

Eindrapportage programmaonderdeel “van voedselstrategie naar Werk-In-Uitvoering”

Aanvraagnummer: KIGO/2012/06-023

September 2015

1. Inleiding

Binnen het programmaonderdeel “van voedselstrategie naar Werk-In-Uitvoering” is gewerkt aan het volgende hoofddoel: ondersteunen van de ontwikkeling van nieuwe competenties bij leerlingen/studenten/docenten en andere stakeholders, nodig voor het vormgeven van regionale voedselstrategieën en het werken in nieuwe allianties. Drie subdoelen ondersteunden dit hoofddoel:

- ✓ Selecteren van geschikte business case (BC's) als “regionale proeftuin voor nieuwe competenties”
- ✓ Proefondervindelijk vaststellen van nieuwe competenties en deze vertalen naar diverse curricula
- ✓ Ontwikkelingen en uittesten van methodes en instrumenten om deze competenties te verwerven

Per regio (Groningen, Almere, Gelderse Vallei/Eemland) zijn twee BC's geselecteerd aan de hand van criteria opgesteld in de opstartbijeenkomst van het project. Binnen deze zes BC's is gedurende 1,5 jaar nauw samengewerkt.

De ontwikkelde monitoringsprotocollen (voor competentiegroei, evaluatie- en reflectieformulier om studentenopdrachten te evalueren, profielschetsformulier om stakeholders te interviewen) zijn goed gebruikt en tot juni 2014 zijn 164 studenten in het veld actief geweest en hebben ze gezamenlijk aan 14 verschillende (deel)projecten binnen de “regionale proeftuinen” gewerkt. De deelnemers zijn allen gemonitord op hun competentieontwikkeling. Interpretatie van deze gegevens en wat dit betekent voor het ontwikkelen van nieuwe onderwijsmethodes en instrumenten voor het Groen Onderwijs, heeft plaatsgevonden tijdens drie “leermomentenooften” (januari 2014, juni 2014 en september 2014).

Op 3 juni 2014 heeft de masterclass “[masters in regionaal voedsel](#)” plaatsgevonden, waar de stakeholders en deelnemers binnen de verschillende BC's en andere geïnteresseerden, bijeen kwamen om kennis uit te wisselen en te leren. Naast een keynootspreker (Willem & Drees) hebben een vijftal workshops plaatsgevonden. Tevens zijn alle deelnemers gemonitord rond hun behoeftes in competentieontwikkeling. De masterclass is afgesloten met een terugkoppeling van de leerpunten en een gezamenlijk diner. Met ruim 75 deelnemers kan de masterclass als zeer geslaagd worden betiteld!

Vanaf september 2014 is een aanvang gemaakt met het ontwerp van de methodes en instrumenten om de competentieontwikkeling bij een grotere groep leerlingen, studenten, docenten en professionals op gang te brengen. Enkele externe deskundigen zijn geraadpleegd en ingehuurd om noodzakelijke content voor de ontwikkelde wikiwijs aan te leveren. Vanwege de omvang en beperkte inzetbaarheid van docenten, is in november 2014 uitstel aangevraagd met betrekking tot de einddatum van het project. Deze uitstel is gehonoreerd waardoor de officiële einddatum van het project 31 juli 2015 is geworden.

Tijdens de jaarlijkse lifelezing van het kenniscentrum Agrofood & Ondernemen van CAH Vilentum Hogeschool (16 april 2015, ruim 100 bezoekers) heeft de

eindpresentatie van het project plaatsgevonden en is het wikiwjs arrangement [“regionaal voedsel; hoe werkt dat?”](#) opgeleverd. Het arrangement geeft via een procesrapportage informatie over passende leeromgevingen voor studenten om de competentie ontwikkeling te ondersteunen. Tevens geeft het een beknopt overzicht van de belangrijkste thema's die een rol spelen rond regionaal voedsel, aangevuld met literatuurbronnen en studentopdrachten. De wikiwjs is in een beperkte oplage hardcopy gedrukt.

De geformuleerde doelstellingen zijn bijna allemaal behaald. Het is niet meer gelukt om het ontwikkelde onderwijsmateriaal uit te testen, aangezien eind april de laatste periode van het schooljaar van start was gegaan. Binnen de curricula bleek geen ruimte meer om de materialen op een zinvolle wijze te testen.

In juni 2015 is het project uitgebreid geëvalueerd met vijf externe projectpartners en met een gemiddelde van 4,3 (op een schaal van 1 t/m 5) gewaardeerd. Vrij vertaald zijn de externe partijen zeer tevreden over de resultaten van het project.

Vanuit het project is de kans aangegrepen om het geleerde te publiceren middels meerdere wetenschappelijk en vakbladartikelen. Vanuit het lectoraat “metropolitane landbouw” van Rik Eweg is een artikel geschreven over leerervaringen in de Doesburger Eng, maar dit artikel is nog niet geaccepteerd. In oktober 2015 wordt door Renate Wesselink van Wageningen-UR (leerstoelgroep Educatie en Competentiestudies) een abstract aangeboden aan het Journal of Environmental Education Research over competentie ontwikkeling door middel van praktijkleren. Het volledige artikel wordt in december 2015 verwacht. Dit valt echter buiten de projectperiode. Een derde (vakblad)artikel is gebaseerd op leerervaringen in het Stadspark Almere. Dit artikel is in juni 2015 geplaatst in “het schooljournaal”. In het vakblad Groen Onderwijs is op 12 juni 2015 het artikel [“leerarrangement Regionale Voedselstrategie”](#) gepubliceerd.

Een risico voor het project bleek de complexiteit van de benodigde competenties voor dit thema. Deze competenties lijken nauwelijks in een persoon te vangen maar moeten binnen het consortium wel aanwezig zijn. Hierdoor is dit thema ook niet te vangen binnen een studierichting, maar kan in vele studierichtingen aandacht worden geschonken aan de benodigde kennis- en vaardigheden. Hierdoor loert het gevaar dat in geen enkele opleiding echt aandacht besteed gaat worden aan het onderwerp. Door publicatie van de projectresultaten via Groenkennisnet, de interne nieuwsbrieven van de diverse scholen, de website van Kenniscentrum ‘Groene & vitale stad’, een workshop op de onderzoeksdag van de lectorenkring “urban food & green” en de gepubliceerde artikelen, heeft het projectteam geprobeerd de resultaten zo goed mogelijk te verspreiden onder docenten van het gehele Groene Onderwijs.

2. Voortgang

Activiteiten en resultaten

Het programmaonderdeel heeft enige vertraging opgelopen, aangezien het ontwikkelen van materialen en methodes veel tijd heeft gekost. Het bleek dat docenten onvoldoende tijd vrij konden maken om de inspanningen te leveren. Zodoende is uitstel aangevraagd op de einddatum van het project. De einddatum is 31 juli 2015 geworden. Hierdoor is geborgd dat het traject met voldoende kwaliteit kon worden afgerond. Binnen de begroting zijn enkele wijzigingen in besteding aangebracht en goedgekeurd door Dienst Regelen (aanvraag van 17 oktober en 21 november 2014). De externe kwaliteitscontrole is uitgevoerd binnen het eigen kwaliteitszorgsysteem van de penvoerende instelling. Het vrijgekomen budget is aangewend om externe deskundige in te huren met specifieke kennis op deelonderwerpen, belangrijk voor de leergang. Tevens is de eindopmaak van de onderwijsmaterialen binnen Wikiwijs uitbesteed aan een hierin gespecialiseerd bedrijf (Silo).

Business cases

Vanaf januari 2013 is gewerkt aan het selecteren van geschikte business cases (BC). Uiteindelijk zijn in elke regio 2 BC's gevonden die konden dienen als proeftuin voor het project (zie bijlage 1). Het maken van een leertraamwerk (langer samenwerkingstraject binnen een BC- thema waarbinnen stakeholders samen met leerlingen/studenten deelopdrachten formuleren die vast komen liggen in een leertraamwerk) bleek lastiger dan gedacht en is dan ook niet gelukt. Samen met stakeholders meerjarige afspraken maken over samenwerking, vergt commitment vanuit de schoolbesturen en daaruit voortvloeiend afstemming met diverse onderwijscurricula. Deze bevoegdheden en verantwoordelijkheden vallen buiten de invloedssfeer van het projectteam. Uit het project is gebleken dat juist een echte externe leeromgeving met een opdracht van voldoende complexiteit, de grootste competentie ontwikkeling oplevert. Bovenstaande activiteiten hebben bijgedragen aan doelstelling 1 van het projectplan: "selecteren van geschikte BC's als regionale proeftuin voor nieuwe competenties".

Monitoring

Om studenten te kunnen monitoren op de competentiegroei die nodig was om te kunnen werken binnen regionale voedselstrategieën, is in nauwe samenwerking met de leerstoelgroep ECS te Wageningen gewerkt aan het verkrijgen van diverse monitoringsprotocollen.

Een bestaande set duurzaamheidscompetenties, ontwikkeld binnen de WUR, is omgevormd richting "regionale voedselsystemen", aangepast richting MBO/HBO niveau en gevalideerd binnen het werkveld. Tevens zijn protocollen ontwikkeld voor het opstellen van leertraamwerken/leertraamwerken, het evalueren en reflecteren op uitgevoerde studentenopdrachten en het interviewen van professionals werkzaam binnen dit thema. Deze protocollen zijn te vinden in bijlage 2 en het [dossier voedselstrategie](#) op GKN. Het ontwikkelen van deze protocollen heeft veel tijd in beslag genomen. Vanaf december 2013 zijn alle leerlingen/studenten die actief zijn geweest binnen de BC's op een zelfde wijze gemonitord. Hiervóór zijn resultaten op competentiegroei voornamelijk verkregen via evaluatie en reflectiegesprekken. Ook

de deelnemers van de masterclass (juni 2014) zijn gemonitord en gevraagd naar hun leerbehoeftes. Ook dit protocol is te vinden in bijlage 2.

Tot juni 2014 zijn er volop studenten actief geweest in diverse deelprojecten binnen de pilotregio's. Tabel 1 geeft een overzicht van de studentenaantallen en de soort opdracht. Naast studentenmonitoring zijn ook vijf voorlopers binnen dit werkveld geïnterviewd naar hun mening over het profiel van de toekomstige werknemer binnen dit werkterrein. In totaal zijn 164 studenten aan de slag geweest verdeeld over 14 verschillende opdrachten. Tijdens de masterclass zijn tevens ruim 75 deelnemers bevraagd.

De uitkomsten van deze monitoring zijn in de “leermomentenoogsten” van januari, juni en september 2014 geïnterpreteerd. De resultaten van deze kwalitatieve methode van onderzoek gebaseerd op expert judgement, hebben input gegeven voor de leergang “regionaal voedsel; hoe werkt dat”. Uit de monitoring kwam naar voren dat drie nieuwe functieprofielen uitermate belangrijk zijn om een regionaal voedselsysteem, bestaande uit diverse voedselinitiatieven, vorm te geven. Deze drie functieprofielen laten zich omschrijven als: sociaal ondernemer, omgevingsgericht ondernemer en gebiedsregisseur. De benodigde kennis- en vaardigheden (BOKS) die nodig is om deze functieprofielen vorm te geven, is weergegeven in onderstaande tabel 2.

Tabel 1: studenteninzet in de pilotregio's

		Aantal	Jaar & Mbo/Hbo/Master	Studierichting	Beschrijving opdracht
Regio Almere	<i>Buitenvaart</i>	28	2 ^e jaars HBO	Agrarische bedrijfskunde	Marktonderzoek naar supermarktconcept met regionale leveranciers
		6	1 ^e jaars HBO	Groene Stedelijke Ontwikkeling	Excursieprogramma Milaan regionaal voedsel
	<i>Stadsakker Almere en Dronten</i>	12	2e jaars HBO	Groene Stedelijke Ontwikkeling	Duurzaam ontwikkelen van de (functie van de) stadsakker.
		1	3 ^e jaars MBO	Natuur & Leefomgeving	Stage NME organisatie stadsakker
		6	1 ^e jaar HBO	Groene Stedelijke Ontwikkeling	Betekenis regionale productie voor de stad / relatie stad-land
		4	3 ^e jaar HBO	Groene Stedelijke Ontwikkeling	Regionale ontwikkeling m.b.v. stadlandbouw
Regio Gelderse Vallei/ Eemland	<i>Amersfoort</i>	9	3 ^e jaars	Voeding & Gezondheid	Leidinggeven aan moestuinierproject met basisschoolkinderen
		4	1 ^e /2 ^e jaars HBO	Diergezondheid	✓ Verkenning aanbod regionaal voedsel qua type bedrijven / producten en logistieke afstand ✓ Verkenning kwaliteitsaspecten / wettelijke aspecten tav streekproducten ✓ Verkenning mogelijkheden regionaal keurmerk ✓ Swot analyse logistieke bewegingen / type vervoersmiddelen
	<i>Doesburger Eng</i>	5	2 nd yr UAS	Regional Devt. & Innovation	✓ Market concept & branding for farmers' local beer initiative by making use of CANVAS business model.
		28	Applied Master	Agr. Production Chain Management	✓ Devt. plan for 3 different chains (P&M combinations), by making use of CANVAS business model.
Groningen	<i>ANOG</i>	4	2 ^e jaars HBO	Agrarische bedrijfskunde	Ontwerp maken van een korte regionale voedselketen van baktarwe en kenniscomponenten benoemen. "Van grond tot mond".
	<i>Stadsboerderij</i>	45	1 ^e jaars MBO	Veehouderij (AOC Terra)	✓ Ontwikkelen bedrijfsopzet (6 staltypen incl. melkerij, weiden, raskeuze, afzet melk en vlees) en betrekken omwonenden en burgers. ✓ Duurzaamheid – energieneutraal – milieu
		2	3 ^e jaars MBO	Milieukunde (AOC Terra)	
		10	2 ^e jaars MBO	Bouwkunde Alfa-college	✓ Ontwerpen boerderijwoning en bezoekersruimte

Tabel 2: relatie tussen de Body of Knowledge & Skils en de essentiële functieprofielen in een regionaal voedselsysteem

	Thema	Omgevingsgerichte ondernemer	Gebieds regisseur	Sociaal ondernemer
	“Een wijde blik verruimt het denken”, LEI, april 2014	Basisstof voor elke student/docent om context scherp te krijgen		
1	Regionale voedselproductie; een sectorverkenning	++	++	++
2	Omgevingsbewust ondernemen	+++	+	++
3	Sociaal ondernemen	+	+	+++
4	Business modellen in regionale voedselketens	+++	+	+++
5	Media en communicatie in regionaal voedsel	++	++	++
6	Wet- en regelgeving in regionaal voedsel	+	+++	+

+ = basis aanwezig
 ++ = goede beheersing
 +++ = essentieel

Klankbordbijeenkomst

Op dinsdag 24 september 2013 heeft de 2^e klankbordbijeenkomst plaatsgevonden in Almere (zie bijlage 3 voor een foto-impressie). De dag ging van start op een van de pilotlocaties, namelijk het glastuinbouwgebied “Buitenvaart”. Ron van Zwet, eigenaar van “Onze; volkstuinten onder glas” verzorgde een rondleiding. In de discussie is verder doorgesproken over benodigde competenties bij werknemers om soortgelijke concepten rendabel te krijgen. In het middagprogramma stond evaluatie en feedback van de projectresultaten centraal. De externe genodigden hebben feedback gegeven op de ontwikkelde competentie-set en op de projectresultaten. Algemene conclusie: Er is veel gebeurd, competentie-set is compleet maar ingewikkeld, de diverse business cases in het project hebben te weinig onderlinge verbinding. Deze feedback is meegenomen en er is besloten om de volgende klankbordbijeenkomst (3 juni 2014) een hele andere invulling te gaan geven.

De klankbordbijeenkomst werd afgesloten met een lezing van Blonk Consultants (Jasper Scholten) [“regionale voedselproductie en duurzaamheid”](#)

Masterclass

Op dinsdag 3 juni 2014 is een masterclass “Masters in regionaal voedsel” georganiseerd. Deze werkvorm was een alternatief voor de klankbordbijeenkomst. Tijdens de masterclass heeft een keynoot spreker (Willem & Drees) een algehele inleiding gegeven en zijn vijf workshops georganiseerd. Daarnaast zijn alle ruim 75

aanwezig gemonitord om te kijken welke kennis- en vaardigheden behoefte er bestond om voedselinitiatieven verder te brengen. Deze informatie is meegenomen naar de “leermomentenooogsten” en heeft als input gediend voor de te ontwikkelen leergang. In het dossier voedselstrategie is een impressie terug te vinden van de [masterclass](#). In bijlage 4 is een fotoreportage te vinden

Methodes en instrumenten

Vanaf september 2014 is een aanvang gemaakt met het ontwerp van de methodes en instrumenten om de competentieontwikkeling bij een grotere groep leerlingen, studenten, docenten en professionals op gang te brengen. Enkele externe deskundigen zijn geraadpleegd en ingehuurd om noodzakelijke content voor de wikiwijs aan te leveren. Deze leergang is uitgewerkt tot een Wikiwijs arrangement en een hardcopy variant. Als oplegger voor de leergang is een leeswijzer ontwikkeld, waarin de resultaten van de monitoring beknopt worden weergegeven.

Tijdens de jaarlijkse lifelezing van het kenniscentrum Agrofood & Ondernemen van CAH Vilentum Hogeschool (16 april 2015, ruim 100 bezoekers) heeft de eindpresentatie van het project plaatsgevonden en is het Wikiwijs arrangement [“regionaal voedsel; hoe werkt dat?”](#) opgeleverd. Het arrangement geeft via een procesrapportage informatie over passende leeromgevingen voor studenten om de competentie ontwikkeling te ondersteunen. Tevens geeft het een beknopt overzicht van de belangrijkste thema's die een rol spelen rond regionaal voedsel, aangevuld met literatuurbronnen en studentopdrachten. De wikiwijs is in een beperkte oplage hardcopy gedrukt.

Het project heeft uiteindelijk 2 wetenschappelijke artikelen opgeleverd (nog niet gepubliceerd) en twee gepubliceerde vakbladartikelen.

De monitoring van deelnemers, de “leermomentenooogsten”, de masterclass “masters in regionaal voedsel”, het wikiwijsarrangement “regionaal voedsel; hoe werkt dat?”, de eindpresentatie en de opgeleverde artikelen hebben bijgedragen aan doelstelling 2 en 3 van het project, namelijk “proefondervindelijk vaststellen van nieuwe competenties en deze vertalen naar diverse curricula” en “ontwikkelen en uittesten van methodes en instrumenten om deze competenties te verwerven”.

Kwaliteitscontrole

In juni 2015 is het project uitgebreid geëvalueerd met vijf externe projectpartners en met een gemiddelde van 4,3 (op een schaal van 1 t/m 5) gewaardeerd. Vrij vertaald zijn de externe partijen zeer tevreden over de resultaten van het project. Wegens de te grote omvang van het kwaliteitsrapport, is dit niet opgenomen als bijlage. Uiteraard is het rapport op te vragen bij de projectleider.

Communicatie

Alle project resultaten die werden opgeleverd, zijn terug te vinden in het [dossier voedselstrategie](#) op Groen Kennis Net. Dit dossier is regelmatig onder de aandacht gebracht in de nieuwsbrief van het onderwijsvernieuwingprogramma “voedsel & consument” (ruim 450 geabonneerden).

Effect subsidie en bijdrage maatschappelijke ontwikkelingen

Het effect van de subsidie blijft uiteraard lastig meetbaar in harde cijfers. Wel is tijdens de projectlooptijd opgevallen, dat op zeer veel plekken binnen het groen onderwijs interesse is voor het thema “regionale voedselstrategieën”. Het onderwerp is dusdanig integraal dat op veel verschillende niveaus (MBO en HBO) en binnen diverse curricula aandacht besteed kan/moet worden aan het thema. Vanuit de studentenmonitoring is het opvallend dat studenten en leerlingen uit de traditionelere landbouwstudierichtingen (tuin& akkerbouw en dier&veehouderij) ambivalenter aankijken tegen de ontwikkelingen binnen dit thema. Des te belangrijker dat binnen deze curricula het thema wordt geagendeerd om toekomstige landbouwers de aansluiting met deze thema’s niet te laten missen. In de toekomst zal een deel van deze studenten immers steeds nauwer gaan samenwerken met lokale overheden, partijen uit andere sectoren en burgers. De resultaten uit de studentenmonitoring laten reeds zien dat dit nieuw is voor deze leerlingen/studenten.

Dit project heeft een bijdrage aan de maatschappelijke ontwikkelingen rond regionaal voedsel, waarbij de deelnemende onderwijsinstellingen zich rond het thema “regionale voedselstrategie” konden profileren als regionaal kenniscentrum. Dit heeft binnen het project vorm gekregen doordat de geselecteerde BC’s gekozen zijn in de regio’s van de deelnemende scholen. De stakeholders van de BC’s hebben in nauwe samenwerking met lokale studenten aan de diverse deelprojecten van de BC gewerkt. Hierdoor werd een brede groep studenten in contact gebracht met nieuwe mogelijkheden van regionale ontwikkelingen en de desbetreffende BC wordt verder gebracht. Helaas is het niet mogelijk gebleken om regionale leertrajecten ondertekend te krijgen. In § 2 onder subkop “business cases” is reeds beschreven wat de obstakels hierin waren.

Voor de penvoerder CAH Vilentum is het onderwerp “regionale voedselstrategie” een belangrijk onderwerp aangezien stad-land relaties een belangrijk aandachtspunt vormen binnen het strategisch beleid. In Almere wordt met het kenniscentrum “Groene en vitale stad” volop ingezet op deze interacties, waarbij de Floriade 2022 een stip op de horizon is.

Het project is goedgekeurd onder het voormalige programma Voeding & gezondheid van de GKC, onder de doelstelling “verduurzaming voedselproductie”. Echter, de GKC is per 1 januari 2014 ontbonden en overgegaan in “de groene tafel”. Binnen deze context is het onderdeel geworden van het onderwijsvernieuingsprogramma “Voedsel & Consument”. Op 31 maart 2014 is op de programma dag van het onderwijsvernieuingsprogramma een presentatie gegeven over de resultaten van het project. Op 14 oktober 2015 is een workshop gegeven over eindresultaten van het project tijdens de onderzoeksdag “Urban Food & Green”.

Kansen, knelpunten en risico's

De kansen die zich hebben voorgedaan zaten in de "nieuwsgierigheid" van betrokkenen rond dit onderwerp. Deze nieuwsgierigheid uitte zich in enthousiaste inzet van de deelnemers, maar ook in de talrijke kansrijke initiatieven rond regionaal voedsel die zich gedurende het project ontwikkelde in het gehele land. Door de samenwerking met het project "verkenning stadslandbouw" is de scope van deze kigo verbreed met meer pilotregio's en met meer docenten en studenten van andere groene scholen. Momenteel is Aequor in lead om samen met diverse MBO partijen te komen tot een keuzemodule Stadslandbouw. Groenhorstcollege Almere heeft zitting in beide projecten zodat de resultaten uit dit project gebruikt kunnen worden in deze ontwikkelingen.

Vanuit het project is de kans aangegrepen om het geleerde te publiceren middels meerdere wetenschappelijk en vakbladartikelen. Vanuit het lectoraat "metropolitane landbouw" van Rik Eweg is een artikel geschreven over leerervaringen in de Doesburger Eng, maar dit artikel is nog niet geaccepteerd. In oktober 2015 wordt door Renate Wesselink van Wageningen-UR (leerstoelgroep Educatie en Competentiestudies) een abstract aangeboden aan het Journal of Environmental Education Research over competentie ontwikkeling door middel van praktijkleren. Het volledige artikel wordt in december 2015 verwacht. Dit valt echter buiten de projectperiode. Een derde (vakblad)artikel is gebaseerd op leerervaringen in het Stadspark Almere. Dit artikel is in juni 2015 geplaatst in "het schooljournaal". In het vakblad Groen Onderwijs is op 12 juni 2015 het artikel ["leerarrangement Regionale Voedselstrategie"](#) gepubliceerd.

Verder liggen er nog kansen om de resultaten van dit project in te zetten voor activiteiten voor Leven Lang Leren. In de praktijk is grote behoefte aan kennis en inspiratie bij partijen die zich bezig houden met dit thema. Doorontwikkelen van een cursusaanbod op basis van de leergang "regionaal voedsel: hoe werkt dat?" is dan ook een kans. Deze kansen worden meegenomen binnen het Center of Expertise food in samenwerking met Het Onderwijs Vernieuwings Programma Voedsel & Consument.

Een knelpunt is geweest dat de ontwikkelde materialen uit de leergang niet daadwerkelijk uitgetest zijn in een lessituatie. Ondanks de verlenging van het project bleek het niet mogelijk om voldoende geschikte modules te selecteren voor proeflessen. Dit knelpunt is zo goed mogelijk ondervangen door de materialen te valideren door middel van het vier ogen principe. De eindredactie van de materialen is in handen van Silo geweest, en daardoor is de didactische kwaliteit bewaakt.

Een ondervonden risico bleek de complexiteit van competenties om te komen tot nieuwe voedselstrategieën en werken in nieuwe allianties. Het gaat niet om enkele specifieke competenties, maar om een veelheid van in elkaar grijpende kennis en vaardigheden die wellicht niet binnen 1 persoon te vangen zijn, maar binnen het consortium aanwezig moeten zijn. Het bleek dan ook lastig (ervaringen uit de "leermomentennoogsten") om uit een veelheid van leermogelijkheden echt DIE onderdelen te kiezen waarop ingezoomd moest worden in het Wikiwijs-arrangement. De consequentie hiervan is dat niet het gehele pallet van beroepsprofielen, Body of Knowledge en Skills en competenties belicht wordt. Echter, door de input van de

bezoekers van de masterclass te gebruiken zijn er pragmatische maar onderbouwde keuzes gemaakt.

Doelstelling 1 en 2 zijn volledig gerealiseerd. Doelstelling 3 ook, met uitzondering van het uittesten van de onderwijsmaterialen. Dit knelpunt is zo goed mogelijk ondervangen door de materialen te valideren door middel van het vier ogen principe. De eindredactie van de materialen is uitgevoerd door Silo en daardoor is de didactische kwaliteit goed bewaakt.

3. Vernieuwing

De vernieuwing binnen dit project is de zoektocht naar “wat is een nieuw regionaal voedselsysteem” en welke competentieontwikkeling is hiervoor nodig bij de deelnemers. Is regionaal voedsel een alternatief systeem of is het een “hybride” voedselsysteem waarbij gebruikt gemaakt wordt van goed functionerende onderdelen van de traditionele voedselketens? Dit project heeft bijgedragen aan het noodzakelijke begrip binnen het Groen Onderwijs rond transitie in ons voedselsysteem om te komen tot een duurzamere samenleving.

4. Wijziging uitvoeringsplan

Er hebben zich enkele wijzigingen in het uitvoeringsplan voorgedaan. Echter, hierdoor zijn de doelstellingen niet veranderd. In de begroting is de begrote post voor “kwaliteitscontrole” verschoven. Deze controle vindt automatisch plaats binnen het kwaliteitszorgsysteem van de penvoerende instelling. Het vrijgevalen budget is aangewend om externe expertise in te huren voor het ontwikkelen van de leergang “regionaal voedsel: hoe werkt dat?”. Verder is de einddatum van het project verschoven naar 31 juli ipv 31 maart 2015. Beide wijzigingen zijn gecommuniceerd met en goedgekeurd door Dienst Regelingen.

5. Positie van de organisatie

De samenwerking tussen de gezamenlijke onderwijsinstellingen is erg goed verlopen en de synergie met de “verkenning stadslandbouw” is een meerwaarde voor het project geweest. Alle projectleden zijn gedurende de gehele projectperiode zeer betrokken en enthousiast geweest. Punt van aandacht tijdens het gehele project is geweest het goed aangesloten houden van diverse externe betrokkenen in de diverse BC's en vooral het verbinden van stakeholders uit de diverse pilotgebieden. De masterclass in juni 2014 en de lifelezing 2015 (met hierin de eindpresentatie van het project) hebben hierin een positieve rol gespeeld. Echter, nu de studenten weg zijn uit de pilotgebieden en de betrokken stakeholders weer bezig met hun dagelijks operationele beleid, zullen de diverse kennisinstellingen in de regio's zelf de contacten moeten onderhouden. De toekomst zal leren of dit de individuele instellingen gaat lukken.

Helaas is de deelname van Urgenda vóór de einddatum van het project beëindigd omdat Urgenda de gehele kennistak “voedsel” heeft losgelaten en de betrokken werknemers niet meer in dienst zijn van Urgenda. Gelukkig heeft dit niet geleid tot vertraging of verminderde kwaliteit.

De externe communicatie heeft vorm gekregen door middel van het [dossier voedselstrategie](#) op Groen kennisnet onder het domein Voeding. Via de nieuwsbrief “Voeding & gezondheid” werd regelmatig aandacht gevraagd voor de activiteiten binnen het project. Ook kreeg het project aandacht via de nieuwsbrieven en websites van de betrokken kennisinstellingen, door de masterclass en lifelezing en via de gepubliceerde artikelen. De relatie met Dienst Regelingen is als zeer positief ervaren, ondanks de wisselingen bij DR rond de projectcontactpersonen. De aangevraagde projectwijzigingen zijn snel accuraat behandeld. Top!

6. Financiën

Het liquiditeitsoverzicht is te bevragen bij de projectleider.

7. Tekst voor Groen Kennisnet

Ons voedsel is steeds vaker onderwerp in de media en zeker niet in positieve zin. De boodschap van de topsector Agro&Food is duidelijk: De relatie producent-consument zal anders moeten worden ingericht om het consumentenvertrouwen te versterken. Op regioniveau is daarom het thema “voedselstrategie” onderwerp van gesprek. Gemeentes, ondernemers en burgers willen een actieve rol spelen in de verduurzaming van de voedselketen, een gezonder voedingspatroon van inwoners, regionale voedselzekerheid en een sterke lokale economie.

Een paar voorbeelden.

- 1) In het kader van Groningen als “hoofdstad van de Smaak 2011” heeft Carolyn Steel een aanzet gegeven vanuit haar werk met de titel “foodtopia, naar een regionale voedselvisie”.
- 2) Binnen de kennisagenda Gelderse Vallei/Eemland staat het onderwerp duidelijk op de agenda en steunt de Stichting Vernieuwing Gelderse Vallei (SVGV) opkomende initiatieven.
- 3) In Almere wordt door het stadsbestuur in samenwerking met het Ontwikkelcentrum Stadslandbouw Almere (OSA) gezocht naar samenwerkingsverbanden om een stedelijke voedselstrategie vorm te geven.

Het is opvallend aan bovenstaande initiatieven dat er geen structurele samenwerking plaatsvindt met Groene Onderwijsinstellingen. Terwijl het bouwen van nieuwe voedselstructuren en –routines een nieuwe manier van werken vereist. Herinrichten van regionale voedselallianties in een speelveld met nieuwe stakeholders (burgergroeperingen, zorginstellingen, scholen, lokale overheden en regionale ondernemerscoöperaties) vereist nieuwe competenties.

Het wordt tijd dat het Groene Onderwijs aansluit bij de ontwikkelingen rond het vormgeven van regionale voedselstrategieën. Welke nieuwe competenties zijn nodig? Wat betekent dit voor kennis, vaardigheden en houding om nieuwe beroepstaken uit te kunnen voeren en wat betekent dat dan voor het perspectief van bestaande en nieuwe opleidingen?

Het Groen Onderwijs heeft in het proces tot regionalisering van de voedselvoorziening een duidelijke opdracht; nl. bijdragen aan de benodigde competentieontwikkeling van de doelgroepen en zorgdragen dat aspirant stakeholders met de juiste kennis, kunde en houding op de regionale arbeidsmarkt verschijnen. In dit project wordt daarom gewerkt aan het volgende hoofddoel: ondersteunen van de ontwikkeling van nieuwe competenties bij leerlingen/studenten/docenten en andere stakeholders, nodig voor het vormgeven van regionale voedselstrategieën en het werken in nieuwe allianties.

De drie onderstaande subdoelstellingen ondersteunen dit hoofddoel.

Doelstelling 1: Selecteren geschikte business cases (BC) als “regionale proeftuin voor nieuwe competenties”

Doelstelling 2: Proefondervindelijk vaststellen van nieuwe competenties en deze vertalen naar diverse curricula

Doelstelling 3: Ontwikkelen en uittesten van methodes en instrumenten om deze competenties te verwerven.

Het project heeft de volgende resultaten en producten opgeleverd:

- ✓ Een nieuwe competentieset ter ondersteuning van regionale voedselvoorziening
- ✓ Nieuwe netwerkrelaties en een goede voorbeelden van authentieke leeromgeving voor leerlingen, studenten en docenten om deze competenties te verwerven
- ✓ Een Wikiwijs arrangement [“regionaal voedsel; hoe werkt dat?”](#) om de competentieontwikkeling bij de doelgroepen te ondersteunen.
- ✓ Twee presentaties, een masterclass en een lifelezing waar de eindresultaten zijn getoond.
- ✓ Twee vakbladartikelen en een twee wetenschappelijke publicaties

In het [dossier voedselstrategie](#) van Groen Kennis Net zijn alle tot nu toe uitgevoerde activiteiten en opgeleverde producten, overzichtelijk gebundeld, terug te vinden.

Bijlage 1:Tabel BC's kigo voedselstrategie: zijn de gekozen BC's geschikt? (criteria uit opstart bijeenkomst)

BC per regio	Diversiteit: 1. burgerinitiatief 2. ondernemers 3. streekontwikkeling	Rijpheid (0,±,+)	1. Potentieel winstgevend 2. maatschappelijke meerwaarde	Ruimte voor studenten (ja/nee)	Aantrekkelijk voor (V)MBO (ja, nee, ±)	Mogelijkheden voor kennis/kunde docenten/lectoren (ja, nee)
Almere						
✓ Buitenvaart	2 +3	0,±	1 + 2	ja	±	ja
✓ Den Uijl Park	1	±	2	ja	ja	ja
Amersfoort						
✓ Doesburger eng	3	0	1+ 2	ja	±	ja
✓ EEM Amersfoort	1 + 2	±,+	1 + 2	ja	ja	ja
Groningen						
✓ stadsboerderij	2	0,±	1 + 2	ja	ja	ja
✓ ANOG	3	±	1 + 2	ja	ja	ja

Bijlage 2: monitoringsprotocollen; competentieprofiel, evaluatieprotocol leeropbrengsten, profielschets potentiele professional

A. Competentieprofiel

Als school willen we graag weten wat jullie leren binnen een regionale voedselcontext.

We vragen jullie daarom om deze lijst in te vullen.

Geef op een schaal van 1 – 10 aan hoe competent je jezelf acht op onderstaande onderdelen, daarbij is 1 de laagste score (dus niet competent) en 10 de hoogste score (volledig competent).

(niet) 1-----10 (volledig)

Naam:

klas:

1. Denken in voedselsystemen	
Ik kan mijn eigen werk/project relateren aan het (veranderende) voedselsysteem. Ik heb oog voor de verbanden en relaties die daarin bestaan, of die aan het ontstaan zijn, en denk daarover na.	1-----10
Onderdelen van 1:	
a. Ik kan benoemen wie de belangrijkste partijen zijn in het voedselsysteem en hoe zij zich verhouden tot elkaar.	1-----10
b. Ik kan van andere projecten of initiatieven aangeven welke bijdrage (positief of negatief) die leveren aan de maatschappij, de economie en het milieu.	1-----10
c. Ik kan de gehele levenscyclus van een product evalueren en beoordelen: van ontstaan, productie, transport tot gebruik en afdanking van het product.	1-----10
d. Ik kan complexe informatie terugbrengen tot de kern en ik zie de grote lijnen. Denk bijvoorbeeld aan maatschappelijke, milieu- en economische overwegingen.	1-----10

2. Samenwerken met andere partijen / sectoren	
Samenwerking aangaan met heel andere partijen /sectoren dan waar ik normaal mee werk, is een zinvol idee. Zoals bijvoorbeeld partijen in de agrosector (boeren), techniek, gezondheidszorg, economie (ondernemers), marketing, maar ook de overheid. Ik ben nieuwsgierig naar hun wereld en wat we voor elkaar kunnen betekenen. Ik wil de samenwerking aangaan, om krachten te bundelen en gezamenlijk problemen aan te pakken, om zodoende echt verder te komen met duurzame regionale voedselproductie.	1-----10
Onderdelen van 2:	
a. Ik kan uitleggen waarom het belangrijk is om heel uiteenlopende partijen vanuit verschillende belangen (maatschappelijk, milieu en economisch) bij het initiatief / het project te betrekken.	1-----10
b. Ik wissel regelmatig van gedachten met andere partijen / sectoren over relevante ontwikkelingen op het gebied van duurzame regionale voedselproductie	1-----10
c. Ik ben in staat om belanghebbenden en experts uit verschillende sectoren actief te betrekken bij mijn project / mijn werk.	1-----10
d. Ik zoek de samenwerking met de regionale (evt provinciale / landelijke) overheid en heb kennis van de van toepassing zijnde wetgeving en besluitvormingsprocedures.	1-----10

3. Toekomstgerichtheid	
Ik realiseer me dat actief zijn op het gebied van duurzame regionale voedselproductie vraagt dat ik met onzekerheid kan omgaan en flexibel kan meebewegen met de kansen die zich voordoen.	1-----10
Onderdelen van 3:	
a. Ik schakel snel naar andere situaties, pak snel nieuwe zaken op en pas mijn eigen gedragsstijl aan de situatie aan.	1-----10
b. Ik houd mij actief bezig met de toekomst. Ik zie kansen, weeg deze af en speel in op signalen uit mijn omgeving.	1-----10
c. Ik kan verschillende mogelijkheden van ontwikkelingen en trends (regionaal, nationaal, mondiaal) die ik signaleer voor de korte en lange termijn schetsen en afwegen.	1-----10
d. Ik kan de risico's (economisch, maatschappelijk, milieu) van ontwikkelingen op het gebied van duurzame voedselstrategie in kaart brengen en benoemen.	1-----10
e. Ik innoveer, dat wil zeggen ik genereer samen met anderen, nieuwe ideeën voor toekomstige ontwikkelingen.	1-----10

4. Omgaan met (eigen) normen en waarden	
Ik vorm een oordeel op basis van feiten en door er vanuit verschillende invalshoeken naar te kijken. Ik weet de bronnen te selecteren die mij betrouwbare informatie verschaffen over wat duurzaam is en wat niet. De beslissingen of initiatieven zijn gebaseerd op deze inzichten.	1-----10
Onderdelen van 4:	
a. Ik heb een persoonlijk standpunt als het gaat om duurzame regionale voedselstrategie en ik kan ook uitleggen hoe ik tot dat standpunt ben gekomen.	1-----10
b. Ik sta open voor de standpunten van anderen	1-----10
c. Ik wil niet alleen praten en nadenken over duurzaam bezig zijn, maar ik wil het ook in mijn eigen leven laten zien, bijvoorbeeld door wat ik zelf koop aan voedsel. Ik ben voortdurend bezig om mijn eigen leven duurzamer te maken.	1-----10
d. Ik kan de keuzes verklaren die mensen of partijen maken als het gaat om duurzame regionale voedselproductie.	1-----10

5. Actievaardig	
Ik ben me er van bewust, dat om iets te veranderen, ik vooral eerst zelf in actie moet komen.	1-----10
Onderdelen van 5:	
a. Ik kom met verbeteringsvoorstellen die laten zien hoe kansen op het gebied van duurzame voedselproductie heel concreet benut kunnen worden.	1-----10
b. Ik neem het voortouw om ideeën en besluiten daadwerkelijk uit te voeren. Ik communiceer daarover zodanig dat anderen betrokken worden en blijven.	1-----10
c. Ik ga er op uit en verleg mijn grenzen om nieuwe mogelijkheden te vinden binnen het domein van de regionale duurzame voedselproductie.	1-----10
d. Ik ben in staat om de mensen om mij heen / met wie ik werk te motiveren om ook aan de slag te gaan met regionaal duurzame voedselproductie.	1-----10
e. Ik breng mijn producten / diensten actief op de markt door inzet van verschillende marketingstrategieën en daarbij horende communicatie uitingen, zoals o.a. social media.	1-----10

6. Interpersoonlijke competentie: verbinden	
In het werken aan regionale voedselvraagstukken kom ik in contact met heel diverse mensen en partijen. Het is nodig dat ik daar een klik mee kan maken om tot goede onderlinge samenwerking te komen.	1-----10
Onderdelen van 6:	
a. Ik stel mezelf gemakkelijk voor aan iemand die ik niet ken	1-----10
b. Ik neem regelmatig contact op om de relatie te onderhouden. Ik ben belangstellend en betrokken.	1-----10
c. Wanneer iemand niet werkt conform de afspraken maak ik dat bespreekbaar.	1-----10
d. Bij een persoonlijk conflict ben ik in staat om me in te leven in de ander en streef ik ernaar het standpunt van de ander te begrijpen.	1-----10
e. Ik kan goed aanvoelen in welke mate belanghebbenden bereid zijn om mee te werken aan een project. In de samenwerking ben ik op zoek naar de gezamenlijk gedeelde waarden.	1-----10
f. Ik vind het belangrijk om het contact met afnemers / klanten te onderhouden. Ik luister naar hun ideeën, wensen en klachten, speel in op hun behoefte en streef naar optimale klanttevredenheid.	1-----10

7. (Strategisch) managen / ondernemerschap	
Het werken aan regionale voedselinitiatieven vereist dat ik plannen ook daadwerkelijk ten uitvoer breng. Ik moet een project kunnen managen. Dit betekent onder andere dat ik taken opstel, mensen en middelen organiseer, anderen motiveer en inspireer en de activiteiten evalueer.	1-----10
Onderdelen van 7:	
a. ik maak duidelijke afspraken over de te realiseren doelen en de eigen bijdrage daaraan. Ik geef helder aan hoe het werk efficiënt en effectief kan worden ingedeeld en uitgevoerd en ik geef de verwachtingen aan (wie, wat wanneer).	1-----10
b. Ik kom mijn afspraken na en rond het werk op tijd af. Ik voel me verantwoordelijk voor de kwaliteit van het project / het werk waar ik bij betrokken ben.	1-----10
c. Ik werk systematisch (ontwerp, testen, implementeren, evalueren) en stel bij indien nodig in elke fase.	1-----10
d. Ik ben in staat om de duurzaamheidsdoelstellingen van een voedselinitiatief te monitoren.	1-----10
e. Ik ken de benodigde netwerken, professionals en bronnen en breng deze op het juiste moment in.	1-----10
f. Ik ken de behoefte van de afnemers en speel daar op in met het aanbod van diensten / producten	1-----10

8. Toegevoegde waarde / kwaliteitsgerichtheid / profileren	
a. Ik kan de toegevoegde waarde van het initiatief / het project beschrijven in termen van maatschappij, milieu en economie.	1-----10
b. Ik kan de (onderscheidende) kwaliteiten van het project / het initiatief herkennen en uitdragen.	1-----10
c. Ik streef voortdurend naar kwaliteitsverbetering en innovatie van de projecten / het initiatief waar ik bij betrokken ben.	1-----10

Algemene opmerkingen (indien gewenst):

B. Evaluatie-protocol leeropbrengsten binnen kigo Voedselstrategie

Auteur: Renate Wesselink

Dit protocol is te gebruiken als eindevaluatie van het totale studentenproject, maar ook om bijvoorbeeld alleen met de studenten te evalueren. Hopelijk ligt er een leerofferte ten grondslag aan het project. In de bijlage de opzet voor een leerovereenkomst.

Doel van de bijeenkomst

Je kunt een groepsreflectie over de meerwaarde van een project verschillende doelen meegeven. Maar de volgende twee moeten in ieder aan bod komen:

- Deelnemers de meerwaarde laten zien van de samenwerking
- De aanwezigen laten nadenken over de meerwaarde van de vraagstukken voor de voedselvraagstukken en/of de regio

Deze twee vragen zijn erop gericht om de inhoudelijke meerwaarde van het projectresultaat boven water te krijgen. Maar groepsreflectie kan ook gericht worden op het proces, bijvoorbeeld hoe de samenwerking tussen de projectpartners verliep en of daar verbetering in mogelijk is. Zo wordt weliswaar niet direct duidelijk wat de verschillende deelnemers / de regio aan het project hebben, maar creëer je wel mogelijkheden om de samenwerking eventueel nog bij te sturen.

Benodigheden

Zorg voor een ruimte met voldoende plek om in kleine groepen uiteen te gaan. De aanwezigheid van een groot whiteboard of een schoolbord is een pre, en anders is het in ieder geval nodig dat er voldoende plek is om flipovervellen op te hangen. Neem in ieder geval voldoende stiften (in verschillende kleuren), geeltjes (in verschillende kleuren), flipovervellen en plakband mee.

Genodigden (minimaal, gewenst)

Nodig in ieder geval deelnemers van de doelgroepen studenten, docenten en opdrachtgever uit. Andere interessante groepen zijn experts, overheden, bedrijven, en andere partijen die een direct of indirect belang hebben bij het project. Al deze partijen kunnen namelijk iets zeggen over de meerwaarde die het projectresultaat voor hen heeft.

Stappen

We raden aan om de groepsreflectie uit te voeren met een beperkt aantal korte stappen. Het programma kan ter inspiratie dienen.

Het voorbeeld van het stappenplan is een minimumscenario en het blijkt in de praktijk aan de krappe kant. Verlengen met een half uur biedt waarschijnlijk meer mogelijkheden voor groepsdiscussie en plenaire terugkoppeling.

Stappenplan voor groepsgewijze reflectie

Stap	Duur	Cumulatief
Introductie Project	15 min	15 min
Presentatie van studenten	15 min	30 min
Groepsgewijze discussie	30 min	60 min
Plenaire terugkoppeling	15 min	75 min
Conclusies en afsluiting	15 min	90 min

Ad Introductie project —de “business case leider” stelt zich voor en legt het doel en het programma uit.

Ad Presentatie van studenten—projectpresentatie (circa 10 minuten, maximaal 5 minuten tijd voor verhelderende vragen, geen inhoudelijke discussie).

Ad Groepsgewijze discussie—ga uit van drie tot zeven deelnemers per groep, en zorg ervoor dat groepen zo gemengd mogelijk zijn (student – expert – opdrachtgever –docent) om geleerde lessen expliciet te maken. Laat de groepen in ieder geval aan inhoudelijke vragen werken, en indien gewenst ook aan procesvragen:

1) Inhoudelijke vragen:

- Wat is de opbrengst van dit project voor iedere stakeholder (outcome)?
- Welke betekenis heeft dat voor het voedselvraagstuk en/of regio (impact)?

2) Procesvragen:

- Wat ging er goed (in het werken, begeleiden, communiceren, ...)?
- Wat kan er beter, waar hebben de verschillende stakeholders behoefte aan?

Om het documenteren van de discussie te vergemakkelijken kan aan elke groep de opdracht krijgen om, bijvoorbeeld, aantekeningen te schrijven met stift op flipovervellen. Een andere manier is om elk van de groepsleden hun bevindingen op geeltjes te laten schrijven.

Ad Plenaire terugkoppeling—tijdens de plenaire terugkoppeling presenteert elke groep, aan de hand van de ingevulde flappen, zijn antwoorden op de gestelde vragen.

Ad Conclusies en afsluiting—de dagvoorzitter vat de belangrijkste conclusies samen, vraagt of de deelnemers nog laatste toevoegingen hebben, en sluit de bijeenkomst af

Bijlage:

Opzet leerofferte in het kader van KIGO project “Van Voedselstrategie naar werk in uitvoering”

Opgesteld door Renate Wesselink (Educatie- en competentiestudies, Wageningen University)

Dd: 10 januari 2012

De volgende onderwerpen komen aan bod in een leerofferte:

1. Algemene omschrijving (van de doelen) van het project of samenwerkingsverband
2. Specifieke omschrijving van de opdracht aan de studenten (is het een groep, zijn het individuen of een studente?) en andere betrokkenen
3. Wederzijdse contactpersonen (school, opdrachtgever en studenten)
4. De te leveren diensten en/of projecten (het daadwerkelijke werk dat gedaan moet worden)
5. De te ontwikkelen competenties of leerdoelen (van zowel de studenten, docenten, opdrachtgever en mogelijk andere betrokkenen) (datgene dat wenselijk is om te leren als de werkzaamheden worden uitgevoerd)
6. Globale planning (startdatum, einddatum, tussentijdse rapportage)
7. Afspraken over de financiën (als er kosten gemaakt worden hoe kan dat worden afgestemd)
8. Afspraken over ondersteuning (voor zowel opdrachtgever als coach vanuit de onderwijsinstelling).

Punt 3 is het in het kader van de leerofferte het belangrijkste. Echter de andere zaken moeten ook goed geregeld zijn, wil het leren goed tot zijn recht komen.

C. Profielschets potentiële professional in het proces van regionale voedselvoorziening

Potentiele professionals in de regionale voedselvoorziening

De vraag naar regionaal geproduceerd duurzaam voedsel, voortkomend uit betrouwbare voedselketens, neemt toe. Deze vraag wordt onderstreept door de boodschap uit de nota Agro&Food; werk aan een duurzamer en maatschappelijk gewaardeerd voedselproductiesysteem dat bijdraagt aan voedselzekerheid, een verbeterde volksgezondheid en een sterkere economie met meer werkgelegenheid. In de afgelopen jaren zijn tal van initiatieven en ondernemingen van de grond gekomen op het gebied van regionale voedselvoorziening. Maar welk type mensen zijn hier nu juist in werkzaam? Welke competenties zijn benodigd om succesvol te participeren binnen het werkgebied van de regionale voedselvoorziening?

Om dit te achterhalen vragen wij u, als zijnde deskundige, een profielschets te maken van de toekomstige werknemer in regionale voedselvoorzieningsprocessen.

Profielschets

Geef een globale omschrijving van de werkzaamheden / verantwoordelijkheden die een potentieel professional onder zijn hoede krijgt

--

Geef een globale omschrijving naar het type persoon die geschikt is te participeren in het werkgebied van regionale voedselvoorziening

--

Over welke kernkwaliteiten / competenties dient een toekomstig professional te beschikken. Leg indien nodig de relatie tussen benodigde competenties en de type werkzaamheden / verantwoordelijkheden.

Wat zijn de minimale functie-vereisten. Maak indien nodig opnieuw onderscheid in functievereisten gekoppeld aan werkzaamheden / verantwoordelijkheden.

D. Monitoringsformulier Masterclass 'Masters in regionaal voedsel'

Monitoringsformulier Masterclass 'Masters in regionaal voedsel'

Naam _____ Opleiding _____

—

Functie _____ Bedrijf/instelling _____

—

Adres _____ Postcode _____ Plaats _____

—

Tel _____ E-
mail _____ Website _____

Welke workshop heeft u gevolgd en wat heeft uw geleerd?

Workshoptitel 1:

Wat heeft u geleerd / wat was een eye-opener?

Waar ligt voor u nog een vraag / leerbehoefte en hoe denkt u dat deze vervuld kan worden?

Workshoptitel 2:

Wat heeft u geleerd?

Waar ligt voor u nog een vraag / leerbehoefte en hoe denkt u dat deze vervuld kan worden?

Overkoepelende vragen in relatie tot leerbehoeftes

Waar ligt voor u op dit moment de grootste leerbehoefte?

Hoe is deze leerbehoefte ontstaan / waar komt deze uit voort?

Hoe kan in deze behoefte worden voorzien?

Het KIGO project *‘van Voedselstrategie naar Werk-In-Uitvoering’* levert ondermeer onderwijsinstrumenten als resultaat. Deze instrumenten moeten getest alvorens ze gepubliceerd kunnen worden. Wilt u hier een rol in vervullen?

☐ Ja _____

☐ Nee _____

Tijdens het project is gekeken welke competenties benodigd zijn om te opereren binnen een (regionale) voedselcontext. Hieronder volgt een opsomming van de hoofdcategorieën.

1. Denken in voedselsystemen	5. Actievaardig
2. Samenwerken met andere partijen / sectoren	6. Interpersoonlijke competentie: verbinden
3. Toekomstgerichtheid	7. (Strategisch) managen / ondernemerschap
4. Omgaan met (eigen) normen en waarden	8. Toegevoegde waarde / kwaliteitsgerichtheid / profileren

Welke hoofdcompetenties springen er uw beleving uit en waarom?

Hoe kan / moet het onderwijs een rol vervullen mbt deze competentie ontwikkeling?

Bijlage 3: foto-impressie klankbordbijeenkomst 24 september 2013

(foto's: W. van der Heijden)



“Onze; volkstuinten onder glas”



lezing Jasper Scholten, Blonk Consultants “regionale voedselproductie en duurzaamheid”.

Bijlage 4 : foto-impressie masterclass “masters in regionaal voedsel” (3 juni 2014) en eindpresentatie tijdens de lifelezing (16 april 2015)

(foto's: S. van Dijk)



Inleiding masterclass door W. van der Heijden



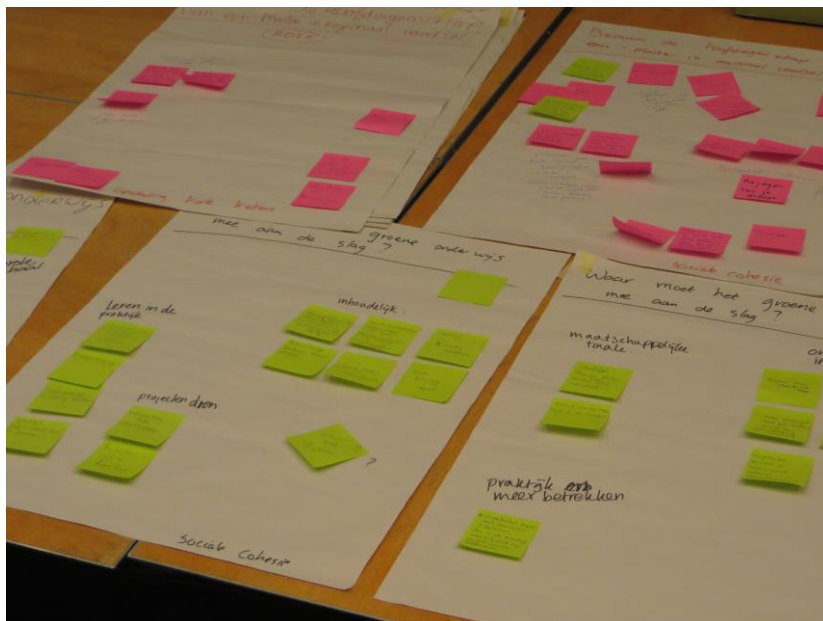
Keynote spreker masterclass “Willel & Drees



Workshops masterclass



Diner masterclass met regionale producten



De 'wrap-up' van de masterclass



Eindpresentatie en onthulling Wiki Wijs 16 april 2015

