

Leren op de werkvloer van Fine Food Meat

Elke woensdagochtend komen de studenten Beenhouwerij en Traiteur van het COOVI Elishout 'werkplekleren' bij Colruyt Group Fine Food Meat. Onder begeleiding van hun leerkracht en een medewerker van Fine Food Meat zetten de studenten de theorie die ze in de klas zien om in praktijk. "Dat heeft enorm veel voordelen voor ons", vertelt studente Laure Smekens (18). "We leren om écht te werken, maar we leren ook méér dan op school. We zien bijvoorbeeld andere manieren om vlees uit te benen. En daar zijn we ondertussen al heel handig in." Naast het COOVI Elishout komen er nog twee andere scholen werkplekleren. Voor Colruyt Group Fine Food Meat is dat niet meer dan logisch. **Joke Vanlaethem**, dienstchef Versnijding: "Die scholen hebben niet alle voorzieningen, materialen of machines die ze nodig hebben om met vlees te werken. Wij hebben die wel. Daarnaast wordt het vlees waarmee de leerlingen bij ons aan de slag gaan, effectief gebruikt. Dat vlees gaat even goed naar de winkels. Terwijl bij scholen dat vlees vaak verloren gaat. We vinden het ook nuttig dat de studenten zien hoe wij te werk gaan. En we denken graag dat we ze op een positieve manier prikkelen om later zelf als beenhouwer aan de slag te gaan. Wie weet misschien wel bij ons." (SDV)

"Bij Colruyt Group Fine Food Meat leren we sneller en efficiënter werken dan op school."