

Lector Dijkstra Van Hall Larenstein

‘100 procent voedselveiligheid moet je niet willen’

“Van kip eten krijg je geen vogelgriep.”

Dat zijn boodschappen die de VHL-studenten met een minor food safety straks kunnen uitdragen.

Voedselveiligheid en de wijze waarop de consument hiermee omgaat, daar gaat het over in het lectoraat van Arnold Dijkstra. Op 9 februari werd hij geïnstalleerd.

“Een voedselinfectie”, lacht Arnold Dijkstra, lector voedselveiligheid bij Van Hall Larenstein (VHL). Dat overkwam hem onlangs tijdens een studiereis naar Oezbekistan.

Hij adviseerde er over onderwijs op het gebied van voedselveiligheid. En werd zelf slachtoffer.

Maar moet je 100 procent voedselveiligheid wel willen? Wat is het risico en wat zijn de kosten? Wat betekent het voor de consument? En ook, wat is de rol van de voedingsdeskundige die na zijn VHL-opleiding die consument adviseert? Die vragen komen op tafel aan het einde van het gesprek.

Arnold Dijkstra heeft nu z'n plekje gevonden, zo vertelt hij bij Van Hall Larenstein in Velp, bijna uitgestorven vanwege de voorjaarsvakantie. “Mijn begeleider op de universiteit in Groningen, professor Hans Veldkamp, zei ooit: ‘geen idee wat er van jou terecht moet komen. Je doet van alles wat, maar een echte microbioloog ben je niet.’ Maar onderwijs, be-

drijfsleven, onderzoek; het komt hier allemaal bij elkaar.”

Helemaal

Al die elementen zijn ook terug te vinden in zijn loopbaan. Hoewel hij bij de Keuringsdienst van Waren een “mooie baan” had, stapte hij over naar BCZ Friesland, het platform van de Noordelijke zuivelindustrie, omdat hij graag meer contact met het bedrijfsleven wilde. Hij gaf er leiding aan een laboratorium, adviseerde zuivel- en andere voedingsmiddelenbedrijven en werkte aan productontwikkeling. “We kwamen bijvoorbeeld met Old Amsterdam.” Nadat het platform over de kop ging – de zuivelindustrie veranderde en de grote spelers in dat veld hadden geen behoefte meer aan zo’n organisatie – ging hij mee met het lab. Als manager. “Ik dreef weg van het vak”, zegt hij. “Dat vond ik jammer. Bovendien wilde ik graag iets met onderwijs.”

In 2000 werd hij adviseur bij het Van Hall Instituut Business Center. “Boeiend”, vindt Dijkstra. “Het ging en gaat vooral over (toegepaste) Life Sciences.” Voor 50 procent van de tijd is hij nog steeds adviseur, maar sinds 1 januari 2006 heet het business center ‘VHL Training & Consultancy’. Toen Van Hall Larenstein hem begin 2004 voor lector voedselveiligheid vroeg, aarzelde hij aanvankelijk. Wat zijn lectoren en wat is eigenlijk voedselveiligheid? Maar dit was het helemaal. “Vandaag, 1 maart, ben ik precies twee jaar bezig. En het is de mooiste baan ooit. Ik kan er ontzettend veel in kwijt. Het sluit ook mooi aan op de meer commerciële functie in Leeuwarden.”

Geïntegreerd

De ambitie van het lectoraat is twee-

dig, vertelt hij. De ene kant is in overeenstemming met de opdracht van de Stichting Kennisontwikkeling hbo (SKO). Professionaliseren van docenten, kenniscirculatie en (bescheiden) toegepast onderzoek verrichten. Net zoals de andere tien lectoren op de groene hogescholen. “Ieder jaar moet ik ook aan de SKO verantwoorden wat ik gedaan heb.” “Aan de andere kant is mijn ambitie dat ik voedselveiligheid als onderwijs graag wil verbinden aan Van Hall Larenstein. Omdat we in Nederland een autoriteit worden op dat gebied; koploper wat betreft (innovatief) onderwijs over voedselveiligheid in de laatste stap van de keten.”

Want het gaat hier eigenlijk om een deelgebied van de voedselveiligheid. Er zijn immers drie lectoren voedselveiligheid op drie complementaire terreinen. Dijkstra schetst een plaatje van de keten. Albert Swinkels (CAH Dronten) zit met voedselveiligheid in de primaire sector aan het begin, Woody Maijers (Inholland Delft), met de ketenbenadering, in →

Arnold Dijkstra (49), lector voedselveiligheid Van Hall Larenstein
Studie: (micro)biologie Rijksuniversiteit Groningen
Werk: Stichting ITAL (Wageningen), Keuringsdienst van Waren (Leeuwarden), BCZ Friesland (Leeuwarden)
Nu: 50% lectoraat en 50% senior adviseur VHL Training & Consultancy (bij de productgroep Food en Business)
 Lectoraat begon 1 maart 2004, lectorale rede was 9 februari 2006



het midden en hijzelf, aan het eind. “Bij de consument.”

Meer verbinding van onderwijs met het bedrijfsleven zou je nog als een derde ambitie kunnen zien. “Ik vind dat een student al in een heel vroeg stadium in aanraking moet komen met bedrijfsleven en ook dat docenten meer betrokken zouden moeten zijn bij dat bedrijfsleven. Ik wil kijken hoe we naar een meer geïntegreerd proces van opleiden met het bedrijfsleven zouden kunnen.”

Radiospotje

Van Hall Larenstein komt straks in het derde en vierde jaar van de bachelor met majors en minors. Dat is in voorbereiding. Een major (90 erts-punten) duurt dan anderhalf jaar en een minor (30 erts) een half jaar. Er wordt gewerkt aan een minor food safety, een rigo-project en een pilot nog, helemaal competentiegericht. Dijkstra zou graag zien dat er ook een major voedselveiligheid komt. Zo'n minor staat open voor iedereen.

“We moeten nog wel vaststellen wat de eisen zijn, maar iemand die bijvoorbeeld bedrijfskunde doet aan een andere hbo-instelling zou een minor food safety bij VHL kunnen volgen.” Idee is dat je met minors je horizon verbreedt, dus die kies je bij voorkeur ver van je major. Het gaat bij deze minor vooral om adviseren. “Met adviesvaardigheden hoef je niet direct consultant te worden, maar je hebt ze ook nodig als je productontwikkelaar bent.” Je moet iets weten over risico's, risicomanagement, toxicologie en wetgeving. “Maar de centrale vraag is: hoe ga je om met die risico's, wat accepteer je, hoe vertaal je dat naar adviezen en hoe communiceer je daarover?”

Een voorbeeld is de vogelgriep. Er kunnen mensen aan overlijden, erkent Dijkstra. Mensen die met zieke kippen werken, lopen een risico. “Maar niemand wordt ziek van het eten van kip; geen vogelgriep tenminste. Toch breekt er paniek uit. Dan moet je dat kunnen uitleggen. Dat Wakker Dier dan roept: ‘eet geen kip’ (radiospotje), helpt niet, maar daar zitten andere belangen achter.” (De gedachte dat de bioindustrie in de eerste plaats ongezond is voor die kippen.)

Ouderen

Bijna twee jaar zat er voor Dijkstra tussen start en rede. Dat heeft ermee te maken dat hij en zijn collega-lectoren zoekende zijn. Wat gaan we doen en hoe gaan we dat doen? Het heeft ook met de voorbereidingen te maken. Dijkstra heeft de zaak op poten gezet, contacten gelegd en zich verdiept in voedselveiligheid en onderwijs.

“Dit was de eerste keer dat er een lector werd geïnstalleerd in Wageningen”, vertelt hij. In de aula van Wageningen UR. “Mijn hartekreet bij de rede was: ‘mkb, doe nou mee’. Laat de overheid mkb-bedrijven structureel geld ter beschikking stellen opdat mensen uit bedrijfsleven een bepaald percentage van hun tijd aan onderwijs kunnen besteden.” Dat is de grote vraag voor hem: hoe kun je dat bedrijfsleven betrekken? “Veel lectoren worden nog teveel naar binnen getrokken, naar het onderwijs”, zegt hij. “Mijn handen jeuken, maar om dat waar te maken valt niet mee.”

De kenniskring van Dijkstra bestaat nu uit vier docenten in Leeuwarden en Velp, en ook een aio. Met de lector erbij 1,7 fte. Uniek, zegt Dijkstra, want die aio (in januari begonnen) wordt half door de Wageningse leerstoelgroep Educatie- en Competentiestudies betaald en half door het lectoraat. Ze gaat het bèta-gamma-leren bestuderen (de technische vakkennis in combinatie met adviesvaardigheden) en doet dat in de case van voedselveiligheid. “Martin Mulder wordt promotor en ik, co-promotor.”

Voorlopig is het lectoraat er voor vier jaar, nog tot 1 maart 2008. “Maar ik wil verder. Het lectoraat moet zo duurzaam worden dat je onderdeel wordt van het instituut. De lector is dan de voorman die de kar een tijd trekt.”

In de landelijke kenniskring voedselveiligheid, waar Dijkstra voorzitter van is, zitten ondernemers, overheid, onderzoek en onderwijs; ook vertegenwoordigers van aoc's. “We willen een platform bieden voor alle actoren, ook digitaal. Bijvoorbeeld voor uitwisseling van stageplekken en vertaling van onderzoeksresultaten. We hebben daar ook de steun van de Groene Kennis Coöperatie voor gevraagd.”

Dijkstra heeft een specifiek thema gekozen, namelijk voedselveiligheid en ouderen. “Over 20 jaar is immers een kwart van de bevolking boven 65, maar het mkb denkt daar nog nauwelijks over. Voor honden heb je allerlei specifieke producten (zoals puppy, adult en senior voedingslijnen), je hebt babyvoeding, maar de productontwikkelaar van morgen moet zich in de ouderen verdiepen. Ik verzeker je: dat komt eraan. Vraag voor onderwijs is dan: wat is er nodig en welke problemen kom je tegen? Daar kun je samen met mkb ontzettend leuk onderzoek naar doen.”

Evenwicht

Terug naar de voedselveiligheid. Je kunt daar in doorschieten, vindt Dijkstra.

“Mijn stelling: 100 procent voedselveiligheid bestaat misschien wel, maar moet je niet willen. Dat vergt enorme kosten en is economische gezien onaanvaardbaar. Je moet een risicoanalyse doen en een afweging maken. Per jaar worden heel veel mensen ziek van voedsel, maar relatief weinig mensen overlijden.”

Andere problematiek zoals overgewicht, diabetes of roken vergen veel meer slachtoffers. “Dan is voedselveiligheid maar een klein probleem. Als maatschappij moet je je afvragen: wat is aanvaardbaar? We schuiven op naar farma, vertelde de spreker van Numico op het symposium rond de lectorale rede. Voedselproducten worden bijna medicijnen. Maar eigenlijk moeten we zeggen (een boodschap die lastig te verkopen is): we accepteren een bepaald risico. Bovendien,” vervolgt hij, “neem je met hele stringente eisen aan de voedselproductie elke verantwoordelijkheid bij de burger weg.”

“We moeten mensen opleiden die deze discussie kunnen voeren. Mensen die bij afstuderen niet zeggen: we gaan nu de voedselketen in met de opdracht om voedsel totaal steriel te maken. Dat is een verkeerde weg.”

“Evenwicht”, erkent hij. “Het zoeken naar een evenwicht tussen voldoende voedselveiligheid en een acceptabel risico blijft absoluut een onderwerp.” □