

Veel bedrijven zijn dringend op zoek naar technisch geschoolde vakmensen. Tegelijkertijd verlaten jaarlijks honderden jongeren het onderwijs met een diploma, maar zonder baan. Dit probleem speelt ook in onze regio, waar veel bedrijven actief zijn in de levensmiddelenindustrie. Om de kloof te dichten tussen techniek en onderwijs, is het project Techniek & Food gestart. En met succes, want hierdoor studeren volgend jaar de eerste studenten af in vernieuwde leerroutes. Mét baangarantie.



In FoodValley worden leerroutes aangepast en het imago van techniek verbeterd

Project Food & Techniek verbindt onderwijs en bedrijfsleven

De sector Agro en Food behoort tot de negen topsectoren van Nederland. Duizenden bedrijven in onder meer zuivel, zoetwaren en vlees zorgen samen voor maar liefst 22 procent van de totale industrie. Dit vraagt vanzelfsprekend om werknemers die de kennis hebben van zowel techniek als voeding. Helaas ondervinden managers uit het bedrijfsleven veel moeite bij het vinden van deze geschikte aanpakkers. Kees 't Hart, voormalig CEO van Friesland Campina en boegbeeld van de sector, besprak enkele jaren geleden deze problemen met zijn HR Directeur Anton Ooijen.

Bereidwilligheid

Beiden vonden dat het tijd werd voor verandering en Anton startte met het onderzoeken van de hele levensmiddelensector. Hij

vertelt: “Ik heb met driehonderd bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie en technologie gesproken om de behoeften in kaart te brengen. Vervolgens ben ik met onderwijsinstellingen door het hele land gaan praten. Bij beide partijen proefde ik grote bereidwilligheid om samen te werken.”

In de Regio FoodValley is hierop gereageerd door het project Techniek & Food te starten. Al snel werd geconcludeerd dat de huidige opleidingen niet voldoende aansluiten bij de behoeften op de arbeidsmarkt. Daarom werkt men in dit project samen mét bedrijven en mbo-instellingen aan de ontwikkeling van nieuwe leerroutes. Hierin speelt Knooppunt Techniek in Ede een verbindende schakel. Joop Hazeleger, directeur van deze ontmoetingsplek, vertelt

wat het project inhoudt: “Wij bundelden de expertises van de mbo’s ROC A12 en AOC Groenhorst. Waar het ROC A12 veel kennis heeft van grijze (technische) zaken, heeft het Groenhorst haar focus op het groene, de voedingsmiddelenindustrie.” Hij geeft als voorbeeld: “De studenten Mechatronica op het ROC A12 gaan extra les krijgen over hoe montage wordt toegepast in de levensmiddelenindustrie. Omgekeerd leren de studenten Voedingsspecialist van Groenhorst welke techniek daar allemaal bij nodig is.”

Baangarantie

Naar verwachting studeren in 2017 de eerste studenten af in deze nieuwe leerroutes. Omdat de opleidingen worden gerealiseerd binnen een enorm netwerk van bedrijven, hebben deze studenten absolute baangarantie



De Week van de Levensmiddelenindustrie is een initiatief van de FNLI. Dit is onder de noemer FutureProef voor het eerst als pilot uitgevoerd in Noord-Nederland. Meer informatie: www.futureproef.nl

binnen de sector. Anton maakt zich ook sterk om doorstuderen mogelijk te maken in deze branche. “We zijn in gesprek met hogeschool Van Hall Larenstein in Velp. Hier proberen we de doorstroom van mbo naar hbo zo goed mogelijk op elkaar te laten aansluiten. Samen met bedrijven ontwerpen we zelfs deeltijdopleidingen, zodat werkveld en doorstuderen toegankelijk en aantrekkelijk wordt.”

De andere uitdaging van dit project is het verbeteren van het imago van een technisch beroep. Want op dit moment kiezen nog te weinig jongeren voor een technische opleiding. Anton legt uit hoe dit komt: “Veel ouders graag dat hun zoon of dochter zo hoog mogelijk wordt opgeleid. We merken dat vooral moeders van de jongeren onterechte vooroordelen hebben over een

technisch beroep. Zij moeten overtuigd raken dat er niet voor iedereen een baan op kantoor is. We willen hen graag laten inzien dat hun kind veel beter af is met een studie met baangarantie.”

Joop vult aan: “We willen dat jongeren ontdekken dat voedingsproductie hartstikke interessant is. Bij dat proces hoort zoveel meer dan techniek alleen. Denk aan de manier van verpakken, de juiste temperatuur en een goede hygiëne. Als je goede en gezonde voeding maakt, betekenen je iets voor een ander en voor de wereld.”

Week van de Levensmiddelenindustrie

Om de instroom de komende jaren te verhogen, is de Week van de

Levensmiddelenindustrie bedacht. In deze week krijgen vmbo-leerlingen gastcolleges van jonge operators die werkzaam zijn in fabrieken waar met voeding wordt gewerkt. De tieners mogen zelfs op excursie in de fabriek. Want zo saai als een fabriek er van buiten uitziet, zo uitdagend zijn de werkzaamheden die binnen plaatsvinden. Die ervaring moeten de scholieren al op jonge leeftijd krijgen, om later een goede beroepskeuze te maken. Volgend jaar wordt deze week ook in de Food Valley georganiseerd. Verder wordt door studenten van de Christelijke Hogeschool in Ede een onderzoek gedaan. Hieruit zal blijken wat de technische branche regionaal nog meer kan doen om jongeren op de middelbare school te motiveren om te kiezen voor een opleiding in de techniek. ■