

H@P!

Passie voor innovatief
mbo in de foodsector

Online magazine - April 2022

Natuurvoeding als uitgangspunt ▶
Food Innovation Community Amsterdam ▶
Actualisatie voedingsdossiers ▶

H@P! Magazine is een uitgave van het praktijkcluster **Food van CIV Groen**.
Reacties vinden we leuk, stuur je naar **Esther Wouters**.

Je leest dit magazine het beste op je desktop of telefoon of tablet in **horizontale stand**.

Brood nodig

In het vorige nummer verzuchtte ik op deze plaats nog hoe basaal voeding toch is. Opgelucht over de nauwelijks haperende voedselvoorziening tijdens de pandemie. Nu, een paar weken later, is het ineens oorlog op Europees grondgebied door de invasie van Rusland in Oekraïne. In de eerste plaats afschuwelijk vanwege al het menselijk leed.

En we hebben nieuwe zorgen over ons voedsel. Oekraïne is een grote graanproducent. Er kan op dit moment niet gezaaid worden, waardoor een hele oogst verloren lijkt te gaan. Ook de levering van kalium, essentieel voor gewassen, staat onder druk. De gevolgen zijn niet goed te overzien. Waarschijnlijk wordt het brood straks flink duurder. In de geschiedenis is een hoge broodprijs niet zelden de start van grote sociale onrust gebleken. Dus nog maar een keer: hoe basaal is voeding toch!

De artikelen in dit 2e nummer van H@P! onderstrepen dat. Werken en leren in de voeding, dat gaat echt ergens over. Of het nou in een bedrijf is, in het onderwijs of de hybride vorm waarbij beiden samenwerken: meetingpoints.

“Werken en leren in de voeding, dat gaat ergens over.”

Het interview met Rineke Dijkina gaat over het wezenlijke belang van voeding vanuit het perspectief van gezondheid. En de preventieve rol van natuurvoeding daarbij. Bij Terra in Groningen maken ze voor de opleiding Food Life Innovation volop gebruik van haar expertise.

Murk Boerstra van de FNLI pleit in de rubriek Zoet & Zuur voor realisme in de samenwerking tussen onderwijs en bedrijfsleven. Want, zegt Boerstra, voeding moet duurzamer en gezonder worden, maar het moet ook betaalbaar blijven. Mbo'ers zijn hard nodig om mee te denken over oplossingen.

Het artikel over meetingpoint Food Innovation Community Amsterdam leest als een verzameling successen die het resultaat zijn van heerlijk ongebreideld experimenteren in een 'living lab' constructie. Met hbo en mbo studenten, bedrijven, docenten, een lector, een practor én een goed gevoel voor ondernemerschap.

Een voedingssector die zo in verandering is. Hoe houd je het kwalificatiedossier actueel? Liesbeth van der Vegt en Jacoba de Jong zijn al een tijd bezig met vernieuwing van het dossier Voeding. Over de inhoudelijke veranderingen mogen ze eigenlijk nog niks zeggen. Spoiler: dat doen ze toch, zij het voorzichtig.



Esther Wouters

Facts, Figures & Food

Opleidingen, dossiers & studenten

De kern van het praktijkcluster Food bestaat uit de opleidingen voor de voedingsindustrie.



Aanbieders van foodonderwijs:

Lentiz, Yuverta, Aeres MBO, Clusius College, Terra, Zone.college, MBO Life Sciences, Curio, SVO.

Marktsegment in de sectorkamer Voedsel, Groen en Gastvrijheid:

Marktsegment Voeding

Kwalificatie dossiers:

- Voeding
- Vers: vakmanschap & industrie
- Vers: leidinggeven & industrie

Cross-overs:

- Voeding- en leefstijladviseur
- Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen
- Vakexpert industrieel produceren van levensmiddelen

Kwalificaties & studenten (peildatum maart 2022):

Aantal studenten per marktsegment		
Marktsegment Voeding	BBL	BOL
Voeding		
Vakexpert voeding en voorlichting		302
Vakexpert voeding en technologie	92	147
Vakexpert voeding en kwaliteit	11	121
Vakbekwaam medewerker voeding en technologie	171	33
Medewerker voeding en technologie	36	32
Vers: Vakmanschap & industrie		
Medewerker versindustrie	37	
Allround medewerker versindustrie	47	
Vers: Leidinggeven & industrie		
Projectleider versindustrie	45	

Een aantal aoc's biedt cross-over opleidingen aan. Het gaat om opleidingen die putten uit verschillende kwalificaties uit meer dan één dossier.

Gezonde en lekkere natuurvoeding als uitgangspunt

Tekst: Gerrit Strijbis & Mirjam Kuggeleijn
Fotografie: Gijs Versteeg

De foodopleidingen kijken naar de toekomst. Als het aan voedingsdeskundige Rineke Dijkinga ligt, speelt natuurvoeding hierin een grote rol. "Onze gezondheid is een rechtstreekse afgeleide van de gezondheid van de bodem, de natuur, het milieu. We moeten de nieuwe generatie alles vertellen over de innige relatie tussen voeding en natuur." Rineke bracht dit al in de praktijk bij de opleiding Food Life Innovation van Terra in Groningen.

lees verder 

Bij de samenstelling van hun weekmenu kiezen steeds meer Nederlanders voor gezonde en duurzame producten. Maar het is nog lang niet genoeg, vertelt Rineke Dijkinga: "De mens onderschat de consequenties van ongezonde voedingspatronen. De gevolgen openbaren zich pas op lange termijn. Er is een groot verschil tussen voeding en vulling."

"Prei of pringels, biet of bitterbal, rode kool of roze koek?"

Niet alleen onze eigen gezondheid loopt schade op. Onze voedingspatronen veroorzaken óók natuur- en milieuschade. "Door de teelt van eenzijdige gewassen en het grootschalige gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen putten we de grond uit en vernietigen we flora en fauna. Import van goedkope agrarische grondstoffen heeft impact op het milieu. Voordat bijvoorbeeld een blik tomatensoep met balletjes in de schappen staat, hebben alle ingrediënten samen 32 duizend kilometer afgelegd."



Rineke Dijkinga runde tot 2017 een praktijk voor orthomoleculaire en natuurgeneeskunde en kwam in aanraking met duizenden mensen met chronische klachten, die ze adviseerde over voeding en leefstijl. Omdat het voor mensen moeilijk bleek adviezen in het dagelijkse leven toe te passen, schreef ze zes kookboeken waarin onbewerkte ingrediënten met duurzame en smaakvolle producten centraal staan. Verder houdt ze bij de samenstelling van haar recepten rekening met de teeltseizoenen en de gevolgen voor bodem en omgeving. Dijkinga zelf kocht ruim twee hectare landbouwgrond teelt daar onder meer kruiden als grondstof voor pesto.

Bewustwording en keuzes

Rineke: "Iedereen zou moeten leren dat voeding het lichaam onderhoudt en soms zelfs geneest. Buitenshuis moeten veel meer gezonde keuzes mogelijk zijn. Mijn droom is dat we studenten opleiden op het gebied van natuurvoeding. Zij gaan daarna hun weg vinden bij restaurants, kantines, wellnesscentra's, kinderdagverblijven, zorginstellingen enzovoort. Voeding is het allerbelangrijkste wat er is en verdient veel meer aandacht en respect."

Basisvoorwaarde voor een mooi leven

Hoe kunnen opleidingen hun rol hierin pakken? Rineke: "De kwaliteit van opleidingen in Nederland is hoog. Maar we leren nog steeds niet over de basisvoorwaarden voor een mooi leven: gezonde voeding en leefstijl én een gezonde omgeving. En dat moet veranderen. Hierbij moeten we ook aandacht hebben voor de herkomst van ons voedsel en economische aspecten, zoals de verdienmodellen van kleinschaliger boeren en lokale economieën."

"Mijn droom is dat we studenten opleiden op het gebied van natuurvoeding"

Bij de invulling van de lessen zou volgens haar nadruk moeten liggen op een pakket dat het respect voor mens en milieu op het gebied van voedsel versterkt: "Leer jonge mensen meer over gezondheid, voedsel en koken zodat voeding weer een ijkpunt in ons dagelijks leven wordt. Gezond en lekker eten gaan prima hand in hand. Door voor je eigen gezondheid te gaan kies je automatisch voor een gezonde wereld."

Aantrekkelijke opleiding

Er is nog een voordeel: hiermee maak je de opleidingen ook aantrekkelijker. "Veel jongeren kiezen voor een opleiding, omdat ze een baan ambiëren die wezenlijk bijdraagt aan de samenleving. Je ziet nu al dat ze vervuilende bedrijven en ondernemingen met foute investeringen die puur op economische groei gericht zijn, links laten liggen. Foodopleidingen kunnen heel goed inspelen op hun bijdrage aan duurzaamheid en gezondheid."



Gezonde natuurvoeding volgens Rineke:

- Onbewerkt/minimaal bewerkt
- Volwaardig (alle vitamines, mineralen, sporenelementen, beschermende stoffen + alle macro nutriënten)
- Puur/vitaal uit een gezonde bodem/omgeving
- Gevarieerd (dus ook seizoenafhankelijk)

Food Life Innovation van Terra

Aan de motivatie van studenten zal het niet liggen. Rineke werkte met mbo'ers van de opleiding Food Life Innovation van Terra in Groningen aan het maken van 'wilde pesto'. "Wat mij zeer aansprak was hun bewustzijn om anders met de wereld om te gaan. Bij de verwerking van kruiden tot pesto inventariseerden ze de giftige en de eetbare kruiden. En ze onderzochten welke kruiden een bijdrage aan de gezondheid leveren. En ze begrepen dat lekker niet genoeg was, dat het er ook gewoon goed uit moet zien. Ook dachten ze 'out of the box'; zo stelden ze voor een zoete pesto te maken."

Uitdagingen

Rineke besluit: "Ik hoop dat de foodopleidingen meer gaan bijdragen aan gezondheidsvaardigheden. Voeding wordt nog te weinig geassocieerd met gezondheid. Terwijl voeding & leefstijl dé pijlers zijn om preventief aan gezondheid te werken. Hoopvol zijn dan ook de resultaten van een onderzoek van het UMC waarin voeding vergeleken wordt met de medicinale werking van medicijnen. En gezonde voeding moet af van het imago dat het niet lekker is. Van de meest simpele voedingsmiddelen kun je een waar culinair feestmaal maken."

DROPbox

Wat drop jij in de pot? Een tip, inzicht of advies? Interessante start-up of duurzaam recept? **Drop je inbreng** en verdien een échte DROPpot!



Kennistip

De Kennisbank Food is opgegaan in de het Portaal Vakinformatie voor de Foodprofessional op het vernieuwde Groen Kennisnet. Alle bronnen die eerder door docenten en bedrijven zijn verzameld in de Kennisbank Food, hebben nu een plek gekregen op deze pagina. En er is nog heel veel ruimte voor meer, dus blijf aanleveren!

We lichten in elke nieuwsbrief een artikel of bron van dit portaal voor je uit:

Hoe goed zijn vleesvervangers voor het milieu?

Wil je een duurzame keuze maken, dan kun je het beste vleesvervangers kiezen gemaakt van plantaardige producten. Deze vegan vleesvervangers hebben over het algemeen minder impact op het klimaat en milieu dan vleesvervangers op basis van dierlijke producten.

Dit blijkt uit een analyse van het tv programma **De Kennis van Nu**. De makers van dit programma zochten uit hoeveel impact vlees en vleesvervangers hebben op het milieu. Dit deden ze op basis van het **CO₂-uitstoot per kilogram eiwit op de hele levenscyclus**.

[>> lees het hele artikel](#)

Voedselverspillings challenge

De studententeams hebben hun oplossing voor de challenge ingeleverd. Een deskundige jury onder leiding van Toine Timmermans, - directeur Samen Tegen Voedselverspilling - beoordeelt de ingediende oplossingen. Op 21 april 2022 is de grote finale bij Aeres in Almere. Deze is online te volgen. Wil je daar bij zijn, kijk dan op de website: www.mbo-challenge.nl



MBO Challenge
Voedselverspilling

ZOET & ZUUR

Tekst: Veerle Slegers
Fotografie: Karin Jonkers

Murk Boerstra is vice-voorzitter Federatie van de Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI). Wat ziet hij als de grote uitdagingen voor onderwijs en zijn bedrijfstak?

lees meer



“De afstand tussen bedrijven en het onderwijs is groot. Vaak wordt onderschat wat bedrijven moeten doen om hun spullen in de supermarkt te krijgen of de lonen elke maand te kunnen betalen. Daarnaast bieden ze stages aan en open dagen, en overleggen ze met de opleidingen. Bedrijven vragen zich af: “Waar haal ik de tijd vandaan? En hoe regel ik mijn voedselveiligheid als er allemaal mensen van buiten door m’n fabriek lopen?” Het onderwijs mag wel wat pragmatischer naar de wereld kijken. De levensmiddelenindustrie is versnipperd en het beroepsonderwijs bood veel opleidingen aan. We bundelden onze krachten niet. Dat besef is er inmiddels wel.

Ik denk dat we van beide kanten ook creatiever moeten worden. Er zijn al CIV’s, meeting points en regionale initiatieven als het Food Innovation Center in Vlaardingen. Er gebeurt echt al wel veel, vooral in de regio.

De uitdaging is realisme. Drie thema’s die op tafel liggen zijn duurzaamheid, gezondheid en betaalbaarheid. En: hoe krijg je genoeg maar ook de juiste medewerkers naar je bedrijf? Het basic werk van vroeger is nu vervangen door robotisering, automatisering. Veiligheidseisen zijn strenger, processen complexer. Bedrijven moeten inspelen op allerlei maatschappelijke trends. En jongeren willen vooral leuk werk. Dus moet onze industrie z’n imago verbeteren.

“Het onderwijs mag wel wat pragmatischer naar de wereld kijken”

Het is complex. Circulariteit, eiwittransitie, gezondheid. Het moet allemaal anders en dat kan niet allemaal tegelijk. De pandemie toonde hoe belangrijk het is dat de supermarkten gevuld blijven. Dat is geen klein dingetje. Een dichtbevolkt land als Nederland kun je niet alleen voeden met eten van de boerderij op de hoek. Het grootste deel van ons eten is in een groot volume en procesmatig geproduceerd. Dat verduurzaam je niet zomaar even. Mbo’ers kunnen en moeten daar een rol in pakken.

Transities beginnen beleidsmatig in Den Haag en Brussel. Maar als het er echt op aankomt, moet de mbo’er op de werkvloer gaan meedenken. Mbo’ers zijn pragmatische mensen. Anti-verspilling, slimme verpakkingen, recycling: jongeren kunnen oplossingen bedenken waar wij niet op komen.

Ook voor kwesties als: krijgen boeren een eerlijke beloning voor al het werk wat ze doen? Verduurzaming kost geld maar voedsel moet betaalbaar blijven. En het duurt lang. Het sterrenvlees dat de plofkip vervangt: een proces van jaren. Lamb Weston en Aviko verduurzamen omdat McDonalds die eis stelt. Vion, Stegeman en Zwanenberg maken nu ook allemaal vleesvervangers.

Zelf kreeg ik van mijn ouders die de oorlog meemaakten soberheid mee: weggooien doet pijn. Over de datum eten kan best. Yoghurt is al zuur, die kun je gewoon over de datum eten. Salami ook, daar zit zoveel vet en zout in. Ik ben een vleesliefhebber, maar liever wat minder en dan duurzamer vlees. Dat kan niet iedereen betalen. Maar verstandig en duurzaam eten wordt óók belemmerd door gebrek aan kennis en door de afstand van de consument tot zijn voedsel. Daar moeten we oplossingen voor verzinnen: onderwijs én industrie. Samen.”

Food Innovation Community Amsterdam prikkelt

Tekst: Kirsten van Valkenburg

Foto's: Karin Jonkers, tijdens een practicum van FICA

Innovatie in de foodsector is nodig. De groeiende wereldbevolking en toegenomen welvaart vragen om slimme en duurzame foodoplossingen. Meetingpoint FICA prikkelt bedrijven, studenten en docenten om die innovatie samen voor elkaar te krijgen.

[lees meer](#)

Een online event waar aan het begin evenveel kijkers zijn als aan het eind? "Zelfs door een beeldscherm heen was de energie te voelen." Laura Polder is projectleider bij FICA (Food Innovation Community Amsterdam). Ze begint te glimmen als ze vertelt over het afgelopen Winter Event, dat noodgedwongen online plaatsvond.

Tijdens het Winter Event presenteerden diverse studentgroepen hun innovatie. "Het enthousiasme spatte er van af!" memoreert Laura. "Voedseltransitie leeft enorm bij jongeren, zij willen de foodwereld veranderen."

"Voedseltransitie leeft enorm bij jongeren"

Prikkelen en daarna laten gaan

Laura werkt sinds kort bij FICA en kijkt met een frisse blik naar de foodwereld. "Ik zie allemaal mensen die zó bezig zijn met de wereld van morgen." Ook Marcel Derksen is projectleider bij FICA. "Ik sta het liefst midden tussen de jongeren. Ik stel ze prikkelende vragen en laat ze dan gaan. En moet je kijken wat dat oplevert!"

Hij vervolgt enthousiast: "Zo ontwikkelde een groep studenten 'Chitroen'. Een zoet, smeerbaar broodbeleg met nutriscore A door citroen te combineren met chiazaad." Het project kreeg een vervolg als start-up SANO die het broodbeleg nu ontwikkelt in meerdere smaken.

Partners van FICA zijn de mbo-instellingen Yuverta en Clusius College en hogescholen Inholland, Van Hall Larenstein en HAS Hogeschool. Bijna 30 Noord-Hollandse foodbedrijven zijn aangesloten.

Innovatie, talent en kennis

Het draait bij FICA om innovatie, talentontwikkeling en kennisuitwisseling. Dit alles is bijvoorbeeld terug te zien bij docentstages. "We stellen ze prikkelende vragen, zodat de docent zich bewust wordt van zijn talenten en kennis", vertelt Marcel. Daarna zorgt FICA voor het contact met passende bedrijven.

Marcel legt verder uit: "Voor studenten hebben we verschillende projecten. Binnen die projecten stimuleren we dat onderwijs en bedrijfsleven steeds meer afstemmen op de ontwikkelbehoefte van jongeren. Ze hebben vaak de talenten al, maar ze moeten zich daar nog bewust van worden. Wij gooien ze graag in het diepe en dan zie je dat studenten hun talenten gaan inzetten."



Feike van der Leij aan het werk met studenten

Living lab

NMK Esbaco is een van de aangesloten foodbedrijven. Kenmerkend voor het bedrijf is dat zij ideeën en potentie van jongeren voorop zetten. Volgens Hans Huibers van NMK Esbaco* helpt FICA daar enorm bij. "FICA is een living lab, met de nadruk op living. Er vinden allerlei experimenten, projecten en onderzoeken plaats, door allerlei mensen en in verschillende samenstellingen."



Desserts met eiwit uit veldbonen

Een van de studentenprojecten is Green Juniors, waar mbo- en hbo- studenten samenwerken. Daar kreeg een groep mbo- en hbo-studenten van het bedrijf Donny Craves de vraag of zij desserts konden ontwikkelen met eiwit uit veldbonen. Kern van dit project is de korte keten: eiwit uit Noord-Hollandse veldbonen en niet uit Braziliaans soja.

Succesfactoren

Het succes van FICA schuilt in meerdere factoren. Er zijn korte lijnen. En bij alle partijen is er betrokkenheid en de wil om te leren. "Daarnaast staan practor Bertine Philipsen (Yuverta en Clusius mbo Alkmaar) en lector Feike van der Leij van Inholland midden tussen de studenten, docenten en bedrijven", vertelt Marcel. "Ze pakken hun rol: ze onderzoeken en koppelen terug naar het onderwijs."

"Lectoren en practoren werken samen aan innovatie"

Gedeelde visie op verduurzaming: hoe?

En FICA gaat door. "We ontwikkelen een website waar bedrijven en studenten elkaar ontmoeten rondom innovatieve foodopdrachten. Daarna een FICA academie voor het leren van life skills", onthult Laura de eerste plannen.

Om alle plannen te verwezenlijken, wil FICA verduurzamen. Marcel: "Misschien is het een idee om een verdienmodel via onze projecten te organiseren. Succesvolle projecten dragen dan een percentage van hun winst af als financiering voor volgende opdrachten."

Maar de partners zijn terughoudend over dit idee omdat het lastig is te regelen. Het duurt vaak even voordat een innovatie zich uitbetaalt, en de kosten gaan voor de baat uit. Toch is het idee de moeite waard voor FICA met het zicht op de langere termijn. Marcel: "Hoe zorgen we dat dit een gedeelde visie wordt?"



*Bron: <https://www.greenportnhn.nl/nieuws/foodportret-hans-huibers>

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 FICA..



[Lees verder](#) 

Vraag

“We ontwikkelen een website waar bedrijven en studenten elkaar ontmoeten rondom innovatieve foodopdrachten. Daarna een FICA academie voor het leren van life skills”, onthult Laura de eerste plannen. Om alle plannen te verwezenlijken, wil FICA verduurzamen. Marcel: “Ons idee daarvoor is een verdienmodel via onze projecten. Succesvolle projecten dragen een percentage van hun winst af als financiering voor volgende opdrachten.”

Het duurt vaak even voordat een innovatie zich uitbetaalt, en de kosten gaan voor de baat uit. Toch is het idee de moeite waard voor FICA met het zicht op de langere termijn. Marcel: “Hoe zorgen we dat dit een gedeelde visie wordt?”

Antwoord

“Je creëert hier een win-winsituatie door de leerervaring van de student te koppelen aan de behoefte van bedrijven. Daar kun je geen marktprijzen voor vragen, de leerervaring voor de student is immers net zo belangrijk als het resultaat voor het bedrijf. En bovendien kun je geen goed resultaat garanderen. Maar dat je een reële vergoeding vraagt voor een geleverde dienst is meer dan logisch.

De vraag is of je moet spreken van winst. Zo lang het doel van FICA blijft om zowel studenten een waardevolle leerervaring te bieden, als een duurzaam businessmodel na te streven - waarbij je een marge berekent bij bedrijfsopdrachten - blijft die win-win gewaarborgd. Om dit model in stand te houden lijkt het me beter om een onderscheid te maken tussen “winst” en “overhead”.

Over het punt dat het gevoelig ligt om studenten te laten werken voor hun school: we laten studenten toch ook werkervaring op doen met stages en afstuderen bij bedrijven? Regelmatig krijgen ze daar ook een vergoeding voor. Waarom zou dat dan niet bij een school kunnen als het gaat om onderzoeks- en innovatieopdrachten?”

Actualisatie van voedingsdossiers is onderweg

Tekst: Ton van den Born & Mirjam Kuggeleijn
Foto's: Shutterstock & uit eigen collectie/geïnterviewden

Hoe houd je voedingsopleidingen up-to-date? Afgestemd op alle ontwikkelingen die er in die sector spelen. Jacoba de Jong en Liesbeth van der Vegt van Samenwerkingsorganisatie Beroepsonderwijs Bedrijfsleven (SBB), de organisatie die de actualisatie coördineert, leggen uit hoe herziening van kwalificatiedossiers in zijn werk gaat en praten ons bij over de ontwikkelingen.

[lees meer](#)

“Wat zien we op de arbeidsmarkt gebeuren en hoe kan het mbo-onderwijs daarop afgestemd worden?”

De kwalificatiedossiers die voor mbo-diploma's beschrijven wat een student moet kennen en beheersen, worden in samenwerking met het bedrijfsleven gemiddeld een keer in de vijf jaar geactualiseerd. Bij de dossiers voor de voedingsopleidingen loopt die herziening nu.

“We voeren het gesprek met branchevertegenwoordigers over wat voor mensen we nodig hebben”, zegt Jacoba de Jong, beleidsadviseur bij SBB. “Wat zien we op de arbeidsmarkt gebeuren en hoe kan het mbo-onderwijs daarop afgestemd worden?” Zij en collega Liesbeth van der Vegt leggen uit hoe het binnen SBB werkt; in sectorkamers en marktsegmenten.

Marktsegment voeding

In sectorkamers – SBB telt negen sectorkamers – komen vertegenwoordigers van bedrijfsleven en beroepsonderwijs samen. De sectorkamer geeft opdracht om een kwalificatiedossier aan te passen. De sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid wordt gevoed door marktsegmenten; voeding is daar één van. Hier komt informatie over relevante ontwikkelingen vandaan, bijvoorbeeld over het belang van duurzaamheid, geautomatiseerde processen, internationalisering en de positie van de werknemers in de sector.

Jacoba: “We zijn nu in gesprek met de sector over de vraag hoe de beroepen er nu uitzien en welke ontwikkelingen meegenomen moeten worden in het proces. Onlangs zijn we met vijftien bedrijven, groot en klein, gaan praten over hoe beroepen er nu uitzien en op welk niveau ze mensen nodig hebben. Op basis daarvan stelt de sector beroepeninformatie op. Het echte schrijfproces begint na de zomer van 2022.” Als de nieuwe kwalificatiedossiers klaar zijn en officieel vastgesteld, hebben scholen nog tijd nodig om hun opleidingen vorm te geven. Niet iets van vandaag op morgen, benadrukken ze. “Het onderwijsaanbod volgens nieuwe kwalificatiedossiers is er naar verwachting in 2024.”



Kwalificatiedossiers, kwalificaties en keuzedelen

Hoe werkt de kwalificatiestructuur? De kwalificatiestructuur bestaat in de basis uit kwalificatiedossiers, kwalificaties en keuzedelen. Een kwalificatiedossier is een set aan kwalificaties die een zelfde basisdeel hebben. Een kwalificatiedossier bevat vaak een kwalificatie op niveau 2, 3 en/of 4 en soms nog een aantal richtingen binnen een niveau. Het kwalificatiedossier Voeding bevat op dit moment bijvoorbeeld een niveau 2 profiel, een niveau 3 profiel en drie niveau 4 profielen. Op niveau 4 wordt er onderscheid gemaakt tussen techniek, kwaliteit en voorlichting. Opleidingen worden gebaseerd op kwalificaties en aangevuld met keuzedelen. Scholen kiezen zelf, in overleg met bedrijven en andere scholen uit de regio, welke kwalificaties en keuzedelen zij aanbieden.

“Er loopt een meerjarig experiment met cross-over kwalificaties, voor beroepen op het snijvlak van verschillende sectoren.”



“Scholen maken de opleidingen en maken zelf een keuze wat ze aanbieden”, legt Liesbeth uit. “Dat geldt ook voor de keuzedelen. Scholen kiezen wat past bij hun type onderwijs, hun studenten en de bedrijven in de regio.”

Daarnaast kunnen scholen er ook voor kiezen om, vaak ook in overleg met regionaal bedrijfsleven, om mbo certificaten aan te bieden in het post-initieel onderwijs. Deze mbo-certificaten kunnen gebaseerd zijn op een deel van het kwalificatiedossier of op een keuzedeel.

Tot slot loopt er op dit moment nog een meerjarig experiment met cross-over kwalificaties. Dit is een experiment van het ministerie van OCW voor beroepen op het snijvlak van verschillende sectoren. In dit experiment zijn nieuwe kwalificaties samengesteld, die bestaan uit delen van andere kwalificaties. Dit experiment loopt tot 2025. In voeding gaat het om bijvoorbeeld de cross-over Voeding-en leefstijladviseur. Momenteel worden de gesprekken gevoerd of en hoe de cross-overs een plek moeten krijgen in de reguliere structuur. De uiteindelijke besluitvorming ligt bij OCW.

“Er komt meer aandacht voor de oorsprong van ons voedsel en de hele productieketen”

Niet alles dicht timmeren

Wat is de verwachting voor de nieuwe kwalificatiedossiers? “We willen het geheel vooral overzichtelijker maken”, vervolgt Liesbeth, “niet per se uitgebreider. Maar we willen natuurlijk wel de hele markt en eventueel ook nieuwe markten bedienen.” Dat stelt eisen aan de formulering in de dossiers. “Je wilt niet alles dichttimmeren in de kwalificaties, want de dossiers moeten een aantal jaren mee kunnen. Er moet ruimte zijn, zodat je in je onderwijs kunt meebewegen met de ontwikkelingen en regionaal kan inkleuren. De dossiers moeten robuust én tijdsbestendig zijn.”

En, zien Liesbeth en Jacoba nog opvallende ontwikkelingen in de sector, die wellicht gaan doorwerken in de dossiers? “Zonder op het eindresultaat vooruit te lopen, zien we dat er meer aandacht komt voor de oorsprong van het voedsel. En voor het traject wat daarna komt: er wordt meer inzicht in de productieketen gevraagd.”

In de voedingsmiddelenindustrie is er in ieder geval heel veel werk. “Er zijn al jarenlang tekorten. Het helpt dan als je wendbare arbeidskrachten hebt en ook jonge ambassadeurs die willen laten zien hoe leuk het in de sector is.”

Column Roeland Buijsse

Wilt u een stukje worst?

De foodmarkt groeit als kool. De voorspelling voor 2030 is een fors toegenomen omzet. Dat zie je nu al, kijk maar om je heen. Anyplace-anytime eten neemt toe. Oude routines van drie maaltijden per dag op vaste momenten nemen af. Niet alleen horecagelegenheden spelen hier op in, ook supermarkten en speciaalzaken bieden hun klanten meer kant- en klaarmaaltijden. Nieuwe spelers, zoals online supermarkten en flitsbezorgdiensten, betreden de markt met nieuwe verdienmodellen. Zij houden zich niet aan de 'spelregels' van de traditionele kanalen retail en foodservice maar doorbreken deze.

Er is een groeiende markt, maar ook fors toenemende concurrentie. Hoe onderscheid je je nu als bedrijf, met al die nieuwe spelers? De slager bij mij om de hoek doet dat door alles te doen wat je als marketingdeskundige of bedrijfsgoeroe niet zou adviseren.

De slager oogt niet echt klantvriendelijk. Alles gaat traag, vier medewerkers helpen dezelfde klant en het proces loopt chaotisch. Maar goed. Is dit erg? De tijd nemen is ook wel eens goed. Tijd voor een praatje, tijd voor een rustpunt. Alle klanten worden vanzelf geholpen en vertrekken met een glimlach.

“Nieuwe spelers betreden de markt met nieuwe verdienmodellen.”

De slager heeft geen heel uitgebreid assortiment en is geregeld uitverkocht. Dus niet alle bestellingen van klanten kunnen worden gehonoreerd. Maar goed. Is dit erg? Je bent niet in de supermarkt en het advies dat de slager geeft voor een alternatief product is uitstekend. Zo probeer je eens wat anders!

De slagerij heeft geen grote smetteloze toonbank, geen flitsende koeling en ook geen kassa, want alles wordt met de hand uitgerekend op een papieren zakje. De muren zijn bekleed met echte ouderwetse tegeltjes en dit oogt wellicht wat gedateerd. Maar goed. Is dat erg? Het is een werkwinkel. Er wordt uitgebeend en geportioneerd. Er staan vakmensen en dat zie je.

Maar het mooiste en meest tot de verbeelding sprekende van deze slagerij is de laatste vraag die alle klanten krijgen bij het afrekenen: 'Wilt u een stukje worst?'. 'Je voelt je meteen weer 4 jaar oud, aan de hand van je moeder', schreef Nico Dijkshoorn hier over. En misschien is dat wel het meest onderscheidende van allemaal.



Roeland Buijsse is lid van het College van Bestuur van de SVO vakopleiding food.

FOOD FOR Teachers

Live event

Eindelijk, het lang verwachte Food for Teachers LIVE EVENT gaat plaatsvinden op **donderdag 2 juni 2022**. We gaan elkaar zien op een sprankelend event met food-, bedrijfsleven- en onderwijsinspiratie.

Het thema is: **SMAAK**. Onlosmakelijk verbonden met de productie van voeding. Nodig voor verduurzaming. Smaak is persoonlijk, of toch niet? Smaakprofessor Peter Klosse vertelt je er alles over!

Er valt letterlijk en figuurlijk veel te proeven voor deelnemers op het Food for Teachers live event. We hebben een programma om van te smullen! Je kiest je eigen programma door de dag heen.

Meld je aan op [foodforteachers.nl](https://www.foodforteachers.nl)



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.

April 2022

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