H@P!

Passie voor innovatief mbo in de foodsector

Magazine - September 2026



Thema: lokaal en sociaal

Kus de foodinnovators in de klas wakker

Delta Climate Centre: iedereen is nodig

CIVGROEN

FOOD for Teachers

Live event

27-05-2027



De nieuwe datum voor het Food for Teachers LIVE Event is bekend: **donderdag 27 mei 2027**. Heb je 'm al in de agenda staan? Dit keer zijn we te gast bij SVO in Houten.

De Kenniskring voeding en leefstijladviseur en Food for Teachers gaan samen het Event op 27 mei organiseren. Deze samenwerking gaat weer een fantastische dag opleveren voor alle docenten die werken in het mbo-onderwijs gerelateerd aan voeding.

Werk je met het thema voeding bij of voor het vmbo, mbo, hbo of universiteit dan is deze dag er ook voor jou! We heten je van harte welkom om geïnspireerd te worden.

Op de hoogte blijven en horen wanneer je kunt aanmelden? Meld je dan aan voor de Food for Teachers Nieuwsbrief.

Terugblikken op de inspirerende vorige editie bij House of Skills in Almelo doe je hier.

Lokaal en sociaal



Yvette Guiaux,
Netwerkregisseur
Praktijkcluster Food

In het afgelopen schooljaar hebben we jullie getrakteerd op onze H@P-artikelen. Deze hebben we nu mooi gebundeld in onze zevende editie van het H@P Magazine. Het thema: 'lokaal en sociaal'.

Streekproducten en seizoensproducten weten we inmiddels goed te vinden. Daarnaast zijn er ook veel lokale innovaties. Zo richt het Delta Climate Centre in Zeeland zich op de verschuiving naar mariene eiwitten. Voedselproductie op (het verzilte) land en in zee brengt vraagstukken met zich mee. Want hoe zet je in hemelsnaam algen op het menu, op zo'n manier dat de gasten er ook blij van worden?

Maar eten is ook een sociale activiteit en kan een verbindende factor zijn in een gemeenschap, buurt of wijk. Zo laat het onderzoeksproject van Yuverta Den Bosch in samenwerking met HAS green academy zien hoe zij voor de voedselopleidingen 'leren in de wijk'. "Door samen te koken kwamen de gesprekken vanzelf." Hoe mooi is dat!

"Wie heeft de unicorn-day al ingezet?"

We hebben kennisgemaakt met Mary van Hoek-Hendriks, een echte foodinnovator in hart en nieren. We hebben haar gevraagd wat een foodinnovatie anders maakt dan andere innovaties. "Eten is geen gadget," zei Mary. "Het is geen speeltje dat je even uitprobeert. We eten elke dag, meerdere keren. En omdat je het letterlijk in je lichaam stopt, moet een nieuw product extra goed en veilig voelen." Mary was ook onze spreker op het Food for Teachers Event. We herinneren ons allemaal nog wel de 'unicorn-day'. Wie heeft hem al ingezet?

Brian Veerkamp nam ons mee in de uitdagingen op het gebied van de leercultuur in voedingsbedrijven. Veranderingen in de voedingsmiddelenindustrie volgen elkaar razendsnel op. "Als je medewerkers vanaf het begin meeneemt, als je ze laat meedenken en serieus neemt in hun vak, dan gebeurt er echt iets. Leren wordt onderdeel van het werk. De techniek kan nog zo snel gaan, uiteindelijk draait het om mensen. Dáár begint een toekomstbestendige levensmiddelenindustrie."

Ook werd in april nog eens de nieuwe Schijf van Vijf gepresenteerd door het Voedingscentrum. Dat gaf veel voer voor discussie. Maar zoals te zien is in de Facts & Figures, hebben we grote moeite om ons aan de richtlijnen te houden.

De column van Roberto Hooplot is de hekkensluiter van dit H@P Magazine. Hij is nieuw lid van de stuurgroep van ons praktijkcluster Food van CIV Groen én HR-directeur van de industriële banketbakkerij B.A.C. Uden. Hij zegt: "Er is altijd wel een reden om iets lekkers op tafel te zetten. Lekker eten gaat zelden alleen over eten. Het gaat over mensen: aandacht, verbinding en samen herinneringen maken."

Veel leesplezier, Yvette

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 innovatiestrateeg 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.”

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

“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.

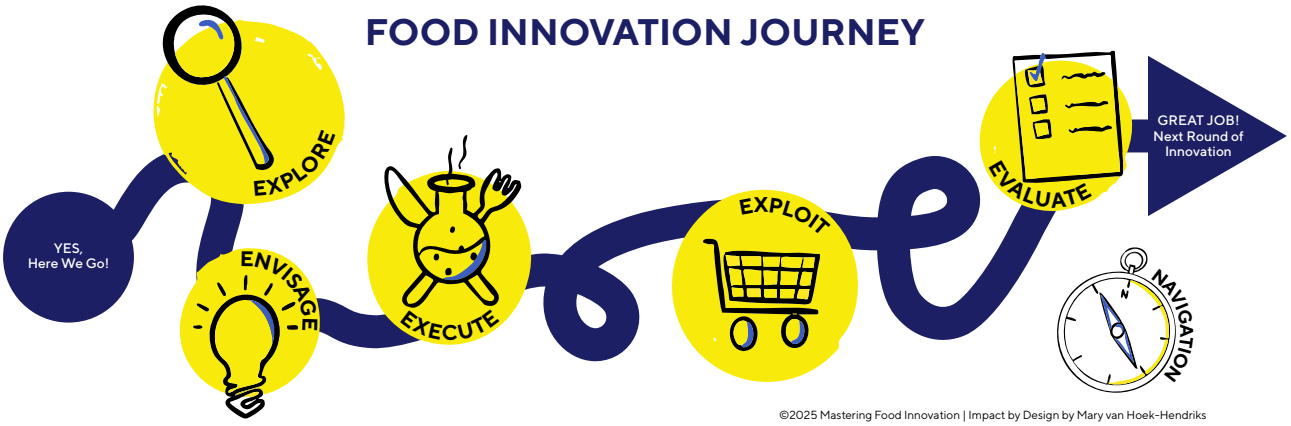
Het innovatieproces zelf is in de loop der jaren min of meer hetzelfde gebleven: van idee naar ontwikkeling, prototyping en uitvoering. Wat wél verandert, is de context: duurzaamheid als ontwerpprincipe, oude oplossingen in een nieuw jasje, en de groeiende rol van logistiek door de vraag naar vers en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

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.”



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



“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 kúnnen 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



“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 was keynote speaker op het Food for Teachers Live Event. Daar inspireerde ze ons onder meer met haar ‘unicorn day’.

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.”

Facts, Figures & Food

Wat eten we in Nederland?

Per persoon **consumeert** Nederland gemiddeld per dag:

2,1 l **drinken**

1 kg **eten**

Ongeveer 85% van de consumptie vindt thuis plaats.

Dranken

844 ml
water per dag

aanbevolen:
1,5 tot 2 liter

492 ml
koffie per dag
(3,5 koppen)

aanbevolen:
3 koppen

242 ml
thee per dag
(2 koppen)

aanbevolen:
3 koppen

240 ml
suikerhoudende dranken per dag

aanbevolen:
zo min mogelijk

Groente & fruit

163 gr
groente per dag

aanbevolen:
250 gram per dag

129 gr
fruit per dag

aanbevolen:
200 gram (2 stuks)

Eiwitten

42%
van de totale eiwitinname is plantaardig

58%
komt uit dierlijke bronnen; vlees, vis, zuivel, eieren

Er is geen vaste 'gram vlees'-aanbeveling per dag, maar wél een **advies** om:

- Vaker plantaardig te kiezen
- Bewerkt vlees te beperken
- 1x per week vis te eten

Vezels

De hoeveelheid **vezels** die we gemiddeld per dag eten is **21 gr**

aanbevolen:
vrouwen: 25 gram per dag
mannen: 30 gram per dag

We halen onze vezels uit:

41%
granen en brood

16%
fruit en noten

15%
groenten

Hoeveel mensen houden zich aan richtlijnen voor gezonde voeding?

- **Volkorenproducten**: ongeveer **50%** voldoet aan de richtlijn.
- **Groente** (≥ 200 gram/dag): ongeveer **29%** voldoet.
- **Fruit** (≥ 200 gram/dag): ongeveer **20%** voldoet.
- Ongezouten **noten** (≥ 15 gram/dag): ongeveer **10%** voldoet.
- **Thee** (≥ 3 koppen/dag): ongeveer **20%** voldoet.

Bron: wateetnederland.nl & Voedingscentrum. Gebaseerd op de laatste Voedselconsumptiepeiling 2019–2021 van het RIVM. Ongeveer 3.500 Nederlanders deden mee aan het onderzoek.

ZOET & ZUUR

Tekst: Mirjam Kuggeleijn
Fotografie: Karin Jonkers



Brian Veerkamp is adviseur bij de Stichting Opleidings- en Ontwikkelingsfonds in de Levensmiddelenindustrie (SOL). Hij werkt aan leerculturen binnen bedrijven, ontwikkelpaden voor medewerkers en denkt mee in landelijke trajecten rondom leven lang ontwikkelen (LLO). In de LLO-katalysator werkt hij samen met de groene opleiders aan leeroplossingen voor de energie- en grondstoffentransitie.

“De levensmiddelenindustrie zit in een fase waarin veel verandert. De omslag naar plantaardige eiwitten, de overstap van gas naar elektriciteit, nieuwe manieren van produceren en het werken met grondstoffen die schaarser worden. Dat vraagt veel van bedrijven én van hun medewerkers. Ze moeten zich continu aanpassen.

Ik zie vaak dat er een nieuwe productielijn, robot of oven wordt neergezet, maar dat medewerkers niet worden meegenomen in de keuzes die hier aan voorafgaan. Of zelf meedenken over de scholing die hiervoor nodig is. Dan krijg je weerstand, of veel langere inwerktijden op de werkvloer. Een verandering van het productieproces betekent voor veel meer dan voor de directie of de techniekafdeling. Soms verdwijnen taken die juist identiteit gaven aan iemands functie. Je merkt hoe belangrijk eigenaarschap dan is. Mensen willen begrijpen waarom iets anders moet en wat hun nieuwe rol dan wordt.

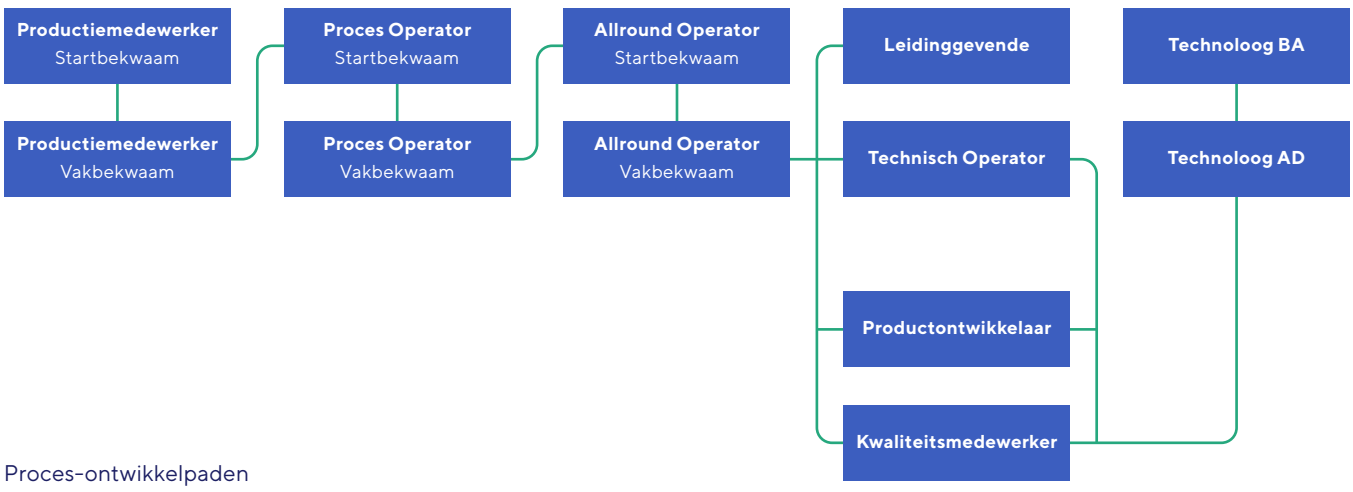
dit verhaal. Juist nu zijn er mooie kansen om leren anders te organiseren, dicht bij de werkvloer. Veel medewerkers in de levensmiddelenindustrie hebben niet veel met leren vanuit boeken, in een klaslokaal. Als je leren dicht bij hun werk houdt, in kleine stappen en praktisch, dan zie je dat ze juist snel opbloeien. Ze worden serieus genomen in hun vak en gaan anders naar hun rol kijken.

De LLO-katalysator en de sectorale ontwikkelpaden zijn waardevolle trajecten, die elkaar mooi aanvullen. De LLO-katalysator richt zich op de vraag wat bedrijven nodig hebben, en hoe je leren zo inricht dat medewerkers veranderingen makkelijker kunnen adopteren. Dat gaat niet alleen over nieuwe technieken, maar ook over soft skills zoals omgaan met verandering, samenwerken, inzicht krijgen in elkaars werk. We ontwikkelen modules die aansluiten op de dagelijkse praktijk. Geen grote opleidingsprogramma’s,

“De transitie van de levensmiddelenindustrie biedt kansen om leren anders te organiseren”

De vraag is dus niet alleen hoe je een technische verandering doorvoert, maar vooral hoe je mensen meeneemt in dat proces. En dat geldt dan voor álle mensen in de organisatie. Leidinggevenden weten soms niet hoe ze die rol moeten pakken. Een medewerker kan nog zo gemotiveerd zijn om anders te gaan werken, als hij van zijn leidinggevende geen ruimte krijgt, zakt die motivatie snel weg. Een goede leercultuur vraagt beweging in alle lagen van een organisatie: directie, leidinggevenden én medewerkers. Deze uitdagingen op het gebied van leercultuur zijn misschien het zuur, er is ook een positieve kant aan maar concrete bouwstenen.
Het sectorale ontwikkelpad voor de levensmiddelenindustrie maakt loopbanen inzichtelijk. Je ziet precies hoe iemand kan doorgroeien van productiemedewerker naar operator, of van operator naar allround operator. Welke competenties daarbij horen. Welke opleidingen mogelijk zijn. Dat geeft helderheid, ook voor gemeenten, werkgevers en uitzendorganisaties die zij-instromers willen plaatsen.

>> Lees ook: Leren à la carte, over de sectorale ontwikkelpaden



Proces-ontwikkelpaden



Daarnaast zijn er subsidiestromen die elkaar versterken. Met ESF+ kunnen medewerkers hun basis- en beroepsvaardigheden verbeteren. De SLIM-scholingssubsidie ondersteunt opleidingen die passen bij een volgende stap. En binnen de LLO-katalysator werken we dus aan het ontwikkelen van leeroplossingen. Bedrijven kunnen zo op meerdere fronten investeren in hun mensen.

Toch is er ook nog wel grote uitdaging: tijd! Foodbedrijven zien het belang van deze ontwikkeling, daar twijfel ik niet aan. Alleen de praktijk is weerbarstig: productie moet draaien, schappen moeten gevuld, ploegen zijn vaak al krap bezet.
Een cultuurverandering kost tijd. Je gaat door een fase waarin iets eerst even lastiger wordt voordat het beter wordt. Na het zuur komt het zoet, daar moet wel ruimte voor zijn.
Toch ben ik positief. Als je medewerkers vanaf het begin meeneemt, als je ze laat meedenken en serieus neemt in hun vak, dan gebeurt er echt iets. Dan wordt leren geen project of verplichting, maar onderdeel van het werk. En dat heb je nodig in een sector waar verandering de norm is. De techniek kan nog zo snel gaan, uiteindelijk draait het om mensen die mee willen en mee kunnen. Dáár begint een toekomstbestendige levensmiddelenindustrie."

Wil je ook aan de slag met het ontwikkelen van je medewerkers?

Kijk eens op sol-onine.nl of neem contact op met SOL op 0318-648750.

"Bij een cultuurverandering is het eerst even lastig, voordat het beter wordt"

DROPbox

Foodtrends

Dit zijn de 5 belangrijke ontwikkelingen in food voor de komende jaren:

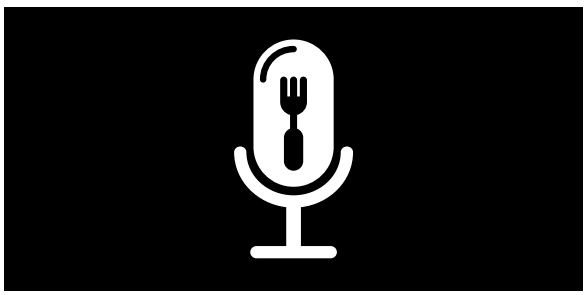
1. Afslankmedicijnen als lifestyle
2. Kleinere porties en minder snacks
3. Functional food and drinks groeit
4. Stijgende vraag naar gezond eten in bezorgmarkt
5. Bezorging met drones

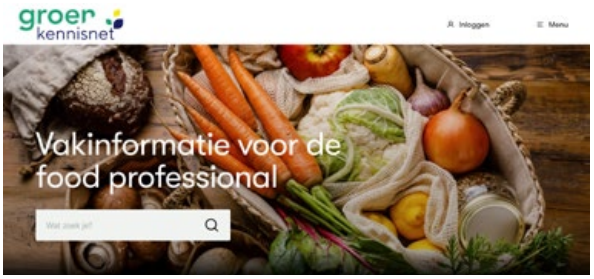


(afbeeldingen gemaakt met AI)

Podcasttip What the Food?!

In de podcast 'What the Food?!' fileren Mary van Hoek-Hendriks en Marc Pruijssers met humor en ongezouten mening de meest geniale en geflopte food innovaties. Te beluisteren op Spotify.





Kennisbank Food

In het Portaal Vakinformatie voor de Foodprofessional op Groen Kennisnet vind je kennis uit tal van bronnen, verzameld door docenten en bedrijven. Elke maand komen er berichten bij. Zo lees je bijvoorbeeld over de klimaatimpact van eten uit zee, of over een onderzoek naar pfas in lokaal geproduceerd voedsel. Je kunt ook heel eenvoudig zoeken op bepaalde onderwerpen.



Afbeelding: Voedingscentrum

Gezond eten voor mens en aarde

met de Schijf van Vijf

De Schijf van Vijf is een hulpmiddel van het Voedingscentrum om lekker te eten en drinken, op een manier die bij jou past. Eten met de Schijf van Vijf is goed voor jezelf, je familie en vrienden én voor de aarde. Hierbij wordt gekeken naar het hele plaatje: wat is gezond, duurzaam en veilig eten? Het Voedingscentrum baseert zich op de laatste stand van de wetenschap.
De voedingsmiddelen die gezond, duurzaam en veilig voor je zijn verschillen in hoeveelheid per persoon. Wil je weten wat jij nodig hebt per week, kijk dan hier.

Delta Climate Centre: iedereen is nodig in Zeeland

Tekst: Kirsten van Valkenburg
Foto's: Scalda College, Rem van den Bosch en Koning Willem 1 College

Het Delta Climate Centre (DCC) in Vlissingen werkt aan een sterke, Zeeuwse toekomst. Programmamanager Rebecca Boelens en Eline Stoel, practor 'Voedsel' bij Scalda, vertellen hoe het DCC dat aanpakt. En dat vraagt vooral om denken en doen buiten het vaste recept.



Eline Stoel

Eline wijst: "Hier zijn Scalda-studenten van de opleiding aquacultuur bezig met het kweken van algen, als onderdeel van het DCC-icoonproject Delta Protein. Dit project is een samenwerking van al onze partners en draait om de eiwittransitie. Hier in Zeeland richten we ons daarbij ook op de verschuiving naar mariene eiwitten. We kijken verder dan alleen de kweek, want studenten van de koksopleiding zijn aan het ontdekken welke gerechten zij kunnen maken met algen. En in het schoolrestaurant testen we hoe gasten reageren op algen op hun bord. Ook onderzoeken we hoe je algen richting de horeca krijgt."

Aansluitend hierop werkt Scalda samen met Wageningen University & Research (WUR) binnen een Kennis op Maat-project. Eline: "Bij WUR is veel kennis over consumentengedrag. Die kennis nemen we bijvoorbeeld mee naar onze studenten rondom de vraag 'hoe bouw je een menukaart op'."

“Als DCC kiezen we voor transdisciplinaire samenwerking en voor co-creatie”

Duurzame deltatoekomst

“Bij alle klimaattransities hier in de Zeeuwse delta zijn meerdere disciplines nodig; we moeten echt over sectoren heen kijken. Daarom kiezen we als DCC voor transdisciplinaire samenwerking en voor co-creatie”, legt Rebecca uit.
De partners van het DCC zijn NIOZ (Koninklijk Instituut voor Onderzoek der Zee), Scalda, HZ University of Applied Sciences, University College Roosevelt, Universiteit Utrecht en Wageningen University & Research.

Eline zoomt in op het Zeeuwse foodvraagstuk. “Hoe zorgen we voor volhoudbare voedselproductie, op land en op zee? Dat levert allerlei vragen op. Hoe gaat de akkerbouw om met verzilting? Hoe zorgen we dat lokale producten op het bord komen? Hoe geven we de eiwittransitie vorm? Wat doen we rondom voedselverspilling?” Rebecca vult aan: “Dit staat niet op zichzelf. Zo kan een verandering van koers in de landbouw gevolgen hebben voor bijvoorbeeld de energietransitie. En hier in Zeeland staat geen enkele transitie ooit los van water.”

Stichting

“DCC is een stichting, we zijn twee jaar geleden gestart. Vanuit de partners werken mensen bij het DCC. Onze mensen blijven

Gerecht ‘natuurlijk de zee’





Rebecca Boelens

in dienst van de partner, daar zijn financiële afspraken over. Er zijn twee directeuren die regie voeren op de ambitie, drie programmamanagers en een kleine staf", legt Rebecca uit. Het DCC wordt mede mogelijk gemaakt door een deel van de compensatiegelden die Zeeland ontving, nadat de beloofde marinierskazerne niet naar de provincie kwam.

Naast Delta Protein zijn er nog twee icoonprojecten. Flexibele Delta's gaat over hoe mens en natuur kunnen samenwerken aan klimaatbestendige delta's. ProceZ gaat over een circulaire en groene Zeeuwse economie. De icoonprojecten hebben ieder een projectleider.

Collectief versterken

"Met onze partners hebben we maandelijkse communitymeetings", vertelt Rebecca. "Om het collectief steeds verder te versterken." Eline: "We kennen elkaars wereld nog te weinig, mbo, hbo en wo zijn echt aparte werelden. Hebben ook ieder hun eigen taal. Dus bedoelen we hetzelfde?"

Binnenkort zijn er voor het eerst twee matchingsbijeenkomsten voor co-creatie. Rebecca: "We nodigen breed mensen uit van onze partners. Zij kunnen een pitch doen voor projecten, waarbij we zoeken naar overlap en aansluiting bij andere ideeën en pitches."

Van buiten naar binnen

Rond de icoonprojecten organiseert het DCC stakeholder events, om zo de buitenwereld te betrekken bij de thema's food, water, energie en circulariteit. Eline: "We werken echt van buiten naar binnen, met uitdagingen die we in de regio ophalen. Maar bedrijven, organisaties en overheden vinden het soms nog wel lastig om de meerwaarde van DCC te zien. Dat vraagt inspanning van ons, maar ook van de externe partijen. Zij moeten hun gebruikelijke aanpak loslaten."

Je netwerk kennen, uitbreiden en inzetten is daarbij onontbeerlijk, concluderen beiden. Daar spelen de practoren van Scalda en de lectoren van de hogeschool een belangrijke rol in. "Zij hebben hun netwerk vooral in het Zeeuwse en leggen de verbinding naar de netwerken en expertise van de universiteiten", licht Rebecca toe. Ook starten er binnenkort kennismakelaars die op pad gaan.



Twee studenten met hun creatie





Studenten aan de slag in de keuken

“Door stakeholder events willen we de buitenwereld betrekken bij de thema’s food, water, energie en circulariteit”

Leren in de context

“Door het DCC werken studenten aan concrete vraagstukken uit hun eigen regio. Hiermee leiden we onze studenten echt op voor de toekomst”, is Eline enthousiast. “Leren met externe partijen voegt zoveel toe.” Ook Rebecca ziet de toegevoegde waarde: “Nu ervaren studenten al tijdens hun opleiding wat ze echt in hun mars hebben.”

Over grenzen heen kijken

“Het thema food verbindt verschillende sectoren en vraagstukken, van horeca, voedselproductie, energietransitie en zo nog meer. Het gaat om elkaar vragen stellen. Luisteren. Dit vraagt een grote investering in tijd en verbinding leggen. Je kaarten op tafel leggen; wat is mijn belang, wat is jouw belang?”, schetst Rebecca de grootste struggle voor de DCC-partners. “Hoe zorgen we ervoor dat we het gezamenlijke belang en over de sectoren heen goed kunnen borgen?”

De prijktijkvraag beantwoord

- Pieter Moerman & Michiel de Vos

Dit keer krijgt Pieter Moerman hulp bij het beantwoorden van de vraag van Michiel de Vos. Hij is vanuit Groenpact betrokken als aanjager voor ‘Leren & Innoveren’ .

Pieter Moerman werkt bij Katapult, het netwerk van samenwerkingsverbanden tussen onderwijs en bedrijfsleven. Hij is daar ‘expert ingewikkelde vraagstukken’.



Pieter Moerman



Michiel de vos

Vraag

Vanuit het Delta Cimate Centre in Zeeland:
“Het thema food verbindt verschillende sectoren en vraagstukken, van horeca, voedselproductie, energietransitie en zo nog meer. Dit vraagt een grote investering in tijd en verbinding leggen. Je kaarten op tafel leggen; wat is mijn belang, wat is jouw belang?”, schetst Rebecca de grootste struggle voor de DCC-partners. “Hoe zorgen we ervoor dat we het gezamenlijke belang en over de sectoren heen goed kunnen borgen?”

> **“Het borgen van het gezamenlijke belang vraagt om ander leiderschap én een ontwerpende manier van werken.”**

Antwoord

Van ego naar eco

Samenwerken rond food is geen technisch vraagstuk. Het is mensenwerk. En juist daar wringt het.

Bij het Delta Climate Centre werken kennisinstellingen en onderwijs samen aan grote maatschappelijke opgaven. Food verbindt daarin alles: van landbouw tot horeca, van energie tot gezondheid. Op papier is het gedeelde maatschappelijke belang makkelijk te benoemen. In de praktijk blijkt het veel lastiger om er samen dezelfde betekenis aan te geven. Want naast die gedeelde ambitie spelen altijd ook andere krachten mee: institutionele belangen, sectorale logica’s, verschillende tempo’s en verwachtingen over wat ‘succes’ is.

Die spanning is herkenbaar. We zijn gewend om snel in beweging te komen, om te doen en te fixen. Om ons eigen deel zo goed mogelijk te organiseren. Maar juist daar waar sectoren elkaar raken, waar vraagstukken zich niet laten afbakenen, vraagt de opgave iets anders. Niet harder werken, maar anders werken. Vertragen voordat je versnelt. Eerst samen begrijpen wat hier werkelijk speelt, voordat je tot oplossingen komt.

Een jaar of negen geleden kwam ik in aanraking met het werk van Otto Scharmer (MIT) en zijn Theory U voor systeemverandering. De kern daarvan is eenvoudig en tegelijk ongemakkelijk: duurzame samenwerking ontstaat pas als we bereid zijn ons eigen belang tijdelijk los te laten. Niet alleen vanuit ego – wat levert het mij of mijn organisatie op? – maar vooral vanuit eco: wat vraagt dit grotere geheel van ons, hier en nu?

Dat gezamenlijke belang ontstaat niet vanzelf. Het wordt niet ontdekt in één gesprek of vastgelegd in een document. Het groeit in het proces van samen werken. Dat begint met misschien wel de belangrijkste leiderschapsvaardigheid: heel goed luisteren naar alle stakeholders. Niet om direct te reageren, maar om te begrijpen. Door te luisteren naar wat expliciet wordt uitgesproken, én naar wat nog geen woorden heeft. In die ruimte wordt zichtbaar waar belangen botsen, waar aannames elkaar kruisen, waar systemen vastlopen en waar juist nieuwe bewegingen mogelijk worden. Zo wordt het gezamenlijke belang niet iets wat je aan het begin vastlegt, maar iets wat zich gaandeweg verdiept en scherper wordt.

Het borgen van het gezamenlijke belang vraagt daarom niet om extra afspraken of kant en klare structuren, maar om ander leiderschap én een ontwerpende manier van werken. Een aanpak waarin je accepteert dat je niet toewerkt naar één finale interventie, maar een duurzaam proces ontwikkelt waarin steeds opnieuw passende interventies kunnen ontstaan. Bij transitievraagstukken weet je vooraf immers niet precies waar je uitkomt. Dat maakt sturen op vooraf vastgelegde output of outcome ingewikkeld, soms zelfs onmogelijk. In plaats daarvan vraagt het om sturen op richting, op de kwaliteit van samenwerking en op het gezamenlijke leervermogen. Zo blijft het gezamenlijke belang niet iets wat je vastzet, maar iets wat onderweg, stap voor stap, telkens opnieuw wordt vormgegeven.



LEREN IN DE WIJK

Onderzoek voedselvaardigheden levert meer op dan alleen onderzoeksresultaten

Tekst: Mirjam Kuggeleijn
Foto's: Shutterstock

Lokaal en sociaal. Dat is het thema van deze editie van H@P Magazine. Het onderzoek naar voedselvaardigheden in kwetsbare buurten in 's-Hertogenbosch gaat hierover. "Je moet eigenlijk niet óver mensen onderzoeken, maar mét mensen," zegt Lars Vierbergen. Als practor Innovaties in Gezond en Duurzaam Voedsel bij Yuverta Den Bosch zoekt hij voortdurend naar manieren om praktijk, onderzoek en onderwijs met elkaar te verbinden. In dit onderzoeksproject kwamen al die elementen samen.



Lars Vierbergen

Samen met studenten van Yuverta en HAS green academy onderzocht Lars hoe bewoners in kwetsbare wijken omgaan met gezond en betaalbaar eten. Niet alleen met vragenlijsten, maar juist door samen te koken, gesprekken te voeren en activiteiten te organiseren.

Onderzoeksproject van Yuverta en HAS Green Academy

De aanleiding ontstond tijdens gesprekken tussen Yuverta en onderzoeker Amely Verreijen van HAS green academy. Daarbij kwam een gevalideerde vragenlijst van de Vrije Universiteit over voedselvaardigheden op tafel: de Self-Perceived Food Literacy (SPFL)-vragenlijst van Maartje Poelman. Yuverta en HAS green academy voerden in 2025 een verkennend kwantitatief onderzoek uit in zeven kwetsbare buurten van 's-Hertogenbosch aan de hand van deze vragenlijst.

Drie factoren bleken significant samen te hangen met lagere voedselvaardigheden. Opleidingsniveau is de sterkste voorspeller. Respondenten met overgewicht (BMI > 25) scoorden eveneens significant lager. En respondenten met een niet-Nederlandse achtergrond scoorden lager dan Nederlanders. De onderzoekers vonden in deze groepen een opvallende paradox: van de bewoners die de meeste baat zouden hebben bij ondersteuning, gaf slechts 22% aan daar behoefte aan te hebben.

"Die vragenlijst was ontwikkeld voor mensen die vaak al relatief gezond leven," vertelt Lars. De werkelijke problematiek is daarmee waarschijnlijk groter dan de cijfers laten zien. Taalbarrières speelden een rol: de vragenlijst was alleen in het Nederlands beschikbaar, in buurten die sterk multicultureel zijn. "Wij wilden weten: werkt dit ook bij een veel bredere, diversere doelgroep?"

Hierop besloten de onderzoekers voedselvaardigheden niet alleen meten, maar ook praktisch bespreekbaar maken in de wijken. Studenten van de opleiding Voeding- en leefstijladviseur van Yuverta en Food Innovation-studenten en van HAS green academy gingen samen aan de slag. Opdrachtgever was de gemeente

Wat zijn voedselvaardigheden?

Volgens het Voedingscentrum ben je voedselvaardig als je voldoende kennis en vaardigheden hebt om gezonde en bewuste keuzes te maken rondom eten. Lars onderscheidt daarin acht factoren, waaronder:

- plannen van boodschappen;
- etiketten lezen;
- koken;
- omgaan met budget;
- voedsel bewaren;
- gezonde keuzes maken;
- maaltijden samenstellen;
- kritisch omgaan met informatie over voeding.

Bron: Voedingscentrum



's-Hertogenbosch, samen met GGD Samen Gezond, NeoFit en 5V.

Buurtparaplu en Copernikkel

De studenten gingen aan de slag op twee locaties in Den Bosch: buurtcentrum De Buurtparaplu en ontmoetingsplek Copernikkel. Bij De Buurtparaplu organiseerden ze meerdere bijeenkomsten met bewoners. Tijdens gesprekken ontdekten ze hoe mensen boodschappen deden, kookten en keuzes maakten rondom eten. Daarna werden favoriete gerechten samen gezonder bereid. Deelnemers leerden macronuriënten herkennen en etiketten lezen aan de hand van producten die ze zelf meebrachten. Een interactieve quiz sloot de sessie af. Deelnemers gaven aan nieuwe kennis te hebben opgedaan, met name over suikergehaltes.

"Door samen te koken kwamen de gesprekken vanzelf," vertelt Lars. "Dan hoor je ineens dat veel mensen nauwelijks zelf koken of vooral afhankelijk zijn van maaltijden uit de buurt." Studenten gebruikten gesprekskaarten en koppelden antwoorden aan de verschillende voedselvaardigheden.

Bij Copernikkel draaide het onderzoek om een gezamenlijke buurtmaaltijd. Studenten ontwikkelden, samen met vrijwilligers die eerst de maaltijden bereidden voor de buurtbewoners, een gezonder menu volgens de Schijf van Vijf. Tijdens het nuttigen hiervan gingen bewoners in kleine groepen met elkaar in gesprek aan de hand van vragenkaartjes op tafel.

Daarnaast werden nog eens 120 interviews gehouden bij supermarkten in de wijk. Zo ontstond een breed beeld van voedselvaardigheden in de buurt. Een opvallende uitkomst was de behoefte aan meer kennis over etiketten lezen. "Dat onderwerp bleek veel belangrijker dan wij vooraf hadden verwacht," zegt Lars.

Actiegericht onderzoek

Volgens Lars werkt deze vorm van onderzoek bijzonder goed in het mbo. Juist omdat ze midden in de praktijk staan. "Je moet hun nieuwsgierigheid aanzetten," vertelt hij. "Niet

Wat willen bewoners leren?

- Koken & boodschappen doen (meest genoemd): gezonder koken, betaalbare opties, maaltijdplanning
- Toegang tot informatie: etiketten lezen, voedingswaarden begrijpen
- Bewustwording: verband voeding–gezondheid, bewuste keuzes in dagelijks eetpatroon
- Begeleiding: persoonlijke ondersteuning, leren in groepsverband

Wat werkt wel en wat werkt niet

Laagdrempeligheid en een vertrouwde omgeving zijn doorslaggevend. Deelnemers in buurtlocaties voelden zich op hun gemak, stelden vragen en deelden eigen ervaringen zonder oordeel of schaamte.

Actieve werkvormen presteren beter dan voorlichting. Spelen, koken, zelf etiketten analyseren: deelnemers leerden meer en toonden meer betrokkenheid. Variatie is noodzakelijk, gezien de verschillen in kennisniveau en concentratievermogen.

Bestaande wijknetwerken zijn onmisbaar. Samenwerking met Buurtparaplu, BBS Boschveld en de GGD zorgde voor bereik en vertrouwen. Sleutelpersonen uit de wijk bleken effectiever dan formele communicatiekanalen.

Bereik van specifieke subgroepen blijft moeilijk. Ouders met jonge kinderen de beoogde primaire doelgroep — werden bij slechts één van de drie bijeenkomsten echt bereikt. Het is een bekend knelpunt in buurtgerichte gezondheidsinterventies.



meteen antwoorden geven, maar ze eerst leren vragen stellen."

Studenten moesten zelf bedenken hoe ze bewoners in gesprek gingen. Welke werkvorm past? Welke vragen stel je? Hoe organiseer je een bijeenkomst? Dat eigenaarschap bleek cruciaal. Plus het feit dat het hier om een 'echte' opdracht ging. "Als studenten voelen dat ze serieus genomen worden, gaat het vuurtje branden."

Voor veel studenten was het de eerste keer dat ze werkten met bewoners in plaats van een fictieve casus. Juist dat maakte indruk. "Die bewoners zitten echt tegenover je aan tafel. Dan voelt het ineens belangrijk."

Nog meer opbrengst

Het project leverde niet alleen inzichten op voor bewoners en studenten, maar ook voor docenten en de samenwerking tussen de twee onderwijsinstellingen. Volgens Lars leerden collega's binnen Yuverta gaandeweg steeds meer hoe je praktijkgericht onderzoek verweeft met lessen. "We deden het echt samen," vertelt hij. "Dus niet: hier heb je een onderzoeksopdracht, succes ermee. We ontwikkelden samen lessen, werkvormen en activiteiten."

Dat vroeg ook iets van docenten. Onderzoekend werken is binnen het mbo nog volop in ontwikkeling. Door samen aan het project te werken, groeide ook bij collega's de ervaring met praktijkgericht onderzoek en actiegericht leren. Lars ziet dat als een belangrijke opbrengst van het project.

Ook de samenwerking tussen mbo en hbo bracht veel nieuwe inzichten. Studenten van HAS green academy en Yuverta werkten samen aan opdrachten, organiseerden lessen en leerden omgaan met elkaars manier van denken. "Dat was soms best spannend," zegt Lars. "Maar juist daardoor leerden ze veel van elkaar."

Ook ontstonden nieuwe contacten met gemeente en wijkorganisaties. Dat leverde meer stageplekken op én meer waardering voor mbo-studenten als praktische en betrokken professionals.

Impact op de opleiding

Voor de opleiding Voeding- en leefstijl-adviseur had het project inhoudelijk impact. Voedselvaardigheden zaten eerder verspreid in het curriculum, maar kregen dankzij dit project veel meer samenhang. Studenten werken nu nog steeds aan praktijkopdrachten rondom dit thema. "Stiekem zit het er eigenlijk allemaal in," zegt Lars lachend. "Budgetteren, gezond koken, multicultureel koken, etiketten lezen. Alleen nu veel concreter en meer verbonden aan de praktijk."

Vakinhoud én onderwijsontwikkeling
Veel practoraten richten zich vooral op vakinhoud óf juist op onderwijsontwikkeling. In dit project kwamen die werelden samen. Studenten leerden onderzoekend werken, docenten ontwikkelden nieuwe manieren van lesgeven en tegelijk ontstonden concrete inzichten voor gemeente en wijkorganisaties. Juist die combinatie maakte het project volgens Lars zo waardevol.

Dat het project zo praktijkgericht kon worden opgezet, kwam mede door een KIEM-subsidie voor samenwerking tussen mbo, hbo en praktijkpartners. Want leren in de wijk kost tijd, organisatie en begeleiding. Toch hoopt Lars dat deze manier van werken steeds normaler wordt binnen het mbo. "Het mooiste onderwijs ontstaat buiten het klaslokaal," zegt hij. "Op het moment dat studenten samenwerken met echte mensen en vooral: merken dat hun werk ertoe doet."

Column Roberto Hooplot

Achter elk feestje staat een bakker



Roberto Hooplot zit in de stuurgroep van het Parktijkcluster Food van CIV Groen. Ook is hij HR directeur van B.A.C. Uden Bakkerij B.V., een familiebedrijf dat sinds 1903 is uitgegroeid tot een van de modernste industriële banketbakkerijen van Nederland.

Ik kom uit een familie waar eten altijd centraal stond. Mijn moeder was een echte keukenprinses. Bij verjaardagen, feestdagen en familiebijeenkomsten stond zij uren in de keuken. Niet omdat het moest, maar omdat ze ervan genoot om mensen samen te brengen. Aan de kant van mijn vader draaide het vooral om koek en gebak. Wij zijn een echte koek- en gebakfamilie.

Misschien is het daarom geen toeval dat ik ben getrouwd met een vrouw die uit precies zo'n familie komt. Ook daar stond eten centraal. En nu zie ik hetzelfde gebeuren bij onze kinderen. Een gewonnen sportwedstrijd, het einde van een schooljaar, een verjaardag of gewoon een mooie zomerdag. Er is altijd wel een reden om iets lekkers op tafel te zetten. En eigenlijk is dat helemaal niet zo vreemd. Lekker eten gaat zelden alleen over eten. Het gaat over aandacht, verbinding en samen herinneringen maken.

In niet iedereen huist een thuisbakker. Gelukkig kun je op veel plekken heerlijk gebak en ander lekkers kopen. Achter al die taarten, tompoucen, koekjes en gebakjes in de winkel zitten vakmensen. Professionals die ervoor zorgen dat miljoenen Nederlanders kunnen vieren met een verrukkelijk baksel. Gemaakt door mensen die vaak werken terwijl de rest van Nederland nog slaapt. Mensen die onder hoge druk iedere dag opnieuw kwaliteit leveren. Ik bewonder dat: de no-nonsense mentaliteit, het vakmanschap en de creativiteit.

Maar dat vakmanschap staat onder druk. De instroom in de bakkersopleidingen loopt al jaren terug, terwijl veel ervaren vakmensen de komende jaren met pensioen gaan. Juist daarom moeten we veel investeren in het opleiden en ontwikkelen van mensen. Niet alleen in jongeren die voor het vak kiezen, maar ook in zij-instromers en internationale collega's. We moeten de ervaren medewerkers helpen, zodat zij hun kennis kunnen overdragen aan een nieuwe generatie. Want als we niets doen, verdwijnt er kennis die soms in tientallen jaren is opgebouwd.

"De instroom in de bakkersopleidingen loopt al jaren terug."

Ik geloof ook in innovatie. Niet omdat technologie een doel op zich is, maar omdat de werkelijkheid daarom vraagt. De vergrijzing zorgt ervoor dat er steeds minder mensen beschikbaar zijn voor steeds meer werk. Dat probleem zien we niet alleen in Nederland, maar in heel Europa. Ja, innovatie verandert banen. Sommige werkzaamheden verdwijnen, andere ontstaan. Maar ik maak me eerlijk gezegd geen zorgen dat er straks te weinig werk zal zijn. De uitdaging is juist het tegenovergestelde: hoe zorgen we ervoor dat we met voldoende mensen al het werk kunnen blijven doen?

De echte investering zit in mensen. In blijven leren en kennis overdragen. In iedereen meenemen in verandering, zodat niemand langs de zijlijn komt te staan en we genoeg bakkende vakmensen hebben in de toekomst. En laten we ook vooral blijven vieren, samenkomen en genieten. Van baksels uit eigen keuken én die door onze vakmensen wordt gemaakt.

Colofon

H@P! - Passie voor innovatief mbo in de foodsector is een uitgave van het praktijkcluster Food van het Centrum voor innovatief vakmanschap (CIV) Groen. Reacties en ideeën zijn welkom in de **mailbox van netwerkregisseur Yvette Guiaux**.

Wil je op de hoogte blijven van de activiteiten van Praktijkcluster Food en Food for Teachers? **Meld je dan aan voor de Nieuwsbrief**.

© Artikelen en beeldmateriaal mogen worden gebruikt voor lessen, bronvermelding wordt gewaardeerd. Voor andere doeleinden graag even toestemming vragen bij netwerkregisseur Yvette Guiaux.

September 2026

Redactie:
Yvette Guiaux
Gerty van den Bosch-Habraken
Wijnand Verschuur

Eindredactie en coördinatie:
Bindt Communicatie

Tekst & fotografie:
zie de verschillende artikelen.

Ontwerp:
Esther Ketelaars