nieuws

Voedingsbedrijven gaan aan de slag met werkbaar werk

nieuws

Wend- en werkbaar werk: zeer actuele termen, maar ook containerbegrippen bij uitstek. Belgische voedingsbedrijven zijn er de voorbije jaren actief mee aan de slag gegaan. FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, organiseerde hierover samen met de vakbonden een evenement waar bedrijfsleiders getuigden hoe zij met concrete maatregelen stappen zetten naar wend- en werkbaar werk. Het boek 'Werkbaar werk. Getuigenissen voor voedingsbedrijven' bundelt al deze getuigenissen en verkent ook hoe buitenlandse voedingsbedrijven omgaan met dit onderwerp.

22 FEBRUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:39

Lees meer over:
voedingsindustrie



Wend- en werkbaar werk: zeer actuele termen, maar ook containerbegrippen bij uitstek. Belgische voedingsbedrijven zijn er de voorbije jaren actief mee aan de slag gegaan. FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, organiseerde hierover samen met de vakbonden een evenement waar bedrijfsleiders getuigden hoe zij met concrete maatregelen stappen zetten naar wend- en werkbaar werk. Het boek 'Werkbaar werk. Getuigenissen voor voedingsbedrijven' bundelt al deze getuigenissen en verkent ook hoe buitenlandse voedingsbedrijven omgaan met dit onderwerp.

"Goed omgaan met je medewerkers is voor onze bedrijven een prioriteit", zegt FEVIA-voorzitter Jean Eylenbosch. "Het is niet omdat dit item door de politiek prominent op de agenda is geplaatst, dat dit nu pas een bezorgdheid is in onze sector. Reeds in het sectoraal akkoord 2015-2016 engageerde FEVIA zich samen met de vakbonden om onder meer via het opleidingsfonds Alimento tools voor werkbaar werk ter beschikking te stellen van onze bedrijven. Maar onze bedrijven zetten voordien ook al in op werkbaarheid, alleen was de term toen nog niet zo populair."

Tijdens het evenement in Brussel dat FEVIA samen met de vakbonden organiseerde, kwamen zeer uiteenlopende maatregelen aan bod, van het inzetten op een goed onthaal voor nieuwe werknemers, naar de gepaste begeleiding van uitzendkrachten, tot het ontwikkelen van peter- en meterschapsformules en werken rond ergonomie. De rode draad doorheen alle getuigenissen is dat enkel maatregelen op maat van het bedrijf succesvol zijn. Via sectorale tools en met ondersteuning door opleidingsfonds Alimento kan elk bedrijf uit de sector zeker op haar maat gepaste maatregelen vinden. Bedrijfsleiders uit de voedingsindustrie kunnen inspiratie opdoen in het boek 'Werkbaar werk. Getuigenissen voor voedingsbedrijven'.

Hoe 'werkbaar werk' toegepast wordt bij aardappelverwerker Lutosa leer je in deze video. In zo'n groot bedrijf loopt het aantal uren vorming op tot 25.000 per jaar, voor zowel management als operatoren. Opleidingen gaan over veiligheid, voedselveiligheid, HACCP, nieuwe technologie, enz. Nieuwkomers worden eerst drie tot zes maanden onder de hoede van een coach geplaatst

alvorens ze zelfstandig aan het werk moeten. Bijna 50 ervaren werknemers volgden een opleiding om het peter- of meterschap te kunnen opnemen. Een goed onthaalbeleid integreert nieuwkomers sneller en vermindert de stress bij de anciens die met hen moeten samenwerken. Verder heeft Lutosa ook aandacht voor ergonomie op de werkvloer, en moedigt het zijn personeel aan om te sporten.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada