

# Regionale netwerken in Food

een verkenning in vier Nederlandse regio's



---

<b>Programma</b>	Voeding & Gezondheid
<b>Project</b>	"Regiohubs"
<b>Opdrachtgever</b>	Willieanne van der Heijden (programmameider)
<b>"Hubs"</b>	Feike van der Lei (VHL Leeuwarden) Dick van der Meijden (AOC Oost) Chantal Vrijhof (HAS Hogeschool) / Hil Mols (Citaverde College) Rien van der Velde (VHL Wageningen)
<b>Procesbegeleider</b>	Jan Gravemaker
<b>Periode</b>	November 2011 – augustus 2012

---

## **Inhoudsopgave**

1.	Inleiding en achtergrond	3
2.	Kader	4
3.	Initiatiefase	5
4.	Regionale plannen van aanpak en uitvoering	5
5.	Rapportages	6
6.	Bevindingen	6
7.	Conclusies	6
8.	Aanbevelingen	7
9.	Verantwoording capaciteit en middelen	8
	BIJLAGE 1 Eindrapportage Noord Nederland	9
	BIJLAGE 2 Eindrapportage Oost Nederland	15
	BIJLAGE 3 Eindrapportage Zuid Nederland	24
	BIJLAGE 4 Eindrapportage Midden Nederland	41

## 1. Inleiding en achtergrond

### Inleiding

Het project is opgezet en uitgevoerd tegen de achtergrond van het beleid van het Ministerie van EL&I, onder andere tot uiting komend in de uitspraak van Minister Verhagen: *"De zogenaamde Gouden driehoek" van bedrijfsleven overheid en kennisinstellingen moet door samenwerking het groeivermogen van de economie versterken* en parallel aan het manifest *"Goed onderwijs voor vitale agro- en tuinbouwsectoren"*, uitgebracht door LTO, de gezamenlijke productschappen, de Nationale Coöperatieve Raad, De Groene Kennis Coöperatie en de AOC Raad.

Dit manifest benoemt 4 speerpunten, te weten:

- Levenlangleren voor medewerkers en zij-instromers;
- Blijvend versterken van de kwaliteit van opleidingen in het agrocluster;
- Versterken van het imago van de sectoren en het groene onderwijs;
- Opzetten van netwerken met ondernemers, onderzoek en onderwijs.

### Focus.

1. De activiteiten van de regiohubs richtten zich in het bijzonder op het 4<sup>e</sup> speerpunt van het manifest, waarbij het in beginsel niet zou gaan om het opzetten van nieuwe (netwerk-)structuren maar het inhoudelijk versterken en verbreden van de activiteiten van bestaande netwerken en voorzieningen door middel van de ontwikkeling van gezamenlijke regionale "kennisagenda's" van bedrijfsleven en kennisinstellingen. In de uitvoering is in enkele regio's, met name noord en zuid, er echter toch juist voor gekozen een "nieuwe" regio te benaderen. Enerzijds sluit dit aan op de doelstellingen van de betrokken kennisinstellingen, anderzijds is het niet altijd gemakkelijk en wenselijk in bestaande netwerken te treden op een wijze die (nog) niet past bij de bestaande rol en positie van de instelling daarin en het actuele verwachtingspatroon van de netwerkpartners.
2. Sector: Voedingsindustrie in brede zin, met een nadruk op het MKB.
3. In eerste instantie 4 regio's waar al netwerken en voorzieningen aanwezig zijn.
4. Kennisinstellingen: AOC's en groene hbo-instellingen, inclusief de onderlinge samenwerking daarvan.

### Doel.

1. Analyseren van de mogelijkheden om te komen tot ontwikkeling van regionale kennisagenda's op basis van de strategische plannen van de onderwijsinstellingen in de regio's, de kennis van de behoefte van het bedrijfsleven, bestaande netwerken en voorzieningen en de factoren en omstandigheden die op de ontwikkeling van de agenda's van invloed zijn.
2. Waar mogelijk de ontwikkeling van 1 of meer regionale "foodagenda's" als zodanig.

### Verbindingen – omgeving.

De activiteiten van de "regiohubs" staan niet op zichzelf maar leggen verbindingen met andere ontwikkelingen.

#### 1. Topsectoren.

In lijn met het beleid, de prioriteiten en de criteria voor de Kigo aanvragen 2012 staat de bediening van de topsectoren Agro & Food en Tuinbouw & uitgangsmaterialen centraal (in ons geval dus "food").

EL&I zal parallel met de publicatie van de KIGO-Openstelling-2012 een brief aan de CvB's van de GKC-instellingen sturen om de nieuwe beleidsaccenten, die niet alleen gelden voor 2012, goed onder de aandacht te brengen. Verder is relevant dat de minister van EL&I begin 2012 met de provincies zogenaamd overleg landsdeeloverleg (Noorden, Oost, Zuid, Zuidelijke en noordelijke vleugel van de Randstad) heeft met het oog op afspraken ten aanzien van het ondersteunen van vitale regionale economische clusters. Waar mogelijk/relevant zullen GKC-activiteiten in deze afspraken worden meegenomen. Landsdelen omvatten meerdere regio's in het kader

van het programma "regionale transitie". Elk van onze 4 focus-regio's zijn dus binnen een landsdeel gesitueerd.

Voor ons (hubs) geldt dat we moeten bekijken in hoeverre en op welke manier we onze inzet, activiteiten en producten in dit perspectief kunnen vormgeven. Dat betekent dat we:

- Waar mogelijk en zinvol verbinding leggen met de "werkplaatsen" en/of bekijken of al aanwezige "foodcentra" in bepaalde regio's als zodanig zouden kunnen functioneren.
- Kennisagenda's kunnen ontwikkelen die aansluiting vinden op of een versterking zijn van de regionale ontwikkeling van de bedrijven en de sector.

## 2. HCA (human capital agenda).

Hoewel de ontwikkeling van regionale kennisagenda's food niet specifiek focust op de HCA, is deze wel van belang. Versterking van de betrokkenheid van foodbedrijven bij regionale ontwikkelingen kan de bekendheid van deze bedrijven en de betrokkenheid van de omgeving bij die bedrijven versterken. Daarmee kan de wervingskracht op de arbeidsmarkt, het imago en wellicht ook loopbaanmogelijkheden worden versterkt. Vanuit de topsector Agro&Food heeft Aequor de opdracht om een nulmeting uit te voeren onder bestaande economische clusters en witte vlekken in kaart te brengen. Doelstellingen van deze opdracht zijn:

- Nulmeting zodat op lange termijn zichtbaar is wat inzet op HCA oplevert;
- Zichtbaar voor supportorganisaties hoe zij economische clusters kunnen faciliteren bij uitvoering HCA.

Beide trajecten raken elkaar en kunnen elkaar versterken. Na informatie-uitwisseling werd afgesproken dat Aequor drie andere clusters bevragen dan die waar de hubs zich op richtten, zodat de verkregen informatie elkaar kan aanvullen.

In de 3<sup>e</sup> landelijke bijeenkomst van de hubs is Linda Medendorp (Aequor) aanwezig geweest en zijn kennis en informatie uitgewisseld.

3. Inventarisatie bestaande samenwerking tussen kennisinstellingen en regionale bedrijven. Nancy Hoksbergen en Nienke Opsteeg (Opleidingsfonds levensmiddelenindustrie) voeren een inventarisatie uit naar bestaande samenwerkingsactiviteiten en -relaties tussen kennisinstellingen en regionale bedrijven. Ook met hen zijn contacten gelegd en is informatie gedeeld, zodat deze voor beide trajecten bruikbaar is.

## 2. Kader

De activiteiten van de "Regiohubs" zijn uitgevoerd als onderdeel van het programma Voeding & Gezondheid (GKC).

Dit programma heeft als missie om bij te dragen aan hoogwaardig en innovatief onderwijs in Voeding en gezondheid dat snel en flexibel reageert op actuele omgevingsvragen.

Om dit te bereiken heeft het programma drie hoofddoelen geformuleerd.

1. Grotere bijdrage aan een gezonde arbeidsmarkt in Food.
2. Meer vraaggestuurde kennis & innovatie op zes relevante aandachtgebieden.
3. Groter bewustzijn van burgers over gezonde voeding en duurzame consumptie.

De regiohubs hebben zich in deze eerste actie met name gericht op de doelstellingen 1 en/of 2 in relatie tot hun regionale omgeving. Tot de externe netwerken van het programma V&G behoren in beginsel ook regionale food netwerken. In de afgelopen jaren heeft het programma vooral op landelijk niveau gefunctioneerd. In het huidige programmabudget zijn middelen beschikbaar om op regionaal niveau ruimte te maken voor de ontwikkeling van food-kennisagenda's in relatie tot de programmadoelstellingen. Via de activiteiten van de regiohubs wordt onderzocht of en zo ja op welke wijze de ontwikkeling daarvan mogelijk is en perspectief biedt. Aan de hand van de resultaten zal

tevens worden beoordeeld of de huidige thema's binnen het programma bij de actuele behoeften aansluiten.

Er zijn vier regio's gekozen: noord, oost, midden en zuid.

Daarbinnen zijn specifieke, beperktere, regio's bepaald waarop de activiteiten werden gefocust. Waar mogelijk en zinvol is aangesloten op bestaande netwerken en structuren binnen de foodsector. Omdat deze in de praktijk echter ook al bestaande verhoudingen, doelstellingen, werkwijzen en routines kennen, is in bepaalde gevallen er juist voor gekozen in een "witte vlek – regio" aan de slag te gaan. De keuzes die gemaakt zijn sluiten aan bij doelen van de kennisinstellingen. Tevens is contact gelegd met de regionale kenniswerkplaatsen om te bezien of en in hoeverre aansluiting en samenwerking meerwaarde kan hebben. Als uitgangspunt is wel duidelijk gekozen voor vraaggerichtheid. Eventuele kennisagenda's dienen in de eerste plaats aan te sluiten bij de behoeften van de bedrijven in de regio's.

### **3. Initiatiefase**

In de eerste fase van het project is in de eerste plaats gewerkt aan de bemensing. In beginsel werd gekozen voor 4 regio's (noord, oost, noord-west en zuid). Begin 2012 bleek dat de rol van "hub" in de regio noord-west (met als kern de Zaanstreek) niet kon worden ingevuld door de eerste kandidaat (Wim van Reenen, Clusius College). Ter vervanging werd Rien van der Velde (VHL Wageningen) bereid gevonden deze rol over te nemen waarbij gekozen werd voor de regio midden (Food Valley en omstreken).

Bij de hub-activiteiten werd ook betrokken Hil Mols (Citaverde College). De bedoeling daarvan was ook een verbinding met het vmbo te leggen waar dat mogelijk zou zijn. In de praktijk is dit uitgemond in de regionale samenwerking met Chantal Vrhof (HAS Den Bosch) in de regio zuid (tot Venlo). Zij heeft daarnaast volledig geparticipeerd in de gezamenlijke activiteiten.

In deze eerste fase is voorts aandacht en tijd besteed aan beeldvorming. De begrippen "hub" en "regionale kennisagenda" werden gezamenlijk verkend en omschreven. Wat betreft de kennisagenda werden een aantal kenmerken bepaald:

- Vraaggestuurd: de behoeften van de regionale bedrijven moeten leidend zijn.
- Gezamenlijk: de kennisagenda moet worden gedragen door tenminste een aantal bedrijven en eventueel andere stakeholders in de regio.
- Samenwerking: bij de ontwikkeling van acties of activiteiten in het kader van de kennisagenda moet sprake zijn van samenwerking tussen regionale bedrijven en kennisinstellingen.
- Breed en/of divers: kennisagenda's kunnen zich meer richten dan de voorziening in goed opgeleide medewerkers; bij voorkeur ook op zaken als innovatie, kennisdeling, management en organisatie, technologie etc. Er kan sprake zijn van regionale verschillen, afhankelijk van de startomstandigheden, de behoeften van de bedrijven en de rol, positie en mogelijkheden van de kennisinstellingen.
- De kennisagenda moet bij voorkeur aansluiten op de strategische plannen van de kennisinstellingen.
- Bij voorkeur moeten mogelijkheden van samenwerking tussen mbo- en hbo-instellingen worden benut,

### **4. Regionale plannen van aanpak en uitvoering.**

Per regio werd door de betreffende "hub" een plan van aanpak ontwikkeld. Over de voornemens daarin en de beoogde doelen en activiteiten heeft uitwisseling plaatsgevonden in een 2e landelijk overleg en – eveneens in afzonderlijke gesprekken - met de procesbegeleider. Dit gaf de hubs de mogelijkheid hun ideeën te toetsen aan die van de overige hubs, de kenmerken van de beeldvorming en de randvoorwaarden

van het project. Na accordering door de procesbegeleider zijn de plannen in uitvoering genomen.

In de 3<sup>e</sup> landelijke bijeenkomst (5 juni 2012) is mondeling en deels schriftelijk over de uitvoering en bevindingen per regio gerapporteerd. De overige hubs en de procesbegeleider hebben daarbij de gelegenheid gehad vragen te stellen en elkaars activiteiten van commentaar, ideeën en opvattingen te voorzien. Deze uitwisseling is door de hubs als prettig, nuttig en zinvol ervaren.

De uitvoerende werkzaamheden zijn in het voorjaar van 2012 gestart en in de zomer afgerond.

## **5. Rapportages**

De regiohubs is gevraagd voor hun regio en activiteiten een eindrapportage op te stellen. Deze zijn integraal als bijlagen in dit document opgenomen.

Voor deze eindrapportages is door de procesbegeleider een format opgesteld. Dit format had de bedoeling niet meer dan een handreiking te zijn en de verschillende hubs hebben daar ook in die zin gebruik van gemaakt.

## **6. Bevindingen**

Omdat de bevindingen regionaal verschillend zijn, afhankelijk van de gekozen doelen, activiteiten en omstandigheden, worden deze hier niet op algemeen niveau samengevat, maar overgelaten aan de regionale rapportages (zie aldaar).

## **7. Conclusies**

Er is geen gelegenheid geweest met de hubs gezamenlijk conclusies te trekken. Vanuit de ervaring en het overzicht van de procesbegeleider zijn wel enkele algemene conclusies mogelijk.

1. In alle gevallen heeft het regiohub initiatief geleid tot initiatieven van de kennisinstellingen, waarbij nieuwe contacten met bedrijven zijn aangegaan, of bestaande relaties zijn versterkt en geïntensiveerd.
2. Het begrip "gezamenlijke kennisagenda" en de mogelijke meerwaarde daarvan is niet op voorhand duidelijk. Daar waar bestaande en functionerende netwerken ontbreken, zal het zeker tijd vragen zo'n netwerk met het bijbehorende vertrouwen op te bouwen en tot een vorm van gezamenlijke kennisagenda te komen.
3. Het is van groot belang met de juiste personen / functionarissen in contact te zijn als het om de kennisagenda gaat.
4. Het beeld dat en de verwachtingen die bedrijven hebben van de kennisinstellingen en hun mogelijkheden komt niet altijd overeen met de rol die deze willen of zouden kunnen spelen met betrekking tot de regionale kennisagenda. Sommige kennisinstellingen zullen zich op dat terrein nog moeten bewijzen.
5. Het opzetten, uitvoeren en beheren van een regionale kennisagenda vraagt onderling vertrouwen tussen de deelnemende bedrijven en tussen deze bedrijven en de kennisinstellingen (en eventuele andere stakeholders).
6. De kennisagenda's voor de voedingsindustrie moeten doelgericht en efficiënt zijn (weinig kosten, duidelijk resultaat) om duurzame participatie van de bedrijven te bewerkstelligen.
7. Regionale kennisagenda's kunnen slechts tot duurzame wasdom komen als de kennisinstellingen deze tot hun strategische doelen rekenen en er duurzaam op inzetten. Een gesubsidieerd project kan een goede bijdrage leveren aan de initiële ontwikkeling ervan, maar is zeker onvoldoende als het op verduurzaming aankomt. Een goed voorbeeld hiervan is het Innofood-netwerk in Twente.

8. Een regionaal netwerk en kennisagenda kunnen een belangrijke bijdrage leveren aan de samenwerking van kennisinstellingen en regionale bedrijven. Bij een goede invulling kan een duidelijke win-win situatie worden bereikt.
9. De vraag of alle huidige thema's van het programma V&G aansluiten bij de behoefte van de bedrijven in de kennisagenda's, kan op dit moment nog niet worden beantwoord.

## 8. Aanbevelingen

In dit algemene deel van de rapportage wordt volstaan met enkele algemene aanbevelingen. Voor regio-specifieke aanbevelingen wordt verwezen naar de regiorapportages.

1. De hubs en de procesbegeleider hebben tijdens dit bestek en voor een deel ook al daarbuiten de potentiële toegevoegde waarde van de ontwikkeling van een goed bedrijven-netwerk en een regionale kennisagenda onderkend. Het verdient aanbeveling deze ontwikkeling verder te exploreren waar nodig en verder te ontwikkelen waar mogelijk.
2. De verbinding met gerelateerde acties en programma's kan worden versterkt. In het bijzonder wordt hierbij gedacht aan de Human Capital Agenda, omdat daarmee veel inhoudelijke raakvlakken bestaan. Bij het leggen van dergelijke verbindingen moet er we steeds voor worden gewaakt dat de directheid, vraag- en doelgerichtheid en effectiviteit in relatie tot de deelnemende bedrijven voorop blijft staan. Deze werken in het algemeen gericht op hun directe en individuele belang. Als de meerwaarde in dat perspectief niet duidelijk of zelfs afwezig is, zullen ze snel afhaken.
3. Onderzocht moet worden of en zo ja op welke wijze meerwaarde te vinden is in een verbinding en/of samenwerking met de beoogde ontwikkeling van de Centra voor Innovatie en Vakmanschap en Centres of Expertise (food). Ook die zullen zeker de bedrijven in de regio opzoeken. Samenwerking of tenminste afstemming aan de aanbodzijde van de kennisinstellingen is dan noodzakelijk.

### ***Wat zijn Centra voor Innovatief Vakmanschap en Centres of Expertise?***

*De Rijksoverheid streeft naar een betere aansluiting van het beroepsonderwijs op de arbeidsmarkt en op de behoefte van het bedrijfsleven. Daarom zijn de Centra voor Innovatief Vakmanschap en Centres of Expertise opgericht. Hierin werken ondernemers, wetenschappers, docenten en studenten samen. De Centra voor Innovatief Vakmanschap zijn er voor het mbo, de Centres of Expertise voor het hbo.*

### ***Expertisecentra onderwijs bedrijfsleven***

*Met het [Centrum voor Innovatief vakmanschap en een Centre of Expertise](#) willen de ministeries van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap (OCW) en Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (EL&I) de kwaliteit van het onderwijs naar een hoger niveau tillen en excellentie bevorderen. De centra moeten uitgroeien tot kwalitatief hoogstaande (inter)nationale kenniscentra waar de meest bekwame studenten en docenten studeren en werken. Daarbij is de samenwerking met het bedrijfsleven belangrijk.*

### ***Meer en betere technische studenten***

*De centra leggen verbinding tussen het middelbaar en hoger beroepsonderwijs en de economische topsectoren zoals water, chemie en high tech automotive systemen (auto-industrie). In een omgeving met hoogwaardige kennis en technologie, met goede onderzoekers en docenten, kunnen studenten de mogelijkheid een zo hoog mogelijk niveau te halen. De expertisecentra trekken meer bèta/technische studenten aan.*

## **9. Verantwoording capaciteit en middelen**

Beschikbaar budget totaal: € 40179,00

Waarvan

- Procesbegeleider - 15975,00
- Inzet externe expertise - 6204,00
- Hubs (47 / 63 uur) - 18000,00

De hubs hebben hun uren / kosten gedeclareerd via hun relatie met de GKC.

De procesbegeleider heeft € 8550,00 gedeclareerd.

Het budget voor inzet externe expertise is niet aangesproken.

## **10. Regionale rapportages**

Hierachter zijn bijgevoegd de rapportages van de 4 regiohubs.

Leusden, 14-09-2012

Jan Gravemaker



## **BIJLAGE 1**



### **EINDRAPPORTAGE**

**Programma** : **Voeding & Gezondheid**  
**Project** : **“Regiohubs”**  
**Regio** : **Noord Nederland**  
**Projectleider** : **Feike van der Leij**  
**Periode** : **November 2011 – augustus 2012**

## **Inhoudsopgave BIJLAGE 1**

1.	Inleiding - kader	11
2.	Regionale keuzes en visie	11
3.	Doelstelling(en)	11
4.	Aanpak	12
5.	Overzicht activiteiten en resultaten	12
6.	Bevindingen	13
7.	Conclusies	13
8.	Aanbevelingen	14
9.	Verantwoording capaciteit en middelen	14

## **1. Inleiding – kader**

De activiteiten van de "Regiohubs" zijn uitgevoerd als onderdeel van het programma Voeding & Gezondheid (GKC).

Dit programma heeft als missie om bij te dragen aan hoogwaardig en innovatief onderwijs in Voeding en gezondheid dat snel en flexibel reageert op actuele omgevingsvragen.

Om dit te bereiken heeft het programma drie hoofddoelen geformuleerd.

4. Grotere bijdrage aan een gezonde arbeidsmarkt in Food.
5. Meer vraaggestuurde kennis & innovatie op zes relevante aandachtgebieden.
6. Groter bewustzijn van burgers over gezonde voeding en duurzame consumptie.

De regiohubs hebben zich in deze eerste actie met name gericht op de doelstellingen 1 en/of 2 in relatie tot hun regionale omgeving. Tot de externe netwerken van het programma V&G behoren in beginsel ook regionale food netwerken. In de afgelopen jaren heeft het programma vooral op landelijk niveau gefunctioneerd. In het huidige programmabudget zijn middelen beschikbaar om op regionaal niveau ruimte te maken voor de ontwikkeling van food-kennisagenda's in relatie tot de programmadoelstellingen. Via de activiteiten van de regiohubs wordt onderzocht of en zo ja op welke wijze de ontwikkeling daarvan mogelijk is en perspectief biedt. Aan de hand van de resultaten zal tevens worden beoordeeld of de huidige thema's binnen het programma bij de actuele behoeften aansluiten.

Er zijn vier regio's gekozen: noord, oost, midden en zuid.

Daarbinnen zijn specifieke, beperktere, regio's bepaald waarop de activiteiten werden gefocust. Waar mogelijk en zinvol is aangesloten op bestaande netwerken en structuren binnen de foodsector. Omdat deze in de praktijk echter ook al bestaande verhoudingen, doelstellingen, werkwijzen en routines kennen, is in bepaalde gevallen er juist voor gekozen in een "witte vlek – regio" aan de slag te gaan. De keuzes die gemaakt zijn sluiten aan bij doelen van de kennisinstellingen. Tevens is contact gelegd met de regionale kenniswerkplaatsen om te bezien of en in hoeverre aansluiting en samenwerking meerwaarde kan hebben. Als uitgangspunt wel duidelijk gekozen voor vraaggerichtheid. Eventuele kennisagenda's dienen in de eerste plaats aan te sluiten bij de behoeften van de bedrijven in de regio's.

## **2. Regionale keuzes en visie regio Noord**

Er is voor gekozen om het project "Food Circle – Food for Healthy Ageing" centraal te stellen omdat hierin heel concreet invulling wordt gegeven aan een samenwerking tussen verschillende hogescholen en 14 bedrijven van zeer divers formaat (van mkb t/m multinational) die bovendien de drie provincies Groningen, Fryslân en Drenthe bestrijken. Naast dit project is er oog voor kenniswerkplaatsen geweest die zich recentelijk hebben gebundeld, en voor andere ontluikende ontwikkelingen zoals BluePort Lauwersoog en Ecommunity Oosterwolde. In principe sluiten we geen enkele relevante ontwikkeling uit, maar gezien het feit dat de energie momenteel afstraalt van Food Circle, en het feit dat de regiohub daarin een aanjaagfunctie als lector mag bekleden, communiceert dat efficiënt.

## **3. Doelstelling(en) regio Noord**

De hoofddoelstelling van Food Circle is het vergroten van het economisch rendement van de voedingsmiddelenindustrie en gerelateerde bedrijvigheid in Noord-Nederland door het stimuleren van innovatie en het opwaarderen van het arbeidspotentieel, ten einde de voedingsmiddelensector en alle daaraan gerelateerde bedrijven en kennisinstellingen in de regio te laten ontwikkelen tot een sector die uitblinkt in bedrijvigheid en toepasbare

innovatie, kennis en kunde op het gebied van voedingsmiddelen en in het bijzonder gezond oud worden (Healthy Ageing).

De doelstelling van kenniswerkplaatsen is o.a. om de drempels te verlagen richting kleine bedrijven waardoor kennis beter bereikbaar is. Zie [www.kenniswerkplaats.eu](http://www.kenniswerkplaats.eu)

#### **4. Aanpak**

- Het ontwikkelen van een netwerk (gefaciliteerd door o.a. een netwerk broker) van geïnteresseerde bedrijven en kennisinstellingen, dat dient als platform voor informatie-uitwisseling en kenniscirculatie op het gebied van onder andere gezonde voeding;
- Het opzetten van een aanjaagprogramma, waarin via pre-competitief, applicatiegericht onderzoek gezamenlijke kennisvragen van bedrijven worden beantwoord en innovatieve producten en processen worden ontwikkeld via de inzet van lectoren en kenniskringen en het uitwisselen van kennis en faciliteiten tussen bedrijven en kennisinstellingen.
- De ontwikkelingen in de "hubclub" communiceren, samen met die van andere relevante initiatieven in Noord Nederland, zoals de kenniswerkplaatsen.

#### **5. Overzicht activiteiten en resultaten daarvan**

##### - Food Circle:

- Concreet zijn/worden via thematafels de vragen van de bedrijven opgehaald. Combinaties van drie of vier bedrijven hebben generieke vragen opgeleverd. Projectplannen van deelprojecten zijn opgesteld met daarin een tijdsplanning, en schatting van inzet omgerekend naar geld, dit laatste ook om de zogenaamde "de minimisverklaring" (vrijstelling voor staatssteun) per bedrijf te kunnen afdekken. Met de eerste vijf deelprojecten wordt in augustus/september/oktober 2012 aangevangen (uitvoering door projectingenieurs bij de hogescholen)
- De hogescholen en bedrijven brengen in beeld waar wát het beste kan worden uitgevoerd. Natuurlijk hebben de Hanzehogeschool en de unit Life Sciences & Technology van VHL en NHL in Leeuwarden veel te bieden qua apparatuur, maar dat wil niet zeggen dat elke bepaling in no time in zowel Groningen als Leeuwarden is uit te voeren. Daarin worden keuzes gemaakt (bijv: kwantitatieve metalen- en aminozuurbepaling in Leeuwarden, lipiden en vetzuren in Groningen)
- Op 1 juni heeft een symposium plaatsgevonden in Groningen met als thema's "voeding voor het kind" en "voeding voor de oudere". De opkomst was groot (meer dan honderd aanwezigen met een behoorlijk deel vanuit bedrijven). Voor een impressie en verslagen zie <http://www.food-circle.nl/kennisnet/symposium-food-for-healthy-ageing-1-juni-2012>

##### - Kenniswerkplaatsen:

- In Noord Nederland zijn in de volgende regio's kenniswerkplaatsen actief: Noordoost Friesland, met een dependance in Lauwersoog en in de Veenkoloniën met een dependance in het Westerkwartier. In de Veenkoloniën ligt de focus op de thema's water, landbouw en energie en in Noordoost Friesland zijn de belangrijkste thema's grootschalige landbouw, Place Keeping en Biobased economy. De uitdaging is de grotere gebiedsopgaven te vertalen naar vraagstukken die voor studenten interessant en behapbaar zijn. Ook is het streven studenten van verschillende opleidingen en onderwijsinstellingen meer met elkaar te laten samenwerken. De groene onderwijsinstellingen in Noord Nederland zijn op dit moment bezig met het ontwikkelen van een plan om regioleren/beroepsauthentic leren beter te verankeren in het onderwijs, de kenniswerkplaatsen passen goed binnen deze ontwikkeling.
- Met Anne Clasquin is contact over voortgang van deze kenniswerkplaatsen; met Mirjam van Bergen meer specifiek over nog te definiëren initiatieven bij Blueport Lauwersoog en in september volgt eerste meeting met Ecommunity Oosterwolde, te Bears.

## 6. Bevindingen

- Food Circle: Na een aarzelende start (er was veel onduidelijkheid over o.a. subsidievoorwaarden, en die onduidelijkheid heeft voor vertraging gezorgd) is het project najaar 2011 van de grond gekomen. Per januari 2012 is het echt hard gaan lopen. Er is heel intensief gewerkt om de bedrijven bijeen te krijgen en dit heeft echt tot aangescherpte vragen geleid die nu in de praktijk opgepakt en aangepakt gaan worden. Ook tussen de deelnemende hogescholen is het contact behoorlijk geïntensiveerd. Het gaat nu echt "leven" en loopt wat betreft kenniscirculatie als een tierelier. Projectingenieurs en stagiaires trekken naar de bedrijven toe om ter plekke in gesprek te gaan en er ook pilots te draaien. Andersom gaan er meer en meer pilotexperimenten in de proefhal van de opleiding voedingsmiddelentechnologie worden gedaan, en ook eerstejaars studenten hebben al concrete opdrachten (soms op theorie of databankonderzoek gebaseerd) uitgevoerd.

Concreet zijn er acht deelprojecten opgestart dan wel in de opstartfase. Deze beslaan vragen in de range van "heeft DNA detectie op gisten en schimmels een voorspellende waarde voor houdbaarheid van voedingsmiddeleningredienten" tot "clean label alternatieven voor koemelkeiwitten als emulgatoren".

Qua netwerkvorming is er veel bereikt en dit gaat verder dan alleen de voedingsmiddelenbranche. Ook met GGD's, natuurorganisaties en lokale overheden en onderwijsinstellingen wordt het gesprek aangegaan om de doorlopende leerlijn op het gebied van voeding, gezondheid en duurzaamheid te verstevigen. Hier is ook een link met de GKC-pilotstudie "Smaaklessen in bedrijf".

- In de kenniswerkplaatsen zijn studenten betrokken bij verschillende projecten, die vanuit ketenperspectief meer of minder aan het thema "voeding" raken:
  - Imago van het grootschalig melkveebedrijf in de Veenkoloniën en hoe dit ten positieve veranderd kan worden.
  - Een proef met minerale bemesting in de vorm van steenmeel in Noordoost Friesland in samenwerking met de gemeente Dantumadiel, agrarische ondernemers, Arcadis en Agro Mulder.
  - Het ontwikkelen van communicatiematerialen om bewoners te betrekken bij het aanleggen en onderhouden van een ecologische wandelroute in Groningen in samenwerking met bewoners en de bewonersvereniging.
  - Collectieve vergroening in de landbouw (Pilot gemeenschappelijke landbouw beleid). In opdracht van natuurvereniging ANOG is uitgezocht hoe natuurbeheer efficiënter vorm te geven en biodiversiteit te vergroten.
  - In Noordoost Friesland wordt nauw samengewerkt met de Noordelijke Friese Wouden (koepel van natuur en landschapsbeheerders) binnen projecten. Studenten zijn betrokken geweest bij een kennisvraag over het koppelen van regionale melkproductie aan regionale consumptie.

Bovenstaande voorbeelden noem ik met opzet in iets meer detail om te illustreren hoe deze zich verhouden tot Food Circle.

## 7. Conclusies

Een inventarisatie zoals nu uitgevoerd laat duidelijk zien dat het positieve gevoel overheerst. Er gebeurt veel en in nieuwe samenwerkingsconstructies, en zowel binnen Food Circle als in de kenniswerkplaatsen gaat het "leven". Wat opvalt is dat op het gebied van voeding en gezondheid de kenniswerkplaatsen veel verder van dit onderwerp af staan en eerder/anders in de keten dit aanroeren dan dat dit in Food Circle gebeurt. Wat dat betreft is de voedingsmiddelen applicatie faciliteit ("proefhal") binnen VHL Leeuwarden al min of meer een kenniswerkplaats "in de school" evenals de life sciences georiënteerde laboratoriumfaciliteiten in Leeuwarden en Groningen.

## **8. Aanbevelingen**

Het project Food Circle is van subsidiëring verzekerd tot najaar 2014 en verdient het nu al om daarna in enige vorm gecontinueerd te worden. De topsectoren agroFood / tuin en akkerbouw en ook Life Sciences & Health en Chemie kunnen hierin mogelijk faciliteren (denk aan het Carbohydrate Competence Centre dat hierin een mooie verbindende rol speelt). Voor de kenniswerkplaatsen geldt hetzelfde, en er ontstaat in Noord Nederland een groeiend besef van urgentie om de biobased economy met andere stromingen (zoals Healthy Ageing) te transformeren naar een biobased society. Ontwikkelingen als bij EcoMunity park Oosterwolde, de Dairy Campus en University Campus Friesland zijn daarbij in de toekomst mogelijk ook actueel.

Voor de GKC gelederen is het wel relevant om zich daar via een regiohub over te blijven laten informeren.

## **9. Verantwoording capaciteit en middelen**

Gespecificeerde urendeclaraties zijn eerder al gecommuniceerd aan het GKC programma Voeding en Gezondheid; nadere specificatie is eventueel inzichtelijk te maken via het door VHL gehanteerde elektronische urenstelsel "sumatra".



## **EINDRAPPORTAGE**

**Programma** : **Voeding & Gezondheid**  
**Project** : **“Regiohubs”**  
**Regio** : **Oost Nederland**  
**Projectleider** : **D. van der Meijden**  
**Periode** : **November 2011 – augustus 2012**

## **Inhoudsopgave BIJLAGE 2**

1.	Inleiding - kader	17
2.	Regionale keuzes en visie	17
3.	Doelstellingen	18
4.	Aanpak	18
5.	Overzicht activiteiten en resultaten	18
6.	Bevindingen	19
7.	Conclusies	19
8.	Aanbevelingen	19
9.	Verantwoording capaciteit en middelen	20
10.	Opsomming bijlagen	20



## **1. Inleiding – kader**

De activiteiten van de “Regiohubs” zijn uitgevoerd als onderdeel van het programma Voeding & Gezondheid (GKC).

Dit programma heeft als missie om bij te dragen aan hoogwaardig en innovatief onderwijs in Voeding en gezondheid dat snel en flexibel reageert op actuele omgevingsvragen.

Om dit te bereiken heeft het programma drie hoofddoelen geformuleerd.

7. Grotere bijdrage aan een gezonde arbeidsmarkt in Food.
8. Meer vraaggestuurde kennis & innovatie op zes relevante aandachtgebieden.
9. Groter bewustzijn van burgers over gezonde voeding en duurzame consumptie.

De regiohubs hebben zich in deze eerste actie met name gericht op de doelstellingen 1 en/of 2 in relatie tot hun regionale omgeving. Tot de externe netwerken van het programma V&G behoren in beginsel ook regionale food netwerken. In de afgelopen jaren heeft het programma vooral op landelijk niveau gefunctioneerd. In het huidige programmabudget zijn middelen beschikbaar om op regionaal niveau ruimte te maken voor de ontwikkeling van food-kennisagenda's in relatie tot de programmadoelstellingen. Via de activiteiten van de regiohubs wordt onderzocht of en zo ja op welke wijze de ontwikkeling daarvan mogelijk is en perspectief biedt. Aan de hand van de resultaten zal tevens worden beoordeeld of de huidige thema's binnen het programma bij de actuele behoeften aansluiten.

Er zijn vier regio's gekozen: noord, oost, midden en zuid.

Daarbinnen zijn specifieke, beperktere, regio's bepaald waarop de activiteiten werden gefocust. Waar mogelijk en zinvol is aangesloten op bestaande netwerken en structuren binnen de foodsector. Omdat deze in de praktijk echter ook al bestaande verhoudingen, doelstellingen, werkwijzen en routines kennen, is in bepaalde gevallen er juist voor gekozen in een “witte vlek – regio” aan de slag te gaan. De keuzes die gemaakt zijn sluiten aan bij doelen van de kennisinstellingen. Tevens is contact gelegd met de regionale kenniswerkplaatsen om te bezien of en in hoeverre aansluiting en samenwerking meerwaarde kan hebben. Als uitgangspunt wel duidelijk gekozen voor vraaggerichtheid. Eventuele kennisagenda's dienen in de eerste plaats aan te sluiten bij de behoeften van de bedrijven in de regio's.

## **2. Regionale keuzes en visie**

De regio-hub Oost Nederland heeft zich gericht op Overijssel en de Achterhoek, met een focus op de regio Twente. Binnen deze regio is er een vrij grote concentratie van foodbedrijven met een grote diversiteit in omvang.

De regio-hub Oost Nederland heeft ervoor gekozen om zoveel mogelijk aan te sluiten bij bestaande netwerken. Daarmee wordt voorkomen dat er onduidelijkheid ontstaat bij participanten en wordt tevens de effectiviteit van de activiteiten vergroot. Binnen Oost Nederland is er al jaren een samenwerking van bedrijven uit de Food-sector met kennisinstellingen (waaronder Universiteit Twente) en adviserende instanties (waaronder Syntens en Oost NV). De Stichting Innofood vervult daarbij een belangrijke rol. AOC Oost is nauw betrokken bij Innofood.

### 3. Doelstellingen

- Ontwikkelen van voor de regio nieuwe vormen van kennisdelen.
- Het opstellen van een lijst met prioriteiten voor een regionale kennisagenda.
- Contacten leggen en onderhouden met diverse relevante partijen.

### 4. Aanpak

- Ontwikkelen van een masterclass op het gebied van een voor de sector zeer actueel thema. Deze masterclass heeft als doelgroep specifieke functionarissen van foodbedrijven in de regio.
- Uitdiepen van een thema dat tijdens een themabijeenkomst van Innofood is ingeleid. De bezoekers van de themabijeenkomst zijn in de weken na de bijeenkomst telefonisch benaderd, waarbij is gevraagd naar mogelijke vervolgacties en waarbij tevens een aanbod hiervoor is gedaan.
- Het opstellen van een lijst met prioriteiten voor de regionale kennisagenda. Hierbij is input gevraagd vanuit bestuur en de werkgroepen van de Stichting Innofood.
- Bij de uitvoering van de activiteiten zijn er contacten gelegd en onderhouden met:
  - Syntens (Sander Karnebeek, André Adolfs);
  - Regionale kenniswerkplaats "Groene Kennispoort Twente" (Dagmar Essink);
  - Bestuur Innofood (Peter Davids);

### 5. Overzicht activiteiten en resultaten daarvan

Activiteit	Datum / periode	Resultaat
Overleg met bestuur Innofood en de werkgroep Onderzoek en Kwaliteit van Innofood.	Jan. – apr. 2012	Plan van aanpak met gerichte activiteiten.
Vorbereiding en opvolging van een themabijeenkomst "Creatief met Smaak".	Apr. – juli 2012	Positief gewaardeerde bijeenkomst. Bij de "na-bel ronde" bleek er geen concrete vraag naar / behoefte aan (gezamenlijke) opvolging.
Ontwikkeling van een masterclass "de macht van de Retail".	Mrt. – sept. 2012	Vorbereide masterclass, 15 aanmeldingen.
Overleg met bestuur Innofood, werkgroep O&K van Innofood, Syntens, Groene Kennispoort Twente, UT en Oost NV	Apr. – sept. 2012	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prioriteitenlijst voor de regionale kennisagenda;</li><li>• Matchmakingsbijeenkomst met UT;</li><li>• Projectplan Innoleren.</li></ul>

## 6. Bevindingen

Tijdens de uitvoering van het project zijn er veel contacten geweest met de diverse partijen. Bij de uitvoering van enkele onderdelen (themabijeenkomst en masterclass) heeft Syntens een belangrijke rol vervuld. Op basis van de bevindingen tijdens de looptijd van het project is de koers van het project enigszins bijgesteld.

- De themabijeenkomst "Creatief met Smaak" was succesvol: er was gerichte belangstelling vanuit de bedrijven en het was een inspirerende middag met mooie werkvormen. De week na de themabijeenkomst zijn de bezoekers telefonisch benaderd met de vraag naar behoefte aan een vervolg en een aanbod om vervolgvacaties te organiseren en te coördineren. De behoefte aan een georganiseerd vervolg bleek minimaal, ondanks dat er ook tijdens de telefoongesprekken nogmaals veel waardering werd uitgesproken over de themabijeenkomst.
- De opzet van een masterclass over het thema "De macht van de Retail" bleek in eerste instantie niet zo eenvoudig, omdat de in eerste instantie beoogde deskundigen niet beschikbaar waren. Uiteindelijk is er toch een programma samengesteld en is de uitvoering van de masterclass geagendeerd op 10 oktober a.s. Potentiële deelnemers aan deze masterclass zijn persoonlijk en discreet benaderd en er hebben zich inmiddels 15 deelnemers aangemeld.
- De opzet van een regionale kennisagenda was vooral het verzamelen van punten uit diverse lijstjes en deze onderbrengen in een matrix. Daarbij werden er gaandeweg ook initiatieven ondernomen om aan de punten uit de kennisagenda een concrete activiteit te koppelen. Zo is er een matchmakingsbijeenkomst met de wetenschapswinkel van de Universiteit Twente. Hierbij is de werkgroep O&K van Innofood betrokken. Daarnaast is er een plan opgesteld om onderwijs en innovatie met elkaar te verbinden in "Innoleren".

## 7. Conclusies

In de projectperiode van de regiohub Oost Nederland zijn er enkele duidelijke resultaten geboekt en belangrijke ervaringen opgedaan.

- Het blijkt niet eenvoudig te zijn om met bedrijven een vervolg te geven aan een themabijeenkomst;
- Er staat een masterclass geagendeerd, waar ook duidelijk behoefte aan is;
- Er is een regionale kennisagenda opgesteld met een overzicht hoe hier invulling aan kan worden gegeven;
- Er zijn nieuwe initiatieven genomen, voortvloeiend uit de gesprekken die zijn gevoerd met de diverse partijen en ook door het opstellen van de regionale kennisagenda: een matchmakingbijeenkomst met de Universiteit van Twente en een plan voor "Innoleren".

## 8. Aanbevelingen

Het bleek tijdens de uitvoering van het project dat het nuttig was om intensief gebruik te maken van het bestaande netwerk Innofood en hier de nieuwe activiteiten mee af te stemmen. Er is tevredenheid over de behaalde resultaten, maar enkele activiteiten zijn net opgestart en andere initiatieven moeten nog worden geconcretiseerd. Gezien de ervaringen die zijn opgedaan tijdens de projectperiode en daarnaast de uitgebreide kennisagenda die is opgesteld is er alle reden om door te gaan met de regiohub Oost Nederland.

## 9. Verantwoording capaciteit en middelen

Uren	Besteed aan (act.)	Middelen (€)	Besteed aan
9	Landelijk overleg		
4	Voorbereiding Masterclass		
5	Themabijeenkomst en vervolgacties		
10	Contacten met Syntens, Oost NV, Groene Kennispoort Twente, Bestuur Innofood, Werkgroep O&K van Innofood, UT		
4	Opstellen regionale kennisagenda		
3	Tussenrapportage		
5	Eindrapportage		
4	Administratie en beheer		
<b>44</b>	<b>Totaal</b>		

## 10. Bijlagen

- a. Programma themabijeenkomst "Creatief met smaak";
- b. Programma masterclass "De macht van de Retail";
- c. Beschrijving matchmaking met wetenschapswinkel Universiteit Twente;

## Themabijeenkomst 'Creatief met Smaak'

<http://www.innofood.org/nl/nieuws/8395/themabijeenkomst-creatief-met-smaak-bij-de-weerd-en-polak.html>



Op 20 juni kregen Innofoodleden de mogelijkheid een kijkje in de keuken te nemen bij de kruiden- en specerijen bedrijven de Weerd en Polak in Steenwijk.

Na de introductie door Piet Peelen van Innofood, werd de rondleiding door beide bedrijven gestart. Sterke geuren van citroengras, kaneel en anijs drongen al snel de neuzen binnen. Bij De Weerd Specerijen, die zich vooral richt op het hartige segment van kruiden en specerijen, worden alle kruiden(melanges) nog met de hand afgewogen en is de productie ambachtelijk. Hierdoor blijft het productie proces flexibel, wat noodzakelijk is gezien dat 90% van hun productie op maat wordt gemaakt voor hun klanten. Het productievolume is relatief laag. Op innovatief gebied investeert de Weerd binnenkort in een nieuwe allergeenvrije lijn.

J.S. Polak Koninklijke Specerijenmaalterij b.v. bestaat al sinds 1854 en is gespecialiseerd in zoete kruiden en specerijen. Enorme hoeveelheden grondstof liggen opgeslagen in Steenwijk, om zo een constante aanvoer te kunnen garanderen aan industriële afnemers en ambachtelijke bakkers. Meer dan 160 soorten ruwe grondstof liggen opgeslagen in een droge, donkere en koele omgeving, waardoor de houdbaarheid tot 10 jaar kan oplopen. Grondstoffen liggen slim verspreid opgeslagen, om zo bij calamiteiten genoeg voorraad te hebben. Dit is erg van belang gezien de afhankelijkheid van import en de fluctuaties in prijzen.

Maud Ebbink en Jorik Heins van [ConsumPsy](#) overtuigden het publiek dat smaak vooral tussen de oren zit. Vele voorbeelden kwamen voorbij waaruit bleek dat hoe goed de smaak van je product ook is, goede marketing en product presentatie zorgen echt voor een omzetsijging. Je proeft namelijk wat je verwacht, en dit wordt grotendeels door verpakking en reclame beïnvloed. De biologische verklaring ligt in de spiegelneuronen van het brein.

De volgende tips gaven ze mee aan bedrijven:

- Productinnovaties rondom receptuur en smaak moeten altijd stapsgewijs naar de consument worden gecommuniceerd. Mensen houden van nature niet van (grote) veranderingen.
- Zorg er met je verpakking voor dat het product opvalt tussen de concurrenten, maar behoud je oorspronkelijke format/stijl.
- Verplaats je in het eerste consumptiemoment van de consument. Presenteer het product op de verpakking zoals consumenten het tot zich nemen. VB: presenteer soep in een mok met lepel, een ijsje met een hap eruit etc.

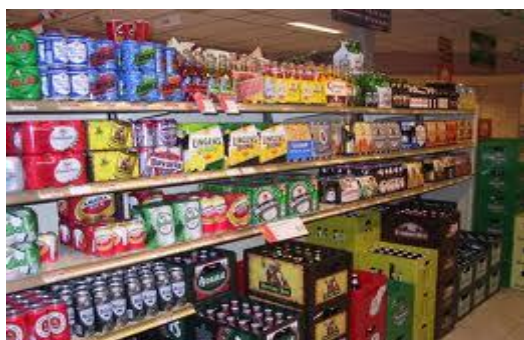
[Klik hier voor de presentatie van ConsumPsy](#)

Zou het niet fantastisch zijn om in een luchtballon te kunnen dineren en ondertussen te genieten van de meest prachtige uitzichten?? Meesterkok [Angélique Schmeinck](#) heeft van deze droom werkelijkheid gemaakt met 'CuliAir Skydining'. Tijdens haar presentatie over culinair mindmappen lichtte ze toe hoe 'dreamstormen' creativiteit verhoogt en tot nieuwe ideeën of innovaties kan leiden.

In haar boek 'Smaakvrienden' zijn alle mogelijke combinaties van groenten met andere ingrediënten verbonden in mindmaps. Dit geeft verrassende nieuwe combinatiemogelijkheden, die gerechten een verrassende boost kunnen geven. [Klik hier voor het filmpje met de uitleg](#) over hoe het mindmappen over Smaakvrienden werkt.

Na de presentatie werden de deelnemers aan het werk gezet, waarbij mindmaps werden gecreëerd voor producten waar bedrijven wel eens een nieuwe boost aan zouden willen geven. Verrassende ideeën werden bedacht in dit laatste onderdeel van deze interactieve themabijeenkomst.

Martine Boetje



### Hoe gaat u om met de toenemende macht van de Retail?

Ervaart u ook een toenemende druk van de inkoopafdeling van uw retailafnemers? Is het voor u ook lastig om uw plannen gerealiseerd te krijgen bij uw klanten? Innofood organiseert in samenwerking met Syntens een inspirerende masterclass "**Hoe gaat u om met de toenemende macht van de retail**". Tijn Bresser van Category & Trade Company neem u mee in deze problematiek en geeft u interactief enkele handvatten.

**Wanneer:** Woensdag 10 oktober

**Tijd:** 13.00 uur (tot 17.00 uur)

**Waar:** Hengelosestraat 585, Enschede

De bijeenkomst is met name bedoeld voor foodproducerende bedrijven.

Aan deze bijeenkomst zijn geen kosten verbonden.

Aanmelden kan per e-mail op [info@innofood.org](mailto:info@innofood.org)

Kunt u ons op korte termijn laten weten of u hierbij aanwezig kunt zijn? Dit in verband met de beperkte hoeveelheid plaatsen.

### Over Category & Trade Company

Category & Trade Company is het bedrijf van Evelyn van Leur en Tijn Bresser. Met haar 14 medewerkers werkt ze op het snijvlak van retailer en leverancier in de sectoren Food / Drug / DIY / Garden / Liqour / Catering. Category & Trade Company werkt iedere dag aan haar missie dat zij gelooft dat "Groei ontstaat door enerzijds de shopper centraal te stellen en anderzijds retailer en leverancier dichterbij elkaar te brengen door ze dezelfde taal te laten spreken."

Retailer en leverancier vinden elkaar uiteindelijk in de categorie. Het categorie management model dat Category & Trade Company hanteert zorgt ervoor dat de partijen gaan samenwerken om de shopper nog beter te bedienen.

Category & Trade Company verzorgt trainingen, begeleidt samenwerkingsprojecten, verzorgt specialistische ondersteuning op het gebied van Sales, Category Management, Trade Marketing, Space Management, Promotie Management en heeft een kennis tak op het gebied van Shopper onderzoek.

Met vriendelijke groet, Stichting Innofood



InnoFood en de Universiteit Twente werken aan de organisatie van een **match-meeting middag**. Deze staat gepland in oktober 2012.

We stellen ons voor dat leden van Innofood, in korte rondes van ca. 15 minuten, kennis kunnen maken met UT-hoogleraren en experts. Zij willen meedenken of en hoe hun expertise van nut kan zijn voor de voedingssector in Oost-Nederland: Op welke thema's kunnen vakgroepen en instituten bijdragen leveren aan foodbedrijven? Welke ontwikkelingen, innovaties en onderzoeksresultaten heeft de UT in huis die exclusieve meerwaarde kunnen betekenen?

Voor de middag nodigen we onderzoekers, planners R&D en businessontwikkelaars van de UT uit. Van de leden vragen we vooraf na te denken welke toepassingen, oplossingen, innovaties u zoekt, passend bij de exclusieve expertise van de UT. Na een technologieverkenning door de Wetenschapswinkel UT zijn we tot een eerste lijst gekomen. In de bijlage vindt u een overzicht van de groepen die wij willen benaderen.

In het vervolgtraject kan Innofood de leden ondersteunen bij het aanvragen van projectsubsidies (40%) als een succesvolle match is gemaakt met een vakgroep. Centraal staat uw vraag: een technologische probleemstelling of een innovatievraag. Dat is nieuw! In onze ogen: echte vraagsturing!

Onze vraag aan u: acht u een dergelijke matchmeeting met UT zinvol en bent u voornemens hieraan deel te nemen? Heeft u suggesties over de opzet en aanpak van de matchmeeting? Wij zien uw reactie met belangstelling tegemoet.



# **Eindrapportage Regiohub Zuid**

In het kader van het programma Voeding & gezondheid, GKC

Chantal Vrijhof (Hogeschool HAS Den Bosch)  
Hil Mols (Citaverde College)

Juni 2012



## **Inhoudsopgave BIJLAGE 3**

<b>1.</b>	<b>Inleiding</b> .....	26
<b>1.1</b>	<b>Aanleiding</b> .....	26
<b>1.2</b>	<b>Doelstelling</b> .....	26
<b>1.3</b>	<b>Aanpak</b> .....	27
<b>1.4</b>	<b>Leeswijzer</b> .....	28
<b>2.</b>	<b>Afbakening en beschrijving regio Zuid</b> .....	28
<b>3.</b>	<b>Resultaten</b> .....	29
<b>3.1</b>	<b>Enquête arbeidsmarktonderzoek</b> .....	29
<b>3.2</b>	<b>Food-bijeenkomsten</b> .....	31
<b>3.3</b>	<b>Gesprekken met relevante organisaties/bedrijven</b> .....	32
<b>4.</b>	<b>Conclusie en aanbevelingen</b> .....	33
	<b>Bijlage I Enquête arbeidsmarktonderzoek</b> .....	36

## **1. Inleiding**

### **1.1 Aanleiding**

Het project 'Regiohubs' is onderdeel van het Programma Voeding & Gezondheid van de Groene Kennis Coöperatie (GKC). Het project is opgezet tegen de achtergrond van het beleid van het Ministerie van EL&I, onder andere tot uiting komend in de uitspraak van Minister Verhagen: "De zogenaamde Gouden driehoek" van bedrijfsleven, overheid en kennisinstellingen moet door samenwerking het groeivermogen van de economie versterken". Parallel hieraan loopt het manifest "Goed onderwijs voor vitale agro- en tuinbouwsectoren", uitgebracht door LTO, de gezamenlijke productschappen, de Nationale Coöperatieve Raad, De Groene Kennis Coöperatie en de AOC Raad. Dit manifest benoemt 4 speerpunten, te weten:

- Levenlangleren voor medewerkers en zij-instromers;
- Blijvend versterken van de kwaliteit van opleidingen in het agrocluster;
- Versterken van het imago van de sectoren en het groene onderwijs;
- Opzetten van netwerken met ondernemers, onderzoek en onderwijs.

Het project Regiohubs richt zich in het bijzonder op het 4<sup>e</sup> speerpunt van het manifest, waarbij het niet zozeer gaat om het opzetten van nieuwe (netwerk)structuren, maar juist het aansluiten bij bestaande netwerken en voorzieningen binnen het domein food, en gezamenlijk proberen te komen tot regionale kennisagenda's.

Binnen het Programma Voeding & Gezondheid zijn in eerste instantie 4 'regiohubs' aangesteld om het project uit te voeren, te weten regio Oost Nederland, Zaanstreek, Noord en Zuid. Hogeschool HAS Den Bosch heeft, in samenwerking met Citaverde College, het project Regiohub Zuid uitgevoerd.

### **1.2 Doelstelling**

Doel van het project 'Regiohub Zuid' is het analyseren van de mogelijkheden om te komen tot ontwikkeling van een regionale kennisagenda rondom het thema food in regio Zuid. De kennisagenda moet gebaseerd zijn op

- (de kennis van) de behoefte van het regionale bedrijfsleven
- bestaande netwerken en voorzieningen in de regio
- de strategische plannen van de onderwijsinstellingen (HAS Den Bosch en Citaverde College)

Focus is de voedingsindustrie, met nadruk op het MKB.

Om de doelstelling te realiseren zijn de volgende onderzoeksvragen gesteld:

- Welke netwerken zijn er al op het gebied van food in de regio? Wie participeert hierin? Wat is het doel en wat is de focus van deze netwerken?
- Wat zijn belangrijke thema's, binnen het food-MKB-bedrijfsleven in de regio? Welke gezamenlijke thema's /vragen worden hierin herkend?
- Hoe zou het onderwijs (HAS, Citaverde, maar ook andere onderwijsinstellingen in de regio) kunnen ondersteunen in de gezamenlijke thema's/vragen?

### 1.3 Aanpak

Om de doelstelling te realiseren zijn de volgende stappen ondernomen:

- Afbakening regio: De afbakening van regio Zuid tot Venlo en omgeving en de motivatie daarvoor is beschreven in hoofdstuk 2.
- Enquête onder MKB-food-bedrijven in de regio: In februari 2012 is er een afstudeeropdracht gestart waarin 2 afstudeerders van HAS Den Bosch (Ilse Verhoijzen en Mark Bosch), onder begeleiding van een docent en adviseur van HAS KennisTransfer, onderzoek hebben gedaan naar de behoeften en wensen van het MKB Agro & Food in regio Venlo met betrekking tot het opleidingsprofiel van studenten van hbo groen (HAS Den Bosch) en mbo groen (Citaverde College).

Binnen dit onderzoek is o.a. een enquête gehouden onder MKB Agro & Food bedrijven (zie bijlage 1 voor de vragenlijst). Onder de respondenten waren ook een aantal food(gerelateerde) bedrijven.

In de enquête zijn een aantal vragen opgenomen die relevante informatie hebben opgeleverd voor het regiohub-onderzoek, namelijk:

- Bent u actief binnen een netwerk? Zo ja, welk(e)?
- Welke thema's worden regelmatig besproken in dit netwerk?

Aanvullend is er door de studenten deskresearch uitgevoerd naar de, door de food-bedrijven, genoemde netwerken.

- Bijwonen van thema-bijeenkomsten food: Er zijn een aantal bijeenkomsten over food bijgewoond, namelijk:
  - Bijeenkomst Ondernemersgroep Voeding & Gezondheid (Venlo)
  - Workshop Facts and Food for Thought (Den Bosch)
  - Themadagen Limburg & Co (Venlo)

Doel was om te bekijken of er gezamenlijke kennisvragen te herkennen zouden zijn en om contacten te leggen met ondernemers uit de regio.

- Gesprekken met relevante organisaties/bedrijven: Er zijn gesprekken gevoerd met diverse organisaties en bedrijven, met als doel inzicht te krijgen in bestaande netwerken, ontwikkelingen en belangrijke thema's in de regio. Gesprekken zijn gevoerd met:
  - Greenbrains, Conny van Hout en Peter Scheer
  - Regionale Kenniswerkplaatsen, Willem Foorthuys
  - Fresh Park Venlo, Jan Vorstermans en Ingrid Henderickx
  - Newtricious, Jos Nelissen
  - Syntens, Binie Hermans

## 1.4 Leeswijzer

In hoofdstuk 2 wordt de afbakening van de regio gemotiveerd. Tevens wordt een beschrijving gegeven van de (ontwikkelingen in de) regio. In hoofdstuk 3 worden de resultaten beschreven van de enquête, de thema-bijeenkomsten en de gevoerde gesprekken. In hoofdstuk 4 wordt een conclusie gegeven waarin wordt teruggeblikt op de hoofdvragen van het project, ook zijn aanbevelingen gegeven voor het vervolg. Tot slot is in hoofdstuk 5 de afrekening opgenomen.

## 2. Afbakening en beschrijving regio Zuid

Voor regio Zuid werd in eerste instantie vooral gekeken naar de regio rondom Den Bosch (Noord-Oost-Brabant), omdat in deze regio reeds een aantal grote netwerken en platforms op het gebied van food actief zijn, denk aan:

- Zuid-Nederland, één in food
- Food Connection Point (FCP)
- Fhealinc
- Food & Feed Noord Oost Brabant

Een aantal netwerken hebben een duidelijke focus in hun (kennis)agenda (bijv. Fhealinc en Food & Health/zorg, Food & Feed NO-Brabant en arbeidsmarkt), anderen werken breder (Zuid-NL Eén in food en FCP). Met name via HAS Kennis Transfer is de HAS in meer of mindere mate betrokken bij (de activiteiten van) bovenstaande netwerken. Een logische insteek van project 'regiohubs Zuid' zou kunnen zijn geweest om de activiteiten binnen deze netwerken verder te intensiveren.

Hier is echter bewust niet voor gekozen. De focus is juist gelegd op een 'nieuwe' regio waar nog weinig netwerken/structuren zijn op het gebied van food, maar waar wel veel potentie is om de markt verder te verkennen. Het gaat om de regio Venlo en omgeving.

Regio Venlo is een economisch zeer interessante regio; het is een Greenport-regio, met veel MKB-bedrijven op het gebied van toelevering, handel, logistiek en verwerking (m.n. fresh-food). Ook ligt er een grote ambitie, namelijk in 10 jaar een groei van de toegevoegde waarde van één naar 2 miljard euro per jaar.

De HAS is voornemens om een nieuwe vestiging te starten in Venlo. Zij is daarom op dit moment zeer actief bezig om de regio te verkennen en het netwerk uit te breiden. Daarnaast bevindt Citaverde zich (mede) in deze omgeving. Door samen op te trekken in de regio kan de samenwerking tussen HAS en Citaverde geïntensiveerd worden en de krachten gebundeld. Ook met andere onderwijsinstellingen in de regio wordt samenwerking gezocht, denk aan Fontys Venlo, Universiteit Maastricht, Gilde College en Wageningen Universiteit en Universiteit Twente, die waarschijnlijk ook activiteiten gaan ontplooiën in deze regio. In 2011 zijn Citaverde College, Fontys Venlo en Hogeschool HAS Den Bosch al het initiatief 'GreenBrains' gestart, een loket voor kennis- innovatie- en opleidingsvragen. In de toekomst zullen mogelijk ook andere onderwijsinstellingen aansluiten (WUR, VHL, Gilde).

### 3. Resultaten

In dit hoofdstuk wordt verslag gedaan van de verschillende activiteiten die zijn uitgevoerd in het project 'Regiohub Zuid'.

#### 3.1 Enquête arbeidsmarktonderzoek

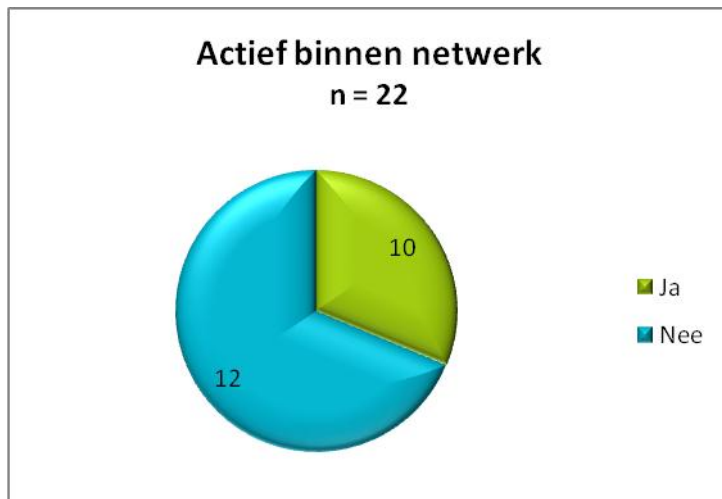
Binnen het afstudeeronderzoek naar de arbeidsmarktbehoefte in regio Venlo is onder meer een enquête gehouden onder MKB-bedrijven in Agro & Food. De enquête is in totaal door 232 respondenten ingevuld. Hiervan waren 22 respondenten werkzaam in de voedingsmiddelenindustrie. De respondenten zijn werkzaam in verschillende functies:

- controller
- marketing & sales manager
- kwaliteit- en milieucoördinator
- algemeen manager/eigenaar/directeur (8x)
- productontwikkelaar
- kwaliteitsmanager (3x)
- brouwmeester
- CSR manager
- hoofd inkoop
- HR manager (2x)
- Procestecnoloog (2x)

Met name de volgende vragen uit de enquête hebben relevante informatie opgeleverd voor het regiohub-onderzoek:

- o Bent u actief binnen een netwerk? Zo ja, welk(e)?
- o Welke thema's worden regelmatig besproken in dit netwerk?

In figuur 1 is een overzicht gegeven van het aantal respondenten dat heeft aangegeven actief te zijn in een netwerk.



Figuur 1: Respondenten uit de voedingsmiddelenindustrie actief in een netwerk

Tevens is nagevraagd in welke netwerken de respondenten actief zijn. Naar aanleiding van de genoemde netwerken is er deskresearch uitgevoerd. Hieronder staan de netwerken toegelicht.

#### Young Frugi Venta Management Club

De Young Frugi Venta management Club is opgericht in 2006. Het is een club voor jonge mannen en vrouwen tot veertig jaar uit de agf-handel. Eens in de zoveel tijd komen ze bij elkaar om actuele zaken te bespreken die hen zelf of de handel aangaan. Regelmatig worden agf-handels- of verwerkingsbedrijven bezocht.<sup>1</sup>

#### Limburgse Werkgevers Vereniging (LWV)

De LWV heeft 1300 leden. Zij sturen meer dan 1000 bedrijven aan met gezamenlijk 120.000 werknemers. Samen vormen de leden van de LWV een groot en invloedrijk netwerk. De leden maken deel uit van regionale kringen met een eigen bestuur en lobbyprojecten. Zo'n 750 van de LWV leden zijn tevens lid van de studieclubs van LWV. Binnen deze studieclubs kunnen leden informatie uitwisselen en kennis opdoen. In Limburg zijn diverse van deze studieclubs actief (Maastricht (2x), Midden-Limburg (6x), Noord-Limburg (5x), Zuid-Limburg 2x). Deelnemers aan de studieclubs zijn afkomstig uit verschillende sectoren.<sup>2</sup>

#### Food Capital

Regio Helmond is een belangrijk centrum voor de food processing industrie. In de regio zijn diverse bedrijven uit de food sector gevestigd. In totaal zijn er zo'n 13.000 mensen werkzaam in de food sector in deze regio. Er worden verbindingen gelegd tussen initiatieven en plannen op het gebied van food (m.n. verwerking). Het netwerk Food Capital speelt hierin een belangrijke rol. Food Capital is een initiatief van gemeente Helmond, Food Connection Point en De Groene Campus.<sup>3</sup>

#### Overig

Naast de drie genoemde netwerken hebben nog 7 van de 22 respondenten uit de voedingsmiddelenbedrijven aangegeven actief te zijn binnen een netwerk. Door hen is echter geen specifiek netwerk genoemd.

<sup>1</sup> <http://www.gfactueel.nl/Home.htm?contentid=105350>

<sup>2</sup> <http://www.lwv.nl/bijeenkomsten/studieclubs/default.aspx>

<sup>3</sup> <http://www.foodcapital.nl/welkom.html>

Respondenten die actief zijn in een netwerk hebben ook aangegeven welke thema's regelmatig worden besproken in deze netwerken. In tabel 2 worden deze thema's weergegeven.

Tabel 2: thema's die aan bod komen in netwerken

Categorie	Antwoord	Aantal keer genoemd
Meerkeuze-opties	Financieel	2
	Innovatie	2
	Personeel	2
	Efficiëntie	3
	Duurzaamheid	3
Anders, namelijk	Ontwikkelingen in markt/branche	1
	Ontwikkelingen in wetgeving	1
	Kwaliteitszaken	2
	Horeca en toerisme	1

### 3.2 Food-bijeenkomsten

In totaal zijn er 3 bijeenkomsten over food bijgewoond. Doel van het bezoek aan de bijeenkomsten was het inventariseren van mogelijke (gezamenlijke) kennisvragen op het gebied van food en uitbreiden van het netwerk. Hieronder wordt een korte beschrijving gegeven van de bijeenkomsten. In bijlage 2 en 3 is een uitgebreider verslag van 2 bijeenkomsten opgenomen, die bezocht zijn door de studenten uit het afstudeeronderzoek.

#### Bijeenkomst Ondernemersgroep Voeding & Gezondheid

Op initiatief van Syntens zijn in regio Venlo een aantal bijeenkomsten georganiseerd rondom het thema Voeding & Gezondheid. Dit valt binnen het project Healthy Food Plan. Op 28 maart 2012 is er een bijeenkomst geweest voor ondernemers uit de regio, waarin is bekeken of er gezamenlijke kennis- en/of innovatievragen op het gebied van Voeding & Gezondheid te herkennen waren.

De volgende vragen kwamen hieruit naar voren:

- Wat zit er in mijn product?
- Waarom is onderzoek zo duur?
- Wat kan ik ermee?
- Wie vraagt om welk product ofwel welke richtingen kan ik op?
- Wie kan me daarmee helpen?
- Matchmaking met die keten die het beste past
- Vinden van het beste business-model

Deze vragen zijn een dag later voorgelegd aan een begeleidingsgroep, bestaande uit onderwijsinstellingen (HAS, UM, Fontys, Hogeschool Zuyd), LLTB, ZLTO en Provincie Limburg. Aan deze groep is de vraag gesteld wat ze zouden kunnen betekenen om de vragen van ondernemers te beantwoorden.

Conclusie van de tweede bijeenkomst was dat de kennisvragen niet allemaal eenvoudig te beantwoorden zijn. Met name de vragen rondom onderzoek/onderbouwing van gezondheidsclaims vergen investeringen en een lange adem. Men was echter wel van mening dat door krachtenbundeling en samenwerking tussen instellingen mogelijkheden gecreëerd kunnen worden om ondernemers te ondersteunen bij hun vragen. In bijlage 2 is een uitgebreider verslag van de bijeenkomsten opgenomen.

#### Bijeenkomst Facts & Food for Thought

Op 24 april 2012 heeft het Lectoraat AgroFood Marketing van Hogeschool HAS Den Bosch in samenwerking met ZLTO, een bijeenkomst georganiseerd waarin de food-retail centraal stond. De volgende vragen stonden centraal: Wat zijn de actuele ontwikkelingen en trends in de food-retail? Hoe kijken foodretailers aan tegen hun leveranciers?

De bijeenkomst vond plaats in Den Bosch, en had dus niet direct een link met Venlo en omgeving. Wel waren er ondernemers uit heel Zuid-Nederland aanwezig en was het doel dus met name netwerken.

In bijlage 3 is een uitgebreider verslag van de bijeenkomst opgenomen.

#### Thema-Bijeenkomsten Limburg & Co

Limburg & Co is een initiatief van de Provincie Limburg. Zij wil in netwerkbijeenkomsten, waarin inspirerende en enthousiasmerende voordrachten worden gegeven, vertegenwoordigers van het bedrijfsleven in Nederland ertoe aanzetten om ideeën op te doen, die zullen leiden tot een start van de ontwikkeling van nieuwe producten en toepassingen. Daarbij richt Limburg & Co zich op cross sectorale samenwerkingen en kiest vooral voor de toepassing van high-tech in voor Limburg belangrijke sectoren als agro & food, logistiek, chemie en materialen, medische technologie en life sciences. In 2013, een jaar na de Floriade, worden de 10 beste resultaten worden beloond met een financiële ondersteuning uit een incentive fonds, gecreëerd door provincie Limburg en Development Company Greenport Venlo.

De netwerkbijeenkomsten vinden plaats van april t/m oktober 2012 op de Floriade, en hebben steeds een ander thema. Vanuit de HAS zijn reeds twee bijeenkomsten bezocht, rondom het thema 'smaak' en 'logistiek'. In het thema smaak werd vooral gesproken over de productie van 'duurzamere' producten, die ook nog betaalbaar moeten zijn, want prijs blijft een belangrijke drijver voor de consument.

De volgende bijeenkomsten over 'voeding' en 'gezondheid' zullen ook worden bijgewoond om te volgen welke thema's er dan naar voren zullen komen vanuit de ondernemers.

### **3.3 Gesprekken met relevante organisaties/bedrijven**

Om inzicht te krijgen in de bestaande netwerken in regio Venlo, en de ontwikkelingen en belangrijke thema's in de regio, zijn gesprekken gevoerd met diverse organisaties en bedrijven. Hieronder wordt een korte beschrijving gegeven van de gesprekken. In bijlage 4 t/m 6 zijn uitgebreidere verslagen van een aantal gesprekken opgenomen.

#### Greenbrains: Conny van Hout (Citaverde College) en Peter Scheer (HAS KennisTransfer).

In 2011 zijn Citaverde College, Fontys Venlo en Hogeschool HAS Den Bosch het initiatief 'GreenBrains' gestart. Greenbrains is een loket voor kennis- innovatie- en opleidingsvragen van ondernemers. Zie ook [www.greenbrains.nl](http://www.greenbrains.nl).

Ondernemers kunnen met hun vragen terecht bij het loket Greenbrains, waarna de vragen worden neergelegd bij de juiste onderwijspartij die de vraag verder kan oppakken. Momenteel is Greenbrains nog in de opstartfase en zijn er nog geen concrete kennisvragen op het gebied van food binnen gekomen.

#### Regionale Kenniswerkplaatsen, Willem Foorhuis

De bedoeling was om vanuit het project 'regiohubs' te bekijken hoe aansluiting gezocht kon worden bij de regionale Kenniswerkplaatsen van de GKC (zie ook <http://www.gkc.nl/PROGRAMMAS/REGIONALETRANSITIE/Pages/Doel.aspx>).

Uit een gesprek met Willem Foorhuis (op GKC-event Groen Verbindt op 25 april 2012) bleek dat er in regio Zuid nog geen regionale kenniswerker/plaats is. Vanuit Willem is wel de wens uitgesproken om met regio Zuid (HAS Den Bosch/Citaverde) in gesprek te gaan hierover. Dit contact moet nog gelegd worden.

#### Fresh Park Venlo, Jan Vorstermans en Ingrid Henderickx

Freshpark is een Fresh & Food Business park. Op het terrein zijn met name bedrijven gevestigd die actief zijn in de primaire sector, logistiek, handel. De Freshpark organisatie



houdt zich bezig met het ontwikkelen en beheren van huisvesting voor de bedrijven die gevestigd zijn op het business park.

Doordat Freshpark veel in contact komt met Food & Fresh bedrijven hebben zij goed inzicht in wat er leeft bij de bedrijven (arbeidsmarktbehoefte en kennisvragen).

De kennisvragen lijken met name te liggen op het terrein van conceptontwikkeling (nieuwe verpakkingsconcepten, meerwaarde creëren in de keten, etc). Het zijn echter vaak individuele bedrijven die een dergelijke vraag hebben en het thema wordt niet zo snel gezamenlijk door een groep ondernemers opgepakt. Daarnaast speelt er een traject rondom Food & Care, waarin nieuwe concepten worden ontwikkeld voor de food service (m.n. zorgsector). Zie bijlage 4 voor een uitgebreider verslag van dit overleg.

#### Newtricious, Jos Nelissen

Newtricious is in 2006 opgericht en richt zich specifiek op het ontwikkelen van nieuwe wetenschappelijke kennis op het gebied van actieve voedselingrediënten uit ei. Jos Nelissen is eigenaar van het bedrijf. Jos is een zeer innovatieve ondernemer op het gebied van food (eieren) en heeft een breed netwerk in Noord-Limburg.

Volgens Jos gaan bedrijven in regio Venlo zich steeds meer richten op innovatie, en worden activiteiten op dit gebied steeds beter gestroomlijnd. Hij geeft aan dat er echter nog een wereld te winnen is in het marktgerichte denken van de ondernemers in de primaire sector. Door te kijken naar wat de consument wil, kan meerwaarde worden gecreëerd in de keten. Er is dus behoefte aan mensen met competenties op dit vlak. Hier liggen kansen voor het onderwijs.

Zie bijlage 5 voor een uitgebreider verslag van dit overleg.

#### Syntens, Binie Hermans

Syntens stimuleert ondernemingen om te innoveren en helpt hen daarbij op weg. Binie Hermans is innovatieadviseur bij Syntens en met name werkzaam in regio Zuid (Limburg/Brabant). Zij heeft een breed netwerk in Limburg en weet welke vragen er spelen bij de ondernemers.

Eén van de projecten van Syntens in Limburg is het Healthy Food Plan, waarin bedrijven worden gestimuleerd om te innoveren op het gebied van voeding en gezondheid. Binnen dit thema zijn een aantal bijeenkomsten geweest met ondernemers, die vooral in het teken stonden van 'inhoudsstoffen'. Op dit vlak zijn er een aantal gezamenlijke kennisvragen te herkennen.

Daarnaast zien steeds meer ondernemingen in regio Venlo de noodzaak om meer marktgericht te gaan denken en meerwaarde te creëren in de keten en/of in het product. Hier liggen aanknopingspunten om meer gezamenlijk te gaan optrekken met onderwijsinstellingen. De onderwijsinstellingen moeten wel voldoende toegankelijk zijn voor de ondernemers, barrières moeten zoveel mogelijk worden weg genomen.

Zie bijlage 6 voor een uitgebreider verslag van dit overleg.

## **4. Conclusie en aanbevelingen**

Het project 'Regiohub Zuid' had tot doel 'het analyseren van de mogelijkheden om te komen tot ontwikkeling van een regionale kennisagenda rondom het thema food in regio Zuid'. Het ging hierbij niet zozeer om het opzetten van nieuwe netwerk/structuren, maar juist het aansluiten bij bestaande netwerken en voorzieningen binnen het domein food, en gezamenlijk proberen te komen tot regionale kennisagenda's. Focus lag hierbij op MKB.

'Regio Zuid' is in het project afgebakend tot regio Venlo en omgeving, omdat HAS Den Bosch hier per september 2013 een nieuwe vestiging start, met onderwijs- en kennistransferactiviteiten, en Citaverde in dit gebied actief is vanuit de vestiging in Horst.

Naar aanleiding van het onderzoek kan worden geconcludeerd dat in de regio Venlo:

- .....voornamelijk bedrijven zijn gevestigd op het gebied van **productie, handel, logistiek**, en niet zozeer voedselverwerkende bedrijven.
- .....**geen stevige netwerken/structuren** zijn op het domein van food, zoals elders in regio Zuid bijvoorbeeld Food Connection Point/Food Campus Helmond en de food-netwerken in Brabant (Food & Feed Noord-Oost Brabant, Fhealinc).
- .....bij de (food) MKB-bedrijven nog geen eenduidige kennisagenda is te ontdekken. De kennisvragen die er zijn lijken met name te liggen op het vlak van **'meerwaarde creëren in de keten'** (Waar liggen kansen in de markt? Hoe kunnen die kansen worden benut? Nieuwe concepten, innovatieve verpakkingen, etc)
- .....MKB-ondernemers de **onderwijsinstellingen niet direct op hun netvlies** hebben staan als mogelijke samenwerkingspartner bij hun kennisvragen.

#### Aanbevelingen

Bij zowel de bijeenkomsten binnen het project **'Healthy Food Plan'** van Syntens, als bij de thema-bijeenkomsten van **Limburg & Co** ligt een mogelijkheid om te volgen wat de thema's zijn waarop MKB-bedrijven in de regio in de toekomst gezamenlijk willen gaan innoveren en investeren. Aanbeveling is om dus vanuit HAS en Citaverde bij deze bijeenkomsten betrokken te blijven en ontwikkelingen te blijven volgen.

Daarnaast is het voor de toekomst belangrijk om vooral gebruik te maken van bestaande initiatieven/structuren om continu de kennis- en innovatievragen vanuit de markt te kunnen inventariseren. Hiervoor zijn 2 aanknopingspunten:

- **Syntens:** Syntens is continu in contact met MKB-bedrijven die willen innoveren. Zij hebben als taak om de vragen van ondernemers te inventariseren, en de ondernemers te verbinden met ondersteunende partijen en/of kennisinstellingen. Het is belangrijk om de banden met Syntens in de regio intensief te onderhouden, zodat zij HAS en Citaverde weten te vinden wanneer er kennis- en/of opleidingsvragen zijn die door hen kunnen worden opgepakt.
- **Greenbrains:** Greenbrains is een loket waar ondernemers terecht kunnen met hun kennis- en innovatievragen. De vragen worden vervolgens uitgezet bij de betrokken onderwijsinstellingen. Bij Greenbrains is ook een team van acquisiteurs betrokken, die actief 'de boer op' gaan om kennisvragen te inventariseren. Met Greenbrains is er dus een structuur die waarborgt dat kennisvragen van ondernemers in de regio continu in kaart worden gebracht en dat ondernemers hierdoor ook de onderwijsinstellingen weten te vinden als samenwerkingspartij. Daarnaast is door Greenbrains de verbinding tussen groen en grijs onderwijs gewaarborgd, omdat naast HAS en Citaverde, ook Fontys (en later mogelijk ook Gilde College, UM en WUR) onderdeel uitmaakt van het initiatief.

## Afrekening

Beschikbare uren Regiohub Zuid (tarief €73,-) = 62 uur.

### Afrekening HAS Den Bosch

Activiteiten	Uren	Totaal
Landelijk overleg		
- 10 januari	4	876
- 20 maart	4	
- 5 juni	4	
Activiteiten		
- Contact/overleg studenten afstudeeronderzoek	6	2044
- Overleg/afstemming Citaverde	5	
- Inventariseren organisaties/bedrijven en voeren gesprekken	17	
Tussenrapportage	2	146
Eindrapportage	8	584
<b>Totaal</b>	<b>50</b>	<b>3650</b>

### Afrekening Citaverde

Activiteiten	Uren	Totaal
Landelijk overleg		
- 20 maart	4	584
- 5 juni	4	
Activiteiten		
- Overleg/afstemming HAS	5	657
- Overleg organisaties/bedrijven	4	
Eindrapportage	2	146
<b>Totaal</b>	<b>19</b>	<b>1387</b>

**Totaal: €3650 + €1387 = €5037**

## Bijlage I Enquête arbeidsmarktonderzoek

### Algemeen

1. Bedrijfsnaam:  
Vestigingslocatie:  
Naam:  
Functie:
2. Welke opleiding heeft u gevolgd aan een agrarische hogeschool?
  - Bedrijfskunde & Agribusiness
  - Dier- en veehouderij
  - Geo media & Design
  - Horticulture & Business management
  - International Food & Agribusiness
  - Landscape Design
  - Milieukunde
  - Stad en streekontwikkeling
  - Toegepaste biologie
  - Tuinbouw en akkerbouw
  - Voedingsmiddelentechnologie
  - Anders namelijk, ...
3. In welk jaar bent u afgestudeerd aan een agrarische hogeschool?
  - Voor 1970
  - 1971 – 1980
  - 1981 – 1990
  - 1991 – 2000
  - 2001 – 2006
  - 2007 en later
4. Wat is de hoofdactiviteit van uw bedrijf/het bedrijf waar u werkt?
5. Hoeveel werknemers werken er op deze locatie? ... werknemers
6. Hoeveel afgestudeerden van Hogeschool HAS Den Bosch heeft u in dienst/zijn uw collega (u zelf meegerekend)?
  - Geen
  - 1 – 3
  - 4 – 6
  - 7 – 9
  - 10 of meer

### Competenties

7. Gekeken naar het bedrijf, wat zijn de drie meest belangrijke competenties die een HAS afgestudeerde moet hebben in 2020? Kruis er maximaal drie aan.  
*Competenties zijn ontwikkelbare vermogens van mensen om in voorkomende situaties op adequate, doelbewuste en gemotiveerde wijze resultaatgericht te handelen.*
- Commercieel inzicht
  - Financieel inzicht
  - Logistiek inzicht
  - Marketing vaardigheden
  - Onderzoekstechnieken
  - Specifieke sectorkennis
  - Technologisch inzicht
8. Stel dat u moet kiezen uit de eerder genoemde competenties, welke vindt u de belangrijkste?
- Commercieel inzicht
  - Financieel inzicht
  - Logistiek inzicht
  - Marketing vaardigheden
  - Onderzoekstechnieken
  - Specifieke sectorkennis
  - Technologisch inzicht
9. Zijn er nog andere competenties die een HAS-afgestudeerde moet hebben in 2020?
- Ja, namelijk ...
  - Nee

### Vaardigheden

10. Gekeken naar het bedrijf, wat zijn de drie meest belangrijke vaardigheden die een HAS afgestudeerde moet hebben in 2020? Kruis er maximaal drie aan.  
*Vaardigheden zijn fysieke houdingen die een persoon op deskundige wijze uitvoert om een doel te bereiken. Vaardigheden kunnen worden verkregen door systematisch oefenen.*
- Analytisch vermogen
  - Communicatief vaardig
  - Creatief
  - Leiding geven
  - Mensen kennis
  - Ondernemerschap

- Oplossingsgericht
- Planmatige aanpak
- Stressbestendigheid
- Zelfstandigheid

11. Stel dat u moet kiezen uit de eerder genoemde vaardigheden, welke vindt u de belangrijkste?

- Analytisch vermogen
- Communicatief vaardig
- Creatief
- Leiding geven
- Mensen kennis
- Ondernemerschap
- Oplossingsgericht
- Planmatige aanpak
- Stressbestendigheid
- Zelfstandigheid

12. Zijn er nog andere vaardigheden die een HAS-afgestudeerde moet hebben in 2020?

- Ja, namelijk ...
- Nee

### **Toekomst**

13. Hoeveel HAS-afgestudeerden verwacht u de komende 10 jaar nodig te hebben/als collega te krijgen?

- Geen
- 1 – 3
- 4 – 6
- 7 of meer

14. Is (bij)scholing interessant voor u en uw medewerkers/collega's, zo ja op welk niveau?

- MBO
- MBO+
- Post HBO
- HBO

15. Is specifieke sectorkennis voor een HAS-bedrijfskundige een pré? Zo ja, om welke sectorkennis gaat het dan? *Kruis er maximaal drie aan.*

- Geen sectorkennis nodig

- Paardenhouderij
- Pluimvee
- Rundvee
- Varkenshouderij
- Akkerbouw
- Tuinbouw
- Boomkwekerij
- Groenvoorziening
- Recreatie
- Anders, namelijk...

### Evaluatie

16. Wat heeft u zelf gemist tijdens uw opleiding bij een agrarische hogeschool?
17. Welke competenties ontbreken/zijn het minst ontwikkeld bij de huidige HAS-afgestudeerden? Bijvoorbeeld: commercieel, financieel, logistiek of technologisch inzicht.
18. Welke vaardigheden ontbreken/zijn het minst ontwikkeld bij de huidige HAS-afgestudeerden? Bijvoorbeeld: creatief, ondernemerschap, stressbestendig of zelfstandigheid.

### HAS in Limburg

19. Hogeschool HAS Den Bosch wil een tweede locatie openen in Venlo. Is dit een goede keuze?
  - Ja
  - Nee
20. Waarom vindt u dit?
21. Aan wat voor opleiding denkt u (iets met ...)?

### Netwerk

22. Bent u actief in een netwerk?
  - Ja, ga door naar vraag 23
  - Nee, ga door naar vraag 24
23. Welke thema's worden regelmatig besproken in dit netwerk? Kruis er maximaal drie aan
  - Duurzaamheid
  - Efficiëntie
  - Financieel
  - Innovatie(s)
  - Management
  - Personeel

- Productie
- Technische resultaten
- Anders, namelijk ...

**Contact**

24. Wilt u graag op de hoogte worden gehouden van de ontwikkelingen rondom de voorgenomen oprichting van HAS Limburg?
- Ja, e-mail adres
  - Nee
25. Zou u willen meedenken en praten over de ontwikkeling van het onderwijsprogramma?
- Ja, e-mail adres
  - Nee
26. Heeft u naar aanleiding van de enquête nog vragen of opmerkingen? Laat dan hier uw bericht achter.



## BIJLAGE 4

### Verslag/evaluatie kennishub Food & Technology Midden Nederland 10 september 2012

Van: Rien van der Velde

#### Inleiding

Het doel van het project "Regiohubs" was het analyseren van de mogelijkheden om te komen tot ontwikkeling van regionale kennisagenda's op basis van de strategische plannen van de onderwijsinstellingen in de regio, de kennis van de behoefte van het bedrijfsleven, bestaande netwerken en voorzieningen en de voorzieningen en omstandigheden die op de ontwikkeling van de agenda's van invloed zijn. VHL – Wageningen is aangesteld om in Midden- Nederland het project op te pakken. VHL- Wageningen zal daarbij in eerste instantie de werkzaamheden nauw afstemmen met de regio-hub Noord-Nederland. Beide hubs worden aangestuurd vanuit het lectoraat Voeding & Gezondheid (Lector Feike van der Leij).

#### Regio Midden- Nederland

Uit de analyse blijkt de kern van de food sector in midden Nederland wordt gevormd door de Food-Valley regio. Binnen deze regio wordt door het bedrijfsleven al jaren op diverse manieren samen gewerkt. De samenwerking tot tot uitdrukking in:

- De stichting Food Valley. De stichting is in het leven geroepen om kennis, ondernemerschap en innovatie met elkaar te verbinden. Met als doel : de onbegrensde innovatiemogelijkheden van de Nederlandse agrifoodsector tot snelle wasdom laten komen. De stichting stimuleert dan ook innovatie in de Nederlandse agri food sector. Dit wordt vraag gestuurd gedaan, dat wil zeggen: op basis van behoefte van het bedrijfsleven dat 'het geweten van Food Valley' vormt en daarbij wordt kennis over ondernemerschap aan elkaar gekoppeld. Hierdoor wordt optimaal gebruik gemaakt van de aan food expertise bij het bedrijfsleven en bij de kennisinstellingen. Veel expertise is dan ook geconcentreerd in de Valleiregio, de regio rondom Wageningen. VHL Wageningen heeft een kwartiermaker als contactpersoon in deze regio.
- Business portal Food Valley. Het business portal heeft als doel vragen vanuit het bedrijfsleven te koppelen aan kennisinstellingen. De vragen worden vertaald naar een project welke vnl. wordt uitgevoerd door studenten. Het portal is in ontwikkeling en heeft al geleid tot een 40 tal samenwerkingsverbanden tussen bedrijfsleven en kennisinstellingen. Deelnemende partijen zijn o.a. Wageningen Universiteit, Van Hall Larenstein, HAN, ROC A12, Groenhorst College, CHE, Syntens, wetenschapswinkel. VHL is momenteel een business portal aan het opzetten t.b.v. de eigen activiteiten welke naadloos moet aansluiten op de food valley portal.
- Start Life. Start Life is een ondernemers loket in de sector agri food and life sciences. Start Life bouwt voortdurend aan haar relatienetwerken en-of samenwerkingsverbanden. Deelnemers in Startlife zijn o.a. OostNV, VHL, CHA WUR.
- Werkplaats Regionale transitie Scherpenzeel. De werkplaats werkt met een Kennisagenda welke een instrument is van de Kenniswerkplaats, waarmee scholen, bedrijven en overheden samen kunnen werken aan hetzelfde doel: het versterken van ondernemerschap in de regio en een gezonde leefomgeving;
  
- Regio Betuwse bloem; De Stichting GBB ondersteunt de netwerkorganisatie Greenport Betuwse Bloem. De Betuwse bloem is het het tuinbouwprogramma voor het Gelders Rivierengebied;

- Wageningen Campus met AFZG-WUR en VHL-WUR. AFZG impliceert Agrotechnologie & Voedingwetenschappen en VHL heeft te internationale applied university Bachelor Food & technology.

### **Activiteiten van de regio-hub Midden Nederland**

In deze paragraaf is beschreven wat is beschreven en (niet) gerealiseerd. De hub midden Nederland onderscheidde de volgende activiteiten

1. In kaart brengen van leerwerkbedrijven waarmee mogelijkheden voor co creatie en een Cop kunnen worden gecreëerd. Er is en uitgebreide adressen lijst gemaakt van bedrijven welke een rol kunnen spelen in een foodhub. Deze lijst omvat midden-Nederland en periferie. Dit op basis van een analyse van in de regio opererende bedrijven
2. Ontwikkelen van een kennisagenda in samenwerking met de partners in het gebied. Deze kennisagenda dient in termen van co creatie, binnen een COP (community of practice) ontwikkeld te worden en aansluiten bij de bestaande initiatieven. Er is geen aparte kennisagenda gemaakt voor de regio. Op basis van de analyse is gebleken dat diverse organisaties zich met het kennisvraagstuk bezighouden. Met name de stichting Food-Valley houdt zich hier mee bezig. Er is dan ook besloten om aan te sluiten bij deze initiatieven en vanuit daar als VHL-Wageningen de rol te pakken welke met het project wordt beoogd. Er zijn diverse gesprekken gevoerd om de mogelijkheden te beoordelen. De conclusie is dan ook een aparte kennis-hub voor Midden-Nederland is overbodig en is het zaak aan te sluiten bij bestaande initiatieven.
3. De onder 1 en 2 geformuleerde conclusies betekent dat er reeds acties in gang gezet zijn om binnen de Food-Valley en daarvan afgeleide kennisportal samen te werken. Concreet betekent dit , dat er middelen zijn vrijgemaakt om dit te realiseren. Het kennis hub project heeft nogmaals bevestigd hoe belangrijk samenwerking binnen midden-Nederland is om de doelstellingen te realiseren en van daaruit Community of practices organiseren.

#### 4. Planning

De looptijd van het project is van 10 januari t/m 8 juni 2012

Activiteit	Periode	Uitvoering
Analyse en inventarisatie leerwerk/bedrijven	Maart - april	VHL
Overleg kennis agenda en opstellen	mei	VHL
Voorbereiding en opzetten cop	juni	VHL
Analyseren van behoeften, opstellen vervolgttraject	juni	VHL
Eindrapportage	Juni	VHL

#### Begroting

Beschikbaar voor de regiohub: 47 uren (€ 96,==).

Activiteit	Uren		
Landelijk overleg (3x)	6		
Activiteiten:			
• Analyse en inventarisatie	11		
• Overleg en kennisbijeenkomst	8		
• Contacten en pilot cop	8		
• Opstellen kennisagenda	8		
Eindrapportage	4		
Beheer	2		
Totaal	47		