

## **Werkessie Voedseltransitie – MBO voor Morgen, 15 maart, Baarn.**

Aanwezig: Joszi Smeets (spreker), Nancy Boterblom (case Clusius college), Pieter van Knippenberg (ROC west-Brabant), Marleen Warnaar (Aeres MBO), Marjan Nijenbanning (MBO Terra, Meppel), Cor Konings (Summa College), Jos Scheurink (CIV Biobased Economy, Prinsentuin College, ROC West-Brabant), Marian Oskam (Ontwikkelcentrum), Brechje Kolle (Jong Leren Eten, Limburg), Brigitte van Don (Clusius College), Nicolette op de Kamp (Aeres hogeschool Almere), Marcel Langenhuijsen (Helicon), Laura Roebroek (gastvrouw, Katapult, PBT), plus een aantal mensen dat hun kaartje niet achterliet.

### **Aftrap Laura Roebroek**

Nederland is het meest voedselzekere, voedselveilige en één van de goedkoopste landen ter wereld waar het gaat om ons voedsel. Een grote verworvenheid van ons huidige voedselsysteem. Tegelijkertijd zijn er de afgelopen decennia grote uitdagingen ontstaan:

- 1 miljard mensen is wereldwijd ondervoed, 1 miljard mensen is obees en een deel is beide. Steeds meer mensen lijden aan voedselgerelateerde ziektes als hart- en vaatziekten, diabetes etc.
- Veel producenten verdienen nauwelijks een leefbaar loon aan productie van ons voedsel, elders in de wereld, maar zeker ook in Nederland
- We verbruiken meer grondstoffen, mineralen, water etc dan de aarde ons te bieden heeft

Dat vraagt om een transitie naar een duurzamer, eerlijker en gezonder voedselsysteem.

### **Introductie Joszi Smeets**

Joszi laat ons vier belangrijke thema's zien in de voedseltransitie, met telkens inspirerende voorbeelden:

- De mentale afstand tussen de stad en het platteland
- De polarisatie in het debat tussen fast en slow-food
- Genetwerkte kennis
- De kans van het mesoniveau (tussen grootschalig en kleinschalig)

Zij vertelt ons ook e.e.a. over een circulair horeca-concept dat ze ontwikkelt in Amsterdam i.s.m. met het mbo en waar ze feedback op vraagt aan de deelnemers.

### **Case Nancy Boterblom, Clusius college**

Nancy vertelt hoe het Clusius college werkt aan het groene beroepsonderwijs van de toekomst, bijvoorbeeld inhoudelijke: telen op water, aquaponics, etc. Maar ook door samen te werken met het regionale bedrijfsleven. Dat betekent dat je mensen in je school moet vrijmaken om te werken aan zo'n nieuw ecosysteem. Uitdagingen zijn om iedereen telkens maar mee te nemen in dit gedachtengoed en de werkwijze.

### **Wat is nodig voor de voedseltransitie in het MBO?**

Er zijn hier en daar zeer interessante initiatieven, maar het zou allemaal op grotere schaal en sneller moeten. De voedseltransitie en de onderwijstransitie moeten hand in hand gaan. We voerden een interessant gesprek over wat er nodig is in het MBO:

- Meer crossovers en samenwerking, bijvoorbeeld met:
  - horeca (bv. circulair horeca-concept Food Hub)
  - Kinderdagverblijven
  - Zorg
  - Jong leren eten
  - Maatschappelijke organisaties
  - Het thema circulaire economie
  - Andere onderwijstypen
- Snelheid van verandering opvoeren
- Formuleer een gemeenschappelijk doel, urgentie (bv SDG's)
- Stakeholders beter meenemen in de urgentie:
  - Docenten
  - Mkb
  - Boeren
  - En ook bestuurders moeten dit belangrijk vinden voor succes
- Betrek leerlingen en hun frisse ideeën
- Zorg voor goede content (ook in het vmbo)
- Ruimte in de regels voor innovatie. Maar ook...
- Lef!
- Gelukkig zijn er ook al (veel!) goede voorbeelden:
  - KennisCentrum Circulaire economie van (St Lucas, Summa en Helicon)
  - Keuzedeel Lifestylecoach
  - Ontwikkelateliers ROC van de toekomst van MBO's in Brabant
  - Initiatief circulair stagebedrijf Food Hub
  - Lesmateriaal van Jong Leren Eten, Westerzwam, etc etc etc