H@P!
December 2026



ZOET & ZUUR

Tekst: Mirjam Kuggeleijn
Fotografie: Karin Jonkers

De klassieke foodopleidingen verliezen studenten, terwijl de opleiding Voeding en Leefstijl Adviseur juist sterk in de belangstelling staat. Wat betekent dat voor het groene mbo? Bart van Leerdam, programmamanager van CIV Groen, laat zijn licht schijnen op de toekomst van het foodonderwijs en het Praktijkcluster Food. Hij ziet volop kansen, maar ook lastige keuzes.

Bart van Leerdam: er zit veel muziek in de foodopleidingen



"Van oudsher leiden de groene mbo's ook mensen op voor de verwerking van agrarische producten tot voedsel. Denk aan operators in zuivelfabrieken, slachterijen, bakkerijen en groenteverwerkende bedrijven. Maar het imago van werken in de levensmiddelenindustrie is ronduit slecht. Koud, ploegendiensten, veel arbeidsmigranten. Jongeren staan niet te springen om zo'n baan. Bovendien hoeft een procesoperator tegenwoordig niet meer specifiek uit de voedingshoek te komen. Technische kennis is vaak belangrijker. Je ziet de studentenaantallen bij deze opleidingen dan ook al jaren teruglopen.

Ik maak weleens de vergelijking met de hoveniersector. Ook daar is het werk fysiek zwaar en werk je onder lastige omstandigheden. Maar die sector heeft zichzelf opnieuw weten neer te zetten. Hoveniers werken aan klimaatadaptatie, biodiversiteit en natuurwaarde, dat trekt nieuwe instroom. Waarom zou de levensmiddelenindustrie dat niet kunnen? Gezondheid, vitaliteit, een lang en gezond leven: het zijn prachtige onderwerpen om je als sector mee te verbinden. Maar dan moet je er ook voor zorgen dat het fijn en mooi werk is natuurlijk.

'Verbind je als sector met gezondheid en vitaliteit'

Er liggen ook kansen voor de scholen. Vooral in het volwassenonderwijs (leven lang ontwikkelen). Zij-instromers en nieuwkomers die in de levensmiddelenindustrie gaan werken, moeten worden bijgeschoold of certificaten halen. Daar kunnen de groene mbo's een steeds belangrijkere rol spelen, nog meer dan nu.

Ondertussen zie je een heel andere ontwikkeling in het foodonderwijs. De opleiding Voeding- en Leefstijladviseur groeit enorm. Een paar jaar geleden waren er nauwelijks studenten, inmiddels zijn het er enkele honderden. Daar zit duidelijk belangstelling. Het biedt ook kansen om verder te kijken dan de

traditionele groene scholen. Enkele ROC's bieden een vergelijkbare opleiding aan, je zou hier de samenwerking mee kunnen opzoeken. Er is hier wel een praktisch probleem: het werkveld is nog nauwelijks georganiseerd. Er bestaat geen brancheorganisatie voor voedings- en leefstijladviseurs waarmee je als onderwijs gezamenlijk kunt optrekken. Dat kan lastig zijn.

Een andere richting waarin ik veel kansen zie, is het ambacht. Voedsel verwerken hoeft niet altijd in een grote fabriek. Denk aan boeren die zelf kaas maken, producten verwerken en verkopen in hun boerderijwinkel. Of aan bakkers, slagers en andere ambachtelijke voedselmakers. Dan kom je uit bij de korte keten, van farm to fork. Ik zou het Praktijkcluster Food graag meer die kant op zien bewegen.

Dat betekent wel dat je met veel meer scholen moet samenwerken. Bijvoorbeeld met ROC's die ook koks-, bakkers- en slagersopleidingen aanbieden. Bij Curio gebeurt dat al, daar zitten die opleidingen al binnen dezelfde organisatie. Daar liggen mogelijkheden om de primaire productie en de verwerking dichter bij elkaar te brengen. Ook in een uitbreiding van de huidige samenwerking met SVO zie ik kansen.

Ook kleinere markten bieden nieuwe mogelijkheden. Neem de wijnbouw, die in Nederland sterk groeit. Je kunt mensen opleiden om druiven te telen, maar waarom zou je het wijn maken daar niet bij betrekken? Hetzelfde geldt voor imkers: niet alleen de productie, maar ook de verwerking. En dan zijn er nog nieuwe technieken zoals kweekvlees en het produceren van voedingsingrediënten met behulp van schimmels. Daar kan het groene onderwijs in de toekomst ook een rol spelen.

De veranderingen vragen ook iets van de scholen zelf. We zien dat ze elkaar steeds vaker opzoeken om opleidingen overeind te houden. Dat kan betekenen dat niet iedere school meer alles aanbiedt. Voor sommige specialistische onderdelen gaan studenten misschien een paar dagen naar een andere school, waar de juiste apparatuur en voorzieningen staan. De rest van hun opleiding volgen ze gewoon in hun eigen regio.



Ook binnen CIV Groen kijken we naar de toekomst. Het programma loopt tot eind 2027. We onderzoeken of de huidige indeling in praktijkclusters nog logisch is en welke onderwerpen we moeten blijven oppakken. Een gedachte die steeds meer opkomt is dat CIV Groen zich nóg meer op de uitvoering gaat richten. Denk aan het professionaliseren van docenten, practoraten voor (regionale) innovatie én onderwijsvernieuwing, gezamenlijk lesmateriaal ontwikkelen en de samenwerking tussen scholen en bedrijven verder verbeteren. De grote strategische discussies kunnen wat mij betreft vooral bij Groenpact en – als het puur om onderwijs gaat – bij Connect Groen plaatsvinden. Dan kunnen wij die plannen vertalen naar wat er daadwerkelijk in het groene mbo moet gebeuren, en andersom de strategie-tafels voeden.

Dat scholen, bedrijven en overheid elkaar moeten blijven ontmoeten, staat voor mij buiten kijf. En wat Food betreft? Ik hoop dat we de verbinding tussen de boer en de voedselverwerker veel sterker kunnen maken. Daar zit volgens mij nog heel veel muziek in."

'Ik zou het Praktijkcluster Food graag meer richting ambacht en korte ketens zien bewegen'