

## Zoetwaren-online werkt het beste als compleet pakket

*Meer medewerkers, automatisering, volcontinuïediensten – net als bij veel bedrijven in de zoetwarenindustrie gaan de ontwikkelingen bij Bergbanket in Moerkapelle steeds sneller. Dit stelt andere eisen aan de medewerkers én het bedrijf. De aard van het werk verandert en de werkroosters worden ingewikkelder. Scholing toegespitst op de zoetwarenbranche kan uitkomst bieden. Arja van den Berg, personeelsfunctionaris bij Bergbanket, vertelt:*

Ɔndanks alle veranderingen bij Bergbanket organiseerden wij tot 2008 geen structurele scholing. Medewerkers leerden het meeste gewoon op de werkvloer en door het algemeen werkoverleg. Tot er een kaart in de bus rolde waarin scholing werd aangeboden via Zoetwaren-online. Dit is een e-learningprogramma, speciaal voor de zoetwarenindustrie. De online cursus kun je aanvullen met procedures voor Erkenning Verworven Competenties (EVC) en praktijklessen. Deelnemers kunnen het programma afsluiten met een diploma.

### Pakket

Ɔedenkingen hadden we eigenlijk niet. We besloten met de scholing van de procesbeheerders te beginnen. Zij kunnen later de lageropgeleide medewerkers weer begeleiden. De online cursus moeten ze thuis doen, in hun eigen tijd. De medewerkers hebben wel veel discipline nodig om het e-learningprogramma zelfstandig te doorlopen. Daarom komt er nu eens per maand een docent op de werkvloer. Hij heeft zelf een bakkerijachtergrond, dus dat is ideaal. Deze praktijklessen vinden de medewerkers erg prettig. Het scholingsprogramma werkt daarom het beste als pakket. En we kunnen met de docent de inhoud van de praktijklessen bepalen. Het echt maatwerk.



### Lokkertje

Ɔe resultaten? Die zijn heel duidelijk. We merkten eerst vooral verandering in de houding van medewerkers. Ze zijn gemotiveerder en ze communiceren beter. Ze leren ook steeds meer van elkaar. Wij leiden nu medewerkers op voor het mbo-diploma 2. Dat diploma is een lokkertje om actief deel te nemen. Je kunt ook als werkgever niet achterover leunen. Medewerkers komen vaak tot nieuwe inzichten en daar moet je als bedrijf wel voor openstaan. Dat waarderen de medewerkers enorm en je leert als bedrijf ook nog wat bij.

### Een halve eeuw Bergbanket

In 1968 begon Bergbanket als klein familiebedrijf met de productie van ambachtelijke krakelingen. Sindsdien is het bedrijf uitgegroeid tot een professionele banketbakkerij met rond de dertig personeelsleden. Hoewel het ambachtelijke karakter van de krakelingen, kaneelstengels en speculaas niet is veranderd, is het productieproces nu geheel geautomatiseerd en draait het bedrijf sinds 1997 volcontinu.