

Kus de food innovators in je klas wakker

Tekst: Mirjam Kuggeleijn

Foto's/beeldmateriaal:

Pijke Driessen & Mary van Hoek-Hendriks

Mary van Hoek-Hendriks is helemaal thuis in voedselinnovatie. Ze werkte jaren in de foodindustrie én in het onderwijs. Als innovatiestrategus helpt ze starters, scale-ups en studenten om hun ideeën niet alleen te bedenken, maar ook echt bij de consument te krijgen. Onlangs bundelde ze haar ervaring in het Engelstalige boek *Mastering Food Innovation | Impact by Design*.



“Voor mij draait het uiteindelijk maar om één ding,” zegt Mary. “Iedereen zou toegang moeten hebben tot goed eten. Gezond, betaalbaar en geproduceerd met respect voor mens en aarde. Dat zou geen luxe moeten zijn, maar een basisrecht.”

Volgens Mary begint die verandering meer dan eens in het klaslokaal. “Daar zit een student met een origineel idee, een schets, een proefje dat nog half werkt. Dáár zit het zaadje van vernieuwing. Als je zo iemand weet te prikkelen en te begeleiden, kan zo’n klein idee uitgroeien tot iets dat écht impact maakt.”

“Een foodinnovator is als water: die zoekt altijd waar het wél stroomt.”

Wat maakt voedselinnovatie anders dan andere vormen van innovatie?

“Eten is geen gadget,” zegt Mary. “Het is geen speeltje dat je even uitprobeert en daarna weglegt. We eten elke dag, meerdere keren per dag. Eten raakt alles: je stemming, je gezondheid, je herinneringen. Het is emotie, cultuur, gewoonte. En omdat je het letterlijk in je lichaam stopt, moet een nieuw product wel goed en veilig voelen.

Het innovatieproces zelf is in de loop der jaren min of meer hetzelfde gebleven: van idee naar ontwikkeling, prototyping en uitvoering. Wat wél verandert, is de context: duurzaamheid als ontwerpprincipes, oude oplossingen in een nieuw jasje, en de groeiende rol van logistiek door de vraag naar vers en ultravers.”

Welke typen voedselinnovators zie jij in de praktijk?

“De eerste groep bestaat uit afgestudeerden die met een sprankelend prototype onder de arm de wereld in stappen. “Ze hebben tijdens hun studie een concept

bedacht waarvan ze voelen: hier zit potentie. Maar ze moeten nog ontdekken hoe dit naar een volwassen product gaat.

De tweede groep zijn startups die al een stap verder zijn. Zij hebben misschien al een eerste klant of staan zelfs bij een retailer op het schap. Maar de achterkant is nog een uitdaging: productie, wetgeving, opschaling, logistiek. Dat zijn hele nieuwe werelden voor pioniers.

En dan is er de groep carrièreswitchers, vaak gedreven door een maatschappelijke missie. “Dat zijn mensen die

in hun vorige baan misschien goed verdienden, maar voelen dat ze iets willen bijdragen. Zij willen gezonder broodbeleg voor kinderen maken bijvoorbeeld. Ze hebben vaak een krachtig, persoonlijk verhaal, maar missen soms kennis van hoe complex de foodketen eigenlijk is. En ja, hoe idealistisch je ook bent: er moet uiteindelijk gewoon een businesscase staan.”

Wat deze drie groepen gemeen hebben? Eenzelfde onuitputtelijke drang om door te zetten. Mary glimlacht: “Ze denken in oplossingen, altijd. Een foodinnovator is als water: als een deur dichtvalt, zoeken ze vanzelf naar een andere route. Ze blijven bewegen. Dat is misschien wel hun grootste kracht.”

Is het proces van voedselinnovatie makkelijk in het onderwijs te integreren?

“In principe wel,” zegt Mary. “In het onderwijs kun je de hele food innovation journey doorlopen: van het verkennen van trends tot conceptontwikkeling, prototyping, testen en uiteindelijk een marktplan.”



“Maak slimme keuzes om de hele innovation journey in te passen in je onderwijsmodules.”

Maar de praktijk is een stuk weerbarstiger. Projecten in onderwijs duren vaak maar een paar weken en een echte innovatiecyclus kost tijd. Je hebt fasen waarin je vastloopt, moet bijsturen, opnieuw moet testen... dat past simpelweg niet allemaal in tien weken. Daardoor moet je soms slimme keuzes maken: studenten laten instappen in een deel van het proces, of werken met bestaande casussen als vertrekpunt.”

Ook het simuleren van een marktintroductie blijft lastig. “Je zit niet met je studenten aan tafel bij een retailer. Dus moet je creatief zijn: rollenspellen, strenge ‘managementteams’, realistische feedback. En bovenal: wat studenten bedenken moet legaal én maakbaar zijn. Voedselveiligheid, etikettering, regelgeving: het hoort er allemaal bij.

Stages vormen volgens Mary het échte hart van het leren. “Daar gebeurt het,” zegt ze zonder twijfel. “Op de werkvloer zien studenten hoe complex het speelveld is. Daarom hamert ze op de wisselwerking tussen school en praktijk. “Je moet het bedrijfsleven naar binnen halen met gastlessen, echte opdrachten, feedback van professionals én studenten naar buiten brengen.”

Heb je nog meer tips voor docenten?

“Probeer casussen uit het bedrijfsleven zo goed mogelijk nabootsen. Met echte spanningen: tijdsdruk, budget, voedselveiligheid, belangen die botsen.”

Daarnaast pleit ze voor wekelijkse reviews. “Laat samenwerkende studententeams elke week samen presenteren en zorg dat iedereen elke vraag moet kunnen beantwoorden. Dan ontkom je niet meer aan samenwerken. De eerste weken mopperen ze, aan het eind van zo’n project of module snappen ze hoe krachtig het is om elkaars talenten echt te gebruiken.”

Multidisciplinair werken vindt Mary misschien wel het mooiste van alles. “Projecten met verschillende opleidingen of zelfs verschillende scholen kosten meer tijd, maar je krijgt er zóveel voor terug. Studenten leren denken buiten hun eigen ‘hokje’ – precies wat je nodig hebt in complexe voedselvraagstukken.”

“Onderwijs barst van de goede ideeën,” zegt Mary. “Maar na hun afstuderen verdwijnen veel van die ideeën. Er is een gat tussen succesvolle studentenprojecten en echte commercialisatie. Wie



©2025 Mastering Food Innovation | Impact by Design by Mary van Hoek-Hendriks



“Laat studenten meedenken over je onderwijs en modules.”

financiert de fase nog voor de pre-seed fase? Wie pakt het stokje over als studenten weg zijn?” Volgens Mary speelt de (on)zichtbaarheid van onderwijsprojecten een rol. “We zijn in Nederland te bescheiden. We doen fantastische dingen in het mbo en hbo, maar we vergeten om erover te vertellen. Terwijl je die verhalen nodig hebt om partners en investeerders aan te trekken.

In elke klas zit zo’n 20% echte innovators en ondernemers. Die moet je vroeg herkennen en actief betrekken bij de ontwikkeling van je onderwijs en modules. Dat kost tijd, maar levert enorm veel op. Studenten vertegenwoordigen een andere generatie en andere behoeften. Als je hún blik meeneemt, wordt je onderwijs meteen relevanter. De voedseltransitie begint bij het wakker kussen van die food innovators in de klas.”

Mary van Hoek-Hendriks is keynote speaker op het Food for Teachers Live Event. Daar zal ze nog veel meer vertellen over dit boeiende onderwerp én ons trakteren op smakelijke voorbeelden.

Lokaal en sociaal:

Een van de projecten waar Mary het meest trots op is, is haar werk voor de Groente & Fruitbrigade voor Voedselbanken. Als projectleider en bestuurslid hielp ze mee om een landelijke versketen op te bouwen waarmee voedselbanken iedere week verse groenten en fruit kunnen uitdelen.

Het begon lokaal, met een locatie in het Westland, dicht bij telers en handel. Later volgden Venlo en

Nagele in de polder. Grote partijen groente en fruit van telers worden daar omgezet in hapklare hoeveelheden voor de 179 voedselbanken in Nederland.

Voor Mary raakt dit de kern van voedselinnovatie: “Goed eten moet voor iedereen toegankelijk zijn. Dus niet alleen leftovers, maar fatsoenlijke, verse producten voor mensen in een kwetsbare positie.”