

Vooruitzine

Magazine van de Groene Kennis Coöperatie: een blik op 2011 - 2015

**Zaaien om
te oogsten...**

Doe mee met de GKC!



Kijk op www.magazine.gkc.nl

Kennis maken in
programma's en projecten

Interactie tussen onderwijs
en praktijk versterken

Studenten denken in mogelijkheden

Hier gebeuren leuke dingen - is dat ook iets voor jou?



Programma Voeding en Gezondheid

Gezond, veilig en duurzaam geproduceerd voedsel: dat is het eindproduct waar de topsector Agrofood naar streeft. Om tot die gezondere producten en duurzame processen te komen, zijn (technologische) innovaties nodig. Daarnaast is het essentieel om een gezonde leefstijl en duurzame consumptie in de maatschappij te stimuleren. Om deze ambities waar te maken, werken overheid, bedrijfsleven en kennisinstellingen samen aan het vergroten, verspreiden en toepassen van nieuwe kennis op voedingsgebied. Dat kan alleen met voldoende goed opgeleide mensen die in de voedingssector willen werken. Het arbeidsmarktprobleem in de voedingsmiddelenindustrie vormt dan ook een belangrijk aandachtspunt. Om de tekorten aan mbo- en hbo-opgeleid personeel op te vangen, zal de instroom in food-gerelateerde opleidingen de komende jaren flink moeten toenemen. Deze uitdagingen wil het domeinprogramma Voeding en Gezondheid van de Groene Kennis Coöperatie aangaan door het stimuleren van vernieuwend onderwijs, dat snel en flexibel reageert op actuele omgevingsvragen.

Instroom leerlingen vergroten

Het programma Voeding en Gezondheid kent drie hoofddoelen. Het eerste is een betere aansluiting bij de arbeidsmarkt in de Food-sector, door de (zij-)instroom en doorstroom van leerlingen en studenten uit het groene onderwijs te vergroten. Het tweede hoofddoel is om kennis en innovatie binnen het onderwijs sterker te laten aansturen door vragen van bedrijven, instellingen en publieke doelgroepen. Ten derde wil het programma bewustwording van burgers stimuleren op het gebied van gezonde voeding en duurzame consumptie.

Samenwerken in de regio

Voor de uitvoering van projecten rond Voeding en Gezondheid richt het programma zich nadrukkelijk op de regio. Bijvoorbeeld door aan te sluiten bij regionale foodnetwerken, waarin MKB-voedingsmiddelenbedrijven samen met onderzoek en onderwijs werken aan innovatie. Of bij vragen van kenniswerkplaatsen waar samen met regionale partners uitwerking wordt gegeven aan een regionale voedselstrategie. Die samenwerking biedt kansen voor vraaggestuurde kennisontwikkeling dicht bij de beroepspraktijk en voor een betere aansluiting van groen mbo en hbo op de arbeidsmarkt. Komend jaar brengt het programma Voeding en Gezondheid de activiteiten van vier foodnetwerken in kaart. Dit levert regionale 'foodagenda's' op met actuele omgevingsvragen, waarmee regionale bedrijven en onderwijsinstellingen aan de slag kunnen.

Smaakles in bedrijf

Daarnaast organiseert het programma een speerpuntdag om de vijf geselecteerde thema's uit te diepen: voedselveiligheid, verduurzaming voedselproductie, innovatie, food & zorg en biologische producten. Daarbij spelen lectoren, zowel van groene als 'niet-groene' onderwijsinstellingen, een spilfunctie. Zij brengen gezamenlijk in beeld wat er al gebeurt aan activiteiten rond deze thema's, waar witte vlekken zijn en nieuwe initiatieven ontplooid moeten worden.

Om nieuwe thema's te verkennen, stelt het programma budget beschikbaar voor zogeheten pilots. Zo'n vooronderzoek kan vervolgens uitmonden in een concreet project. Dit jaar loopt er onder meer een pilot 'Smaakles in bedrijf'. In de pilot onderzoeken onderwijsinstellingen samen met bedrijven hoe de smaaklessen uitgebreid kunnen worden.



Aan het woord

Feike van der Leij, *lector Health & Food bij Hogeschool Van Hall Larenstein*

“We halen concreet vragen op bij het bedrijfsleven”

In Noord-Nederland participeren Hogeschool Van Hall Larenstein en de Hanzehogeschool Groningen in de Food Circle, een initiatief van de bedrijvengroep Innexus en Avebe. Feike van der Leij: “Via de Food Circle halen we heel concreet kennisvragen op bij bedrijven over gezonde voeding en met name gezond oud worden. Het is een natuurlijke manier van kenniscirculatie als je met school de bedrijven intrekt en andersom.” Groene en ‘niet-groene’ onderwijsinstellingen werken in Leeuwarden al langer succesvol samen. Bijvoorbeeld in het project Zorgzame voeding, waarbij dertig hbo-studenten uit verschillende opleidingen van Van Hall Larenstein en NHL Hogeschool samenwerkten. Die combinatie van disciplines maakt het voedingsonderwijs

aantrekkelijker, vindt Van der Leij. “Je kunt je ermee profileren als onderwijsinstelling.” Ook bij andere studierichtingen vindt kruisbestuiving plaats: “Er stromen veel studenten in bij de major Forensic Sciences. Die kunnen na hun afstuderen lang niet allemaal bij de technische recherche aan de slag. We leren ze dat hun competenties ook goed inzetbaar zijn in de voedingsindustrie, bijvoorbeeld voor het opsporen van bacteriën in vlees.” Het is één van de manieren om het gat op de arbeidsmarkt te dichten. “Daarnaast moeten we onze mbo- en hbo-opleidingen veel swingender presenteren. Hier gebeuren leuke dingen – is dat ook iets voor jou?”



Aan het woord

Herman Peppelenbos, *projectmanager bij Wageningen UR Food & Biobased Research*

“Studenten worden zelf ook bewuster van hun eetpatroon”

“De allernieuwste kennis uit onderzoek toepasbaar maken en kijken wat je ermee kunt voor vernieuwing in het onderwijs.” Zo benoemt Herman Peppelenbos een kerntaak van het programma Voeding en Gezondheid. Hij geeft een voorbeeld op het gebied van consumentgestuurde productontwikkeling. “Food & Biobased Research is bezig met onderzoek en het testen van producten, dicht bij consumenten, thuis, met een smaakpanel of in het Restaurant van de Toekomst. Dat doen we vaak in opdracht van bedrijven. Maar dat kun je nog veel meer met onderwijs integreren, waardoor je studenten een mooie omgeving biedt om te leren over productontwikkeling en consumentenonderzoek.” Projecten als de Sapfabriek en Smaaklessen zijn volgens Peppelenbos een goede stap in die richting. “Een ander belangrijk element van het programma is dat studenten tijdens hun studie ook zelf bewust bezig zijn met voeding en gezondheid. In een pilot testten studenten van Hogeschool HAS Den Bosch bijvoorbeeld een instrument om de CO₂-uitstoot van hun eigen eetpatroon te meten. Dat zijn onderwerpen die leven bij studenten en tegelijkertijd levert het informatie voor onderzoek. Hoe mensen gestimuleerd kunnen worden tot ander eetgedrag is interessant voor zowel de overheid als het bedrijfsleven.”

Programma Voeding en Gezondheid

Hier gebeuren leuke dingen - is dat ook iets voor jou?

Aan het woord

Philip den Ouden, *directeur Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)*

“Belangstelling kweken bij jongeren doe je in de regio”



Het tekort aan goed opgeleid personeel beschouwt Philip den Ouden, directeur FNLI, als ‘ons grootste probleem’. “We slagen er onvoldoende in jonge mensen te interesseren voor de meer technische mbo- en hbo-opleidingen in voeding.” Dat is deels te wijten aan onbekendheid met de voedingsbranche, weet hij. “We moeten veel meer laten zien: wat gebeurt er in de fabriek? Welke carrièremogelijkheden zijn er in food? De deuren moeten open.” Hij benadrukt het belang van regionale samenwerking tussen bedrijven en - zowel groen als ‘niet-groen’ - onderwijs: “Je kunt alleen belangstelling kweken bij jongeren door ze heel direct en concreet aan te spreken en een opleiding in de buurt aan te bieden. In het netwerk Zaanstreek First in Food werkt dat heel goed, in Noord-Holland neemt de instroom in de mbo-opleidingen levensmiddelentechnologie weer toe.” Zij-instroom uit andere disciplines en nascholing kunnen eveneens oplossingen bieden. “Er zijn opleidingen waar juist veel leerlingen op afkomen. Hoe kunnen we dat ombuigen naar werk in onze sector? Daar moeten we ons meer voor inspannen.” Ook het opleiden in bedrijven, samen met onderwijsinstellingen, verdient meer aandacht volgens Den Ouden. “Door bijvoorbeeld al werkende weg te zorgen dat mensen op functies komen, waar ze misschien niet voor zijn opgeleid.”

Programma Voeding en Gezondheid

Achtergrondinformatie

Programma Voeding en Gezondheid: www.gkc.nl > programma's > Voeding en Gezondheid

Mede mogelijk gemaakt door

Subsidie Regeling Kennisverspreiding en innovatie groen onderwijs (Kigo) (Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie)

Contact

Willianne van der Heijden
T 0321 - 386115
E w.van.der.heijden@cah.nl

Meer informatie

Smaaklessen:
www.smaaklessen.nl

Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie:
www.fnli.nl

Sapfabriek:
www.sapfabriek.nl

Food Circle:
www.hannn.eu/nl/nieuws/archief/food-circle---food-for-healthy-ageing