

# Karel de Leest van SVO Vakopleiding food over nieuwe opleiding

## “Generation Food leidt ondernemers van de toekomst op”



• De mbo-opleiding tot Food Professional •

Het slagersvak is in beweging en het onderwijs wil daarop inspelen. In augustus 2016 gaat daarom de brede voltijdopleiding Generation Food van start. Voorzitter van het College van Bestuur van SVO vakopleiding food, is de medewerking van de slagers onontbeerlijk. Een enthousiaste praktijkopleider draagt immers bij aan de vorming van de nieuwe generatie ondernemers.



**Karel de Leest** is sinds februari 2015 voorzitter van het College van Bestuur van SVO vakopleiding food. Hij is circa 25 jaar werkzaam in het beroepsopleidingsveld vanuit verschillende functies en in diverse organisaties.

### WAT IS DE AANLEIDING OM GENERATION FOOD TE STARTEN?

“De slager van nu is anders dan die van tien jaar geleden. Ze bereiden meer producten, verkopen belegde broodjes, hebben een zingedeelte of zelfs horecamosmogelijkheden. Het beroep is veranderd, net als de hele foodwereld. Dagelijks kun je over food lezen in de media. Kijk maar eens naar de foodhallen die overal open gaan.

Omdat we veelvuldig aan tafel zitten met mensen en organisaties in het bedrijfsleven, kwam de vraag naar meer vakmensen met een hoger kennisniveau naar voren. Ook de zorg van ondernemers over de uitstroom in het vak en over bedrijfsopvolging, heeft geleid tot de ontwikkeling van deze opleiding.”

### WELK NIVEAU HEEFT DE OPLEIDING?

“Het is een BOL-opleiding op niveau 4, die van start gaat in Houten, Zwolle en Best. Doelgroep zijn de zestienjarige die van het VMBO af komen en geïnteresseerd zijn in food in de brede zin van het woord. Het gaat om doeners. We leiden ze in drie jaar op tot de nieuwe generatie foodprofessionals; de ondernemers van de toekomst. Ze kunnen aan de slag in verspecialisaties zoals slagerijen en bakkerijen, of bij supermarkten. Maar ook als bedrijfsleider bij fast servicebedrijven en in de voedingsindustrie. De opleiding start breed. Tijdens de drie jaar trachten we op meer specialisme.”

### WELKE VAKKEN KRIJGEN LEERLINGEN?

“In het eerste jaar, maar ook daarna nog, komt er veel productkennis aan bod. Dat is de basis van het ambacht. Daarnaast verwerken we actuele thema's in lesblokken. Zo is het omgaan met de consument steeds belangrijker, net als voedselveiligheid en het leveren van duurzame en kwaliteitsproducten. Momenteel ronden onderwijskundigen het lesprogramma af.”

### DE LEERLINGEN GAAN STRAKS OP 'FOODSAFARI'. WAT HOUDT DAT IN?

“Daarmee bedoelen we de stages op de werkvloer. We proberen de jongeren aan te spreken in hun eigen taal.

Daarom is Generation Food als concept bedacht samen met bureau Het Stormt. Via sociale media proberen we ze te bereiken. Dat lukt. De animatie die we via Facebook gedeeld hebben, is al bijna 8.000 keer bekeken. We hebben inmiddels 25 aanmeldingen voor de 75 beschikbare plekken.”

### WIE HEBBEN ER MEEGEDACHT BIJ HET OPSTARTEN VAN DEZE OPLEIDING?

“We hebben een projectgroep samen-gesteld met daarin vertegenwoordigers uit het bedrijfsleven. Alle groepen, uit de vis, vlees, industrie en horeca, zijn daarin vertegenwoordigd. In de Raad van Toezicht zit bijvoorbeeld de KNS. Zij leveren input.”

### HOE VERLOOPT DE SAMENWERKING MET ONDERNEMERS?

“We benaderen het vak vanuit het ambacht en de ondernemer, dat kun je SVO wel toevertrouwen. We hebben een natuurlijke samenwerking met de mensen die dagelijks bezig zijn in hun slagerij en met de organisaties in de branche. Die samenwerking zit in onze genen en zetten we voort. Wij hebben als vakopleider de ambitie om substantieel beter te zijn dan ROC's.”

### KUNT U DAT TOELICHTEN, WAT IS UW AMBITIE?

“Vorig jaar hebben we de tweede plaats behaald bij de vakscholen van Nederland. We scoorden toen een 7,7. Een cijfer lager dan 8, beschouw ik als onvoldoende. Als vakschool ben je aan je stand verplicht om een 8 te halen. Omdat je een kleine markt bedient, moet je onderscheidend zijn en kwaliteit bieden.”

### STAAN ER STRAKS NOG SLAGERS VOOR DE KLAS?

“Dat blijft zo. Ondernemers en vakmensen hebben de passie voor het ambacht en weten wat er in de dagelijkse praktijk leeft. Veel van onze docenten zijn vroeger slager geweest en we vragen mensen uit het bedrijfsleven gastlessen te verzorgen. Zo vertalen we de afstand tussen bedrijfsleven en school. Onze docenten blijven op deze manier ook bij, het is een wisselwerking. Bij stages spelen de praktijkopleiders in de leerbedrijven eveneens een belangrijke rol. Als zij enthousiast zijn, bouwen ze al aan een jonge ondernemer.”

### WANNEER IS GENERATION FOOD GESLAAGD?

“Als we een nieuwe doelgroep aanboren die met meer foodkennis aan de slag gaan als ondernemer en slagerijen willen overnemen, is de missie geslaagd. Het ambacht moet blijven bestaan. Dat kunnen we niet alleen. Daarbij is de steun van ondernemers, branche partijen, de KNS en de overheid nodig.”

### GENERATION FOOD IN HET KORT:

- Drie jaar op MBO-niveau 4
- Voltijdsopleiding
- Derde jaar is een specialistisch jaar
- Doelgroep: zestienjarige met VMBO-diploma en interesse in food
- Thematische lesblokken met actuele thema's zoals consument, samenleving en onderneming
- Sluit aan op VMBO en biedt toegang tot HBO
- Product- en marktkennis staat centraal
- Les van mensen uit bedrijfsleven
- Foodbreed: voor verspecialisaties, supermarkten, fast servicebedrijven en voedingsindustrie.