



Food & Fresh Lab

maart 2014

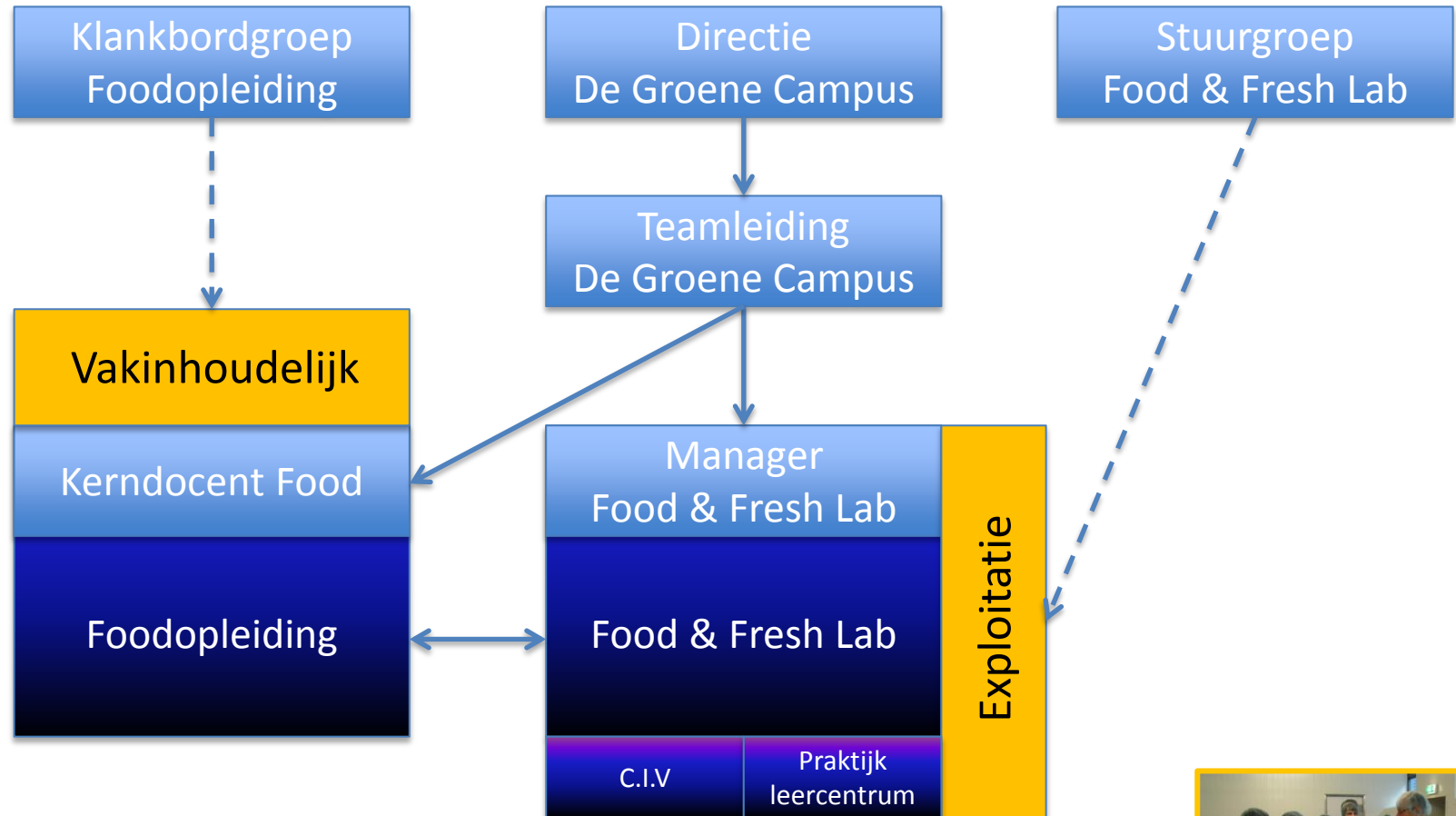
Presentatie CIV Geert van den Heuvel

**De Groene Campus
Food Connection Point**



DOELSTELLING, PARTNERS, BUSINESS

AANSTURING FOOD en FOOD & FRESH LAB



Het Food & Fresh Lab is een praktijkcentrum voor de foodverwerkende sector

Onderwijsarrangementen en maatwerkcursussen worden aangeboden voor het voortgezet-, middelbaar en hoger beroepsonderwijs.



Het is een initiatief van bedrijfsleven, onderwijs en overheid, waarbij studenten en werknemers in een productie omgeving worden gestimuleerd onderzoekend te leren.

Elke tien weken staat er in het Food & Fresh Lab een andere productielijn opgesteld, bestaande uit echte industriële machines.

31 oktober 2011

Food & Fresh Lab een co-creatie van



31 oktober 2012, bouw is gestart, initiatiefnemers en partners komen voor het eerst samen en bespreken opzet, curriculum en samenwerking

**FOOD &
FRESH
LAB**

Food Tech Park Brainport

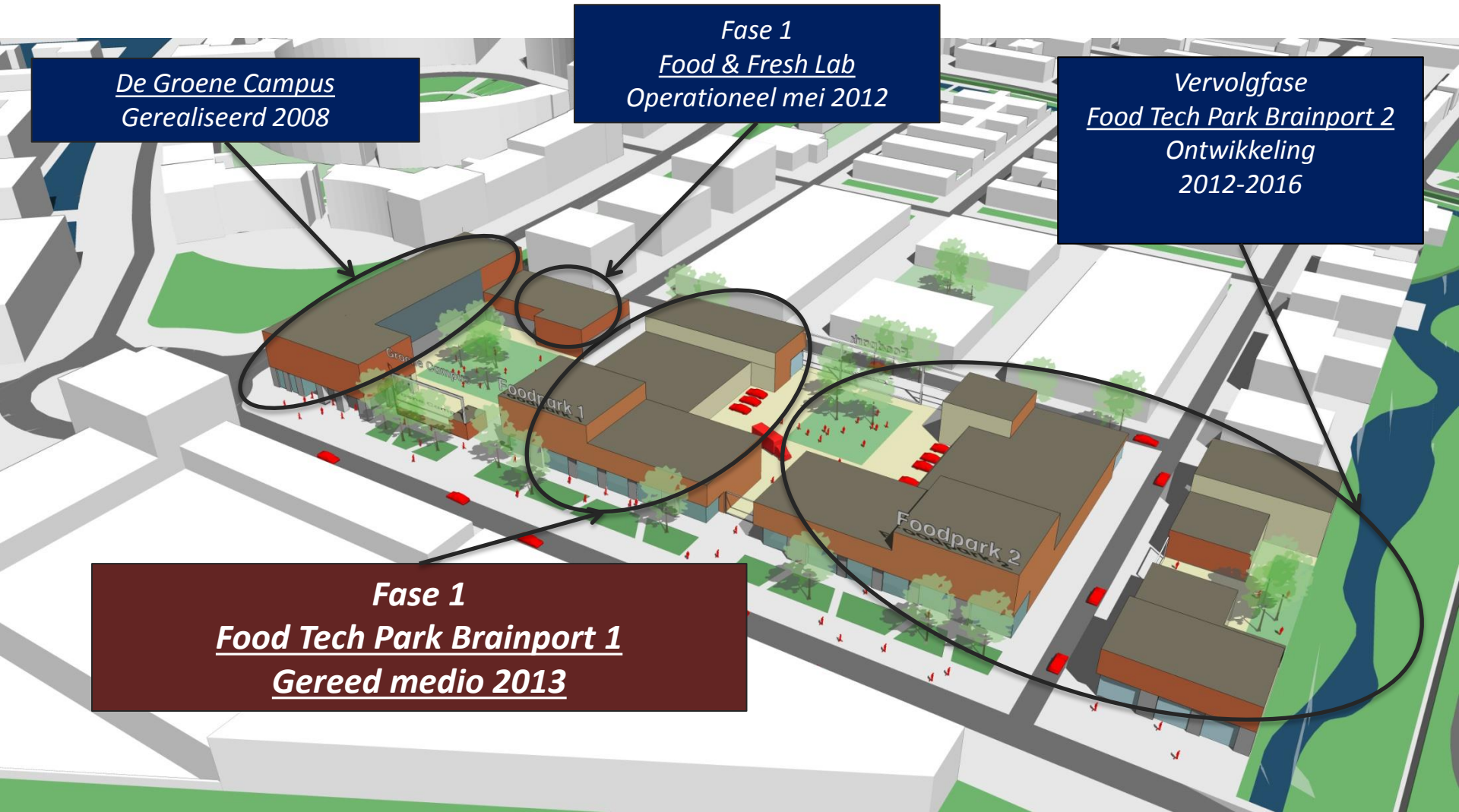
Impressie en Fasering

De Groene Campus
Gerealiseerd 2008

Fase 1
Food & Fresh Lab
Operationeel mei 2012

Vervolgfase
Food Tech Park Brainport 2
Ontwikkeling
2012-2016

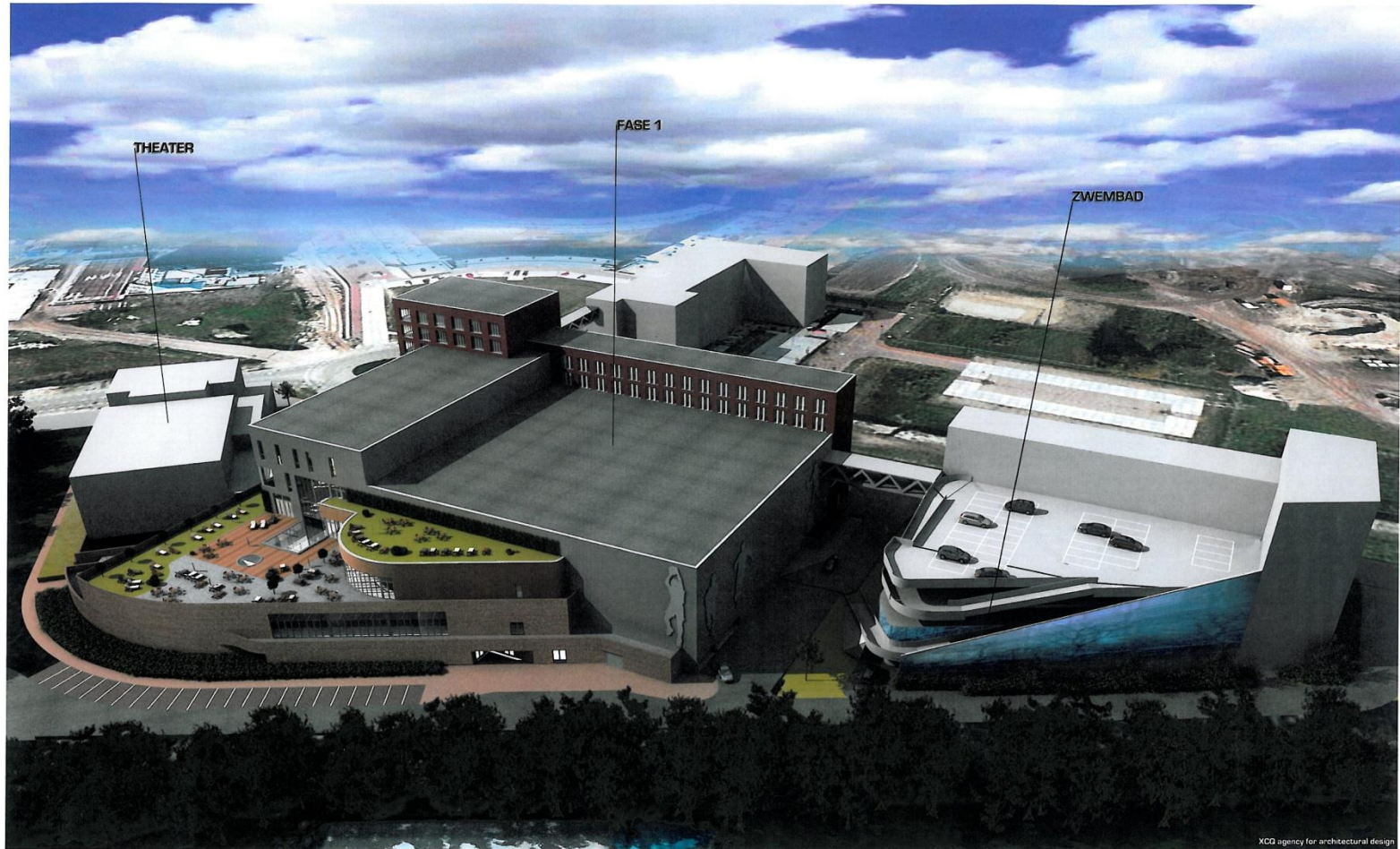
Fase 1
Food Tech Park Brainport 1
Gereed medio 2013



Impressie Fase 1



Fitland



Food & Fresh Lab (Nieuw)

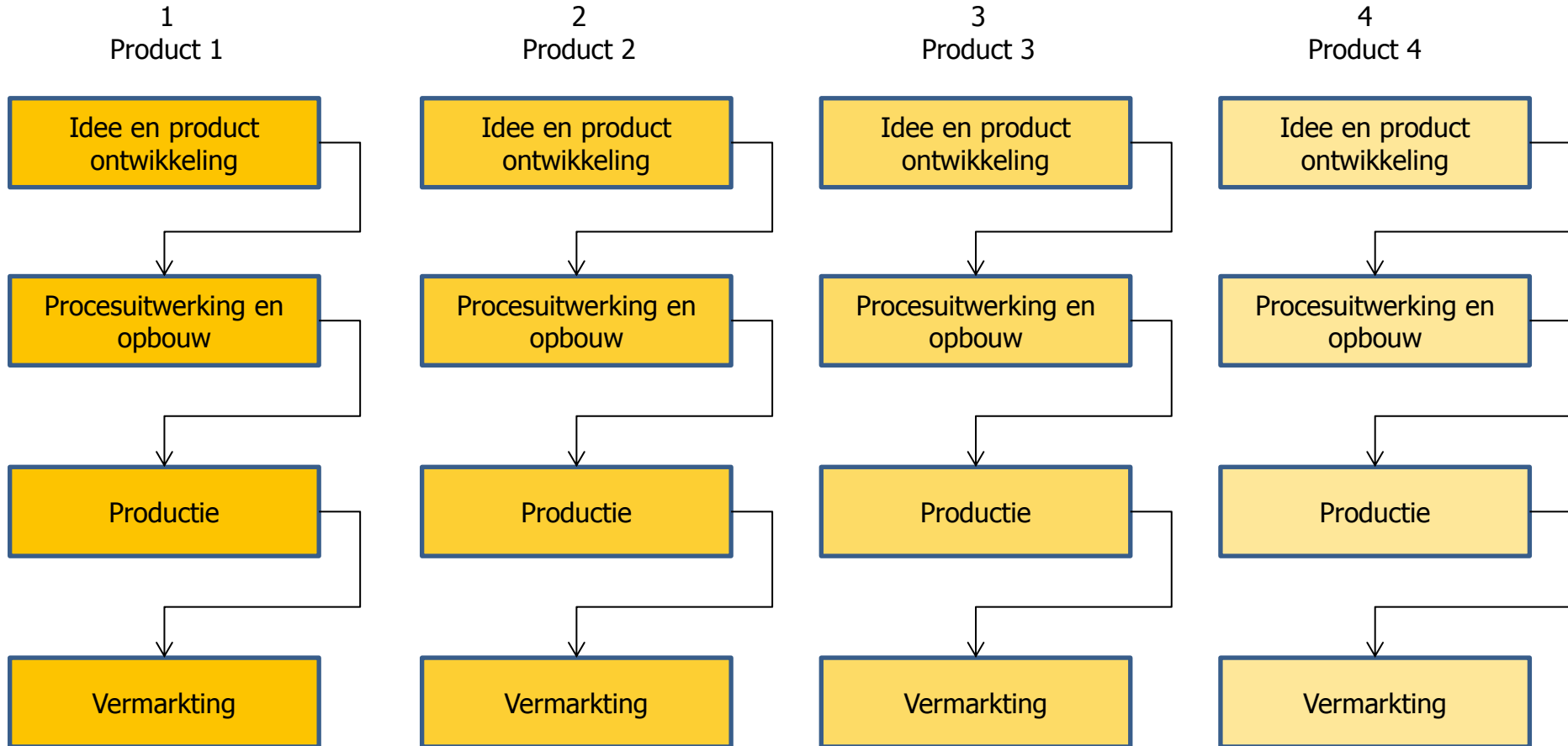




CONCEPT, WERKING EN LEERMETHODE



10 WEKEN CYCLUS VOOR DAGONDERWIJS (BOL)



THEMA'S



Proteïne



Groenten

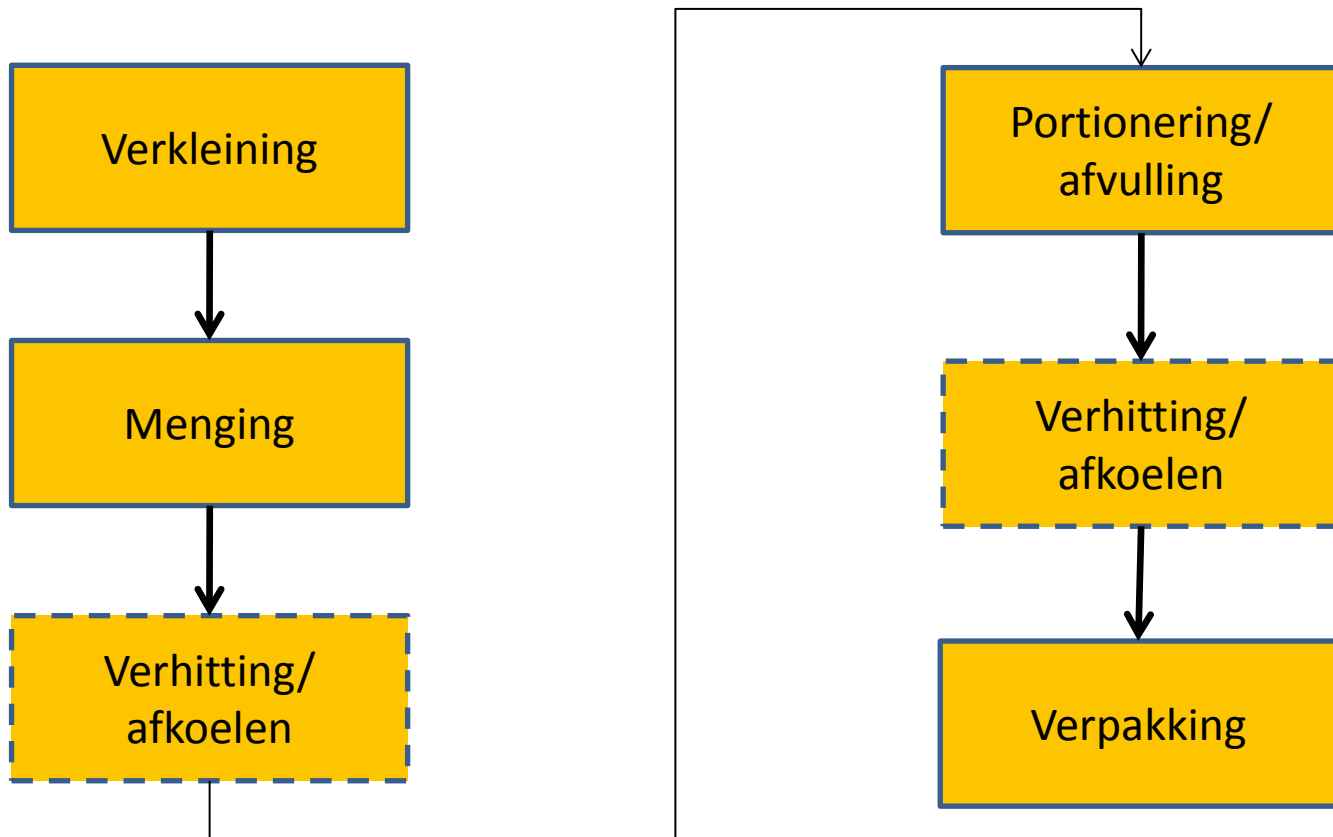


Soepen/sauzen



Fruit(drinks)

BASIS TECHNIEKEN



SAMENWERKINGSCONCEPT (1)

- Betrokkenheid van Voedingsproducenten in lesprogramma:
- Input met betrekking tot verwachtingspatroon afgestudeerden
- Input met betrekking tot praktijk opdrachten
- Gastcolleges bij relevante product opdrachten
- Levering grondstoffen indien mogelijk
- Stage adres



SAMENWERKINGSCONCEPT (2)

- Betrokkenheid van Technologie leveranciers in lesprogramma:
- Input met betrekking tot nieuwste technologieën
- Input met betrekking tot praktijk opdrachten
- Gast colleges bij relevante product opdrachten
- Speciale condities voor machines/service



SAMENWERKINGSCONCEPT (3)

- Facilitering vanuit De Groene Campus :
- Beschikbaarheid Food & Fresh Lab voor commercieel gebruik
- Beschikbaarheid conferentiezaal (Rabozaal) voor conferenties
- Netwerkdag (& diner) voor de partner
- Links en vermeldingen in alle communicatie
- Landelijke PR



LEERMETHODIEK

Plannen en doelstellingen actualiseren en bijsturen

Plannen maken en doelstellingen formuleren

Plannen uitvoeren en registreren procesgegevens

Plannen vergelijken met realisatie en deze bespreken



Borgen

Continue verbetering



WAT BIEDEN WE AAN:

- Dagopleidingen (BOL) 26,50
Bedrijfsopleidingen (BBL) 130
 - Inclusief maatwerk
- Korte cursussen voor
vast/flexibel/instromend personeel
(gekwalificeerd)
 - Inclusief maatwerk

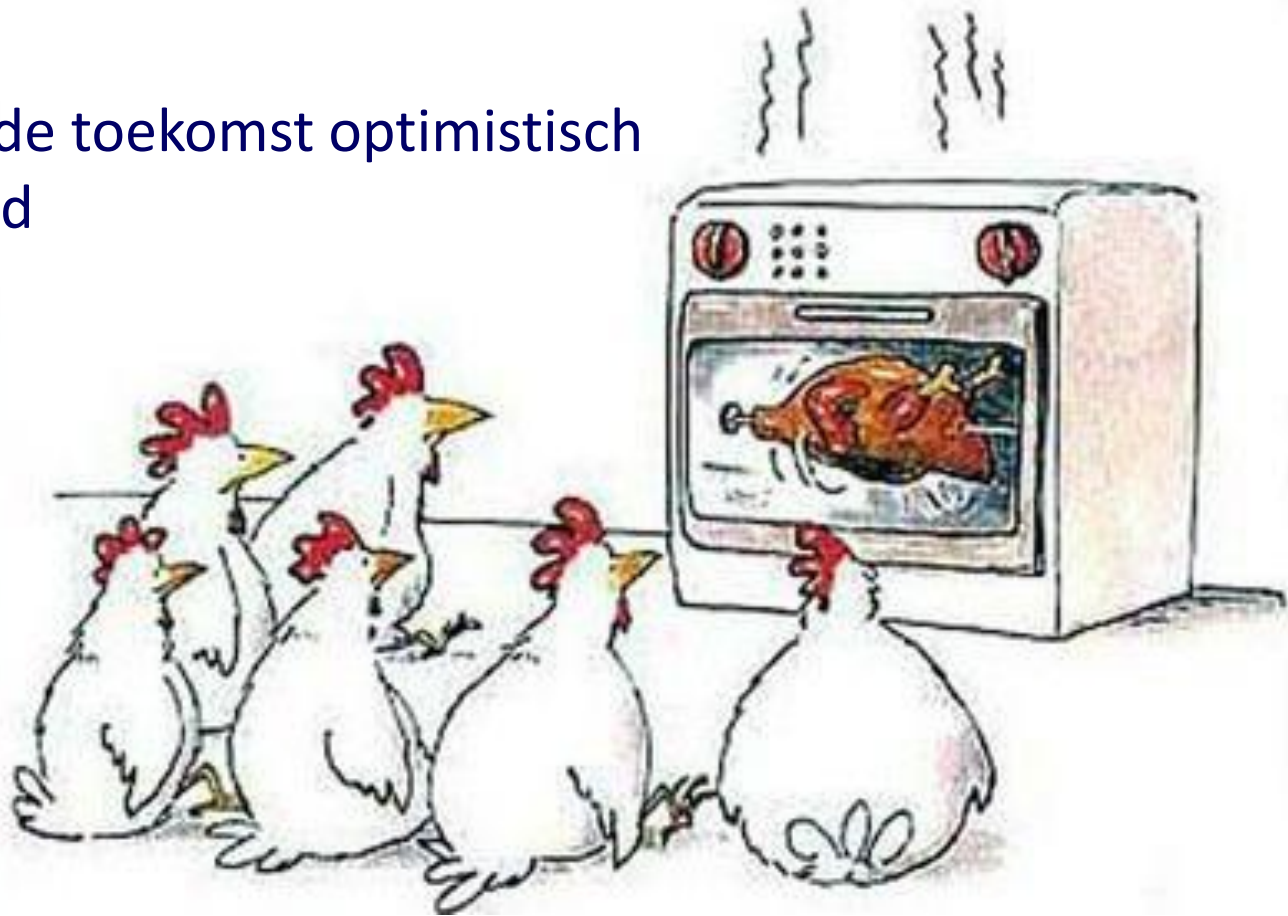




Hoe maken we foodopleidingen
succesvol? boodschap

1. Bevraag de zittende student
2. Verlang duurzame
medewerking van bedrijven
3. Maak het curriculum breed
gezondheid EN industrie

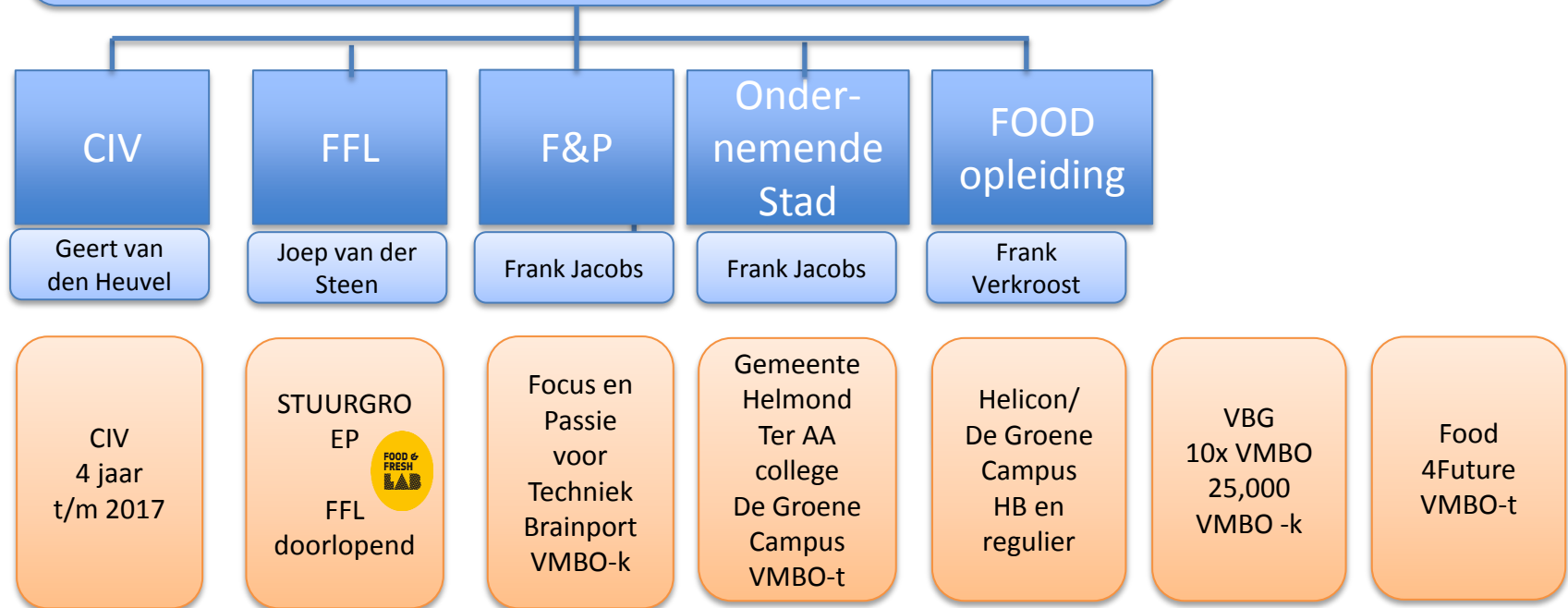
Wij zien de toekomst optimistisch tegemoet



Regiegroep Food (CIV)

De Groene Campus, directeur (J. krol)
FCP?? en FTP ??
De Groene Campus (Geert vd Heuvel)
Stichting VMBO (Wiel Wijnen) MBO Den Bosch (Eline Stoel)

Marketing &
verbinding
F. Huijbregts



Resultaten:

1. Verhogen instroom
2. Opleiden excellente werknemer N3/4
3. Ontwikkelen en uitvoeren vraaggestuurde arrangementen

IMPRESSIE



HET FOOD & FRESH LAB ARRANGEMENTENAANBOD:

- Generieke proces arrangementen:
 - Werken in de Food
 - Hygiëne
 - Kwaliteit Arbo Milieu (KAM zorg)
 - Communicatie in de Food
 - Product & Proces specificaties
 - Verpakken en Etiketteren
 - Optimaliseren Proces rendement
- Praktische module op maat: "Food & Fresh werkwijze"
 - Applicatiegericht (bv Vlees, Groente, Bakkerij)



NIVO VAN DE FOODARRANGEMENTEN

- **Nivo 1:**

- Geen startniveau, werkt onder volledig toezicht

- **Nivo 2:**

- Werkt onder toezicht
- Zelfstandig routinematige werkzaamheden uitvoeren

- **Nivo 3:**

- Allround medewerker of specialist.
- Voert zelfstandig werkzaamheden uit binnen kaders
- Instructies geven en verantwoordelijkheden nemen
- Plannen en organiseren

- **Nivo 4:**

- Leiding geven aan (groepen) werknemers
- Verantwoordelijkheid over organisatie en medewerkers
- Specialisten
- Kwaliteitsmedewerker



VOORBEELD NIVEAU 3

Concrete resultaatgerichte leeropbrengsten:

Dossier Allround Operator Voedingsindustrie:

- Bereidt het productieproces voor
- Start en bedient apparatuur
- Bereidt en verpakt voedingsmiddelen
- Bewaakt het procesverloop
- Rondt het(deel)productieproces af
- Voert kwaliteitscontroles aan proces en product uit
- Onderhoudt apparatuur
- Bewaakt geautomatiseerde processen en stuurt deze bij
- Bouwt apparatuur op en om
- Reinigt en desinfecteert
- Optimaliseert het procesverloop en/of het product
- Neemt deel aan werkoverleggen



WERKEN IN DE FOOD

- **Doelstelling:**

- Het leren werken in de voedingsindustrie.

- **Leerpunten:**

- Persoonlijke en sociale hygiëne
- Regels bedrijfshygiëne
- Veiligheidsregels
- Regels bij afvalstromen
- Hoe laat ik mijn werkplek achter?
- Regels bedienen machines

- **Doelgroep:**

- Uitzendkrachten, zij-instromers, opfrissing bestaande medewerkers

- **Duur:**

- 2 Losse dagdelen van 4 uur

- **Kosten:**

- 150 Euro per persoon per dagdeel
- Groepsgrootte maximaal 10 personen



HYGIENE

- **Doelstelling:**

- Het leren werken (lezen en schrijven) met een HACCP handboek
- Het leren uitvoeren volgens het HACCP handboek
- Inzicht krijgen in processen aan de hand van het HACCP handboek

- **Leerpunten:**

- De wereld van micro-organismen en kwaliteitssystemen
- HACCP en hygienecodes
- Persoonlijke hygiene, hygiene op de werkvloer

- **Doelgroep:**

- Uitzendkrachten, zij-instromers, opfrissing bestaande medewerkers
- Niveau 1 tot en met 4

- **Duur:**

- 2 of 3 Losse dagdelen van 4 uur, afhankelijk van niveau

- **Kosten:**

- 150 Euro per persoon per dagdeel
- Groepsgrootte minimaal 5 personen, maximaal 10 personen



- Vraag
- Studenten in de lead

**FOOD &
FRESH**



Wij zien de toekomst optimistisch tegemoet

