

# Team Consumptie

Ze vormen een heel nieuw team; de mensen van de bacheloropleiding Consumptieve Techniek van Stoas Wageningen | Vilentum Hogeschool. “Formeel, sinds 1 september”, zegt Simone Cremers. Maar ze hadden al kennisgemaakt en dit voorjaar waren er op de locatie van Fontys Hogeschool in Wageningen, waar deze lerarenopleiding toen nog werd gegeven, werkoverleggen. De eerste keer was met prosecco en kerstbrood. De opzet van een nieuwe opleiding met een nieuw team op een nieuwe locatie is een spannend proces. “Erg leuk”, vinden Ruud Bottemanne en Narda Tiebosch, die met Theo Dumoulin zijn meegekomen vanuit Fontys, de overgang naar Stoas.

## Moleculair koken

Bottemanne is hier met veel enthousiasme aan zijn 39ste jaar als docent begonnen. “Het voelt als een geheel nieuwe start.” In een nieuwe cultuur; “dat is verrijkend”, zegt Tiebosch. “We komen hier echt in een heel dynamische leeromgeving. Het leeft en we voelen ons hier bij Stoas meer opgenomen in het geheel van de voedingssector. Met alle samenwerking en bijvoorbeeld de excursies; je kunt zo veel meer verbindingen leggen.”

Waar het in groen onderwijs vooral om de verwerking gaat, houdt de consumptieve techniek zich eerder bezig met de bereiding, legt Mart van de Veewij uit, maar er is raakvlak en overlap. “Je kunt over en weer kijken waar plussen zitten en mogelijkheden.”

Consumptieve Techniek, nu bijna zestig deeltijdstudenten over vier leerjaren, brengt verder een nieuwe studentstroom voor Stoas Vilentum met zich mee, zegt Cremers. En leuke ontwikkelingen voor school. In het derde leerjaar staat nu onder meer moleculair koken op het programma. Stoas en Wageningen is voor Consumptieve Techniek een ideale plek, vinden ze. Middenin de Food Valley, met de nabijheid van Wageningen University, de Stoas-studierichting Voeding en Communicatie, alle andere opleidingen. “Ik steek straks even de straat over”, zegt Bottemanne, “want oud-studenten van mij zitten bij FrieslandCampina.” Het *innovation centre* van het zuivelbedrijf zit sinds enige tijd op de Wageningse campus.

## Tijd vergen

De teamleden druppelen bijeen voor de foto. Ze komen uit een les of, zoals Dumoulin, van een assessment. Edith van Leer, Fontys, en Anneke Sikkema, Stoas, zijn niet op school. Een dag in de week werken ze aan de coördinatie van de overname en aanpassing van de Fontys-systematiek op die van de Stoas.

Behalve wekelijks overleg is er veel afstemming op het kantoor dat ze delen. Het gaat dan vaak over wat de een doet en wat de ander doet. “We hebben allemaal ons eigen stuk vakgebieden. Het zal nog wel enige tijd vergen om dat samen te brengen.” “En je moet elkaar ook leren kennen”, zegt Van Meegen. “Daar gaat het nu echt om. Als twee teams samenkomen, kun je daarin fases onderscheiden. Maar ik hoop dat we over een jaar of twee geen onderscheid meer maken in wij en zij. Ik heb er wel vertrouwen in: hier bij Stoas in Wageningen, zie ik de verschillen tussen voormalig Dronten en voormalig Den Bosch nauwelijks.” Het is dan wel mooi dat Stoas, in een nieuw gebouw, zelf ook nog dingen ontdekt, vinden de teamleden. “Dat is toch anders dan dat je vanuit Fontys aanschuift in een bestaande structuur. Je kunt samen ontdekken.”

## Lesprogramma's veranderen

De insteek is om het programma voorlopig uit te voeren zoals bij Fontys gebruikelijk was. “Het is daarom fijn dat de Fontysdocenten mee zijn gekomen”, vindt Van Meegen. “In de loop van het jaar kunnen we dan ontdekken waar we ook aansluiting kunnen maken bij de Stoasaanpak.” Verfrissend vindt Bottemanne het samengaan van twee vakrichtingen bij Stoas ook. Bij Consumptieve Techniek was volgens Bottemanne een verandering merkbaar naar bereiding van meer verse voeding. “De markt verandert, maar dat betekent dat ook lesprogramma's veranderen. De sector is daarmee breder geworden en dit samengaan is dan eigenlijk een heel natuurlijk proces.”

Hij is bezig om zijn contacten in het veld te laten weten dat de lerarenopleiding voor Consumptieve Techniek nu hier te vinden is. Op de campus bij Stoas Wageningen | Vilentum Hogeschool. ■



# ve Techniek *Stoas*



*‘Je kunt samen ontdekken’*

Van links naar rechts: Simone Cremers, docent voedingsleer en studieloopbaanbegeleider; Narda Tiebosch, onderwijskundige, docent pedagogiek en didactiek; Ruud Bottemanne, voedingstechnoloog. Beneden: Jos van Meegen, directeur onderwijs, verantwoordelijk voor bachelor- en ad-opleidingen; Mart van de Veewey, docent levensmiddelentechnologie en ethiek; Theo Dumoulin, docent onderwijskunde en studieloopbaanbegeleider. Niet aanwezig: Edith van Leer en Anneke Sikkema