

# Potravinársky gigant v Prievidzi prepojí fabriku so školou

Milan Kráľ, Pravda | 26.02.2015 06:30

Pre potravinársky gigant Nestlé, ktorý má jeden zo svojich závodov v Prievidzi, bude pripravovať odborníkov miestna Stredná odborná škola obchodu a služieb. Sídli v susedstve fabriky a už na jeseň prijme prvých žiakov v novom učebnom odbore pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín.



*Polievky a bujóny sú pre spotrebiteľa asi najznámejšie výrobky prievidzského závodu Nestlé, v ktorom pracuje 600 ľudí*

*Autor: Milan Kráľ, Pravda*

Spoločnosť Nestlé sa dohodla so školou, že títo žiaci sa budú učiť formou duálneho vzdelávania. Teoretické vedomosti nadobudnú v škole, praktické zase vo fabrike. Doteraz tento učebný odbor v škole nemali. Nestlé je najväčšou potravinovou skupinou na svete.

„Je to pokus, ale aj nevyhnutnosť. Náš sused Nestlé nám avizoval, že sa mu hlásia do zamestnania mladí ľudia, ale nie sú odborne vzdelaní a kvalifikovaní. Nový učebný odbor bude trojročný a žiaci už od prvého ročníka absolvujú odborný výcvik vo výrobných priestoroch Nestlé, kde sa zoznámia so strojmi, surovinami, postupom práce a získajú potrebné zručnosti a vedomosti v oblasti hygieny,“ predstavil novinku na Strednej odbornej škole obchodu a služieb jej riaditeľ Štefan Gaman.

Odbor je už zaradený do siete učebných odborov a od prvého septembra otvorí prvý ročník. Škola plánuje prijať 12 žiakov, ale v prípade záujmu zo strany zamestnávateľa a žiakov je pripravená vytvoriť aj celú triedu.

Podľa Lenky Ilčíkovej, personálnej manažérky Nestlé Prievidza, až štyri pätiny absolventov musia zamestnávateľia na Slovensku zaškolovať, pretože prichádzajú do praxe nedostatočne odborne pripravení. Nedostatok kvalifikovaných pracovníkov sa potom prejavuje tak, že sa zvyšujú náklady zamestnávateľov, pretože si musia nových pracovníkov zaškoliť, vychovať z nich kvalifikovanú pracovnú silu, čo by malo byť úlohou školy.

„Potrebujeme ľudí, ktorí vedia, čo je to hygiena potravín, čo je výrobná prax, aby mali skúsenosti s potravinami. Veríme, že zo žiakov, ktorí budú navštevovať nový učebný odbor, takýchto zamestnancov získame. Budú k nám chodiť na praktické vyučovanie a to, čo sa naučia v škole, si u nás overia,“ dodala Lenka Ilčíková.



*Žiaci už od prvého ročníka absolvujú odborný výcvik vo výrobných priestoroch Nestlé.*

*Autor: Milan Král, Pravda*

## Štát podobné projekty podporuje

Ministerstvo školstva projekt podporuje, pretože podobné aktivity na Slovensku veľmi chýbajú. František Priesol z ministerstva školstva upozornil, že počet žiakov, ktorí vykonávajú praktické vyučovanie priamo u zamestnávateľa, sa za posledné dva roky znížil. Pred dvoma rokmi to bolo 5,75 percenta zo všetkých stredoškolákov, teraz je o iba 3,8 percenta.

Na prievdzskom projekte je podľa Priesola dôležité to, že zamestnávateľ nielen predložil svoje požiadavky na absolventa odboru, ale ponúkol aj svoje priestory a výrobné zariadenia. Umožní tak škole, aby vykonávala praktické vyučovanie priamo v podniku. Tým zároveň získava výhodu, že si vychová zamestnanca na svoj obraz a buduje v ňom od začiatku vzťah k tejto práci aj ku konkrétnej firme.

Duálne školstvo nie je vynálezom týchto dní, tento fenomén sa vlastne vracia. V našej krajine sme s ním mali skúsenosti celé desiatky rokov, aj keď v iných spoločensko-ekonomických podmienkach. Fungoval model prepojenia stredného odborného vzdelávania s výrobnými podnikmi, ale to bolo v čase, keď aj školy, aj fabriky boli štátne. Tieto nástroje sa dnes, samozrejme, nedajú použiť.

Branislav Ondruš, štátny tajomník ministerstva práce, sociálnych vecí a rodiny, pripomína, že popretŕhanie väzieb medzi výrobnými podnikmi a vzdelávacími inštitúciami má teraz fatálne dosahy.

„Ďalšiemu rozvoju slovenského hospodárstva bude brániť nedostatok kvalifikovaných a skúsených pracovníkov. Zväz automobilového priemyslu zverejnil informáciu, že v najbližších štyroch až piatich rokoch sa v automobilovom priemysle uvoľní asi 25– až 27–tisíc pracovných pozícií z dôvodu prirodzenej fluktuácie a odchodu do dôchodku. Odhaduje sa, že mladých kvalifikovaných pracovníkov, ktorí by mohli na uvoľnené pracovné pozície nastúpiť, bude len 5– až 7–tisíc. A pritom

automobilový priemysel je jedným z ťahúňov slovenskej ekonomiky,“ povedal Ondruš.

## **Nová výrobná linka v závode Nestlé**

Projekt, ktorý vznikol v Prievidzi, pomáha nielen potravinárskej fabrike, ale pomáha aj riešiť problém nezamestnanosti mladých ľudí.

Najohrozenejšiu skupinu tvoria mladí ľudia medzi 15. a 24. rokom, na Slovensku je v tejto skupine až 30-percentná miera nezamestnanosti. V samotnej Prievidzi dosahuje nezamestnanosť asi 13 percent, ako však upozornila primátorka Prievidze Katarína Macháčková, nezamestnanosť mladých ľudí je viac ako 30 percent.

Nie je to však iba problém Slovenska, ale celej Európy. Europoslankyňa Jana Žitňanská hovorí o alarmujúcich číslach, v Európskej únii je okolo sedem miliónov mladých nezamestnaných.

„Projekt nie je charitou, spoločnosť Nestlé si pripravuje vlastných schopných zamestnancov, ale je to spôsob, ako znížiť nezamestnanosť, a preto by sa mal rozšíriť aj na ďalšie školy,“ myslí si Jana Žitňanská.

Prievidzský závod Nestlé zamestnáva asi 600 ľudí. Vyrába zhruba 550 rôznych kulinárskych výrobkov pod značkou Maggi a Carpathia. Produkcia predstavuje vyše 18 800 ton ročne pre maloobchod a reštaurácie. Dve tretiny výroby idú na export do 30 krajín sveta. V Českej republike Nestlé vyrába v závodoch Zora Olomouc a Sfinx Holešov čokoládové výrobky a cukrovinky. V súčasnosti v prievidzskom závode inštalujú výrobnú linku na nový produkt – papier na pečenie Papyrus. Je to unikátny výrobok, na papieri je nalisovaná zmes bylín a korenín, mäso sa v ňom dá piecť bez oleja. Na trh sa tento výrobok dostal pod názvom Nápadý šťavnatý steak.

© AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ