

Van Footprint naar Foodprint

Stappen op weg naar een Nationaal Schoollunch Programma

Opzet advies: dr. H. Oosterling (EUR, Rotterdam Vakmanstad)

(foto's: Ralph van Meijgaard)

Waarom zou de overheid in het kader van duurzame voeding een Nationaal Schoollunch Programma (NSP) moeten invoeren? De redenen kunnen op een zeer breed spectrum worden uitgezet. De smalste bandbreedte mikt op het faciliteren van duobanen van ouders. Er wordt gevoed om beide ouders in de gelegenheid te stellen te werken. In de toevoeging 'duurzaam' ligt echter de eis dit louter economische perspectief te verbreden. Dan mikt het NSP op een ander voedingspatroon om geconstateerde manco's daarin bij veel gezinnen te corrigeren. Naast ouders zijn daar volksgezondheid en zorgverzekeraars bij gebaat. Zwaarlijvigheid met het uitzicht op suikerziekte, hart- en vaatziekten, al deze aandoeningen kunnen op den duur fataal zijn.

Binnen dit bredere perspectief wordt er rekening gehouden met de voedingsgewoonten van de ouders. Het NSP investeert dus ook in een kwalitatieve verbetering van hun duurzame voeding. Op de grootste bandbreedte ligt het NSP ingebed in een integraal programma duurzaamheid waarin gezonde en evenwichtige voeding een onmisbaar onderdeel wordt van een actieve, duurzame leefstijl. Duurzaamheid wordt dan een structuurkenmerk van eco-sociaal bewustzijn van alle betrokkenen bij het programma. Met deze ingreep is een enorm bedrag gemoeid, als we zoals hieronder beschreven wordt alle kosten in beeld brengen. Stel dat dit per school een kleine ton is dan is er met een nationale implementatie van ca. 7000 scholen: $7000 \times 100.000 = 700.000.000$ euro gemoeid. In tijden van bezuinigingen is dit volstrekt ondenkbaar.

Het gaat vanzelfsprekend om meer dan louter een cosmetische ingreep. Iedereen die zich in deze problematiek heeft verdiept, begrijpt dat een adequaat gestandaardiseerde *footprint* van de doorsnee burger een daarop toegespitste *foodprint* vereist. De invoering van het NSP kan een eerste stap te zijn naar een meer integrale opvatting van gezondheid waarin bewegen en sport een even grote rol spelen. Wanneer en hoe de enorme investering van 700 miljoen gaat renderen, hangt af van opschaling en verbreding naar andere groepen en leefgebieden. De kapitaalstromen die worden gegenereerd zijn bovendien zeer verschillend van aard: economische kapitaalstromen vervloeien met sociale en culturele kapitaalstromen. Hoe deze elkaar versterken is op voorhand niet te zeggen, maar iedereen voelt op zijn klompen aan dat ze elkaar op den duur zullen versterken.¹ Laten we de meerwaarde die uiteindelijk wordt gegenereerd, eokapitaal noemen.

1 NSP infrastructuur: ketens in netwerken

De World Health Organisation (WHO) definieert gezondheid als een toestand van lichamelijk, sociaal en geestelijk welbevinden. Ook het NSP zou deze drie aspecten moeten bevatten. Daarmee wordt een sectorale aanpak doorbroken. De schoolarts (CJG) en gymleraar (of zoals in Rotterdam: de Lekker Fit coördinator die het door dienst Jeugd, Onderwijs en Samenleving (JOS) ondersteunde sporttraject coördineert) behartigen grotendeels het lichamelijk welzijn. Pedagogische vakkrachten op de basisschool, met een ondersteuning door

¹ Zie: Henk Oosterling, Woorden als daden. Rotterdam Vakmanstad Skillcity 2007-2009, 2009, pp. 33/276.

verschillende instellingen, bewaken het sociaal-emotionele welzijn van de leerlingen. En op het geestelijk welzijn, variërend van ‘goed in je vel zitten’ tot mentaal veerkrachtige leerprestaties, wordt door de docenten toegezien. Iedereen beseft dat deze drie zaken nauw met elkaar samenhangen. Eten, voldoende beweging, goed in je vel zitten, sociaal-emotioneel evenwicht, pienterheid, het zijn allemaal aspecten van een integraal welbevinden dat door de WHO in die ene zin wordt samengevat.



a. onderwijsveld

Een integrale aanpak van het NSP creëert maatschappelijke meerwaarde. Deze overstijgt de targets die de afzonderlijke sectoren voor zichzelf stellen. Zo is voor een effectieve bestrijding van de exponentiële toename van zwaarlijvigheid onder de schoolgaande jeugd naast goede voeding minstens ook aangepast bewegingsonderwijs vereist. In een breder maatschappelijk perspectief tekent dit bewegingsonderwijs zich weer af tegen een actieve leefstijl. Kinderen zijn gebaat bij vroegtijdig sporten en een actieve, duurzame mobiliteit. Dit vergt in een opschaling een infrastructuur van toegankelijke en betaalbare sportverenigingen. In een optimale versie kan het NSP op den duur niet effectief worden zonder de medewerking van docenten, ouders, hulpverleners en sportleraren. Alleen als ook deze de noodzaak van duurzaam voedsel – en in zijn algemeenheid: duurzame consumptie – onderschrijven, kan het programma uiteindelijk effect sorteren.

We hebben op nationale basis te maken met een immense diversiteit van in totaal ca. 7000 basisscholen. Openbaar, bijzonder, buytingewoon, enz. Deze staan in dorpen en in de G4. In gegoede buurten en sociaal-economisch zwakkere buurten. Waar te beginnen? Wat is de beginsituatie? Het ontwikkelen van een NSP zou kunnen beginnen binnen de Brede School. Op deze scholen zijn meestal allerlei programma's gezet. Zo is dit in Rotterdam een programma om de culturele ontwikkeling te versterken, maar ook een die de lichamelijke fitness van leerlingen versterkt: Lekker Fit. Deze programma's worden door gemeentelijke diensten geïnitieerd. Er zijn aparte budgetten voor. Voor scholen met gewogen leerlingen zijn extra programma's. Zo zijn er op deze scholen 6 extra uren toegevoegd waarin sport- en cultuurprogramma's buiten de school worden verzorgd door welzijnsorganisatie of binnen de

school zelf worden uitgevoerd. Dit zijn respectievelijk Wijkarrangementen en het Verlengde Dag Arrangement (VDA). Het schoollunchprogramma zou hierbij kunnen aansluiten. Die eerste ring van betrokken groepen levert de volgende grafisch voorstelling op:



(fig. 1: onderwijsveld)

- *opschaling: voortgezet en beroepsonderwijs*

Het NSP is weliswaar gericht op de basisscholen, maar het mag duidelijk zijn dat deze stimuleringsmaatregel na groep 8 van het primaire onderwijs niet kan ophouden. Als de ingeslagen weg op het voortgezet onderwijs of het beroepsonderwijs niet wordt verlengd, zal de voormalige leerling van de basisschool in zijn werkzame bestaan de opgedane ervaringen niet aan zijn kinderen kunnen doorgeven. Dit is wellicht kort door de bocht, maar het verduidelijkt in een keer de ketenstructuur binnen op de elkaar aangesloten netwerken waarin jongeren gedragspatronen aan (en af-) leren.

Het voedselaanbod op het voortgezet en beroepsonderwijs is doorgaans abominabel. Er zijn echter ook op in het onderwijsveld veld veranderingen waarneembaar. Het inhuren van cateraars met een duurzaam voedselaanbod wordt al in het beroepsonderwijs beproefd. Ook zijn er pogingen om in dit onderwijssegment tot integratie te komen van onderwijs en de voeding op school.²

- *verbreding:*

wijk partners

Leerlingen van basisscholen gaan doorgaans op school in de wijk waar ze wonen. De omgeving is bepalend voor hun gezondheid. Kindvriendelijke wijken worden gekenmerkt door veel groen, voldoende speelruimte en, voorbij de toegangswegen die de wijk ontsluiten, een autoluwe omgeving. Onderzoek wijst telkens weer uit dat veel groen de gezondheid van bewoners positief beïnvloedt. Het leefklimaat en de leefbaarheid van de wijk zijn van groot belang voor de woningcorporaties die in deze wijken woningen bezitten. Zij zijn gebaat bij een levendige, groene en veilige openbare ruimte. Leefbaarheid, veiligheid en duurzaamheid zijn vectoren die integrale gebiedsontwikkeling samenhang verlenen. De WOZ waarde van woningen stijgt naarmate de leefomgeving groener, veiliger en gezonder is.

Woningcorporaties hebben dus direct belang bij een integrale aanpak van duurzame voeding. Hun bijdrage kan bestaan uit het aanbieden van ruimte voor het bereiden en nuttigen van het eten. In de integrale aanpak die hieronder verder wordt uitgewerkt, is het denkbaar dat een in

² Zie bijv. de Kantine van de Toekomst waaraan InnovatieNetwerk en HAS Den Bosch werken.

de wijk braak liggende restruimte omgebouwd wordt tot een educatieve tuin. Deze kan door het publieke karakter ervan tevens de bewustwording bij wijkbewoners versterken.

In dezelfde mate is de lokale middenstand – de bakker, slager of buurtsuper – gebaat bij een NSP. Zij kunnen leveranciers worden van het benodigde voedsel, mits dit aan de vereiste kwaliteitseisen voldoet. De structureel verankerde vraag naar gezonde producten kan het inkoopbeleid van buurtwinkels daadwerkelijk beïnvloeden. De behoefte aan duurzame producten voor de schoollunches kan ervoor zorgen dat meer duurzame producten op de schappen van lokale middenstand komen te liggen. Als in de buurt van een aantal scholen een of twee keer per week een markt wordt gehouden, kan er een deal gemaakt worden met marktkooplui. Het is natuurlijk wel zaak in de gaten te houden dat het voedsel voor de school geen sluitpost wordt op hun afzet. Voedsel dat over de datum heen is, komt vanzelfsprekend niet in aanmerking. Zo kunnen ook zij, net als de woningcorporatie, een partner in de verankering van het NSP worden.



landelijke partners

Vanuit een integrale visie kan de vraag naar duurzame producten dus een sneeuwbaaleffect creëren dat zelfs nog verder gaat dan de lokale omgeving. In sommige gebieden van Nederland zijn boerencoöperaties opgericht die hun krachten bundelen om hun producten op grotere schaal aan de man te brengen om zo de afzet voor boeren structureel te borgen.³ De koppeling van deze leveranciers aan het NSP biedt kansen om sectoraal beleid op landelijk, gemeentelijk en deelgemeentelijk vlak te verbinden.

Er is nog een partner die in beeld komt als het om investeringen in de gezondheid van kinderen gaat: zorgverzekeraars. Zij zijn als branch gebaat bij een vroege signalering en aanpak van gezondheidsproblemen en aan investeringen aan het begin van een keten. Als dat niet gebeurt, zal op termijn het in de hand houden – we spreken niet over het wegnemen – van de door zwaarlijvigheid veroorzaakte aandoeningen en ziekten zoals suikerziekte enorme kosten met zich mee brengen. Het preventief aanpakken van deze problemen is in het belang van alle zorgverzekeraars. Het is dan ook aan te bevelen hen in een vroeg stadium van de opstart van het NSP in het proces te betrekken.

³ Zie het onderzoek van WUR-LEI van Jan-Willem van der Schans: jan-willem.vanderschans@wur.nl



(Fig.2: infrastructurale back up)

2 Basisvoorwaarden

Maar wat betekent de invoering van zo'n programma op een school nu concreet? Laten we uitgaan van een basisschool met 200 leerlingen in een middelgrote stad. Zo'n school dient minstens aan de volgende basisvoorwaarden te voldoen:

- *een schoolvisie*

De invoering van een lunchprogramma vergt draagvlak. Natuurlijk bij de formeel en institutioneel verantwoordelijken, maar vooral bij de direct betrokkenen: ouders, leerlingen en docenten. Zij zullen, zeker bij de start van dit programma, grote inspanningen moeten leveren. Vandaar dat vooroverleg en de formulering van een gedeelde visie - die vanzelfsprekend altijd kan worden bijgesteld - van het grootste belang is. Daarin wordt de bandbreedte bepaald: gaat het slechts om een eetvoorziening of wordt het onderdeel van een integrale aanpak waarin de gezondheid van leerlingen integraal wordt aangepakt? Ouderraden en oudercommissies dienen vanaf het begin betrokken te worden. De – vrijwillige - ondersteuning van moeders en vaders van onderdelen van het project is onontbeerlijk. Niet alleen om het draagvlak te behouden, maar ook om kosten te drukken.

De docenten zijn cruciaal. Het is tenslotte ook hun lunchpauze. Of zij samen met de kinderen lunchen zal afhangen van de indeling van de totale tijd die de lunch in de middagpauze inneemt. De grote vraag is dus: wie begeleidt de leerlingen tijdens de lunch?

- *educatieve stagetrajecten MBO*



Een deel van dit werk kan opgevangen worden door stage trajecten aan het NSP te verbinden. Dit is weliswaar een kwetsbare aangelegenheid omdat begeleiding veel tijd vergt, maar door een consequente inzet kunnen deze kinderziekten overwonnen worden. De perikelen rond het gebrek aan stageplekken zijn inmiddels voor een groot deel opgelost. Steeds meer worden vakstages vanuit het MBO en HBO, maar ook uit het VO – waaronder het VMBO – aangehaakt op schoolprogramma's. Zo worden stagiairs van hogescholen die sociale of pedagogische studies hebben gekozen, via lint- of blokstages ingezet op basisscholen. Dat vergt echter wel een goede begeleiding en monitoring wat weer een verzwaring van taken van bepaalde docenten tot gevolg kan hebben. Als er stageplaatsen voor de keuken worden gecreëerd uit horecaopleidingen van ROC's dient de keuken als leerbedrijf geregistreerd te staan en dient de kok daar een certificaat voor te hebben. Dit is echter vrij snel te halen door het volgen van een cursus van enkele weken.

- *een fysieke ruimte*

De vraag is of de leerlingen op school eten of naar een op kort afstand gelegen ruimte gaan om daar te lunchen. Als zij op school eten, is daar dan ook een keuken aan verbonden of wordt het eten door een cateraar afgeleverd? Gaan de leerlingen in hun klas eten of eten ze gezamenlijk? In het eerste geval blijven er vanuit een integrale aanpak kansen liggen om de leerlingen andere vaardigheden bij te brengen. Een gemeenschappelijke maaltijd versterkt hun sociaal-emotionele ontwikkeling, zeker als er taken verdeeld worden waarbij oudere kinderen jongere kinderen ondersteunen. Zo kan het verantwoordelijkheidsgevoel en het zorgbesef bij de leerlingen door gemeenschappelijke maaltijden versterkt worden.



In het geval er gekozen wordt voor gezamenlijk eten is er een fysieke eetgelegenheid nodig met tafels, stoelen, bestek en servies. Wordt dit, als er met een cateraar gewerkt wordt, meegeleverd? Eten ze dan gemakshalve van plastic borden die weggegooid worden? Vanuit een integrale, duurzame visie – die dus door de school verwoord moet zijn (zie eerste punt) - is dit onacceptabel omdat het het duurzaamheidsbesef ondergraaft. Als het bestek en servies wel van school is, dient er een afwasfaciliteit en opbergruimte te zijn, dus minstens een kleine keuken. Wie doet de afwas? Ouders of kinderen? Dit soort vragen hangen allemaal samen met de keuze voor een eigen keuken. En daar hangt weer een prijskaartje aan dat moet doorberekend worden in de totaalinvestering.

- *cateraar of kok(s)*

Het voordeel van een cateraar is kostenbesparing op de keuken. Maar een keuken biedt vele mogelijkheden. Als de ruimte waar gekookt wordt ook de eetruimte is, zien de leerlingen niet alleen hoe en wat gekookt wordt, maar ruiken ze ook de geuren. De eetervaring is integraal. Bovendien kan de keuken in het curriculum worden gebruikt om kookclinics aan leerlingen te geven en workshops met ouders te doen die begeleid worden door een kok of diëtiste. Hier is

een opmerking in de marge van belang. Koks kijken anders naar eten dan een diëtist. De laatste denkt in voedingswaarden terwijl bij de kok andere overwegingen spelen, zoals smaak en vormgeving. Het zogenaamde ‘nutritionisme’ van voedselkundigen kan soms te rigide zijn.⁴ Als we er vanuitgaan dat in een integrale bandbreedte die wenselijke zaken zijn dan is de aanstelling van minstens één kok noodzakelijk. De verbinding met de ROC’s en de stagetrajecten leveren meerwaarde op omdat de leerlingen de studenten hun vak zien uitoefenen, de studenten direct het resultaat van hun inspanningen kunnen aflezen aan de reacties van de leerlingen. Zoals gezegd dienen keuken en kok dan wel als een leerbedrijf gecertificeerd te zijn.

Ouders die niet werken en zich voor de school willen inzetten kunnen dit proces ondersteunen. Deze ondersteuning varieert van bedienen tot zelf meekoken. In het laatste geval drukt dit weer de kosten.

- *duurzame voeding: afgepasst en toegespitst*

Ten slotte het cruciale element: duurzame voeding. Met name in grote steden hebben we te maken met bevolkingsgroepen met andere voedselpatronen. Moslims eten geen varkensvlees, maar halal voedsel. Hindoes eten geen rundvlees. Er zijn veel kinderen met allergieën waarmee rekening moet worden gehouden. Twee zaken blijven echter binnen al deze verscheidenheid staan: alle ingrediënten – groenten, fruit - moeten vers zijn. Potten en blikken zijn uit den boze. Biologisch voedsel is wenselijk maar dat zal, zeker door de meerkosten, voorlopig onbereikbaar zijn, tenzij er een convenant met bioboeren wordt gesloten en op grote schaal wordt ingekocht.

- *aanvoer, opslag, afvoer*

De logistiek is van groot belang. Op een school met 300 leerlingen komt er wekelijks heel veel groenten en fruit binnen. Er zal over opslag moeten worden nagedacht. Grote koelkasten met flink wat volume moeten worden aangeschaft. Maar de inkoop kost ook veel tijd en zal grotendeels op het bordje van de verantwoordelijke kok komen omdat deze ook inhoudelijk verantwoordelijk is voor de menu’s. Aanvoer kan geregeld worden met leveranciers, maar de afvoer is van een andere orde. Er zal altijd eten overblijven. Dit kan niet zomaar worden weggegooid. In een integrale visie zal dit gecompenseerd kunnen worden. Wat weer in het curriculum in de vorm van natuur- en milieueducatielessen kan worden meegenomen. Zo’n verbinding werpt de vraag op of er niet een tuin bij de school moet komen, waarin ook, zij het op educatieve schaal, groenten en fruit worden verbouwd. De schooltuinen, voor zover die nog niet afgeschaft zijn, kunnen daarin een rol spelen.

- *ouderbijdrage*

Er is over de kosten gesproken en in een globaal plaatje gaat het om ca. 700 miljoen. Voordat deze berekening gespecificeerd wordt, is een opmerking over ouderbijdrage op zijn plaats. Er is natuurlijk altijd een mogelijkheid om een beroep te doen op de ouders om (een deel van) de kosten van het eten – en dus niet de infrastructuur – op zich te nemen. Daarbij dringt zich onmiddellijk de vraag op naar het al dan niet verplichtende karakter van de lunch. Er zullen ouders zijn die hun kinderen tussen de middag naar huis laten komen om daar te lunchen. Maar er zullen ongetwijfeld ook ouders zijn die het nut niet inzien en die hun kinderen zelf een lunch meegeven. Voor die leerlingen die juist gebaat zijn bij een ander voedingspatroon werkt dit contraproductief. Bij een integrale aanpak missen deze leerlingen een belangrijk

⁴ Zie het recent verschenen boek van Janet Poppendieck: *Free for all. Fixing Schoolfood in America.*

sociaal evenement waartoe de lunch kan uitgroeien. Voor ouders die wel willen meedoen maar de kosten niet kunnen opbrengen – ze hebben bijvoorbeeld een uitkering of verdienen minder dan modaal - zijn er meestal steunfondsen aanwezig bij gemeentelijke sociale diensten voor gezinnen waarvan het inkomen onder een bepaald minimum zakt.



3 Tijdschema en prijskaartje

Laten we alles eens op een rijtje zetten. Wat betekent dit alles binnen het schoolprogramma? En wat kost het allemaal?

a. tijdsindeling lunch

Laten we uitgaan van een school met 200 leerlingen. De pauze tussen de middag varieert op scholen van 1 tot 1,5 uur. In een ruimte waarin 10 tafels staan waar aan iedere tafel 10 kinderen kunnen zitten kunnen in 1 shift van een half uur 100 kinderen eten. Daarmee blijft er een half tot een uur over voor pauze.

b. fysieke investering

- de kosten van de eetkeuken is afhankelijk van de optie
 - o cateraar - kleine: afwasmachine, opbergfaciliteit
 - o eigen kok - grote keuken met alles erop en eraan
- in het laatste geval gaat het om een professionele keuken die aan alle eisen moet voldoen. Het installeren van zo'n keuken is een enorme investering. In het voorbeeld waarmee ik eindig – het in de Rotterdamse wijk Bloemhof uitgerolde project Fysieke Integriteit – heeft de woningcorporatie Vestia daar samen met de dienst JOS ruim 3 ton in geïnvesteerd. Dit met het oog op de ontwikkeling van een nieuwe Multi Functionele Accommodatie (MFA) die later op deze plek zal worden ontwikkeld.
- tafels, stoelen, bestek, servies, servicetrollies, enz.

c. *personele investering*

- kok(s): het is zinnig om met een duobaan te werken om in geval van ziekte te kunnen switchen. Het jaarsalaris van de koks tezamen bedraagt ca. 50.000 euro, omdat deze naast koken ook clinics aan ouders en kinderen geven en de coördinatie van de stagetrajecten op zich nemen..
- Stagiairstrajecten voor MBO/HBO
- Ouderondersteuning



d. *voedsel*

- voedsel voor warme lunch met altijd fruit na. De leerlingen krijgen 4x per week (niet op woensdag) een warme lunch. Deze kost, mits ondersteund door in de buurt liggende bedrijven of via slimme coalities aanzienlijk goedkoper gemaakt, aan ingrediënten 1,50 euro per kind. Een schooljaar heeft 40 weken. Dit brengt de totale kosten voor het voedsel op: 48.000 euro. Met een ouderbijdrage van 1 euro per dag per kind (160 euro op jaarbasis x 200 kinderen) per kind kan dit bedrag teruggebracht worden tot 16.000 euro.

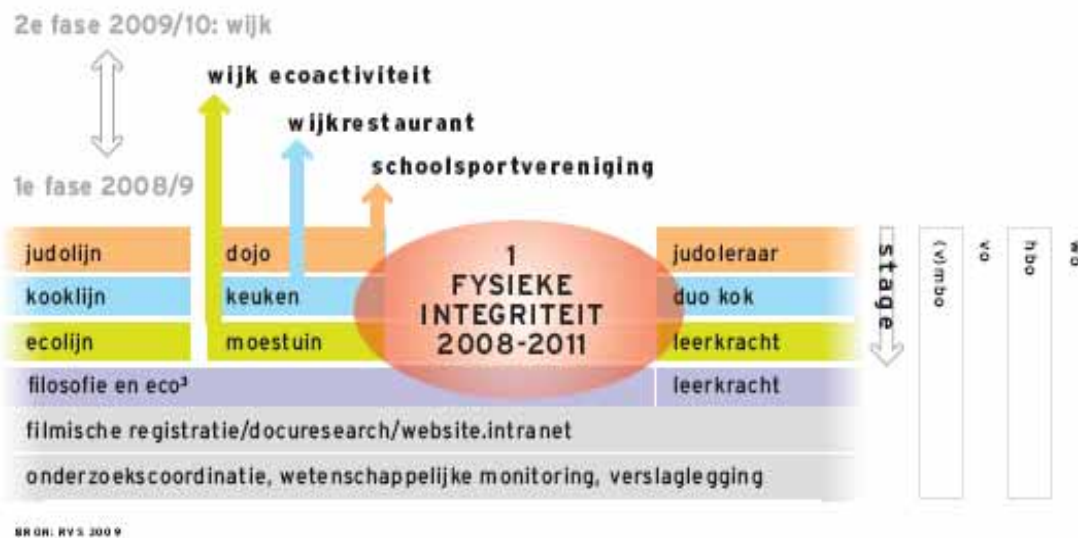
e. *opschaling*

- de diëtiste die met ouders kan werken kan via de GGD worden gedetacheerd in gemeentelijke programma's als De Gezonde Stad

3 Focustraject: Fysieke integriteit

Binnen de stadsstrategie Rotterdam Vakmanstad is in Rotterdam Zuid in de wijk Bloemhof in 2008 het project Fysieke Integriteit gestart waarin een integrale aanpak van duurzaam voedsel over 3 jaar wordt gerealiseerd. Dit project wordt door het Verwey-Jonker Instituut gemonitord op de fysieke, sociaal-emotionele en cognitieve ontwikkeling van de ca. 300 leerlingen. Het project wordt gerealiseerd binnen het VDA van de Brede School. Daarbinnen wordt samengewerkt met de woningcorporatie Vestia. In het licht van het bovenstaande is het instructief de verschillende aspecten kort weer te geven.

De achterliggende gedachten van dit integrale project wordt verweven in vier trajecten:



Deze trajecten zijn inmiddels in drie jaar gerealiseerd, waarbij er ook een opschaling heeft plaats gevonden naar de wijk.

4 Realisering en bekostiging in perspectief

Het project Fysieke Integriteit richt zich op de moeilijkste groep. Daarmee wordt de limiet van deze investering aangegeven. Je zou kunnen zeggen: als het daar lukt, kan het overal. Maar we begonnen dit verhaal met een kostenraming van 700 miljoen voor de invoering van het NSP. Dat klinkt immens. Maar dat is het alleen als we blijven denken in afzonderlijke departementen en in zichzelf opgesloten sectoren. Iedereen snapt dat een gezonde generatie op termijn zeer veel voordelen oplevert voor allerlei partijen, niet in de laatste plaats de zorgverzekeraars. Maar denk ook aan gemeentelijke diensten zal de GGD en aan de dienst Sociale Zaken. Investerings aan het begin van het traject zullen pas na jaren gaan renderen wat doorgaans betekent dat de behaalde winst niet gecashed wordt door degene die de startinvestering heeft gedaan. Dit is inherent aan onze huidige financieringsstructuren. Een deel van de kosten kan, bijvoorbeeld in Rotterdam, opgevangen worden vanuit extra onderwijsprojecten zoals het Verlengde Dag Arrangement: de bekostiging van 6 uur extra lestijd boven op de reguliere lessen in de Brede School. De levensvatbaarheid van een NSP is echter pas gegarandeerd als we bereid zijn op lange termijn integraal en duurzaam te denken en te investeren. Het NSP verschijnt dan als het kernstuk van een actieve en gezonde leefstijl die op alle terreinen van de samenleving wordt gepropageerd en versterkt.

Januari 2011

Literatuur

Henk Oosterling, *Woorden als daden*. Rotterdam Vakmanstad Skillcity 2007-2009, JapSam Books, Heyningen 2009. Zie verder: www.henkoosterling.nl