



8

GERT-JAN KOETSIER, FOOD ACADEMY NIJKERK

‘SPECIFIEK OPLEIDEN VOOR RAZEND INTERESSANTE SECTOR’

De voedingssector in Nederland blijft groeien en voert belangrijke technologische innovaties door, om de productie duurzamer en efficiënter te maken, met steeds meer oog voor de relatie tussen voeding en gezondheid. Daarmee ontstaat behoefte aan medewerkers met specifieke kennis, opgeleid naar de actuele normen in deze bedrijfstak. Food Academy Nijkerk verzorgt dit traject met drie verschillende uitstroomprofielen.

“Er gebeurt enorm veel in de voedingssector”, stelt Gert-Jan Koetsier, manager van Food Academy Nijkerk, een initiatief dat in 2018 is gestart. “De maatschappij springt steeds bewuster om met het thema gezondheid, wat bijvoorbeeld leidt tot de aanscherping van hygiëneregels, aandacht voor allergieën en intoleranties en het reduceren van suikers, zouten en vetten in producten. Dit staat voortdurend op de agenda bij overleg tussen supermarktketens, leveranciers en fabrikanten, ook binnen de levensmiddelenindustrie. Een verkeerde beslissing of een onzorgvuldigheid kan verstrekkende gevolgen hebben, zoals het terughalen van een batch producten uit tientallen winkels. Het maakt de sector razend interessant om in te werken, met name door de technologische ontwikkelingen die er plaatsvinden. Die processen spelen zich grotendeels achter gesloten deuren af, wat op zichzelf logisch is. Daarmee oefent deze bedrijfstak echter niet altijd de juiste aantrekkingskracht uit op potentiële nieuwe medewerkers, terwijl veel van deze ondernemingen zitten te springen om mensen met de juiste kennis en vaardigheden.”

BEHOEFTE AAN MBO'ERS

Die impasse - in zekere zin - wil Food Academy Nijkerk doorbreken en dat gebeurt binnen een nauwe samenwerking met de voedingssector. Koetsier: “Sinds de start van ons initiatief in

januari 2018 hebben vijftien bedrijven zich aangesloten en we hopen er nog vele te mogen verwelkomen binnen ons netwerk, wat meteen een uitnodiging is. Daarnaast ondersteunen de gemeente Nijkerk en de provincie Gelderland ons volop, niet alleen financieel in deze beginfase, maar ook door mee te denken en zaken mogelijk te maken. Feitelijk vormen we hier het puntje van de Food Valley, met een belangrijke rol in deze regio voor de maakindustrie. Waar in Wageningen en omstreken veel mensen op hbo- en universitair niveau worden gevraagd, bestaat hier juist veel behoefte aan mbo'ers met een gerichte opleiding. Daar ligt de specialisatie van Food Academy Nijkerk, waarbij we een sterke en continue koppeling met het bedrijfsleven willen maken. Dat is noodzakelijk om het onderwijs op de meest actuele ontwikkelingen te kunnen afstemmen, zodat de aansluiting ook in de toekomst optimaal blijft.”

HYBRIDETRAJECT

Food Academy Nijkerk zet, in samenwerking met Aeres MBO en de voedingssector in de regio, drie sporen uit. “In aansluiting op het vmbo bieden we jongeren een volwaardige driejarige mbo-opleiding aan, die zij op niveau 2 of 3 afronden”, zegt Koetsier. “Als specialisaties hebben we Food Operator, Logistiek Medewerker en Technische Dienst Medewerker, dit laatste in samen-

werking met de Techniek Academie in Harderwijk. In alle gevallen onderscheiden we twee varianten: BOL oftewel Beroeps Opleidende Leerweg en BBL oftewel Beroeps Begeleidende Leerweg, met als belangrijkste verschil dat je in het laatste geval het leren met werken combineert. Binnen een hybridetraject bereik je de meest effectieve mengvorm, die een verregaande integratie met het bedrijfsleven bevat. Naast de zeer actuele praktijkervaring die de studenten opdoen brengt dit nog een ander voordeel met zich mee, namelijk het gebruik maken van bestaande faciliteiten binnen de bedrijven, zoals machines, proefopstellingen en andere apparatuur. Een school beschikt niet over de middelen om daar grootschalig in te investeren, zeker niet als je bedenkt hoeveel verschillende technologieën in deze sector worden toegepast en hoe snel de innovaties elkaar opvolgen. Door de handen ineen te slaan met het bedrijfsleven snijdt het mes aan twee kanten.”

LOOPBAANPERSPECTIEVEN, MOBILITEITSPPOSITIE

Reeds begin 2020 van start gegaan, met de eerste lichting van acht studenten, is de opleiding om mensen die reeds in de voedingssector werken extra kennis te laten vergaren. “Dit in het kader van ‘een leven lang leren’, wat naast het bieden van nieuwe uitdagingen de loopbaan-



ze verbonden zijn heen tillen. Verder streven we natuurlijk naar een zo groot mogelijk netwerk van aangesloten bedrijven.”

TELKENS ANDERE LOCATIE

Het laatstgenoemde traject gaat vanzelfsprekend uit van de BBL-structuur, omdat het immers mensen opleidt die al (lang) in het arbeidsproces zitten en die natuurlijk gewoon hun uren moeten kunnen blijven maken. Bijzonder is echter, zo geeft Koetsier aan, de manier van scholing. “Die vindt geheel plaats bij de aangesloten bedrijven en dan telkens op een andere

locatie. ‘s Morgens zal veelal de theorie gegeven worden, terwijl de middag in het teken staat van praktijk, bijvoorbeeld een rondleiding, met alle ruimte om vragen te stellen. Zo maken de deelnemers kennis met een veelheid aan verschillende technologieën en vergaren ze wellicht via proefopstellingen extra inzichten, zonder dat dit de voortgang van de processen binnen de onderneming verstoort. De gastheer, zelf leerling, zal natuurlijk met trots zijn werkomgeving demonstreren. Zo’n kijkje in de keuken hier en daar brengt de anderen ook weer op ideeën voor mogelijke



‘NOG ZO’N MISVERSTAND DAT WE GRAAG WEGNEMEN: HET IDEE DAT AL DIE AUTOMATISERING STEEDS MINDER MENSEN ZOU VERGEN.’

perspectieven en de mobiliteitspositie van arbeidskrachten vergroot”, licht Koetsier toe. “Stel dat iemand in de toekomst door wat voor oorzaak zijn of haar baan verliest, dan liggen er goede kansen om snel elders in de branche weer aan de slag te kunnen. Duurzame inzetbaarheid vormt het sleutelwoord, met naast het technische aspect ook ruim aandacht voor het sociale element, voor het welzijn van de medewerker. Dat nemen we mee in de leercultuur, ook aan de praktische kant, dus in het bedrijfsleven. Om de mobiliteit van mensen in de toekomst te garanderen willen we ervoor zorgen dat praktijkopleiders hun vak breed aanbieden en over de onderneming waaraan



nieuwe carrièrestappen in de toekomst. Normaliter bestrijkt dit BBL-traject een periode van twee jaar, waarbij je na succesvolle afronding een diploma op niveau 2 of 3 ontvangt. Heb je elders reeds eerder een mbo-opleiding voltooid, dan kun je het in een jaar tijd doen." Acht studenten volgen op deze manier een operator-opleiding, terwijl er vier dat op de BOL-manier doen. Ook draait en een traject waarin de werknemers vaktiaal beter leren begrijpen en spreken. De opleiding wordt digitaal aangeboden met fysieke uitleg en ondersteuning, wat het in deze coronatijd eenvoudig maakt om op afstand de lessen te volgen, met uitleg en overleg via video.

IMAGO

Als derde doelgroep voor Food Academy Nijkerk noemt Koetsier zijinstromers, mensen die vanuit een andere branche naar de voedingssector zouden willen overstappen. "Hen bieden we een vergelijkbaar BBL-traject. Het is vooral zaak om hen via promotie op beurzen, open dagen en andere inspanningen voor dit vakgebied te interesseren, wat eveneens geldt voor basisschool- en vmbo-leerlingen. We willen het imago van lopendebandwerk veranderen, want het strookt niet met de realiteit in deze geavanceerde sector, waar intelligente technologieën een cruciale rol spelen. Nog zo'n misverstand dat we graag wegnemen: het idee

dat al die automatisering steeds minder mensen zou vergen. Ten eerste groeit de voedingssector in Nederland nog steeds, ten tweede leert de praktijk dat al die hoogstaande apparatuur bediend moet blijven worden door operators met specifieke kennis en het vermogen om bij storingen ad hoc te kunnen schakelen. Vergeet ook niet dat aan het wisselen van producten en het ombouwen van de lijnen nog steeds volop mensen te pas komen. Hoe meer bedrijven zich bij ons netwerk aansluiten, hoe meer de hele sector er de vruchten van zal plukken."

Meer informatie: www.foodacademynijkerk.nl