

Food Innovation



'Het leukste moment tijdens de opleiding? Ons foodconcept is door de opdrachtgever gekozen als winnaar!'

'Ze gaan het foodconcept nu verder uitwerken. Misschien ligt het over een tijdje wel echt in de winkel. Dat lijkt me supertof!'

Hanneke - Student Food Innovation

DOE HET

In het kort

Food Innovators zijn nieuwsgierig, leggen verbinding en tonen lef om een voorlopende rol op zich te nemen in het realiseren van innovaties. Tijdens de opleiding leren we je om methodisch en met creatieve technieken een onderbouwd concept te ontwikkelen, te testen in de praktijk én met overtuigingskracht te introduceren.

Je begeeft je al tijdens de studie in de dynamische foodwereld en leert over de globale uitdagingen waar de maatschappij voor staat. Je levert innovaties aan de wereld van vandaag en morgen door productontwikkeling, marketingconcept of verpakkingsontwerp.

- + Je werkt vanaf jaar 1 aan opdrachten voor échte bedrijven.
- + Deze studie biedt een goede balans tussen theorie en praktijk. Naast boeken en lessen is er veel ruimte om te creëren en ontwikkelen.

Start
September 2025

Taal
Nederlands

Duur
4 jaar

Titel
Bachelor of Science



Scan de QR-code en bekijk alle info over deze opleiding!

has.nl/food-innovation

HAS green academy

HAS green academy is dé hogeschool voor agro, food en leefomgeving. Samen met medestudenten werk je aan actuele vraagstukken van bedrijven en organisaties. Met de kennis en ervaring die je opdoet, ontwikkel je praktische oplossingen die bijdragen aan een gezonde omgeving met voldoende gezond voedsel. Zowel in Nederland als daarbuiten. Ontdek het!

- ✓ Persoonlijke hogeschool met topsfeer
- ✓ Goede baankansen
- ✓ Docenten met praktijkkennis

Het eerste jaar



In het eerste jaar leer je het vakgebied van Food Innovation breed kennen.

Vakken: food • marketing • productkennis • innovatie & creatie • verpakkingsdesign • voeding & gezondheid • consumentenonderzoek

Lesvormen: werkcolleges • projecten • excursies • practica • hoorcolleges

Studiekosten €

Kijk op de website voor de actuele hoogte van het collegegeld.

Indicatie aanvullende kosten jaar 1:
Boeken, activiteiten en excursies: € 500

Toelatingseisen

	Havo	Vwo
CM	✓	✓
EM	✓	✓
NG	✓	✓
NT	✓	✓

→ Met alle mbo niveau 4 opleidingen ben je toelaatbaar.

Wij helpen je met een succesvolle start op het hbo. Check het op has.nl/toelatingstrajecten

Studiekeuzecheck

Weten of de opleiding echt bij je past? Maak dan gebruik van de studiekeuzecheck. De studiekeuzecheck vraag je aan bij de studieadviseur en is bij de opleiding Food Innovation niet verplicht.

Beroepen

- Food Innovator
- Food marketeer
- Product/brand manager
- Concept- en productontwikkelaar
- Verpakkingsontwerper of verpakkingstechnoloog
- Adviseur bij reclame- en innovatiebureau

Aanmelden



Meld je **uiterlijk 1 mei** aan via studielink.nl, je hebt dan toelatingsrecht. Na 1 mei kunnen andere regels gelden.

Ook interessant

International Food & Agribusiness

Bedrijfskunde en foodbusiness

Food Technology

VRAAG HET

Neem voor meer info contact op met de studieadviseur.

Caroline Kesselaer
c.kesselaer@has.nl
088 890 3720



ERVAAR HET

Studiekeuze-events

Wil je meer weten of de sfeer komen proeven? Je bent van harte welkom op onze studiekeuze-events, zoals open dagen, proefstudeerdagen en een online voorlichting! has.nl/studiekeuze-events