

VITAMINE G

DE GROENE CAMPUS

Groei voor mens, natuur en economie

NR. 4

Jaargang 3 - juli 2010
vitamine G is een uitgave
van De Groene Campus

Studenten winnen Groene Campus Awards 2010

Frisse boter voor de peperkoek

Nederlanders eten samen 1,1 miljard plakjes peperkoek per jaar en op 70% zit boter. Daarom is er nu Silverfood peperkoekboter, in drie frisse smaken! Dit originele idee won een eerste prijs in De Groene Campus Awards 2010.



Deze prijzen, uitgereikt tijdens De Groene Campus Beurs, vormen de kroon op het project Business Practice. Daarin zetten studenten samen met bedrijven uit de regio een eigen onderneming op. De Groene Campus stimuleert hiermee ondernemerschap bij studenten én versterkt de banden met het bedrijfsleven.

'Het mooie is dat studenten de business zelf maken, met ondersteuning uit het bedrijfsleven', zegt accountmanager Frank Jacobs. 'Ze krijgen van ons wat theorie en les in bedrijfseconomische vakken. Daarna werken ze samen aan het project, maken een presentatie, houden excursies en interviews bij de bedrijven en bouwen zo stukje bij beetje hun eigen onderneming op. Dit jaar werkten 90 bedrijven uit Helmond en omstreken mee. We hopen dat het er volgend jaar nóg meer zullen zijn.' [Lees verder op pagina 2 >>](#)

Stages in het buitenland

In de Oekraïne kennen ze geen Groene Campus

'Je leert andere culturen kennen, spreekt vreemde talen en doet een schat aan ervaring op.' Zo vat docent Frank Verkroost de voordelen van een stage in het buitenland samen. Hij stimuleert zijn studenten van De Groene

Campus dan ook om verder te kijken dan Nederland. Ze zwermen tijdens hun stages uit over heel de wereld: van Denemarken tot Canada en van Thailand tot Kameroen.

[Lees verder op pagina 2 >>](#)



De Groene Campus Awards 2010: (vervolg van pagina 1)

Op safari met de hondenslee bij -30°C

In totaal werden drie Groene Campus Awards en een aanmoedigingsprijs uitgereikt. De prijswinnaars kregen een wisseltrofee en een geldbedrag, ter beschikking gesteld door Jan van Rijsingen (Van Rijsingen Beheer).

Peperkoekboter

De originaliteit en haalbaarheid, de grondige productontwikkeling en de flitsende presentatie tijdens De Groene Campus Beurs leverden Silverfood peperkoekboter de eerste prijs op in de categorie Groepen. Vijf studenten uit diverse studierichtingen werkten hieraan samen: Eline Lommersen, Krisje Radstake, Celeste Houben, Nick Habraken en Tjeu van Boerdonk. Als sponsors deden Peijnenburg (de bekende Geldropse koekfabrikant), Campina (voor de boter) en Ecoloblu (duurzame verpakkingen) mee. Celeste Houben van het winnende team studeert Wellness & Lifestyle en werkte met veel plezier aan het project: 'Het was erg leuk om te doen. Deze opleiding is werkelijk enig in zijn soort.'

Growbox

Groeistoffen voor cannabis zijn niet alleen voor de wietteelt. Fabrikant Canna Nederland wil dat Nederland er bijvoorbeeld ook tomaten mee gaat kweken. 'Ik test dus of de spullen geschikt zijn voor huis- tuin en keukengebruik', zegt Roy Sevriens, student Greenport Business. Hij won met zijn 'Growbox', of kweektent de eerste prijs in de categorie 'individueel'.

In de tent groeien de planten vele malen sneller dan daarbuiten. Maar dan wel met 800 Watt aan lampen en een geautomatiseerd bevoeiings- en bemestingssysteem. Voor Roy is de proef echter geslaagd. 'Ik wil me specialiseren in kweken en kassen, klimaatbeheersing en plantfysiologie. Hier zie ik hoe planten reageren op voedingsstoffen. Dat maakt het voor mij hoe dan ook een mooie les!'

Huskysafari

Student Outdoor & Adventure Luc Mennen zoekt graag uitersten op. Voor zijn stage reisde hij naar Lapland, 300 kilometer noordwaarts van de poolcirkel, waar min dertig graden heel gewoon is. Daar organiseerde hij Huskysafari's voor toeristen, die graag een paar dagen met de hondenslee door de ijsskoude wildernis rondtrekken.



Voor zijn Business Practiceproject leende Luc een slee, een hond en wat materialen van Kamisak Huskyfarm uit Nuenen, dat soortgelijke tochten in Finland organiseert. Met dit project won hij de eerste prijs in de categorie Internationaal.

Luc startte aan De Groene Campus twee jaar geleden, na zijn mariniersopleiding. 'Je krijgt hier veel mogelijkheden en daar ben ik dankbaar voor. Het enige nadeel vind ik dat de buitensportvakken erg breed zijn. Sommige studenten organiseren liever wandeltochten in warme landen. Dat is mij lang niet extreem genoeg!'

Watt LED je

De aanmoedigingsprijs ging naar Joris van Heugten, Rachel Jonkers en Davey Steevens uit de derde klas VMBO met Energie (Watt Led je). Zij bedachten voor de Gemeente Helmond oplossingen om mensen energiebewuster te laten leven en richtten een tentoonstelling in op het gemeentehuis. De resultaten werden tijdens De Groene Campus Beurs gepresenteerd.

Stages in het buitenland vervolg van pagina 1



Zo'n internationale oriëntatie biedt studenten een ruimere blik op het vak en levert meerwaarde in hun latere carrière. En het bedrijfsleven plukt er nú al de vruchten van. Zo organiseerde Verkroost samen met Focus on U (gevestigd op De Groene Campus) een stage voor mbo'ers en hbo'ers in de Oekraïne. Eén van de doel-

stellingen: zakelijke kansen voor Nederlandse ondernemers in kaart brengen. Ondanks de lage lonen en de zeer vruchtbare grond vallen die kansen tegen, want: 'Je loopt overal tegen een muur van bureaucratie en je kunt er als buitenlander geen grond kopen.' De agrarische opleidingen in het voormalige Oostblokland

zijn overigens vooral gericht op primaire productie. Verkroost: 'Opleidingen genoeg, maar nog geen structuur als bij De Groene Campus, met de doorgaande leerlijn. Laat staan dat ze opleidingen kennen als Outdoor & Adventure of Wellness & Lifestyle!'

Groen onderwijs: Sleutelrol in duurzame samenleving

Wereldwijd staan de voedsel voorziening, natuur en leefomgeving onder druk. Een duurzame aanpak is van levensbelang. Welke rol groene opleidingen daarin kunnen spelen, besprak Kim van der Leest, directeur Biologische Technologie van het Kenniscentrum Triple E tijdens De Groene Campus Beurs op 22 april.

Van der Leest was intensief betrokken bij het totstandkomen van De Groene Campus en is projectleider van De Groene Urgentie; een beweging waarin onderwijs, bedrijfsleven en overheid samenwerken aan een duurzame samenleving. 'Het groene onderwijs speelt een

sleutelrol in het duurzamer maken van de samenleving', stelt Van der Leest.

Dat kan echter alleen samen met het bedrijfsleven. Daarom stelt De Groene Urgentie jaarlijks een prijs van 20.000 euro ter beschikking voor het beste onderwijsproject op

het gebied van duurzaamheid dat tot stand is gekomen in samenwerking met het bedrijfsleven. Aanmelden kan dit jaar nog. Meer weten? Neem contact op met het Kennisloket van De Groene Campus.

De Groene Urgentie is een initiatief van de AOC-raad, Aequor en het Ministerie van LNV.



GROENEURGENTIE

Kennisloket

Onderzoeksvragen?
Stageplaatsen?
Incompany trainingen?

Het Kennisloket van De Groene Campus geeft antwoord! Het Kennisloket schakelt studenten, docenten, onderzoekers en andere specialisten voor u in. Plus eventuele fysieke faciliteiten, zoals het sciencelab of specifieke testopstellingen. Alles wat nodig is om innovatieve ideeën om te zetten in succesvolle producten.
T: 0492-523983
E: info@degroenecampus.nl

Nieuwe foodopleiding van zaadje tot karbonaadje

Hier gebruik je al je zintuigen

Vanaf het schooljaar 2010/2011 start op De Groene Campus de nieuwe opleiding Food met uitstroomrichtingen in Technology, Management en Horeca & Hospitality. Ze sluiten aan op de beroepspraktijk, want ze kwamen tot stand in samenwerking met het bedrijfsleven.

'Studenten worden van het begin af aan in het diepe gegooid', zegt teamleider Geert van den Heuvel van De Groene Campus. Hij stond aan de wieg van de nieuwe opleidingen op mbo-niveau. 'Vanaf dag 1 ben je aan het managen, aan het communiceren en aan het marketen. Kwaliteiten die tegenwoordig in ieder vak belangrijk zijn!'

Van den Heuvel is ambitieus: 'Over een jaar of zes zijn wij de beste opleiding in Nederland voor alles wat te maken heeft met food. Want dat is méér dan techniek. Het betekent ook proeven en smaken ervaren. Dat is typisch voor De Groene Campus. Je gebruikt hier al je zintuigen. Bovendien vraagt het bedrijfsleven mensen die meedenken, meeontwikkelen en meezorgen voor de kwaliteit van het eindproduct. Dat heeft meer te maken met houding dan met technische kennis.'

Overlap

De nieuwe foodopleidingen zijn breed van opzet en overlappen elkaar deels. 'De student kan zich daardoor eerst oriënteren. Wisselen van stageplek of na verloop van tijd een andere richting kiezen is geen probleem. Dat is echt bijzonder en wordt op geen andere school aangeboden. Bovendien komt een student via De Groene Campus in contact met de hele voedselketen: van veehouder tot productie en horeca. Wij bieden het vak aan van zaadje tot karbonaadje.'

Dankzij de vestiging van het Food Connection Point (78 bedrijfsleden) in het bedrijvencentrum van De Groene Campus zijn

ook de stagemogelijkheden ruim: 'Hou je van chocola, dan loop je stage bij Delicia. Kies je voor zuivel, dan ga je naar Campina. En geef je de voorkeur aan snacks, dan kun je terecht bij Mora. Die samenwerking met het bedrijfsleven maakt De Groene Campus uniek!'





AGENDA

8 juli: Diploma-uitreiking
9 september: Food4Future Kick-off
19 september: De Groene Campus Halve Marathon*
1 oktober: De Smaakmarkt
21 oktober: Syntens Design Pressure Cooker
18 november: Food4Future Seminar
Doorlopend tot 1 augustus: Expositie 'Landschap Reflectie' verbeelding van natuurgebied De Peel

* Atletiekvereniging LGD Deurne organiseert zondag 19 september 2010 de 25^e De Groene Campus Halve Marathon. Nieuw onderdeel daarvan is de 10 km Scholen Estafetteploeg, een spectaculaire run voor vo- en mbo-scholenteams door het centrum van Deurne. En verder:

- De Groene Campus 10 km Centrumloop
 - Autorent v.d Putten 5 km Centrumloop
 - Flynth 10 km Businessrun
 - Rabobank Scholierenloop
- Voor meer informatie:
www.degroenecampus.nl



Opleiding Wellness & Lifestyle

Gezondheid is een kwestie van balans

Gezondheid heeft alles te maken met voeding, bewegen en ontspannen. Daarom hoort Wellness & Lifestyle thuis op De Groene Campus. Docente Mandy Bruggink legt uit wat deze opleiding inhoudt.

Waar leiden jullie voor op?

'We leiden studenten op tot wellness & lifestyle coach. Dat is iemand die zich bezighoudt met een gezonde leefstijl. Zie het als de mbo-variant van de diëtist of de fysiotherapeut. Met beauty heeft het weinig te maken.'

Wat moeten studenten daarvoor weten?

'Ze moeten weten wat gezond is en waarom. Voedingsleer is onderdeel van de opleiding, maar ook anatomie van het menselijk lichaam, ontspanning door middel van massage en yoga, natuur en kruidenleer. Wat doet bewegen met de spieren, de botten, de hart- en bloedvaten en het ademhalingsstelsel? Hoe werkt de spijsvertering? We zitten nog net niet op medisch niveau.'

Hoe is de opleiding opgezet?

'Ieder jaar komen de drie hoofdonderwerpen terug: voeding, beweging en ontspanning. Het eerste jaar is gericht op jezelf: Wat voedt jou? Wat beweegt jou? In het tweede jaar zijn die onderdelen gericht op de advisering



van anderen. In het derde jaar staan coaching en begeleiding centraal.'

Welke carrièreperspectieven heeft een wellness & lifestylecoach?

'Een coach kan zich zelfstandig vestigen of in dienst treden van bijvoorbeeld een fitnesscentrum of GGD. Er zijn ook studenten die na deze opleiding verder studeren, bijvoorbeeld hbo Fysiotherapie.'

Wie zijn de studenten?

'We hebben nu 57 studenten en groeien snel. Dit jaren studeren de eerste twee af. Volgend schooljaar starten we met 28 nieuwe studenten. Dat zijn vooral meiden. Hopelijk komen er meer jongens bij. Die voelen zich nu meer aangetrokken tot het CIOS, de opleiding tot sportdocent. Wij vinden echter dat bewegen in balans moet zijn met voeding en ontspanning.'

Starten met innoveren op De Groene Campus



Innoveren doe je op De Groene Campus; hét brandpunt van het groene onderwijs in de regio Zuid-Oost Nederland. Waar studenten en docenten, wetenschappers en collega-ondernemingen elkaar ontmoeten op het gebied van voeding, gezondheid, ontspanning, natuur en omgeving. Voor ervaren, maar vooral ook voor startende ondernemers.

Starters kunnen zelfs rekenen op ondersteuning bij de ontwikkeling van hun bedrijf, van het aanscherpen van het ondernemingsplan, via marktonderzoek tot en met advies bij productontwikkeling.

Bedrijfsruimte beschikbaar

De Groene Campus heeft nog enkele bedrijfsruimtes

beschikbaar. Permanent of tijdelijk voor de duur van een project, presentatie of meeting. Flexibel indeelbaar en met alle mogelijke ondersteunende faciliteiten, zoals een receptie, secretariaat, postverwerking, een restaurant en vergaderzalen in diverse afmetingen. Voor meer informatie: www.degroenecampus.nl