

**RIF subsidieaanvraag Duurzaam Horeca Onderwijs
Dutch Cuisine i.s.m. KWI College**

CHEFS VAN DE TOEKOMST

november 2021



DUTCH
CUISINE

KONING
WILLEM I
COLLEGE

**BEN JIJ
DE CHEF
VAN DE
TOEKOMST?**

INHOUD

- **Aanleiding**
 - **Wat willen we met wie bereiken?**
- **Wat gaan we doen?**
- **Wat levert het op?**
- **Waarom is dit relevant voor uw organisatie?**
- **Wat vragen we aan jullie?**



AANLEIDING

AANLEIDINIG

Een gezondere, bewustere Nederlandse keuken!

Het aanleren van een **nieuwe kook- en eetstijl**, en daarmee een gezondere en duurzame Nederlandse keuken, wordt steeds urgenter. De markt en de politiek vragen om zo'n nieuwe kook- en eetstijl.

Reden: via **voedselconsumptie** kunnen wij rechtstreeks **een positieve impact** maken op **klimaat en gezondheid**.

In de afgelopen anderhalf jaar hebben we tijdens de coronacrisis ondervonden dat een **goede weerstand van levensbelang** is. De **chefs van de toekomst** spelen een **cruciale** rol in het verbeteren van onze gezondheid en in de bewustwording rond de noodzaak van een nieuwe, duurzame kook- en eetstijl.

Wat willen we met wie bereiken?

We starten vanuit een urgentie, met als speerpunt de chefs van de toekomst, nu achter de boeken en het fornuis in diverse **Dutch Cuisine-opleidingen**.

Flagship hierbinnen is het **Koning Willem I College**, dat jaarlijks honderden horecastudenten klaarstoomt volgens de vijf duurzame principes van Dutch Cuisine:
Natuur, Gezondheid, Waarde, Kwaliteit en Cultuur.

Zij zijn de daadwerkelijke '**change-agents**' en hard nodig voor een nieuwe kook- en eetstijl. Mede dankzij hen kunnen de gewenste normen, omschreven in het Klimaatakkoord en Preventieakkoord, behaald worden. **Het ultieme doel:**

- **Studenten die opgeleid zijn voor de duurzame keuken van de toekomst**
- een duurzame en gezonde keuken met verantwoorde voedselbereiding
- een gedragsverandering tot bewust eten en koken bij de consument

Wat willen we met wie bereiken?

Om daadwerkelijk het verschil te kunnen maken, hebben we een plan opgesteld. Want het Dutch Cuisine-onderwijs moet anders, nog fijnmaziger en doeltreffender, georganiseerd worden. Samen kunnen we zorgen voor **voldoende en goed opgeleid personeel** in de regio.

Dit willen we gaan realiseren met jullie, professionele partners uit:

- **bedrijfsleven**
- **overheid**
- **onderwijs**

Samen zullen we onze verantwoordelijkheid nemen, onze kennis en kunde delen en de volgende stap zetten naar een **duurzame, positieve impact op klimaat en gezondheid!**

Kortom, wij hebben jullie **kennis, ervaring, steun en betrokkenheid** hard nodig!



WAT GAAN WE DOEN?

WAT GAAN WE DOEN?

Onze doelstellingen willen we realiseren door onder andere:

1. Het implementeren van de nieuwste kennis in het curriculum door o.a. het inrichten van een kennisplatform
2. Het stimuleren van 21^e eeuwse vaardigheden van studenten, waaronder ICT-vaardigheden, informatievaardigheden, kritisch denken, samenwerken en communiceren
3. Het introduceren van Big data vaardigheden in het lesprogramma
4. Het projectmatig en flexibel inrichten van het onderwijs in samenwerking met partners in de regio
5. Professionalisering van docenten en leermeesters
6. Het verbeteren van de doorlopende leerlijn vmbo-mbo-hbo
7. Het inrichten van hybride leeromgevingen; de regio als klaslokaal
8. Het organiseren van inspiratiedagen op verschillende locaties in de regio

We stemmen graag met u af aan welke samenwerking vanuit jullie behoefte is.

1. Kennisplatform

Samen met het Koning Willem I College, Dutch Cuisine en wellicht met u als onderwijspartner richten we een Kennisplatform op: **Dutch Cuisine online uitgeverij** t.b.v. het stimuleren van een **Leven Lang Ontwikkelen**.

De kennis van Dutch Cuisine delen we op **Dutch Cuisine Wikipedia**: sprankelend, smakelijk, toegankelijk en laagdrempelig.

Kennis is aanwezig in teksten, audio en visuele vorm (animaties, infographs, video's).

Niet alleen de **horecaopleidingen** kunnen hiervan vrij gebruikmaken, maar de gehele **sector** heeft veel behoefte om bij te leren.

Daarnaast wordt de **consument steeds leergieriger**: in deze coronacrisis zoekt **60%** van de consumenten naar een gezonde eet- en kookstijl om hun weerbaarheid te verhogen.

2. Opleidingsprogramma

Voor studenten en docenten (V)MBO en voor leermeesters uit bedrijven realiseren we een **opleidingsprogramma**, door inzet van uitgebreide **tools** voor het onderwijs en bedrijfsleven.

Doel: **verbreding kennis** en **realisatie landelijke dekking** rondom het belang van de duurzame kook- en eetstijl waar Dutch Cuisine voor staat.

We willen studenten, docenten en leermeesters **spelenderwijs vaardig maken** om het **Dutch Cuisine Product-indexeringssysteem**[©] toe te passen, te verbeteren en te vullen.

Hoe? Door **studenten projectmatig te verbinden aan leermeesters, docenten en bedrijven** om de onderzoekende vaardigheden te stimuleren.

Resultaat: een **gedragsverandering** die leidt tot een **nieuwe normering**.

3. Dutch Cuisine Product-indexeringssysteem[©]

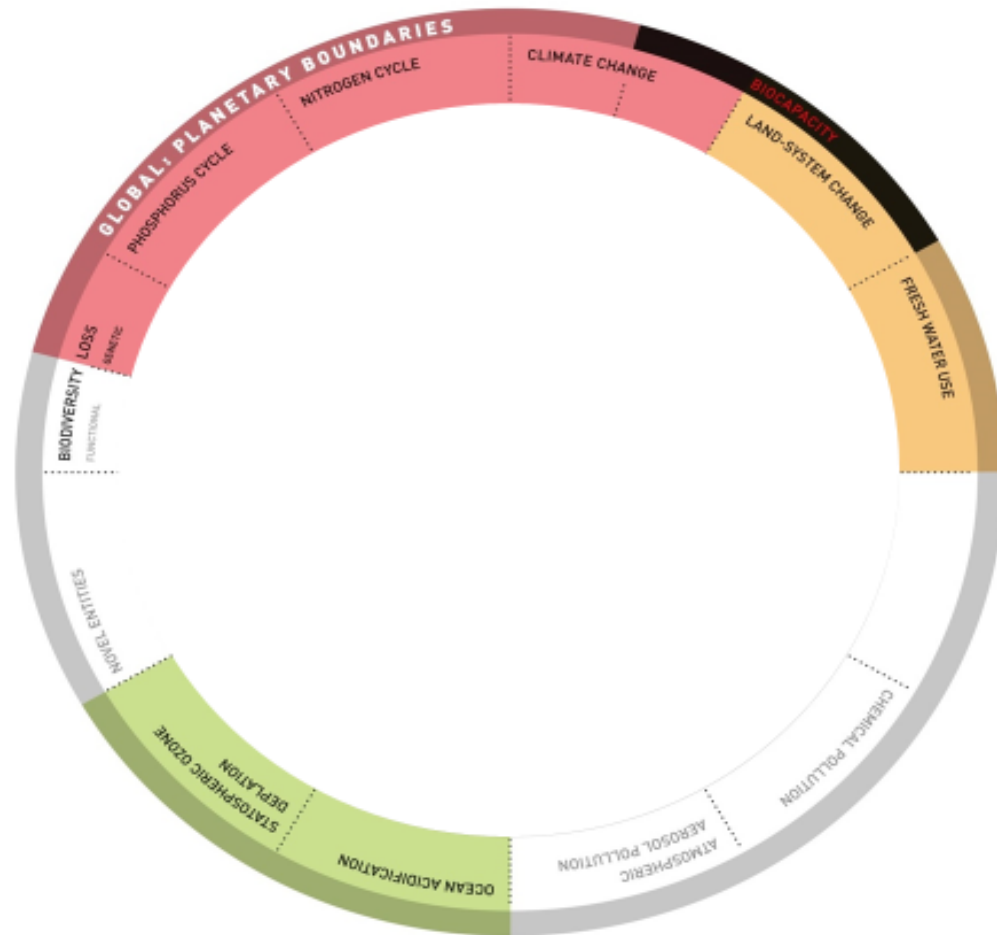
Om de dialoog tussen de Dutch Cuisine-opleidingen op de ROC's te stimuleren is het van belang dat **kennis, inhoud, toetsing** en **ervaring** onderling worden **gedeeld**.

Koning Willem I College en Dutch Cuisine willen daarom samen wellicht met u als partner (o.a. ROC's met een Dutch Cuisine-opleiding), een eigen **Product-indexeringssysteem[©]** ontwikkelen. Dankzij dit systeem ziet de ROC-leerling direct de relatie tussen een product en de invloed daarvan op **gezondheid én milieu & klimaat**.

Hoe? Door direct te kunnen berekenen en te zien wat de **impact is** van een specifiek product op zowel klimaat als gezondheid, zal de leerling eerder kiezen voor een duurzamer en gezonder product.

Het **Product-indexeringssysteem[©]** is de input voor de tool 'Gezonde Dutch Cuisine Monitor'.

Toelichting Product-indexeringssysteem[©]



(based on Rockström et al. 2009, Steffen et al. 2015)

eerlijk over eten
Voedingscentrum



Model Global Planetary Boundaries gebaseerd op Rockström et al (2009) en Steffen et al (2015)

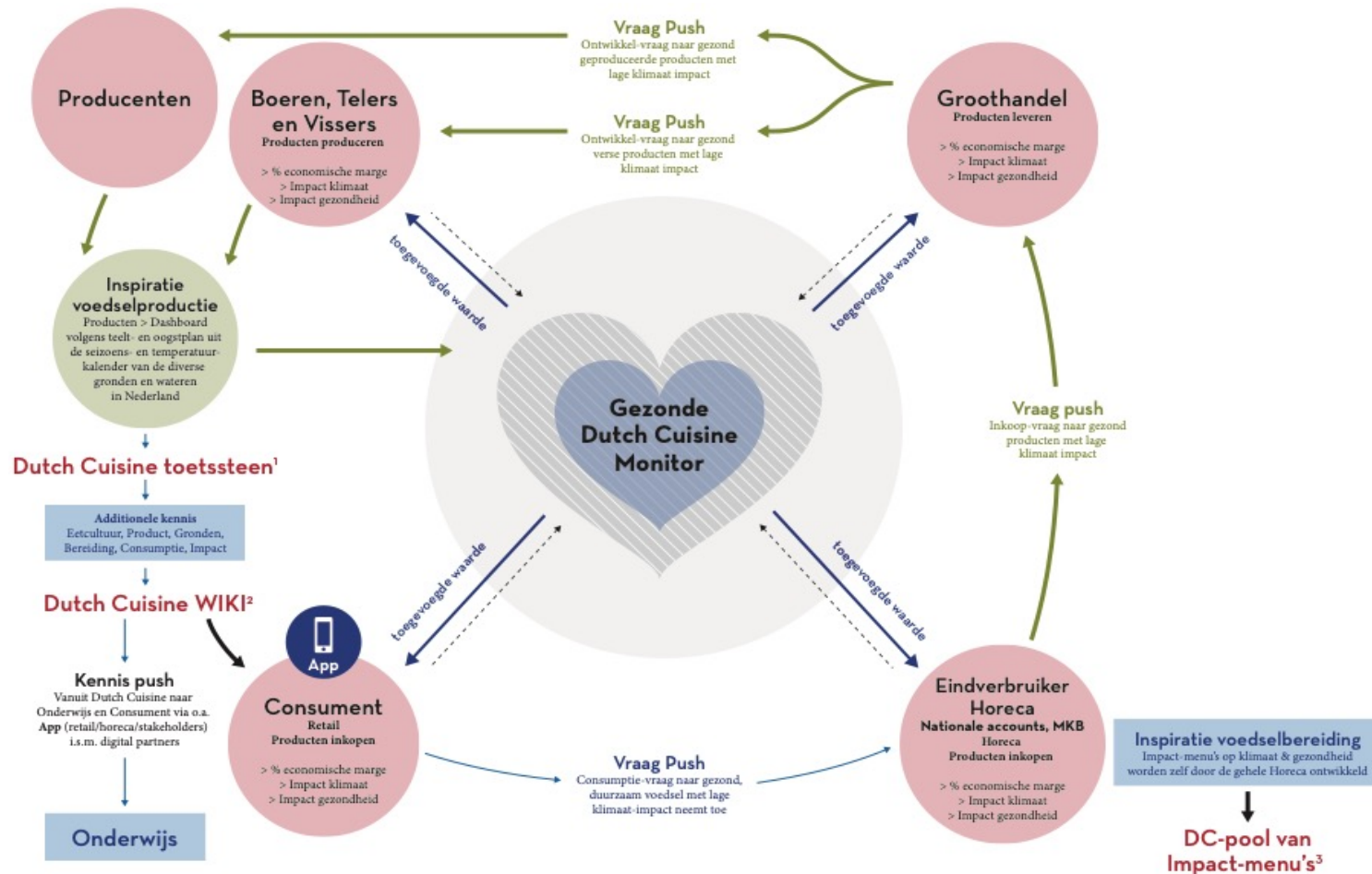
4. Gezonde Dutch Cuisine Monitor

Om de toekomstige en de huidige Dutch Cuisine-chefs dagelijks goed te bedienen in het verduurzamen van hun voedselbereiding, willen we de '**Gezonde Dutch Cuisine Monitor**' ontwikkelen.

Dit is een **filter** op een bestaande productinkoop-tool die op dit moment **250.000** geïndexeerde producten bevat. Zo'n tool geeft een output over de **voedingswaarde** van een product en dat resulteert in de impact op de gezondheid. De **toevoeging** van een **Dutch Cuisine-filter** geeft informatie over diverse actoren die impact hebben op **milieu en klimaat**, met name **CO₂, stikstof** en **biodiversiteit**. Via de '**Gezonde Dutch Cuisine Monitor**' en de **menu engineering-tool** kan de chef **online** een **Dutch Cuisine Impactmenu** samenstellen.

Resultaat: een directe motivatie voor een gedragsverandering bij chefs en consumenten. Zo leveren de huidige Dutch Cuisine-chefs dankzij deze monitor direct een positieve bijdrage aan klimaat en gezondheid.

Toelichting Gezonde Dutch Cuisine Monitor



Toelichting grafiek:

- Dutch Cuisine toetssteen**, bestaat uit 5 principes + concept set-criteria + product-indexeringssysteem (filter Dutch Cuisine Product-indexeringssysteem[©] is in ontwikkeling).
- Dutch Cuisine-WiKi**, een collectieve kennisbank van Dutch Cuisine, voor iedereen vrij toegankelijk (onderwijs, professionals en het brede publiek).
- Dutch Cuisine-pool van impact-menu's**, de gebruiker kan door het Product-indexeringssysteem[©] direct de klimaatimpact van een recept of menu berekenen.



WAT LEVERT HET OP?

WAT LEVERT HET OP?

PRIMAIR:

Een betere aansluiting realiseren van het onderwijs op de arbeidsmarkt aangezien bedrijven op zoek zijn naar toekomstige professionals met de juiste kennis en vaardigheden.

Hoe? Door toekomstige professionals voor de sector op te leiden die relevant zijn voor een toekomstbestendige horecasector. Deze studenten leveren met hun kennis en vaardigheden een bijdrage aan de toekomstige duurzaamheidsopgaven op het gebied van klimaat en gezondheid.

SECUNDAIR:

Het opleiden van docenten die studenten afleveren die relevant zijn voor een toekomstbestendige horecasector én een **duurzame positieve impact op klimaat en gezondheid**.

Door een **directe motivatie** voor een **gedragsverandering** bij **chefs, professionals en consumenten** te bewerkstelligen, kunnen zij **direct** een **positieve bijdrage** leveren op **klimaat en gezondheid**.

Deze **gedragsverandering** leidt tot een **nieuwe normering**.

Waarom is dit relevant voor uw organisatie?

Een **betere match** tussen vraag en aanbod in de sector in Noord Oost Brabant.

Een directe kans om **potentiële werknemers** aan u te verbinden.

Anders leren kijken naar de arbeidsmarkt: **sector overstijgende kansen** leren herkennen en benutten.

Vergroten van het netwerk in de regio.

De hele sector kan **profiteren** in het **bijdragen aan het verbeteren** van onze **gezondheid** en de **bewustwording** rond een nieuwe, duurzame kook- en eetstijl.

Studenten en docenten laten **meedenken over vraagstukken** in uw bedrijf rondom duurzaamheid.

Door het **delen van en tot zich nemen van kennis en kunde** dankzij de nieuwe middelen, zoals de Gezonde Dutch Cuisine Monitor, het kennisplatform en Product-indexeringssysteem[©], krijgen onze betrokken partners de kans zich **verder te ontwikkelen**.

Regionale samenwerking

Wij werken graag samen met **diverse partners** uit de gehele regio.

Wij denken onder meer aan:

- arbeidsorganisaties, georganiseerd bedrijfsleven en O&O-fondsen
- regionale overheden, onderwijsinstellingen voor beroepsonderwijs en hoger onderwijs, scholen voor (voorbereidend) middelbaar beroepsonderwijs.

Gezamenlijk zorgen we voor voldoende en goed opgeleid personeel in de regio en werken we aan een gezondere samenleving en klimaat.



WAT VRAGEN WE AAN JULLIE?

WAT VRAGEN WE AAN JULLIE?

Wij hebben **jullie steun** nodig op tal van gebieden. Zoals **kennis, kunde, begeleiding van studenten/docenten en creativiteit**.

Het bijdragen aan een **duurzame positieve impact op klimaat en gezondheid** is mogelijk op veel verschillende manieren:

- meedenken over het ontwikkelen van het **opleidingsprogramma** en een **kennisplatform**
- inbreng van **wetenschappelijke en praktijkexpertise** en kennis over gezondheid en klimaat d.m.v werkgroepen of gastlessen
- inbreng van kennis en kunde over **technologie** en het ontwikkelen en inzetten van **Big Data in het curriculum**
- nog meer inzicht over duurzaam telen, kweken, verbouwen en bereiden van **voedsel**
- het geven van **gastcolleges en/of workshops**
- het bieden van **praktijkplaatsen** voor de professionals van de toekomst
- deelname aan **bedrijfsprojecten**, waarbij studenten werken aan een vraagstuk uit uw dagelijkse praktijk **en meedenken aan een oplossing of een advies...**
- het opzetten van **hybride leeromgevingen** in de regio

WAT VRAGEN WE AAN JULLIE?

Inzet in uren of materialen, **niet in cash.**

We streven naar een langdurige, duurzame samenwerking (in ieder geval voor de komende 4 jaar).

De inzet stemmen wij graag nader met u af! Binnenkort nemen wij contact met u op.

Mocht u vragen hebben,

mail naar: opleidingen@dutch-cuisine.nl of bel met:

Koning Willem I College: Marc Raaijmakers, 06-53443151, Twan Musters, 06-38398597

Dutch Cuisine: Monique Mulder, 06-53444723, Marjan Pijnenburg, 06-51326193



KUNNEN WE OP JULLIE REKENEN?

KUNNEN WE OP JULLIE REKENEN?

We hopen op jullie positieve en uiterst waardevolle bijdragen!

Samen zorgen wij voor voldoende en goed opgeleid personeel en maken wij samenleving en leefomgeving **gezonder, duurzamer, bewuster** en simpelweg **beter**, te beginnen in Nederland.



*BEN JIJ
DE  CHEF
VAN DE
TOEKOMST?*