

Wek interesse voor werken in voedingsmiddelenindustrie

Food Innovation Academy brengt studenten en bedrijfsleven bij elkaar

Een tekort aan goed opgeleide – technisch onderlegde – medewerkers dreigt in de voedingsmiddelenindustrie. Eén van de initiatieven om dit het hoofd te bieden, krijgt vorm in Vlaardingen. Voorjaar 2019 opent de Food Innovation Academy de deuren, opgezet door bedrijfsleven, onderwijs, gemeente en brancheverenigingen samen.

Friesland Campina, Meneba, Royal Steensma, Farm Frites en Versteegen voerden ruim vijf jaar geleden de eerste gesprekken op weg naar een goede food-opleiding in de Metropoolregio Rotterdam Den Haag. De Lentiz onderwijsgroep sloot al snel aan en ook de FNLI steunde het project. Alleen een pand was nog nodig, dat werd het voormalige onderkomen van de gemeente Vlaardingen, vlak naast de vestiging van Royal Steensma. Nog even en 'het innovatielab waar bedrijfsleven, onderwijs en overheid samen innoveren, creëren en inspireren' kan daar de eerste studenten en bezoekers ontvangen. Een vijftiental foodbedrijven neemt er in deel.

Arry Verhage, projectleider Human Capital Agenda (HCA) Food & Feed, is er blij mee: "Grof gezegd zorgt de vergrijzing ervoor dat onze voedingsmiddelenfabrieken straks leeg staan als we niks doen. Daarom zijn initiatieven als deze hard nodig." Hilco Wagenaar, Business Development Manager bij Royal Steensma, vindt het heel bijzonder dat het bijna voor elkaar is. "We hebben vaak de mond vol van plannen, maar niet altijd komt er wat van terecht. Het mooie van de Food

Innovation Academy is dat het er komt omdat we niet hebben afgewacht, maar in groot verband zelf in actie zijn gekomen om iets te doen aan het tekort aan jonge, goedgeschoolde mensen op de werkvloer. Hoewel er nog volop wordt gebouwd aan de Academy, levert het pand nu al het hybride gevoel op waar we naar streven: praktijk en school die elkaar letterlijk raken. Studenten staan straks nét niet in de fabriek, maar het scheelt niet veel. Dat is uniek."

School en praktijk

Lentiz startte drie jaar geleden met de opleiding 'Voeding & Technologie'. Ook al was het idee voor de Food Innovation Academy toen nog een stip op de horizon. Rianne de Graaf, directeur LIFE College van Lentiz onderwijsgroep: "We wisten waar we heen wilden, dus zijn we in samenspraak met de andere deelnemende partijen gewoon van start gegaan." De eerste lichting studenten is inmiddels afgestudeerd. Ze hebben allemaal een baan gevonden bij de bedrijven die zich verbonden hebben aan de Food Innovation Academy. "Een baangarantie is onderdeel van onze foodopleidingen." Vanaf

Ook deelnemen?

Deelnemen als bedrijf aan de Food Innovation Academy is allesbehalve vrijblijvend. Verhage: "Als we willen dat het werkt, dat we mensen opleiden waar we straks in de voedingsmiddelenindustrie echt wat aan hebben, dan moeten we ze goed opleiden en daar allemaal aan bijdragen. Door onderzoeken, door materialen, door stages en tot slot door banen." Nog steeds geïnteresseerd? Neem dan contact op met Arry Verhage (contactpersoon vanuit het bedrijfsleven): a.verhage@sol-online.nl of Cor Bakker (contactpersoon vanuit het onderwijs): cbakker@lentiz.nl.

Andere regio?

Geïnteresseerd maar woon je ergens anders dan in de Metropoolregio Rotterdam Den Haag? Kijk dan eens op deze pagina van de Stichting Opleidingsfonds Levensmiddelenindustrie (SOL): www.sol-online.nl/hca-food-en-feed of neem contact op met Arry Verhage. SOL streeft naar acht regionale initiatieven zoals de Food Innovation Academy dus er is er vast één bij u(w bedrijf) in de buurt.



"Hoewel er nog volop wordt gebouwd aan de Academy, levert het pand nu al het hybride gevoel op waar we naar streven: praktijk en school die elkaar letterlijk raken."



"Als je ziet hoeveel techniek en chemie er bij komt kijken, wordt het een heel andere wereld", aldus student Voeding & Technologie Cas Stapersma.

komend schooljaar biedt Lentiz ook de opleiding 'Voeding & Kwaliteit' aan.

Cas Stapersma, derdejaars student Voeding & Technologie (mbo niveau 4) begon als tweede lichting van de opleiding Food. Hij had vrienden die chemie studeerden, maar dat trok hem niet. Wel was hij vanwege zijn sportieve leven al veel bezig met voeding en bijvoorbeeld koolhydraten en eiwitten. "Toen hoorde ik van een vriend over deze opleiding. Tijdens de voorlichting en vooral na het bijbehorende bedrijfsbezoek aan Royal Steensma wist ik zeker dat ik dit wilde. Ik leer nu echt wat een koolhydraat is, wat een eiwit doet, wat je ermee kunt." Stapersma is inmiddels zelf ook een enthousiaste ambassadeur van de opleiding. "Het broertje van een goede vriend van mij is dit jaar begonnen. En het feit dat hij vanaf volgend jaar praktijkonderwijs krijgt in de Food Innovation Academy had zeker invloed op zijn keuze voor deze opleiding."

Dé plek voor voedingsonderwijs

Als het pand komend voorjaar de deuren opent, herbergt het vier verdiepingen met laboratoria, proeffabrieken, een audito-

rium en een try & taste-ruimte op de begane grond. Het moet dé plek voor voedingsonderwijs worden en toekomstige studenten inspireren om de opleiding te gaan volgen. Ook biedt de opleiding de deelnemende bedrijven de ruimte en mogelijkheden om hun nieuwe producten en innovaties te testen en te presenteren. Consumenten kunnen komen lunchen, bedrijven kunnen ruimtes huren om presentaties te houden en ondertussen werken de studenten aan opdrachten en onderzoeken die rechtstreeks van de deelnemende bedrijven komen.

De Graaf: "Lerend werken en werkend leren wordt het kenmerk van de Food Innovation Academy. De nauwe samenwerking met de deelnemende bedrijven zorgt ervoor dat studenten echt praktijkervaring kunnen opdoen, ook buiten hun stages om. Het mooie is ook dat alle sectoren vertegenwoordigd zijn. De leerlingen krijgen te maken met vlees, vis, kruiden, brood, banket, noem maar op." Wagenaar: "Alle ervaring die de studenten opdoen, is straks zichtbaar in de try & taste-ruimte. Deze jongelui werken in open keukens, hun producten zijn te proeven." "Een visitekaartje voor de hele foodsector", noemt Verhage het. En daarom zou >>



"Studenten leren de bedrijven kennen door opdrachten, onderzoeken en stages en daardoor staan deze bedrijven vooraan als de studenten na hun opleiding een werkgever gaan kiezen."

Wagenaar liefst nog een stap verder gaan: "In de bakkerijsector is een beweging gaande dat diverse brancheorganisaties onder één dak gaan samenwerken. Dit zogeheten Huis voor de Bakkerij zou prima passen in de Food Innovation Academy. Hoe mooi zou dat zijn? Dat deze sectororganisaties zo dicht op het onderwijs en het betrokken bedrijfsleven kunnen zitten, met alle bijbehorende faciliteiten om de hoek? Gesprekken hierover worden momenteel gevoerd."

Toegankelijke voedingsmiddelenindustrie

"Onze ambitie met de Food Innovation Academy is om op twee manieren te groeien", geeft Verhage aan. "We willen meer deelnemende bedrijven (zie kader) en meer leerlingen. De Food Innovation Academy biedt de kans om te laten zien wat de foodsector te bieden heeft. We waren onlangs nog bij partner Cérélia en dan ben ik ook nog verrast te horen dat ze daar anderhalf miljoen pannenkoeken en tweeënhalf miljoen poffertjes per dag maken. Er gebeurt zoveel moois in deze sector en de nieuwe academie helpt om dat zichtbaar te maken. Het maakt de voedingsmiddelenindustrie – die vaak gesloten overkomt – opener en toegankelijker." Stapersma: "Ik denk dat dat zeker gaat helpen bij het werven van studenten. Bedrijfsbezoeken hebben mij ook over de streep getrokken om voor deze studie te kiezen." Verhage: "Je hoort bedrijven wel zeggen dat ze geremd worden in hun groei, omdat ze niet aan de juiste mensen kunnen komen. Met de Food Innovation Academy willen we meer jongeren opleiden die in deze sector aan het werk kunnen zodat we een oplossing bieden voor dat probleem."

"Er is nog veel onbekend over de voedingsmiddelensector", weet Stapersma. "In mijn omgeving hoor ik ook dat mensen alleen aan lopende banden en haarnetjes denken. Maar als je ziet hoeveel techniek en chemie er bij komt kijken, wordt het een heel andere wereld." Doordat hij tijdens de opleiding met

alle sectoren in contact kwam, kon hij goed zijn weg vinden. Zijn interesse ligt inmiddels bij de zuivel. "Een mooi deel van de voedingsmiddelenindustrie met een hoge mate van automatisering. Dat trekt me." Bekender maakt beminder, weet hij dus uit eigen ervaring. Daarom juicht hij het ook toe dat de nieuwe opleiding nog meer basisscholen gaat ontvangen en voorlichtingsdagen voor leerlingen van het voortgezet onderwijs gaat organiseren. "Als je ziet wat er straks allemaal gebeurt op de Food Innovation Academy, gaat dat zeker meer leerlingen trekken", verwacht De Graaf.

Toekomstmuziek

Als 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, ook aangesloten bij de Food Innovation Academy. De Graaf: "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."

Wagenaar: "De betrokken bedrijven, ook Royal Steensma, zijn nu bezig met onderzoeksopdrachten te formuleren voor de studenten, mbo en hbo. Ze hebben ook de verplichting om voldoende materiaal te leveren, om stageplaatsen aan te bieden en om mensen aan te nemen." Maar dat laatste is geen probleem, want de markt zit te springen om goede mensen. Verhage: "Daarom is het voor bedrijven ook gunstig om te participeren in de Food Innovation Academy. Studenten leren de bedrijven kennen door opdrachten, onderzoeken en stages en daardoor staan deze bedrijven vooraan als de studenten na hun opleiding een werkgever gaan kiezen. Want zo is de markt nu: de studenten kiezen." ■