

Grijs en groen, techniek en logistiek

# ‘We moeten naar *meer samenwerking* in de regio’

Breng scholen en bedrijven letterlijk en figuurlijk dichterbij elkaar. Werk samen met het grijze onderwijs. Op die manier is het gat dat tussen het groene mbo en het bedrijfsleven gaapt volgens Jan van Rijsingen en Frans Huijbregts het beste te dichten.

Jan van Rijsingen en Frans Huijbregts zijn bestuursleden van het Food Connection Point (FCP) in Helmond. Doel van het FCP is om scholen en bedrijven meer te laten samenwerken. Iets wat volgens beide mannen hard nodig is.

“Vroeger was een voedingsmiddelen-

technoloog er om te borgen dat processen als pasteurisatie en sterilisatie goed liepen”, vertelt Huijbregts. “Maar dat is allemaal geautomatiseerd. We hebben nu een heel ander type technoloog nodig, een die meer procesgericht is.” Helaas

staan scholen nog te weinig open voor veranderingen als deze, vult Van Rijsingen aan: “De agrarische opleidingen komen voort vanuit de grondstofgedachte. Men is zo enthousiast over de technologie, over dat men weet hoe

bijvoorbeeld een plantje groeit, dat men vergeet dat het uiteindelijk gaat om de toepassing daarvan.

Hierdoor zijn de werelden van groen onderwijs en het bedrijfsleven nog erg gescheiden en is er weinig interactie.”

*Jan van Rijsingen (links) en Frans Huijbregts: “Geef opleidingen een economielabel”*



## Hightech

Te weinig interactie, terwijl er, zegt Huijbregts, meer dan ooit behoefte is aan een goede samenwerking. “Bedrijven moeten zich snel kunnen aanpassen aan wat de veranderende wereld van ze wil en dat vraagt om een ander type werknemer. Vroeger vonden wij het noodzakelijk dat ze alles van de wortel of een andere grondstof wisten, maar dat is tegenwoordig ondergeschikt aan het proces.” Groene bedrijven zijn volgens Huijbregts namelijk allemaal hightechbedrijven aan het worden. “Die combinatie tussen hightech en groen onderwijs moeten we gaan maken. Doen we dat niet, dan is het de vraag of de competenties die de leerlingen nu meekrijgen, nog wel aansluiten bij de behoefte van het bedrijfsleven.”

## Lab

Een voorbeeld van hoe het ook kan is volgens Van Rijsingen en Huijbregts de Groene Campus in Helmond. Daar worden in het Food & Fresh Lab de techniek en logistiek van het produceren en de levensmiddelentechnologie in de praktijk bijeengebracht en werken ze met de nieuwste machines, die gratis door de industrie ter beschikking worden gesteld. Het Food Connection Point is nauw bij het Lab betrokken. De opleiding heeft een duidelijke meerwaarde, aldus Huijbregts. “Een operator die wij van het Food & Fresh Lab krijgen, die komt binnen en die werkt. Die moet je bij wijze van spreken misschien nog leren wat een wortel is, of een peperbes, maar hij werkt al wel.”

Als het aan Van Rijsingen ligt, vindt het idee van het Food & Fresh Lab navolging in de rest van Nederland. “Je zou in vier of vijf regio’s dit soort combinaties tussen onderwijs en het bedrijfsleven moeten hebben. Die kunnen dan inspringen op de specifieke industrie die in die regio zit. Als we kijken naar de agri-food, dan zit 70 procent van de werkgelegenheid in het midden- en kleinbedrijf. Het is heel erg belangrijk om die erbij te betrekken en dat krijg je alleen voor elkaar als je dat doet vanuit regionale basis. Dus dicht bij de bedrijven.”

Hierbij moet het groen onderwijs nauwer samenwerken met het grijze onderwijs. “Als je groen, de techniek en de logistiek combineert, dan krijg je de mensen waar je in de toekomst iets mee kunt”, zegt Huijbregts. “Grijs en groen

## VAN RIJSINGEN EN HUIJBREGTS

Jan van Rijsingen en Frans Huijbregts hebben hun sporen verdiend in de foodindustrie. Van Rijsingen is lid van de Raad van Toezicht van de Van Rijsingen Groep (groenten en gekweekte vis) en teamlid van de Topsector Agri en Food. Huijbregts staat aan het hoofd van de Huijbregts Groep die poeders voor de voedingsmiddelenindustrie inkoopt en verwerkt. Beiden zitten in het bestuur van het Food Connection Point in Helmond. Dit is een netwerkorganisatie waarin de samenwerking tussen de foodondernemers, de overheid en het onderwijs centraal staat, om zo de economische positie van foodondernemingen in Zuid-Nederland te versterken.

moeten niet krampachtig tegenover elkaar staan. Geef het technisch onderwijs de kans om bij het groen onderwijs een stukje foodtechniek te leren dat noodzakelijk is om als techniek aan de gang te gaan, en andersom. Je zult met elkaar combinaties moeten maken, zodat je die multifunctionaliteit in één persoon krijgt.”

## Betalen

Dat scholen leerlingen opleiden voor beroepen waar weinig toekomst in zit, is de mannen een doorn in het oog. “Een school heeft als doel om mensen op te leiden voor een toekomst. Maar met krimpende aantallen wordt af en toe het middel belangrijker dan het doel en is men meer bezig met het instituut overeind te houden”, vindt Van Rijsingen. “Dus maakt een school het meeste reclame voor een opleiding tot paarden-aaiesters, want die krijgen ze makkelijk binnen”, vult Huijbregts aan.

Huijbregts pleit voor een economielabel voor opleidingen, waarop ouders en kinderen kunnen zien wat de toekomstverwachting is van een opleiding.” Wat hem betreft mag de overheid zo’n label ook meenemen in de bekostiging. “Ik vind het best als je voor de rockacademie kiest, waarvan je van tevoren weet dat 70 procent daar niet vanaf komt met de mogelijkheid een eigen boterham te verdienen. Maar dan moeten mensen daar ook een eigen bijdrage aan leveren. En wie kiest voor een opleiding waarbij een tekort is, laat je minder betalen, omdat wij als maatschappij willen investeren in de personen die we nodig hebben. Daar moeten we naartoe.” ■

*‘Het mkb erbij betrekken is erg belangrijk en krijg je alleen voor elkaar vanuit regionale basis’*