

Food & Fresh Lab:

Leren in de praktijk

Voedsel kopen, bereiden en eten. We doen het elke dag. Maar hoe zit het met de wereld achter al dat voedsel? Frans Demartea, programmamanager Helicon Bedrijfsopleidingen, en Geert van den Heuvel, teamleider Bedrijfsopleidingen en Innovatie bij de Groene Campus, vertellen uitgebreid en gepassioneerd over de mogelijkheden op de Groene Campus.

Helicon Bedrijfsopleidingen verzorgt opleidingen op maat voor diverse foodbedrijven in Nederland. De opleidingen zijn altijd in company. In de meeste gevallen worden de operators binnen de bedrijven door Helicon opgeleid of bijgeschoold. De foodsector is van oudsher sterk vertegenwoordigd in het zuiden van Nederland en kent een goede internationale concurrentiepositie. Om deze

positie te behouden en verder uit te bouwen heeft het regionale foodbedrijfsleven in Zuid-Nederland in 2006 Food Connection Point (FCP) opgericht. Sinds die tijd heeft FCP zich ontpopt als een netwerkorganisatie waarbij de samenwerking tussen de foodondernemers, de overheid en het onderwijs centraal staat om zo de economische positie te versterken.

Het mes snijdt aan twee kanten bij het Food & Fresh Lab. Terwijl cursisten en medewerkers praktijkgericht leren, kunnen foodbedrijven naar hartelust testen en experimenteren. Dit geeft bedrijven de mogelijkheid om nieuwe ideeën en oplossingen te testen met het oog op het vergroten van de efficiency en het verbeteren van kwaliteit.

Food & Fresh Lab

Food Connection Point houdt kantoor op de Groene Campus van Helicon in Helmond en vertegenwoordigt ongeveer 80 bedrijven. “Dat zijn voornamelijk regionale bedrijven”, vertelt Van den Heuvel. “Van groot, een Bavaria in Lieshout, tot klein, een Sauce Company in Deurne. Die bedrijven hebben een plek in het gebouw, waardoor de lijntjes heel kort zijn. Het Food & Fresh Lab is voor een deel bekostigd door de provincie Noord-Brabant en de gemeente Helmond, vanwege het feit dat zij beiden het belang van de economische drive van het lab zien. En samen met bedrijven zorgen wij voor een aanzienlijk percentage in de werkvoorziening. Helmond heeft zich ook voorgenoemen om food capital te worden. En met alle bedrijvigheid rond food hier in de regio krijgt dat ook wat elan.”

Voor de regionale bedrijven is het een groot voordeel dat het Food & Fresh Lab is opgezet. Volgens de Groene Campus is er op termijn een gigantische behoefte aan de operator die voor een deel ook technisch onderlegd is. Gedurende een opleiding wordt er wel theorie behandeld, maar het praktische aspect heeft de overhand. Van den Heuvel: “In het Food &





Geert van den Heuvel (links) en Frans Demarteau

Fresh Lab kunnen leerlingen of cursisten van alles uitproberen in een lijnproductie. In een grote fabriek is hier écht geen moment tijd voor.”

Concept

Toeleveranciers hebben over het algemeen twee vragen. Enerzijds over aanvoer van nieuw personeel en anderzijds (bij)scholing van huidig personeel. Een van de missies van de Groene Campus is om vraaggestuurde cursussen op te zetten. Demarteau: “Het concept is simpel. Je hebt toeleveranciers van apparatuur richting de foodbedrijven. Om de 10 weken wordt de productielijn in het Food & Fresh Lab ‘vernieuwd’ en dan staat daar splinternieuwe apparatuur. Het mooie is

dat de cursisten in het Lab kunnen experimenteren met de productielijnen, dat kan in een fabriek niet. En wij stimuleren het praktische gedeelte. Theorie kan in onze ogen vooraf geleerd worden. Per deelnemer wordt er in een digitale leeromgeving een programma samengesteld. Samen met een vakdeskundige coach doorloopt een cursist dan een bepaald traject. Eerst de theorie, dan de praktijk in het Food & Fresh Lab. Als laatste krijgt de cursist een afsluitende opdracht mee die in de eigen werkomgeving gedaan moet worden.”

Leerarrangementen

Het curriculum van de foodopleiding is opgebouwd uit een aantal leerarrangementen. Van den Heuvel: “Een van de be-

langrijkste arrangementen is het optimaliseren van het procesrendement. Voor fabrikanten klinkt dat natuurlijk als muziek in de oren, daarom vinden wij het nodig om dat als eerste mee te nemen in de cursus. En als je het dan hebt over het optimaliseren van het procesrendement moet je het proces ook in handen willen hebben. Dat begint bij de techniek, maar minstens zo belangrijk is de goede modus van de werknemer. En uiteindelijk doel is om het niveau van zowel de werknemers als het bedrijf omhoog te tillen.” ■

De Groene Campus- Food & Fresh Lab
Scheepsboulevard 1 - 5705 KZ Helmond
0492-523983 - info@degroenecampus.nl
www.degroenecampus.nl