

Groene Kennis Coöperatie

Factsheet Programma Voeding en Gezondheid

Datum versie: 30 augustus '11

Voeding en gezondheid is een zeer breed interdisciplinair terrein en kent veel doelgroepen en actoren met te onderscheiden belangen. Een gezonde leefstijl bij de consument, duurzaamheid – qua productie en consumentengedrag -, voedselveiligheid en voedselzekerheid zijn belangrijke thema's in het beleid van de overheid. Het onderzoek maakt zich sterk om van Nederland een leidende food & nutrition innovatieregio in Europa te maken en stimuleert de vorming van vitale regionale clusters. De burger en de consument heeft behoefte aan betrouwbare informatie over voeding als het over gezondheid gaat en over voedselveiligheid en herkomst. Voedingsmiddelenproducenten voelen – deels ook door de druk vanuit de samenleving - een toenemende urgentie om verduurzaming van productieprocessen in de praktijk vorm te geven.

Vooraf MKB-bedrijven hebben vaak onvoldoende kennis, middelen en toegang tot expertise om die verduurzaming structureel op te pakken. Vanuit die hoek is er een grote behoefte aan professionals die duurzame ontwikkeling in hun werk kunnen operationaliseren. Specifiek voor de levensmiddelenindustrie speelt het tekort op de arbeidsmarkt al langer. Zowel op mbo- als hbo-niveau blijft de instroom van nieuwe studenten ver achter bij de behoefte van het bedrijfsleven. Ook stromen te weinig vmbo'ers met een Food-profiel door naar het groene Food mbo.

Thema

Het aantrekkelijk maken van het Food Onderwijs is een grote uitdaging voor de komende jaren om het arbeidsmarkttekort in de food-industrie op te vangen. Een sterke focus op maatschappelijke ontwikkelingen, technologische innovaties en op de personele behoefte van het bedrijfsleven en dienstverlening is daarbij van essentieel belang. Bovendien dient de 'beleving' van voedsel zoals die in de ontwikkeling van stedelijk gebied sterk waarneembaar is, vertaald te worden naar de curricula. Ook moet er aandacht blijven voor het ontwikkelen van instrumenten om verdere bewustwording rond gezondheid en voeding te bevorderen.

Doelstellingen

Het programma Voeding en Gezondheid draagt bij aan kenniscirculatie rond gezonder en duurzamer geproduceerd voedsel.

Het programma richt zich op de volgende doelstellingen:

- Werken aan vergroten en toepasbaar maken van kennis en innovatie op zeven benoemde inhoudelijke speerpunten via programmaonderdelen.
- Vergroten van de robuustheid van het programma.

Resultaten

Het programma Voeding en Gezondheid levert de volgende resultaten op:

- Aantrekkelijker onderwijs, inhoudelijk gericht op urgente thema's binnen zeven benoemde inhoudelijke speerpunten.

Resultaten per speerpunt:

Vergroten bewustzijn voeding en gezondheid:

- Breder basiskennis van studenten groen onderwijs op het gebied van gezonde voeding.
- Scholings- en voorlichtingsprogramma's catering en retail voor bedrijven.

Verbinding food met sector zorg:

- Projecten en samenwerkingsverbanden op het gebied van food bij zorginstellingen.
- Onderwijsmateriaal over voeding bij ouderen.
- Onderwijsmateriaal over de relatie voeding en (preventie van) bepaalde ziekten.

Bijdragen aan innovatie:

- Duurzame regionale samenwerkingsverbanden met het MKB en andere belanghebbende voor innovatie.
- Nieuwe concepten voor gezonde en duurzame voedselproducten.
- Een sterk kennisnetwerk rond voeding en gezondheid.

Versterken aanbod voor de arbeidsmarkt foodindustrie:

- Nieuwe opleidingen en majors/minors voeding en gezondheid voor mbo en hbo.
- Aantrekkelijk onderwijsmateriaal voor mbo en hbo.
- Uitwisseling best practises vmbo, mbo, hbo wo.
- Faciliteiten voor zij-instromers en certificaat-studenten.

Handhaven voedselveiligheid:

- Een evaluatie van de competenties afgestudeerden food- en productieopleidingen.
- Verbinding onderwijs voedselveiligheid met onderwijs over gezondheid en duurzaamheid.
- Ververst cursusaanbod voor bedrijven.
- Contactmogelijkheden kennisinstelling en bedrijf voor vragen voedselveiligheid.

Vergroten duurzaamheid voedselproductie:

- Integratie van duurzaamheid in bestaande onderwijsmodules en aangescherpte competenties voor afgestudeerden food- en productieopleidingen.
- Integratie van duurzame ontwikkeling in het cursusaanbod voor bedrijven.
- Contactmogelijkheden tussen kennisinstelling en bedrijf voor vragen duurzaamheid.

Biologische producten:

- Integratie van kennis over biologische voedselketens in bestaande modules voor vmbo en mbo.
 - Context voor een lerende omgeving met biologische producten ten behoeve van groen en grijs onderwijs.
 - Verbinding van groen onderwijs met horeca, catering en zorg op het gebied van biologische producten.
- Vergrootte robuustheid van het programma Voeding & Gezondheid

Voor Kennis & Innovatie:

- Methodes om maximaal in contact te blijven met de vragende partijen.



- Regionale 'foodagenda's' verbonden met de regionale kennisinstellingen.
- Overlegstructuren met doorsnijdende programma's, BO programma's en lectoraten

Voor kennisdisseminatie:

- Een plan en instrumenten voor maximale kennisdisseminatie richting groen onderwijs, doelgroepen en burgers.
- Een werkplan voor het actief benaderen van vmbo-, mbo- en hbo-instellingen.

Voor Leven Lang Leren in/uit de regio:

- Georganiseerde overlegstructuren met programma Leven Lang Leren en met belanghebbende partijen voor initiatieven terugdringen arbeidsmarkttekort.
- Nieuwe concepten post-initieel onderwijs om arbeidsmarkttekort foodsector terug te dringen.
- Uitwisseling best practices van andere sectoren met een arbeidsmarkttekort.

Netwerkpartners

Food & Nutrition Delta

Voedingscentrum

Syntens

FNLY

(Z)LTO

GGD

Productschappen

Contactpersoon

Willieanne van der Heijden (w.van.der.heijden@cah.nl)