

PERSUITNODIGING

Kom kijken bij Kok in de Klas 2026

Kom langs in uw regio tijdens 'Kok in de Klas', waarbij kinderen door heel Nederland samen koken onder begeleiding van een echte kok! "Als leerlingen zelf aan de slag gaan met koken, zie je meteen: ze worden nieuwsgierig naar eten, durven meer te proeven en leren beter samenwerken," zeggen projectleiders Lisa Willems en Sanne Peeters van Wageningen University & Research.

Op 2, 3 en 4 juni vindt de zevende editie van 'Kok in de Klas' plaats. Tijdens dit bijzondere evenement geven koks in meer dan 140 klassen een interactieve kookles op basisscholen en in het speciaal onderwijs, verspreid over heel Nederland. Meer dan 3300 leerlingen uit groep 6, 7 en 8 gaan zelf aan de slag en ontdekken hoe leuk en leerzaam koken kan zijn. Ook vertellen de koks over smaak, eten en het koksvak. Deelnemende klassen krijgen gratis boodschappen en lesmateriaal.

Kom naar de kooklessen in alle twaalf provincies

In elke provincie is er een school waar u als journalist van harte welkom bent om opnames te maken, leerlingen en koks te spreken en de sfeer van het klaslokaal te proeven. Onderaan 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 maken leerlingen op een praktische en speelse manier kennis met koken. Ze ontdekken ingrediënten, leren basisvaardigheden en bereiden stap voor stap een gezond gerecht. Dit jaar is dat een kleurrijke regenboogwrap of tabouleh, een bulgursalade met gegrilde groenten. Natuurlijk wordt er daarna samen geproefd.

Juist het zelf doen maakt indruk, merken leerkrachten op in evaluaties: "Leerlingen vinden het heel leuk om te koken en ze hadden na de les eigenlijk meer vragen voor de kok dan ervoor." Dat bevestigen leerlingen elk jaar weer: "Als je zelf eten maakt, is het altijd heel erg lekker."

Kok in de Klas draagt zo bij aan een gezonde leefstijl op jonge leeftijd, door kinderen vertrouwd te maken met koken en verse ingrediënten uit de Schijf van Vijf. De kookles dient als opstapje voor meer voedseleducatie in de klas en sluit aan bij de kabinetsplannen om meer focus te leggen op preventie en gezond leven. Onderzoek naar Smaaklessen laat zien dat kinderen meer leren en een positievere houding ontwikkelen wanneer zij zelf actief met voedsel aan de slag gaan¹. Precies dat ervaringsgerichte leren staat centraal bij Kok in de Klas.

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.

Kok in de Klas wordt mogelijk gemaakt door het Rijksprogramma [Jong Leren Eten](#) van het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur (LVVN) en het [Voedseleducatie Platform](#). Jong Leren Eten helpt kinderen en jongeren om bewuste, gezondere en duurzame voedselkeuzes te maken door middel van voedseleducatie en ervaringsgericht leren in de praktijk. Het [Voedseleducatie Platform](#) is 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.

¹Battjes-Fries, M. C., Haveman-Nies, A., Van Dongen, E. J., Meester, H. J., Van Den Top-Pullen, R., De Graaf, K., & Van 't Veer, P. (2016). Effectiveness of Taste Lessons with and without additional experiential learning activities on children's psychosocial determinants of vegetables consumption. *Appetite*, 105, 519–526. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.06.016>

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 hieronder genoemde regionale contactpersoon of Lisa Willems, projectleider Kok in de Klas, via smaaklessen@wur.nl of 06-29324364.

Bekijk in het overzicht hieronder waar u op 2, 3 of 4 juni een les kunt bijwonen in uw provincie, Het overzicht wordt nog aangevuld met (o.a.) lestijden. Download het meest actuele overzicht via [deze link](#).

Provincie	Aantallen	Datum/tijd les	Naam school	Plaats school	Naam kok	Contactpersoon pers
Drenthe	13 lessen 287 leerlingen	Woensdag 3 of donderdag 4 juni	CBS het Palet	Emmen	Sibrand Ottema	Lydia Kok l.kok@ggddrenthe.nl 06-15303825
Flevoland	5 lessen 135 leerlingen	Dinsdag 2 juni (middag)	Zevensprong	Almere	Rabia Kribbe	Lucy van de Vijver l.vandevijver@ggdflevoland.nl 06-13814320
Friesland	4 lessen 75 leerlingen	Woensdag 3 juni (middag)	SWS De Leister Igge	Opeinde	Jouke Piet Drijfhout*	Judith Tinselboer j.tinselboer@ggdfryslan.nl 06-50211005
Gelderland	13 lessen 313 leerlingen	Donderdag 4 juni (middag)	OBS Sprengpark	Apeldoorn	Martin Steehouwer	Myriam van Tol m.vantol@ggdnog.nl 06-25644210
			Optionele 2 ^{de} locatie	Arnhem		
Groningen	4 lessen 90 leerlingen	Dinsdag 2 juni (middag)	SWS Noorderlicht	Rasquert	Stefan Kollumer*	Fennie Munneke fennie.kraster@ggdgroningen.nl 06-25634091
Limburg	5 lessen 133 leerlingen	Woensdag 3 juni (ochtend)	Mijn Spoor	Heerlen	Hanneke	Truusje Diepenmaat truusje.diepenmaat@ggdz.nl 06-46136416
Noord-Brabant	35 lessen 863 leerlingen	Donderdag 4 juni	HUB Veghel	Veghel	Hans Derks*	Simone Luijten s.luijten@ggdwestbrabant.nl 06-34564161
Noord-Holland	14 lessen 321 leerlingen	Donderdag 4 juni	CBS Wij-land	Westzaan	Sylvester van Westrop*	Sanne Peeters smaaklessen@wur.nl 06-81028995
Overijssel	14 lessen 301 leerlingen	Dinsdag 2 juni (12.30 uur)	Daltonschool Reggewinde	Nijverdal	Jasper Voorma	Berber Bergstra b.bergstra@ggdijselland.nl 06-34773464
Utrecht	8 lessen 210 leerlingen	Donderdag 4 juni (middag)	CBS de Ontdekking	Hei- en Boeicop	Michel Durieux	Sanne Meerman smeerman@ggdru.nl 06-47836446
Zeeland	4 lessen 89 leerlingen	Woensdag 3 juni (ochtend)	Binnen de Veste	Zierikzee	Eline Kloet	Brenda Jasperse b.dehaan-jasperse@terneuzen.nl 06-53225771
Zuid-Holland	22 lessen 547 leerlingen	Woensdag 3 juni (ochtend)	OBS De Westhoek	Ouddorp	Floor Mijnders*	Lisa van Antwerpen lisa.vanantwerpen@jogg.nl 06-45546440

*Deze koks zijn lid van koksvereniging Euro-Toques.