

H@P!

Passie voor innovatief
mbo in de foodsector

Online magazine - November 2021

Smaak leidend bij voedseltransitie ▶
Wat betekent fusie Yuverta ▶
Bakery Sweets Center bruist ▶

Wat eten jullie vanavond?

‘Wat eten jullie vanavond?’ vraagt mijn volwassen zoon altijd aan het eind van een gesprek. Of we nu appen of bellen, het moet altijd ook even over eten gaan. Arry Verhage ontleedt in zijn column niet voor niks het woord ‘levens-middelen’. Eten is zo basaal. Om zelf gezond te blijven én de aarde gezond te houden.

De laatste tijd gaat het daar steeds vaker over in het mbo food onderwijs: hoe nudgen we de consument in de richting van ‘goed’ eten. Want helemaal vanzelf lijkt dat niet te gaan. In de opleiding voeding en voorlichting verdiepen studenten zich hier in. De consument is prijs- én smaakgevoelig. Smaak lijkt doorslaggevend voor het succes van de voedseltransitie. Daarover is ‘smaakprofessor’ Peter Klosse stellig. Eten kan gezond en duurzaam zijn, maar als het niet lekker is wordt het niets. Hij determineerde zes culinaire succesfactoren. Als die allemaal in een gerecht zitten, is de kans groot dat mensen het lekker vinden.

Tegengestelde smaken zijn sowieso altijd wat spannend, vandaar dat er in dit online Magazine ook een rubriek ‘zoet en zuur’ is opgenomen. Cyrille van Bragt vertelt daarin waar het best wel eens schuurt in de fusie die Helicon, Citaverde en Wellant tot Yuverta maken. Wat gaat het food mbo merken van die fusie?

Zoet is het in elk geval bij Meetingpoint Bakery Sweets Center. In het Noorden van land organiseren zij de samenwerking tussen bedrijven, onderwijs en overheid in de bakkerij- en zoetwarenindustrie. Volgens Hilco Wagenaars een branche ‘barstensvol emotie’. Iets waarbij ik in elk geval direct aan chocola denk. Hoewel het meetingpoint volgens Hilco een club met buitengewoon bijzondere energie is, zijn er ook pijnpunten. Over een van die punten buigt Pieter Moerman van Katapult zich in de rubriek De praktijkvraag beantwoord. Wat doe je als bedrijven te weinig medewerkers aanmelden bij een voor hen op maat aangepaste opleiding die niets kost? Pieter geeft tips.

Passie voor innovatief food mbo, staat er in de ondertitel van H@P! Na het lezen van dit magazine is uw innovatieve honger hopelijk gestild. Rest de vraag: wat eet u vanavond?

Esther Wouters,
projectleider praktijkcluster Food van CIV Groen



Esther Wouters

We moeten allemaal onze culinaire verantwoordelijkheid nemen

Tekst: Mirjam Kuggeleijn
Fotografie: Loraine Bodewes

De smaak van ons voedsel is onlosmakelijk verbonden met wat we eten. We kiezen vooral voor lekker! Dat is de overtuiging van Peter Klosse, bij velen bekend als 'de smaakprofessor'.



lees verder 

De voormalig lector van de Hotel Management School Maastricht groeide gastronomisch op, tussen de potten en pannen van restaurant De Echoput in Hoog Soeren. Daar spreken wij hem over zijn missie om smaak leidend te laten zijn in de voedseltransitie.

Lekker, dat is persoonlijk. Over smaak valt niet te twisten toch?

“Kijk, daar hebben we gelijk het eerste misverstand te pakken. Of iets als lekker wordt ervaren, heeft met twee dingen te maken. De smaak van het product én hoe wij het proeven. Proeven is subjectief. Het wordt beïnvloed door eetcultuur, normen en waarden, wat we gewend zijn te eten en waar we van houden. Smaak is gewoon smaak, dat is feitelijk en zelfs in zekere zin meetbaar. We komen alleen wel wat taal tekort om smaak goed en objectief te omschrijven” (zie ook kader: Wat is smaak?).

“Smaak is feitelijk meetbaar”

Wat heeft smaak te maken met de voedseltransitie?

Klosse: “De manier waarop we voedsel produceren, is nog steeds gebaseerd op hoe we het na de Tweede Wereldoorlog hebben bedacht. Toen was er veel schaarste en voedselonveiligheid. Het credo was: zo veel mogelijk produceren, op een zo efficiënt mogelijke manier. We weten inmiddels dat dit niet goed uitpakt voor onze planeet en voor de gezondheid van mensen. We moeten dus anders gaan eten. Mijn overtuiging is dat we voedingsadviezen moeten koppelen aan smaak en verleiding, anders werken ze niet.”

Kun je dat uitleggen?

“De meeste mensen weten prima wat goed voor ze is. Maar zelfs als we erg ziek zijn, of veel te zwaar, vinden we het lastig om gezond te eten. We starten vol goede moed met het opvolgen van voedingsadviezen, maar vervallen meestal snel weer in ons oude patroon. Bewust of onbewust kiezen we het eten en drinken dat we het lekkerst vinden. Smaak, voedselkeuze en gedrag zijn met elkaar verbonden. Dat besef is het startpunt voor verandering.



Wat is smaak?

Peter Klosse is eigenaar van de Academie voor Gastronomie, lid van het Google Food Lab en helpt als consultant verschillende bedrijven en organisaties met vraagstukken die met smaak te maken hebben. Om het onderzoek naar smaak meer kracht te geven heeft hij in 2017 T.A.S.T.E. opgericht: The Academy For Scientific Taste Evaluation.

Waarom wordt iets als lekker ervaren? We hebben meer begrippen nodig om smaken te beschrijven. Alleen zoet, zuur, bitter en umami zijn niet voldoende. Door middel van sensorisch onderzoek en een holistische benadering ontwikkelde Peter Klosse een methode om smaak beter meetbaar te maken. Zijn onderzoek identificeerde zes culinaire succesfactoren, die de basis blijken voor veel gerechten. Als deze factoren allemaal in een gerecht aanwezig zijn, dan is de kans groot dat veel mensen het lekker vinden.

Op het Food for Teachers event van 25 november vertelt Peter hier meer over.

Die verleiding, daar ligt toch ook een taak voor de producenten en supermarkten?

“Zeker! Zonder overigens met een beschuldigende vinger te wijzen. Er zijn er veel factoren die ons eetgedrag beïnvloeden. Producenten kunnen gezonder produceren. Retailers kunnen gezondere keuzes beter zichtbaar maken. En met z'n allen, kunnen we ervoor zorgen dat die gezonde keuzes ook lekker gevonden worden. Ik vind dat de overheid hier best ook meer in zou mogen sturen. Niemand vind het gek dat een auto getest en veilig is voordat hij de weg op gaat, of dat het bouwbesluit allerlei eisen kent ten aanzien van de veiligheid van huizen. Maar als het over ons voedsel gaat, heet overheidsbemoeienis ineens betutteling. Door constante lobby van voedingsproducenten wordt er veel verwarring gezaaid. Veel onderzoeken naar voeding en het effect op gezondheid zijn niet onafhankelijk. Daar zou de overheid wat mij betreft meer mogen reguleren.”

“We kiezen het eten en drinken dat we het lekkerst vinden”

Terug naar smaak. Wat kunnen we doen om mensen meer te verleiden om 'goed' te eten?

“Om te beginnen moeten we af van het idee dat er een spanningsveld is tussen lekker en gezond. Dat kan prima samen. En een keertje ongezond is ook niet erg, het gaat om balans. We moeten meer plantaardig gaan eten, dus moeten we ervoor zorgen dat dit lekker is. De topgastronomie begrijpt dit steeds beter. We moeten de keukens in en voedsel anders bereiden. Onze culinaire verantwoordelijkheid nemen. Om te beginnen: waarom groenten altijd koken? Dat is echt zonde en dodelijk voor de smaak. Een biefstuk gooie je toch ook niet in een pan met water? Verder kunnen we meer voorlichten, zodat mensen betere keuzes kunnen maken. Daar is nog een wereld te winnen. Eerlijk zijn over voeding.”

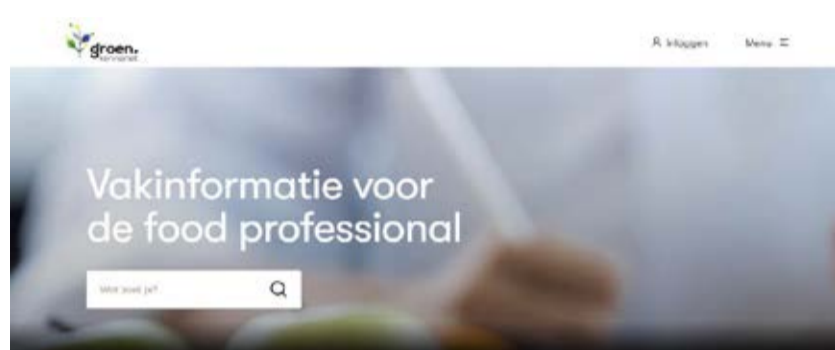
Ligt hier ook een taak voor het onderwijs?

“Ja, leer studenten en leerlingen over smaak! Er zijn zo veel nieuwe en interessante inzichten. Zeker in het mbo. Smaaklessen lenen zich goed voor 'blended learning'; dingen uitproberen in combinatie met theorie. Leer ze koken, proeven en wat goed is voor gezondheid en milieu. Nuttig, nodig maar óók nog eens heel erg leuk.

Peter Klosse is keynote speaker op het Food for Teachers Live Event op 2 juni 2022. Meld je aan en ga met kennis naar huis die je direct kunt toepassen in de les.

DROPbox

Wat drop jij in de pot? Een tip, inzicht of advies? Of een interessante start-up of duurzaam recept? Drop je inbreng en verdien een échte DROPpot. Voor de eerste keer heeft de redactie deze gevuld met smakelijkheden.



Actueel in de foodsector



Kennistip

Groen kennisnet is vernieuwd en heeft nu ook een prachtig nieuw portaal voor foodprofessionals. Hier vind je nieuws, trends, evenementen en raadpleeg je de kennisbank. Zoeken doe je op branches, onderwerp (kennisdossiers), of binnen drie thema's: produceren & controleren, voeding & duurzaamheid en voeding & gezondheid.

Start-up

In het derde jaar van hun opleiding Food, Commerce & Technology (Hogeschool Inholland Delft) kregen studenten de opdracht om zelf een product te ontwikkelen én in de markt te zetten. Jaarlijks belanden er miljoenen kilo's sinaasappelschillen bij het afval in Nederland. Bonborange verwerkt zowel de binnen- als buitenkant van de schil in de producten. Nu zijn de smakelijke chocoladeproducten, gemaakt met sinaasappelschillen, niet aan te slepen.



Nieuws

Een groep Nederlandse diëtisten hebben een alternatief bedacht voor de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum: de Schijf for Life. Dit volledig plantaardig voedingsadvies heeft oog voor de gezondheid, maar ook voor het klimaat en biodiversiteit.

Recept

In elke DROPbox een overheerlijk en duurzaam recept. Dit keer met seizoensgebonden groenten: gevulde pompoen met kaas en veldsla van Marly Spoon. Mmmmmmm.....





ZOET & ZUUR

Tekst: Veerle Slegers
Fotografie: Ewald Zomer

Cyrille van Bragt is lid van het College van Bestuur van Yuverta. In deze H@P haar visie op wat de fusie van Helicon, Citaverde en Wellantcollege betekent voor het foodonderwijs.

[lees meer](#)



“Behoud van het groene onderwijs in al zijn diversiteit. Dat was ons doel van de fusie. De beschikbaarheid, gezondheid en duurzaamheid van voedsel is steeds minder vanzelfsprekend, er zijn nieuwe oplossingen nodig. Technologie, digitalisering en robotisering bieden die. Maar ook eiwittransitie en korte ketens. Nu kunnen we al die kennisontwikkeling bundelen. Daar gaat Yuverta het verschil maken. En ik zal er niet omheen draaien: Noodzakelijke innovaties worden zo betaalbaar. En de expertise van kleine vakgroepen blijft behouden. De fusie maakt ons bestuurlijk een gesprekspartner van formaat. Zo kunnen we de belangen van het foodonderwijs beter behartigen. Daar zit de winst, het zoet.

Voor mij blijft wel de zorg hoe je je onderwijs op menselijke maat kunt blijven organiseren. Als je dat niet goed regelt, wordt zoet snel zuur. Ik denk dat je dat kunt voorkomen door het onderwijs regionaal geworteld te laten blijven. En zoet of zuur: De effecten van de fusie zijn nooit meteen zichtbaar. Dat heeft tijd nodig.

“Ik vind het essentieel dat we onze studenten en leerlingen leren over duurzaam eten.”

Yuverta wil het voedselonderwijs in de volle breedte voor het voetlicht brengen. We zetten niet voor niets twee practoraten tegelijk op: Duurzaam bodembeheer en Innovaties in de voedselketen. Zo kunnen we kennis bundelen in onderwijs over de hele keten. *Van zaadje tot tomaatje*. Dat doen we niet alleen omdat we jongeren opleiden voor de arbeidsmarkt. Thuis eet ik vegetarisch, we hebben geen bak voor restafval, we scheiden aan het aanrecht en we hebben een wormenton. Wat daar niet in kan, gaat naar de kippen. Met mijn gezin probeer ik zo circulair mogelijk te leven. Ik vind het essentieel dat we ook bij Yuverta onze studenten, leerlingen leren over duurzaam eten. Over het belang van eerlijke verdeling van voedsel in de wereld, van een gezonde leefstijl.

We willen van betekenis zijn voor leerlingen, medewerkers, de samenleving. De *impactbenadering*. Alle drie de scholen waren al met impact en duurzaamheid bezig. Nu we Yuverta zijn, kun je makkelijker kennis delen, samen optrekken en verder ontwikkelen. We organiseren ontwerpessies en green talks met docenten en bedrijven om iedereen daarin mee te nemen.

Richtsnoer zijn de Sustainable Development Goals van de VN. Alle SDG's zijn gelinkt aan gezond duurzaam voedsel. De kennis die we daarover in ons onderwijs opbouwen, delen we met de wereld. In ons project tegen voedselschaarste in Jordanië scholen we bijvoorbeeld vluchtelingen om oogsten te verbeteren. De wereld houdt niet op bij Nederland.”

Bakery Sweets Center bruist

Tekst: Kirsten van Valkenburg

Foto's: Anne van der Woude & Kirsten van Valkenburg

Noordelijke bakkerijen en zoetwarenproducenten staan te springen om personeel. Tegelijkertijd daalt het aantal mbo'ers in de regio sterk. Bakery Sweets Center zet zich als meeting point vol energie in voor een gezonde toekomst van deze bedrijven.

[lees meer](#)

Bakery Sweets Center organiseerde op 13 oktober in Leeuwarden een laagdrempelige meeting tussen jongeren en bedrijven uit de bakkerij- en zoetwarenindustrie: Futuremakers. Bedrijven zijn op zoek naar personeel, jongeren naar mooi werk.

Eén van de aanwezigen is Jan Jacob van der Zee van bakkerij Van der Zee in Garyp. Het bedrijf is aangesloten bij Bakery Sweets Center. Jan Jacob: "Wij hebben het geluk dat we momenteel geen vacatures hebben, maar ik kom toch even kijken. Ik vertel graag over onze prachtige sector. En ik kan mooi even bijpraten met andere ondernemers." Hilco Wagenaar is projectcoördinator van Bakery Sweets Center: "Mooi toch? Dát is de kern van Bakery Sweets Center: samen optrekken."

"De energie in deze club is buitengewoon bijzonder."



Emotie

"De bakkerij- en zoetwarenbranche zit barstensvol emotie," vertelt Hilco. Hij somt op: "Ambachtelijke bakkers die vaak argwanend kijken naar industriële bakkers als hun grootste concurrent. Bedrijven met een lange geschiedenis, familiebedrijven vaak." Hilco vervolgt: "Die emoties zijn er, maar bij de leden van Bakery Sweets Center is het duidelijk: we trekken samen op. En dat gaat vol gas. De energie in deze club is buitengewoon bijzonder."

Ondernemers, onderwijs en overheid

Bakery Sweets Center is een bloeiende bedrijvenvereniging met meer dan 30 aangesloten bedrijven, van ambachtelijke bakkers uit Friese dorpen tot grote industriële spelers. De samenwerking met onderwijs en overheid is sterk. MBO Life Sciences, Hogeschool Van Hall Larenstein, Gemeente Leeuwarden en Provincie Fryslân participeren als volwaardige partners.

Opleiden, innovatie en imago

Binnen Bakery Sweets Center werkt men aan drie thema's: maatwerkgericht opleiden, imagoverbetering en onderzoek en innovatie rond grondstoffen, product en techniek. Aan ieder thema is een werkgroep gekoppeld. In alle werkgroepen zijn onderwijs, overheid en ondernemers vertegenwoordigd. "Dat verwachten we ook van onze leden. Aansluiten is meedoen", voegt Hilco toe.



Onderwijs

Wijnand Verschuur is accountmanager van MBO Life Sciences in Leeuwarden, een samenwerking tussen Aeres mbo Leeuwarden en Friesland College. Hij is mede-trekker van de werkgroep opleiden.

Wijnand: "Eerder ontmoetten bedrijven en scholen elkaar alleen rondom stages, maar nu is er een duurzame relatie. We werken gezamenlijk aan innovaties en doorontwikkeling van opleidingen."



Zo levert koekproducent Hellema nu een onderzoeksopdracht aan de studenten van MBO Life Sciences. Wijnand: "Een praktijkcase uit hun bakkerij, waar de studenten mee aan de slag gaan onder leiding van een vakdocent. Studenten ontdekken zelf dat ze een kijkje in de keuken van het bedrijf nodig hebben. Ze organiseren vervolgens hun eigen excursie, en Hellema ontvangt hen met open armen." Met een brede glimlach: "Kijk, daar word ik blij van."

"Samen optrekken, dát is de kern van Bakery Sweets Center."

Verder is er in samenspraak met de bedrijven meer samenhang gecreëerd in de bestaande opleidingen. "En we hebben twee cursussen ontwikkeld, die helemaal aansluiten bij de vraag van de bedrijven," vertelt Wijnand.

Opleiden als prioriteit: hoe?

Bij die nieuwe cursussen zit ook meteen een pijnpunt. Hilco: "De pilots waren een succes. Nu is het tijd voor de volgende lichter en hebben we moeite om de groepen vol te krijgen. Bedrijven hebben andere prioriteiten: werknemerstekort, corona... Aan de kosten ligt het niet, want een subsidie is geregeld. Hoe zorgen we ervoor dat bedrijven opleiden als prioriteit zien?"

Deze vraag stelden we aan Pieter Moerman van Katapult. Op de volgende pagina van H@P vind je het antwoord.

De praktijkvraag beantwoord

– Pieter Moerman

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

Hij buigt zich in elk nummer van H@P over een dilemma, uitdaging of vraagstuk van een Meetingpoint. Dit keer een vraag vanuit het Bakery Sweets Center uit Leeuwarden.



[lees meer](#) 

Vraag

“We hebben twee opleidingen ontwikkeld, helemaal toegespitst op de behoeften van onze partners (bedrijfsleven). Waar opleiders eerder het verwijt kregen dat opleidingen niet aansloten op het werkveld, kunnen ze nu in hun handen klappen. De basiscursus Gistdegen en de Leiderschapstraining zijn evxact waar men om vroeg. Beide pilots waren een succes. Maar nu is het tijd voor de volgende lichting en krijgen we de groepen niet vol. Bedrijven hebben andere prioriteiten: werknemerstekort, corona... Aan de kosten ligt het niet, want een subsidie is geregeld. Hoe zorgen we ervoor dat bedrijven opleiden als prioriteit zien?”

Antwoord

“Ondernemers kunnen meer voor hun werknemers betekenen door te investeren in leer- en ontwikkelkansen, en om- of bijscholing. Die hebben er behoefte aan, ze verdienen het en zijnvestaat je bedrijf niet.

En daar zit misschien wel de crux: doordat bedrijven in de waan van de dag met hun prioriteiten op de korte termijn aan de slag gaan, ziet men niet dat zij op lange termijn tegen grotere problemen aanlopen: de kans op het ontbreken van goede werknemers met actuele skills. Door als opleiding in gesprek te blijven met ondernemers en hen helpt het belang in te laten zien voor hún onderneming om nú te investeren voor de (semi)lange termijn, help je hen om opleiden weer als prioriteit te zien.

Verplaats je daarbij in de schoenen van de ondernemer en probeer mee te denken om opleiden binnen de werkzaamheden van het bedrijf te passen. Het valt voor ondernemers niet mee om mensen vrij te maken voor scholing. De klant staat altijd op één en onverwachte klussen gaan voor.

Je hebt dus slimme oplossingen nodig. Kijk bijvoorbeeld of de methodiek in de opleiding gekoppeld kan worden aan het dagelijks werk. Of denk aan blended learning om de opleiding effectiever, efficiënter en dus aantrekkelijker te maken. Maar ook het integreren van nieuwe technologieën zoals VR of een deel van de opleiding integreren in een app waarmee deelnemers zelf tijdens werktijd aan de slag kunnen, kan uitkomst bieden. Bij MKB!dee en SLIM zijn al veel slimme oplossingen bedacht om leren en ontwikkelen in het bedrijfsleven de normaalste zaak van de wereld te laten zijn. Kijk vooral eens in het oplossingenboek om inspiratie uit de praktijk te halen.

VOEDING EN VOORLICHTING

Tekst: Ton van den Born
Foto's: Vera Cornel, Curio

Groene mbo's bieden steeds vaker opleidingen Voeding en Voorlichting aan. Voor studenten die ervoor gaan zorgen dat voeding bijdraagt aan de gezondheid van mensen en hun omgeving. Niet alleen omdat voedingskeuzes medebepalend zijn voor gezond ouder worden, maar ook omdat ze impact hebben op het milieu.

[lees meer](#)

"We zitten middenin een transitie naar een gezond en duurzaam voedingsstelsel", zegt Robert Mens, ontwikkelaar Food & Future, een opleiding die bij Curio het derde jaar is ingegaan. Die transitie gaat zowel uit van consumenten, die vaker verse, lokale en verantwoorde producten willen, als van bedrijven die kiezen voor kringloop.

Het is duidelijk geworden dat er in de foodsector, naast mensen voor de technologische kant van voedselproductie, vraag is naar professionals die kijken naar de relatie tussen voeding en gezondheid.

'We zitten middenin een transitie naar een gezond en duurzaam voedingsstelsel'

- Robert Mens

Mbo-opleidingen

Curio is lang niet het enige mbo met zo'n opleiding. Ook MBO Life Sciences, Terra, Yuverta, Clusius College, Zone College en Lentiz hebben opleidingen voor Voeding en Voorlichting. Bij Yuverta en Aeres is er een opleiding voor vakexperts waarbij voeding aan leefstijl wordt gekoppeld. Bij Yuverta is die opleiding een cross-over die in samenwerking met mbo sport en bewegen van Summa en Deltion is opgezet.

Studenten leren bij Voeding en Voorlichting waar voeding vandaan komt, wat erin zit, wat de invloed van voedingsmiddelen is op ons lichaam en hoe je consumenten en bedrijven adviseert over gezonde en duurzame voedingskeuzes. Ze kunnen na hun opleiding bijvoorbeeld als voorlichter of adviseur op allerlei plekken in de voedselketen gaan werken. Hun adviezen kunnen gaan over teelt en productie, de verwerking van producten, verpakking of consumptie. Of adviseren over gezonde en bewuste voedingkeuzes. Afgestudeerden kunnen bijvoorbeeld in ziekenhuizen adviseren over aanpassingen om het menu gezonder te maken.



Duurzamer, lokaler, gezonder

"Die voeding moet ook smaakvol zijn", zegt Robert Mens. In de opleiding van Curio, ontwikkeld in samenwerking met de hotelschool van het mbo, gaat het dan ook niet alleen om de duurzame productie van liefst lokale gewassen, maar ook om de bereiding van dat voedsel.

Over de onderwijsinhoud hebben 'foodpartners' meegedacht, vertelt hij. Agrarische bedrijven, cateraars, overheid en GGD. "Want de opleiding moet aansluiten op de vraag, en we willen ook dat onze studenten kennismaken met de praktijk. Bijvoorbeeld door zich te verdiepen in de vraag van een aardappelteler uit Zeeuw-Vlaanderen die nieuwe doelgroepen wil aanboren." Zij noemden hun project: 'Power to the Pieper'.

Lector en practoren

Behalve nieuwe opleidingen is er kenniscirculatie in gang gezet op dit terrein, zegt Feike van der Leij van Hogeschool Inholland. "Mbo draait daar enthousiast in mee." Er zijn practoren gekomen en docentstages gestart. Die practoren zijn net begonnen: Bertine Philipsen bij Clusius College en Yuverta, Petra Kuipers als practor Food, Health & Technologie bij Lentiz, en Leon Joore bij Curio. Zij doen met bedrijfsleven, docenten en studenten onderzoek dat moet bijdragen aan de praktijkgerichte opleiding van 'foodprofessionals van de toekomst'.

Van der Leij zelf is sinds februari 2021 lector Health & Food. Hij is betrokken bij projecten binnen het meetingpoint *Food Innovation Community Amsterdam* (FICA). Daar heeft hij ook contact met deelnemende mbo-instellingen. Vraag voor het lectoraat is hoe voeding en alles eromheen kan zorgen dat mensen langer gezond en gelukkig blijven (en tegelijk de duurzaamheid van de voedselketen verbetert (Food for Happy Ageing). Bijvoorbeeld in een project waarin zorginstellingen zich met hbo, mbo en mkb richten op thuiswonende ondervoede ouderen.



Start-ups

Mbo'ers van opleidingen Voeding en Voorlichting denken na over wat zij kunnen doen. Over nieuwe producten bijvoorbeeld die duurzamer en lokaler zijn, gezonder, de eiwittransitie bevorderen of consumenten andere keuzes bieden. Na hun studie en soms al tijdens de studie ontstaan dan vaak leuke startups. Ze schrijven kookboeken, maken vlogs, bedenken de volgende 'Dutch Weed Burger' of komen met de 'Snackbar van de toekomst'.

Je ziet echt iets veranderen, constateert Esther Wouters van Praktijkcluster Food van CIV Groen. "Vroeger ging het over voedselveiligheid en voedselschaarste. Nu is er veel meer aandacht voor gezond en duurzaam eten. De sector zelf gebruikt ook woorden zoals 'balans'. Want een bewuste voedingskeuze helpt niet alleen voor een gezond lichaam, maar brengt ook balans in onze relatie tot de aarde."

Column Arry Verhage

Food doet leven



Arry Verhage is Directeur Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie (SOL) en was jarenlang projectleider van het Praktijkcluster Food van CIV Groen. Hij schreef voor H@P de eerste column.

De foodsector is een sector van de grote getallen. Zo'n 9% van de Nederlandse beroepsbevolking werkt in één van de schakels van de keten: primaire productie, verwerkings- en levensmiddelenindustrie, distributie, retail en horeca en toeleveranciers. Niet voor niets dat bij het uitbreken van de coronacrisis de functies in deze sector als cruciale beroepen werden aangemerkt. En dan hebben we het nog niet eens over de mensen die werken in het werkveld van voeding en gezondheid. En ook daarvan heeft de coronacrisis laten zien hoe belangrijk gezondheid is en welke preventieve werking gezonde voeding heeft.

Frisse winden en jonge honden

Binnen de sector spelen allerlei ontwikkelingen: eiwittransitie, energietransitie, toenemende robotisering & automatisering, verduurzaming, kortere ketens, voeding & gezondheid, gepersonaliseerd voedsel, etc. Stuk voor stuk ontwikkelingen waarvan we nog niet precies weten waar dit toe zal leiden, maar waarvan duidelijk is dat de sector de komende jaren gaat veranderen. In deze transitie speelt de samenwerking tussen bedrijven en kennisinstellingen een hele belangrijke rol. Bedrijven hebben knappe koppen, frisse winden en jonge honden nodig. Mensen die helpen vorm en inhoud te geven aan de uitdagingen die op tafel liggen.

“Beseffen hoe belangrijk voeding en de manier van produceren is voor de toekomst van onze aarde.”

Werken = leren = innoveren

Onderzoek heeft aangetoond dat succesvolle innovaties slechts voor 25% worden veroorzaakt door een nieuwe techniek of technologie. De overige 75% zijn sociale factoren zoals samenwerking, leiderschap, leercultuur en communicatie. Daarom is het belangrijk dat bedrijven en kennisinstellingen beseffen dat werken ook leren is. En dat leren ook innoveren is. Als bedrijven en scholen vanuit deze principes samenwerken, verbreden we ons speelveld. Want als werken ook leren is en scholen zijn expert in het organiseren van leren, dan hebben we de uitdaging om 9% van de Nederlandse beroepsbevolking in hun werk te laten leren. Hiermee zorgen we ervoor dat de benodigde transities ook daadwerkelijk landen in de praktijk. Een mooie uitdaging voor de meetingpoints van het CIV Groen, waarin bedrijven en kennisinstellingen samenwerken aan de wereld van morgen.

Ten slotte dit: we spreken tegenwoordig over food en voeding. Maar wanneer we beseffen hoe belangrijk voeding is voor mensen en hoe belangrijk de manier van produceren is voor de toekomst van onze aarde, dan kunnen we het beter hebben over de middelen om te leven: levensmiddelen. Wijnand Verschuur van MBO Life Sciences wees me erop hoe dit oude woord toch hip kan zijn.

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 projectleider Esther Wouters.

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 projectleider Esther Wouters.

November 2021

Redactie:

Esther Wouters
Nancy Boterblom
Gerty van den Bosch – Habraken

Eindredactie en coördinatie:

Bindt Communicatie

Tekst & fotografie:

zie de verschillende artikelen.

Ontwerp:

Esther Ketelaas

Techniek:

Magzmaker



FOOD FOR Teachers agenda

9 december:

Webinar 'van activist tot producent', met onder meer de oprichter van Dutch Weedburger

3 februari 2022:

Webinar 'Gepersonaliseerd voedsel', met onder meer Jeroen Wouters van Foodvalley & Sportcentrum Papendal

2 juni 2022:

Food for Teachers LIVE EVENT

Meld je hier aan om meer informatie te ontvangen.