

PERSUITNODIGING

Kok in de Klas 2025 – beleef het zelf in uw provincie

Leren over gezond en duurzaam eten begint in de klas

Op 16, 17 en 18 juni vindt de zesde landelijke editie plaats van Kok in de Klas. Tijdens dit unieke evenement verzorgen koks in 145 klassen een interactieve kookles op basisscholen en in het speciaal onderwijs, verspreid over alle 12 provincies. Meer dan 3450 leerlingen uit groep 6, 7 en 8 steken de handen uit de mouwen.

Kooklessen in alle 12 de provincies

In elke provincie is er een school waar u als journalist welkom bent. U bent van harte welkom om opnames te maken, leerlingen en koks te spreken en de sfeer van het klaslokaal te proeven. Onder aan deze uitnodiging vindt u een overzicht van de deelnemende scholen waar pers welkom is.

Wat maakt Kok in de Klas bijzonder?

Onder begeleiding van een enthousiaste kok duiken de leerlingen in de wereld van koken. Ze ontdekken verschillende ingrediënten en leren stap voor stap hoe je daar een heerlijk en gezond gerecht van maakt. Zelf groenten snijden en raspen, een eitje breken, mengen, garneren en natuurlijk: bakken maar! Dit jaar maken ze de '[Buitengewone Bonenburger](#)' – een lekkere burger ontwikkeld samen met chef-kok en kookboekenschrijver Ramon Beuk. Als alles klaar is, mogen de leerlingen natuurlijk lekker proeven van wat ze zelf gemaakt hebben. Zo ontdekken ze hoe leuk én lekker het is om zelf iets gezonds op tafel te zetten.

"Wat is er nou leuker dan je passie voor koken en eten te delen met kinderen?" volgens Beuk.

Waarom is koken met kinderen belangrijk?

Nederland kan in 2050 ongeveer 20% minder nieuwe gevallen van diabetes, coronaire hartziekten en beroertes tellen als alle Nederlanders vanaf nu dagelijks twee stuks fruit eten en als ze bewerkt vlees, zoals worst en hamburgers, laten staan. Dat blijkt uit onderzoek van Wageningen University & Research (WUR). Uit de Eiwitmonitor 2024 blijkt ook dat consumenten wel meer willen koken met gezonde eiwitbronnen zoals noten en peulvruchten, maar dit nog niet doen, omdat ze het niet gewend zijn en niet goed weten hoe ze er (lekker) mee kunnen koken.

"Door kinderen al op jonge leeftijd voedselveerdigheden bij te brengen, geven we ze een stevige basis om later zelf bewustere voedselkeuzes te maken. Zelf doen: dat blijft hangen," aldus projectleider Sanne Peeters.

Over Kok in de Klas en Smaaklessen

Kok in de Klas is onderdeel van **Smaaklessen**, een erkend lesprogramma dat kinderen op een speelse en ervaringsgerichte manier leert over smaak, gezondheid, voedselkeuzes, de herkomst van voedsel en koken. Het beleven van voedsel staat in de lessen centraal.

Het evenement 'Kok in de Klas' is mogelijk gemaakt vanuit het **Rijksprogramma [Jong Leren Eten](#)** en het **[Voedseleducatie Platform](#)**: een samenwerking tussen overheid, bedrijfsleven en wetenschap. Het Steunpunt Smaaklessen van Wageningen University & Research coördineert het platform. Een onafhankelijke Raad van Toezicht en Toetsingscommissie waken over het beleid, de onafhankelijkheid en objectiviteit.

Praktische informatie voor redacties

Wilt u een reportage maken of een interview afnemen tijdens een van de kooklessen? Dan bent u van harte welkom. Neem dan contact op met de desbetreffende hieronder genoemde contactpersoon of Sanne Peeters (projectleider Kok in de Klas) via smaaklessen@wur.nl ☎ +31 6 81028995

Bekijk in het overzicht hieronder waar u op 16, 17 of 18 juni een les kunt bijwonen in uw provincie.

Provincie	Aantallen per provincie	Datum /tijd kookles	Naam school	Plaats school	Naam kok	Contactpersoon pers
Drenthe	2 klassen 41 leerlingen	Woensdag 18 juni - Ochtend	CBS de Parel (BO)	Roden	Gerard Rempelberg*	Sharon van der Ploeg-Bakker s.vanderploeg@ggddrenthe.nl ; 06-51712083
Flevoland	5 klassen 123 leerlingen	Maandag 16 juni - Middag	Tienercollege Noordoostpolder (BO)	Emmeloord	Peter Ian Pot*	Marleen Warnaar m.warnaar@aeres.nl ; 06-53999220
Friesland	6 klassen 125 leerlingen	Woensdag 18 juni - Ochtend	OBS de Ynset (BO)	Rottum	Mark van Noord*	Judith Tinselboer j.tinselboer@ggdfryslan.nl ; 06-50211005
Gelderland	13 klassen 311 leerlingen	Woensdag 18 juni - Ochtend	Basisschool De Bijenkorf (BO)	Wageningen	Djoelan Bovenschen*	Wieke Bonthuis wieke@bonthuisadvies.nl ; 06-52472590
Groningen	4 klassen 104 leerlingen	Maandag 16 juni - Middag	VSO De Meentschool	Winschoten	Arjan Noot*	Fennie Munneke Fennie.munneke@ggd.groningen.nl ; 06-25634091
Limburg	3 klassen 75 leerlingen	Dinsdag 17 juni - Ochtend	Petrus Banden School (BO)	Venray	Isabel Bönschen*	Truusje Diepenmaat truusje.diepenmaat@ggdzl.nl ; 06-46136416)
Noord-Brabant	41 klassen 916 leerlingen	Woensdag 18 juni - Ochtend	EC 't Sparrenbos (BO)	Rosmalen	Marian van Ewijk	Simone Luijten s.luijten@ggdwestbrabant.nl ; 06-34564161
Noord-Holland	19 klassen 507 leerlingen	Maandag 16 juni - Middag	RK Basisschool Het Kerspel (BO)	Hoogkarspel	Geoffrey Melick*	Ellie van der Schriek ellie@natuur-el.nl ; 06-21537819
Overijssel	19 klassen 445 leerlingen	Maandag 16 juni - Middag	VSO De Zonnehof	Raalte	Jasper Voorma	Kaya Lucker k.lucker@ggdijssel.nl ; 06-22632120
Utrecht	10 klassen 225 leerlingen	Dinsdag 17 juni - Middag	Kindcentrum de Startbaan	Soesterberg	Hans van Triest*	Sanne Peeters smaaklessen@wur.nl ; 06-8102 8995
Zeeland	1 klas 25 leerlingen	Dinsdag 17 juni - Ochtend	OBS 't Kofschip (BO)	Zierikzee	Pim van der Hulle	Debby Boers d.boers@ivn.nl ; 06-83850213
Zuid-Holland	22 klassen 558 leerlingen	Dinsdag 17 juni - Ochtend	De Zevensprong (BO)	Boskoop	Martijn Koeleman*	Sanne Peeters smaaklessen@wur.nl ; 06-8102 8995

*De koks die koken op de scholen waar de media welkom zijn van koksvereniging Euro-Toques. Dit met uitzondering van de kok in Noord-Brabant, Overijssel & Zeeland.