

Actieplan arbeidsmarkt en opleiding

Zorg om zuivel



Het aantal leerlingen dat voor een zuivelopleiding kiest is te laag om aan de grote behoefte aan hoog geschoold personeel te voldoen. Scholen zoeken de samenwerking, met elkaar en met het bedrijfsleven. Maar is dat voldoende?

Charlot, tweedejaars voeding AOC Friesland: "Ik heb al veel in de horeca gewerkt. Maar in verband met de werktijden wilde ik daar niet in verder. Ik vind het leuk om producten te ontwikkelen, gezondere voeding, minder kleurstoffen. De dynamiek van een fabriek spreekt me aan"

De gemiddelde leeftijd in de zuivelindustrie is 47 jaar. De komende jaren vertrekken de babyboomers. Dan ontstaan twee problemen. Er dreigt een tekort aan arbeidskrachten en er dreigt een wegsijpelen van kennis.

Tegen de achtergrond van dit sombere scenario hebben diverse belanghebbende partijen (zie kader) de handen ineen geslagen en een actieprogramma Arbeidsmarkt en Opleiding Zuivelindustrie opgezet. De partijen hebben zich voor dit programma verenigd in één logo. Met het in 2010 gestarte programma wil de zuivelsector bereiken dat de bedrijven ook in 2020 over voldoende gekwalificeerd personeel beschikken. Ambitieuw? Ja. Gaat het lukken? Dat weet niemand.

Want naast het probleem van de vertrekkende babyboomers speelt een imagoprobleem. Het beeld van de zuivelindustrie is dat van doorsnee fabriekswerk: vies en zwaar in plaats van hygiënisch verantwoord en computergestuurd. Dus daar waar bijvoorbeeld de zorgsector vooral te maken heeft met demografische effecten op de arbeidsmarkt, speelt in de voeding en de zuivel ook nog het imagoprobleem.

Arbeid en kennis

Het actieprogramma van het Productschap Zuivel en het ministerie van EL&I steekt in op twee fronten: de arbeidsmarkt en de aanwezige kennis. Henry van Elteren is scholingsconsulent en projectleider van het project Personeel en Opleidingsplan. Hij voert bij zuivelbedrijven een personeelsscanscan uit: "We kijken: wat is er nu aan arbeidskrachten en aan kennis en waar willen we heen?" Dan blijkt dat bedrijven een groeiende behoefte aan kennis en personeel op mbo niveau 3 en 4 en hbo-niveau hebben, terwijl kennis en personeel van niveau 2

TEKST

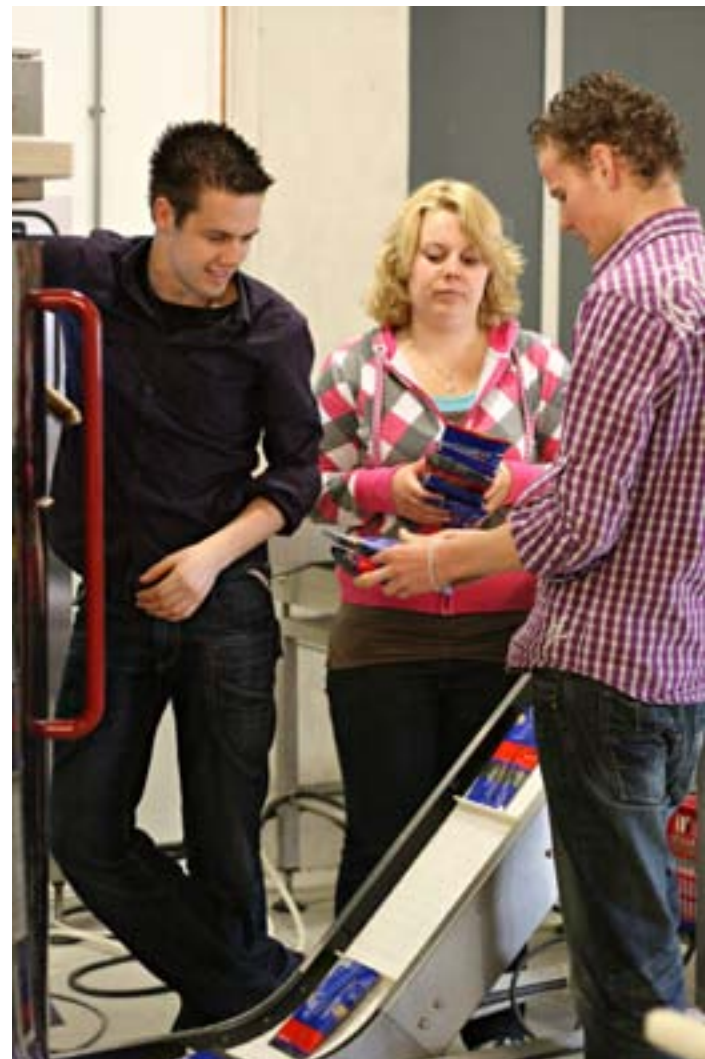
leonie barnier

FOTOGRAFIE

**leonie barnier en
productschap
zuivel**

'We gaan met studenten om tafel zitten om te onderzoeken waarop zij te boeien zijn voor de zuivel'

Thomas (r), tweedejaars voeding AOC Friesland, aan de verpakkingsmachine: "Mijn broer werkt bij FrieslandCampina, hij vindt het een leuk bedrijf. Ik wil daar ook eens stagelopen. Het eerste jaar liep ik stage bij een bakkerij, nu wordt het Douwe Egberts. Ik wil me in zoveel mogelijk richtingen oriënteren"



Tussen het bedrijfsleven en de scholen is altijd een nauwe samenwerking geweest, maar veel van de echte vakkennis zit bij de bedrijven

en vooral van niveau 1 in mindere mate nodig en gewenst is. Op dit moment wordt echter juist veel meer personeel geschoold op niveau 1 en 2 dan op de hogere niveaus (zie kader). Met de uitstroom van personeel verdwijnt ook hun kennis. Het tweede project van het programma Arbeidsmarkt en Opleiding Zuivelindustrie gaat daarom over het borgen van die kennis. “Er staat veel op papier,” zegt Michael Meulenkamp, projectleider Continuïteit mbo-zuivelvakkennis, “in handboeken specifiek voor een bepaalde werkplek. Van oudsher is er een sterke opleidingscultuur in de zuivel.” Daarbij komt dat bijvoorbeeld de wezenlijke kennis van het kaas maken niet is veranderd. En er is altijd een nauwe samenwerking geweest tussen het bedrijfsleven en de scholen. “De kunst is om die kennis per product of per proceslijn te verzamelen, te ordenen en vervolgens praktisch toepasbaar te maken.” Het project wil experts uit de bedrijven en uit het onderwijs bij elkaar brengen om te bedenken wat ze willen vastleggen en hoe. Hoe zorgen we dat die kennis straks breed toegankelijk is? Veel van de echte vakkennis zit momenteel bij de bedrijven. “De kracht van de scholen en opleidingsbureaus is juist dat die de vertaalslag kunnen maken naar een didactische vorm.”

Boeien en binden

De instroom in de sector komt vooral van zij-instromers, mensen die aan het werk gaan en dan een opleiding gaan volgen. “En van wie nog maar de vraag is hoe opleidbaar ze zijn”, zegt Van Elteren. De bedrijven hebben graag bol'ers, die zijn direct inzetbaar. Maar ze komen in steeds mindere mate.

Het lukt de scholen en de bedrijven tot nu toe nog niet om aan jongeren duidelijk te maken hoe interessant werken in de zuivel is. Dat het gaat om geautomatiseerde processen, veel computerwerk. Om goede salarissen en een grote baanzekerheid. Van Elteren: “Het is werk dat je in veel gevallen bij wijze van spreken met een pak aan en met een stropdas om kunt doen. Het is niet meer de melkfabriek van vroeger.” Maar hoe breng je dat in beeld? “Een leerling van niveau 4 zit in de aansturing”, vertelt Wijnand Verschuur, docent bij AOC Friesland. “Binnen ons voedingsteam voor de BOL – de Beroeps Opleidende Leerweg – hebben we gezegd: in de werving moeten we misschien maar niet te veel de fabrieken laten zien.” Leerlingen die wel naar de oplei-



Het werk in de zuivelindustrie speelt zich voor een deel in het laboratorium af

Aantal ingeschreven leerlingen in de mbo-foodopleidingen

niveau	leerweg	2009	2010
2	BOL	2	22
2	BBL	482	500
3	BOL	5	46
3	BBL	343	507
4	BOL	97	203
4	BBL	40	136

Programma Arbeidsmarkt & Opleiding Zuivelindustrie



Initiatiefnemers

De initiatiefnemers van het actieprogramma Zuivelindustrie zijn de Nederlandse zuivelindustrie (NZO), de vakbonden (FNV bondgenoten, CNV vakmensen en de Unie), het Productschap Zuivel, het ministerie van Economie, Landbouw & Innovatie en de Stichting Opleidingfonds Levensmiddelenindustrie (SOL). Het programma wordt gefinancierd door het Productschap Zuivel en het Ministerie van EL&I.

ding komen, kennen het werk via familie of vrienden of doordat ze een baantje hadden in de sector, of ze hebben een agrarische achtergrond. “Je moet er wel eens iets over gehoord hebben”, zegt docent Eline van der Velde. Het werk in deze sector staat niet in de picture.

De zuivelindustrie is wel actief om het onder de aandacht te brengen. De voorlichters van FrieslandCampina laten kinderen op basisscholen proefjes doen en kaas maken. Ze geven rondleidingen en zetten filmpjes op YouTube. “Binnenkort gaan we met een aantal studenten om tafel zitten om te onderzoeken waarop zij te boeien en te binden zijn voor de zuivel”, vertelt Carin van de Rijt, senior HR-manager bij FrieslandCampina DMV in Veghel. “Het moet nu wel gebeuren, want het probleem komt eraan.” Ze wil een nauwere samenwerking met de scholen, met name met de aoc's en roc's, om samen meer initiatieven te kunnen ontplooiën.

Groen en grijs

Het in kaart brengen van de toekomstige arbeidsbehoefte en het borgen van de kennis zijn de speerpunten. Maar wat kunnen scholen doen om de opleidingen en het werk meer aantrekkingskracht te geven? Er zijn verschillende samenwerkingsverbanden. AOC Friesland biedt dit jaar voorlopig voor het laatst in samenwerking met FrieslandCampina de opleiding Young Waves aan. Twee dagen school, drie dagen werk. Een niveau 4-opleiding in drie jaar. Het leerlingaantal in Leeuwarden verliep van dertig, via zeventien en dertien naar nu vier instromers. AOC Oost bood deze opleiding ook aan en daarnaast de reguliere BOL-opleiding. Uiteindelijk gingen meer leerlingen naar de reguliere BOL. Verschuur: “In de BOL mogen de leerlingen ook nog even niet volwassen zijn. Hoeven ze niet drie dagen per week om zes uur aan het werk te zijn.”

De partijen die deelnemen aan het actieprogramma voeren samen één logo

Het werk gaat over voeding en over procestechiek. Er zit dus een voedingstechnologische en een algemeen technische kant aan, een groene en een grijze kant. Van Elteren denkt dat dat het lastig maakt om samen te werken, maar in Friesland laten ze zien dat het kan. Het aoc biedt samen met het Friesland College de niveau 4-opleiding Life Sciences aan. In het eerste jaar krijgen de leerlingen een brede basis in voeding en in laboratoriumtechniek. Daarna kiezen ze voor een vervolgopleiding in de voeding aan het aoc of als laborant aan het roc. De opzet zorgt ervoor dat leerlingen die zich bij het roc melden ook in aanraking komen met de groene kant, en andersom. Verschuur: “Dit is een goede samenwerking die misschien uit nood geboren is, maar die ik niet snel weer zie verdwijnen. We zijn nog maar vier jaar bezig, maar ik denk dat er mooie dingen uit kunnen ontstaan.” De scholen gaan nu ook binnen de BBL samenwerken in een combinatie tussen voeding en techniek.

Te veel en te weinig

Scholen en bedrijven proberen van alles, maar Van de Rijt vraagt zich af of er niet meer nodig is om het probleem aan te pakken. “Het zou goed zijn als het Productschap op hoog niveau met de scholen gaat praten over het opleidingsaanbod.” Er zijn te veel opleidingen die weinig perspectief op werk bieden, vindt ze.

En Verschuur is bang voor nog een opleiding erbij; dat het Productschap en het ministerie met het actieplan te veel inzetten op een aparte zuivelopleiding. Nu valt de zuivel onder de brede opleiding voeding. 80 procent van de foodleerlingen in Leeuwarden werkt of gaat werken in de zuivel. “Als je de zuivel daaruit haalt, dan hol je de hele foodopleiding misschien uit. We moeten daarin een balans vinden.”

Kijk voor links op www.groenonderwijs.nl > editie 6