

Centre of expertise Food

Het Centre of expertise Food (CoE Food) wil bijdragen aan de innovatiekracht van het food-bedrijfsleven door de kennispositie van de samenwerkende HAO's te versterken: Het CoE Food doet dat door voldoende instroom in de opleidingen te creëren en de kwaliteit van de opleidingen actueel te houden. Er staan 3 thema's centraal:

1. Gezonde productsamenstelling, waarbij de focus ligt op het optimaal herformuleren van voeding en doelgroepenvoeding.
2. Beleving van voedsel door de consument, waarbij de focus ligt op de gezonde en smaakvolle maaltijd en de korte voedselketens.
3. Duurzame productie van voedingsmiddelen, waarbij de focus ligt op de proceskwaliteit en voedselveiligheid en het reduceren van voedselverspilling

Kennisontwikkeling voor bedrijfsleven en onderwijs wordt vertaald naar product, proces en marktinnovaties samen met (de voorlopers van) het food-bedrijfsleven, en naar actuele onderwijselementen. Hierdoor draagt het CoE Food bij aan meer en goed opgeleide werknemers, nieuwe innovaties en een goed imago van de sector bij jongeren.

- HAS Hogeschool, Hans Hilbrand en Domingo Loth
- Vilentum Hogeschool, Dinand Ekkel en Willieanne v.d. Heijden
- Van Hall Larenstein, Wiepk Voskamp en Lizette Oudhuis
- Hogeschool Inholland, Gerry Kouwenhoven en Feike v.d. Leij

Contactpersoon.

Hans Hilbrands HAS Hogeschool Den Bosch
h.hilbrands@has.nl