



KNOWLEDGE & EDUCATION

Medewerkers binden, boeien en laten groeien

Knowledge & Education is de afdeling voor alle initiatieven van Royal A-ware om haar medewerkers te laten groeien. Op deze afdeling ontwikkelt Royal A-ware trainingen en zorgt ze dat werkinstructies op de werkvloer beschikbaar zijn. Zo biedt Royal A-ware iedere medewerker een uniek pad om vaardigheden en kennis te ontwikkelen en met plezier bij Royal A-ware te werken.

Uitgangspunten Knowledge & Education

• Leren is leuk!

Knowledge & Education werkt volgens het principe 'Blended Learning'. Dit betekent dat zij klassikale lessen combineert met het leren op de werkvloer, praktijkopdrachten, e-learning en quiz-learning. De trainingen sluiten aan op de dagelijkse praktijk bij Royal A-ware en zijn veelal in meerdere talen beschikbaar. Zo wordt leren leuk.

• Waarderen

Medewerkers krijgen na iedere training een certificaat of diploma.

• Blijven ontwikkelen

Alle afgeronde trainingen worden vastgelegd in het dossier bij Royal A-ware. Zo is altijd zichtbaar welke mogelijkheden medewerkers hebben om zich verder te ontwikkelen. Ook handig bij audits.

• Maatwerk

Iedere productiemedewerker doorloopt in 5 stappen zijn eigen leerpad bij Royal A-ware, volledig afgestemd op zijn eigen leerbehoefte. Lees op de achterzijde meer over deze 5 stappen.

Breed opleiden

Behalve de praktijktrainingen biedt Royal A-ware ook andere trainingen, zoals een cursus Nederlands, bedrijfshulpverlening, heftruckcertificaat of een typecursus.

ROYAL A-WARE

Wij zijn een oerhollands familiebedrijf, gespecialiseerd in het produceren, rijpen, versnijden en verpakken van kaas en andere verse foodproducten. Samen met onze ketenpartners bouwen wij daadkrachtig aan kortere, beter renderende agrifoodketens. Royal A-ware wil de beste zijn in de markt. Dit doen we met marktkennis en op maat gesneden producten en diensten. Wij streven continu naar verbetering en innovatie zodat we optimaal aansluiten bij de ontwikkelingen in de markt. Wij investeren in duurzaamheid, in onze omgeving en in het welzijn en de ontwikkeling van onze medewerkers. Zij zijn de motor van ons bedrijf! Ons streven; klanten erkennen ons als hun meest gewaardeerde ketenpartner in agrifood.



KNOWLEDGE
& EDUCATION

Royal A-ware

T +31 (0) 88 738 1000

E info@royal-aware.com

www.royal-aware.com



KNOWLEDGE & EDUCATION

Leren is leuk. En blijven ontwikkelen is noodzakelijk. Royal A-ware vindt het belangrijk dat haar medewerkers met plezier veilig kunnen werken en dat ze hun vaardigheden en kennis blijven ontwikkelen. Daarom doorlopen alle medewerkers een eigen leerpad.

Dit doen ze in 5 stappen:



0. Kennis maken

Bij de start van het werk doorlopen alle medewerkers een digitaal introductieprogramma ('e-learning') met praktische informatie over Royal A-ware. Denk aan gebruik van bedrijfskleding, werkinstructies (1-puntslessen), pauzetijden, maar ook over de producten en diensten van Royal A-ware.



1. Aan de slag

Een collega (buddy) werkt de nieuwe productie-medewerker in. De buddy leert de nieuwe medewerker de werkzaamheden goed en veilig uit te voeren. Daarnaast kan de productiemedewerker ook het kennishuis (de Wikipedia van Royal A-ware) raadplegen. In het kennishuis staan onder meer handleidingen en werkinstructies (1-puntslessen).



3. Verdiepen

De achtergronden van het dagelijks werk staan in deze stap centraal. Waarom en hoe functioneert een machine en hoe beheers je het productieproces optimaal? Denk dan o.a. aan communicatie op de werkvloer en orde en netheid. Deze stap wordt in een training van 16 weken aangeboden en afgesloten met een erkend certificaat van ROC Flevoland. De medewerkers kunnen hierna de 12-weekse opleiding World Class Manufacturing (WCM) volgen. In deze opleiding leren medewerkers aan de hand van modellen hun werk continu te verbeteren (denk aan Kaizen en 5S).



2. Bewustworden van kwaliteit

Kwaliteit, voedselveiligheid en veilig werken zijn prioriteit bij Royal A-ware. Via e-learning of klassikale trainingen leren medewerkers meer over food defense, allergenen en voedselveiligheid. Bij dit traject worden klassikale lessen, excursies, gastlessen van stafmedewerkers, praktijkopdrachten en e-learning gecombineerd.



4. Verbreden

Productiemedewerkers kunnen na stap 3 doorstromen naar een reguliere MBO-opleiding. Na een opleiding van een jaar doet de medewerker examens en ontvangt een erkend MBO-diploma. De opleiding wordt door docenten van het ROC op een vestiging van Royal A-ware verzorgd.



5. Coachen

Na de opleiding stimuleert Royal A-ware medewerkers zich te blijven ontwikkelen:

- Via de leidinggevenden die speciaal worden getraind in het motiveren en begeleiden van hun teams.
- Medewerkers worden gestimuleerd om hun eigen kennis vast te leggen in 1-puntslessen (korte werkinstructies, zie stap 0 en 1).
- Kennis en informatie uit het kennishuis eenvoudig delen met collega's op de werkvloer (zie stap 1).
- Individuele opleidingsverzoeken t.b.v. persoonlijke groei.