

H@P!

Passie voor innovatief
mbo in de foodsector

Online magazine - Februari 2023

A group of four young adults, two men and two women, wearing black chef hats with the 'SVO' logo and black chef coats, are smiling and posing behind a large counter filled with fresh fruits and vegetables. The man on the far left holds a pineapple, the woman next to him holds a tomato, the man next to her holds a banana, and the woman on the far right holds a peach. The counter is overflowing with various produce including bananas, grapes, tomatoes, cucumbers, potatoes, onions, and strawberries. The background shows a professional kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment.

Niet meer wachten met voedseltransitie ➤
Een samenwerking om van te smullen ➤
Onderzoekend mbo, wat brengt dat? ➤

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**.

Nieuwsgierig

Thuis aan de keukentafel spraken we onlangs over hoe vreselijk we school vonden. Vroeger ging dat zo: elke 50 minuten een andere docent en niemand kon uitleggen waarom we juist dat moesten leren. Op den duur waren we alle nieuwsgierigheid verloren en zat je vooral te wachten tot je weer naar huis mocht. Voor mij gold dan ook nog dat ik de hele dag liep te dwalen omdat ik nooit wist in welk lokaal ik nu weer moest verschijnen. Gaan werken, vonden we, was een opluchting. Daar leerde je tenminste echt iets!

Hoe anders is dat nu.

In CIV Groen hebben we het over 'onderzoekend leren', 'design thinking', 'praktijkgericht leren', 'the whole school approach'. Allemaal moderne onderwijsaanpakken die de praktijk en authentieke vraagstukken uit bedrijven of maatschappij als uitgangspunt nemen. En de menselijke natuur: nieuwsgierigheid, experimenteren, samenwerken, reflecteren. Het zit er allemaal in.

In deze H@P! heel veel over onderzoekend leren in mbo food opleidingen en meetingpoints. Practor Leon Joore en lector Niek van den Berg vertellen hoe het in elkaar steekt én hoe het helpt bij de samenwerking tussen onderwijs en bedrijfsleven. Tsjollyn Kuperus vertelt over het zoet en zuur dat zij als docent bij MBO Life Sciences ervaart. Ze is niet meer de alwetende docent, maar heeft een stimulerende en coachende rol. Hard werken. Maar lukt het, dan blijkt het docentenbestaan zoeter dan zoet.

“Onderzoekend leren helpt de toekomst vormgeven”

Het nieuwe opleiden begint en eindigt met de samenwerking tussen onderwijs en bedrijfsleven. Daarom hebben we opgeteld hoeveel bedrijven op dit moment een structurele samenwerking met food meetingpoints hebben. Hoewel we voorzichtig hebben geteld, zijn het er ongelofelijk veel. Je ziet een overzicht in Facts & Figures.

Ook bij SVO smullen studenten van de intensieve samenwerking met het bedrijfsleven. Hun meetingpoint begon zelfs vanuit een wens van bedrijven. Bestuursvoorzitter Roeland Buijsse en projectleider Mirjam Pees geven een inkijkje.

Betrokkenheid van jongeren bij de voedseltransitie is geen luxe. Er zijn straks 9 miljard monden te voeden en we moeten beter op de aarde passen. Maria Geuze, directeur van het Slow Food Youth Network, vertelt hoe zij bij dit vraagstuk betrokken raakte en wat haar heeft gegrepen. Dat is ook te zeggen van Geert van der Veer, oprichter van Heerenboeren. Een oud HAS student die laat zien dat het kan: telen met respect voor dier en natuur.

Transitie en innovatie. Het zijn grote begrippen. Maar alles begint bij eenvoudige nieuwsgierigheid. Hoe kan het beter? Wat kan ik er aan bijdragen? Jongeren helpen nieuwsgierig te blijven, daarvoor staat het mbo van nu aan de lat. Onderzoekend leren helpt de toekomst vormgeven.



Esther Wouters

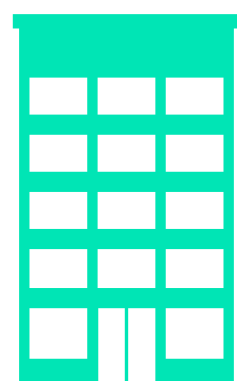
Facts, Figures & Food

Meetingpoints & bedrijven

9 **Food Meetingpoints**



160 **Bedrijven waarmee wordt samengewerkt**

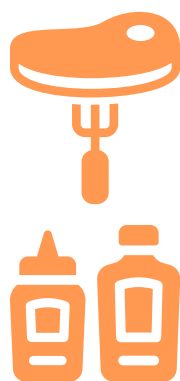


64 Groot
meer dan 250 mensen in dienst

41 Middelgroot
51 tot 250 mensen in dienst

55 Klein
minder dan 50 mensen in dienst

10 **Branches**
waarin bedrijven en organisaties actief zijn



Bedrijven en organisaties in branches:

Vlees & Vleesvervangers	40
Brood & Banket	28
Zuivel & Ei	23
Koek & Zoetwaren	17
Specerijen & Ingrediënten	15
Technologie & Verpakking	14
Aardappel, Groente & Fruit	11
Dranken	6
Gezondheidszorg & Voorlichting	5
Meerdere categorieën	4
Petfood & Diervoeding	2

We tellen bedrijven waar Meetingpoints structurele samenwerking mee hebben, bedrijven die in cash of in kind (uren) investeren. In het geval van SVO verloopt dat via brancheorganisaties. Bij alle andere Meetingpoints gaat het om rechtstreekse samenwerking met individuele bedrijven. Een groot bedrijf als Friesland Campina werkt samen met meerdere Meetingpoints.

Nog meer bedrijven

Bij twee meetingpoints is het niet mogelijk om bedrijven aan te wijzen waarmee wordt samengewerkt, omdat het steeds wisselende bedrijven betreft, of omdat de opbouw van de samenwerkingen nog in volle gang is. Het totaal aantal bedrijven waarmee wordt samengewerkt is in werkelijkheid groter.

De Meetingpoints werken ook samen met bedrijven uit andere sectoren. Bijvoorbeeld omdat in het gebouw van het Meetingpoint catering wordt verzorgd, er in het meetingpoint samengewerkt wordt met een opleiding voor akkerbouw, procesindustrie of horeca. Ook nemen soms meer consultancy-achtige bedrijven deel aan Meetingpoints. Zij verzorgen bijvoorbeeld nieuwe foodconcepten. Als we deze bedrijven meetellen, telt de lijst 227 bedrijven.

Niet meer wachten met de transitie naar een ander voedselsysteem

Tekst: Mirjam Kuggeleijn
Fotografie: Herenboeren Nederland
(Mark van Stokkum en Fleur Born)

Geert van der Veer laat met Herenboeren zien dat het wél kan: telen met respect voor dier en natuur. Zijn ambitie: binnen zeven jaar een derde van alle landbouwgrond omzetten in groen boerenland, waar natuurinclusief wordt geteeld. Hij werkt hard aan die ambitie, samen met boeren, consumenten, ketenpartners en het onderwijs.

lees verder

We ontmoeten Geert bij De Kleine Aarde in Boxtel. Nu nog een verlaten complex met kassen en gebouwen die best een likje verf kunnen gebruiken. Maar over niet al te lange tijd bruist het hier van de activiteiten.

‘Duurzaam voedsel moet voor iedereen bereikbaar zijn’

Natuurlijk praten we eerst over zijn grote succes: Herenboeren Nederland telt nu 14 producerende boerencoöperaties en de verwachting is het er aan het eind van dit jaar 22 zijn. Op een Herenboerderij zijn consumenten zelf eigenaar en werken zo veel mogelijk mee op de boerderij. De korte keten, de community, consumenten die weten waar hun voedsel vandaan komt, het zijn de succespijlers van Herenboeren. Er zijn nog bijna 30 Herenboerderijen in oprichting.



Geert, hoe is jouw belangstelling voor natuurinclusieve landbouw en biologische teelt ontstaan?

“Eigenlijk wilde ik bioloog worden, maar ik koos voor de meer praktische agrarische opleiding aan HAS Hogeschool. Daar kwam ik erachter dat er eigenlijk heel weinig ruimte was voor ecologie en natuur in de opleiding. Ik was een soort stoorzender in de klas die hier steeds weer vragen over stelde haha. De lessen gingen toen vooral over: hoe kun je specialiseren, opschalen en tegen zo weinig mogelijke kosten voor de wereldmarkt produceren. Terwijl ik dacht: hoe zit het met de bodem, water, de natuur?”



“Bij mijn eerste werkgever LTO ontdekte ik daarna dat het gros van de boeren in Nederland weinig tot niets verdient. Niet omdat er niet genoeg geld in de sector omgaat, maar omdat er zo veel schakels zitten tussen grond en mond. Waarom zit Nederland gevangen in een systeem, dat slecht is voor boer én natuur?, vroeg ik me af.”

Met Herenboeren heb je die keten een stuk korter gemaakt

Geert: “Ja het werkt. Mijn droom is nog steeds dat heel Nederland Herenboer wordt. Maar ik realiseer me tegelijkertijd dat het niet haalbaar is om iedereen elke zaterdag op zijn fiets langs de boerderij te laten rijden voor een voedselpakket. Plus: het vinden van grond voor herenboerderijen is een grote uitdaging. Er is een groter en diverser aanbod nodig. Duurzaam voedsel moet voor iedereen bereikbaar zijn. De prijs van biologisch voedsel in de supermarkt moet omlaag en de opbrengst van de boer omhoog. Het bestaande systeem van voedselproductie moet veranderen, liefst zo snel mogelijk. We kunnen het ons niet permitteren om af te wachten.”

‘Kennis is essentieel om de transitie te bewerkstelligen’

Moeten ze in Den Haag hiervoor niet aan de slag?

“Jazeker, veel wet- en regelgeving staat deze transitie nog in de weg. Daarom hebben we in 2019 ook de Boerenraad opgericht. De Boerenraad is een club voor en door boeren, gericht op oplossingen. Oplossingen van problemen waar boeren iedere dag tegenaan lopen en die hen belemmeren op hun weg naar natuurinclusieve landbouw. Oplossingen voor knellende wetgeving, toegang tot grond, toegang tot nieuwe kennis, onderwijs en onderzoek, financiering van de transitie en de positie van de boer in de keten. We hebben aan gezeten met Remkes en zitten ook aan tafel bij de gesprekken voor het landbouwakkoord. Maar dit zijn lange processen. Ik kan het niet aan mijn kinderen verkopen om verder niets te doen, ik wil NU aan de slag.”



Vertel, wat zijn je plannen?

“We gaan transitiehubbs creëren. Een plek die voor iedereen veilig voelt om te werken aan dit vraagstuk. Het worden communities waar kennisuitwisseling plaatsvindt en men elkaar kan ontmoeten. Waar voedsel centraal staat. Mensen op ontspannen manier met elkaar kunnen praten. Vanuit vertrouwen en interesse op zoek naar de oplossingen.

De Kleine Aarde in Boxtel wordt de eerste van ‘De Plaatsen’, zoals we ze gaan noemen. Een ‘Plaats’ was vroeger een kleine community van drie boerderijen, die elkaar ondersteunden en kennis uitwisselden. Met agrariërs, wetenschappers, maar ook kunstenaars en anderen. Vanuit tal van disciplines gaan we hier zoeken naar andere manieren om te boeren en nieuwe verdienmodellen binnen de sector.

We richten ons primair op de twee uitersten van de keten: de boer (grond) en de consument/burger (mond). Wat leeft er bij hen, welke vragen hebben ze? We verbinden ze aan elkaar. Het wordt laagdrempelig; denk bijvoorbeeld aan diners met lokaal eten, waarbij een agrariër aanschuift bij de dis.”

‘Durf te benoemen dat de toekomst van food anders zal zijn’

Eerder vertelde je al hoe belangrijk toegang tot kennis is, hoe gaan jullie dat organiseren in de hubs?

“Kennis is essentieel om de transitie te bewerkstelligen. Er is ontzettend veel kennis, je moet ‘m alleen nog maar ontsluiten. We betrekken 25 wetenschappers in dit nieuwe project. Onderwijsinstellingen Yuverta, HAS Hogeschool, Fontys en Avans Hogeschool zijn aangesloten, onlangs tekenden we met elkaar een kennismanifest. De Kleine Aarde gaat zich verder ontwikkelen als een praktijkgerichte onderzoeksfaciliteit en hybride leeromgeving. Maar ook zijn er 25 waterschappen aangesloten, juristen, diverse ketenpartijen (zoals de toeleverancier van HAK groenten) en de Rabobank en Triodos doen mee. Echt een heel diverse club, want oplossingen komen vaak uit de meest verrassende hoek. We gaan in totaal 6 ‘De Plaatsen’ oprichten, verspreid over Nederland. Gericht op vraagstukken die daar in de regio spelen.”

H@P Magazine is voor iedereen die betrokken is bij innovatief food onderwijs in het mbo. Wat zou je de lezers mee willen geven?

Geert: “De transitie naar een ander voedselsysteem, die moet er komen. Ik hoop dat iedereen die urgentie ziet. Wat kun je als docent hier aan bijdragen? Durf te benoemen dat de toekomst van food anders zal zijn. Adresseer de maatschappelijke uitdagingen. Ga zelf ook op zoek naar nieuwe kennis, verbind je met de voorlopers in de praktijk. Van harte welkom straks in De Plaatsen! Ik hoop dat food studenten een ‘open mind’ ontwikkelen. Nieuwsgierig zijn naar de mogelijkheden, want dat zijn er veel. En er mee aan de slag gaan. Wat ga JIJ anders doen?”

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!



Noord-Hollandse

Piepers

Astrid Francis kreeg landelijke bekendheid toen ze tijdens de coronacrisis 6000 kilo Beemster Valery aardappels op de stoep van Deen stortte. Haar meest recente succes is Boertje Bram Chips, die ze samen met studenten van Vonk ontwikkelde. Astrid heeft een prachtig verhaal over korte ketens, verwaardiging van haar product en telen met respect voor de natuur. Ze is te gast op ons event Food for Teachers op 23 maart in Ede. Ben jij er ook bij?

Nieuwe practoraten pagina:

innovaties in de duurzame
voedselketen

Practoren op de groene mbo's en hun teams verrichten vernieuwend onderzoek. Bertine Philipsen-Geerling is practoor Innovaties in de duurzame voedselketen en heeft op Groen Kennisnet een practoratenpagina waarop de resultaten van haar onderzoek te vinden zijn.



Groenpact Impactprijs

Je kunt nog **nét** inzenden voor de Groenpact Impactprijs (tot en met 13 februari). Een wedstrijd voor studenten, waarbij zij hun project of mini-onderneming in de spotlights kunnen zetten.

Er worden drie genomineerden geselecteerd, die een video mogen maken over hun project. De prijsuitreiking vindt plaats op de Groenpact Manifestatie op 1 juni. De winnaar verdient maar liefst 2500 euro!

De afgelopen jaren hebben foodprojecten het erg goed gedaan. We zetten graag de winnaars van 2022 en 2021 en 2020 nog een keer in de spotlights: De Veldbonen van Terra (2021), de All You Need is Food tour (2022) & Nieuwkomers in de keuken (2020) van Clusius College (nu Vonk).



Doe mee en
maak kans op
2500 euro!

**HOEVEEL
IMPACT MAAK JIJ?**
Projecten & start-ups &
onderzoek



Foodtrends 2023

Ooit gehoord van kelp? Wat betekent swicy? En waarom mag een boterbord niet ontbreken? Ofwel: wat eten we morgen? Je leest het in deze leuke blog van evenementenlocatie de Fabrique.

Terugblik Food for Teachers Live Event

We zijn al weer bijna toe aan de nieuwe editie van het Food for Teachers Live Event: op 23 maart 2023!

En wat was het leuk bij de Groene Afslag in Laren! We frissen graag nog even je geheugen op.



ZOET & ZUUR

Tekst: Veerle Slegers
Fotografie: Karin Jonkers

Tsjollyn Kuperus is docent bij MBO Life Sciences in Leeuwarden. Daar is het onderwijs de laatste jaren flink veranderd; er wordt gewerkt vanuit de theorie van de 'Whole School Approach'.

[lees meer](#)



Deze werkwijze ondersteunt scholen om de samenhang tussen duurzaamheidsvraagstukken een vaste plek te geven in het curriculum. In een hybride leeromgeving geven studenten hun eigen leertraject vorm met echte vraagstukken van bedrijven en organisaties. Hierdoor is haar rol als docent anders geworden. Hoe ervaart Tsjollyn dat?

“In plaats van een traditionele docent ben ik een soort coach. Ik stort niet mijn eigen kennis uit over de studenten. Zij weten en kunnen al heel veel. Als je hen positief weet te prikkelen, willen ze graag aan de slag. Eenmaal bezig met een vraag van een bedrijf ontdekken ze welke kennis ze missen. En dan gaan ze zelf op zoek. Ik geef de studenten de kans om zelf met dingen te komen. Dat betekent vooral loslaten.

IVO (Innovatieve VoedingsOpdrachten) is bij ons het enige en belangrijkste vak op het rooster. Om de basisbeginselen van de voedingstechnologie onder de knie te krijgen doen studenten praktijkopdrachten. Daarna werken we alleen nog met echte vragen uit het bedrijfsleven. IVO is nog volop in ontwikkeling. Alle vakken worden geïntegreerd, sinds kort ook Burgerschap, Nederlands en Engels.

Een prachtig voorbeeld was deze vraag van bedrijven: ‘Wat kunnen we met broodpasta?’ Dat is een restproduct uit brood dat retour komt van bakkers. De studenten ontwikkelden via experimenten nieuwe producten. Bij de presentatie van hun ideeën zat de zaal vol met voedselproducenten. Zij raakten geïnspireerd door wat de studenten hadden bedacht én gerealiseerd. De studenten trots natuurlijk!

“Eenmaal bezig met een vraag van een bedrijf ontdekken studenten welke kennis ze missen. En dan gaan ze zelf op zoek”

De wereld verandert snel en dus de beroepspraktijk ook. Voor school is dat bijna niet bij te houden. Daarom is het enorm belangrijk dat we onze studenten vooral leren omgaan met veranderingen en grote vraagstukken. Zelf ben ik niet bang voor al die onzekerheden. Van tevoren weet je niet altijd met welke vragen studenten komen. Ik word juist blij als iemand zegt: “Ik weet het niet”. Dan kun je het gesprek aangaan. Als de student ergens nog niet aan toe is, pakt hij of zij het niet op. Dan loop je nog even door. Wat me opvalt is dat studenten nooit meer zeggen: “Dat weet ik al”. Ze vragen zelf wat ze nodig hebben. Het is een onderwijsbuffet: pak wat je wilt en nodig hebt.

Dat ik als docent coachend mag werken, is voor mij het zoet van dit werk. Ik hoef niet meer te zeggen of iets goed is of fout, maar spreek waardering uit voor waar een student mee komt. Immers: wat bij het ene bedrijf niet werkt, werkt ergens anders misschien juist wél. Een praktische student gaat aan de gang in de bakkerij en eentje die beter is met theorie gaat in de bieb zitten. Dat ze dan beiden tot dezelfde conclusies komen is toch prachtig? Allebei mag dat er zijn.

“Ik word juist blij als iemand zegt: “Ik weet het niet”. Dan kun je het gesprek aangaan”

Gelukkig heb ik collega's die mijn enthousiasme delen. Anderen moeten nog erg wennen en zijn wel eens wat minder coöperatief dan ik zou willen. Ik snap het ook wel. Deze vorm van onderwijs is compleet anders dan wat we gewend waren. Dat kost me soms veel energie. Dat is het zuur van deze nieuwe aanpak. Gelukkig gaat de teamleider er ook voor.

Bij het slotevenement over de broodpasta vroegen de bedrijven ons: ‘Wat hebben jullie nodig?’ ‘Proactief zijn en initiatief tonen’, was hun antwoord. Sommige collega's dachten: ‘Hoezo is er niet ook kennis nodig?’ Maar je kunt niet meer alles weten. Het gaat vooral om betekenisvol leren, kennis vinden die nodig is om een vraagstuk op te lossen. En erop vertrouwen dat het goed komt.

De weg naar dat doel is als limoncello: **zuur én zoet**. Citroenen gewekt in suikerwater om te kristalliseren. Door die kristallisatie kun je mooie draden trekken. En soms moet je weer even schudden om zoet en zuur te mengen. Voor het evenwicht. Dan krijg je hele mooie momentjes.

Een samenwerking om van te smullen

Tekst: Kirsten van Valkenburg
Foto's: SVO Vakopleiding food (Pascal Goudkuil)
& Kirsten van Valkenburg

Een intensieve samenwerking met het bedrijfsleven is voor SVO vakcollege Food eigenlijk heel gewoon. De samenwerking krijgt gestalte in het meetingpoint Food-SVO. Mirjam Pees en Roeland Buijsse van SVO vertellen trots over de resultaten van het meetingpoint.

[lees meer](#)

“De start van het meetingpoint was een andere route dan gebruikelijk”, vertellen Roeland en Mirjam. Mirjam is projectleider bol (een Regionaal Investerings Fonds project) en Roeland is voorzitter van het College van Bestuur van SVO. Mirjam: “Vaak zoekt het onderwijs het bedrijfsleven op om intensiever te gaan samenwerken, hier was het bedrijfsleven dat het initiatief nam voor het meetingpoint.” De reden? De branche wilde graag een bol-opleiding, vanwege de enorme krapte op de arbeidsmarkt. En die opleiding was er nog niet.



SVO kent elf mbo-locaties door het hele land en bedient drie sectoren in de foodbranche: de vers- en vleesindustrie, de versdetailhandel en de foodservicebedrijven. SVO biedt onderwijs aan 2200 studenten, waarvan 160 voltijdsstudenten. De bol-opleidingen worden aangeboden op vier locaties.

Korte lijntjes

Zes jaar later staat er bij SVO een bol-opleiding op niveau 3 en op niveau 4. Tot stand gekomen in nauwe samenwerking met de brancheorganisaties VNV (Vereniging van Nederlandse Visspecialisten), KNS (Koninklijke Nederlandse Slagers), Ambachtelijke Versdetailhandel Nederland (AVN) en Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV). Ook McDonald's Nederland was betrokken. Mirjam vertelt: “We hebben goed geluisterd naar onze partners en de vertaalslag gemaakt naar een brede opleiding die aansluit bij de branche.”

“Van de lokale groenteboer tot McDonald's, bedrijven ontvangen ons graag”

Tegelijkertijd werkt het meetingpoint aan de continue professionalisering van docenten. Iedere SVO-docent loopt elk schooljaar een week stage in het bedrijfsleven. “Onze relatie met het bedrijfsleven is goed en de lijntjes zijn kort, docenten zijn altijd welkom”, vertelt Mirjam enthousiast. Een ander initiatief zijn hybride docenten: vakspecialisten die een periode voor de klas staan. “Zo hebben we een specialist die onze studenten meeneemt in de wereld van vis en visproducten. En ondertussen deelt hij zijn ondernemerservaring.” Mirjam glimlacht: “Studenten smullen ervan.”

Samen

Eén van de doelen van het meetingpoint is startvaardige studenten op de arbeidsmarkt brengen. “Daar zit ons gezamenlijk belang.” Zo moeten studenten weten wat er in de sector speelt, kunnen aansluiten bij innovaties, ondernemend zijn en onderzoekende vaardigheden bezitten. Mirjam: “Dat bereiken we alleen maar samen. Daarom nemen we bijvoorbeeld onze eerstejaars studenten als kennismaking mee op een foodsafari. Wekelijks bezoeken ze een ander bedrijf, van de lokale groenteboer tot McDonald's. Bedrijven ontvangen ons graag.”



Hybride burger

Het meetingpoint werkt ook aan innovaties. Samen met Wageningen University and Research en KNS (brancheorganisatie slagers) is een receptuur voor een hybride hamburger en grillworst ontwikkeld. “Deze producten bestaan uit dierlijke en plantaardige eiwitten”, vertelt Roeland. “Met dit project spelen we in op de verschuiving in de consumentenvraag van dierlijke naar plantaardige producten”, vertelt Roeland. Een ander resultaat van deze samenwerking? Hybride producten hebben nu ook een plek in het curriculum.

Toekomst

Een deel van ontwikkelingen gaat verder in het proctoraat dat SVO opstart, in samenwerking met de brancheorganisaties KNS en VNV. “Een logische stap”, aldus Roeland. “Toegepast onderzoek brengt zowel SVO als de sector veel mogelijkheden.”

Zijn er ook nog worstelingen? Het wordt stil. Roeland lacht: “Een goed teken!” Dan gaat hij verder: “Er ligt een gezamenlijke uitdaging voor de sector en het onderwijs. We zien dat jongeren interesse hebben voor food, maar hoe zorgen we ervoor dat ze ook daadwerkelijk in de foodsector willen werken?”

“Toegepast onderzoek brengt zowel SVO als de sector veel mogelijkheden”

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 proctor 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.”

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 meetingpoint Food-SVO.



[lees meer](#)



Vraag

Mirjam Pees en Roeland Buijsse van SVO zijn trots op de resultaten van het meetingpoint. De samenwerking met het bedrijfsleven zit in het dna van dit meetingpoint. Maar er ligt nog wel een gezamenlijke uitdaging voor de sector en het onderwijs: "We zien dat jongeren interesse hebben voor food, maar hoe zorgen we ervoor dat ze ook daadwerkelijk in de foodsector willen werken?"

Antwoord

"Om ergens te willen gaan werken is het belangrijk dat je een beeld hebt van de werkomgeving, werkplek en wat er gebeurt.

We weten inmiddels dat jongeren of geen beeld hebben bij de foodsector, of een verouderd beeld. En bij de laatste hebben zij dan de associatie: zwaar en vies werk. Dat helpt dus niet om ze de stap naar de foodsector te laten maken.

De eerste uitdaging die we hebben, is te zorgen dat jongeren überhaupt een beeld krijgen van de foodsector. De tweede uitdaging is om te zorgen dat ze het goede beeld krijgen. Een beeld dat verder gaat dan de horeca, een fabriek of een foodtruck.

Het beeld dat jongeren hebben is niet alleen ouderwets, maar het klopt ook écht niet. De foodsector is een van de meest innovatieve sectoren. Er is van alles in ontwikkeling. Er wordt continue ingespeeld op de wens van consumenten. En er wordt gewerkt aan verduurzaming en het in kaart brengen van de herkomst. Dit maakt het voor medewerkers een heel dynamische werkomgeving, met volop ontwikkelkansen.

Zeker jongeren spreekt dit aan, maar dan moeten ze daar wél weet van hebben. De jongeren die we graag willen interesseren zijn praktisch ingesteld. Nodig ze uit en laat ze dingen doen en beleven; dan krijgen ze er een gevoel bij. Dus: open de deuren!"

ONDERWIJS MET IMPACT

Onderzoekend mbo, wat brengt dat?

Tekst: Kirsten van Valkenburg

Foto's: Shutterstock & aangeleverd door de geïnterviewden

Wat brengt het de mbo-student als hij onderzoekend leert? En wat doet onderzoekend leren met de docent, het mbo en het bedrijfsleven? “Heel veel”, zegt Leon Joore, practor Agrofood & Biobased bij Curio. “Het is onderwijs met impact.”

lees meer



“Studenten kijken buiten hun eigen opleiding. Ze zien hoe verschillende disciplines elkaar aanvullen”

“Friet spreekt natuurlijk altijd aan bij jongeren”, glimlacht Leon, als hij vertelt over het project ‘Duurzame friet’. Mbo-studenten van Curio onderzoeken in dit project wat de meest duurzame friet is, op verzoek van aardappel- en frietbedrijf ZVL.

Studenten plantenteelt verzorgen de teelt, met drie verschillende rassen, op twee grondsoorten en met verschillende plantafstanden. Studenten van de laboratoriumopleiding bepalen gehalten van de geoogste aardappelen, zoals droge stof en het kaliumgehalte. Daarna is het de beurt aan de studenten van de koksopleiding: is er smaakverschil als we de friet op twee verschillende temperaturen bereiden? En wat doen de verschillen in bereiding met de gehalten? Met die informatie ontwikkelen de studenten van Food & Future passende voorlichting. Ondertussen buigen studenten procestechniek zich over de vraag of zij vanuit de aardappelreststromen een duurzame verpakking kunnen ontwikkelen. Leon: “Studenten kijken in dit project buiten hun eigen opleiding. Ze vullen elkaar aan en dat zien ze nu.

Onderzoek in werkagenda mbo

Ook minister Dijkgraaf van OCW omarmt de innovatiekracht van het mbo. In zijn Werkagenda mbo (oktober 2022) staat als doelstelling dat het mbo een volwaardige partner wordt in de keten van onderzoek en innovatie. De minister wil daarom zorgen voor een plek voor het mbo in relevante regelingen. Daarnaast komt er geld beschikbaar voor verdere uitbouw van practoraten.

Aanhaken bij bedrijfsleven

Met onderzoekend leren haakt het mbo aan bij ontwikkelingen in het bedrijfsleven. Leon: “Dit is de manier om het mbo en het bedrijfsleven weer dicht bij elkaar te brengen, ook doordat we onderzoeksresultaten toevoegen aan het curriculum.”

Onderzoekend leren samen met het mbo geeft bedrijven een voorsprong. Leon: “Bedrijven vergroten zo hun concurrentiekracht.” En door deze manier van onderwijs betreden mbo'ers met de juiste expertise en vaardigheden de arbeidsmarkt. “Multidisciplinair werken, projectmatig werken, onderzoekend werken, dat zijn ervaringen en skills waar bedrijven naar op zoek zijn”, aldus Leon. Tot slot hebben bedrijven meer dan ooit behoefte aan nieuwsgierige jongeren. Leon: “Bedrijven zijn volop bezig met allerlei transities: de energietransitie, de grondstoffentransitie, de eiwittransitie. Ze hebben friskijkers nodig, om hen te helpen bij deze transities.”

Op de foto: Leon Joore (links) met een docent consumptieve technieken van Curio



“Aan de basis van onderzoekend leren staat een onderzoekende houding”

- Niek van den Berg

Onderzoekende houding

Aan de basis van onderzoekend leren staat een onderzoekende houding. Niek van den Berg, lector grenspraktijken van opleiders en onderzoekers bij Aeres Hogeschool Wageningen, vertelt wat dat is. “Het gaat om nieuwsgierigheid, dingen willen verbeteren, probleemoplossend vermogen, kritisch denken, experimenteren, zelfreflectie. En zorgen dat een ander daar ook wijzer van wordt, dus je kennis delen.”

Bij onderzoekend leren zijn docenten nodig die kunnen uitdagen, stimuleren, ondersteunen. Die de juiste vragen stellen en voorbeeldgedrag vertonen. “Voor sommige docenten is dat heel natuurlijk, voor anderen vraagt dit een switch”, vertelt Niek. “Daar ligt een taak van lerarenopleidingen, zo hebben we bij Aeres Hogeschool Wageningen onderzoekend vermogen op allerlei momenten in onze opleiding verweven.”

Onderzoekend leren geeft beweging bij docenten, is Leons ervaring. “Ze sluiten aan bij het practoraat, zoeken nu zelf naar horizontale en verticale verbindingen en halen opdrachten uit hun netwerk in de branche.”

“Bedrijven hebben meer dan ooit behoefte aan nieuwsgierige jongeren, friskijkers die kunnen helpen bij de transities”

Trots en energie

“Je laat de student meewerken en meedenken in de actualiteit, dat geeft energie”, vertelt Leon over de onderzoekende mbo'er. “Ze zijn trots op wat ze doen: ze bieden het bedrijfsleven een antwoord en zijn bezig met maatschappelijke vraagstukken.”

Bij het practoraat ligt een mooie voorraad opdrachten uit het bedrijfsleven klaar. Die komen binnen bij het Kennisloket, een samenwerking van Curio, HAS green academy en netwerkorganisatie REWIN West-Brabant. Karen Speek-Venselaar is coördinator bij het Kennisloket en vertelt: “We koppelen het bedrijfsleven en onderwijs, samen met docent-onderzoekers zorg ik voor de juiste mensen op de juiste plek.” De luxe van deze voorraad opdrachten is dat studenten kiezen aan welk project ze meedoen. Leon: “Dat geeft extra motivatie.”

Op de foto: Karen Speek-Venselaar



Column Maria Geuze

Jij bent de toekomst!

Eten en nadenken over ons voedsel wordt steeds belangrijker. Dat geldt voor mij en ik zie het bij de jongeren om mij heen. We willen gezond leven, weten waar ons eten vandaan komt en willen duurzame keuzes maken. Soms maak ik me zorgen over de voedseltransitie. Maar wat ik zeker weet: de rol van jongeren is ontzettend belangrijk hierin.

In mijn studententijd had ik een ontzettend fijne mentor, die echt in mij geloofde. Wat een geluk dat ik iemand had die me zo aanmoedigde! Ook leerde ik hierdoor het belang van een netwerk en dat we samen de wereld kunnen veranderen. Jongeren leren over het belang en de impact van voeding, dat kan volgens mij niet vroeg genoeg. Dat vinden ze trouwens zelf ook, lees dit artikel van Een Vandaag maar. We moeten jongeren meegeven dat ook zij het verschil kunnen maken en dat het enorm belangrijk is om zich te omringen met gelijkgestemden. Als jongeren dit op school niet leren, wanneer dan wel?

“Toen ik tijdens mijn afstuderen in een stal stond, tussen de koeien, letterlijk met mijn voeten in de stront, viel het kwartje: hier moet ik iets mee doen”

Ik heb een technische opleiding gedaan, waar niet een directe focus lag op voedsel en landbouw. Lang heb ik gezocht naar mijn plekje, wat kan ik in deze wereld betekenen? Toen ik tijdens mijn afstuderen in een stal stond, tussen de koeien, letterlijk met mijn voeten in de stront, viel het kwartje. In de schoenen van de boer ontstond een verlangen: ik móet iets doen om de jongeren in de food-wereld met elkaar te verbinden.

Mijn plek heb ik nu gevonden bij Slow Food Youth Network (SFYN). Een organisatie waar jongeren elkaar vinden, hun passie kunnen vormgeven en zich gehoord voelen. Ik ben ook zó blij met het netwerk dat het me geeft. Al hebben we nog wel een uitdaging: het is groot, maar nog niet divers en inclusief genoeg. We missen meer praktisch- en technisch opgeleide mensen.

Het is belangrijk dat álle jongeren gaan geloven dat zij de wereld kunnen veranderen. Dan kunnen we samen focussen op de geweldige mogelijkheden die de toekomst biedt, en concentreren op de verduurzaming van de voedselindustrie op een respectvolle, inclusieve, en natuurlijk leuke manier. Ik wil iedere jongere meegeven: jij bent de toekomst!

SFYN NL is een netwerk van voedselveranderaars dat zich maar al te graag vastbijt in deze thema's. Wij werken samen met andere jongerenorganisaties én met inspirerende organisaties die graag jongeren willen verbinden en betrekken. Wil je meer weten of in contact komen met SFYN NL? Neem een kijkje op www.sfyn.nl, onze Instagram of mail naar maria@sfyn.nl.



Maria Geuze is de directeur van het Slow Food Youth Network Nederland (SFYN NL). Ze zet zich dagelijks in voor een duurzamer en eerlijker voedselsysteem namens alle jonge voedselveranderaars die aangesloten zijn bij het netwerk van SFYN.

FOOD FOR Teachers

Live event

Het Food for Teachers LIVE EVENT komt er weer aan! Het vindt plaats op **donderdag 23 maart 2023** bij de Mauritskazerne in Ede.

We gaan elkaar weer live ontmoeten op een sprankelend event met food-, bedrijfsleven- en onderwijsinspiratie. Het thema van het Food for Teachers Live Event 2023 is: De Toekomst is FOOD!

Wat zijn de nieuwste trends als het gaat over voeding? We kijken onder meer naar de voedseltransitie, technologie, arbeidsmarkt en onderwijs. Keynote Martijn Rol van de Rabobank neemt ons mee in alle ontwikkelingen rondom food. Kennissessies, workshops en innovatieve start-ups die komen vertellen over hun ervaring.

Mis het niet! Meld je aan op 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