



Postacademische opleiding

DUURZAAM WATERBEHEER VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

8 oktober 2026 – 26 november 2026



UNIVERSITEIT
GENT

Duurzaam waterbeheer voor de voedingsindustrie

Deze opleiding ondersteunt bedrijven bij het beter begrijpen, beheersen en optimaliseren van hun watergebruik. Je krijgt inzicht in de actuele uitdagingen rond waterbeschikbaarheid, waterkwaliteit, hergebruik en lozingen en leert hoe je deze kennis kunt vertalen naar concrete acties binnen uw eigen organisatie. Daarbij wordt steeds de link gelegd met de dagelijkse praktijk van voedingsbedrijven en met relevante wettelijke, normatieve en kwaliteitseisen.

De opleiding onderscheidt zich door haar sterke praktijkgerichte aanpak. Elke sessie combineert noodzakelijke achtergrondkennis met bruikbare methodieken, checklists, rekenmodellen, analysetools en praktijkvoorbeelden. Je leert onder meer hoe je een waterbalans opstelt, waterverliezen identificeert, waterstromen kritisch evalueert, geschikte zuiverings- en hergebruikstechnologieën selecteert en een waterbeheerstrategie ontwikkelt die zowel economisch als ecologisch verantwoord is.

Daarnaast is er ruime aandacht voor de voedselveiligheidscontext. Water is immers niet alleen een milieuthema, maar ook een essentieel onderdeel van het autocontrolesysteem, de productkwaliteit en de naleving van voedselveiligheids- en kwaliteitsnormen. Voorbeelden hiervan zijn internationaal erkende standaarden zoals BRCGS Food Safety en IFS Food, die binnen veel voedingsbedrijven belangrijk zijn in functie van klanteneisen, audits en markttoegang. De opleiding toont hoe duurzaam waterbeheer geïntegreerd kan worden in bestaande kwaliteits-, veiligheids- en duurzaamheidsinitiatieven binnen het bedrijf.

Je krijgt een helder overzicht van de beschikbare technieken, aandachtspunten en regelgeving, maar ook concrete handvatten om verbeteringen door te voeren binnen uw eigen organisatie. Iedereen gaat naar huis met bruikbare tools, gerichte verbeterideeën en een eerste actieplan voor duurzaam waterbeheer in de praktijk.

Programma

- | | |
|--|---|
| ⇒ Sessie 1 – Inleiding & wettelijk kader | ⇒ Sessie 4 – Technologieën voor waterbesparing en hergebruik I |
| ⇒ Sessie 2 – Watergebruik analyseren | ⇒ Sessie 5 – Technologieën voor waterbesparing en hergebruik II |
| ⇒ Sessie 3 – Analyse en monitoring van vervuiling, validatie en link met de autocontrolegids | ⇒ Sessie 6 – Strategie & implementatie |

Doelgroep

Deze opleiding richt zich tot professionals uit de voedingsindustrie die betrokken zijn bij watergebruik, milieu, duurzaamheid, kwaliteit, productie of technische infrastructuur. Zowel voor strategische beslissingsnemers als operationele medewerkers is de opleiding waardevol.

Typische deelnemers zijn onder andere:

- ⇒ Milieucoördinatoren en duurzaamheidsmanagers die verantwoordelijk zijn voor waterbeheer, vergunningen en milieuwetgeving.
- ⇒ Kwaliteitsmanagers en QA-verantwoordelijken die waterkwaliteit moeten borgen binnen het autocontrolesysteem.
- ⇒ Productie-, operations- en facility managers die dagelijks instaan voor een efficiënt gebruik van water en utilities.
- ⇒ Technische managers, process engineers en maintenance engineers die betrokken zijn bij waterbehandeling, infrastructuur en procesoptimalisatie.
- ⇒ Directieleden die investeren in duurzaamheid, compliance en risicobeheer.
- ⇒ Consultants, adviseurs en projectmedewerkers die voedingsbedrijven begeleiden rond duurzaamheid, waterbeheer of milieuvraagstukken.

Praktisch

Data & locatie: 8, 12 en 22 oktober, 12, 19 en 26 november 2026 - Campus Kortrijk van Universiteit Gent, gebouw KUBES
Prijs: € 1.295,-

Meer info?

Ga naar www.UGain.UGent.be/waterbeheer