



AANSLUITING TUSSEN ONDERWIJS
EN BEDRIJFSLEVEN

Een lab dat de werkomgeving simuleert

Leerlingen food van de Groene Campus in Helmond maken sinds kort gebruik van het Food & Fresh Lab. Hier worden productielijnen uit de foodsector nagebootst, met de bedoeling dat zij optimaal kunnen leren.

TEKST IGOR BENNIK
FOTOGRAFIE FRANK JACOBS

Elke tien weken verandert het thema en komen er andere machines. Zo kunnen leerlingen telkens met een nieuwe productielijn werken

Geert van den Heuvel, teamleider bedrijfsopleidingen en innovatie van de Groene Campus in Helmond, knikt goedkeurend terwijl hij een hap van zijn hamburger wegslikt. “Proef je die kruiden? Zulke hamburgers vind je niet bij de McDonalds.” Daar heeft Van den Heuvel absoluut gelijk in, want deze hamburger is een stuk pittiger dan de exemplaren van de fastfoodketen. De hamburger is dan ook geen gewone hamburger, maar eentje die leerlingen van de mbo-opleiding food en management maakten in het Food & Fresh Lab van de school. In het lab worden sinds vorige maand voedselproductielijnen, zoals je die in fabrieken vindt, op kleinere schaal nagebootst. Leerlingen doorlopen het hele traject vanaf het bedenken van een concept, het ontwerp, testen, produceren, verpakken tot en met het vermarkten van het product.

Ze maken gebruik van echte machines, die door het regionale bedrijfsleven beschikbaar zijn gesteld. Geen afdankertjes, maar de nieuwste apparatuur. “Vaak zijn het showroommodellen die een fabrikant wel even kan missen”, vertelt Van den Heuvel. “Voor de fabrikant heeft dit het voordeel dat hij met potentiële kopers van zo’n machine een bezoek aan het lab kan brengen om het apparaat in een echte productielijn aan het werk te zien.” Een ander pluspunt is dat het merendeel van de voedselbedrijven met deze of soortgelijke machines werkt, waardoor de aansluiting tussen leren en werken beter is.

Opleiding in een netwerk

Niek Slegers (19) is tweedejaars leerling food en management niveau 4. Hij heeft vanochtend samen met acht klasgenoten de hamburgers gemaakt en is net klaar met het schoonmaken van de machines. “Vorig

De zelfgemaakte hamburgers uit het Food & Fresh Lab blijken pittig te smaken



jaar deed ik bij een stage in een fabriek vooral praktische dingen en moest ik zoveel mogelijk doorwerken. Hier moeten we zelf de machines instellen en is er tijd om goed te kijken wat je moet doen.” Nick is erg te spreken is over het Food & Fresh Lab. “Het is meer werk, maar je leert er heel veel van en dat is alleen maar goed.”

Elke tien weken verandert het thema van het Food & Fresh Lab en daarmee komen er ook andere machines. Hierdoor krijgen leerlingen en cursisten de kans om telkens met een andere productielijn te werken.

Het Food & Fresh Lab is een typisch voorbeeld van de samenwerking tussen bedrijven en onderwijs die kenmerkend is voor de school. De campus is namelijk een ontmoetingsplek voor studenten en ondernemingen. “Bij veel scholen heerst er rust en regelmaat, maar hier is er vooral dynamiek”, zegt Van den Heuvel. “Bedrijven

Didactisch concept

Bij het Food & Fresh Lab wordt vanuit een beroepstaak met verantwoordelijkheden betrokkenheid gecreëerd bij de leerlingen. Hierdoor verandert ‘moeten leren’ in ‘willen begrijpen’. Het didactisch concept is gebaseerd op het zogenaamde praktisch probleemgestuurd leren. Hiermee wordt een leerling uitgedaagd via een consequente *plan-do-check-act* (pdca) methodiek te opereren in kwaliteitsgericht handelen en denken. Met de aanwezige apparatuur kan de student in een collectief de afstemmingen en instellingen van machines aanpassen.

Brainport

Het Food & Fresh Lab is te zien als startpunt van Food Technology Park Brainport dat momenteel verrijst naast De Groene Campus, zegt Theo Koolen, lid van het College van Bestuur van Helicon Opleidingen, dat de groene mbo-opleidingen binnen De Groene Campus verzorgt. “Het wordt een nieuw soort Silicon Valley, maar dan op het gebied van

gezondheid, voeding en bewegen.. Er komen bedrijven die toegepast onderzoek doen op foodgebied, waardoor veel interactie ontstaat met de leerlingen en met studenten van hogescholen en universiteiten. De kracht van het project is dat het bedrijfsleven eigenaar is en beseft dat als ze niet investeren ze geen gekwalificeerd personeel krijgen.”

en de school zijn bij elkaar in het pand gevestigd.” De Groene Campus werkt nauw samen met het Food Connection Point (FCP), een netwerkorganisatie van zo'n zestig bedrijven in de regio Helmond die bij food betrokken zijn. Het FCP maakte zich een aantal jaren geleden sterk voor de opleiding food, want de organisatie wil dat het onderwijs zo goed mogelijk aansluit bij de wensen van het bedrijfsleven. “Twee jaar geleden zijn we met de opleiding food gestart en het bijzondere eraan is dat het een doorlopende leerlijn is. Leerlingen kunnen vanaf vijf verschillende niveaus instappen en vanaf vmbo tot en met hbo food studeren op de Groene Campus,” zegt Van den Heuvel. “En ook de combinatie werken en leren via de beroepsbegeleidende leerweg is mogelijk. Zowel voor bedrijfsgroepen als voor individuele medewerkers.”

Meer dienstbaar zijn

Ook het Food & Fresh Lab is in nauwe samenwerking met het bedrijfsleven ontstaan (zie kader). In de voedselverwerkende industrie is namelijk een groeiend tekort aan goed geschoolde arbeidskrachten. Het lab wordt dan ook niet alleen door leerlingen van de school gebruikt, maar ook door medewerkers van bedrijven die een cursus komen volgen. “We hebben van tevoren met een groot aantal bedrijven geïnventariseerd aan welke

cursussen behoefte is. Dat heeft geleid tot een tiental trajecten die op maat voor bedrijven kunnen worden uitgevoerd”, aldus Van den Heuvel. “Onze ambitie is om een centrum voor innovatief vakmanschap te worden, waarbij werknemers van bedrijven uit het hele land bij ons cursussen komen volgen.”

Van den Heuvel vindt dat opleidingen meer dienstbaar moeten zijn aan bedrijven. “We komen er niet mee weg om hobby-opleidingen te verkopen”, zegt hij. “Het bedrijfsleven vraagt zich ook af waarom we bij wijze van spreken geen food operator van niveau 3 kunnen leveren, maar wel 35 diervverzorgers.” Het bracht Van den Heuvel op een idee. “Ik wil alle afgestudeerden aanschrijven dat ze een opleiding kunnen krijgen om food operator te worden. Het zijn mensen die bewezen hebben dat ze op niveau kunnen denken. Het zou toch mooi zijn als we hen een soort topclass kunnen aanbieden waarin ze in een jaar alle arrangementen met een diploma zouden kunnen afsluiten?” ■

advertentie

ADVERTEREN?

Het tijdschrift Vakblad Groen Onderwijs is het enige blad dat zich speciaal richt op het groen onderwijs en agrarische belangenorganisaties. Het verschijnt 15 maal per jaar. Met Vakblad Groen Onderwijs kunt u dus gericht deze doelgroep benaderen.

Voor inlichtingen over advertentiemogelijkheden, vraag naar:
 Pieter Boetzkes
 Tormentilbeek 8
 5709 PK Helmond
 Telefoon (0492) 55 69 03
 Fax (0492) 55 69 04
 E-mail info@groenonderwijs.nl

EDITIE	SLUITINGS-DATUM	VERSCHEIJNINGS-DATUM
15	17-12-2012	03-01-2012