



Persbericht

4 oktober 2018

Praktijkhuis en meetingpoint onder één dak

Food Innovation Academy bouwt aan de toekomst van de foodsector

VLAARDINGEN - De bouw van de Food Innovation Academy (FIA) aan de Industrieweg in Vlaardingen heeft donderdag 4 oktober het hoogste punt bereikt. Vanaf nu kan gestart worden met de afronding bouw en inrichting van de vier verschillende verdiepingen die het pand telt. Met een feestelijk ontbijt met brood van Meester Boulanger Hiljo Hillebrand in het Delta Hotel in Vlaardingen en daarna een uitgebreide rondleiding voor genodigden op de bouwlocatie, is deze mijlpaal gevierd. Met de Food Innovation Academy etaleert de foodsector zich als een aantrekkelijke werkgever, waar goed gekwalificeerde mensen hun weg in vinden. Zoals in veel andere sectoren is ook in foodsector behoefte aan jonge gemotiveerde mensen met een goede mbo- of hbo-achtergrond.

Intensieve samenwerking

De Food Innovation Academy is een samenwerkingsverband van diverse foodbedrijven uit de regio, het onderwijs en de overheid. Friesland Campina, Meneba, Royal Steensma en Verstegen Spices en Sauces voerden ruim vijf jaar geleden de eerste verkennende gesprekken op weg naar een goede foodopleiding in de Metropoolregio Rotterdam Den Haag. Lentiz onderwijsgroep sloot al snel aan en ook de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) ondersteunt het project. Met elkaar, en met deelname van ondertussen 15 bedrijven uit de sector foodtechnologie, ontwikkelden zij de Food Innovation Academy: een plek waar studenten in een praktijkomgeving die de realiteit nagenoeg benadert, worden klaargestoomd voor een carrière in de foodbranche.

De academy wordt ook hét innovatielab van de foodsector waar bedrijfsleven, onderwijs en overheid samen innoveren, creëren en inspireren en waar studenten, gasten van de deelnemende bedrijven en consumenten welkom zijn.

Visitekaartje

De Food Innovation Academy wordt komend voorjaar in gebruik genomen. Het wordt een visitekaartje voor de hele foodsector. In de try & taste-ruimte op de begane vloer ontmoeten bedrijven elkaar, worden productpresentaties gegeven en kunnen studenten hun kennis en kunde tonen. Er wordt een professionele open keuken gebouwd, waar studenten zij aan zij met professionals aan de slag gaan en hun producten laten proeven.

Met het technisch centrum - proefopstellingen van apparatuur en machines uit de foodindustrie - op de eerste etage leren studenten hoe ze de techniek van de praktijk toe kunnen passen. De diverse laboratoria op de verdieping erboven - een microbiologisch lab, een chemisch lab en een sensorisch lab- worden zowel door het bedrijfsleven als door de mbo- en hbo-studenten gebruikt om proeven en toegepast onderzoek te doen.

De derde en hoogste etage biedt ruimte aan een workshop-/demonstratiekeuken, een auditorium voor zo'n honderd personen en vergaderruimten. Ook is er een ruimte voor studenten die vroegtijdig de school hebben verlaten en via de Food Innovation Academy weer aan de slag kunnen. Voor deze herintreders wordt een speciaal programma ontwikkeld. Het onderwijs en het betrokken bedrijfsleven met alle bijbehorende faciliteiten zitten hiermee op één plek, in Vlaardingen. In totaal komen er op termijn zo'n 200 studenten onder dak.

Lentiz | MBO LIFE College biedt mbo-opleiding

Studenten volgen hun foodopleiding via Lentiz | MBO LIFE College, waarbij het praktijkdeel van de opleiding plaatsvindt in de FIA. Als de mbo-studenten klaar zijn met hun opleiding kunnen ze bijvoorbeeld aan de slag als procesoperator, chemisch/microbiologisch laborant, kwaliteitscontroleur of controleur voedselveiligheid. Maar ze kunnen ook doorstromen naar een hbo-opleiding. Bijvoorbeeld naar de opleiding Food, Commerce & Technology van de Hogeschool Inholland, die ook is aangesloten bij de academy. Inholland-studenten zullen op de Food Innovation Academy toegepast onderzoek doen. Zo komen de mbo-studenten met hen in contact en dat zal sommigen stimuleren door te stromen. Dit initiatief, de Food Innovation Academy in Vlaardingen, geeft de foodsector een sterke impuls voor de toekomst.