

Creative Kitchen





FOOD & BUSINESS

ONDERDEEL VAN ACADEMIE BUSINESS EN COMMUNICATIE

COMMUNICATIE

COMMERCIEËLE ECONOMIE

ONDERNEMERSCHAP EN
RETAIL MANAGEMENT

OPEN DAG NOVEMBER 2024



START DE PRESENTATIE →



EVEN VOORSTELLEN

WIE ZIJN WIJ? EN WIE ZIJN JULLIE?



Even de handjes in de lucht!

- Welke niveau doe je? MBO, HAVO, VWO?
- Wanneer wil je gaan studeren?
- Wat wil je te weten komen?

WAT IS FOOD & BUSINESS?_



CHICKEN
WRAP



WAT IS FOOD & BUSINESS



**Commercie &
Innovatieve
business**



**Voeding &
gezondheid**



**Quality &
Productie**

Duurzaamheid

WAT IS FOOD & BUSINESS?

Commercie & Innovatieve Business 



? Vergelijk de verpakkingen



WAT IS FOOD & BUSINESS?

Voeding en gezondheid 



Voedingswaarden

Deze waarden gelden voor het onbereide product

Soort	Per 100ml
Energie	153 kJ / 37 kcal
Vet	0.02 g
Waarvan verzadigd	0.01 g
Koolhydraten	8.6 g
Waarvan suikers	8.3 g
Eiwitten	0.1 g
Zout	0.013 g

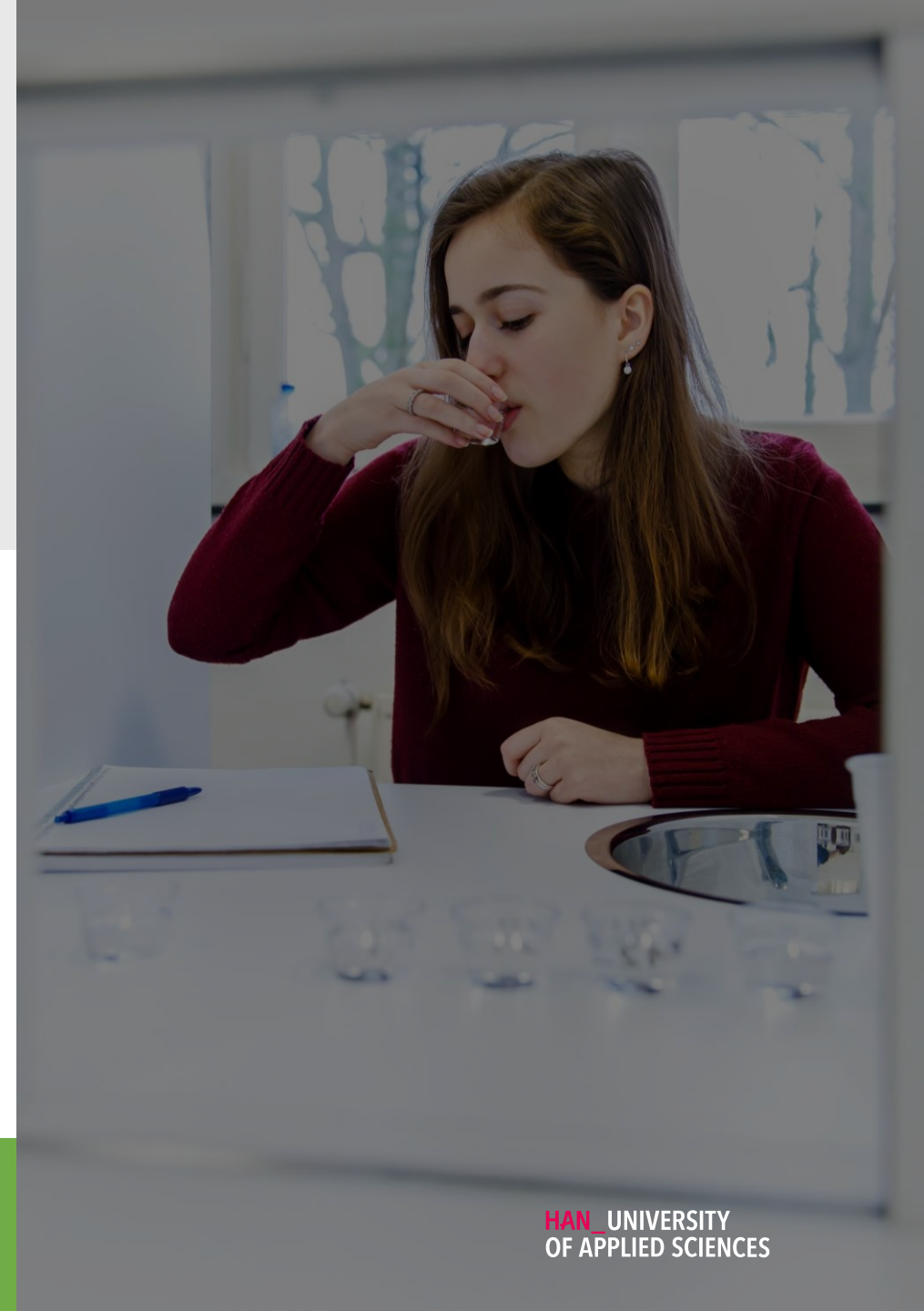
Voedingswaarden

Deze waarden gelden voor het onbereide product

Soort	Per 100ml
Energie	110 kJ / 26 kcal
Vet	0.03 g
Waarvan verzadigd	0.01 g
Waarvan onverzadigd	0 g
Koolhydraten	6.1 g
Waarvan suikers	6.0 g
Voedingsvezel	0.06 g
Eiwitten	0.03 g
Zout	0 g



Welke is gezonder?



WAT IS FOOD & BUSINESS?

Quality en productie 

Contact

Heb je een vraag over één van onze producten of wil je iets anders met ons delen? Misschien vind je het antwoord in onze [Veelgestelde vragen](#), of vul anders onderstaand contactformulier in. We helpen je graag!



Wat is een mogelijke klacht



WAAR KOM JE TERECHT?

MOGELIJKE BEROEPEN



**Commercie &
Innovatieve
business**

Marketeer

Sales Manager

Business innovation
manager



**Voeding &
gezondheid**

Conceptontwikkelaar

Productmanager



**Quality &
Productie**

Quality manager

Quality consultant

WAAR KOM JE TERECHT?_

MOGELIJKE ROLLEN EN BEDRIJVEN

MARKETEER



HOOFDKANTOOR
GROOTHANDEL

WAAR KOM JE TERECHT?_

MOGELIJKE ROLLEN EN BEDRIJVEN

CONCEPTONTWIKKELAAR



WAAR KOM JE TERECHT?_

MOGELIJKE ROLLEN EN BEDRIJVEN

QUALITY CONSULTANT



ADVIESBUREAU

WAAR KOM JE TERECHT?_

MOGELIJKE ROLLEN EN BEDRIJVEN

SALES MANAGER



EEN STUDIE VAN 4 JAAR_

	Periode 1		Periode 2	Periode 3		Periode 4
> Jaar 1	Kick Start	Good food for you	Sell your concept	Crossing borders	Customer journey	Food chain of the future
> Jaar 2	International business		Quality in control	Food for all		Shopper activation
> Jaar 3	Stage			Minor		
> Jaar 4	Afstudeerproject in groepsverband			Afstuderen		

1. PROPEDEUSE

Periode 1		Periode 2		Periode 3		Periode 4	
Kick start	Good food for you	Sell your concept		Crossing borders Customer journey		Food chain of the future	
Inhoud	Voeding en gezondheid Ingrediënten functionaliteit Voedselveiligheid Sensorisch onderzoek	Inhoud	Marktonderzoek Marketing Verkooptechnieken Engels	Inhoud	Cultuurverschillen Exportplannen Consumentengedrag	Inhoud	Voedselproductie Duurzaamheid Projectmanagement Adviseren
Open up_		→ Wat speelt er? → Wat vind ik?		Vrije ruimte_		→ Verdieping → Verbreding	
Food professional_		→ Wie ben ik? → Wat kan ik? → Wat wil ik?		Food professional_		→ Wat doe ik? → Waar pas ik?	

LESWEEK_

		maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
09:00	1	Project Stand-up		Persoonlijke coaching		Deepdive Quality & Productie
10:00	2	Project Good Food For You	Zelfstudie en groepswork	Food Professional		
11:00	3					Praktijkles in Creative Kitchen
12:00	4					
13:00	5		Deepdive Commercie & Innovatieve Business	Workshop meervoudige waarde creatie		
14:00	6	Deepdive Voeding & Gezondheid	Open Up – verduurzaming van de voedingsindustrie	Project Good Food For You	Zelfstudie en groepswork	Project Good Food For You
15:00	7					
16:00	8					
17:00	9	Zelfstudie en groepswork				
18:00	10					
	11					
	12					

HET ONDERWIJS



**Zelfstandig en actief
samenwerken**



**Just-in-time de theorie
die je nodig hebt**



**Échte opdrachten uit
de praktijk**

3. STAGE

BIJ WELK
BEDRIJF LOOP
JIJ STRAKS
MISSCHIEN
STAGE? _

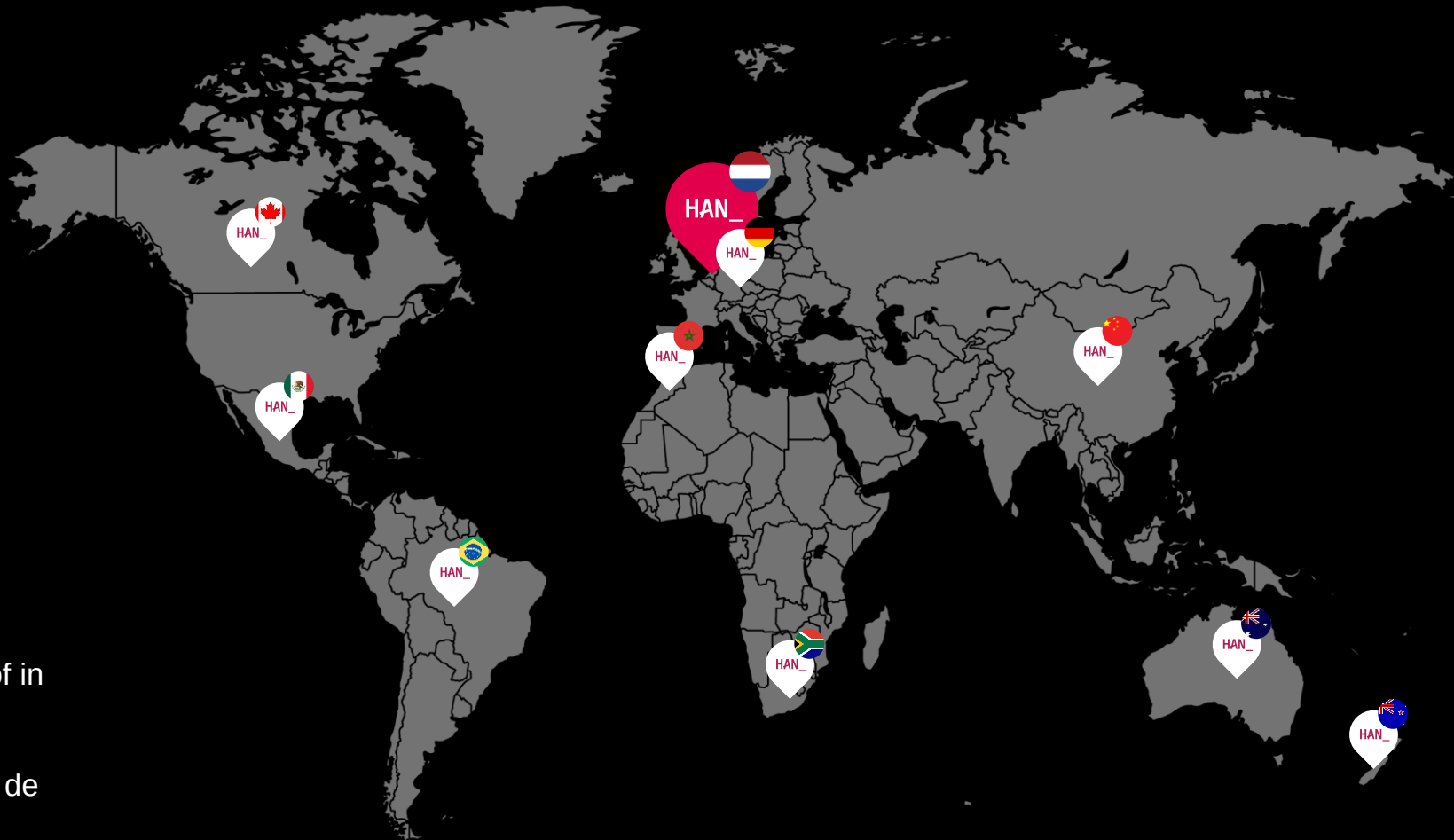
EEN DEEL VAN DE WERELD ZIEN TIJDENS JE STAGE OF MINOR_

LOCATIES

Een minor Global Awareness op Curaçao of in Zuid-Afrika?

Tijdens je minor een half jaar studeren aan de universiteit van Wisconsin of Madrid?

Stage lopen of afstuderen bij een multinational of lokaal bedrijf in het buitenland?





“
**Wij geven
smaak aan de
studie van
onze leden**
s.v. Gusto”

STUDIE- VERENIGING

S.V. GUSTO

- Introductie
- Bedrijfsbezoeken
- Workshops
- Studiereis
- Masterclass

WAAROM FOOD & BUSINESS?

COMBINATIE FOOD & BUSINESS UNIEK IN
NEDERLAND

WERKEN AAN PRAKTIJKOPDRACHTEN

FIJNE SFEER

JIJ BEPAALT

GOUDEN MEDAILLE ELSEVIER 2023



KOM PROEF-STUDEREN



Scan de
QR code



**3 december of 12
december**

→ Ervaren hoe het is om Food & Business te studeren? Kom proefstuderen!

ZIJN DE POST ITS BEANTWOORD?



MEER WETEN?



Kijk op onze website en vraag onze brochure aan!



Vragen? Stel ze via onze Instagrampagina aan onze studenten of neem contact op met leonie.kleve@han.nl



www.han.nl



@FoodbusinessHAN



@Food and Business HAN



foodbusinesshan



han.nl



762 likes

HAN University of Applied Sciences