaalt op voorhand een methodiek voor hantering en gebruiksfrequentie.

Grijp een theorieles waarin u het hebt over afvalpreventie aan om het milieu- en gezondheidsaspect van het horecavak aan te halen. Stel vanaf dan de gids ter beschikking zodat de leerlingen dit thema kunnen doortrekken naar de praktijk en er zelf verder creatief over kunnen nadenken. Hang de ludieke poster op om de boodschap blijvend te versterken. Wat humor in de klas kan nooit kwaad, zeker over een dergelijke dooernstig thema.

Wanneer u een nieuwe werkmethode of een nieuw aspect van bereiden, bewaren, verwijderen ... inleidt, kunt u meteen stilstaan bij de gevolgen voor milieu en gezondheid. U kunt de gids op dat moment verspreiden en hem gebruiken om de methodes en materialen te vergelijken met alternatieve methodes en materialen.



De tien cartoons kunnen een leuke aanleiding zijn om het over het thema afval en milieu te hebben. Laat de leerlingen één cartoon zien en laat hen raden waarover de gids zou kunnen gaan. Confronteer ze daarna met de ernst van de zaak.

Gebruik de ludieke titeltjes of bepaalde stukjes tekst als aanleiding voor een quiz. Laat de leerlingen bij elke titel raden wat het onderwerp van het hoofdstuk zou kunnen zijn. Maak deze speelse inleiding niet te lang: kort maar krachtig is de boodschap. Als u daarna de gids uitdeelt, zal de nieuwsgierigheid wellicht veel groter zijn.

De poster kan het hele schooljaar lang een interessante 'kapstok' vormen, zowel in het leslokaal als in stageplaatsen.

U kunt de leerlingen vragen de gids consequent als werkmateriaal te gebruiken. Het wordt dan de individuele verantwoordelijkheid van de leerlingen om deze gids steeds bij de hand te hebben. Het compacte formaat kan alvast geen hindernis vormen.

De leerlingen kunnen de gids gebruiken tijdens een stage, als handig naslagwerkje waarin bepaalde technieken en handelingen op een milieuverantwoorde wijze staan uitgelegd.

Laat de leerlingen hun persoonlijk exemplaar van de gids behouden, ook wanneer ze hun studie beëindigen en de school verlaten. Op die manier kunnen ze in hun beroepsleven terugvallen op dit naslagwerk. En zo kunnen ze op termijn ook hun collega's positief beïnvloeden. Onze doelstelling reikt immers verder dan de schoolpoort: het komt erop aan milieubewuste professionals op de horeca los te laten.



WILT U MEER WETEN?

Hebt u vragen over deze gids voor toekomstige werknemers in de horeca? Wilt u bijkomende exemplaren ontvangen? Bent u op zoek naar meer informatie over afvalarme horeca? Aarzel dan niet om contact op te nemen met de OVAM. Wij helpen u graag verder.



