

# Opleiding voor Business Creators

Het Anton Jurgens Institute in Den Bosch wil met een nieuwe master-opleiding Business Creation een brugfunctie vervullen tussen wetenschap en productinnovatie. Juist grote bedrijven en researchinstellingen trekken het initiatief dat samenwerking en open innovatie in en met het MKB moet bevorderen.

“Er is behoefte aan bruggenbouwers”, stelt Albert Zwijgers. “Mensen die de verstaalslag van onderzoek naar concrete producten in goede banen kunnen leiden.” Als senior voedingsmiddelentechnoloog bij Unilever heeft Zwijgers een achtergrond in het pro-actief ontwikkelen van innovatieve producten. Zwijgers: “De voedingsmiddelenmarkt verandert doordat de consument steeds vaker de relatie legt tussen voeding en gezondheid: Wat is de calorische waarde en hoe zit het met transvetten? Dat vraagt om nieuwe en vooral innovatieve producten. Maar onderzoekers en ondernemers spreken vaak een andere taal. Daarom is er bij bedrijven dringend behoefte aan mensen die deze werelden bij elkaar weten te brengen en nieuwe business kunnen creëren: zogenaamde Business Creators.”

### Anton Jurgens Institute

Namens Unilever is Zwijgers ook verbonden als lector Innovatie en voeding aan de HAS Den Bosch en wijdt hij een deel van zijn tijd aan het opzetten van het Anton Jurgens Institute: De master-opleiding is bedoeld voor mensen met een technologische achtergrond vanaf BSc en met de nodige ondernemersgeest. De initiatiefnemers willen volgend jaar van start gaan met ongeveer vijftien deelnemers en uitgroeien tot een honderdtal internationale studenten in 2010. De voertaal zal Engels zijn. De studie duurt anderhalf tot twee jaar en bestaat voor een stevig deel uit E-learning en acht studieblokken van een week inclusief avondprogramma op de locatie in Den Bosch.

### Open innovatie

De Business Creators van het Institute gaan naast de theorie concrete projecten uit de praktijk faciliteren. Zwijgers: “Je

komt dan met de werkelijke problemen in aanraking die je vervolgens moet oplossen. Het gaat om open innovatie dat wil zeggen om kennis die wordt gedeeld. Eventuele concurrentiegevoelige informatie wordt middels contracten afgedekt. En de intellectuele rechten zijn eigendom van het bedrijf dat het idee heeft ingebracht. Zwijgers: “We willen met het Anton Jurgens Institute een neutraal platform creëren. Dan kan je wat gemakkelijker praten.”

“Bij het MKB heerst soms vrees voor grote bedrijven”, constateert Zwijgers. “Maar ik vind dat niet nodig. Gargill levert bijvoorbeeld veel aan het MKB en wij besteden daar steeds meer aan uit. We moeten juist meer samenwerken, kijk naar het succes van Senseo en de beertender. Zo moeten we gaan denken. We hebben elkaar allemaal nodig. En je wordt door patentsituaties ook in elkaars armen gedreven.”

### Korte cursus

Om de doorstroming van kennis naar het MKB te bevorderen start op 29 november in samenwerking met ProSoy een driedaagse cursus: ‘Industrial Proteins: Properties, Functionalities & Applications’. Verschillende bedrijven geven presentaties over de eiwitten die zij leveren. Het programma is thematisch opgezet met eiwitten uit rijst, soja, tarwe, erwten, kraakbeen (gelatine) en bloedplasma. Daarnaast komen de fysiologische eigen-



Senior voedingsmiddelentechnoloog bij Unilever en lector Innovatie en voeding aan de HAS Den Bosch Albert Zwijgers: “Gewoon de witte jas aan en ervaren wat de performance is van bepaalde eiwitten.”

schappen van eiwitten aan bod.

Nieuw is dat de derde dag ook het fingertipgevoel wordt getraind in de pilotplant van de HAS. “Gewoon de witte jas aan en ervaren wat de performance is van bepaalde eiwitten”, aldus Zwijgers. “Proeven hoe ze smaken en zien wat ze doen in brood, vlees en desserts.” Met de cursus is de aftrap voor het Institute gegeven.

---

### Marcel van den Hark

M. van den Hark is freelance journalist.