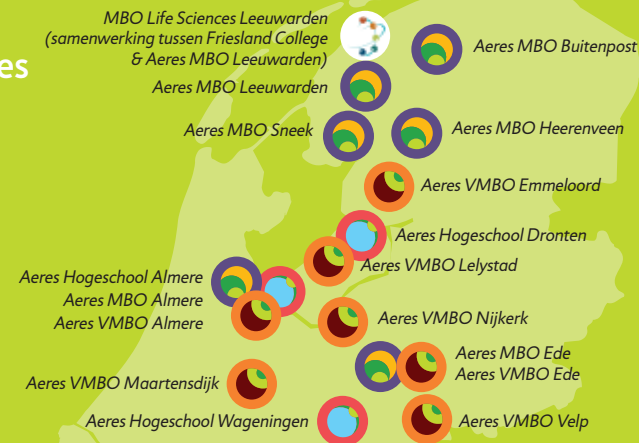


Onze wereld van Food

Met een groeiende wereldbevolking is het een uitdaging om iedereen van voldoende en gezonde voeding te voorzien. Dankzij innovatieve technologieën lukt het steeds beter om voedsel op een duurzame manier te produceren. Onze leerlingen, studenten, cursisten en onderzoekers dragen bij aan deze uitdagingen en werken hiervoor nauw samen met de beroepspraktijk. Of het nu gaat om productie, voorlichting, consumptie of productontwikkeling: Aeres leidt professionals op die met verstand van zaken aan de slag gaan in de (internationale) wereld van food.



Onderwijslocaties



Opleidingen en niveaus

Keuzevakken vmbo

- Brood- en banketspecialisatie, De bakkerij, Patisserie
- De (bijzondere) keuken, Keukenspecialisatie
- Gastheerschap/-specialisatie
- Groei en oogst
- Voeding en beweging
- Voeding, hoe maak je het?
- Voeding & Gezondheid

Mbo-opleidingen

Niveau 1:

- Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

Niveau 2:

- Medewerker food & technology

Niveau 3:

- Vakbekwaam medewerker food & technology

Niveau 4:

- Vakexpert food & technology
- Vakexpert food & quality
- Vakexpert food & lifestyle

Hbo: Associate degree

- Bedrijfskunde & agrifoodbusiness
- Onderwijsondersteuner Voeding en Communicatie
- Onderwijsondersteuner Consumptieve Techniek

Hbo: Bachelor

- Voeding & gezond leven
- Bedrijfskunde & agrifoodbusiness
- Docent en kennismanager Voeding en Communicatie
- Docent en kennismanager Consumptieve Techniek



- Docent en kennismanager Dienstverlening en Producten (keuzevak Voeding en Bewegen)
- Kopopleiding Docent en kennismanager Groene sector (in 1 jaar onderwijsbevoegdheid)
- European Food Business (Engelstalig)
- International Food Business (double degree)
- International Food Operations Management (double degree)
- International Agribusiness (double degree) (1,5-jarig programma)
- Food Chain Management (Engelstalig) (1-jarig programma)

Professionele master

- Agribusiness Development
- Food Systems Innovation

Hbo: Minor

- Dairy Processing

Cursussen en trainingen

- Voedselveiligheid, HACCP en FSSC
- Interne auditing in food
- Food Chain Management Academy
- Food Safety Management Academy
- Nascholingen voor docenten
- Maatwerktrajecten voor het bedrijfsleven
- Taal op de werkvloer
- Assessorstraining
- Diverse zuiveltrainingen
- Milk processing and Entrepreneurship

Studentenaantallen



MBO

± **220**
studenten



Cursussen en
trainingen

± **545**
deelnemers



HBO
Bachelor

± **435**
studenten



HBO
Associate degree

± **60**
studenten

HBO
Master

15
deelnemers

Internationaal

Internationale samenwerkingen:

- Dalhousie University (DAL), Canada
- University of Wisconsin (UWRF), Verenigde Staten
- Ecole Supérieure d'Agricultures (ESA), Frankrijk
- Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC), Italië
- Association for European Dairy Industry Learning (AEDIL)

Internationale opleidingen:

- Studenten International Food Business doen in jaar 2 stage in Europa; studeren in jaar 3 in Canada en kunnen in jaar 4 wederom internationaal stage doen (studerend af met een Canadees en Nederlands bachelordiploma)
- Studenten European Food Business studeren 1 semester in Frankrijk en 1 semester in Italië

Internationale stages:

- Mbo-studenten mogen stage lopen in het buitenland en er zijn verschillende studiereizen in Europa
- Hbo-studenten doen een 2e jaars stage in Europa
- Hbo-studenten doen een 3e jaars stage in Noord-Amerika
- Afstudeerstages wereldwijd

Internationale projecten:

- Feeding the World: Uitwisseling van studenten van aangesloten Europese scholen
- Amoove
- H2020 - Healthy Food Africa (HFA)
- H2020 - European Forum for a Comprehensive Vision on Urban Agriculture (EFUA)
- EFRO - Green Health Solutions



Onderzoek en projecten

Lectoraten

- Circulair Ondernemen in de Agri- en Food Business
- Ecologisch Wijs: Insecten & Maatschappij
- Voedsel & Gezond Leven

Projectvoorbeelden

- Duurzaam Door Kennisnetwerk Voedsel Flevoland
- Aeres Burger Lab
- Duurzame en Gezonde schoolomgeving
- Green Health Solutions - Bitter Gourd
- Voedselstromen
- NWA project 'Transitie naar een duurzaam voedselsysteem'
- Zero Waste
- Ondersteuning City Deal Voedsel op de Stedelijke Agenda
- Operationaliseren automatiseringslijn i.s.m. SMC
- WVLO Wendbaar Vakmanschap in lerende organisaties
- Zicht op Regionaal Voedselsysteem (i.o.v. gemeente Lelystad)

Activiteiten

Onder andere:

- Food & Cooking klas
- Talentlessen Koken voor een mini-onderneming
- Ecotrophelia
- Dutch Food Week
- Jong Ondernemen
- MBO Challenge voedselverspilling
- Green Starters Track: starten eigen onderneming
- GroenPact Impactprijs
- Innovatieklas
- Smaaklessen
- Gezonde schoolkantine/omgeving
- Boerderijeducatie

Interne en externe praktijkfaciliteiten

- Eigen keukens
- Externe keukens
- Kookstudio's
- Food Innovation Lab
- Mobiel les lab
- Zuivellabs (incl. dranken)
- Automatiseringslijn
- Bakkerij
- Groenten- en fruitthal
- Vleeshal
- Microbiologisch lab
- Chemisch lab
- Waterapplicatie centrum (WAC)
- Food Application Center for Technology (FACT)



Samenwerkingen

Onder andere:

- Amsterdam Green Campus
- Bakery Sweets Center
- Bedrijven in de levensmiddelenbranche
- Bedrijven in de horecasector
- Consortium Food Midden Nederland
- Dairy Campus
- Flevo Campus
- Flevofood
- Food Academy Nijkerk
- Food Application Center
- Gezonde school
- Innovatieklas (Lab)
- Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG)
- Jong Leren Eten
- Kennisnetwerk Voedsel Flevoland
- Kitchen Republic
- Knooppunt Techniek
- Mobiliteitsnetwerk Noord Nederland
- Onderwijsinstellingen op zowel vo-, mbo- als hbo-niveau
- Overheden en onderzoeksinstituten
- Platform Voedsel en Gezondheid
- Spark Living Lab (Supply Chain 4)
- Stichting Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie (SOL)
- Voedingcentrum
- Voedsel educatie Netwerk Flevoland
- Zuivelacademie
- Zuivelopleidingen Nederland