

Sectorcursus Food

Groeien naar gesprekspartner met meerwaarde



Scope

De Food sector is één van de topsectoren waarin Nederland uitblinkt. De levensmiddelenindustrie is de grootste (s)maakindustrie van Nederland.

Ondernemers laten zich niet de kaas van het brood eten. Om een goede gesprekspartner te zijn in de sector Food is het onontbeerlijk om relevante kennis van deze dynamische sector te bezitten.

Deze cursus geeft inzicht in de sector Food, waarbij cursisten de achtergronden van de sector leren kennen, evenals technische processen, economische kenmerken en actuele ontwikkelingen. Kortom: een kennismaking met de food sector in vogelvlucht in drie dagen.

Kenmerkend voor deze cursus

Onderwerpen van deze driedaagse cursus zijn:

- Branchebeschrijving, trends en ontwikkelingen
- Brood-, zuivel-, vlees en AGF- ketens
- Ingrediënten, retail, dranken en foodservice

- Dienstverleners, toeleveranciers, handel
- Risicomanagement
- Benchmarks en kengetallen
- Historie, actualiteiten en transitie

In het programma is ruime aandacht voor specifieke leervragen van de deelnemers.

Onderdeel van het programma is een kennismaking met de Food proces-technologiehal (slagerij, zuivel, bakkerij, brouwerij) en het chemisch en microbiologische lab van HAS Hogeschool.

Voor wie

Deze cursus is speciaal ontwikkeld voor zowel de ervaren als beginnende specialist werkzaam voor de Food sector: onder andere voor relatiemanagers, (intern) accountmanagers, zakelijke en financiële dienstverleners, risicomanager.

Wat jij kunt verwachten

Het programma is als volgt:

I Sectoren, productie, Trends en Ontwikkelingen

De trends zullen besproken worden op nationaal niveau, op Europees niveau en op mondiaal niveau. Inzoomen mede op basis van vraagstukken van de deelnemers

II De keten van voedselproductie

Voedselproductie in de wereld van nu is een complex proces. Grondstoffen kunnen van dichtbij komen, maar ook van over de hele wereld. Bewerking tot eindproducten kan in heel kleine bedrijfjes plaatsvinden, voor niche producten, maar ook bij multinationals tot bulkproducten. Daaromheen spelen allerlei andere partijen een rol; techniek en biotech, transport, groothandel, retail, foodservice en finance zijn slechts een aantal daarvan. De keten van voedselproductie wordt beschreven aan de hand van concrete voorbeelden en het krachtenveld van alle ketenspelers. Voor alle ketenspelers zijn er daarnaast gemeenschappelijke vraagstukken te benoemen. Actuele vraagstukken die in deze cursus aan de orde komen zijn:

- Productkwaliteit (zowel meetbare aspecten als productbeleving)
- Productveiligheid en gezonde voeding
- Nutrienten-management (sourcing), circulaire economie en life sciences
- Insights en consumenten-lab

III Economisch perspectief en risicomanagement

- Jaarrekening, kengetallen, productie-kpi's
- Kwaliteitssystemen en consumenten-vertrouwen

De opgedane kennis wordt in de praktijk geïllustreerd en getoetst.

- Praktijkbezoek aan een voedingsmiddelen-bedrijf.
- Presentatie van de business case die gedurende de cursus per groep zijn voorbereid.
- Verdieping op basis van vragen van deelnemers.

Wat wij van jou vragen

Aan deze cursus zijn geen opleidingseisen verbonden. We gaan er vanuit dat je in je werk op hbo-niveau opereert.

Duur van de cursus

De cursus bestaat uit 3 bijeenkomsten van 09.00 tot 16.00 uur.

Investering en startdata

Kijk voor actuele prijzen en startdata op onze website www.haskennistransfer.nl

Locatie

HAS Hogeschool, locatie 's-Hertogenbosch

Certificering

Bij het goed afronden van de business case ontvang je een certificaat.

DOORLOOPTIJD: 6 weken
CONTACTDAGEN: 3
MAXIMAAL AANTAL DEELNEMERS: 16
CONTACTPERSOON: Marloes de Jong
m.dejong@has.nl / 088 890 30 48