

MARKTPROGRAMMA VERDUURZAMING DIERLIJKE PRODUCTEN

Wie het ziet, heeft de toekomst.

KetenKennisDialogo Inspiratiesessie voor het vakonderwijs van de toekomst: duurzamer en dierwaardig

Doetinchem, 29 juni 2026

Het Marktprogramma Verduurzaming Dierlijke Producten (VDP) zet zich in voor het vergroten van het marktaandeel van dierlijke producten met bovenwettelijke, duurzamere prestaties. De [Werkgroep Onderwijs](#) wil dat er in het vakonderwijs structureel aandacht komt voor duurzame dierlijke producten. We zien dat de exameneisen nog niet zijn afgestemd op de ambities en huidige ontwikkelingen rond duurzame ketenconcepten. De studenten van nu worden onvoldoende opgeleid voor de uitdagingen van de toekomstige voedselketens, zoals het realiseren van een meer dierwaardige veehouderij.

 Een [videoverslag van deze dag](#) is terug te kijken via YouTube.

Daarom organiseerde deze werkgroep op 29 juni een KetenKennisDialogo: een inspiratiesessie over het vakonderwijs van de toekomst. Voor deze dag werden landelijke ambtenaren van het ministerie van LNV, onderwijsinstellingen en relevante ketenpartners uitgenodigd. De deelnemers maakten kennis met het netwerk van onderwijsinstellingen en ondernemers in [Smaakacademie Achterhoek](#), waar duurzaamheid is ingebed in de praktijk van het vakonderwijs. Diverse sprekers vertelden hoe zij er in de praktijk voor zorgen dat er in het onderwijs aandacht is voor duurzame voeding, bijvoorbeeld door leermiddelen te ontwikkelen, te werken met keuzedelen of als docent zelf alvast actie te ondernemen. De belangrijkste conclusie: soms is het nodig om gewoon te gaan dóén, maar zonder inbedding in de exameneisen blijven we te veel afhankelijk van de inzet en het enthousiasme van individuele docenten. Een paar van deze enthousiaste docenten hebben we deze dag in actie kunnen zien!

Maurits Steverink over Smaakacademie Achterhoek

De dag begon bij het Graafschap College in Doetinchem. Maurits Steverink vertelde kort iets over het doel van deze dag en over de ervaringen in de Achterhoek. Daar wordt al jaren gewerkt aan de inbedding van kennis over duurzame voedselketens in het (vak)onderwijs. Dat gebeurt vanuit Smaakacademie Achterhoek, het onderwijsnetwerk van platform Achterhoek Food. Een belangrijke les die Maurits deelde, was dat het onderwijs niet zomaar mogelijkheden heeft om iets extra's te doen. Docenten werken met vaste lesprogramma's, worden aangestuurd vanuit exameneisen en worden al van allerlei kanten benaderd om iets extra's te doen. Vaak ontbreekt hiervoor de tijd. Smaakacademie Achterhoek staat daarom naast docenten en bekijkt samen met hen hoe duurzaamheid op een laagdrempelige manier kan worden geïntegreerd in

MARKTPROGRAMMA VERDUURZAMING DIERLIJKE PRODUCTEN

Wie het ziet, heeft de toekomst.

bestaande lessen. Dan ontstaat er enthousiasme. Dat iedereen dit belangrijk vindt, is geen punt van discussie.

Ellen Buijs over een nieuwe taxonomie

Ellen Buijs van onderwijsprojectbureau BeSpeak vertelde over een project dat BeSpeak in opdracht van het ministerie van LNV en het MVDP heeft uitgevoerd. Het doel was om te onderzoeken hoe duurzaamheid onderdeel kan worden van het vaste curriculum. BeSpeak heeft hiervoor [een taxonomie ontwikkeld: een blauwdruk met leerdoelen](#). Hierbij zijn onder anderen diverse inhoudsdeskundigen uit de praktijk en vertegenwoordigers uit het onderwijs betrokken geweest. De taxonomie is opgeleverd en algemeen beschikbaar, maar is nog niet opgenomen in de kwalificatiedossiers voor het mbo. Ellen vertelde hoe het opstellen en aanpassen van deze kwalificatiedossiers in zijn werk gaat. Het was duidelijk dat dit een tijdrovend en specialistisch proces is. Het ministerie van OCW bepaalt de kaders, waarna de Samenwerkingsorganisatie Beroepsonderwijs Bedrijfsleven (SBB) de dossiers uitwerkt. Dit verloopt volgens een vast stappenplan. Grote aanpassingen worden maar eens in de vier tot acht jaar gedaan. De vraag is dus: de taxonomie is er nu, maar hoe brengen we deze verder in het beleidsproces? En kan dit sneller? Wanneer het aanpassen van kwalificatiedossiers al een doorlooptijd van vier jaar kent, beginnen studenten er over vier jaar aan en stromen zij vier jaar later uit. Het effect merken we dan pas na minimaal acht jaar.

Discussie

Een van de aanwezigen gaf aan dat de rol van de overheid beperkt is. In de zogenoemde sectorkamers van SBB zijn vooral functionarissen uit het onderwijs en het bedrijfsleven betrokken bij het ontwikkelen van de kwalificatiedossiers. Dit zijn brancheorganisaties; andere partijen hebben hierin geen rol. Het is juist belangrijk om de vernieuwers aan tafel te hebben. Er zijn verschillende initiatieven, zoals practoraten en Kennis op Maat van Wageningen University, maar deze functioneren los van elkaar. Het is goed om ook naar alternatieve strategieën te kijken. Een daarvan is Leven Lang Ontwikkelen (LLO), waarbij het bedrijfsleven meer het initiatief kan nemen. Een andere route is om in het burgerschapsonderwijs een aanknopingspunt te vinden voor voeding en duurzaamheid.

Marcel Beukers over de ervaringen van het Graafschap College

Marcel Beukers is opleidingsmanager van de hospitalityopleidingen van het Graafschap College. Hij vertelde dat het een uitdaging is om de kwalificatiedossiers voor elke opleiding ieder jaar goed te vertalen. Het Graafschap College werkt veel met keuzedelen, die verdiepend of verbredend kunnen zijn. Volgend jaar is er voor het eerst een keuzedeel duurzaamheid. Alle leerlingen van de koksopleiding krijgen Achterhoek Food-lessen; dit is geen keuzedeel.

MARKTPROGRAMMA VERDUURZAMING DIERLIJKE PRODUCTEN

Wie het ziet, heeft de toekomst.



Ze maken hierin kennis met duurzamere producten, bij voorkeur uit de eigen regio, en met bevlogen ondernemers die vertellen hoe ze werken. Deze ondernemers zijn onderdeel van Smaakacademie Achterhoek. Het Graafschap College is ook het eerste en tot nu toe enige ROC waar de koksopleiding gebruikmaakt [van een duurzaamheidskeurmerk: het MSC-keurmerk voor vis](#).

Docent Melissa Dorland vertelde meer over de Achterhoek Food-lessen en gaf een rondleiding. Zij heeft zelf de gespecialiseerde koksopleiding aan het Graafschap College gevolgd en is hier nu docent. Bij haar studenten merkt ze dat ze hen het best in beweging krijgt door hen concreet aan de slag te

laten gaan. Geen PowerPoint op een scherm, maar een half varken in de klas. Terwijl de studenten hiermee aan de slag gaan, vertelt ze over herkomst en vierkantsverwaarding. De leveranciers komen grotendeels uit het netwerk van Smaakacademie Achterhoek.

SVH over e-learning

Reba de Graaf en Judith Smitskamp van SVH, Stichting Vakbekwaamheid Hospitality, vertelden hoe zij te werk gaan bij het ontwikkelen van leermiddelen en examens. In veel gevallen gaan zij uit van het kwalificatiedossier. Met behulp van inhoudsdeskundigen en onderhoudsdeskundigen vertalen zij dit vaak wat abstracte dossier naar concrete leermiddelen.

Rond verduurzaming zijn er meerdere uitdagingen. Het is nog geen structureel onderdeel van het onderwijs en is verweven in veel keuzedelen. Voor docenten is de urgentie niet altijd duidelijk of zij hebben simpelweg geen tijd om zich erin te verdiepen.

SVH zet zich ervoor in om kennis over duurzaamheid laagdrempelig beschikbaar te maken voor docenten. Een mooi voorbeeld hiervan zijn [de zeven e-learning](#)s die zijn ontwikkeld in samenwerking met Smaakacademie Achterhoek en ondernemers, en met subsidie van LEADER Achterhoek. Zo is het gelukt om duurzaamheid structureel beschikbaar te maken voor het koksonderwijs van het Graafschap College. Inmiddels zijn deze e-learning's ook breder beschikbaar. Daarnaast werkt SVH nauw samen met Koninklijke Horeca Nederland en Dutch Cuisine.

Discussie

Het belangrijkste is om leerlingen te enthousiasmeren. Dat moet soms via een omweg. Onderwerpen als duurzaamheid en keurmerken spreken niet alle

MARKTPROGRAMMA VERDUURZAMING DIERLIJKE PRODUCTEN

Wie het ziet, heeft de toekomst.

leerlingen aan, maar als je uitlegt dat duurzame vis ook lekkerder is en waarom dat zo is, slaat dat vaak wel aan. Je kunt leerlingen ook zelf aan de slag laten gaan met

duurzaamheid zonder hen er echt les in te geven. Laat hen de informatie zelf uit de leeromgeving halen en deze vervolgens toepassen. In afwachting van beleid om duurzaamheid structureel op te nemen in het vakonderwijs, is er al behoefte aan ondersteuning van docenten bij het maken van leermiddelen. Dat kan al in lijn met de opgeleverde taxonomie. Hiervoor is wel enig aanjaagbudget nodig.

Jon Broer over de ervaringen van het Almende College

Het tweede deel van de dag vond plaats op het Almende College in Silvolde. Docent Jon Broer houdt zich daar bezig met vitaliteit en gezond en duurzaam eten binnen de hele school, voor zowel medewerkers als leerlingen. Hij is een aanhanger van 'doism': als je iets wilt bereiken, moet je vooral iets gaan doen. Hij en zijn leerlingen van Horeca, Bakkerij en Recreatie hebben een moestuin aangelegd en onderhouden deze zelf. De groenten en kruiden uit de tuin worden direct gebruikt in de eigen keuken op school.

De aandacht voor duurzaamheid in het onderwijs is volgens Jon sterk docentgebonden. Je bent afhankelijk van een enthousiaste docent die het onderwerp oppakt en er, buiten het standaardlesprogramma om en dus vaak in eigen tijd, aandacht aan wil geven. Steun vanuit het management is onontbeerlijk, maar de bekostiging van een schooltuin is geen vast onderdeel van de budgetten. Het behoud ervan is nog kwetsbaar en afhankelijk van persoonlijke inzet. Samen met Smaakacademie Achterhoek zet hij zich ervoor in dat dit onderdeel van het beleid wordt en dat de schooltuin als proeftuin dient om de meerwaarde ervan te laten zien. Zo zijn we hopelijk niet langer afhankelijk van individuen die de kar willen trekken en van de welwillendheid van een schoolbestuur.

Discussie

Veel scholen hebben een 'green office' dat zich binnen de school bezighoudt met duurzaamheid in de breedste zin van het woord, zoals het curriculum, de kantine en het gebouw. Scholen kampen echter vaak met steeds minder budget. Zo is de subsidie vanuit Gezonde School inmiddels stopgezet. Hoe kunnen andere scholen profiteren van de ervaringen van het Almende College? Jon geeft aan dat hij graag een gestructureerd plan opstelt voor LVVN en hierover graag in Den Haag komt vertellen.

MARKTPROGRAMMA VERDUURZAMING DIERLIJKE PRODUCTEN

Wie het ziet, heeft de toekomst.

Wat nemen de aanwezigen mee van deze dag?

- We moeten af van het projectmatige karakter. Er is al veel geprobeerd, maar projecten sterven vaak een stille dood als bijvoorbeeld de subsidie stopt.
- Er is een actieve lobby nodig richting SBB. De doorlooptijd van acht tot tien jaar is te lang.
- Docenten kunnen het lesprogramma pas aanpassen als de syllabus of het kwalificatiedossier wordt aangepast.
- Gewoon beginnen is goed, maar tegelijkertijd moet er beleid worden ontwikkeld.
- Binnen LVVN zou dit onderwerp grootser en meer programmatisch kunnen worden aangepakt.
- We moeten niet alleen kijken naar instrumenten die we al inzetten en die te weinig effect hebben, maar ook naar instrumenten die we nog niet inzetten. Misschien zorgt dat voor versnelling.
- We moeten zoeken naar concrete handvatten om 'de groene vonk' in het onderwijs te bewerkstelligen.
- We moeten in het onderwijs beginnen; dat heeft veel meer effect dan de zoveelste publiekscampagne. Het onderwijs moet de voorloper op het gebied van duurzaamheid worden.
- We moeten de enthousiaste ambassadeurs in het onderwijs steunen en zichtbaar maken, zodat de goede voorbeelden breder ingang vinden.



MARKTPROGRAMMA VERDUURZAMING DIERLIJKE PRODUCTEN

Wie het ziet, heeft de toekomst.

Over het Marktprogramma VDP

Binnen het Marktprogramma Verduurzaming Dierlijke Producten (VDP) slaan partijen in de dierlijke productieketen (vlees, zuivel en eieren) de handen ineen voor het vergroten van het marktaandeel dierlijke producten met bovenwettelijke duurzamere prestaties. Binnen het Marktprogramma VDP worden marktinitiatieven van ketens ondersteund met kennis, onderzoek en voorlichting. Het marktprogramma organiseert regelmatig KetenKennisDialogen (KKD) om kennis te delen en een dialoog te voeren over complexe thema's en natuurlijk de haalbaarheid, betaalbaarheid én kansen voor praktische toepassingen.

Wilt u op de hoogte blijven van nieuws, activiteiten en ontwikkelingen van het Marktprogramma? Meld u dan aan voor onze nieuwsbrief via [het inschrijfformulier op onze website!](#)