

## The Fresh Food People

<b>Geldstroom</b>	KIGO
<b>Programma</b>	The Fresh Food People
<b>Titel</b>	The Fresh Food People
<b>Code</b>	KIGO/2008/01-039
<b>Looptijd</b>	Van 1 september 2008 tot 31 maart 2010
<b>Contactpersoon</b>	Marcel Creemers
<b>Penvoerder</b>	Citaverde College
<b>Subsidiebedrag</b>	€93.940,00
<b>Budget totaal</b>	€170.630,00
<b>Activiteit</b>	Kennis & Innovatie
<b>Status</b>	Gehonoreerd
<b>Online status</b>	Online



## Projectinfo

<b>Taal</b>	Nederlands
<b>Titel</b>	The Fresh Food People
<b>Doelstelling</b>	<p>Er is een groeiende aandacht voor de traceerbaarheid en veiligheid van voedsel. Daarmee stijgt ook de vraag naar competente fresh &amp; food medewerkers in de versketen. Zij bewerken, verwerken, verpakken, distribueren en verkopen de producten, bloemen, planten en voedselproducten. In dit project zijn zij 'The Fresh Food People'. De thema's 'Agrologistiek' en 'fresh' hebben nog geen structurele positie binnen het groene mbo-onderwijs. Daarom zal geïnterviewd worden wat de gevraagde kennis in de sector is om deze toe te passen het groene onderwijs. Deze kenniscirculatie moet leiden tot actueel en aantrekkelijk onderwijs dat aansluit op de toekomstige ontwikkelingen in de Agrologistiek.</p> <p>Doel van het project is kenniscirculatie van Agrologistiek en Fresh naar het MBO onderwijs middels vernieuwde leerinstrumenten en middelen.</p>
<b>Werkwijze</b>	<p>In dit project wordt een inventarisatie gedaan bij het bedrijfsleven om inzicht te verkrijgen in de specifieke kennis en kunde die fresh &amp; food medewerkers nodig hebben rondom de thema's 'Agrologistiek' en 'Fresh'. Deze kennisvraag is input voor de doorstroom van kennis vanuit Wageningen UR, hbo en bedrijfsleven naar mbo-niveau. Daarvoor zal een expertisenetwerk ingericht worden. Met deze kennis zal een specifiek voor de doelgroep toegespitst e-learning product gemaakt worden met daarop afgestemde praktijkopdrachten en cases.</p> <p>Penvoerder is Citaverde College. Andere betrokken partijen zijn Wageningen UR en Edudelta Onderwijsgroep.</p>

**Resultaat**

In de eindrapportage genoemde resultaten van het project zijn:

- Inventarisatierapport van de gevraagde competenties in Fresh Food bedrijven;
- Curriculumoverzicht, module-omschrijving en didactische lijn van bedrijfsgerichte opleiding gebaseerd op kwalificatiedossier Vershandel, logistiek en transport;
- E-learning product voor deelnemers op mbo-niveau binnen de sector Fresh Food;
- Praktijkgerichte en interactieve leermiddelen op mbo-niveau 1, 2 en 3;
- Docenttrainingen met betrekking tot ketenbeheer, kwaliteit en voedselveiligheid;
- E-learning in de vorm van een diagnostische toets voor Fresh Food People niveau 2 en 3 met de thema's voedselveiligheid, hygiëne, kwaliteit en kwaliteitszorg.

**Toelichting GKC****Toelichting  
organisatie**

<b>Status</b>	Gepubliceerd
<b>Aangemaakt</b>	15-4-2013 12:04:15
<b>Laatst gewijzigd</b>	26-4-2013 17:27:17
<b>Laatst gewijzigd door</b>	Martin Versteeg