



Lilian van Rijn (l) en Janet Lebbink (r). Fotografie Stefan Koopmans

IN GESPREK MET MARC PRUIJSSERS, DIRECTEUR HAS GREEN ACADEMY VENLO

# “HAS HELPT BEDRIJVEN INNOVEREN”

Limburgse mkb'ers kunnen binnenkort 'op expeditie' met vierdejaarsstudenten van HAS green academy in Venlo. In zo'n expeditie gaan studenten en experts gedurende twintig weken een vraagstuk van misschien wel uw bedrijf te lijf. Denk daarbij aan een concept uitwerken, een prototype ontwikkelen of een idee in de praktijk toetsen. Aanmelden kan nu.

Hoe kan ik gezond gedrag op de werkvloer stimuleren? Wat zijn manieren om mijn product duurzamer te maken? En hoe communiceer ik dat naar mijn doelgroep? Maar ook: hoe kan ik reststromen van mijn bedrijf beter verwaarden? Of juist slim gebruikmaken van reststromen van een ander bedrijf? Het is slechts een greep uit de vragen waarmee u aan de slag kunt als u op expeditie gaat met de HAS.

Volgens Marc Pruijssers, locatiedirecteur van HAS green academy Venlo, is de expeditie een uitgelezen kans om op laagdrempelige wijze een idee van uw bedrijf uit te werken. “Onze studenten zijn getalenteerd en stellen de juiste vragen, dus nieuwe inspiratie gegarandeerd. Afhankelijk van uw vraagstuk zetten we

onze eigen HAS-experts in. De ene keer is dat een levensmiddelenwetenschapper, productontwikkelaar of gedragspsycholoog en de andere keer een duurzaamheidsdeskundige, bioloog, marketeer of designer.”

## AGRO, FOOD EN LEEFOMGEVING

Alle ondernemers die in Limburg actief zijn in het mkb in de sectoren agro, food of leefomgeving kunnen zich aanmelden voor de expedities. Deze starten in januari 2023, duren twintig weken en worden aangeboden in twee richtingen: de Expeditie Food & Healthy Living en de Expeditie Duurzaamheid.

Hoe gaat het in zijn werk? “We koppelen elke ondernemer aan een expert en een

team van studenten”, vertelt Pruijssers. “Gedurende de expeditie stemt u regelmatig af met de studenten en hun projectleider. Bijvoorbeeld om de onderzoeksvraag scherp te krijgen en later in het traject om mogelijke oplossingen te doorlopen. De studenten steken de handen uit de mouwen en blijven niet hangen in een papieren werkelijkheid. Ze gaan dus echt met een vraagstuk aan de slag. Zoals een prototype maken, iets ontwikkelen, uitproberen, of een pilot opstarten.”

Daarnaast zijn er sessies met andere ondernemers die deelnemen aan de expeditie. U bent in feite onderdeel van een collectief leerproces waarbij u kennis en ervaring deelt.





Fotografie Stefan Koopmans.

### HAS GREEN ACADEMY

HAS green academy is een hogeschool en expertisecentrum voor agro, food en leefomgeving in Den Bosch en Venlo. Al 75 jaar. Er studeren ongeveer 3800 voltijdstudenten aan 18 hbo-opleidingen waarvan twee internationaal. Daarnaast volgen jaarlijks ruim 500 cursisten bij HAS green academy verschillende bedrijfsopleidingen en incompany-trainingen. Ook zetten we onze kennis en ervaring in voor onderzoek, advies en productontwikkeling. We zijn voor organisaties, bedrijven en overheden een partner in het verkennen, verbinden en toepassen van (nieuwe) kennis en kunde. Gezamenlijk dragen we zo bij aan praktische oplossingen voor een gezonde omgeving met voldoende gezond voedsel.

### SUBSIDIE

Mkb'ers binnen de provincie Limburg maken via het CollectiefProject van LIOF aanspraak op 75% tegemoetkoming van de kosten voor de expeditie. Hiermee wil LIOF stimuleren dat ondernemers hun producten, diensten, processen of bedrijfsmodellen innoveren binnen de maatschappelijke opgaven 'slim, duurzaam en gezond'. Om in aanmerking te komen voor de subsidie, kunt u informeren bij LIOF.

### NIEUWE CONTACTEN

Pruijssers kijkt uit naar de inschrijvingen. "De meeste bedrijven die werken in de sectoren agro, food of leefomgeving, weten ons prima te vinden", is zijn ervaring. "Het lijkt mij gaaf als we ook nieuwe contacten

in de periferie of op het snijvlak met andere sectoren kunnen interesseren voor een expeditie. Samenwerken met het bedrijfsleven zit in ons dna. Wij willen een brug slaan tussen verschillende werelden", vertelt hij. "Niet alleen tussen onze hogeschool en het bedrijfsleven, maar ook over sectoren heen."

"Juist op het moment dat je samenwerkt met mensen uit andere sectoren, ontstaan verrassende gesprekken. Wat kan een cateraar leren van een glastuinbouwer en andersom? Zulke ontmoetingen zijn een vruchtbare bodem voor nieuwe innovaties. Ook dat maakt meedoen aan de HAS-expeditie interessant", zegt Pruijssers.

### VOORBEELDEN VAN VRAAGSTUKKEN VOOR EEN HAS-EXPEDITIE

- Conceptontwikkeling gericht op gezondheid voor een specifieke doelgroep
- Gedragsbeïnvloeding, zoals: hoe maak je van de gezonde keuze de gemakkelijkste keuze?
- Het ontwikkelen van een circulair voedselsysteem
- Toegepast datagebruik; hoe zet ik data in om mijn bedrijf te verduurzamen?
- Bedrijfsvoering: hoe vertaal ik duurzaamheidsdoelen naar praktische (innovatieve) verbeteringen binnen mijn bedrijf(svoering)?

### INTERESSE?

Wilt u een innovatief idee uitwerken samen met de HAS? Neem dan contact op met Agnes Vries via [A.Vries@has.nl](mailto:A.Vries@has.nl) of Beike van Heijst via [B.vanHeijst@has.nl](mailto:B.vanHeijst@has.nl).

[www.has.nl/expeditie](http://www.has.nl/expeditie)

### DEZE DEELNEMERS AAN EEN HAS-EXPEDITIE GINGEN U VOOR:

#### Anne Smeets, Wijdomein St. Martinus

"De studenten waren enthousiast en hadden een frisse blik. Samen ontwikkelden we een prototype voor onze eigen mobiele applicatie. Met deze solide basis kunnen we doortwikkelen. Een leerzaam traject!"

#### Leon Hermans, Eetwinkel Ambacht

"Mijn vraag was: met welke positionering kan ik een smaakvol (hybride) vleesconcept introduceren met minimaal 30% doorregen Red Angus vlees, gecombineerd met lokale plantaardige reststromen of grondstoffen, voor bewoners en recreanten in en rondom Neer?" Het groepje studenten heeft een proeverij ontwikkeld met drie circulaire producten: een pitabroodje, ravioli en tartelette, alle drie gemaakt van bierbostel, een restproduct van een bierbrouwerij uit Neer. Ik kreeg een volledig concept aangereikt, met recepturen, marketingtools, enzovoorts. Ik kon het gelijk in mijn bedrijfsvoering inpassen. Met alle input ben ik verdergegaan en heb ik nog een nieuw product ontwikkeld."

#### Jan Janssen, Stichting Berry Promotions

"Aardbeienland transformeert naar Berry Brijlant, een ecosysteem waarbinnen Beleving, Educatie, Onderzoek en Maatschappij samenkomen. Vier studenten maakten een plan voor een Berry Brijlant Clubhuis als 'the place to be' voor de internationale (zacht)fruitsector. Hun verrassende inzichten hebben geleid tot een ambitiedocument wat door de sector is omarmd. Hiermee kunnen we Noord-Limburg als Gezondste Regio en internationale hotspot van (zacht)fruit nog nadrukkelijker op de kaart zetten."

33

Marc Pruijssers: Fotografie Karin Jonkers.

