

Inspiratiedag voedsel en consument

Foodonderwijs *maakt inhaalslag*

Bijna honderd deelnemers telde de Inspiratiedag ‘Wat beweegt de voedingsconsument?’ die het onderwijsvernieuwingsprogramma Voedsel en Consument organiseerde. Voeding is hot en ook de maatschappelijke context wordt steeds belangrijker. Groene onderwijsinstellingen moeten daar iets mee.



Presentatie en debat in de arena van Impulse

Experts uit onderwijs, onderzoek en de foodwereld en een flinke groep studenten troffen elkaar op 31 maart bij Impulse, het ontmoetingscentrum van Wageningen UR. Het onderwijsvernieuwingsprogramma Voedsel en Consument had bewust voor die plek gekozen. Het centrum leent zich door zijn arenaopzet uitstekend voor presentaties en debat. Dat was uitdrukkelijk de bedoeling op deze inspiratiedag. Bovendien bevindt zich in hetzelfde pand het Restaurant van de Toekomst waar onderzoek wordt gedaan naar smaakbeleving en keuze- en eetgedrag van consumenten. Een betere plek voor de lunch op zo'n dag kun je niet bedenken.

CoE en CIV

Het foodonderwijs en de topsector Agro en Food werken hard aan onderlinge verbinding en samenwerking, zo werd duidelijk in het ochtendgedeelte. Vakdocenten, studenten en lectoren in het hbo en professionals uit het bedrijfsleven gaan in het nieuwe Centre of Expertise (CoE) Agri & Food samen aan de slag, vertelde Feike van der Leij van Hogeschool VHL. Die inzet moet volgens hem resulteren in toegankelijkheid van kennis, capaciteiten en faciliteiten voor en met het foodbedrijfsleven. “Onze ambitie is om de Research & Developmentafdeling van het food mkb te worden”, aldus Van der Leij. Mbo-foodopleidingen zijn bij dat platform betrokken door verbinding van hun Centrum voor Innovatie en Vakmanschap (CIV) Agri & Food

met het expertisecentrum. Het CIV, dat acht *meeting points* verspreid over Nederland heeft, is opgericht om voldoende vakmensen te krijgen voor de sector agro & food. “In het mbo hebben we tien maal zoveel leerlingen nodig dan er nu zijn om aan de behoefte van het bedrijfsleven te voldoen”, lichtte projectleider Arry Verhage toe. “Dat is een flinke opgave”. In 2017 wil het CIV tot een verdubbeling van het aantal foodstudenten komen en het aantal agri-studenten minstens op het huidige peil houden.

Food & Fresh Lab

Hoe de Groene Campus in Helmond met het regionale bedrijfsleven die uitdaging heeft opgepakt, vertelde Geert van Den Heuvel, opleidingsmanager Food van deze Helicon-locatie. Bedrijfsleven, onderwijs en lokale overheid namen er het initiatief voor het Food & Fresh Lab. Het is een praktijkcentrum voor de foodverwerkende sector dat onderwijsarrangementen en maatwerkcurricula aanbiedt voor het voortgezet, middelbaar en hoger beroepsonderwijs. In het lab worden studenten en werknemers in een productieomgeving gestimuleerd om onderzoekend te leren. Elke tien weken staat er een andere productielijn opgesteld met echte industriële machines en daar blijft het niet bij. De komende jaren vindt uitbreiding plaats met Food Tech Parks. Van den Heuvel ziet de toekomst optimistisch tegemoet. “Ga met de regio meedenken, in de roestvrijstalen wereld liggen veel kansen.” Tegelijkertijd waarschuwde hij voor onderschatting van de inspanningen die daarmee gepaard gaan. “Want is het is geen sinecure om een ondernemer in huis te halen.”

Voedselveiligheid en -verspilling

De maatschappelijke aandacht voor voedsel was een prominent onderdeel op de inspiratiedag. Joszi Smeets van Youth Food Movement onderhield de deelnemers over het streven van deze jongerentak van Slow Food naar een beter en veiliger voedselsysteem. Sterk punt van deze organisatie is volgens haar de zeer verschillende achtergrond van het groeiend aantal vrijwilligers en deelnemers aan de Youth Food Academy. “Het is een interdisciplinaire groep – filosofen, diëtisten, economen, young professionals uit de vleesindustrie – en dat maakt het interessant.” De groei van Youth Food Movement maakt volgens Smeets duidelijk dat je jongeren in beweging krijgt rond het thema

INSECTENLUNCH

Wie luncht in het Restaurant van de Toekomst is onderzoeksobject. Dat gold ook voor de deelnemers aan de Inspiratiedag. Lekker broodjes tonijn en salades met spekjes zal menig een gedacht hebben. In werkelijkheid waren het insecten en ingrediënten van de vegetarische slager, zo kregen de bezoekers na de lunch te horen. Van voedselverspilling was overigens nauwelijks sprake. Alles werd netjes opgegeten.

voedsel. “Als je van jongeren in het onderwijs ook meer betrokkenheid wil, moet je hen eigenaar maken van het lespakket dat ze krijgen”, luidde haar advies ten slotte.

Sebastian Aalst van Food Cabinet stelde het wereldwijde probleem van voedselverspilling aan de orde. Zijn organisatie is bekend van het foodevenement *Damn Food Waste* op het museumplein in Amsterdam waarbij 6500 mensen deelnamen aan een gratis lunch van afval. Food Cabinet wil een stap verder gaan en ook het onderwijs bij deze beweging betrekken. Zijn vraag voor suggesties leverde leuke ideeën op. *No waste lunches* op school bijvoorbeeld en leerlingen laten bijhouden wat aan eten wordt weggegooid.

Oogkleppen af

Regionaal voedsel is een trend. Het gaat volgens Willieanne van der Heijden onder andere over streekproducten, voedselcollectieven, stads- en dorpstuinen, schooltuinen, kunstwerken, daktuinen en buurtrestaurants. Van der Heijden heeft zich als docent/onderzoeker stadsgerichte landbouw & gezondheid bij CAH Vilentum verdiept in dit thema en stelt vast dat het groen onderwijs op dit terrein dreigt te worden ingehaald door het ‘grijze’ onderwijs. De belangrijkste oorzaak: “We zijn goed in denken in efficiëntie en kostprijs, maar zijn weinig zichtbaar in integraal denken. In voedselsysteeminnovatie waarbij economische, sociale en duurzaamheidsaspecten even belangrijk zijn.” Haar boodschap: “Groen onderwijs moet de oogkleppen afdoen en vanuit diverse CROHO- en CREBO-nummers aansluiten.” In het KIGO-project ‘Van Voedselstrategie naar Werk-In-uitvoering’ werkt ze samen met andere groene onderwijsinstellingen aan een competentieset voor studenten, docenten en stakeholders zodat ze in leerwerkplaatsen regionale voedselstrategieën en het werken in nieuwe allianties kunnen vormgeven. ■

‘Ga met de regio meedenken, in de roestvrijstalen wereld liggen veel kansen’

Kijk voor links bij dit artikel op www.groenonderwijs.nl > vakblad editie 4