

Landelijk Opleidingsprofiel

FOOD INNOVATION

2022



Interview

Alumni



'Welke ontwikkelingen
in de maatschappij en het
werkveld zijn van belang voor
Food Innovators?'

**FOOD
INNOVATORS**

'WAT KENMERKT FOOD INNOVATORS?'

Inhoudsopgave

03 INLEIDING

05 FOOD INNOVATORS
'Wat kenmerkt **Food Innovators**?'

INTERVIEW ALUMNI
'Wat kenmerkt **Food Innovators**?'

06

16 WERK- EN BEROEPENVELD
'Hoe ziet het werk- en beroepenveld van **Food Innovators** eruit?'

ONTWIKKELINGEN
'Welke ontwikkelingen in de maatschappij en het werkveld zijn van belang voor **Food Innovators**?'

17

19 EINDCOMPETENTIES
'Welke competenties typeren afgestudeerde **Food Innovators**?'

BODY OF KNOWLEDGE AND SKILLS
'Welke kennis en vaardigheden zijn essentieel voor **Food Innovators**?'

20

21 REFERENTIES

BIJLAGEN

22

23 Bijlage 1: Partners

25 Bijlage 2: Procesbeschrijving

26 Bijlage 3: Samenhang met Dublin Descriptoren en HBO- standaard

30 Bijlage 4: Zelcommmodel

Inleiding

Food Innovation

Landelijk opleidingsprofiel



Voor u ligt het landelijk opleidingsprofiel van de opleiding Food Innovation (CROHO nummer 34122). U vindt hier de generieke kennisbasis en competenties die deze opleiding kenmerken. HAS Hogeschool verzorgt de opleiding op de locaties Den Bosch en Venlo, waarbij verschillende opleidingsrichtingen gekozen kunnen worden.

In 2006 is de opleiding Food Innovation ontstaan vanuit de behoefte van de voedingsmiddelenindustrie aan 'hbo professionals' die bijdragen in innovatieprocessen en aan de continue verbetering van foodproducten. Deze Food Innovators zijn creatief, spelen een rol in innovatie, hebben gevoel

voor consumentenwensen, kennis van producten en ingrediënten, zijn communicatief sterk én beheersen de kennis en vaardigheden om innovatieve projecten te managen en producten te bedenken, te maken en te vermarkten. Food Innovators die al deze kennis en vaardigheden bezitten, dragen bij aan de continue verbetering van foodproducten.

Anno 2022 is de vraag naar Food Innovators onverminderd groot. De stijging van de foodomzet in 2021 met 1,6% naar 58.1 miljard euro (FSIN, 2021) laat zien dat het nodig blijft om foodproducten te verbeteren en nieuwe foodconcepten te ontwikkelen. Er zijn echter wel veranderingen in

de maatschappij en de markt die van invloed zijn op het werk van Food Innovators en die vragen om een herijking van het opleidingsprofiel. Zo vragen onder andere complexe keten- en voedselvraagstukken en digitalisering om een scopeverbreiding van foodconcepten naar concepten rondom food in de vorm van zowel producten of diensten binnen en rondom de voedingsmiddelenbranche. Bovendien is flexibel en adequaat reageren op de voortdurend veranderende wereld essentieel om het innovatieve karakter van de opleiding in stand te houden.

Het nieuwe landelijk opleidingsprofiel van de opleiding Food Innovation is onder verantwoordelijkheid van een stuurgroep van twee clusterdirecteuren door een docententeam van vier docenten samen met klankbordgroepen van docenten van alle opleidingsrichtingen, het werkveld, lectoren, alumni en studenten gemaakt (zie bijlage 1 voor een namenlijst van alle betrokken partners). In de samenstelling van de klankbordgroepen is rekening gehouden met representativiteit. Zo hebben vertegenwoordigers van alle opleidingsrichtingen, alle leerjaren, verschillende soorten bedrijven, verschillende soorten functies, verschillende branches en diverse regio's bijgedragen aan de totstandkoming van het landelijke opleidingsprofiel (LOP). Hierbij is sprake geweest van een iteratief proces: het vaste

docententeam heeft het landelijke opleidingsprofiel herschreven op basis van input en feedback van de klankbordgroepen totdat consensus werd bereikt. Een beschrijving van dit proces is terug te vinden in bijlage 2. Vanzelfsprekend is in dit proces de aansluiting tussen het profiel en de daaruit voortvloeiende competenties met vereiste Dublin descriptoren en de 'hbo standaard' verantwoord (zie bijlage 3 voor de verantwoording).

Dit opleidingsprofiel vormt het formele inhoudelijke referentiepunt bij de inrichting van het curriculum van de bacheloropleiding Food Innovation. Dat biedt duidelijkheid over de competenties en kennis- en vaardighedenbasis waarover iedere afgestudeerde beschikt, maar het biedt ook ruimte voor specifieke invulling en inkleuring. Op deze wijze kunnen opleidingsrichtingen anticiperen en reageren op de voortdurend veranderende wereld én rekening houden met specifieke kenmerken van de beroepspraktijk en de wensen van de samenwerkingspartners.

Leeswijzer

Allereerst leest u een profielschets van de Food Innovator. Vervolgens volgt een beschrijving van het werk- en beroepenveld van Food Innovators. Daarna beschrijven we belangrijke ontwikkelingen in de maatschappij en het werkveld die van invloed zijn op het werk van Food Innovators. Hieruit voortvloeiend volgen beschrijvingen van de benodigde competenties en Body of Knowledge and Skills van Food Innovators.

Food

Innovators

'Wat kenmerkt **Food Innovators**?'



Food Innovators zijn nieuwsgierig, leggen verbinding en tonen lef om een voorlopende rol op zich te nemen in het realiseren van innovaties. Zij zijn open minded, hebben een creatieve, ondernemende en kritische houding, een eigen genuanceerde visie op de sector en koppelen inzichten aan vernieuwende concepten rondom food. Daarbij is een concept een getoetst, tot leven gebracht idee, dat is uitgewerkt tot een samenhangend geheel in de vorm van een product of dienst en toegevoegde waarde biedt aan de doelgroep. Food Innovators zijn bij uitstek in staat om methodisch en met creatieve technieken een onderbouwd concept te ontwikkelen, te testen in

de praktijk én met overtuigingskracht te introduceren. Hierbij leveren zij innovaties aan de wereld van vandaag en morgen, die zowel een grote als kleinere impact kunnen hebben. Verkennen, ontwerpen, ontwikkelen, implementeren en evalueren zijn hierbij essentiële vaardigheden. Food Innovators begeven zich in het complexe speelveld van de dynamische foodwereld en zijn zich bewust van de globale uitdagingen waar de maatschappij voor staat. Zij zijn bekend met de belangen van schakels in de keten, marktontwikkelingen en de wensen en behoeften van verschillende stakeholders.

Interview

Alumni

'Wat kenmerkt **Food Innovators**?'

Loekie Hofstee

Manager Innovation



Wat voor type food-innovator ben jij

Ik vind het vooral belangrijk om mensen te laten genieten. Lekker eten kan het dagelijks leven zo veel leuker en interessanter maken. Daarom wil ik graag mensen lekker laten eten en daardoor meer laten genieten van het leven. Deze missie sluit mooi aan bij mijn werk bij Hela, hier ben ik dagelijks bezig de lekkerste producten te ontwikkelen om mensen te laten genieten.

Bedrijf:

Hela Thissen B.V.

Hoe ziet een week in jouw functie eruit?

Het is lastig te zeggen hoe een standaard werkweek er voor mij uit ziet omdat mijn dagen simpelweg altijd anders zijn. De onderdelen die vaak terug komen in mijn werk en die ik wel vaak wekelijks uitvoer zijn:

- Producten ontwikkelen en maken in de keuken
- Proefsessies organiseren om deze producten samen met mijn collega's te beoordelen
- Contact hebben met verschillende afdelingen over projecten
- Innovatiesessies organiseren waarin we brainstormen over nieuwe concepten en producten

Wat maakt het werk zo leuk?

Ik vind het heel leuk om zo veel contact te hebben met alle verschillende afdelingen. Ik krijg veel energie van samenwerken met collega's en projecten samen met een team tot een goed einde te brengen. Verder vind ik het heel leuk om vanuit de innovatie kant andere mensen te enthousiasmeren voor producten.

Wat zijn de uitdagingen die je tegenkomt?

Soms is het lastig om te voldoen aan de vraag vanuit de markt. Bij Hela hebben wij een groot assortiment, het is belangrijk dat deze producten up to date blijven en dus continu voldoen aan bijvoorbeeld wetgeving en de vraag van de klant. Daarnaast willen we ook nieuwe producten op de markt brengen. Het kan dus soms moeilijk zijn een goede balans te vinden tussen bestaande producten die herzien en aangepast moeten worden en het ontwikkelen van compleet nieuwe producten.

Welke competenties die je op de opleiding geleerd hebt pas je toe in je dagelijkse werk?

Veel van wat ik op de HAS geleerd heb komt in een bepaalde mate terug in mijn werk. Omdat ik op de HAS veel verschillende aspecten gezien heb kan ik goed levelen met collega's van andere afdelingen. De bovenstaande competenties zijn hierbij erg belangrijk.

Wat is je mooiste herinnering aan de opleiding?

Ik vond de betrokkenheid op de HAS heel prettig, met sommige docenten klets ik af en toe nog bij, dit vind ik echt heel erg leuk.

Wat is het mooiste resultaat wat je met behulp van je opleiding gehaald hebt?

Ik kan iedere dag doen wat ik leuk vind. Zonder mijn diploma als Food Innovator was dit waarschijnlijk een stuk lastiger geweest.

Wat had je echt niet willen missen tijdens je opleiding?

In het derde jaar heb ik drie maanden in Barcelona stage gelopen, dit had ik voor geen goud willen missen.

Heb je TIPS voor toekomstige Food Innovation studenten?

Probeer er zo vroeg mogelijk achter te komen wat jij écht leuk vindt. Je kunt dan in het verloop van de opleiding je stages en minor hierop aanpassen en zo ervaringen opdoen die passen bij jouw droombaan. Uiteindelijk zal dit je heel erg helpen bij het solliciteren.

Interview

Alumni

'Wat kenmerkt **Food Innovators**?'

Menno Brouwer

Ondernemer



Wat voor type food-innovator ben jij?

Ik ben echt een geboren ondernemer. Ik vind het leuk om vanuit een probleem een oplossing te bedenken. Eerst zaken te onderzoeken, een concept te ontwikkelen en het steeds verder uit te bouwen totdat het klopt. Ik vind het verder belangrijk om te werken aan opdrachten waarin ik mezelf kan ontwikkelen, waar potentie in zit en waar ik 100% achter sta. Vital Forest ben ik gestart omdat ik graag een positieve bijdrage wil leveren aan het welzijn binnen organisaties.

Bedrijf:

Vital Forest. Mijn relax mobiele en comfort rooms op locatie bieden de meest optimale omgeving waar alle zintuigen geprikkeld worden om te ontspannen, zodat een gebruiker op de werkdag snel en effectief kan herstellen. Hiermee help ik bedrijven en instanties om hun werknemers rust en ontspanning te bieden, maar ik sta bijvoorbeeld ook op festivals om bezoekers een moment van rust te bieden. Hiervoor heb ik ook mijn eigen infused drinks ontwikkeld op basis van kruiden om hydratatie en mentale rust te bevorderen. (vitalforest.nl)

Hoe ziet een week in jouw functie eruit?

Als zelfstandig ondernemer doe ik bijna alles zelf. Elke week is anders, in de ochtend heb ik veel contact met klanten, daarna ga ik aan de slag met het verder uitwerken van de promotie van mijn bedrijf. Zo ontwerp en ontwikkel ik folders en posters en ben ik druk met het bijhouden van mijn social media. Ook het onderhoud van mijn caravan, het maken van video's in de natuur en de nabewerking doe ik allemaal zelf.

Wat maakt het werk zo leuk?

Ik kan mijn tijd zelf indelen, de ene week heel druk, andere weken rustiger. Ik ben zelf verantwoordelijk voor wat ik doe, ervaar zelf de consequenties. Mijn concept heeft echt impact, heel tof om te zien, er zit meer dan een jaar ontwikkeltijd in. Dat het nu echt werkt en er steeds meer vraag uit de markt komt is heel gaaf. Ik maak mensen blij, dat geeft enorm veel voldoening.

Wat zijn de uitdagingen die je tegenkomt?

Het vinden van klanten; iedere maand moet ik mijn rekeningen betalen. De ene maand is heel goed, de andere maand is minder, je moet goed om kunnen gaan met die onzekerheidsfactor waar je als starter mee te maken hebt. Soms is het ook lastig om echt alles zelf te moeten doen. Je hebt niet overal verstand van dus het gaat met vallen en opstaan. Door te doen ervaar je en maak je fouten en kun je jezelf verbeteren.

Wat is je eigen visie op de sector/Food omgeving?

De grootste uitdaging vind ik hoe we gezondere keuzes beter en toegankelijker kunnen maken en mensen en de samenleving meer kunnen behoeden voor ongezondere keuzes. In de supermarkt worden veel producten verkocht die een gezonde keuze impliceren maar dat eigenlijk niet zijn.

Welke competenties die je op de opleiding geleerd hebt pas je toe in je dagelijkse werk?

'Creatief denken', maar ook de grafische programma's, zoals Photoshop helpen mij in het ontwikkelen van mijn eigen materialen. Daarnaast zijn de marketing lessen erg belangrijk voor mij. Ik pak dit er zelfs nog regelmatig bij om goed kritisch te kijken naar de opzet en uitwerking van mijn marketing. Tenslotte hebben de lessen en workshops binnen de module 'professioneel handelen' mij enorm geholpen om nu contacten aan te gaan en aan nieuwe, waardevolle relaties te bouwen.

Wat is je mooiste herinnering aan de opleiding?

Mijn Buitenlandstage in India. Ik heb daar gewerkt aan een maatschappelijk project waarbij we met het opzetten van een ijsfabriek banen creëerde voor kansarme vrouwen in de omgeving. Ik heb gewerkt aan het ontwikkelen van recepturen, het instrueren van het bereidingsproces om het bij mijn vertrek over te kunnen dragen aan deze groep vrouwen. De omgang met een andere cultuur en hoe de businesskant daar werkt waren grote uitdagingen. Ik heb ervaren hoe moeilijk het is om écht dingen voor elkaar te krijgen.

Wat is het mooiste resultaat wat je met behulp van je opleiding gehaald hebt?

Dat ik mijn eigen onderneming heb kunnen starten. Hier heb ik tijdens de opleiding voldoende ruimte voor gekregen en de juiste kennis en vaardigheden opgebouwd om te realiseren wat ik tot nu toe heb.

Wat had je echt niet willen missen tijdens je opleiding?

Naast de buitenlandstage is dat de mogelijkheid die ik op de HAS kreeg om in mijn laatste jaar deel te nemen aan de ondernemersklas genaamd 'Topklas ondernemen'. Daar heb ik onder begeleiding van professionals écht het fundament kunnen leggen voor mijn onderneming.

Interview

Alumni

'Wat kenmerkt **Food Innovators**?'



Ezra van der Heijde

Brand Manager van verschillende pizza merken bij Dr. Oetker

Wat voor type food-innovator ben jij?

Ik ben een commercieel ingestelde food-innovator die constant op zoek is naar inzichten en haakjes om binnen mijn eigen merkenportfolio toe te passen. Dit kunnen bijv. consumenteninzichten zijn, een nieuwe technologie, trends, een gave commercial die ik langs zie komen, noem maar op!

Ik laat me inspireren door zo'n beetje alles wat los en vast zit en vind het prachtig als een idee ontstaat vanuit iets wat eigenlijk heel ver weg van mijn werk staat.

Bedrijf:

Dr. Oetker

Hoe ziet een week in jouw functie eruit?

In mijn functie stem ik veel af met (externe) collega's. Binnen Dr. Oetker spreek ik met collega's om onder andere projecten af te stemmen of een innovatieproces te begeleiden. Bij externe agencies kan je denken aan een media bureau, creatieve agency of productiemaatschappij. Kleine afstemmomenten met agencies zijn meestal online, maar ik ga ook minstens één keer per week naar de opnames van een voice over, commercial of naar een fotostudio om een productie te begeleiden. Hiernaast ben ik ook bezig met het analyseren van data en het bouwen van business cases.

Wat maakt het werk zo leuk?

Als brand manager is je werk enorm divers! Eigenlijk houd je je bezig met bijna alles wat ook maar een beetje met jou merken/producten te maken heeft; van de verpakking en smaak van het product tot data-analyses en het creëren van te gekke content voor jouw doelgroep. Dit maakt elke dag weer anders!

Wat zijn de uitdagingen die je tegenkomt?

Beslissingen binnen je werk gaan vaak veel collega's aan en daarom moet veel afstemming worden gezocht. Stakeholder management is daarom erg belangrijk.

Wat is je eigen visie op de sector/food-omgeving?

We zijn het er allemaal over eens dat we in de toekomst duurzamer moeten gaan eten, maar hoe krijg je de consument zo ver om deze duurzame keuze zelf te maken? Ik ben ervan overtuigd dat wanneer consumenten meer keuze krijgen binnen bijv. het vega(n) assortiment, het makkelijker wordt om vlees te laten staan. Op deze manier help je de consument een bewustere keuze te maken. Om dit voor elkaar te krijgen hebben fabrikanten de verantwoordelijkheid veel duurzame innovaties te brengen en retailers op haar beurt om deze producten ook ruimte te geven op het schap. Oók als dit niet direct rekt, want het heeft even nodig om deze transitie op gang te krijgen.

Welke competenties die je op de opleiding geleerd hebt pas je toe in je dagelijkse werk?

Toen ik begon met werken viel het me al op dat mijn afstudeerrichting naadloos aansloot op het werk wat ik nu doe. Kennis die ik heb opgedaan bij vakken als economie, warenkennis, food marketing, maar ook beeldende vakken als Photoshop en fotografie gebruik ik nog steeds. Maar ook competenties die ik heb geleerd om als professional aan de slag te gaan pas ik nog steeds toe. Denk hierbij o.a. aan communiceren, presenteren, business cases bouwen, project management, concept denken, multidisciplinair samenwerken en food innovatie.

Wat is je mooiste herinnering aan de opleiding?

Tijdens mijn studententijd was ik actief bij studentenvereniging Gremio Unio. In onze sociëteit in de binnenstad heb ik met veel docenten van mijn opleiding een biertje gedronken tijdens carnaval en andere events. Erg leuk om elkaar in een informele setting te leren kennen!

Wat is het mooiste resultaat wat je met behulp van je opleiding gehaald hebt?

Tijdens mijn laatste half jaar op de HAS ben ik benadert door een recruiter op LinkedIn om te solliciteren bij Dr. Oetker. Dit klikte direct goed en nog voordat ik was afgestudeerd had ik een handtekening gezet onder mijn startersfunctie als Junior Brand Manger.

Wat had je echt niet willen missen tijdens je opleiding?

Het studentenleven tijdens de opleiding had ik echt niet willen missen. Door de studentenvereniging kende ik veel studenten van andere opleidingen waardoor je veel bekende gezichten ziet als je op de HAS komt. Daarnaast heeft mijn werk in verschillende commissies en een tussenjaar om in het hoofdbestuur aan de slag te gaan mij als student verrijkt waardoor afstuderen makkelijker werd en de stap naar het werkende leven erg soepel aanvoelde.

Heb je TIPS voor toekomstige Food Innovation studenten?

Kies vooral iets wat je echt leuk lijkt en volg tijdens het studeren de richting waar je de meeste passie voor voelt. Zorg daarnaast dat je LinkedIn tijdens het (af)studeren up-to-date is, je weet nooit wie er naar jou op zoek is. En als laatste: Er is meer dan studeren alleen. Ga op kamers en geniet van je studentenleven. Dit gaat misschien wel de mooiste periode in je leven worden. Enjoy!

Interview

Alumni

'Wat kenmerkt **Food Innovators**?'

Elian van Dijk

Concept & Packaging designer



Wat voor type food-innovator ben jij?

Wat duurzaamheid betreft: In kleine stappen, maar met een blik op de toekomst. Als je te grote doelen stelt en deze niet behaald, voelt dat als falen/een teleurstelling. Terwijl je als je kleine doelen stelt met hetzelfde einddoel kun je elke keer een overwinning behalen.

Wat design betreft, wees als merk uniek, relevant, aantrekkelijk en geloofwaardig. Je kunt als merk precies proberen te doen wat je consument wil, maar ik denk dat het krachtiger is als je als merk ergens voor gaat staan en de consumenten die zich aangesproken voelen zich bij jouw merk aansluiten.

Bedrijf:

Now New Next, branding & packaging design in food & cosmetica.

Hoe ziet een week in jouw functie eruit?

Vaak werk ik aan ongeveer 4 projecten tegelijkertijd. Een proces ziet er in grote lijnen vaak hetzelfde uit. Onderdelen hiervan kunnen bijvoorbeeld zijn; het doen van onderzoek naar concurrenten, de doelgroep of trends. Het maken van moodboards of een 2D design. Het bedenken van merknamen of uitwerken van designs op de stansmestekening tot een drukklaar bestand. Het werken aan positionering of duurzaamheidsstrategie. Daarnaast werk ik de website bij en de socialkanalen. Het bezoeken van beurzen of partners hoort er ook bij.

Wat maakt het werk zo leuk?

De afwisseling in projecten en werkzaamheden en blije klanten. We werken voornamelijk voor MKB nederland. Middelgrote bedrijven waar we snel mee kunnen schakelen en we door onze flexibiliteit als klein bedrijf veel voor kunnen betekenen. Zo hebben we voor een pluimveehouderij een merk voor zijn eieren ontwikkeld voor sterrenchefs om hem uit de prijzenoorlog van Retail te halen. Die klanten zijn heel dankbaar.

Wat zijn de uitdagingen die je tegenkomt?

Duurzaamheid. Hierbij spelen zoveel factoren een rol. De perceptie van consumenten, kosten, uitstraling, wat is waarheid, urgentie wat betreft milieu en ontbrekende kennis omdat het niet one fits all is. Dit maak het een heel uitdagend onderdeel van de baan.

Wat is je eigen visie op de sector/food-omgeving?

Eigenlijk meerdere dingen: Focus. Less is more. Voeg waarde toe. Denk ook aan het einde van de keten. Heb een beetje lef. Wees duidelijk. Blijf innoveren en inspireren.

Welke competenties die je op de opleiding geleerd hebt pas je toe in je dagelijkse werk?

- Procesmatig werken (Vanuit onderzoek een concept ontwikkelen, verder uitwerken en lanceren)
- Samenwerken
- Werken onder druk/met deadlines

Wat is je mooiste herinnering aan de opleiding?

Buitenlandstage in Ghana & Food experience (Heel spannend, maar uiteindelijk erg leuk) & project winnen van Mars waardoor ik daar stage mocht gaan lopen.

Wat is het mooiste resultaat wat je met behulp van je opleiding gehaald hebt?

Ik heb een basis mogen leggen voor het werk wat ik nu doe. De hele opleiding is een soort springplank geweest voor het werkveld. Waarbij je van alles iets geleerd hebt waardoor je haakjes hebt om verder dingen te leren.

Binnen de opleiding vond ik het project van Mars, waarbij we portion control moesten doen. Hoe laten we mensen minder eten zonder dat het betutteling is. Daar werd een winnend concept gekozen die stage mocht gaan lopen bij Mars.

Wat had je echt niet willen missen tijdens je opleiding?

In het eerste jaar vond ik het maken van producten heel erg leuk. Zoals, kaas, brood, appelmoes en worst. Ook had ik de bedrijfsbezoeken zeker niet willen

missen, leuk om bij bedrijven een kijkje in de keuken te nemen, hoe verpakkingen worden gemaakt. Zoals bij Akett. Ik heb heel veel gehad aan de adobe lessen. Ondanks dat het een klein onderdeel is, was het een goede start om het verder zelf aan te leren. Maar zeker ook de Food Experience. In de aanloop ernaartoe best spannend, maar heel cool om iets helemaal vanaf het begin te ontwikkelen. En tijdens de opleiding heb ik de kans gekregen stage te lopen bij verschillende bedrijven om zo ook uit te vinden wat het beste bij me past.

Heb je TIPS voor toekomstige Food Innovation studenten?

Geniet ervan! En neem alle informatie goed in je op. Kies verschillende soort bedrijven om stage te lopen, zodat je zowel grote corporaties ziet, maar ook de kleinere om te zien wat bij je past. Ga op buitenlandstage als je de kans krijgt. En steek al je energie in de Food Experience, dat is echt de moeite waard. En mocht je de grafische design kant opgaan, werk dan naast school ook in de Adobe programma's om daar meer in te leren.

Werk- en beroepenveld

'Hoe ziet het werk-
en beroepenveld
van **Food Innovators**
eruit?'

Food Innovators zijn generalisten met een brede kennis van de foodsector. Tegelijkertijd zijn ze specialisten in innovatiemethoden en hebben ze hun eigen relevante kennis en expertise op gebied van bijvoorbeeld foodproducten, verpakken, vermarkten en gezondheid. Ze werken in de foodsector of aanverwante disciplines, zoals consultancy of communicatie. Binnen start ups, klein MKB's en maatschappelijke organisaties komt hun generalistische kennis en expertise goed van pas en binnen groot MKB's en multinationals is hun expertisegebied een sterk punt.

In het werkveld bewijzen Food Innovators zich als afnemersgerichte productontwikkelaar, product/brand manager, verpakkingsontwikkelaar of adviseur. Food Innovators met meer ondernemerschap starten als zelfstandige.





Ontwikkelingen

'Welke ontwikkelingen in de maatschappij en het werkveld zijn van belang voor **Food Innovators**?'

De groeiende wereldbevolking, het veranderende klimaat en de uitputting van bronnen zorgen voor grote uitdagingen en complexe keten- en wereldvoedselvraagstukken, waarin de samenleving onder andere vraagt om het verminderen van voedselverspilling, duurzaam omgaan met verpakkingen en stimuleren van eiwittransitie (Berenschot, 2020).

Eten & drinken is de basis van het leven, het voorziet niet alleen in energie en nutriënten, maar het heeft ook een maatschappelijke functie: onze voedselkeuze verbindt ons met de natuur, met elkaar en met de wereld om ons heen. **Food is een onderdeel van onze levensstijl:** het laat zien wie we zijn, waar we voor staan, bij wie we horen en beïnvloed onze gezondheid en welzijn.

Gedreven door maatschappelijke ontwikkelingen vereist de consument **steeds meer transparantie van voedselproducerende bedrijven.**

Foodovertuigingen als true pricing, dierenwelzijn en plant-based eating winnen terrein (Euromonitor International, 2019,2022).

De Nederlandse overheid heeft ambities gesteld om **preventief te werken aan een gezonder Nederland** (VWS, 2018; WRR, 2021). Het stimuleren van het maken van gezonde (voedsel)keuzes en het ontwerpen van een gezonde (leef- en) eetomgeving speelt hierin een belangrijke rol (VWS, 2020). Ontwikkelingen op het gebied van personalised food, zoals 3D printing en voedingsclaims, spelen in op de (individuele) behoeften van een doelgroep en daarmee de gezondheid van de mens (Euromonitor International, 2019,2022).

Onze samenleving vraagt meer van de functionele aspecten van eten: **eten moet altijd en overal beschikbaar zijn, passend bij de behoefte en levensfase van de mens** (Euromonitor International, 2019). Om hierop in te spelen is de retail- en foodservice omgeving drastisch veranderd, zoals de groei van het aantal eetgelegenheden

en de opkomst van online en instant delivery laat zien. (Deloitte, 2021) Technologische vernieuwing, beschikbaarheid van data en digitalisering worden steeds essentiëler om de consument zo goed mogelijk te bedienen (Berenschot, 2020).

Verder zorgen influencers, foodblogs, foodhallen, foodfestivals, dining experiences en de grote belangstelling voor internationale keukens en kookboeken ervoor, dat **food als beleving en inspiratie niet meer weg te denken zijn uit het dagelijks leven** (Innova Market Insights, 2021). Consumenten betalen tegenwoordig niet zozeer meer voor het product zelf, maar vooral voor waarden als gemak, beleving en dienstverlening (www.rabobank.nl).

Om in te kunnen spelen op bovenstaande ontwikkelingen zijn professionals nodig die proactief inspelen op veranderende behoeften en vraagstukken uit de maatschappij. Samenwerking met verschillende stakeholders, kennis hebben van gedragsbeïnvloeding, vermarkten en communicatie zijn hierbij de ingrediënten om tot conceptuele oplossingen rondom food te komen.

Eindcompetenties

'Welke
competenties
typeren
afgestudeerde
Food Innovators?'

01 Innoveren rondom food

Food Innovators hebben een eigen genuanceerde visie op de sector. Zij realiseren vanuit een doel en open vizier een onderbouwd vernieuwend concept voor de doelgroep op basis van een ontwikkelmethode, creatieve technieken en relevante kennis rondom food. Food Innovators zijn vindingrijk en nemen inzichten, globale uitdagingen en actuele ontwikkelingen mee in het ontwerp.

02 Ontwerpgericht onderzoeken

Food Innovators komen op basis van verschillende onderzoeksmethoden binnen praktijkgericht onderzoek tot relevante inzichten die leiden tot een weloverwogen onderbouwing voor een concept rondom food. In de onderbouwing van het concept wegen zij relevante verzamelde inzichten op het gebied van wenselijkheid, maakbaarheid en levensvatbaarheid af.

03 Effectief communiceren

Food Innovators communiceren op een professionele wijze en met overtuigingskracht in verschillende situaties, rekening houdend met verschillende stakeholders. Zij zijn

in staat om zich te onderscheiden in mondelinge, schriftelijke, of visuele communicatie middels een passend creatief communicatie-/visualisatiemiddel en/of gebruik van stimuli.

04 Multidisciplinair samenwerken

Food Innovators werken multidisciplinair samen en zetten hierbij projectmanagementvaardigheden in. In de samenwerking vervullen zij zowel binnen als buiten het projectteam een proactieve en verbindende rol in het realiseren van het doel. Hierin betrekken Food Innovators relevante stakeholders.

05 Professioneel zelfsturen

Food Innovators sturen het eigen handelen in de persoonlijke en professionele ontwikkeling vanuit een visie, ethiek, reflectie en een ondernemende houding.

N.B. Alle eindcompetenties moeten aan het einde van de opleiding op niveau E van het ZelCommodel aangetoond worden (zie bijlage 3).

Body of

Knowledge and Skills

'Welke kennis en vaardigheden zijn essentieel voor **Food Innovators?**'

Food

voedseldomein
levensmiddelenleer
voedingsleer
productverpakkingscombinaties

Onderzoek

ontwerpgerichte
onderzoeksmethoden
onderzoekstechnieken
onderzoeksvaardigheden
informatievaardigheden

Conceptontwikkeling

ontwikkelmethoden
trends
ontwikkelingen
ontwikkeltools
haalbaarheid

Doelgroepgerichtheid

vermarkten
gedrag
communicatiestrategieën
visualisatietechnieken
vormgevingstechnieken

Professioneelhandelen

ondernemend
reflecteren
zelfsturing
multidisciplinair samenwerken
projectmanagement netwerken
sociale vaardigheden
communicatievaardigheden

Referenties

Berenschot (2020). *Meta-analyse maatschappelijke opgaven relevant voor het hbo.* Opgehaald op 16 mei 2022 van https://www.vereniginghogescholen.nl/system/knowledge_base/attachments/files/000/001/117/original/Meta-analyse_maatschappelijke_opgaven_relevant_voor_het_hbo.pdf?1590661284

Deloitte (2021). *Consumentenonderzoek 2021. Deloitte Branchegroep Retail.* Opgehaald op 10 april 2022 van <https://www2.deloitte.com/nl/nl/pages/consumer/articles/consumentenonderzoek.html>

Euromonitor International (2019). *Strategic themes in food and nutrition.*

Euromonitor International (2022). *Top 10 Global consumer trends 2022.*

FSIN (2022). *FSIN Foodomzetoverzicht 2021 en 2022 EST.* Opgehaald op 10 januari 2022 van <https://fsin.nl/fsin-foodomzetoverzicht-2021-en-2022-est#:~:text=Het%20jaar%202021%20is%20niet,van%20%E2%82%AC58%2C1%20miljard>

Innova Market Insights (2020). *Top ten trends for 2021.* Opgehaald op 10 januari 2022 van http://www.innovami.com/Snippets/Innova_TTT2021_Webinar_Top5Trends.pdf

Rabobank <https://www.rabobank.nl/bedrijven/groei/marktontwikkeling/innovatie-food>

VWS (2018). *Nationaal Preventieakkoord.* Opgehaald op 10 januari 2022 van <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/gezondheid-en-preventie/documenten/convenanten/2018/11/23/nationaal-preventieakkoord>

VWS (2020). *Gezondheid breed op de agenda. Landelijke nota gezondheidsbeleid 2020-2024.* Opgehaald op 10 januari 2022 van <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/rapporten/2020/02/29/gezondheid-breed-op-de-agenda>

WRR (2021). *Kiezen voor houdbare zorg. Mensen, middelen en maatschappelijk draagvlak.* Opgehaald op 10 januari 2022 van <https://www.wrr.nl/publicaties/rapporten/2021/09/15/kiezen-voor-houdbare-zorg>

Bijlagen

1_2_3_4_

LOP Food Innovation



Bijlage 1

Partners

LOP Food Innovation

Klankbordgroep werkveld: naam, bedrijf en functie, (alumni)

1. Remy Baeten, Aeres Agree, Recruitment - hbo/wo - food, agri, GRM en onderwijs
2. Suzanne Bisschops, Kokkerelli, directeur
3. Charlotte Doedée, Aeres Agree, Recruitment - hbo/wo - food, agri, GRM en onderwijs (Alumni)
4. Dries Habraken, Pit Foodconcepts, conceptontwikkelaar en food strateeg (Alumni)
5. Cees Hannema, Unilever, Digital Lead Food and Refreshment
6. Frans van Heertum, Van Heertum Design, Strategy Director
7. Loekie Hofstee, Hela Thissen, productontwikkelaar, (Alumni)
8. Naomi Jansen, de Voedselapotheek, eigenaar
9. Angélique van der Kar, GGD, Strategisch beleidsadviseur gezondheid
10. Marcel Lambregts, Rabobank, sectormanager Food
11. Ard van der Linden, Bakker Barendrecht, The Nudge, Marketing en Sales Strateeg
12. Hanna Polman, Sligro Food Group, Head of Customer Solutions

Docenten coördinatieteam: naam, opleiding en functie

1. Kim Jurgens, adviseur onderwijs, afdeling Onderwijs, Onderzoek en Kwaliteit
2. Henriëtte Guérin, kernteamlid Onderwijs en Didactiek, opleiding Food Innovation Den Bosch
3. Jet van de Nieuwenhuizen, Opleidingscoördinator Food Innovation Venlo
4. Kelly Neessen, Opleidingscoördinator Healthy Living Venlo

Klankbordgroep docenten: naam, opleiding en functie

1. Marion van Roij, kernteamlid Toetsing en Evaluatie, opleiding Food Innovation Den Bosch
2. Stefan Hermsen, kernteamlid Externe Oriëntatie, opleiding Food Innovation Den Bosch
3. Rob van de Langenberg, docent marketing en secretaris Examencommissie Den Bosch
4. Carmen Houben, Docent en coördinator jaar 3-4 Healthy Living Venlo

Klankbordgroep lectoraten: naam en lectoraat

1. Antien Zuidberg, lectoraat Design methoden in Food
2. Herman Peppelenbos, lectoraat Groene Gezondheid
3. Annet Roodenbrug, lectoraat Voeding en Gezondheid

Klankbordgroep studenten: naam, opleiding en leerjaar

1. Jenny Huynh, Food Innovation Den Bosch, leerjaar 4
3. Anna van Rhijn, Food Innovation Den Bosch, leerjaar 2
3. Maciej Stolarczyk, Food Innovation Den Bosch, leerjaar 3
4. Linsey Basten, Food Innovation Venlo, leerjaar 4
5. Karlijn Mensink, Food Innovation Venlo, leerjaar 3
6. Laura Janssen, Healthy Living, jaar 2
7. Jacko Padmos, Healthy Living, jaar 3
8. Melanie Walter, Healthy Living, jaar 2

Stuurgroep: naam, cluster en functie

1. Corné Verhees, directeur Cluster Food & Industrie
2. Mariëlle Geelen, directeur Cluster Venlo

Bijlage 2

Procesbeschrijving

LOP Food Innovation

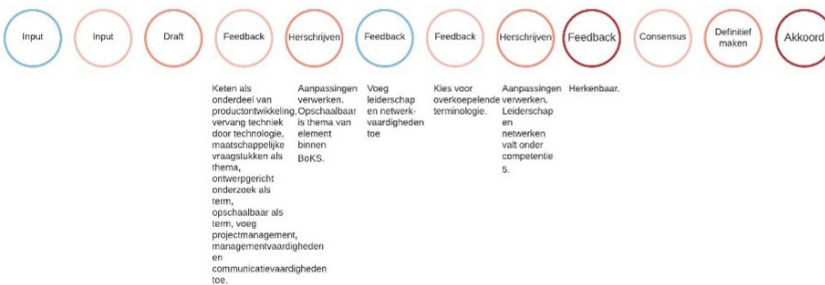
Beschrijving van de Food Innovator



Ontwikkelingen



Body of Knowledge and Skills



Eindkwalificaties



Beschrijving Werkveld



Bijlage 3

Samenhang

met **Dublin Descriptoren** en **HBO-standaard**

Dublin Descriptor	Beschrijving	Eindkwalificatie	Beschrijving
Kennis en inzicht	Heeft aantoonbare kennis en inzicht van een vakgebied, waarbij wordt voortgebouwd op het niveau bereikt in het voortgezet onderwijs en dit wordt overtroffen; functioneert doorgaans op een niveau waarop met ondersteuning van gespecialiseerde handboeken, enige aspecten voorkomen waarvoor kennis van de laatste ontwikkelingen in het vakgebied vereist is.	1 Innoveren rondom Food	Food Innovators hebben een eigen genuanceerde visie op de sector. Zij realiseren vanuit een doel en open vizier een onderbouwd vernieuwend concept voor de doelgroep op basis van een ontwikkelmethode, creatieve technieken en relevante kennis rondom food. Food Innovators zijn vindingrijk en nemen inzichten, globale uitdagingen en actuele ontwikkelingen mee in het ontwerp. Zie hoofdstuk Body of Knowledge and Skills voor een beschrijving van de essentiële kennis en vaardigheden.
Oordeelsvorming	Is in staat om relevante gegevens te verzamelen en interpreteren (meestal op het vakgebied) met het doel een oordeel te vormen dat mede gebaseerd is op het afwegen van relevante sociaalmaatschappelijke, wetenschappelijke of ethische aspecten.	1 Innoveren rondom food	Food Innovators hebben een eigen genuanceerde visie op de sector. Zij realiseren vanuit een doel en open vizier een onderbouwd vernieuwend concept voor de doelgroep op basis van een ontwikkelmethode, creatieve technieken en relevante kennis rondom food. Food Innovators zijn vindingrijk en nemen inzichten, globale uitdagingen en actuele ontwikkelingen mee in het ontwerp.
		2 Ontwerpgericht onderzoeken	Food Innovators komen op basis van verschillende onderzoeksmethoden binnen praktijkgericht onderzoek tot relevante inzichten die leiden tot een weloverwogen onderbouwing voor een concept rondom food. In de onderbouwing van het concept wegen zij relevante verzamelde inzichten op het gebied van wenselijkheid, maakbaarheid en levensvatbaarheid af.
		5 Professioneel zelfsturen	Food Innovators sturen het eigen handelen in de persoonlijke en professionele ontwikkeling vanuit een visie, ethiek, reflectie en een ondernemende houding.

Toepassen kennis en inzicht	Is in staat om zijn/haar kennis en inzicht op dusdanige wijze toe te passen, dat dit een professionele benadering van zijn/haar werk of beroep laat zien, en beschikt verder over competenties voor het opstellen en verdiepen van argumentaties en voor het oplossen van problemen op het vakgebied	1 Innoveren rondom food	Food Innovators hebben een eigen genuanceerde visie op de sector. Zij realiseren vanuit een doel en open vizier een onderbouwd vernieuwend concept voor de doelgroep op basis van een ontwikkelmethode, creatieve technieken en relevante kennis rondom food. Food Innovators zijn vindingrijk en nemen inzichten, globale uitdagingen en actuele ontwikkelingen mee in het ontwerp.
		2 Ontwerpgericht onderzoeken	Food Innovators komen op basis van verschillende onderzoeksmethoden binnen praktijkgericht onderzoek tot relevante inzichten die leiden tot een weloverwogen onderbouwing voor een concept rondom food. In de onderbouwing van het concept wegen zij relevante verzamelde inzichten op het gebied van wenselijkheid, maakbaarheid en levensvatbaarheid af.
		3 Effectief Communiceren	Food Innovators communiceren op een professionele wijze en met overtuigingskracht in verschillende situaties, rekening houdend met verschillende stakeholders. Zij zijn in staat om zich te onderscheiden in mondelinge, schriftelijke, of visuele communicatie middels een passend creatief communicatie-/visualisatiemiddel en/of gebruik van stimuli.
		4 Multidisciplinair samenwerken	Food Innovators werken multidisciplinair samen en zetten hierbij projectmanagementvaardigheden in. In de samenwerking vervullen zij zowel binnen als buiten het projectteam een proactieve en verbindende rol in het realiseren van het doel. Hierin betrekken Food Innovators relevante stakeholders.
Communicatie	Is in staat om informatie, ideeën en oplossingen over te brengen op een publiek bestaande uit specialisten of niet-specialisten.	3 Effectief Communiceren	Food Innovators communiceren op een professionele wijze en met overtuigingskracht in verschillende situaties, rekening houdend met verschillende stakeholders. Zij zijn in staat om zich te onderscheiden in mondelinge, schriftelijke, of visuele communicatie middels een passend creatief communicatie-/visualisatiemiddel en/of gebruik van stimuli.
Leervaardigheden	Bezit de leervaardigheden die noodzakelijk zijn om een vervolgstudie die een hoog niveau van autonomie veronderstelt aan te gaan.	5 Professioneel zelfsturen	Food Innovators sturen het eigen handelen in de persoonlijke en professionele ontwikkeling vanuit een visie, ethiek, reflectie en een ondernemende houding.

Tabel 1: samenhang tussen de eindcompetenties en de dublindescriptoren

HBO- standaard	Beschrijving	Eindkwalificatie	Beschrijving
1	Een gedegen theoretische basis verkrijgen	1 Innoveren rondom Food	Food Innovators hebben een eigen genuanceerde visie op de sector. Zij realiseren vanuit een doel en open vizier een onderbouwd vernieuwend concept voor de doelgroep op basis van een ontwikkelmethode, creatieve technieken en relevante kennis rondom food. Food Innovators zijn vindingrijk en nemen inzichten, globale uitdagingen en actuele ontwikkelingen mee in het ontwerp. Zie hoofdstuk Body of Knowledge and Skills voor een beschrijving van de essentiële kennis en vaardigheden.
2	Het onderzoekend vermogen verwerven dat hen in staat stelt om bij te kunnen dragen aan de ontwikkeling van het beroep	1 Innoveren rondom food	Food Innovators hebben een eigen genuanceerde visie op de sector. Zij realiseren vanuit een doel en open vizier een onderbouwd vernieuwend concept voor de doelgroep op basis van een ontwikkelmethode, creatieve technieken en relevante kennis rondom food. Food Innovators zijn vindingrijk en nemen inzichten, globale uitdagingen en actuele ontwikkelingen mee in het ontwerp.
		2 Ontwerpgericht onderzoeken	Food Innovators komen op basis van verschillende onderzoeksmethoden binnen praktijkgericht onderzoek tot relevante inzichten die leiden tot een weloverwogen onderbouwing voor een concept rondom food. In de onderbouwing van het concept wegen zij relevante verzamelde inzichten op het gebied van wenselijkheid, maakbaarheid en levensvatbaarheid af.
3	Over voldoende professioneel vakmanschap beschikken	1 Innoveren rondom food	Food Innovators hebben een eigen genuanceerde visie op de sector. Zij realiseren vanuit een doel en open vizier een onderbouwd vernieuwend concept voor de doelgroep op basis van een ontwikkelmethode, creatieve technieken en relevante kennis rondom food. Food Innovators zijn vindingrijk en nemen inzichten, globale uitdagingen en actuele ontwikkelingen mee in het ontwerp.
		2 Ontwerpgericht onderzoeken	Food Innovators komen op basis van verschillende onderzoeksmethoden binnen praktijkgericht onderzoek tot relevante inzichten die leiden tot een weloverwogen onderbouwing voor een concept rondom food. In de onderbouwing van het concept wegen zij relevante verzamelde inzichten op het gebied van wenselijkheid, maakbaarheid en levensvatbaarheid af.
		3 Effectief Communiceren	Food Innovators communiceren op een professionele wijze en met overtuigingskracht in verschillende situaties, rekening houdend met verschillende stakeholders. Zij zijn in staat om zich te onderscheiden in mondelinge, schriftelijke, of visuele communicatie middels een passend creatief communicatie-/visualisatiemiddel en/of gebruik van stimuli.

		4 Multidisciplinair samenwerken	Food Innovators werken multidisciplinair samen en zetten hierbij projectmanagementvaardigheden in. In de samenwerking vervullen zij zowel binnen als buiten het projectteam een proactieve en verbindende rol in het realiseren van het doel. Hierin betrekken Food Innovators relevante stakeholders.
		5 Professioneel zelfsturen	Food Innovators sturen het eigen handelen in de persoonlijke en professionele ontwikkeling vanuit een visie, ethiek, reflectie en een ondernemende houding.
4	De beroepsethiek en maatschappelijke oriëntatie ontwikkelen die past bij een verantwoordelijke professional.	2 Ontwerpgericht onderzoeken	Food Innovators komen op basis van verschillende onderzoeksmethoden binnen praktijkgericht onderzoek tot relevante inzichten die leiden tot een weloverwogen onderbouwing voor een concept rondom food. In de onderbouwing van het concept wegen zij relevante verzamelde inzichten op het gebied van wenselijkheid, maakbaarheid en levensvatbaarheid af.
		3 Effectief Communiceren	Food Innovators communiceren op een professionele wijze en met overtuigingskracht in verschillende situaties, rekening houdend met verschillende stakeholders. Zij zijn in staat om zich te onderscheiden in mondelinge, schriftelijke, of visuele communicatie middels een passend creatief communicatie/-visualisatiemiddel en/of gebruik van stimuli.
		4 Multidisciplinair samenwerken	Food Innovators werken multidisciplinair samen en zetten hierbij projectmanagementvaardigheden in. In de samenwerking vervullen zij zowel binnen als buiten het projectteam een proactieve en verbindende rol in het realiseren van het doel. Hierin betrekken Food Innovators relevante stakeholders.
		5 Professioneel zelfsturen	Food Innovators sturen het eigen handelen in de persoonlijke en professionele ontwikkeling vanuit een visie, ethiek, reflectie en een ondernemende houding.

Tabel 2: samenhang tussen de eindcompetenties en de HBO-standaard

Bijlage 4

Zelcommmodel

Beschrijving van de niveaus voor de opleiding Food Innovation.

Beschrijving van de niveaus voor de opleiding Food Innovation.

<p>Zelfstandigheid hoog De student heeft weinig sturing en begeleiding nodig, maar weet op kritische momenten wel de begeleiding te raadplegen. De student toont een grote eigen inbreng in de te maken keuzes.</p>			
<p>Zelfstandigheid gemiddeld De student heeft regelmatig sturing en begeleiding nodig. De student weet op kritische momenten de begeleiding te raadplegen, maar ook op momenten waar zelfstandigheid verwacht mag worden. De student toont een eigen inbreng in de te maken keuzes.</p>			
<p>Zelfstandigheid laag De student vraagt veel sturing en begeleiding in aanvulling op de standaardbegeleiding. De student baseert keuzes vooral op ideeën/meningen van anderen.</p>			
	<p><i>Complexiteit laag</i> Hierbij valt te denken aan: - Bekende of eerder uitgevoerde opdracht - Toepassen van standaardprocedures - Bekende situatie - Weinig partijen, weinig interactie</p>	<p><i>Complexiteit: gemiddeld</i> Hierbij valt te denken aan: - Onbekende, maar overzichtelijke opdracht - Aanpassen van standaardprocedures - Onbekende, maar overzichtelijke situatie - Meerdere partijen, redelijk veel interactie</p>	<p><i>Complexiteit: hoog</i> Hierbij valt te denken aan: - Diversiteit aan onbekende opdrachten, in wisselende nieuwe situaties - Geen standaardaanpak, nieuwe procedures moeten worden toegepast/bedacht - Onbekende, niet-transparante situatie - Veel partijen, veel interactie</p>

Figuur 1: Zelcommmodel