

7 DE HUMAN CAPITAL AGENDA RONDOM PERSONALISED FOOD: VERKENNINGEN VANUIT HET HBO ONDERWIJS

Nico van der Wel⁷ en Gaston Remmers¹

Inleiding

Gedurende de maanden maart tot en met juni 2014 heeft een aantal docenten van CAH Vilentum deelgenomen aan het project Personalised Food. Het betrof o.a. docenten van de opleidingen Toegepaste Biologie en Akkerbouw/Tuinbouw, een projectleider (Green Health) en een onderwijsmanager (Akkerbouw/Tuinbouw). De reacties van deze betrokkenen op de Innovatie Arena en een reflectiebijeenkomst 'Onderwijs' op 2 juni waren positief. HBO-betrokkenheid en input van buiten CAH Vilentum was er in de personen van Olaf van Kooten (lector aan InHolland, leidde de Innovatie Arena op 13 mei 2014) en Herman Peppelenbos (lector Groene Gezondheid aan HAS Hogeschool). Binnen het project had het onderwijsspoor tot doel om te kijken wat Personalised Food betekent voor de Human Capital Agenda van de topsector Tuinbouw, en vertaling daarvan naar het Hoger Beroepsonderwijs. Dat moest resulteren in een visie op de betekenis van de ontwikkelingen rondom Personalised Food voor het HBO onderwijs:

- Welke kennis en competenties zijn in de toekomst nodig?
- Kunnen de huidige opleidingen die leveren? Zo ja welke dan / zo nee, wat moet er ontwikkeld worden, door wie, hoe en op welke termijn?

Tijdens het project is duidelijk geworden dat Personalised Food niet los gezien kan worden van het bredere thema Voeding en Gezondheid. Met name onder patiënten is duidelijk dat het algemene voedingsadvies (gevarieerd en matig eten, bewegen) niet voldoet. De behoefte aan persoonlijk voedingsadvies en begeleiding is groot, terwijl er de laatste jaren juist bezuinigd is op deze zaken. De verdere ontwikkeling van voeding als een volwaardige medische interventie- en preventiestrategie wordt noodzakelijk geacht. Dat houdt niet alleen in dat er verder gewerkt moet worden aan de ontwikkeling van Personalised Food. Het is

minstens zo urgent om de huidige kennis over voeding en gezondheid (voedingswetenschap, ervaringskennis van patiënten en deskundigen) te bundelen en persoonlijk voedingsadvies en begeleiding (weer) mogelijk te maken, zodat voeding nu al een grotere rol kan spelen in de medische praktijk en in preventie.

Het is niet eenvoudig om concreet aan te geven hoe HBO-opleidingen op dit moment moeten inspelen op Personalised Food. We hebben het over een veelbelovende ontwikkeling waarvan veel verwacht wordt, maar waarvan we niet weten hoe hij zal uitpakken. Voor de gewenste ontwikkeling binnen het bredere thema Voeding en Gezondheid ligt dat iets gemakkelijker.

In dit stuk doen we een poging om een blik in de toekomst te werpen en kijken we vervolgens naar het HBO van dit moment in relatie tot die (mogelijke) toekomst. We eindigen met een paragraaf over kennis, competenties én wat het van het HBO vraagt om op elk gewenst moment nieuwe ontwikkelingen te kunnen vertalen in onderwijsinnovatie.

Een blik in de toekomst

Het is 2035. Het bepalen van de eigen erfelijke informatie op het DNA is betaalbaar geworden, en standaard in de medische behandeling van kanker. Er zijn ook eenvoudiger tests beschikbaar waarmee iedereen kan uitzoeken of er zwakke plekken zitten in de biochemische hardware; dat gaat van een standaard bepaling vlak na de geboorte (vgl. de hielprik) tot screening op defecten die in de loop van het leven optreden. Passend voedsel is beschikbaar via gespecialiseerde verswinkels waar ook zaad en pootgoed te krijgen zijn om zelf te (laten) verbouwen. De rol van voeding in medische behandeling is sterk uitgebreid, de toegenomen kennis over een gezonde darmflora en het 'beheer' daarvan is vertaald naar de medische en voedingskundige praktijk. Individueel voedingsadvies en de bijbehorende begeleiding zijn ruim beschikbaar, zowel via de huisarts als bij specialisten. Hoe ziet het er buiten de spreekkamer uit? De dominantie van 'vet, suiker en zout' in de marketing en in supermarkten, tankstations, bedrijfsrestaurants en schoolkantines is, mede door regelgeving, voorbij. Het eten in ziekenhuizen en andere

¹ Lector Eco-effectief Ondernemen in een Stedelijke Omgeving, CAH Vilentum Almere. Projectleider verkenning Personalised Food

⁷ Klare Taal, tekstschrijver en projectmedewerker CAH Vilentum

zorginstellingen is op een gezonde leest geschoeid, inclusief Personalised Food. De voedselbranche heeft geleerd om gezond, matig en gevarieerd eten even sterk te 'verkopen' als een zak chips. De uniformiteit is verdwenen uit de percelen en de kassen en uit de versafdeling van de supermarkten. De tweekilozakken met 5 totaal verschillende rassen van aardappels, wortels, bieten enz. zijn niet meer weg te denken. De verswinkels zijn in 10 jaar hoogkwalitatieve eindpunten geworden van nieuwe ketens. En: het laten rijpen van fruit aan de plant is een smaakrevolutie aan het worden. De nieuwe ketens van productie, bewerking, logistiek en retail van gezonde voeding, ogenschijnlijk een wirwar, vormen in feite een netwerk van slim samenwerkende coöperaties.

Van onduidelijkheid en verwarring over voeding en gezondheid is steeds minder sprake, het besef dat gezond eten een rijk geschakeerde kwestie is waar je je in moet verdiepen is algemeen. Er is geen 'one size fits all'. Het veranderen van eetgedrag blijft voor de meeste mensen een grote hobbel, maar wetenschappers leren steeds meer over gedrag van consumenten en patiënten, en over 'medicijntrouw' en 'dieetrouw'. Bewust / lekker / gevarieerd eten is de norm aan het worden, ook door de popularisering van een meer culinaire bereiding van maaltijden.

Overal in dit vernieuwde werkveld werken HBO'ers, zowel uitvoerend als in onderzoek en ontwikkeling. Plantenteeltdeskundigen, levensmiddelentechnologen, bedrijfskundigen en paramedici werken in een context waarin voeding en gezondheid onafscheidelijk zijn. Ze zijn ondernemend en goed in het vertalen van wetenschappelijk onderzoek naar de praktijk van nu. Ze hebben geleerd om hun aandacht te verleggen van de wereldmarkt voor bulkgoederen naar kwaliteitsvoeding voor doelgroepen, en naar het bedienen van die doelgroepen met gezond, lekker en gevarieerd eten. Ze kennen de relatie tussen teeltmethoden, voeding en gezondheid, ieder binnen hun eigen specialisme. Plantentelers en levensmiddelentechnologen weten wat voeding (on)gezond maakt. In economische opleidingen werken studenten vanaf het begin met vernieuwde kernconcepten en kengetallen in logistiek, bedrijfskunde en marke-

ting; zo raken ze vertrouwd met het meewegen van maatschappelijke en sociaal-culturele prestaties van bedrijven en productieketens. HBO-paramedici kunnen door alle genoemde factoren veel effectiever voedingsadvies en begeleiding verzorgen, en beter bijdragen aan een beter gezondheidsgedrag.

Nieuwe kennis en onderwijsinnovatie: de innovatieve HBO-opleiding

Terug naar HBO van nu. Dat verzorgt opleidingen die, meer dan de universitaire opleidingen, studenten opleiden voor een specifiek beroep c.q. hun eerste baan in de sfeer van 'hogere kader'. Het is hoger onderwijs én de studenten moeten meteen de arbeidsmarkt op kunnen. Het aspect 'hogere' houdt onder meer in dat een afgestudeerde verder kan kijken dan zijn neus lang is, met een min of meer open houding, nieuwsgierig naar de nieuwste ontwikkelingen. Het aspect 'beroep' (c.q. arbeidsmarkt) houdt in: meteen na de opleiding aan het werk kunnen, meestal uitvoerend, vaak in een bedrijfsmatige omgeving, sterke gerichtheid op de vraag van nu.

Vertalen we de blik in de toekomst naar 2014, dan wordt de vraag: hoe moeten HBO-opleidingen nu inspelen op Personalised Food en, breder gezien, het thema voeding en gezondheid? In het voorgaande zijn qua kennis en competenties vier hoofdlijnen te onderscheiden.

- **Kennis van biochemie:** het is te overwegen om bij een aantal opleidingen het 'exacte' profiel te versterken, door meer ruimte te geven aan (bio)chemie (o.a. plantinhoudstoffen), celbiologie (o.a. DNA) en laboratoriumvaardigheden (analyses, bio-assays). 'Exact' / technologie lijkt na jaren van weinig aandacht de weg omhoog weer gevonden te hebben, en de opleidingen die het betreft doen er goed zich (weer) meer als exact te profileren.
- **Kennis over consumentengedrag en levensstijl:** hoe inspireer je mensen tot gezond eten en in het verlengde daarvan: dat ze zich houden aan hun 'personalised' voedingsadvies? Dit is geen kwestie voor 'bèta's' maar voor 'alfa's & gamma's', HBO'ers uit verschillende werelden: marktonderzoek, consumentengedrag en marketing / Food Design, productont-