



2023

Jaarplan – Bedrijvenvereniging Food Innovation Academy



Hilco Wagenaar - projectleider

Januari 2023

Inhoud

1. Voorwoord
2. Werkgroep Opleiden
3. Werkgroep Onderzoek/Innovatie
4. Werkgroep Communicatie/Imago
5. Begroting 2023
6. Leden/partners
7. Contactgegevens

1. Goed op weg!

De doelstelling van de bedrijvenvereniging Food Innovation Academy (FIA) is de regionale foodsector, nu en in de toekomst, te voorzien van voldoende gekwalificeerde medewerkers op alle niveaus en invulling te geven aan (maatschappelijke) uitdagingen op het gebied van food, health en technology. Zo hebben we het in 2021 opgeschreven in onze statuten. Dat het nodig is om hieraan te werken, merken we elke dag. Al jaren daalt in Nederland het aantal werklozen en stijgt het aantal openstaande vacatures. Op dit moment zijn er meer openstaande vacatures dan werklozen. De voorspelling is dat dit de komende jaren niet gaat veranderen. Veel ouderen gaan met pensioen. Tot 2030 ongeveer 20% van het aantal werkenden in de industrie. De afgelopen jaren zijn er te weinig jongeren geboren om al deze arbeidsplaatsen in te vullen. Bovendien worden jongeren gestimuleerd om te kiezen voor opleidingen op hbo- en wo-niveau. Dit terwijl de sector, en Nederland als geheel, veel goed opgeleide mbo'ers nodig heeft.

Kortom: het is ontzettend belangrijk dat we als sector goed samenwerken met het onderwijs om zoveel mogelijk jongeren, statushouders, vroegtijdig schoolverlaters, werkzoekenden en zij-instromers te bereiken en op te leiden voor onze sector. Hier zetten we ons als FIA-samenwerkingsverband voor in. Maar: het arbeidsmarktvraagstuk is een macro-economisch vraagstuk. Of een medewerker met plezier bij jouw bedrijf wil gaan werken en wil blijven werken, is een bedrijfsspecifiek vraagstuk. Daarom ook dat investeringen in zaken als goed werkgeverschap, versterken van de duurzame inzetbaarheid van medewerkers op bedrijfsniveau eveneens bijdragen aan het opvangen van de gevolgen van de krappe arbeidsmarkt. SOL ondersteunt de leden van de FIA-bedrijvenvereniging op dit gebied.

Binnen de FIA zijn we elke dag bezig met acties en oplossingen voor bovenstaande uitdagingen. Omdat samenwerking ontstaat uit sámen werken, hebben we als samenwerkingsverband drie werkgroepen waarin onderwijs en bedrijfsleven samenwerken:

- Imago: hierin maken we samen met het onderwijs een actieagenda om onze sector en de kansen die er zijn bekend te maken om zo meer (potentiële) medewerkers te werven.
- Scholing: hierin maken we samen met onze opleidingspartners niet alleen opleidingsprogramma's voor jongeren, maar ook korte opleidingstrajecten voor zij-instromers. Deze gaan dit jaar van start en moeten ervoor zorgen dat er iedere 10 – 12 weken een groep klaar is om in te stromen in onze sector. Een erg belangrijk resultaat van deze werkgroep.
- Onderzoek en innovatie: vanuit deze werkgroep starten we projecten waarin studenten en bedrijven samenwerken aan echte vragen en problemen. Een unieke aanpak die zowel voor de studenten, als voor de bedrijven en voor de docenten leidt tot prachtige resultaten. Super belangrijk om onze studenten zo skills mee te geven die belangrijk zijn in het werk: samenwerking, oplossingsgerichtheid, resultaatgerichtheid en communicatie.

Dus, we zijn als bedrijven vereniging goed op weg. Inmiddels hebben we zo'n 20 leden en verschillende foodbedrijven staan nog op de drempel om aan te sluiten. 2023 wordt een uitdagend en belangrijk jaar. Dan moet de stroom van gekwalificeerde medewerkers op gang gaan komen om zo bij te dragen aan de toekomst van onze sector.

Arry Verhage

Directeur Stichting Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie (SOL)

Voorzitter bedrijvenvereniging Food Innovation Academy



2. Werkgroep Opleiden



Foto van overleg tussen de opleiders van de Food Innovation Academy (Lentiz, Albeda, Sococo, Inholland) en Bakery Sweets Center (Mbo Life Sciences, Friesland College, Van Hall Larenstein) en om te komen tot verkorte opleidingsroutes voor procesoperators.

2022 is een jaar geweest waarbij de werkgroep Opleiden gelukkig weer fysiek bij elkaar heeft gegeten. De werkgroep is verder gegroeid in het aantal leden en bestaat nu uit:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| - Perry van Gils – Sococo (voorzitter) | - Anoushka Vermeulen - Dossche Mills |
| - Jelke van Dapperen – Royal Steensma | - Hans van Scherpenzeel - Borgesius |
| - Barbara Braams – EuroCaps | - Robin Snoek - Lentiz |
| - Hans Verheul – Farm Frites | - Cor Bakker - Lentiz |
| - Karin Vinke - FrieslandCampina | - Nicole Goes - Lentiz |
| - Bas Versloot - Effem/Mars Food | - Cees Bakker – Albeda |
| - Erna Bak - VBZ | - Zeger Stinis - Inholland |
| - Michel Witmer – Groen Agro Control | - Hilco Wagenaar - projectleider |

Belangrijkste doelstelling

- Ontwikkelen van een verkort opleidingstraject om mensen(zij-instromers) versneld op te leiden voor een beroep in de foodsector.
- Ontwikkelen opleiding procesoperators.
- Monitoren en evalueren bestaande FIA-opleidingen.

Werkgroep komt elke 6 weken bij elkaar.

Huidige projecten

Project 1: Verbeteren Food opleiding FIA

Omschrijving: Verbeteren aansluiting opleidingen onderwijs met de opleidingsprogramma's binnen de sector.

Voortgang:

- 1) Ontwerpcriteria Opleiding Food Innovation Academy opgesteld door Friesland Campina(Karin Vinke) en Effem/Mars (Bas Versloot)
- 2) Interne analyse opleidingen, waar raakvlakken liggen met de ontwerpcriteria door Lentiz (Robin Snoek)

Project 2: Ontwikkelen verkort opleidingsprogramma voor zij -instromers

Omschrijving: Mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt (ongezien talent) versneld ontwikkelen en opleiden voor een baan in de Food sector

Insteek project:

- a. Deelnemers doorlopen 12-weeks ontwikkelprogramma (gedrag en sociale vaardigheden)
- b. Na 12 weken praktijkverklaring
- c. Dan 2 maanden proefplaatsing met intentie vaste aanstelling
 - i. In deze 2 maanden 'handy man'-werkzaamheden en trainingen
- d. Vaste aanstelling

Voortgang:

- 1) SOCOCO en Steensma in gesprek om pilot te starten met mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt (**ongezien talent**), **na de pilotproject uitrollen naar andere partners**
- 2) Lopen gesprekken met Stroomopwaarts MVS (participatiebedrijf) m.b.t. instroom deelnemers
- 3) Gesprekken met Gemeente Schiedam m.b.t participatie in de pilot(funding)

Project 3: Voorschakeltraject instroom i.s.m WSPR Rotterdam/Lentiz

Doel: De gemeente Rotterdam, het WSP Rijnmond en Lentiz | Cursus & Consult hebben het doel om minimaal 5 kandidaten, bij gebleken geschiktheid en op basis van de huidige situatie van de kandidaat, een arbeidsovereenkomst voor de duur van minimaal 6 maanden en minder dan 12 maanden aan te bieden; hetzij fulltime of parttime bij bedrijven uit de voedingsindustrie.

Het voorschakeltraject

Om aankomende medewerkers in de voedingsindustrie goede startkansen te bieden moeten zij voorafgaand aan het werken in de voedingsindustrie getraind worden. Om de deelnemers goed voor te bereiden moeten de training bestaan uit een aantal hoofdelementen:

- Oriëntatie op het werk
- Training van kennis en vakvaardigheden
- Training van werknemersvaardigheden

Voortgang:

1. Intentie overeenkomst tussen WSPR en Lentiz/SOCOCO
2. Start eerste traject september 2023
3. Aangesloten bedrijven sluiten aan indien hier behoefte in is



Kandidaat van het voorschakeltraject dat plaatsvindt in de keuken van de Try&Taste-ruimte in het FIA-gebouw.

3. Werkgroep Onderzoek/Innovatie



Foto Hans Juursema (rechts), directeur van Weber Cooling, tijdens het bezoek van gedeputeerde Willy de Zoete aan de FIA in april 2022. Weber Cooling is lid van de FIA-bedrijvenvereniging en stelt een innovatie vacuüm-koel installatie ter beschikking voor de werkgroep Onderzoek&Innovatie.

De werkgroep Onderzoek & Innovatie bestaat uit de vertegenwoordigers van bedrijfsleven en onderwijs.

Te weten:

- | | |
|---|--|
| - Robin van der Schuyt (Van der Linde Catering + Evenementen) | - Bert van Tol (Normec/Groen Agro Control) |
| - Cor Bakker (Lentiz) | - Rob Witmer (Tuinderij Vers) |
| - Petra Kuiper (Lentiz) | - Jan de Koning (De Koning Vlees) |
| - Glen van der Wilden (Irinnox) | - Karin Renoud (Hogeschool Inholland) |
| - Bea Boorsma (Lithos Ingredients) | - Harry Vogel (Hogeschool Inholland) |
| - Jan Willem Steunenberg (Essensor) | - Cees Bakker (Albeda) |
| - Hans Juursema (Weber Cooling) | - Coen Hubers (LDE) |
| | - Hilco Wagenaar (Royal Steensma) |

Ze houdt zich bezig met het delen van relevante innovatie-info, formuleren en doen uitvoeren van onderzoeks- en innovatieprojecten.

- Sustainable Development Goals als uitgangspunt
- Gebruik netwerk en faciliteiten FIA en FIA-partners als uitgangspunt

Doelstelling:

Werkwijze ontwikkelen waardoor individuele leden ondersteund worden bij hun onderzoek & innovatie.

Mogelijk met clusters van bedrijven gezamenlijk onderzoeksprojecten uitvoeren.

Verkennen wat behoeften zijn

Aanbod universiteiten: met FIA-partners onderzoeks-agenda opstellen

Planning 2022/2023

Maandag 10 oktober 2022 Eerste resultaten onderzoek en inbreng nieuwe opdrachten

Maandag 12 december 2022 Afronding eerste onderzoek en evaluatie, start nieuwe opdracht 2023

Locatie: De Koning Vlees

Maandag 6 februari 2023 Kennisronde presentatie per deelnemer actuele uitdagingen

Maandag 17 april 2023 Afronding tweede onderzoek en evaluatie

Maandag 12 juni 2023 Evaluatie en plan nieuwe studiejaar

Huidige projecten:

Project 1

Hogeschool InHolland / Green Juniors opleiding Food commerce & Technology

Onderzoeksvraag:

- Op welke manier kan Van der Linde Catering de vacuümkoeler van Weber Cooling toepassen bij het terug koelen van hun gegaarde groenten?

Project 2

Lentiz / Practoraat Food, Health & Technology

Onderzoeksvraag:

- Wat is de THT/houdbaarheid van de huidige verpakte maaltijden ten aanzien van beheersing micro-organismen?

Vervolg:

Kunnen de beide onderzoeken worden gecombineerd? Heeft vacuüm koelen invloed op de THT?

Project 3

Consortiumpartner Praktijkkennis voor Voedsel en Groen

Project: Duurzame eiwitten 'Eendje Meer' i.s.m. Hogeschool Van Hall Larenstein Leeuwarden

- Onderzoek de mogelijke toepassingen van eiwitten uit eendenkroos in voedingsmiddelen.

Nieuwe projecten aangedragen voor onderzoek & innovatie

1. Taste of Suriname / eiwitsoorten
2. Reststromen: Hoekse chips crunch snijresten of amandel vezel
3. Zoutvervangers voor zoutloos dieet uit zeekraal
4. Voedingssupplementen (sport/superfood)
5. Eiwitten in bonen, erwten, haver, sojaspruiten en lupine voor eiwittransitie

Wens uit de deelnemers:

Vacaturebank voor leerlingen en alumni netwerk.

4. Werkgroep Communicatie/Imago



Huidige werkgroepleden

*Hilco Wagenaar - Royal Steensma
Reinier van der Zande – Lentiz
Sandra Heemskerk – Albeda
Annette Mol- Zelfstandig
communicatie adviseur*

*Francine Boerstoe I- Lentiz
Bente van Tiggelen - Borgesius
Cor Bakker - Lentiz
Klaas Fuite - De Paauw
Zeger Stinis – Hogeschool Inholland*

Belangrijkste doelstelling:

- Laten instromen van voldoende opgeleide medewerkers in de sector. Denk hierbij aan activiteiten om statushouders, werkzoekenden, zij-instromers, jongeren en wie we ook maar kunnen bedenken, enthousiast te maken voor een opleiding en baan in onze sector..
- Communicatie met de leden, organiseren van ledenactiviteiten en werving van nieuwe leden.

Werkgroep komt elke 6 weken bij elkaar waarvan de ene keer live in de FIA en de andere keer via Teams

Planning 2022/2023

28 januari 2023	Open huis FIA
29 t/m 31 maart	Hackathon
9 mei 2023	FIA VIA Netwerkontbijt en ALV
Juni 2023	Kenniscafé FIA VIA
7 t/m 14 oktober	Dutch Food Week
Oktober 2023	Futuremakers
November 2023	Kenniscafé FIA VIA

Huidige projecten:

Project 1: Communicatieplan

Omschrijving: Hoe kunnen we met communicatie ondersteuning bieden om de strategische doelstellingen te bereiken?

Project 2: Aantrekken nieuwe leden voor de bedrijvenvereniging

Omschrijving: Voorwaarde voor het behalen van de doelstellingen is betrokkenheid van de bedrijven, verenigd in en onder leiding van een sterke bedrijvenvereniging. Het zijn de foodbedrijven uit de regio die behoefte hebben aan goed opgeleide medewerkers en baat hebben bij een positief imago van de branche. Een subdoelstelling is daarom groei van de bedrijvenvereniging. Ook hier kunnen we een concreet doel stellen: 5 nieuwe leden voor de bedrijvenvereniging per jaar. Huidige aantal leden: 20, potentieel: circa 100 levensmiddelenbedrijven in de regio.

Project 3: Gestructureerde organisatie en afstemming van events

Omschrijving: Events zijn belangrijk voor het realiseren van de doelstellingen: netwerken, succes delen, kennis uitwisselen. Doel: netwerken verbinden van Onderwijs + Ondernemers + Overheid.

Project 4: Uitstraling van binnen en buitenkant van het FIA-gebouw

Omschrijving: Om optimaal gebruik te maken van de uitstraling van het pand zou de signing en bewegwijzering binnen en buiten het pand verder ontwikkeld moeten worden.

5. Begroting 2023

	A	B	C	D
		Begroting 2022	Realisatie 2022 17-9-2022	Begroting 2023
Baten				
Entreefee (eenmalig)		€ 28.900	€ 9.000	€ 0
Contributie		€ 34.000	€ 9.000	€ 34.000
Bankkosten/ -rente		-€ 200	€ 52	-€ 200
Totaal baten		€ 62.700	€ 18.052	€ 33.800
Lasten				
Oprichtingskosten		€ 1.500	€ 1.300	€ 0
Vergoedingen medewerkers		€ 37.500	€ 37.500	€ 25.000
Accountantskosten		€ 1.000	€ 0	€ 1.000
Kosten werkgroepen		€ 2.000	€ 0	€ 3.800
Bijdrage aan kenniscafe's en andere events		€ 2.000	€ 0	€ 4.000
Totaal lasten		€ 44.000	€ 38.800	€ 33.800
Resultaat		€ 18.700	-€ 20.748	€ 0

6. Leden/partners Food Innovation Academy

Leden bedrijvenvereniging:

- Bakkerij De Paauw
- Beko Coöperatie *
- Borgesius/Goedhart
- De Koning Vlees
- Dossche Mills
- Essensor
- Euro-Caps
- Farm Frites *
- FrieslandCampina
- Groen Agro Control
- Irinox
- Lithos Ingredients
- Mars Food Europe *
- Menken Orlando *
- Plant Partner
- Royal Steensma
- Sococo
- Stichting Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie (SOL)
- Van der Linde Catering + Events
- Weber Cooling
- *= aspirant-lid

Partners/sponsors bedrijvenvereniging:

- Everbake
- Dübör
- Buteressence

Onderwijs:

- Lentiz
- IJscentrum
- Albeda
- Hogeschool Inholland
- Universiteiten Leiden, Delft, Erasmus

Overheid:

- Gemeente Vlaardingen
- Riverboard
- MRDH
- Provincie Zuid-Holland

Overig:

- Stichting Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie (SOL)

Gesprekspartners:

- Bakery Sweets Center (BSC)
- Federatie voor de Nederlandse Bakkerij Sector (FNBS)
- Food Academy Nijkerk (FAN)
- Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB)
- Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemersvereniging (NBOV)
- Nederlands Bakkerij Centrum (NBC)
- Stichting Bakkracht
- Vereniging Nederlandse Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ)
- Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (Nebafa)

7.Contactgegevens

FIA Bedrijvenvereniging

Voorzitter: Arry Verhage, a.verhage@sol-online.nl

Secretaris: Perry van Gils, perryvangils@sococo.coffee

Penningmeester: Klaas Fuite, kfuite@bakkerijfuite.nl

Projectleider: Hilco Wagenaar, h.wagenaar@steensma.com

Mobiel: 06-46751896



Stichting FIA (dagelijks bestuur samenwerkingsverband)

Arry Verhage (SOL)

Alfred Bruin (Royal Steensma)

Rick van Dam (Lentiz)

Cor Bakker (Lentiz)

Hilco Wagenaar (Royal Steensma)

Nico van Hemert (Strategy on Demand)

Regiegroep FIA (algemeen bestuur samenwerkingsverband)

Alfred Bruin (Royal Steensma)

Arry Verhage (SOL)

Perry van Gils (Sococo)

Hans Buitelaar (FrieslandCampina)

Robin van der Schuyt (Van der Linde Catering)

Klaas Fuite (Bakkerij De Paauw)

Cor Bakker (Lentiz)

Rick van Dam (Lentiz)

Simone Frederiksz (Albeda)

Fabian van der Horst (Inholland)

Jacky Silos (Gemeente Vlaardingen)

Bart Bikkers (Gemeente Vlaardingen)

Erik Bernard (Gemeente Vlaardingen)

Nico van Hemert (Strategy on Demand)

Hilco Wagenaar (Royal Steensma)

Coen Hubers (LDE)

FIA Gebouw

Ruth van der Gref: ruth@sococo.coffee

Internet: www.foodinnovationacademy.nl

Volg ons ook op:

