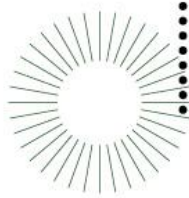


Inventarisatie 'Food' vanuit Onderwijs

21 september 2012

Inhoud

Opleidingsmogelijkheden Food.....	2
Vernieuwende initiatieven	4
Bijlage 1: Slagers Vakopleiding (SVO), Overzicht opleidingen.....	7
Bijlage 2: VAPRO	8
Bijlage 3: Cursorisch Onderwijs binnen Food, juli 2011	9
Bijlage 4: Onderzoek naar de opleidingen die aoc's momenteel aanbieden.....	10
Bijlage 5: Onderzoek naar de bestaande kwalificaties in het domein (en de keten) voedsel	12
Bijlage 6: Fit for Food.....	14



Opleidingsmogelijkheden Food

Alle scholings- en opleidingsinitiatieven vanuit onderwijs zijn zo veel mogelijk uitputtend in kaart gebracht. Hierbij is gebruik gemaakt eerdere inventarisaties gemaakt door SILO ('Topografie van de Groene Kenniseconomie 2012', 'Groen onderwijs in Nederland 2011') welke gepubliceerd zijn in het vakblad Groen Onderwijs. De websites van hierin genoemde organisaties en locaties zijn bezocht en er is bekeken wat er wordt ondernomen op gebied van Food-onderwijs en –training en –activiteiten, ongeacht niveau of doelgroep. Sites die geraadpleegd zijn om de informatie zo volledig mogelijk in beeld te krijgen zijn: Groenonderwijs.nl, VSHO.nl, ROC.nl, HCA.nl en GKC.nl, Voeding & Gezondheid. Deze inventarisatie heeft een lijst van, tot nu toe, ruim 200 initiatieven opgeleverd. Vervolgens zijn de initiatieven onderverdeeld in een drietal groepen:

- Imago-Voorlichting
- Samenwerken-Kennis-Onderzoek
- Scholing (met hierin een onderverdeling in type scholing)

Onderwijs

Het aantal food-initiatieven dat vanuit 'regulier groen-onderwijs' wordt aangeboden ligt rond de 100. In de onderstaande tabel vindt u het getalsmatige overzicht van de initiatieven gegroepeerd naar niveau. Het zijn zowel vernieuwende initiatieven als lang bestaande opleidingen. In het overzicht staat ook vermeld het aantal scholen met food-opleidingen van andere aanbieders dan groen-onderwijs, namelijk onderwijs geboden door ROC's en de SVO (slagersvakopleiding).

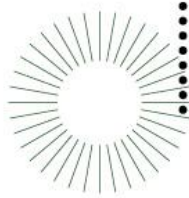
Tabel 1, Aantallen 'opleidingen' en 'locaties' dat regulier onderwijs aanbiedt op gebied van voeding

	Groen-Onderwijs/ROC's		ROC's		SVO	
	opleidingen voeding	locaties		locaties		locaties
VMBO voeding/ landbouwbreed	47*	107	VMBO consumptief	90		
VMBO-MBO combi	5*	10				
MBO voeding/ levensmiddelen-technologie	33*	32	MBO Horeca Bakkerij Banket	28	MBO div. opleidingen Opleiding Fastfood (totaal 21 opleidingen)	8 10
HBO voeding	16*	9				

*opleidingen 'voeding' geteld per schoolorganisatie

Toelichting tabel:

- **ROC's** bieden binnen het VMBO de vakrichting 'consumptief'. Binnen het MBO worden de vakrichtingen 'HORECA' (waaronder koksopleiding) en Brood en Banket (Bakkerij) aangeboden.



21 september 2012

- **SVO**, Slagers Vak Opleiding, verzorgt een groot aantal opleidingen en trainingen op MBO-niveau op gebied van slagerij, visverwerking, vers-industrie, catering, vers-detailhandel, traiteur, fastservice, pluimvee. Ook bieden zij enkele food-opleidingen uit het 'groene domein'. Zie bijlage 1.

VAPRO

Naast het specifieke 'food-onderwijs' dat AOC's en ROC's aanbieden is een technische opleiding van VAPRO een veel gevraagd diploma binnen de levensmiddelenindustrie. De erkende opleidingen welke VAPRO worden zowel incompany als bij schoolorganisaties (ROC's) in Nederland aangeboden. Zie voor meer informatie bijlage 2.

Cursorisch onderwijs

Wageningen Business School heeft in juni 2011 op basis van de websites van de instellingen geïnventariseerd welke cursussen er worden aangeboden door de organisaties binnen het groen-onderwijs. Op gebied van voeding zijn dit er volgens het rapport 15 in getal, zie bijlage.

Aequor

In april is er door Aequor onderzoek gedaan naar het onderwijsaanbod op mbo niveau voor het domein 'voedsel'. Het onderzoek dat is uitgevoerd door Bernadette Dijkstra geeft een compleet overzicht van de opleidingen die verzorgd worden vanuit de AOC's binnen de verschillende segmenten, zie bijlage 4. Het onderwijs is gegroepeerd in verschillende segmenten, te weten:

- Productie & kwaliteit
- Research & Development
- Retail en logistiek
- Foodservice
- Brede Food-opleidingen
- Beoogde kwalificaties (maar met een crebonummer van OC&W)

In het rapport wordt eveneens een overzicht gegeven van bestaande kwalificaties in het domein (en de keten) voedsel. Zie bijlage 5.



Inventarisatie 'Food' vanuit Onderwijs

21 september 2012

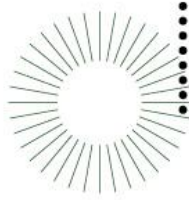
Vernieuwende initiatieven

In de lijst met initiatieven is gezocht naar 'vernieuwende' initiatieven die soms zeer goed aansluiten bij de ambitie van de HCA. In onderstaande tabellen worden deze vernieuwende initiatieven in drie groepen weergegeven. De volgende stap zal zijn een selectie te maken uit deze initiatieven en ze verder uit te werken in het rapport 'LevenLangLeren binnen Food'.

Vernieuwende initiatieven binnen 'scholing':

Tabel 2, selectie uit ca. 100 initiatieven binnen Scholing

Scholing: Regio-initiatief	De Groene Campus (incl. horeca, naast groen)	Helicon, Helmond	MBO
scholing: Regulier	Het Groene Lyceum	AOC-Oost	Combi VMBO/MBO
scholing: Regulier	Talents2Work	Edudelta	Combi VMBO/MBO
scholing: Regulier	VM2	Groenhorst	Combi VMBO/MBO
scholing: Regulier	Het Groene Lyceum	Groenhorstcollege	Combi VMBO/MBO
scholing: Regulier	Het Groene Lyceum	Lentiz	Combi VMBO/MBO
scholing: Regulier	Food & Flower Management HBO	Fontys Hogeschool	HBO
scholing: Regulier	life sciences MBO	AOC-Friesland	MBO
scholing: Regulier	You Innovate Food: Food, Health & Innovation	AOC-Oost	MBO
scholing: Regulier	Food, Health & Innovation	Clusius College	MBO
scholing: Regulier	Horeca	De groene Campus	MBO
scholing: Regulier	Food en Catering	Groenhorst	MBO
scholing: Regulier	Food & Business, MBO	Helicon, Studio T	MBO
scholing: Regulier	Sapfabriek	Oprichter Henk Maas	MBO
scholing: Regulier	Food Technology Fast Track BOL	Rijn IJssel vakschool	MBO
scholing: Regulier	Food Academy	Wellantcollege	combi MBO/HBO
scholing: Regulier	Economie - natuur - techniek , VMBO	Edudelta	VMBO
scholing: Regulier	Wereldkeukenklas, VMBO	Edudelta	VMBO
scholing: Regulier	Mens en Beroep, VMBO	Helicon	VMBO
scholing: Regulier	Horeca & Commercie, VMBO	Lentiz, Geuzencollege	VMBO
scholing: Regulier	Dienstverlening en Commercie (ISDC), VMBO	Lentiz, Kastanjecollege	VMBO
scholing: Regulier	ISP Dienstverlening & Commercie, VMBO	Lentiz, Life College	VMBO
scholing: Regulier	Consumptieve Technieken', PO	Pius X - College	VMBO
scholing: Regulier	Consumptief Breed (CB), VMBO	Scholengemeenschap de Lingeborgh	VMBO
scholing: Regulier	Consumptief Breed, Horeca, VMBO	Sterrencollege	VMBO
scholing: Regulier	Kookklas, VMBO	Wellantcollege	VMBO
Scholing: Regulier post initieel	Food Law Academy	Wageningen Business School	



Inventarisatie 'Food' vanuit Onderwijs

21 september 2012

scholing: Regulier	Voeding & Consument	Helicon	MBO
scholing: Regulier	Consumptieve Technieken', PO	Pius X - College	VMBO
scholing: Regulier	Voeding & Communicatie	Stoas Hogeschool	HBO
Scholing: Regio-initiatief	LIFE, Living Innovation For Education (Groen, geen food)	Stichting L.I.F.E, leerlingen van Terra College	MBO
Scholing: Regio-initiatief	Food&Feed	een netwerk van en voor bedrijven uit de voedingsmiddelen- en diervoederindustrie in de regio Noordoost-Brabant	Food-bedrijven

Toelichting tabel:

HBO en Universitair: Binnen het hoger onderwijs zijn vrijwel alle opleidingen 'vernieuwend'. Het thema technologie wordt in de opleidingen vaak gecombineerd met 'communicatie', 'Life Sciences', 'Health', 'Design & Innovation', 'Food Commerce'.

MBO: Groene Campus, Groen Lyceum en Talents2Work zijn initiatieven waar bedrijfsleven en onderwijs in de regio samenwerken.

VMBO: een aantal onderwijsorganisaties hebben thema-klassen ingevoerd vanaf leerjaar 1, zoals kookklas en wereldkeukenklas. Verder is vernieuwend te noemen de 'versnelde leerwegen' waar vanuit VMBO versneld naar een MBO kwalificatie kan worden toegewerkt. Dit gaat vaak ism leerbedrijven in de regio. Ook wordt vaker binnen vmbo-groen voeding gecombineerd met consumptief, horeca en commercie.



Inventarisatie 'Food' vanuit Onderwijs

21 september 2012

Vernieuwende initiatieven binnen 'Imago-voorlichting':

Initiatieven binnen dit gebied zijn haast vanzelfsprekend vernieuwend. In de inventarisatie zijn 32 initiatieven opgenomen. Hieronder een kleine selectie.

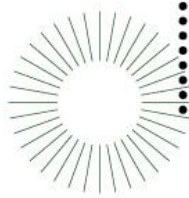
Tabel 3, selectie uit 32 initiatieven

Imago-Voorlichting	Eet & Weet Huis	Natuurmuseum Fryslân, Basisschool Fryslân Unlimited, Innexus	
Imago-Voorlichting	gezonde kantine AOC Oost	AOC Oost	Combi VMBO/MBO
Imago-Voorlichting	Kokkerelli	The Kids University for Cooking	Basisonderwijs
Imago-Voorlichting	Groene Zaterdag	Nordwin College	VMBO
Imago-Voorlichting	Food Challenge	Food2Market	
Imago-Voorlichting	food4future	Food4Future is een initiatief van het FoodConnectionPoint, De Groene Campus, en de gemeente Helmond	
Imago-Voorlichting	Maatschappelijke Stage (MaS) 'vet goed'	Productschap MVO 2011	VO
Imago-Voorlichting	Maatschappelijke foodstages		VO

Vernieuwende initiatieven binnen 'samenwerken-Kennis-Onderzoek':

Binnen deze groep zijn ca. 35 initiatieven gevonden en ook hier is het overgrote deel van de initiatieven 'vernieuwend' te noemen. De initiatiefnemers binnen deze groep zijn onderwijsinstellingen, kenniscentra en (regionale) brancheorganisaties.

Samenwerking-kennis-onderzoek	5-sterren regio	Taskforce vanuit: ondernemingen, onderwijs en overheid in de regio	Food-bedrijven
Samenwerking-kennis-onderzoek	Centra voor Innovatief Vakmanschap	de ministeries van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap (OCW) en Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (EL&I)/ commissie Hermans	combi MBO/HBO /Food-bedrijven
Samenwerking-kennis-onderzoek	Mobiele lesunit	TerraNext	
Samenwerking-kennis-onderzoek	European Food Master	Wageningen UR	Universitair

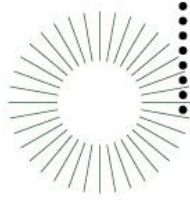


21 september 2012

Bijlage 1: Slagers Vakopleiding (SVO), Overzicht opleidingen

Hieronder staan de SVO-opleidingen vermeld. Links staan opleidingen vermeld die zeer specifiek zijn binnen bepaalde segmenten van de food-sector en niet direct passend binnen de sector voeding/groen. Rechts staan de opleidingen vermeld die of reeds verzorgd worden binnen het groenonderwijs, of goed binnen groen-onderwijs zouden passen.

Opleidingen buiten sector voeding/groen	Opleidingen passend in sector voeding/groen
Afdelingschef vers supermarkt	<i>1e medewerker fastservice</i>
Bedrijfsleider/manager fastservice	<i>Allround voedingsoperator</i>
Chef	<i>Assistent voeding-voedingsindustrie</i>
Ondernemer (?)	<i>Assistent voeding-voedingsindustrie NT2</i>
Productiemedewerker slagerij-supermarkt	<i>Logistiek medewerker versindustrie</i>
Slager-traiteur	<i>Medewerker fastservice</i>
Slager-worstmaker	<i>Meewerkend voorman versindustrie</i>
Verkoopmedewerker AGF	<i>Productieleider versindustrie</i>
Verkoopmedewerker slagerij	<i>Productiemedewerker versindustrie</i>
Verkoopmedewerker supermarkt versafdeling	<i>Productievakkracht versindustrie</i>
Verkoopmedewerker supermarkt versbreed	<i>Voedingsoperator</i>
Verkoopmedewerker visdetailhandel	<i>Voedingsoperator kaasverwerkende bedrijven</i>
Verkoopmedewerker wild en pluimvee	
Visspecialist	
Winkelslager	



21 september 2012

Bijlage 2: VAPRO

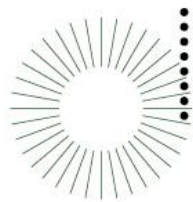
Naast het specifieke 'food-onderwijs' dat AOC's en ROC's aanbieden is een technische opleiding van VAPRO een veel gevraagd diploma binnen de levensmiddelenindustrie. VAPRO leidt (jonge) mensen op tot operators en technici. VAPRO biedt volledige opleidingen en trainingen aan die zijn gericht op de verhoging van het kennis- en vaardigheidsniveau.

VAPRO biedt de volgende opleidingen aan:

- VAPRO basisoperator (mbo niveau 1, assistent operator)
- VAPRO A (mbo niveau 2, operator)
- VAPRO B (mbo niveau 3, allround operator en AOT 3)
- VAPRO C (mbo niveau 4, operator C)
- VAPRO D (Associate degree)

De VAPRO opleidingen worden op de bedrijfslocatie aangeboden, of centraal in het land. Tevens werkt VAPRO samen met een aantal onderwijsinstellingen waar de opleiding kan worden aangeboden. De erkende VAPRO opleidingen worden ook aangeboden bij 7 schoolorganisaties (veelal ROC's) in Nederland.

- Scheepvaart en Transport College (STC), Brielle
- Regio College, Zaandam
- ROC de Leijgraaf, Veghel
- Noorderpoort College, Groningen
- ROC Ter Aa, Helmond
- Friese Poort Bedrijfsopleidingen, Leeuwarden
- ROC Midden Nederland, Amersfoort



Inventarisatie 'Food' vanuit Onderwijs

21 september 2012

Bijlage 3: Cursorisch Onderwijs binnen Food, juli 2011

Domein	Cursus	AOC De Groene Welle	AOC Friesland / cursus en contract	AOC Oost / trainingen en projecten	AOC Terra / Terra Ne1t	Citaverde College	Clusius College bedrijfsopleidingen	Edudelta	Landstede	Groenhorst College	Helicon	Lentiz	Prinsentuin / P3 transfer	Wellant IPC	PTC+	CAH	HAS Den Bosch	VHL	STOAS	Inholland	Wageningen UR / WBS	Totaal
Voeding en gezondheid	voedselkwaliteit			1		1						1					1	1			1	6
Voeding en gezondheid	wetgeving																				1	1
Voeding en gezondheid	interne auditing			1																		1
Voeding en gezondheid	(Gas) Verpakken			1																		1
Voeding en gezondheid	processing			1																		1
Voeding en gezondheid	allergenen			1																		1
Voeding en gezondheid	productkennis voedingsmiddelen					1															1	2
Voeding en gezondheid	food innovation																1					1
Voeding en gezondheid	food and catering									1												1
Totaal:				5		2				1		1					2	1			3	15



Bijlage 4: Onderzoek naar de opleidingen die aoc's momenteel aanbieden

(bron Aequor, B. Dijkstra, april 2011)

Op basis van informatie van contactpersonen van de aoc's, websites en promotiemateriaal van opleidingen blijkt dat aoc's de volgende opleidingen (mbo) op het gebied van voedsel aanbieden:

Productie & kwaliteit:

- Operator (niv 2)
- Allround operator (niv 3)
- Technoloog voedingsindustrie (niv 4) (teamleider, coordinator, specialist en kwaliteitsmedewerker)
- Kwaliteitsmedewerker voedingsindustrie (niv 4)
- Kwaliteitsmanagement (niv 4)
- Voedingsmanagement/ manager voeding (niv 4) (voorman, lijnmanager, (ass) bedrijfsleider)
- Voedingsmanagement/ voedingspecialist (niv 4) (mw of hoofd kwaliteitsdienst/QA/QC)
- PAS-groen (bol, niv 1 en 2). PAS = Praktijk, Arbeid, Scholing (assistent voeding en operator voeding)

Research & Development:

- Food, Health & Innovation (niv 4) (conceptontwikkelaar, productontwikkelaar)
- Foodindustry (niveau 2 en 4) (productontwikkelaar, operator, logistiek medewerker)

Retail en logistiek:

- Groene detailhandel (niv 4) (afdelingsmanager, filiaalmanager)
- Vershandel, Logistiek en Transport (niv 4) (logistiek medewerker).
- Foodindustry (niveau 2 en 4) (logistiek medewerker)

Foodservice:

- Voeding en Catering (niv 3) (medewerker cateringbedrijf)
- Foodcatering (niveau 2 en 4) (werken bij cateringbedrijven of zelfstandig cateraar of cateringmanager bij cateringbedrijven)
- Food & Catering (niv 2 en 3)
- Food, Health & Innovation (niv 4) (conceptontwikkelaar, productontwikkelaar, gezondheidsspecialist)



Inventarisatie 'Food' vanuit Onderwijs

21 september 2012

Brede Food-opleidingen:

- Multi-inzetbare, kwaliteitsbewuste, alerte en verantwoordelijke medewerker binnen een (multi-disciplinair) team. Kennis van voeding, productie- en bereidingswijze, hygiëne en kwaliteitsbewustzijn. (niv 2 en 3). Niveau 3: initiatiefrijk, leidinggevende en managementcapaciteiten. Niveau 4: Met accenten op ondernemerschap, kennis van de keten, internationalisering, duurzaamheid en het realiseren van ambities. Specialisaties zijn: Food Communication, Food Design, Food Entertainment, Food Production. De basis is altijd warenkennis en be- en verwerkingstechnieken.

Beoogde kwalificaties (maar met een crebonummer van OC&W):

- (Vakbekwaam) Medewerker versdetailhandel (kwalificaties slager-traiteur, worstmaker, winkelslager en visspecialist)
- Productiemedewerker en productievakkracht versindustrie
- Leidinggevende vers (chef vers en ondernemer vers)
- Meewerkend voorman en productie leider versindustrie



Bijlage 5: Onderzoek naar de bestaande kwalificaties in het domein (en de keten) voedsel

(bron Aequor, B. Dijkstra, april 2011)

Er zijn drie kenniscentra die kwalificaties aanbieden gericht op de bedrijfspgroepen uit het domein voedsel. Dat zijn SVO (versspeciaalzaak, versindustrie, supermarkt en fastservice), Kenwerk (o.a. horeca, bakkerij en facilitaire dienstverlening) en Aequor (voedingsmiddelenindustrie). Per bedrijfspgroep bestaan de volgende kwalificaties (anno 2011-2012):

(Aequor)

Kenwerk)

(SVO)

1. Groothandel:

- In- en verkoper verhandel (2) (Aequor)
- Medewerker verhandel, logistiek en transport (2) (Aequor)
- Vakbekwaam medewerker verhandel, logistiek en transport (3) (Aequor)
- Manager verhandel, logistiek en transport (4) (Aequor)
- Specialist logistiek en kwaliteit (4) (Aequor)
- Logistiek medewerker versindustrie (2) (SVO)

2. Industrie/ambachtelijke productie:

- Assistent voeding/voedingsindustrie (1) (Aequor)
- Assistent voeding/voedingsindustrie (1) (SVO)
- Assistent bakker (1) (Kenwerk)
- Brood- en banketbakker (2) (Kenwerk)
- Banketbakker (2) (Kenwerk)
- Allround broodbakker (3) (Kenwerk)
- Allround banketbakker (3) (Kenwerk)
- Allround brood- en banketbakker (3) (Kenwerk)
- Patisier (4) (Kenwerk)
- Leidinggevende ambachtelijke bakkerij (4) (Kenwerk)
- Voedingsoperator (2) (COM) (Aequor, SVO)
- Allround voedingsoperator (3) (COM) (SVO, Aequor)
- Productiemedewerker versindustrie (2) (SVO)
- Productievakkkracht versindustrie (3) (SVO)
- Meewerkend voorman versindustrie (3) (SVO)
- Productieleider versindustrie (4) (SVO)
- Voedingsspecialist (4) (Aequor)
- Manager voeding (4) (Aequor)
- Kwaliteitscoördinator (4) (Aequor)



21 september 2012

Retail:

- Assistent groene detailhandel (1) (Aequor)
- Medewerker groene detailhandel (2) (Aequor)
- Vakbekwaam medewerker groene detailhandel (3) (Aequor)
- Manager groene detailhandel (4) (Aequor)
- Productiemedewerker versdetailhandel (2) (SVO)
- Verkoopmedewerker versspeciaalzaak (2) (SVO)
- Verkoopmedewerker vers supermarkt (2) (SVO)
- Slager-traiteur (3) (SVO)
- Worstmaker (3) (SVO)
- Winkelslager (3) (SVO)
- Visspecialist (3) (SVO)
- Chef vers (3) (SVO)
- Ondernemer bakkerij (4) (Kenwerk)
- Ondernemer vers (4) (SVO)
- Verkoper (KC Handel, ook voor de verkoper food)

3. Foodservice:

- Manager/ondernemer café/bar (4) (Kenwerk)
- Manager/ondernemer fastservice (4) (Kenwerk)
- Manager/ondernemer horeca (4) (Kenwerk)
- Horeca-assistent (1) (Kenwerk)
- Gastheer/-vrouw (2) (Kenwerk)
- Bartender (3) (Kenwerk)
- Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (3) (Kenwerk)
- Leidinggevende bediening (4) (Kenwerk)
- Gastronomie/sommelier (4) (Kenwerk)
- Kok (2) (Kenwerk)
- Zelfstandig werkend kok (3) (Kenwerk)
- Gespecialiseerd kok (3) (Kenwerk)
- Leidinggevende keuken (4) (Kenwerk)
- Facilitair medewerker (2) (Kenwerk)
- Facilitair leidinggevende (4) (Kenwerk)
- Medewerker fastservice (2) (Kenwerk)
- 1^e medewerker fastservice (3) (Kenwerk)
- Bedrijfsleider fastservice (4) (Kenwerk)
- Cateringbeheerder/-manager (4) (Kenwerk)



21 september 2012

Bijlage 6: Fit for Food

In het boekje 'Fit for Food' wordt een beeld gegeven over de mogelijkheden van opleiden binnen 'Food' in Nederland. Verschillende interviews geven aan hoe bedrijven omgaan met hun opleidingsvraag, hoe zij hun medewerkers ontwikkelen en begeleiden naar de benodigde opleidingsniveaus. Ook geven de interviews aan welke ondersteunende partijen zijn in te schakelen voor het succesvol doorlopen van het leerproces.

De 'wegwijzer' in de uitgave 'Fit for Food' geeft uitleg over de opleidingsmogelijkheden binnen food en welke organisaties hierin een rol hebben.

