

Food Academy van start

Op woensdagochtend 5 februari is de Food Academy Nijkerk van start gegaan. Acht jongeren van de mbo-opleiding Food Operator begonnen aan hun eerste dag van deze bijzondere opleiding - een samenwerkingsverband tussen foodbedrijven, onderwijs en overheid.

De eerste lichting studenten nam de symbolische sleutel van de Food Academy in ontvangst van de vertegenwoordigers van de Food Academy Nijkerk.

Werken aan toekomstbestendig foodcluster

In Nijkerk en omgeving bevindt zich een succesvol cluster van innovatieve bedrijven in foodproductie, foodlogistiek en foodtechniek. De werkgelegenheid in het cluster neemt steeds toe én de bedrijven willen innoveren en verduurzamen. Er is daarom grote behoefte aan een mbo-opleiding waar nieuwe studenten én zij-instromers de nieuwste innovaties mét het bedrijfsleven samen in de praktijk leren brengen: Food Academy Nijkerk (FAN). Drijvende kracht is de Vereniging Food Academy Nijkerk, waarin onder meer Arla, Bieze Food Group, Hazeleger Kaas en Euroma hun krachten bundelen.

De FAN draagt bij aan de transitie naar een duurzaam en gezond voedselsysteem, die vraagt om versterking van de samenwerking tussen onderwijsinstellingen en foodbedrijven. De FAN wil voldoende (mbo) gekwalificeerd personeel opleiden om de ontwikkeling van innovatieve foodproductie, als onderdeel van het voedselsysteem, mogelijk te maken.

“Bijzondere samenwerking in Nijkerk”

Wethouder Mariëlle Broekman: “De FAN biedt studenten een unieke basis voor een mooie toekomst in de foodsector. Ik vind het fantastisch dat deze bijzondere samenwerking hier in Nijkerk tot stand is gekomen met hulp en support van zovelen en met bijdragen van de provincie en vanuit de regiodeal van het Rijk. En ook fantastisch dat de eerste groep studenten nu daadwerkelijk is gestart.”

Hybride leeromgeving van werken en leren

De studenten van de eerste opleiding Food Operator (mbo-niveau 3) worden binnen de FAN opgeleid in een geheel nieuw ontwikkelde hybride leeromgeving. De opleiding combineert theorie met praktijk, waarbij de lesstof uit de klas direct wordt toegepast op de werkvloer. Dit gebeurt bij de leden van de Vereniging Food Academy Nijkerk, waarvan het aantal nog steeds toeneemt. De leerlingen leren over de verschillende aspecten van de foodsector, waaronder het belang van kwaliteit en voedselveiligheid en gaan aan de slag met actuele onderwerpen zoals innovatie en duurzaamheid.

Meer weten?

Kijk op de website: www.foodacademynijkerk.nl