

BOGO-Kennismiddag Food

- Datum en tijdstip: donderdag 17 september 2015 van 12.30 – 17.30 uur;
- Locatie: www.fruitpark.nl, Ochten.

De lijst van deelnemers BOGO-kennisdag Food:

Hele middag:

1. Herman Peppelenbos, FBR Wageningen UR
2. Esther van Asselt, RIKILT Wageningen UR
3. Hary Kortstee, LEI Wageningen UR
4. Hans Dagevos, LEI Wageningen UR
5. Feijke van der Leij, InHolland
6. Annet Roodenburg, HAS Den Bosch
7. Chantal Vos, Ontwikkelcentrum
8. Sytze Wiegersma, Noordelijke Hogeschool Leeuwarden
9. Kelly Neessen, HAS Den Bosch
10. Arry Verhage, Center of Expertise Agro & Food
11. Marlene Reijnen, EZ, directie ANK
12. Peter Hilgen, EZ, directie ANK
13. Floor Geerling-Eiff, LEI Wageningen UR.

Alleen lunch:

- Gerry Kouwenhoven, InHolland;

Introductie en doelstelling

Onder de naam BOGO zoeken groen onderwijs, bedrijfsleven/ngo's en DLO Wageningen UR de samenwerking op om de benutting van kennis en uitkomsten van onderzoek in het onderwijs en de praktijk te versterken (kennisdoorstroom). Het BOGO-thema organiseert een viertal aparte themagerichte ontmoetingen (food, dier, plant en natuur- en leefomgeving) voor betrokkenen en geïnteresseerden.

Binnen het domein Food worden en zijn diverse BOGO-activiteiten ondernomen. Er is veel ontwikkeld en geleerd waar ook anderen hun voordeel mee kunnen doen. Om uw persoonlijke netwerk te vergroten en kennisdoorstroom te optimaliseren is persoonlijk contact en (verdere) verbinding zoeken tussen het CoE Food, overige CoE's, de CIV's T&U, A&F met (DLO-)onderzoek bijzonder relevant.

De doelstelling van de BOGO-Kennisdag Food is tweeledig:

1. *Huidige en terugblik:* het met elkaar delen van resultaten en geleerde lessen uit de BOGO-projecten. In 2013-2015 lopen en hebben er diverse BOGO-projecten gelopen o.h.g.v. Food. Dit gebeurde op de onderwerpen: 1) bewustwording duurzame voedselproductie en – consumptie, 2) duurzaamheid en voedselveiligheid en 3) voeding en doelgroepen. De resultaten c.q. voortgang en geleerde lessen van de BOGO-projecten worden middels presentaties tijdens de bijeenkomst toegelicht. Aanpalend zullen scholen toelichten wat er op deze 3 onderwerpen is ondernomen vanuit het onderwijs, met als toevoeging het onderwerp: 4) herformuleren;
2. *Vooruitblik:* o.b.v. de geleerde lessen en resultaten van de kennisactiviteiten tot nu toe, elkaar beter leren kennen en discussie hoe we kennisdoorstroom op efficiënte en effectieve wijze verder vorm kunnen geven in de lopende BOGO-projecten in 2015, en in nieuwe samenwerkingsvormen na 2015. Het BOGO-thema stopt na 2015. Hoe kunnen

kennisdoorstroom en de samenwerking tussen groen onderzoek en onderwijs verankerd worden? Welke aparte en gezamenlijke Food-vragen zijn er vanuit de CoE's en CIV's voor kennisdoorstroom?

Op de volgende pagina vindt u het programma. In de bijlage (1) leest u meer informatie over de BOGO-projecten Food.

Programma BOGO-Kennismiddag Food

12.30 Lunch, presentatie Nationaal Fruitpark Ochten door Floor Peters en rondleiding

13.30 Introductie BOGO-thema: coördinator **Floor Geerling-Eiff (LEI)**

- 13.40 Resultaten en geleerde lessen food-thema's, o.a. duo-presentaties DLO – groen onderwijs:
1. Bewustwording:
 - BOGO Bewustwording en maatschappelijke dialoog over duurzame voedselproductie en consumptie: **Hans Dagevos (LEI)**;
 - Trendpanel food, studie naar belang van voeding & gezondheid, duurzaamheid, innovatie en de consument bij het Nederlandse levensmiddelenbedrijfsleven: **Annet Roodenburg (HAS)**.
 2. Duurzaamheid en voedselveiligheid:
 - BOGO Duurzame voedselproductie en food safety in de tuinbouw: **Esther van Asselt (Rikilt)**;
 - BOGO Triple D Bootcamp, het ontwikkelen en realiseren van een 'echt' voedselbusinessmodel binnen 14 dagen: **Harry Kortstee (LEI)**.
 3. Voeding en doelgroepen (onderzoek en onderwijs):
 - BOGO Voeding en ouderen: **Herman Peppelenbos**;
 - Voeding voor senioren: **Feike van der Leij**;
 4. Gezonde productsamenstelling:
 - Monitoring zout en vet in vleeswaren: **Kelly Neessen (HAS)**.

Bijdrage Ontwikkelcentrum aan BOGO-projecten c.q. kennisdoorstroom: **Chantal Vos, OC**

15.45 Pauze

16.00 Behoeftte en uitvoering kennisdoorstroom in de BOGO-projecten 2015, en na 2015:

- samen verder werken aan BOGO-activiteiten Food in 2015: *samen aan de slag*
- verduurzaming kennisdoorstroom DLO – onderwijs (hbo en mbo) food: *samen verder*

Door het onderwijs benoemde thema's voor kennisdoorstroom food (2015 en verder) zijn:

1. Voeding en ouderen (specifieke vraag CoE Food): iedere doelgroep heeft specifieke voedingsbehoeften. Naast de samenstelling, is ook de beleving van belang. Het CoE Food vraagt specifiek om (DLO-)onderzoekskennis over voeding en ouderen. Bij het ontwikkelen van productconcepten, voor specifieke verkoopkanalen zoals de zorg en de supermarkt, komen productsamenstelling en gezondheidscommunicatie bij elkaar.
2. Voedingsinformatie en eetgedrag (specifieke vraag CoE Food): er wordt heel veel gezegd over voeding & gezondheid. Veel over wat je mag zeggen is vastgelegd in wetgeving: etikettering, voedingswaarde declaratie, gezondheidsclaims. Optioneel is het gebruik van logo's en dagelijkse voedingsrichtlijnen. Deze ontwikkelingen in het vergroten van transparantie naar de consumenten, maken het enerzijds mogelijk om deze informatie te verzamelen en te monitoren, en aan de andere kant kan het effect ervan op consument en producent worden gevolgd.
3. Duurzaamheid en voedselveiligheid (specifieke vraag CIV-T&U): er is behoefte aan onderzoekskennis over duurzame teeltsystemen en schone en veilige gewassen, zonder residuen van pesticiden en bescherming van het milieu, voor consument en leefomgeving;
4. *Overig*: mogelijk nader te benoemen tijdens de discussie.

Bijlage 1: BOGO-projecten Food: 2013 – 2015

1. Bewustwording en maatschappelijke dialoog over duurzame voedselproductie en consumptie (2013): Hans Dagevos, Harry Kortstee, LEI Wageningen UR

Nederland heeft een unieke positie in de agro-food sector. De sector is verantwoordelijk voor een groot deel van de Nederlandse export en is daarmee een belangrijke economische pijler. Tegelijkertijd neemt de politieke en maatschappelijke acceptatie af, door de afkeer van megastallen of door wantrouwen over de veiligheid van de voedselproductie. Hierbij ligt de focus op het belang van duurzaamheid in het conventionele voedselsysteem. Tegelijkertijd is er een tegenhanger van de grootschalige, industriële voedselproductie, namelijk de kleinschalige en regionale voedselproductie, zoals stadslandbouw en biologische landbouw, waarbij de focus ligt op gezond voedsel, slow food en een duurzame productiewijze. De belangrijkste oorzaak van de maatschappelijke weerstand met betrekking tot onze voedselproductie is de afnemende betrokkenheid (Wiskerke, 2009) en de modernisering van de voedselproductie. Verschillende wetenschappelijke en maatschappelijke publicaties geven aan dat dit niet de enige weg moet zijn in Nederland. Binnen LEI Wageningen UR zijn rond dit thema inzichten ontwikkeld over nieuwe stad en land relaties, korte voedsel ketens, trends in consumptie, wensen en inzichten maatschappij, nieuwe verdienmodellen en financierbaarheid daarvan. Het doel van dit project was tweeledig:

1. het ontwikkelen van een onderwijsmodule bestaande uit zes apart te implementeren onderdelen met de betrokken hogescholen, gericht op maatschappelijk dialoog bij dierlijke en plantaardige voedselproductie op een zodanige manier dat studenten breder kijken dan de eenzijdige 'productiefocus' en in staat zijn de dialoog over voedselproductie en –consumptie aan te gaan.
2. het professionaliseren van docenten op het gebied van beide paradigma en de tussenvorm.

De inhoud van de module geeft antwoord op de volgende vraag: *Hoe zien hybride modellen van combinaties van beide paradigma's (focus op duurzaamheid in het conventionele voedselsysteem en focus op het alternatieve voedselsysteem) er uit en op welke manieren kunnen deze modellen duurzame voedselproductie en het maatschappelijk dialoog bevorderen?*

2. Triple D Bootcamp (2014): Harry Kortstee, Jos Verstegen, LEI Wageningen UR

Voor toekomstige ondernemers en adviseurs (studenten) is het belangrijk een lage drempel te hebben richting de maatschappij en keten. Daarbij zal een veranderende insteek belangrijk zijn van productiegericht naar marktgericht denken en doen (waarde creëren). Dit biedt openingen voor een insteek met maatschappelijk gedragen nieuwe economische activiteiten in de context van een groene leefomgeving. Het marktgericht creëren van meerwaarde leidt tot het versterken van de concurrentiepositie van de Nederlandse land- en tuinbouw en maatschappelijke acceptatie. Om marktgericht meerwaarde te creëren is het een must om over sectorgrenzen heen te kijken en te begrijpen wat er in andere sectoren en andere ketenschakels tot en met de consument gebeurt. Tevens is het van essentieel belang dat ondernemers weten hoe zij meerwaarde voor de eindgebruiker kunnen creëren. Er is een omissie of dit is versnipperd aanwezig binnen agrarische opleidingen (van land- en tuinbouw, agrotechniek tot paardenhouderij en international food business van tuinbouw). Veel ingrediënten zijn

aanwezig maar er wordt nog geen goed recept gebruikt om van productiegericht maar marktgericht waarde creëren te komen. Om deze omslag te maken beoogden CAH Vilentum Hogeschool en HAS Hogeschool een opleidingsoverstijgende triple-D boot camp rond marktgericht ondernemen te introduceren. Het BOGO-project heeft daaraan bijgedragen. De boot camp bestond uit een Lean Start-up aanpak waarin het ging over kansen in agrofood, marktontwikkelingen in food, non-food en de vrijetijdssector, over het bedenken en toetsen van innovatieve nieuwe concepten, producten en diensten, over ondernemerschap, ondernemendheid en business development. Door de hele keten heen, van "grond tot mond" en met een diversiteit aan werkvormen. Gewerkt werd o.a. met gemengde groepen studenten qua opleidingen, bezoek aan agribusiness en op safari in supermarkten. Tot slot een afsluitende pitch, toets en een eindsymposium.

3. DLO-kennis t.b.v. CoE Greenports (2014): Herman Peppelenbos, FBR

Een van de doelstellingen van het CoE Greenports is kennisverspreiding. Door gebruik te maken van de expertise van DLO en deze toe te passen binnen het HAO onderwijs wordt kennisverspreiding gefaciliteerd. 'Voeding en gezondheid' is als onderwerp door het Centre of Expertise Greenports vastgesteld als speerpunt voor 2014. Dit onderwerp komt terug bij alle HAO's, en is van groot belang om de meerwaarde van tuinbouwproducten beter te definiëren. Daarnaast is het van belang om die meerwaarde binnen afzetketens vast te houden om daarmee voor ketenpartijen een hogere marge te kunnen bieden en consumenten een betere kwaliteit te kunnen bieden. Dit onderwerp is dan ook ketenbreed, van teler tot en met consument. De verwachting is dat het onderwerp Voeding en Gezondheid blijvende aandacht nodig heeft binnen de CoE Greenports. Doorstroming van kennis vanuit DLO is gewenst, o.a. op de gebieden:

1. humane gezondheid in relatie tot voeding;
2. bio-inhoudsstoffen: gedrag/aanwezigheid in planten voor- en na-oogst;
3. koopmotieven en koopgedrag: vers/gezondheid als verkoopargument.

4. DLO-kennis t.b.v. CoE Food (2014): Herman Peppelenbos, FBR

'Voeding en gezondheid' is (ook) als onderwerp door het Centre of Expertise Food vastgesteld als speerpunt. DLO is al jaren actief op het terrein van Voeding en Gezondheid. Binnen de voormalige programma's Voedselkwaliteit van LNV en EL&I hebben meerdere BO-onderzoeken plaatsgevonden die relevant zijn voor de HAO's. Ook heeft VHL een aantal jaar geleden samen met DLO een verkennende studie uitgevoerd rond het onderwerp Voeding en Ouderen (projecttitel: Zorgzame Voeding). Doorstroming van deze kennis vanuit DLO is gewenst. De focus ligt daarbij op 2 gebieden: gezonde productsamenstelling en beleving van voedsel door de consument. Het doel is om zowel het onderwijsaanbod te versterken als de netwerken rondom de HAO's te verbreden. De focus ligt op de onderwerpen:

- gezonde productsamenstelling: positieve nutriënten;
- doelgroepen voeding: met name de steeds groter wordende groep ouderen, met hun specifieke behoeften;

- beleving en bewustzijn ten aanzien van voedselproducten.

5. Kennisdoorstroom DLO - CoE Food (2015): *Herman Peppelenbos, FBR*

Het CoE Food zoekt aansluiting met bestaande kennis vanuit DLO en recent onderzoek dat plaatsvindt binnen de Topsectoren Agrifood (met name thema gezondheid) en Tuinbouw en uitgangsmaterialen (thema gezondheid en welbevinden). Het doel is om zowel het onderwijsaanbod te versterken als de netwerken rondom de HAO's te verbreden. In afstemming met het CoE Food is gekozen voor de volgende inhoudelijke prioritering in 2015:

- Gezondheid (inhoudsstoffen of productontwikkeling en versconsumptie) met de focus op stimuleren van Groente en fruit consumptie;
- Beleving van voedsel door consument: voeding voor senioren;
- Gezonde productsamenstelling: "herformuleren" zoals minder zout, verzadigd vet etc);
- Beleving van voedsel door consument: regionaal voedsel en ondernemen;
- Vertaling van WRR rapport 93 (voedselbeleid) naar HAO's.

6. Duurzame voedselproductie en food safety (2015): *Fons van Kuik, PPO-BBF en Esther van Asselt, Rikilt*

Nederland is wereldspeler op het gebied van voedselproductie. De druk op bedrijven om gezondere, veiligere en duurzamere producten te leveren is de afgelopen jaren opgevoerd door overheden, consumentenorganisatie en ngo's. Tegelijk voeren veel bedrijven een actiever beleid op Maatschappelijk verantwoord Ondernemen (MVO). Bundeling en versterking van de expertise op het gebied van het duurzame plantproductie en voedselveiligheid is van belang. Om de innovatie- en groeiambities van de topsector te realiseren zijn er voldoende mensen met de benodigde kwaliteiten nodig. De topsectoren wijzen op het belang om al het beschikbare talent in Nederland te benutten om (toekomstige) tekorten - zeker ook aan technische vakkrachten - op de arbeidsmarkt te voorkomen (zie Human Capital Agenda van de topsector T&U). De instroom van studenten kan toenemen, bijvoorbeeld door het creëren van een inspirerende, innovatieve onderwijsomgeving die goed aansluit bij de behoefte van de arbeidsmarkt. Vanuit de ontwikkelingen van het CIV T&U is behoefte aan in het onderwijs bruikbare praktische kennis op het gebied van duurzame plantproductie en voedselveiligheid. De potentiële toekomstige werkgevers van onze studenten geven in het algemeen aan tevreden te zijn over het niveau van de opleidingen. Ze wijzen echter tegelijkertijd op de noodzaak om de nieuwe technische ontwikkelingen en duurzame teeltsystemen, onder andere in relatie tot de wet- en regelgeving mee te nemen in de curricula. Het bedrijfsleven (o.a. via (Z)LTO) geeft duidelijk aan behoefte te hebben aan kennis van duurzame teeltsystemen en schone en veilige gewassen, dus zonder residuen van pesticiden en bescherming van het milieu. Het resultaat van dit BOGO-project is vanuit de binnen DLO Wageningen UR beschikbare innovatieve kennis, bouwstenen te ontwikkelen voor curriculumontwikkeling, lesmateriaal en -modules die binnen de thema's door de EOT's ontwikkeld worden. Hierbij zal goede afstemming zijn tussen wat het onderwijs vraagt en de aanwezige kennis vanuit het bedrijfsleven.