

## Inholland-studenten lichten agrarische keten door met kennisinstellingen en bedrijfsleven

### Knelpunten in de keten

“Eindelijk hebben we een project waarbij samenwerking tussen verschillende kennisinstellingen en bedrijfsleven echt tot stand komt”, vindt projectleider Lucas Vokurka van hogeschool Inholland. Zijn studenten brachten knelpunten in de keten in kaart.



Innovatie van producten is lastig, zeggen deelnemers aan de rondetafelgesprekken tijdens een bijeenkomst over 'functional foods' op donderdagmiddag 7 december in De Lier. "Het is moeilijk om goed op de wensen van de consument in te spelen", vindt een tomatenteiler, "de consument snapt soms niet waarom je product gezond is. De communicatie loopt moeizaam." Het lijkt een bevestiging van de resultaten van het onderzoek 'Ketenoptimalisatie in de agrarische sector' van Inholland-studenten uit Delft: Onderzochte bedrijven scoren een vijf op een schaal van tien als het gaat om het innoverend vermogen. Een verklaring is de 'ontransparantie' van de keten: Er zijn te veel tussenschakels en de communicatie stokt. De studenten noemen verschillende oorzaken voor het gebrek aan innovatie en komen met een aantal aanbevelingen en oplossingen.

#### Vertrouwen

Die aanbevelingen zijn zo interessant dat Syntens, een innovatienetwerk voor ondernemers, de hogeschool gevraagd heeft om de resultaten te presenteren op een studiemiddag over productvernieuwing bij zaadverdelingsbedrijf Rijk Zwaan in de Lier. Tijdens deze bijeenkomst staat de vraag centraal waar je aan kunt denken als het om productvernieuwing gaat. Welke voorbeelden zijn er? Welke regelgeving is er? En wat maakt het lastig?

Er zijn kleine honderd aanwezigen, veel vertegenwoordigers van bedrijven uit het Westland, innoverende of minder innoverende tuinders, toeleverende bedrijven en producenten van vernieuwde producten: drankjes met een gezondheidsclaim, gezonde hapjes of lycopenrijke tomaten. Waarom zoveel aandacht? Voor de glastuinbouw is innovatie van voedsel nodig om te kunnen blijven concurreren met telers uit landen als Marokko, Spanje of Israël. Maar het gaat lastig.

Dat was ook de reden waarom het be-

## Oplossingen en aanbevelingen

Enkele oplossingen en aanbevelingen uit het onderzoek 'Ketenoptimalisatie in de agrarische sector':

- Ga versnippering in de sector tegen door meer samen te werken in een afzetorganisatie, door schaalvergroting. Daardoor kun je nieuwe markten betreden
- Lever direct aan de supermarkt, dan kun je beter inspelen (hoeveelheid en kwaliteit) op de wensen van de klant (en consument).
- Verbeter de presentatie van groenten en fruit in de supermarkt, door de AGF-managers beter op te leiden. De kwaliteit van producten kan zo beter naar voren komen.
- Gebruik betere technieken om het hele jaar rond producten te kunnen leveren.

drijfsleven de hogeschool benaderd heeft: Hoe komt het dat de innovatie zo moeizaam verloopt? Welke rol spelen de informatiestromen in de keten hierin? Waar stokt het? En wat kun je doen om het te verbeteren? Kun je als hogeschool ondernemers helpen? Dat Inholland beschikt over een kenniskring Integrale Voedsel- en Productieketens met lector Woody Maijers, speelt hierin ook een rol.

Inholland was penvoerder van dit project. Maar het waren niet alleen studenten uit Delft die het onderzoek uitvoerden. Ze werkten samen met studenten van de CAH uit Dronten, HAS Den Bosch en van Hall Larenstein. Medewerkers van Syntens begeleidden hen, even-



**Projectleider Lucas Vokurka draagt oplossingen aan voor ketenoptimalisatie tijdens een rondetafelgesprek met ondernemers**

als onderzoekers van de Agrotechnology & Food Sciences Group (AFSG) van Wageningen UR. In de eerste verkennende fase hebben ze 12 bedrijven onderzocht, later is dat opgeschaald naar 42. Ze hebben een innovatiescan uitgevoerd (de Innovation Quick Scan of IQS van Syntens), en twee scans die de keten analyseren (Foodprint Direct Scan van AFSG en de Nimpf Scan van KLICT).

De studenten leerden van de mensen van Syntens en WUR hoe ze die scans moesten uitvoeren. Eerste keken ze mee, later voerden ze het zelfstandig uit. Uit die scans kwamen een aantal gegevens. Uit de IQS kwam bijvoorbeeld dat het innoverend vermogen van de tuinbouwbedrijven erg verschillend is, dat die gemiddeld niet hoog is en dat de grootte

**Inholland-studenten Maikel van den Berg (l) en Dirk-Jan Uittenboog-aard interviewden ondernemers en brachten knelpunten in beeld**



## Het zet je aan het denken

Maikel van den Berg, kersverse bedrijfskundige – hij heeft afgelopen zomer de studie Bedrijfskunde & Agribusiness bij Hogeschool Inholland afgerond – vond het heel bijzonder om aan dit project te kunnen meewerken. Het was voor hem en medestudent Dirk-Jan Uittenboogaard een afstudeerproject. Ze bezochten samen een twaalftal bedrijven voor de scans van Syntens en WUR, hielden interviews en brachten de knelpunten in beeld. Daarnaast waren ze projectleider. Ze begeleidden de studenten van de verschillende hogere agrarische scholen die deelonderzoeken uitvoerden, bundelden de resultaten, trokken conclusies en rapporteerden dat. Maikel zegt door de telefoon dat hij helaas niet aanwezig kon zijn op de bijeenkomst van Syntens: hij had er graag bij willen zijn om met de ondernemers van gedachten te wisselen over hun onderzoek.

“Het meest verrassende voor mij,” zegt hij, “is dat de telers nogal verschillende visies hebben over het bedrijf en hun product, ook al produceren ze allemaal hetzelfde. En natuurlijk zijn de contacten die je opbouwt ook interessant.” Maikel werkt nu op het ouderlijk bedrijf – een paprikabedrijf – en denkt dat de

contacten met Syntens hem nog wel van pas zullen komen. “Ze zijn al wel hier geweest, ik houd contact en ik heb ook andere telers al wel geadviseerd om met Syntens contact op te nemen.” Maar het gaat natuurlijk om meer dan het opbouwen van een netwerk. “Dit soort onderwijs zet je met beide benen op de grond, laat zien dat de bedrijfsvoering anders kan.” Zo zag hij hoe een aardbeienteler werkte aan versterking van zijn product, doordat hij direct contact opbouwde met de afnemers – een kortere keten – en gebruik maakte van slimme software. “Niet dat we er voor ons bedrijf direct iets aan hebben, maar het zet je wel aan het denken.”

Het lastigste in het project was het om de studenten van de verschillende scholen aan hun deadlines te houden, aldus Maikel. De programma's van de scholen lopen niet altijd synchroon, soms hebben studenten andere prioriteiten. “Echt lastig was het niet,” zegt hij, “ik heb al wel ervaring met het aansturen van groepen.” Hoewel Maikel klaar is met zijn studie, is hij nog steeds betrokken bij het project. Hij doet het met plezier. “Je leert op deze manier veel van je vakgebied.”

van het bedrijf uitmaakt. Uit de Foodprint Scan bleek dat bedrijven lang niet altijd voldoen aan de regelgeving. Dat was vooral te wijten aan onduidelijkheid bij ondernemers. En uit de Nimpf-scan kwamen knelpunten in de keten: producenten spelen te weinig in op ketenwensen, er is weinig interactie met de consument en het vertrouwen tussen ketenpartners is niet groot.

### Smaaktomaatjes

Lucas Vokurka, onderzoeksleider vanuit Inholland is best trots op het project. “Eindelijk hebben we iets waar samenwerking tussen verschillende kennisin-

stellingen en bedrijfsleven echt tot stand komt.” Hij ziet het als een good practice van hoe je een deel van de doelen van de Groene Kenniscoöperatie kunt verwezenlijken. Om het project mogelijk te maken, heeft hij in dit geval gebruik gemaakt van de RAAK-regeling (Regionale Aandacht en Actie voor Kenniscirculatie) van de Stichting Innovatieve Alliantie (SIA), die als doel heeft kenniscirculatie te bevorderen tussen regionale partijen, in het bijzonder tussen de hogescholen en het mkb. MKB Nederland, de HBO-raad, TNO, het Telematica Instituut, Syntens en VNO-NCW maken deel uit van SIA. Vokurka

is te spreken over de vrij eenvoudige en flexibele procedure om een project gefinancierd te krijgen.

De aanbevelingen zijn interessant voor de aanwezigen die zoeken naar manieren om product vernieuwing van de grond te krijgen. Rob Baan van het redelijk succesvolle bedrijf – als het gaat om innovatie – ‘Koppert Cress’ beklagt zich in zijn inleiding dat het zo moeilijk is om wetenschappelijk hard te maken dat zijn BroccoCress, kiemplanten van broccoli, een beschermende werking hebben tegen darmkanker. Andere telers zijn nog niet zo innoverend als Baan. Zoals de tomatenteler die vindt dat de communicatie tussen zijn bedrijf en de klant niet goed loopt. Baan heeft daar geen last van, hij levert alleen aan de gebruikers zelf: topkoks in toprestaurants, een korte keten dus. Dat past bij een van de aanbevelingen van de studenten.

Helaas konden de aanwezigen hier niet kennisnemen van de aanbevelingen. Na de inleidingen over de vele vormen van functional foods door Syntens, over regelgeving door TNO en twee inleidingen door innoverende bedrijven, liep het programma uit. Vokurka beloofde iedereen per post een hand-out te sturen van de resultaten. In kleine groepjes praatte de aanwezigen onder het genot van smaaktomaatjes over product vernieuwing. Wat versta je onder functional foods? Waardoor komt het dat innovatie niet van de grond komt? En welke oplossingen zou je kunnen bedenken? Het onderzoek van de hogeschool is nog niet helemaal afgerond. Daarom is de informatie op de website [www.ketenoptimalisatie.nl](http://www.ketenoptimalisatie.nl) nog niet compleet. Toch werkt Vokurka al aan een vervolg. In het project FrugIcom (samenwerking van onder meer Inholland, HAS Den Bosch, WUR, Syntens) wil hij werken aan de optimalisatie van de informatiestromen in de AGF-sector. □