

Terugblik Meerjarenaafspraak 2006-2010

Terugzine



Magazine van de Groene Kennis Coöperatie
met succesprojecten van de afgelopen vijf jaar

**Lezen en
laten lezen!**

Gooi mij niet weg
maar geef me door!



Of kijk op www.magazine.gkc.nl

Samenwerking in de
groene kolom is uniek

Samen kennis maken

Win-win voor onderwijs en bedrijfsleven



Je verantwoordelijkheid pakken in de Sapfabriek

Ik heb mensen écht zien veranderen

Aanleiding

Een heuse fabriek die wordt gerund door leerlingen en studenten. Dat is de Sapfabriek in Ede, opgericht in 2006 als antwoord op de 'mismatch' tussen bedrijfsleven en onderwijs. Bij de start van de fabriek is overwegend gewerkt met leerlingen van technische opleidingen. Later is dat aangevuld met studenten en leerlingen van food- en economische opleidingen. Inmiddels is werken en leren in de Sapfabriek -gedurende een half jaar!- een vast onderdeel van het lesaanbod van Van Hall Larenstein en het Groenhorst College.

Doel

Jongeren opleiden met kwalificaties die aansluiten bij de behoeftes van het bedrijfsleven.

Aanpak

De leerlingen en studenten werken 1 à 2 dagen per week, gedurende de periode van een half jaar, in de Sapfabriek aan een opdracht van een bedrijf. Deze opdrachtgevers leveren 'werkmeesters' en de scholen leveren 'leermeesters' (docenten) om de deelnemers – meestal ter plekke – te begeleiden.

Door leerlingen en studenten in een realistische werkomgeving te laten leren, krijgen ze meer aandacht voor ondernemerschap. Zo schrijven ze bijvoorbeeld een businessplan. De deelnemers worden ook initiatiefrijker: ze pakken zelf hun rol in multidisciplinaire teams – van mbo tot universiteit en van procesoperator tot voedingsmiddelentechnoloog.

Het verantwoordelijkheidsgevoel dat ontstaat in de Sapfabriek (financiële belangen, tijdsdruk wegens voedingsproducten) zorgt er bovendien voor dat leerlingen en studenten sneller leren.

Je verantwoordelijkheid pakken in de Sapfabriek

Ik heb mensen écht zien veranderen



Aan het woord

Miel Hooijdonk, *directeur Sapfabriek*

“Verbinding leggen tussen onderwijs en bedrijfsleven”

“Ik probeer alles wat we hier doen te verbinden met het curriculum van de opleidingen, zodat we jaarrond een inbreng van scholen hebben. We stimuleren en faciliteren begeleiding van studenten door onze partners waardoor verbinding ontstaat tussen onderwijs en bedrijfsleven. Van de bedrijven vragen we een structurele inspanning. Hiervoor krijgen ze wel iets terug: vernieuwende denkkracht, het uitwerken van een opdracht waarvoor ze zelf niet genoeg mensen hebben en contact met potentiële werknemers. Leerlingen en studenten leren hoe ze onderling en met het bedrijfsleven een probleem oplossen. Ze moeten de relaties met bedrijven in het oog houden: je kunt niet alleen maar vragen. Wat geef je terug? Ik heb mensen écht zien veranderen. Als je hier komt werken, kun je niet achteroverleunen. Als je je rol als verkoper hebt gepakt, móét je ook verkopen.”



Aan het woord

Heinz Evers, *projectleider*

“Een ‘boost’ voor de opleiding voedingsmiddelentechnologie”

“Hoe zorg je ervoor dat studenten aan echte opdrachten werken, maar je toch een vinger aan de pols houdt vanwege het onderwijsproces? Met dit project wilden we een boost geven aan de opleiding voedingsmiddelentechnologie, aan samenwerking in de regio en van de Sapfabriek een vaste onderwijslocatie maken. Onze studenten zijn verantwoordelijk voor de businessdevelopment in de Sapfabriek. Het heeft veel toegevoegde waarde om in zo’n setting te werken. Eigenlijk zou de hele opleiding zo moeten zijn dat je zo dicht op de praktijk zit.” Ook na afloop van de projectfase blijft de Sapfabriek deel uitmaken van het onderwijs, met bovendien extra activiteiten zoals een crisistraining voor studenten en bedrijven. “Door een crisis te simuleren in de Sapfabriek kunnen mensen leren hoe je daarmee omgaat, bijvoorbeeld met het oog op voedselveiligheid.”



Aan het woord

Myriam Knopf, *bedrijf Top BV*

“Ze leren in de Sapfabriek meer dan tijdens een stage”

“De opdracht van Top BV is een battle. Mbo-leerlingen van Groenhorst strijden er in twee groepen om wie het beste drankje maakt. Het gaat om productontwikkeling van begin tot eind. Van de ontwikkeling van het sapje en etiket tot het maken van microbiologische analyses en werkplannen. Het winnende drankje wordt geproduceerd in de Sapfabriek. Ze leren in de Sapfabriek meer dan tijdens een stage, dan krijgen ze maar een heel klein deel mee van de productontwikkeling. Als projectleider zorg ik voor een strakke planning. Zelf ben ik eens per twee weken aanwezig voor vragen over productontwikkeling of ik neem bijvoorbeeld een marketingexpert mee. Als Top willen wij een bijdrage leveren aan het onderwijs en het levert ons bedrijf ook naamsbekendheid op. Bovendien hebben wij als Top een mooi, nieuw product in ons assortiment.”



Aan het woord

Sander Lissenberg, *leerling*

“Ik ben erg gegroeid in mijn competentie van leidinggeven en presenteren”

Direct nadat zij in de Sapfabriek aan de slag gingen, schreven Sander Lissenberg, derdejaars Levensmiddelen-technologie (mbo Groenhorst College) en zijn medeleerlingen een sollicitatiebrief aan opdrachtgever Top BV. Deze brief moest uitmaken welke twee leerlingen de productieteams zouden gaan aansturen. Lissenberg werd een van de teamleiders: “Ik ben erg gegroeid in mijn competentie van leidinggeven en presenteren.” Ook inhoudelijk leert hij veel: “Ik heb al vier keer stage gelopen, maar nooit zelf de productontwikkeling mogen doen. Hier doen we álles zelf binnen verschillende afdelingen: productontwikkeling, marketing, kwaliteitscontrole. Ook de producent voor grondstoffen hebben we zelf gezocht. Het is echt een uitdaging dat wij met zijn allen moeten proberen om een lekker, populair en goed verkopend drankje te maken.”

Business Development in de Sapfabriek

Deelnemende onderwijsinstellingen

Hogeschool Van Hall Larenstein, Groenhorst College, ROC A12

Overige partners

Ruim zestig, variërend van Stichting Food Valley en FrieslandCampina tot Aequor en Het Platform Beroepsopleiding, zie ook www.sapfabriek.nl/partners/

Subsidie

Regeling Kennisverspreiding en innovatie groen onderwijs (Kigo)

Projectperiode

2009-2012

Contact

Heinz Evers
Hogeschool Van Hall Larenstein
T (0317) 48 62 46
E heinz.evers@wur.nl

Meer informatie

www.groenkennisnet.nl > Projecten > Voeding en Gezondheid > Business Development in de Sapfabriek

Publicaties

‘Unieke leerfabriek in Food Valley – Sap met passie’ in Fluids Processing, december 2010