

Food Innovation Academy wordt etalage voor werken in voeding

‘INVESTEREN IN GELD ÉN ENTHOUSIASME’

| TEKST: MICHELLE DE KONING | FOTO'S: OSCAR VAN DER WIJK

De Food Innovation Academy (FIA) in Vlaardingen wil gekwalificeerde medewerkers opleiden voor voeding gerelateerde bedrijven, gezamenlijk foodonderzoek doen en een bijdrage leveren aan het imago van food. Steeds meer partners uit het bedrijfsleven sluiten zich aan bij het samenwerkingsverband, zoals onlangs de Veenhuizen Groep en EverBake.

“De kwalitatieve eisen aan onze voeding zijn nog nooit zo hoog geweest en tegelijkertijd was het wantrouwen van de consument in voeding ook nog niet eerder zo groot. Daar moeten we – samen – wat aan doen, willen we onder meer het tekort aan medewerkers een halt toeroepen.” Aan het woord is Alfred Bruin, directeur Royal Steensma en één van de initiatiefnemers van de Food Innovation Academy (zie kader). Naast bedrijfsleven en overheid (gemeente Vlaardingen, Metropoolregio Rotterdam Den Haag), haakten de Lentiz Onderwijsgroep en Hogeschool Inholland aan. “Het was een kwestie van krachten bundelen en zorgen dat je opleidingen ontwikkelt die

ertoe doen. Dat kan alleen maar samen met het bedrijfsleven”, vertelt Gert Kant, bestuursvoorzitter Lentiz Onderwijsgroep. “De FIA is onderdeel van een campus die in ontwikkeling is en blijft. Het is belangrijk nieuwe enthousiaste foodstudenten binnen te halen”, betoogt Claudia Oomen, teammanager Food Commerce and Technology bij Hogeschool Inholland. “Mensen weten steeds minder over de productie van ons voedsel en onbekend maakt ongewenst, merken we. Met de FIA en deze locatie willen we mensen interesseren voor voeding. En werken en leren in de voedingsmiddelenindustrie dicht bij elkaar brengen.” Gert Kant vervolgt: “Hoe verleiden we jongeren? Hoe interesseren we ze om in deze sector te gaan werken? De FIA moet een etalage worden die laat zien hoe mooi de voedingsbranche is. We bezoeken vmbo’s om onze opleidingen bekender te maken, maar laten ook basisschoolleerlingen kennismaken met food. Je kunt er niet vroeg genoeg mee beginnen.”

FOOD INNOVATION ACADEMY

Friesland Campina, Meneba, Royal Steensma, Farm Frites en Verstegen voerden ruim vijf jaar geleden de eerste verkennende gesprekken op weg naar een goede food-opleiding in de Metropoolregio Rotterdam Den Haag. De Lentiz Onderwijsgroep en Hogeschool Inholland sloten al snel aan en ook koepelorganisatie Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (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. Het opleidingsinstituut met mogelijkheid tot onderzoek, presentatielocaties, bijeenkomsten en praktijkleer leverde al een eerste lichting studenten af die allemaal een baan vonden bij de bedrijven die zich verbonden hebben aan de Food Innovation Academy. Inmiddels haken ook de universiteiten van Leiden, Delft en Erasmus aan.

BEDRIJFSLEVEN SLUIT AAN

De Food Innovation Academy streeft naar een breed pakket: van heel praktisch onderwijs tot vrij wetenschappelijk onderzoek en alles aan de hand van vragen en kennis vanuit het bedrijfsleven. En wil je zorgen dat opleidingen aansluiten bij het bedrijfsleven, dan is het nodig dat het bedrijfsleven betrokken is bij de opleiding. Peter Eversdijk, eigenaar van EverBake, sloot onlangs een overeenkomst met de FIA. “Wat hier neergezet wordt, was ook een droom van mij. Zo’n kenniscentrum waar je samen dingen ontwikkelt en mensen enthousiast maakt voor het vak. Hier komen leerlingen die aan de slag willen met food, deze branche in willen. Dat wil ik steunen.”

ENTHOUSIASME INVESTEREN

Steunen is, naast verbinden, dan ook een belangrijk woord in de samenwerkingen die de FIA tot nu toe heeft gebracht. Kant: “Het heeft niemand nog een cent opgeleverd, maar toch geloof ik erin. Het gaat ons er allemaal om jongelui te binden en te boeien.” Patrick Veenhuizen is eigenaar van de Veenhuizen Groep, die ook FIA-partner is geworden (zie kader). Het bedrijf vertegenwoordigt diverse grote machinemerken in Nederland, zoals MIWE (bakkerijovens), Kälte-Rudi (ijsmachines en pasteuriseerketels), MultiPan (pannenkoekbakmachine) en Franke (koffiemachines). Veenhuizen sluit zich hierbij aan bij de woorden van Kant: “Je hoeft niet altijd gelijk iets te bereiken als je ergens aan meedoet. Het motiveren en inspireren van mensen en ze kennis laten maken met ons vak en met de apparatuur, dat is belangrijk. Voor onze branche en uiteindelijk natuurlijk ook voor ons. De studenten van vandaag zijn onze klanten van morgen. Dus op langere termijn kunnen we er zeker iets aan hebben. Maar dat is niet de belangrijkste reden om nu mee te doen. Wij zochten een opleidingspartner en hebben die in de FIA gevonden.”

Gerard Wermelink, accountmanager Bakery Solutions bij de Veenhuizen Groep, vult aan dat de Duitse ovenfabrikant MIWE deze overwegingen deelt. “MIWE heeft zich in Duitsland ten doel gesteld om zoveel mogelijk scholen te ondersteunen met hun ovens. En daar past dit initiatief heel goed bij.” Patrick Veenhuizen: “Feit is dat iemand het initiatief moet nemen om zo iets

EVERBAKE

De Food Innovation Academy heeft een partnerdeal gesloten met de EverBake Group in Dronten voor de levering van 14 rvs-werkbanken en een serie bakblikken, -platen en -koppels. Ook een volautomatische oliebolbaklijn is onderdeel van de overeenkomst. Verder worden bestaande werkmeubels opgeknapt om opnieuw te kunnen worden gebruikt. De apparatuur wordt ingezet in de Bakery Innovation Academy – het bakkerijdeel van de FIA. Peter Eversdijk: “EverBake heeft in z’n eentje niet de middelen om zo’n project op te realiseren. De FIA laat zien dat je dat samen wél kunt doen. Ons belang is indirect: door kennisoverdracht en het inspireren van jongeren en zij-instromers voor het bakkersvak, werken we aan borging van de toekomst van onze branche. Daar hebben we als bedrijf ook baat bij.”
Lees het hele bericht op bakkersinbedrijf.nl/nieuws/fia-sluit-partnerdeal-met-everbake-voor-werkbanken.

als de Food Innovation Academy te realiseren. Er moet veel geïnvesteerd worden, in geld, maar ook in enthousiasme.” Menno Neutel, accountmanager sales bij Veenhuizen Groep, vult aan: “En de inhoudelijke samenwerking met een opleidings- en onderzoeksinstituut spreekt ons ook aan. Hoe mooi zou het zijn als we met onze pannenkoekencarroussel bijvoorbeeld op zoek kunnen

V.L.N.R. ALFRED BRUIN (ROYAL STEENSMa), PETER EVERSDIJK (EVERBAKE) EN HIDDE DE BRABANDER (IJSCENTRUM).





CLAUDIA OOMEN (INHOLLAND) EN HARRY VAN DER ZAAG (LENTIZ CURSUS & CONSULT).



GERT KANT (LENTIZ ONDERWIJSGROEP).



MENNO NEUTEL, GERARD WERMELINK EN PATRICK VEENHUIZEN (VEENHUIZEN GROEP).

VEENHUIZEN GROEP

Het partnership van de Veenhuizen Groep/MIWE met de Food Innovation Academy behelst aan de ene kant de levering van een elektrische etage-oven en een rotatie-oven voor brood, twee remrijkskasten, een etage-oven voor banket, drie winkellovens, een vries- en koelcel en ovenkarren en -platen. Service en onderhoud worden eveneens meegenomen. Aan de andere kant wil MIWE jaarlijks bakseminars organiseren in de BIA waarbij de Duitse firma haar 'Meisterbäcker' inzet en laat samenwerken met de proefbakkers van de FIA. De insteek: studenten en professionals enthousiasmeren met brood en banket. "De Veenhuizen Groep is actief op zoek naar partners die zorgen voor training en opleiding in relatie tot de merken die wij vertegenwoordigen. De FIA is voor ons zo'n partner en we denken een 'perfect match' te hebben gevonden", onderstreept Gerard Wermelink, accountmanager Bakery Solutions van de Veenhuizen Groep. "MIWE is een wereldspeler en een bekende naam in de bakkerijbranche. We merkten meteen dat de visie van de FIA geheel in lijn is met de ambitie van MIWE om te groeien in Nederland en jongeren en andere geïnteresseerden die werk willen maken van brood en banket daarin mee te nemen."

Lees het hele bericht op Bakkersinbedrijf.nl/nieuws/fia-sluit-partnerdeal-met-veenhuizen-groep.

naar nog efficiëntere manieren om ermee te werken. Misschien zijn we qua techniek wel uit-ontwikkeld, maar op het gebied van grondstoffen is er vast nog meer mogelijk. Daar hebben we partners voor nodig en kunnen we onderzoek bij gebruiken."

Kennis binnenbrengen en kennis uit onderzoek halen, zijn ook voor Peter Eversdijk redenen om in de FIA te stappen. Hij wil via de FIA laten achterhalen welke invloed de verschillende soorten metaal van bakblikken, -platen en -koppels heeft op grondstoffen voor brood en banket, en andersom. "Ook willen we de studenten vragen voor ons te bekijken hoe je een frituurlijn het hele jaar door kunt benutten als bakker of ijsbereider. We willen samen kijken naar nieuwe, innovatieve frituurproducten. De FIA heeft daarvoor de mensen en onderzoeksfaciliteiten, wij bieden het gereedschap. We willen continu evalueren en verbeteren. Als partner kunnen we de FIA daar nu voor bijschakelen."

HORECA EN IJSBEREIDERS

"We hebben het tot nu toe vooral over jongeren, maar dat is niet het enige. Ik zie voor de FIA ook veel mogelijkheden op het vlak van 'een leven lang leren'. Zo kunnen we ons als FIA verbreden." Aan het woord is Harry van der Zaag, directeur Lentiz Cursus & Consult. Naast jongeren interesseren voor een baan in de voeding, is het namelijk van belang de huidige medewerkers in food te binden, te stimuleren en ze kwalitatief op niveau te houden. Het IJscentrum, waar Van der Zaag sinds de komst van de opleiding in Vlaardingen deze zomer eindverantwoordelijk voor is, start bijvoorbeeld met een serie tweedaagse trainingen Ijsbereiden in de horeca. Hidde de Brabander, meesterpatisserieur en beoogd opvolger van Jacques Vos als manager van het IJscentrum: "Ijsbereiders van ijssalons weten ons wel te vinden, maar de ijsbranche zal in de toekomst niet meer zo hard groeien als de afgelopen tijd. In restaurants wordt wel steeds meer ijs gemaakt, dus kijken we nu ook naar de horeca. Voor ijs, maar hierna misschien ook voor patisserie, koffie, chocolade." Verbreding ziet hij dus door branches te verbinden en door andere doelgroepen aan te spreken. "Bij mij draait alles om verbinden en kennisoverdracht. Of ik dat nu bij Koffietijd doe, bij de Meesterijsbereiders, als Meesterpatisserieur, in de confiserie, patisserie of glacerie of hier bij het IJscentrum. Om de toekomst van het vak te borgen."

Dat verbinden gaat zo ver dat langzaamaan een sectorhuis Ijs vorm begint te krijgen. Alfred Bruin besluit: "Ook dat past binnen FIA, die etalage waar we het eerder over hadden. Hier moet je kunnen zien hoe mooi food is, in al z'n vormen. En daar kunnen we samen voor zorgen. We werken aan een menukaart waarop we laten zien welke samenwerkingsvormen er zijn en wat – ook kleinere mkb-bedrijven – eraan kunnen bijdragen en eraan kunnen hebben. Want hoe meer bedrijven zich aansluiten, hoe beter onze opleidingen aansluiten bij de markt. Alleen op die manier kunnen we echt goed gekwalificeerde medewerkers afleveren."