

ENTRE_VET PROJECT

Informatieve nieuwsbrief m.b.t. de tweede periode van het project.



Workshops voor slim ondernemen.

De afgelopen maanden deden studenten uit België, Estland, Duitsland, Griekenland en Spanje mee aan leuke, praktische workshops met ondernemers uit hun eigen land. Ze konden daar rechtstreeks leren hoe ondernemen in de praktijk werkt: van omgaan met geld en een merk opbouwen tot slimme marketing en ondernemen met een maatschappelijk doel.

De workshops per land

België

In september leerden studenten beauty en hair van Stephanie van 'De Salonplanner' hoe je Instagram slim inzet op marketing en branding. In oktober vertelde een oud-MIRAS-student, Delphine van Loft Madeleine aan koksstudenten hoe je met strategie en een SWOT-analyse verder komt – én dat passie de sleutel is tot echt ondernemen.

Estland

Tussen november en januari organiseerde PVEC drie inspirerende workshops. De eerste ging over financiën en kunstmatige intelligentie, met aandacht voor hoe je marketing en logistiek kunt automatiseren. De tweede draaide om veerkracht en je onderscheiden in de banketbakkerij, inclusief een praktische sessie in het maken van zoetigheid. De laatste workshop ging over handel en verkoop: ondernemers van Plantos, Black Giraffe en Nordic Vendure vertelden hoe je de juiste klanten bereikt en waarom een sterk visueel merk zo belangrijk is.

Duitsland

In december kregen studenten tweedejaars houtbewerking een workshop over ondernemerschap. Ondernemer Christian Woska, actief in catering en slagerij, vertelde zijn verhaal en benadrukte hoe belangrijk leiderschap is in een bedrijf. Daarna werkten de studenten zelf aan hun eigen ideeën, zoals een bijzonder duurzaam tiny house en een boomhuisconcept.

Griekenland

In november ontdekten studenten in Larisa hoe sociale ondernemingen werken. Nikoleta Tsampandoura van de Bloementeelcoöperatie voor mensen met een beperking "Zonnebloemen" vertelde hierover. De studenten leerden wat coöperaties en sociaal ondernemerschap kunnen betekenen. De reacties waren heel positief.

Spanje

In oktober organiseerde MCC twee levendige workshops met vakmensen uit de sector. Carlos Catalá van Carnicerías Catalá benadrukte het belang van een goed bedrijfsplan en klantvriendelijkheid. De eigenaars van Kanrós Restaurant spraken over problemen oplossen, tijd goed indelen en omgaan met personeel. Meer dan 100 studenten deden mee en kregen zo direct inzicht in ondernemerschap in de keuken. De dag eindigde met inspirerende gerechten die werden gepresenteerd.



Wat volgt?

- De Transnationale Projectbijeenkomst (TPM) in Slowakije, georganiseerd door TOPCOACH SRO.
- Het trainingsprogramma is klaar en we gaan nu verder met de ontwikkeling van het ENTRE_VET MOOC-platform



<https://entre-vet.eu/>

https://www.instagram.com/entre_vet/

ONS CONSORTIUM:



PÄRNUMAA
KUTSEHARIDUSKESKUS

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUS



VALENCIA CULINARY CENTER



Handwerkskammer
Flensburg

HANDWERKSKAMMER FLENSBURG



CENTER FOR EDUCATION AND INNOVATION



CENTRUM VOOR
VOLWASSENENONDER WIJS MIRAS



topcoach
unlock your potential

TOPCOACH

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.