



HET ONDERWIJSNETWERK
VAN PLATFORM **ACHTERHOEK FOOD**

INHOUDELIJK EINDVERSLAG

SMAAKACADEMIE ACHTERHOEK DE ONTWIKKELING NAAR EEN VITALE LEARNING COMMUNITY ACHTERHOEK FOOD

**Stichting Smaak van de Achterhoek
19 december 2024**





Inhoudsopgave

Samenvatting	5
De Foodsector van de toekomst	6
Aanleiding Smaakacademie Achterhoek	7
Duurzamer, gezonder en regionaal food zit niet ingebed in het huidige onderwijs	7
Vakkennis en expertise verdwijnen bij ondernemers, maar ook in het onderwijs	7
Regionale foodbusiness (MKB) niet zichtbaar in beleid	7
Aanpak met learning community Achterhoek Food	8
Inbedding in platform Achterhoek Food	9
Uitgevoerde activiteiten in de learning community	10
HBO-stages en -afstudeerprojecten voor de Achterhoek en Liemers	10
Vernieuwing onderwijs en leven lang leren	10
Resultaten - Achterhoek als voorloper	12
Het actualiseren en duurzaam inbedden van nieuwe kennis in het onderwijs én bij bedrijven over duurzaamheid, kwaliteit, ketensamenwerking en vermarkten van food	12
Het verbinden van HBO- en MBO-instellingen met regionale voedselketens (MKB Food)	13
Het actualiseren van het imago van ambachtelijke beroepen, om voldoende instroom én vernieuwing te krijgen van kwalitatief goede vakmensen en ondernemers	8
Aanbevelingen & vervolg	9



Samenvatting

Smaakacademie Achterhoek heeft de afgelopen jaren invulling gegeven aan de educatieve uitdagingen van de regio en het aantrekkelijker maken van het leren en werken in de Achterhoekse MKB Foodsector. Er is vooruitlopend op landelijke richtlijnen alvast kennis over duurzame, regionale en gezonde voeding ingebed in het bestaande onderwijs. En er is gebouwd aan een sterk informeel ketennetwerk van onderwijsinstellingen, docenten, studenten en MKB Food-ondernemers gecombineerd met de netwerken en projecten van LEADER Achterhoek. De learning community Achterhoek Food is ontstaan vanuit een integrale en van onderop werkwijze met naar schatting 200 deelnemers en meer dan 60 activiteiten. Dit resulteerde in:

- 1 De actualisatie en duurzame inbedding van nieuwe kennis in het onderwijs én bij bedrijven over duurzaamheid, kwaliteit, ketensamenwerking en vermarkten van food.
- 2 Het verbinden van universiteiten, HBO-, MBO- en voortgezet onderwijsinstellingen met de regionale voedselketens, waardoor er geleerd werd in en met de praktijk.
- 3 De actualisatie van het imago van ambachtelijke beroepen, om zo meer instroom én vernieuwing te krijgen van kwalitatief goede vakmensen en ondernemers.

De ontwikkeling naar een vitale learning community is ingezet.

Ondernemers en onderwijs hebben de basis gelegd voor de learning community en deze is inmiddels verbreed naar platform Achterhoek Food. Smaakacademie Achterhoek is nu hét onderwijsnetwerk van platform Achterhoek Food. In dit platform zijn meer partners betrokken en zetten zich in voor een onderscheidende foodregio.

Met de ontwikkeling van deze vitale learning community profileert de Achterhoek zich als proeftuin met een regionale aanpak voor een gezonde én duurzame leefomgeving. Inmiddels met landelijke interesse, o.a. via de Academische Werkplaats AGORA met de kennispartners GGD NOG en Wageningen UR.



HET ONDERWIJSNETWERK
VAN PLATFORM **ACHTERHOEK FOOD**



De Foodsector van de toekomst

De Foodsector van de toekomst vraagt om een transitie in de manier waarop voedsel geproduceerd en vermarkt wordt. Als gevolg van duurzaamheidsvraagstukken én de veranderende concurrentiepositie van de Agri&Food-sector in Nederland, staat de wijze waarop we voedsel produceren en consumeren voor grote veranderingen. Dit vraagt om een proactieve inzet op verduurzaming en vernieuwd ondernemerschap. Voor de Foodsector in Achterhoek en Liemers betekent dit dat er kansen zijn, maar ook nogal wat uitdagingen.

Naast de transitie in voedselproductie en -consumptie, is het tempo waarin veranderingen plaatsvinden verhoogd. Ook is er meer concurrentie vanuit verschillende afzetkanalen (retail, speciaalzaak, horeca, boerderijverkoop, bezorging) die eerder meer gescheiden van elkaar functioneerden. Of er ontstaan nieuwe concurrenten (online en food start-ups).

Dit heeft gevolgen voor de competenties van medewerkers en ondernemers in deze sector. Naast technische innovaties gaat het dus vooral om sociale innovatie. Om meer te gaan functioneren als speler in de voedselketen (van grond tot mond) en een duurzamere herkomst te vermarkten richting consumenten en consumentsegmenten in Nederland en daarbuiten. Sociale innovatie wil ook zeggen: durven anders te werken dan je voorgangers, burens of sectorgenoten deden en doen.

Agrarische ondernemers worden dus foodondernemers i.p.v. een traditioneel productiebedrijf voor basisgrondstoffen. Bakkers, slaggers, horeca en retail bieden voorlichting, beleving en inspiratie aan de consument(segmenten) over de herkomst van food, in plaats van enkel te focussen op de exploitatie van een winkel voor verkoop. Dit vergt meer dan ooit om actiever en sneller in te spelen op veranderende consumenttrends, duurzaamheid en de concurrenten. Altijd met focus op het actief creëren van meerwaarde in de afzetmarkt.

Belang van de voedselsector

Het rapport *'De kracht van de Achterhoek'* van Wageningen UR brengt de waarde van voedselketens voor de Achterhoek in kaart. Het laat zien dat de voedselsector (van boer tot winkelvloer) van vitaal belang is voor de streek. Bijna 20 procent van de bedrijven is actief in deze voedselsector, die zorgt voor 18 procent van de werkgelegenheid en 14 procent van het inkomen in de Achterhoek.

Eén van de oplossingen om te komen tot groei en een betere concurrentiepositie van de voedselsector in de Achterhoek is de inzet op hoogwaardige producten. Het gaat dan om producten met zogenoemde toegevoegde waarde die zich onderscheiden van bulk - al dan niet in combinatie met nieuwe innovatieve winkelconcepten - voor afzetmarkten in binnen- en buitenland. Toegevoegde waarde en onderscheid voor dit soort marktconcepten vindt men op het gebied van smaak, beleving, herkomst/authenticiteit, ambachtelijke productiewijze en verduurzaming, mét een duidelijke link naar de waarde van de regio Achterhoek. Dit is juist het domein van relatief kleinschalige bedrijven. En hun rol valt op. Volgens het planbureau voor de Leefomgeving vervullen [innovatieve kleine ondernemers](#) een aanjaagrol voor de voedselsector en van grotere ketens. Het is van groot belang dat het onderwijs dan ook aansluiting heeft met de kleinschalige innovatieve ondernemingen, die ervaring hebben met organiseren en vermarkten van meerwaarde.

Wanneer verduurzaming en het vermarkten centraal gesteld worden, vervalt de discussie over groot, klein, gangbaar, biologisch, korte keten en wat wel of niet duurzamer is.

Aanleiding Smaakacademie Achterhoek

Een drietal trends vormden de aanleiding voor het opzetten van Smaakacademie Achterhoek. De inzet was om de benodigde nieuwe kennis en vaardigheden structureel in te bedden in het onderwijs en in de MKB Foodsector, zodat deze sector toekomstbestendiger wordt en bijdraagt aan een vitale regio.

Duurzamer, gezonder en regionaal food zit niet ingebed in het huidige onderwijs

Landelijk zijn competenties voor duurzamere keuzes nauwelijks gedefinieerd. [Onderliggende kennis en vaardigheden zijn niet structureel ingebed in kwalificatiedossiers en leerdoelen voor MBO. In het HBO zien we een versnipperd aanbod van food-topics in diverse schakels van de ketens en met focus op grootindustriële processen.](#) Bovendien worden 'duurzaam' en 'gezond' veelal behandeld als twee aparte thema's. Juist door ze te combineren is de impact veel groter. Nu worden er kansen gemist om jongeren te ondersteunen bij hun potentiële bijdrage aan duurzamere en gezondere voedselsystemen als burger, medewerker of ondernemer. Het gaat niet alleen om technische innovaties, maar ook om sociale innovaties, hoe je samenwerkt met ketenpartners en de impact op je omgeving.

Vakkennis en expertise verdwijnen bij ondernemers, maar ook in het onderwijs

Handwerk en ambacht blijven nodig in de MKB Foodsector, waarbij nieuwe technieken en innovatie worden benut. Maar we zien dat er een structureel tekort is aan vakmensen, dat ambachtelijke vakkennis vermindert en dat het aanbod aan vakgerichte cursussen en opleidingen teruggeloopt. Vakmensen zoals bakkers, slaggers, koks en telers hebben geen opvolging of steeds minder tijd en kennis beschikbaar om kwalitatief onderscheidende producten te maken en te vermarkten. Om in de toekomst wendbaar te zijn, moet deze groep zichzelf zien als 'foodondernemer' die strategische keuzes maakt, voor onderscheidende producten met een verhaal. Hiervoor zijn nieuwe kennis en vaardigheden nodig, wat durf om het anders te doen en meer MBO+ en/of HBO vakmensen. Zodat ondernemingen worden gerund met nieuwe kennis over food, ketensamenwerking en duurzaamheid, om dit vervolgens in te bedden in de onderneming en onderscheidende producten met een verhaal te creëren. Zo werken ketenpartners samen aan concepten met meerwaarde, met al dan niet een keurmerk.

Door de inzet in het onderwijs de afgelopen decennia op doelmatigheid (schrappen of concentreren van opleidingen bij minder aanmeldingen), is een negatieve spiraal in gang gezet. Jeugd die nog wel interesse heeft in deze opleidingen, moet verder reizen. Hierdoor wordt de drempel hoger om voor deze vakgebieden te kiezen en dat leidt weer tot minder instroom en minder opleidingen.

Regionale foodbusiness (MKB) niet zichtbaar in beleid

Waar techniek, zorg en maakindustrie volop in de spotlight staan bij regionale overheden, is er een blinde vlek ontstaan voor de regionale foodbusiness. Dat komt doordat deze sector amper georganiseerd is, in hoge mate versnipperd is en weinig financiële middelen heeft. Daarnaast sluiten huidige events en regelingen niet aan op hun behoeften. De sector loopt daardoor ontwikkelingen en investeringen vanuit overheden mis. In combinatie met de twee bovenstaande constatering, ontstaat er een neerwaartse spiraal. Minder mensen, minder opleidingen, minder stageplekken en minder aandacht voor vernieuwing leidt tot meer stoppers. Hierdoor raakt deze sector achter op de supermarkt en bevinden veel MKB Foodondernemers zich in een uitzichtloze situatie. Dit wordt versterkt door personeelstekort, corona, energiecrites en hogere loonkosten. Om deze ontwikkeling het hoofd te bieden, wordt meer en meer geleund op de groothandel en industriële toeleveranciers. Dit gaat ten koste van de onderscheidende regionale kwaliteit, terwijl het product duurzamer blijft dan in de supermarkt en de duurzamere kwaliteit vergelijkbaar of zelfs slechter is.

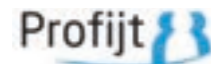


Aanpak met learning community Achterhoek Food

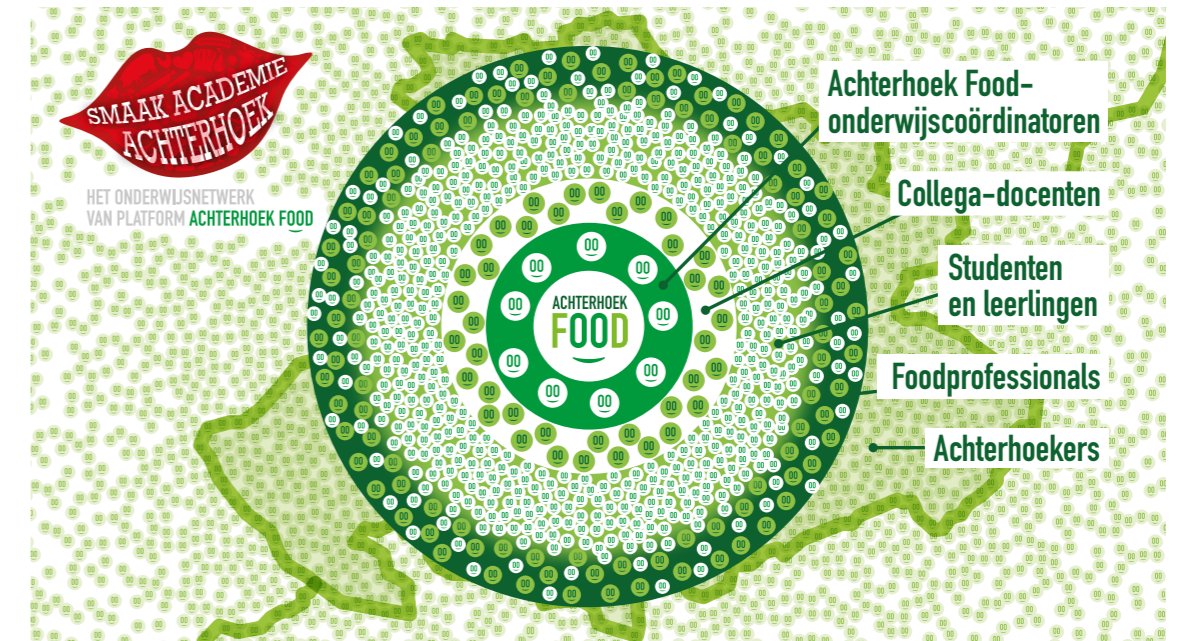
Smaakacademie Achterhoek is opgezet als learning community Achterhoek Food, gestart in 2014 met MBO-onderwijsinstellingen en in 2020 uitgebreid naar universiteiten, HBO en voortgezet onderwijs. Met Smaakacademie Achterhoek is er invulling gegeven aan de educatieve uitdagingen van de regio en het aantrekkelijk maken van het leren en werken in de Achterhoekse MKB Food-sector. Dit gebeurt door:

- Het actualiseren en duurzaam inbedden van nieuwe kennis in het onderwijs én bij bedrijven over duurzaamheid, kwaliteit, ketensamenwerking en vermarkten van food.
- Het verbinden van HBO- en MBO-instellingen met regionale voedselketens (MKB Food).
- Het actualiseren van het imago van ambachtelijke beroepen, om zo voldoende instroom én vernieuwing te krijgen van kwalitatief goede vakmensen en ondernemers.

Bij de learning community zijn verschillende onderwijsinstellingen actief. Ze vormen een kennisnetwerk voor duurzamer, gezonder en regionaal food. Hierbij wordt er geëxperimenteerd met het hybride en betekenisvol leren buiten de eigen muren. De activiteiten worden zodanig ingezet dat bestaande onderwijsactiviteiten benut worden, altijd met een koppeling naar een vraagstuk van een MKB Foodondernemer. Elke onderwijsinstelling heeft een Achterhoek Food-onderwijscoördinator. Deze coördinator signaleert bij welke collega's en onderwijsactiviteiten er enthousiasme is hiervoor.



Op de afbeelding hieronder is de werking van de learning community te zien, een netwerk dat groeit en vitaal is. In de kern staan de Achterhoek Food-onderwijscoördinatoren van elke onderwijsinstelling. Zij enthousiasmeren en benaderen collega's voor geschikte onderwijsactiviteiten met leerlingen en studenten. Deze activiteiten worden weer gekoppeld aan de foodprofessionals in de MKB Foodsector. En zo verspreidt kennis over gezonder, duurzamer en regionaal food zich als een olievlek door de Achterhoek en daarbuiten.



Inbedding in platform Achterhoek Food

Platform Achterhoek Food is ontstaan vanuit LEADER Achterhoek. Samen met de partners is de ambitie om de Achterhoek te profileren als onderscheidende foodregio, met de inzet om de meest vitale en gezonde regio te worden van Europa. Door de koppeling met het merk 'Achterhoek' van Achterhoek Toerisme, wordt food een onderdeel van de regiomarketing en destination marketing. Zo trekt men nieuwe bezoekers en bewoners aan en stimuleert men nieuwe en groene business. Binnen de groene business wordt food met meerwaarde vermarkt. Dit is food met een duurzamere herkomst, geschikt voor regionale en landelijke afzetmarkten. Deze meerwaarde is concreet gemaakt in platform Achterhoek Food, middels de acht aandachtsgebieden.

De ontwikkelde learning community van Smaakacademie is het middel om met onderwijsinstellingen een versnelling te geven aan kennis, innovatie en best practices. Ontstaan vanuit het onderwijs, is deze multidisciplinaire aanpak van Smaakacademie Achterhoek benut voor het opzetten van platform Achterhoek Food en is inmiddels een belangrijke pijler voor het van onderop én integraal duurzamer werken.



Uitgevoerde activiteiten in de learning community

Onderstaande activiteiten zijn uitgevoerd als middel voor meer verbinding en kennisuitwisseling tussen onderwijs en regionale MKB Foodsector.

HBO-stages en -afstudeerprojecten voor de Achterhoek en Liemers

Er zijn in totaal 17 studentprojecten gestart, altijd met aansluiting op een vraagstuk uit de MKB Foodsector. Het ging daarbij om 42 studenten van Saxion, Van Hall Larenstein, HAS, HAN, Aeres, Radboud Universiteit en het Zone.College. Er is gezorgd dat projecten elkaar versterkten, door prioriteiten te stellen voor enkele productgroepen en ketens die kansrijk zijn (zoals de graanketen). Zo zorgden opvolgende studentprojecten voor voortschrijdend inzicht en droeg elk project steeds weer bij aan het grotere geheel.

Quote stagiair:

"Dit is een hele andere tak en hier had ik mij nog nooit eerder zo in verdiept. Ik vond het vooral bijzonder op hoeveel producten eigenlijk staat dat ze uit een regio komen terwijl dit vaak helemaal niet 100% klopt."

Vernieuwing onderwijs en leven lang leren

Via diverse activiteiten is er gezorgd voor ontmoetingen tussen studenten, docenten en ondernemers. Er vond veel kennisuitwisseling plaats en er ontstonden nieuwe samenwerkingen, zoals de Achterhoekse SlowSoep of invulling van gastlessen door ondernemers op het Graafschap College. Learning by doing is het uitgangspunt, om zo samen concreet aan de slag te kunnen gaan. Hieronder een opsomming van deze activiteiten:

- Expeditie naar Terra Madre/Salone Del Gusto in 2022 met 29 ondernemers, docenten en studenten. Lees hier meer over het programma en de deelnemers.
- 6 Masterclasses voor beginners (minimaal 165 deelnemers).
- 6 Masterclasses voor professionals (minimaal 138 deelnemers).
- 3 Smaakwerkplaatsen (minimaal 176 deelnemers).
- 12 Hackatons (minimaal 125 deelnemers).
- 8 Achterhoekse Product-Wijzers met een handleiding voor docenten hoe dit toe te passen in hun lessen.
- Analyse naar leerdoelen en leeruitkomsten is uitgevoerd door Senior Lecturer Bastienne Bernasco van Saxion Hogeschool.

Daarnaast zijn er nog veel meer activiteiten ontstaan. Hieronder een gedeelte daarvan:

- Gastronomic Summit in Belfast bezocht en hier ook [Smaakacademie Achterhoek gepresenteerd](#).
- Naar aanleiding van de succesvolle hackaton over bonen, is er ook een online [Achterhoekse bonenboek](#) gepubliceerd met achtergrondinformatie en diverse recepten, geschikt voor elke situatie.
- 5 Nieuwe e-learnings ontwikkeld met landelijke leermiddelenmaker voor horecaonderwijs SvH, in samenwerking met Graafschap College en steun vanuit LEADER Achterhoek.
- Verkenning ingezet voor een samenwerking met Talent Centrum Achterhoek waardoor we [in 2023 op de Achterhoekse Talententuin stonden](#).

- Samengewerkt met Achterhoek Kookt (een initiatief voor jonge chef-koks) tijdens 'Festival van het Smakelijke leven'.
- Invulling gegeven aan 2 edities van het Loopbaanoriëntatie en begeleiding-Festival van Almende College (vmbo, havo, vwo).
- Invulling [decanenuitje van de Profijtscholen in 2024](#) (ca. 20 decanen) om kennis te maken met foodonderwijs- en beroepen.

Resultaten – Achterhoek als voorloper

Het actualiseren en duurzaam inbedden van nieuwe kennis in het onderwijs én bij bedrijven over duurzaamheid, kwaliteit, ketensamenwerking en vermarkten van food

Doordat 'duurzamer food' geen onderdeel is van kwalificatiedossiers, is het een proces van de lange adem om landelijke onderwijsbeleid te wijzigen. Door niet af te wachten op landelijke richtlijnen, maar aan de slag te gaan is een verbetering ingezet met de 'hands-on-aanpak' van Smaakacademie Achterhoek én de regionale propositie van de Achterhoek als foodregio. Dit heeft inmiddels geleid tot actie van de landelijke overheid (ministerie van LNV). Voor horeca- en slager opleidingen is een project ingezet om de taxonomie op te leveren voor de verschillende functies in horeca en slagerij. Dit voert onderwijspecialist BeSpeak uit in samenwerking met Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS), SvH, SVO en de Groene Wereld. De Taxonomie vormt de basis voor het ontwikkelen van passende leermiddelen.



Smaakacademie heeft maximaal ingezet op het benutten van bestaande lessen en programma's, zodat de vernieuwing ingebed wordt in de reguliere werkzaamheden van de onderwijsinstellingen. Er zijn meer dan 60 bestaande lessen en projecten benut voor Achterhoek Food. Daarnaast is het vak 'Achterhoek Food' gerealiseerd als standaard vak op de koksopleiding van Graafschap College en zijn er 5 e-learnings landelijk beschikbaar op het platform van SvH. Vanuit Saxion worden er inmiddels structureel projecten uitgevraagd via het Smart Solution Semester. Vanuit Van Hall Larenstein is het Living Lab Achterhoek opgezet. Niet alleen zijn er concrete ideeën en tools opgeleverd, maar de hackatons, masterclasses en studentprojecten waren ook aanjagers voor de vele ontmoetingen en het uitwisselen van ideeën in de learning community. Ook buiten het blikveld van Smaakacademie leidde dat tot innovaties in de keten.

Het verbinden van HBO- en MBO-instellingen met regionale voedselketens

Door de activiteiten in de learning community is er een actief en innovatief ketennetwerk van ondernemers (boer tot bord) en docenten ontstaan. Elke deelnemende onderwijsinstelling heeft een Achterhoek Food-onderwijscoördinator, die fungeert als aanspreekpunt en verbinder. Zeker de expeditie naar Salone del Gusto in 2022, maar ook in 2018 en 2016, was erg nuttig voor het verbinden. Iedereen die mee is geweest weet elkaar sindsdien makkelijker te vinden. Zo zijn er diverse gastlessen van ondernemers op het Graafschap College gegeven naar aanleiding van de expeditie. Daarnaast was er ca. 3 keer per jaar een afstemmingsoverleg tussen de Achterhoek Food-onderwijscoördinatoren. Dit bood de gelegenheid om in elkaars 'keuken te kijken' en ervaringen vanuit verschillende onderwijswerelden te delen.

Het netwerk werkt inmiddels en de 'voeding' van dit netwerk kan worden voortgezet. Dit gebeurt met minder inzet op allerlei activiteiten, maar nog steeds met facilitering (verbinden en inspireren). Nu als onderwijsnetwerk en ingebed bij platform Achterhoek Food, met meer nieuwe verbindingen naar meer onderwijsinstellingen, andere partners en beleidsthema's.

Het actualiseren van het imago van ambachtelijke beroepen, om zo voldoende instroom én vernieuwing te krijgen van kwalitatief goede vakmensen en ondernemers

De learning community Achterhoek Food draagt bij aan een positiever imago van ambachtelijke beroepen. Het uitwisselen van kennis en ideeën én het betrekken van innovatieve ondernemers bij activiteiten van Smaakacademie, hebben bijgedragen aan een veranderend beeld van studenten over de sector. Door de vele ontmoetingen is het imago bijgesteld, in welke mate kan niet uitgedrukt worden in cijfers. Vanuit de studentenprojecten kan wel gezegd worden dat er meer respect is ontstaan voor ambachtelijke beroepen en het MKB. Dit is een proces van de lange adem en hangt ook samen met de regionale propositie van de Achterhoek als foodregio. Dit wordt doorgezet binnen platform Achterhoek Food.

Quote stagiaire

"Ik heb erg veel geleerd van de Achterhoekse doe-mentaliteit, ik kwam vaak mensen tegen die veel praten en weinig doen. Veel Achterhoekers doen het tegenovergestelde. De afstand met de auto en de slechte bereikbaarheid met het OV is voor mij wel een reden waarom ik waarschijnlijk niet in de Achterhoek ga werken. Wel denk ik dat het voor veel mensen goed is om een tijdje in aanraking te komen met de Achterhoekse mentaliteit, en andersom wellicht ook."

Er blijft een krapte aan vakmensen en het beeld van werken als kok, bakker, groenteboer en/of slager is niet zeer positief. De instroom in het onderwijs wordt ook minder. Er zal anders gewerkt moeten worden én meer werving moeten worden ingezet gericht op een groter gebied, eventueel landelijk. Dit vergt een inspanning van onderwijs en sector, terwijl de sector niet sterk georganiseerd is en versnipperd. Dit vraagstuk is gesignaleerd en wordt uitgewerkt middels een nieuwe LLO-opleiding van het Graafschap College voor koks, aangevuld met een netwerk van ambachtelijke producenten.



Aanbevelingen & vervolg

Zolang duurzaamheid geen (structureel) onderdeel is van het kwalificatiedossier en MKB Food-ondernemers minder of niet georganiseerd zijn, is aanjagen, inspireren en verbinden door een facilitator wenselijk. Het is de vraag of scholen en ondernemers zelf geschikte facilitators zijn. Aangezien het specialistische kennis vergt over duurzamer, gezonder en regionaal voedsel en over ketenconcepten en afzetkansen. Bovendien zijn er op hoog tempo veranderingen in de markt, maatschappij en uitdagingen rond duurzaamheid.

We zien dat activiteiten al steeds vaker worden opgepakt door docenten zonder tussenkomst van een facilitator (bv. Almende, Houtkamp, Saxion en Graafschap College). Maar zonder de inzet van Smaakacademie op het verbinden met innovatieve foodketens, matching en vraagarticulatie, concretisering van vraag en aanbod en organisatie van bijeenkomsten, zou er (veel) meer tijd gevraagd worden van de docenten/ondernemers. Daarnaast vergt het kennis én een actueel netwerk om te komen tot innovatieve voorbeelden en verbeterstappen die reëel in de bestaande onderwijspraktijk kunnen worden ingezet en hebben docenten ondersteuning nodig van specialisten.

Binnen Smaakacademie Achterhoek is een onderzoek gedaan door senior lecturer Bastienne Bernasco van Saxion Hogeschool. Ze voerde een analyse uit naar leerdoelen en -uitkomsten voor onderscheidend regionaal food in de huidige onderwijsactiviteiten en nam Smaakacademie Achterhoek als casus, met als conclusie: de learning community Achterhoek Food werkt. De werkwijze en ervaringen van Smaakacademie Achterhoek zijn door Bastienne [gepresenteerd](#) op een internationaal congres (ICCAS) in Kristianstad. De aanbevelingen van het onderzoek zijn als volgt:

- Voortzetting van de learning community Achterhoek Food in de vorm van een kernteam van docenten (Achterhoek Food-onderwijscoördinatoren) met een vaste en flexibele schil van scholen en praktijkpartners.
- Voortzetting van ontwikkeling van leerdoelen, leermiddelen en activiteiten in relatie tot duurzaam, gezond en regionaal voedsel en dit zo goed mogelijk bijhouden.
- Voorlopig aanhouden van een vaste facilitator, die zorg draagt voor aansluiting op praktijk en politiek, structuur en inbedding.
- Nader onderzoek naar ervaringen van MKB en andere praktijkpartners, docenten, leerlinge en studenten met deze vorm van samenwerking met onderwijs.
- Nader onderzoek doen naar randvoorwaarden, ondersteuning, leerprocessen en opbrengsten van het werken, leren en innoveren in de learning community als transformatieve praktijk.
- Blijven stimuleren van loopbaanoriëntatie van jongeren in het MKB richting regionale foodbusiness en ambachtsberoepen.
- Meer aandacht voor ontwikkeling van foodprofessionals in het MKB.

Senior Lecturer Bastienne Bernasco, Hogeschool Saxion:

“Los van de mate waarin de gestelde doelen zijn behaald en los van de schaal waarop de learning community opereert, kunnen we stellen dat deze een onverwacht rijke oogst heeft opgeleverd. Deze is integraal en van onderop gegroeid, waardoor er wordt gewerkt aan een langdurige duurzame samenwerking met veel potentie.”





**SMAAK ACADEMIE
ACHTERHOEK**

HET ONDERWIJSNETWERK
VAN PLATFORM **ACHTERHOEK FOOD**

Dit project is mede mogelijk gemaakt door:



Koninklijke
Nederlandse
Slagers



Meer weten over Smaakacademie Achterhoek?
www.smaakacademieachterhoek.nl