



Voedselveiligheid voor alles

Merba stelt hoge eisen aan de voedselveiligheid in het productieproces. Dit vraagt om medewerkers die de noodzaak hiervan begrijpen en de kennis en ervaring hebben om het werk volgens de gestelde normering uit te voeren. Deze normering geldt vanaf dag een. Het is immers niet mogelijk om voor een inwerkperiode nog 'even' niet te voldoen aan de regels voor voedselveiligheid!

Merba wil daarom voor haar flexibele arbeidsschil alleen uitzendkrachten die de vereiste trainingen met succes hebben doorlopen. Merba vraagt Tempo-Team dit te organiseren.

Onze oplossing voor Merba

In antwoord op de vraag van Merba ontwikkelt Tempo-Team in samenwerking met Litop bv, specialist is in opleiden in de food en maakindustrie, een maatwerkopleiding voor Merba. De opleiding is afgestemd op de machines van Merba en bestaat uit de volgende stappen:

- Een kandidaat voor Merba start met een maatwerktest waarin onder andere het analytisch vermogen wordt getest. Dit kan via e-learning maar ook handmatig op de Tempo-Teamvestiging.
- De technische test bestaat uit 20 multiple choice vragen. Na een voldoende voor deze test, start de kandidaat met het HACCP-programma in het e-learningstelsel.
- Het HACCP-programma bestaat uit theorie over (voedsel)veiligheid, afgestemd op de processen bij Merba en wordt getoetst met 120 vragen. Een uitzendkracht start pas bij Merba als hij is geslaagd voor de HACCP-test, op vertoon van het certificaat dat hij vanuit het systeem ontvangt. Dit is voor Merba een harde eis, die ook weer door haar klanten wordt gesteld.

Tempo-Team biedt ook slimme verdiepingsmodules als E-gewicht, metaaldetectie, sensorenkennis en afvullen en verpakken. Ook deze modules zijn voor Merba op maat gemaakt.

Resultaat

Dankzij de aanpak van Tempo-Team is Merba verzekerd van gekwalificeerd flexibel personeel. Het verloop als gevolg van onvoldoende functioneren is sinds het opleidingsprogramma gereduceerd van 15% naar 4%. Met het programma geeft Merba transparant en gemakkelijk inzage in haar processen bij voedselveiligheid- (IFS en BRC) en klantaudits. En de consument ervaart de kwaliteit van de producten van Merba!



'Alle uitzendkrachten moeten voldoen aan de eisen van voedselveiligheid. We hebben dit ingevoerd via Tempo-Team: naast de screening moeten alle uitzendkrachten een e-learning doen. Dit is belangrijk voor de medewerkers zelf, om hun werk goed te snappen. Ook is het belangrijk voor Merba: wij kunnen garanderen dat we voldoen aan alle eisen die worden gesteld.'
Jaap Visser, manager personeel en organisatie Merba

Merba is producent van hoogwaardige koekproducten, eigentijds en met een goede prijs/kwaliteitverhouding. Merba heeft een modern productiepark waarbij automatisering en goed gekwalificeerd personeel centraal staan in combinatie met grote productie-volumes. Merba stelt hoge eisen aan voedselveiligheid en maatschappelijke duurzaamheid. De combinatie van de ontwikkeling van menselijk kapitaal, technologische en ambachtelijke innovatie en flexibiliteit zorgt voor een sterke en duurzame positie in een competitieve markt.