

Praktisch en innovatief

Rijn IJssel Vakschool Wageningen mag met recht een bijzondere school worden genoemd. De school geeft praktijk gericht onderwijs en werkt daarin nauw samen met het bedrijfsleven. Het instituut zet in op ontwikkeling van de student, maar levert ook een waardevolle bijdrage aan innovatie van food-gerelateerde producten.

Rijn IJssel maakt onderwijs leuk voor haar leerlingen, de beroepspraktijk staat centraal waardoor alle aspecten van het vak worden ervaren en geleerd. “Leren doe je bij ons in de praktijk”, legt directeur Carel Rink uit. “De studenten runnen hier samen het hotel, restaurant, bakkerij of noem maar op. Hierbij moeten ze elkaar ook aansturen en leren leiding geven aan anderen. We leiden mensen op voor het middenkader en willen dat ze alles ervaren wat in hun vakgebied noodzakelijk is. In het hotel moeten ze bijvoorbeeld alles doen, van kamers schoonmaken tot de receptie bemannen. Zo worden de proces-

sen inzichtelijk en wordt de student goed voorbereid op de praktijk.”

Over de aansluiting tussen onderwijs en beroepspraktijk komen nogal eens negatieve geluiden naar buiten. Projectmanager Rudolf Barkhuijsen hoort deze geluiden ook, maar kan met een gerust hart zeggen dat de vakschool zeer goed aansluit op de wensen van bedrijven. “Je moet samenwerken en luisteren naar elkaar. Wij hebben van oudsher een intensieve band met het bedrijfsleven. Ze bieden stageplaatsen, maar zijn ook goede partners in projecten en kennisdeling. Ik durf te zeggen dat onze manier van oplei-

den inspeelt op de actualiteit en we vakmensen afleveren die probleemloos doorstromen naar het bedrijfsleven.”

De school heeft in totaal achttienhonderd studenten waarvan zeshonderd in Arnhem en twaalfhonderd in Wageningen. Door de lange geschiedenis en de intensieve samenwerking met bedrijven heeft de school een uitgebreid (inter)nationaal netwerk opgebouwd. Carel Rink: “Wij bieden mogelijkheden en hebben ervaring in het vakgebied. Onze studenten doen hier hun voordeel mee, ze krijgen veel mogelijkheden om zich te oriënteren en specialiseren.”

Beroepspraktijk

De vakschool startte in 1909 als eerste bakkersopleiding in Nederland. Vanuit de sector was er vraag naar een goede opleiding in het bakkervak. Dit legde de basis voor het innovatieve karakter van Rijn IJssel Vakschool Wageningen. Carel Rink



Rudolf Barkhuijsen en Carel Rink





legt uit: “We werken al vanaf die tijd heel intensief samen met het bedrijfsleven. Waar de vraag zich voordoet, ontwikkelt onze school daar passend onderwijs bij. We waren bijvoorbeeld ook de eerste middelbare hotelschool van Nederland, hoger en lager horecaonderwijs bestond wel in deze branche, maar er waren geen opleidingen voor het middenkader. Dit kenmerkt onze visie om altijd actueel te zijn en voorop te lopen.”

De school kent inmiddels veel opleidingen, richtingen en specialisaties die vanuit

de beroepspraktijk worden ondersteund. “Maar daarnaast zoeken we ook samenwerkingsverbanden op het gebied van kennis en innovatie”, zegt Rudolf Barkhuijsen. “Sinds vijftien jaar werken we ook met de Wageningen UR samen, wat al tot veel successen heeft geleid. Het is vrij uniek dat een mbo-school met een universiteit samenwerkt. Onderzoek leidt tot nieuwe inzichten en innovaties die worden hier omgezet in praktische toepassingen, onze docenten en studenten zitten op de eerste rang! Andersom geldt dat wij ook met vragen komen voor onderzoek. Het is een actieve manier van samenwerken tussen de kenniscentra, opleidingen en bedrijfsleven die zeer succesvol is in deze regio.”

Het opleidingsinstituut maakt innovaties concreet door toepassingen te ontwikkelen en dat te combineren met onderwijs. Een mooi voorbeeld is het eten van insecten. “Wageningen UR heeft uitgevonden dat eiwitten uit insecten gehaald kunnen worden en zo kan je het hele wereldvoedselprobleem oplossen. Het eten van insecten is niet uniek, de halve wereld doet het al, maar dat we nu eiwitten uit de beestjes gaan halen en er voedsel mee gaan maken, is dat wel. Wij maken er een toepassing bij door met de producten gerechten te bedenken en die ook klaar te maken. Zo komen insecten op de borreltafel te staan bij evenementen die we organiseren en wordt de drempel lager om het ook te proberen. Ik denk dat we er over een paar jaar niet raar van opkijken als er insecten

in de schappen van de supermarkt liggen”, aldus Carel Rink.

“Wageningen staat natuurlijk bekend als kennisgemeente. Een leuk initiatief van Stichting FoodValley is het Kennisportaal waar je als ondernemer vragen kwijt kan waarmee de aangesloten scholen aan de gang kunnen gaan om een oplossing te ontwikkelen”, vult Rudolf Barkhuijsen aan. “Het is heel gevarieerd wat we kunnen doen als er een vraag binnenkomt. Soms maken we er een stukje onderwijs van in een project of we pakken het commercieel op. Als we er niets mee kunnen, schuiven we het door naar bedrijven waarvan we weten dat zij dat wel kunnen. Zo komen bedrijfsleven, kennis en opleidingen steeds dichterbij elkaar.”

Voedseltechnologie

Volgens Barkhuijsen is er in de komende jaren veel vraag naar mensen in de voedseltechnologie. “Er komen tekorten in die sector en we willen er studenten voor gaan interesseren. Het is een vrij technisch vakgebied en het is moeilijk om daar jongeren warm voor te krijgen. We kijken met verschillende partijen wat we kunnen doen om deze sector interessant te maken voor toekomstige studenten. Zo blijven we als onderwijsinstelling ontwikkelen en inspelen op de vraag vanuit de markt. Goed onderwijs legt de basis voor innovatie en vooruitgang.” ■

