

Tekst: Lucien Joppen
Foto's: Herman Stöver

**Nijpend tekort aan
productiepersoneel
serieuze dreiging**

De levensmiddelenindustrie heeft over vijf tot tien jaar een levensgroot probleem. Een groter wordende uitstroom aan personeel, gekoppeld aan een moeilijke instroom, kan voor een ernstig tekort aan geschoold personeel leiden. Een bijkomend probleem is dat het onderwijs onvoldoende aansluit op de praktijk. Leer/werkinitiatieven als de Edese sapfabriek kunnen soelaas bieden.

SAPFABRIEK: GEEN WOORDEN MAAR DADEN

In een nu nog kale fabriekshal in Ede werken momenteel vmbo-, mbo- en hbo-leerlingen druk aan de bouwtekeningen en de productielijn. Begin september moet het eerste sapje van de band rollen in een fabriek waarin leerlingen, vooral op mbo-niveau, de boel runnen.

Initiatiefnemer van het project is Henk Maas, eigenaar van het opleidingsbureau EMC Leren in bedrijf. 'Het idee achter de leerfabriek is min of meer een reactie op het enorme aantal leerlingen dat voortijdig het mbo verlaat. Dat zijn er zo rond de 65.000 per jaar. Vaak komt dit omdat het onderwijs niet aansluit bij de behoefte van de leerlingen. Onderwijs is vaak te theoretisch. Er zijn leerlingen die liever leren door te doen, door actief te participeren in een werkomgeving. Welnu, dat bieden we ze met de sapfabriek.'

Blijkbaar sloeg Maas de spijker op zijn kop. Scholen, zoals het ROC A12 in Ede, overheid en bedrijven als Friesland Foods, Campina en Heinz hebben geld in het project gestoken. Daarnaast helpen de bovenstaande levensmiddelenbedrijven de sapfabriek door afgeschreven machines en apparatuur en menskracht in de vorm van begeleiders – werkmeesters - te leveren.

Verlies aan kennis

Volgens Maas heeft het bedrijfsleven ook baat bij een betere instroom. Over vijf tot tien jaar zal ruim eenderde van het personeel zijn uitgestroomd. Dat geldt ook voor het personeel op de werkvloer, zoals onderhoudsmonteurs, operators en dergelijke.

Woordvoerder Rob van Dongen van Friesland Foods beaamt dit. 'In de komende jaren voorzien we dat veel werknemers op de werkvloer met pensioen zullen gaan. Daarmee verdwijnt ook de nodige specifieke kennis van het productieproces. Deze plaatsen willen we tijdig opvullen met goed opgeleide en gemotiveerde



De fabriekshal in Ede, waar begin september het eerste sapje van de band moet rollen.

mensen. Het is daarom in ons belang dat er voldoende opleidingsmogelijkheden zoals de sapfabriek zijn.'

Volgens Maas hebben kleine- tot middelgrote bedrijven het nog moeilijker. 'Grotere spelers hebben altijd wel de middelen en de trekkracht om getalenteerd personeel te vinden, ook op lagere niveaus. Grotere bedrijven hebben echter – net als hun kleinere broertjes – ook te maken met instromers die onvoldoende zijn voorbereid op hun taak.'

Op de vraag of stageperiodes deze rol momenteel vervullen, antwoordt Maas ontkenkend. 'Bedrijven in de levensmiddelensector hebben gewoonweg geen tijd voor stagebegeleiding. Al het vet is de afgelopen jaren weggesneden. Ook al zouden ze daar wel tijd voor

hebben, dan nog steken leerlingen daar te weinig van op.'

Opgerekte productielijn

De Edese sapfabriek heeft niet de productiedruk van een reguliere productievestiging. 'We gaan ongeveer 5000 flesjes per week produceren, normaliter is dit 5000 per uur. Het gaat ook niet om de snelheid, maar juist om de vertraging. Door de lijn te vertragen of juist helemaal stil te zetten, geef je leerlingen de gelegenheid om stil te staan bij het productieproces. In deze leermomenten kunnen de begeleiders, de werkmeesters, ook de werking uitleggen van de machinerie. Dat proces wordt vergemakkelijkt doordat de machines op bepaalde punten 'open' zijn door middel van



Henk Maas hoopt dat de sapfabriek per jaar zo'n tien tot twintig afgestudeerden gaat opleveren. De eerste lichting zal in 2010 afstuderen.

plexiglas. Hierdoor krijgen de leerlingen ook inzicht in hoe deze werken. Maas: 'Het valt mij op dat werknemers in de procesindustrie vaak geen idee hebben hoe de machines werken en welke natuurkundige wetten hieraan ten grondslag liggen. Hoe kun je daar dan verantwoord mee omgaan?'

Behalve het praktijkgedeelte bestaat het leer/werktraject ook uit een theoretisch deel. Docenten gaan hierbij in op de theorie achter de praktijk. Maas: 'Normaliter vormt de theorie de basis. Hier nemen we de praktijk als uitgangspunt. Doordat de werkmeesters en leraren nauw overleg met elkaar hebben, kun je beide leervormen zo nauw mogelijk op elkaar aan laten sluiten.'

Een ander verschil met de dagelijkse praktijk is de opzet van de lijn. In Ede is een lijn, die normaal twintig meter in beslag neemt, 'opgerekt' tot een lengte van circa 30 meter. Deze lijn beslaat volgens Maas circa 70 procent van de apparatuur die in de gehele levensmiddelenindustrie wordt gebruikt. Er zijn plannen – weliswaar nog op papier – om ook een soep- en waterfabriek op te zetten, waardoor de reikwijdte van het fenomeen leerfabriek wordt verbreed.

'Je leert aanpakken'

Levensmiddelentechnoloog Herman Haak (midden op de foto) is één van de werkmeesters die aan de slag zijn in Ede. Haak, die in het verleden bij Mona heeft gewerkt, heeft momenteel een adviesbureautje. Hij is zeer te spreken over het initiatief. 'Praktijkgericht onderwijs levert studenten af die beter functioneren op de werkvloer. Eigen initiatief is zeer belangrijk.

Je leert aanpakken en – nog belangrijker – na te denken waarom je het zo hebt aangepakt. Zeker in kleinere bedrijven, waar je toch eerder in het diepe wordt geworpen, zijn deze vaardigheden belangrijk.'



Echter, voor Maas is dit niet zo belangrijk. 'Het proces staat niet voorop. Het is geen doel, maar een middel. Door de praktijk te koppelen aan theorie zouden leerlingen na hun periode in de sapfabriek ook in staat moeten zijn om hun kennis te gebruiken in een fabriek van koelverse maaltijden of zelfs in andere sectoren in de maakindustrie.'

Opschieten

Uiteindelijk zullen er in september circa 100 leerlingen in de Edese sapfabriek werken en leren. Daarvan is circa 30 procent technisch personeel. De rest zal werken in administratie, marketing, logistiek, sales et cetera. Maas: 'De sapfabriek wordt gerund net als een onderneming. De leerlingen worden natuurlijk wel intensief begeleid door de werkmeesters, die allemaal kunnen bogen op jarenlange werkervaring, maar uiteindelijk moeten ze het zelf doen. Het productieproces alleen volstaat niet. Leerlingen moeten ook vaardigheden leren die het bedrijfsleven van hun vraagt, zoals het voeren van een werkoverleg, het werken in teams, het geven en ontvangen van opdrachten en ga zo maar door.'

Momenteel is het project al in een vergevorderd stadium. Dertig mbo-ers hebben samen met de directeur marketing van Friesland Foods al een marketingplan gemaakt. De receptuur van het concept, een vruchtensapje, wordt momenteel uitgewerkt door een groep mbo- en hbo'ers in een lab van Campina. Simultaan aan het productontwikkelingsproces loopt het bouwkundig traject en het opbouwen van de productielijn. 'Het wordt wel opschieten, willen we op 1 september gaan draaien. Gelukkig zijn we er uit welk flesje we gaan gebruiken. Dat is wel zo handig als je een afvullijn moet ontwerpen.' ■

➔ Meer product & ontwikkeling: www.evmi.nl

(ADVERTENTIE)