



MENUKAART

OPLEIDEN DOEN WE SAMEN

FOOD & BUSINESS

De opleiding Food & Business aan de HAN verbindt lerende professionals met organisaties om samen een verantwoordelijke en gezonde bijdrage te leveren aan de verdere ontwikkeling van een toekomstbestendige Food Business. Onze studenten zijn gespecialiseerd in de foodbranche en zijn binnen die foodbranche multidisciplinair. De studenten krijgen onder andere les in productontwikkeling, sensorisch onderzoek, productintroductie, marktonderzoek, kwaliteitszorg, marketing en sales. Deze menukaart geeft de verschillende samenwerkingsmogelijkheden aan met organisaties in het werkveld.

HAN UNIVERSITY
OF APPLIED SCIENCES

VOORGERECHTEN

VOOR ALLE STUDENTEN, AANVULLEND OP HET CURRICULUM

MASTERCLASS

Professionals uit het werkveld geven masterclasses over interessante onderwerpen die aansluiten bij onze aandachtsgebieden Business, Product Development en Quality Management.

CREATIVE KITCHEN

Onze volledig ingerichte keuken leent zich uitstekend voor productpresentaties, onderzoeken en netwerkbijeenkomsten. Daar gaan onze studenten graag aan de slag met de nieuwste producten of ingrediënten. We ontdekken, experimenteren en innoveren samen met het bedrijfsleven.



‘Super inspirerende bak-sessies gehad voor de ontwikkeling van een duurzaam vegan koekje. Studenten brachten me op nieuwe grondstoffen en denkrichtingen’

MARIJNTJE VAN BENTHUM
OPRICHTER VAN EIGEN DEEG

NETWERKCONGRES

Jaarlijks brengen wij tijdens het Food & Business Netwerkgcongres studenten, alumni, het werkveld en docenten samen rondom een speciaal thema. Voor informatie, deelname of het leveren van een bijdrage, mail naar netwerkgcongres.fb@han.nl.

PRODUCT DEVELOPMENT LAB

In samenwerking met onze studenten kunt u sensorisch onderzoek laten uitvoeren. Wij hebben hier de kennis, software, ruimte en de juiste studenten voor in huis.



‘Dit is een excellente manier om onderzoek gemakkelijk toe te passen in het bedrijfsleven en levert snel een efficiënt resultaat! Het is nuttig om je producten hier te laten testen en het team werkt doelgericht en gemotiveerd. Dat is een win-win.’



F&B SPECIAL

Een F&B Special is een kortlopende opdracht, aangeleverd door het werkveld. Een kleine groep studenten gaat hiermee aan de slag. Uitdagingen richting duurzaamheid, productontwikkeling, gezondheid, marketing of kwaliteit worden graag aangegrepen.

EXCURSIES

Presenteer uw bedrijf aan uw toekomstige werknemers en organiseer een excursie binnen uw bedrijf. Heeft u andere vormen van samenwerking in gedachten? Neem dan contact met ons op.

SV GUSTO

De naam Gusto staat voor ‘smaak’ in het Latijn en ‘plezier’ in het Spaans en dat is precies waar de studieverenging voor staat. De vereniging draagt bij aan de binding van de studenten onderling en met het werkveld door verschillende activiteiten te organiseren. Zie voor meer informatie www.svgusto.nl

HOOFDGERECHTEN

TWEDE STUDIEJAAR

INTERNATIONAL BUSINESS

In het tweede studiejaar verdiepen de studenten zich in de internationale aspecten van de foodbusiness. Zij maken in het vak Internationaliseren exportplannen voor een bestaande opdrachtgever. Elk jaar zoeken wij voor het tweede semester een nieuwe opdrachtgever. Geïnteresseerd in onderbouwde plannen voor een nieuwe exportmarkt? Neem dan contact met ons op.

PROJECT SHOPPER ACTIVATION

Het project richt zich op marketing, voedings- en consumentengedrag in de Nederlandse supermarkt. Wat zijn gezonde, veilige en duurzame keuzes en hoe kunnen supermarktvestigingen consumenten ondersteunen in het maken van die goede keuzes? Onze studenten ontwikkelen een activatie- en promotieplan en leggen zelf contact met een supermarkt waarvoor ze dit project mogen uitvoeren.



'De activiteiten gepresenteerd tijdens de Shopper Activation Market waren creatief en passend. De presentaties tijdens de markt hebben ons aan het denken gezet en sluiten goed aan bij belangrijke thema's en onze coöperatie. Samen maak je 't verschil!'



coop

KWALITEIT IN DE KETEN

In dit project wordt de bestaande kwaliteitspraktijk binnen een bedrijf kritisch bekeken, beoordeeld en van advies voorzien. Duurzaamheid krijgt hierbij speciale aandacht. Neem contact met ons op als u onze studenten in de rol van kwaliteitsadviseur een semester wilt betrekken bij onderwerpen uit uw praktijk.



'Leuke groep studenten die met een open houding gekeken hebben naar ons duurzaamheidsaspect.'

Van Geloven
Ged. Gereserveerd voor iedereen



DESSERTS

DERDE EN VIERDE STUDIEJAAR

STAGE

🕒 Van september t/m januari of van februari t/m juni (21 weken)

Als meewerkstagiair krijgt de student meerdere werkzaamheden en opdrachten van het bedrijf met verantwoordelijkheden op Hbo-niveau. Naast de directe voordelen van een stagiair is dit ook een mooie kans om uw bedrijf te profileren binnen de opleiding Food & Business (toekomstige medewerkers!).

DERDEJAARS PROJECTEN

In het derde jaar gaan studenten voor uiteenlopende opdrachtgevers aan de slag. We gaan voor een diepgaande samenwerking met bedrijven waarbij studenten op basis van real life cases hun kennis gaan toepassen in de praktijk. Het project wordt totaal geïntegreerd in het onderwijs en we gaan dus voor een samenwerkingsverband op lange termijn. De studenten leveren groepsgewijs een accountplan, een productplan of een kwaliteitsplan op.

F&B CHALLENGES

🕒 In januari, aanmelden kan tot eind november

Tijdens de Challenges gaan derdejaars studenten in teams de strijd met elkaar aan om binnen vier aaneengesloten dagen de beste oplossing te vinden voor een uitdaging die wordt aangedragen door het bedrijfsleven. Hiervoor zijn wij op zoek naar uitdagende en échte opdrachten vanuit verschillende bedrijven.



'Wij hebben met succes deelgenomen aan de Food & Business Challenges. Sinds twee jaar worden we positief verrast met creatieve ideeën en werken we samen met toekomstige professionals.'



Intersnack



'Met deze manier van afstuderen liggen de wensen van het bedrijf en school veel dichterbij elkaar dan wanneer studenten zich puur richten op het uitvoeren van een onderzoek. Erg praktisch en bruikbaar is onze ervaring'

AFSTUDEERPROJECT

🕒 Van september t/m januari of van februari t/m juni (21 weken)

De student gaat aantonen klaar te zijn voor het werkveld door verantwoordelijkheid te nemen en mee te werken aan één groot project. De student levert datgene op wat het bedrijf graag wil. Dat kan een adviesrapport zijn, maar veelal is het een combinatie van een presentatie, beurs, audit, product of iets anders. Voorwaarde is dat het direct bruikbaar en relevant is voor het bedrijf.



'We hebben sinds een aantal jaar naar veel tevredenheid studenten van de opleiding Food & Business mogen ontvangen. Met name de focus op Food met een commerciële blik onderscheidt deze studenten van andere stagiaires.'



FOOD & BUSINESS ONLINE

in www.linkedin.nl/in/foodbusinesshan

f www.facebook.com/FoodBusinessHAN

@ <https://www.instagram.com/foodbusinesshan/>

— <https://www.han.nl/opleidingen/hbo/food-business/voltijd/index.xml>



CONTACT

Over stages: stage.fb@han.nl

Over afstuderen: afstuderen.fb@han.nl

Over alle andere onderwerpen flip.houtman@han.nl

EEN GREEP UIT HET WERKVELD VAN DE OPLEIDING

