

# VERNIEUWDE MBA VAN NYENRODE IMPULS VOOR SECTOR LEIDERSCHAP IN FOOD VERSTERKEN

De Nederlandse foodsector is wereldwijd toonaangevend. Om die leidende positie te behouden, zijn kennisontwikkeling en innovatie van cruciaal belang. Nyenrode Business Universiteit presenteerde in april een vernieuwde Executive MBA in Food & Innovation. Deze modulaire leergang stelt managers op sleutelposities in staat om goed onderbouwde beslissingen te nemen. "Dat heeft niet alleen impact op hun organisatie maar op de gehele sector."

TEKST: HANS HAJÉE



Nyenrode lanceerde de nieuwe Executive MBA in Food & Innovation op 6 april met het evenement "De weg naar een innovatieve foodsector". "Daarbij gaf een aantal toonaangevende sprekers in Breukelen acte de présence," zegt Henk Kievit. Hij is directeur van het Faculty Center for Entrepreneurship, Governance & Stewardship op Nyenrode en programmadirecteur van een aantal Executive MBA programma's, waaronder Food & Innovation.

#### TOONAANGEVEND

Keynotespreker was Aalt Dijkhuizen, als voorzitter het boegbeeld van de Topsector Agri & Food. "Hij schetste de enorme groei die de wereldbevolking doormaakt. Over tachtig jaar leven er naar verwachting elf miljard mensen op deze planeet. Hoe die allemaal te voeden, betekent een enorme uitdaging. Gezien onze internationale koppositie speelt Nederland daarbij een grote rol. Met een jaarlijkse agri- en foodexport van 85 miljard euro zijn we nummer twee, na de Verenigde Staten. Ook op kennisgebied – denk aan Wageningen Universiteit – is Nederland toonaangevend."

#### LOKAAL ECOSYSTEEM

Het groeiende aantal afnemers van voedsel is allesbehalve uniform in voorkeuren en gedrag. "Onderzoeker en adviseur Jan-Willem Grievink gaf op 6 april inzicht in de consumententrends in Westerse landen. Twee derde van de Amerikanen weet om 16.00 uur nog niet wat ze die avond zullen eten. Dat heeft grote gevolgen voor supermarkten. Steeds minder mensen doen weekboodschappen, on demand- en go-formules winnen aan populariteit."

Namens Vermaat Catering – 3.000 medewerkers en 300 klanten, waaronder Nyenrode – sprak marketingdirecteur Hendrik Franken op het lanceringsevenement. "Hun rol gaat een heel stuk verder dan het runnen van bedrijfs- en zorgkantines," aldus Kievit. "Er is veel aandacht voor het effect van voeding op gezondheid. En in toenemende mate opereert Vermaat circulair, bijvoorbeeld bij het hoofdkantoor van ABN Amro aan de Amsterdamse Zuidas. Daar is verspilling taboe. Voedsel dat overblijft, wordt verwerkt in andere gerechten. Ook onderzoekt Vermaat of het mogelijk is om de gebruikte warmte in te zetten bij een nabijgelegen bakkerij. Zo ontstaat als het ware een lokaal ecosysteem."

#### WERELDWIJDE ROL

De hierboven geschetste ontwikkelingen zijn maar enkele thema's waarmee de foodsector



Nyenrode; de enige private universiteit van Nederland

te maken heeft. "Sommige daarvan hebben een in potentie disruptief karakter. Het is een forse uitdaging om adequaat in te spelen op alle dynamiek en onze prominente rol te behouden. Met deze nieuwe MBA willen wij leidinggevend in de foodsector helpen om zichzelf en hun organisaties voor te bereiden op de toekomst. En zo het Nederlandse leiderschap te versterken."

### "DIVERSITEIT IS GOED VOOR DE GROEPSDYNAMIEK EN LEVERT WAARDEVOLLE KRUISBESTUIVING OP."

Al sinds 2007 biedt Nyenrode een executive MBA aan die gericht is op de voedingssector. "Ook in de nieuwe opzet staan vraagstukken als strategie, financiën en logistiek centraal. Nog sterker dan voorheen wordt hierbij nu aansluiting gezocht bij de foodsector. Ook de behandelde cases zijn afkomstig uit de branche zelf." Nieuw is dat het volledige programma in het Engels wordt gegeven. "Het past bij de wereldwijde rol van Nederland. Vrijwel al onze grote foodbedrijven zijn internationaal actief."

#### WAARDEVOLLE KRUISBESTUIVING

De vernieuwde MBA richt zich op de gehele keten: food-, agri- en hortibedrijven, werkende industrie, retail plus ketenpartners zoals financiers, transporteurs en energiebedrijven. Kievit: "De onderlinge verwevenheid wordt steeds sterker en vereist een integrale benadering. In het verlengde daarvan varieert ook de achtergrond van de deelnemers. Deze

diversiteit is goed voor de groepsdynamiek en levert waardevolle kruisbestuiving op. Inzichten en ervaringen worden onderling gedeeld. Deelnemers ervaren die kennisoverdracht als zeer waardevol. Temeer omdat iedereen bij de Executive MBA minimaal vijf jaar managementervaring heeft."

#### PERSOONLIJKE REIS

Naar verwachting zullen jaarlijks 75 tot 100 deelnemers de MBA in Food & Innovation aan Nyenrode volgen. "Drie kwart daarvan doorloopt het complete programma van tien modules en verkrijgt de MBA-titel. Ze zijn dan veelal vier tot vijf jaar onderweg." Kievit omschrijft zo'n traject als een persoonlijke reis. "Mensen verzamelen niet alleen kennis maar ontwikkelen zichzelf. En zij brengen het geleerde direct in de praktijk. Het stelt hen in staat om kwalitatief goed onderbouwde beslissingen te nemen. Daarvan profiteren niet alleen de organisaties waar zij werken maar ook de foodsector als geheel. In Nederland én daarbuiten, gezien het internationale karakter van de branche."

#### IMPACT DOOR INNOVATIE

"Ontwikkelingen als robotisering en digitale transformatie hebben grote impact voor bedrijven in de foodsector," aldus Henk Kievit. "Ook de inzet van big data biedt tal van mogelijkheden. Inzicht in ICT, state of the art bedrijfsprocessen en nieuwe technologie is een vereiste en staat centraal bij een van de tien modules van de MBA in Food & Innovation."