



Productkwaliteit AGF

Opleiden en Interim Keurmeesters

Breng kwaliteit binnen jouw organisatie op een hoger niveau. Wat je vraag ook is, we helpen graag bij al je uitdagingen en opleidingsbehoeften in AGF: we keuren, detacheren en leiden op.

Kwaliteit kan altijd beter

Speciaal voor QA-managers, keurmeesters, HR-adviseurs en professionals in AGF zetten we in deze brochure alle mogelijkheden op een rij voor opleidingen en interim keur.

 **Tip:** Lees de whitepaper "AGF: kwaliteit kan altijd beter" voor de vier maatregelen om de kwaliteit van groenten en fruit te verbeteren.

Opleidingen: blijf groeien

Met jarenlange ervaring leiden wij professionals op in Agro en Food in de hele keten. Specifiek voor AGF verzorgt Normec Foodcare Training & Education opleidingen en cursussen gericht op keur en kwaliteit. Van Basiscursus AGF tot Gediplomeerd Keurmeester AGF.

Mogelijkheden voor iedere medewerker binnen AGF

Het aanbod van Normec Foodcare is breed en voorziet in elke opleidingsbehoefte binnen de AGF-sector. Kijk voor de actuele [trainingsagenda](#) op de website.

- Basiscursus AGF voor medewerkers**
 Deze cursus wordt op maat verzorgd voor medewerkers van groothandels, -verwerkingsbedrijven en retail. De cursussen zijn op elk niveau en voor iedere productgroep naar behoefte samen te stellen, afhankelijk van het takenpakket van de medewerkers.
- Erkende opleiding tot Keurmeester**
 Normec Foodcare is een van de twee aanbieders in Nederland van de opleiding tot gediplomeerd Keurmeester. Het is mogelijk om certificaten te behalen per productcategorie. Als alle algemene en een aantal specifieke productmodules met goed resultaat zijn gevolgd, ontvangt de deelnemer het diploma Keurmeester groenten en fruit. De opleiding Keurmeester groenten en fruit van Normec Foodcare is erkend door 'Handel Groeit' en wordt breed in de hele branche geaccepteerd.
- Opleidingsmodules Productkwaliteit AGF**
 Leer medewerkers om aardappelen, groenten- en fruitproducten te controleren en te keuren. Aanbevolen voor medewerkers van AGF handels- en verwerkende bedrijven, afzetorganisaties en telersverenigingen, centrale distributiecentra en grootwinkelbedrijven.

Algemene modules

A1	Communicatieve vaardigheden	3½ dag	€795
A2	AGF-keten	2½ dag	€735
A3	Kwaliteitszorg en (controle)organisaties	3½ dag	€795
A4	Coachen en samenwerken	2½ dag	€735
A5	Logistiek en opslag	2½ dag	€735

Productmodules AGF

P1	Komkommer, aubergine en courgette	3½ dag	€899
P2	Paprika, tomaat en peper	3½ dag	€899
P4	Uien en knoflook	1½ dag	€450
P5	Knolselderij, peen, radijs, rettich, venkel en koolrabi	2½ dag	€735
P6	Andijvie, paksoi, spinazie, sla, witlof en bleekselderij	2½ dag	€735
P7	Prei, asperges, rabarber, bonen en artisjok	2½ dag	€735
P8	Sluitkool, spruiten, broccoli, bloemkool, Chinese kool, boerenkool	2½ dag	€735
P9-11	Hardfruit: Appels en peren	3½ dag	€995
P12	Zachtfruit: aardbei, houtig kleinfruit en kers	2½ dag	€735
P13	Perzik, nectarine, pruim, abrikoos en avocado	2½ dag	€735
P14	Citrusfruit	3½ dag	€995
P15	Banaan, druif, meloen en kiwi	3½ dag	€995
P16	Exoten	3½ dag	€995
P17	Aardappels	1½ dag	€450
P18	Kruiden, Kiemgroenten en cressen	3½ dag	€995
P20	Paddestoelen	1½ dag	€450

Bij elk van de productmodules wordt aandacht geschonken aan:

- ✓ Benamingen, herkomst, geschiedenis en uiterlijk van de behandelde producten
- ✓ Productie en handelsstromen in Nederland en de EU
- ✓ Teelt, teeltwijze, rassen, oogst, ziekten en gebreken
 - a. EU voorschriften inzake "Specifieke normen" voor de van toepassing zijnde producten
 - b. EU voorschriften inzake "Algemene normen" voor de overige producten
 - c. De UNECE richtlijnen voor de niet genormeerde producten
- ✓ Bewaarcondities, opslagduur, temperatuur, condities bij gemengde opslag
- ✓ Praktisch keuren aan de hand van monsters of partijen, waarbij het beoordelen, indelen, controleren en/of corrigeren van de productkwaliteit getraind wordt
- ✓ Herkennen van rassen, producten, ziekten en gebreken
- ✓ Toepassen van publieke privaatrechtelijke verordeningen en kwaliteits- en sorteringsvoorschriften van EU, UNECE en afzetorganisaties
- ✓ Oordelen over en kunnen toepassen van fytosanitaire-, residu-, tolerantie-, verpakkings-, fust-, en aanduidingsvoorschriften
- ✓ Bedrijfsbezoeken bij teeltbedrijven of pakstations
- ✓ Het praktijkgedeelte bedraagt ongeveer 60% van de totale module.

Extra motivatie

Voor een groot aantal van onze trainingen en cursussen bestaat een subsidieregeling waarmee een opleiding dus extra interessant wordt. Alle informatie hierover is te vinden op de website van [Handel Groeit](#). Een praktisch voordeel is dat maatwerk- of bijscholingscursussen van Normec Foodcare Training & Education vaak ook op locatie (in-company) kunnen worden georganiseerd. Maatwerk zorgt ervoor dat opleiding of bijscholing volledig aansluit bij de specifieke behoefte van het bedrijf. Leerwensen, duur en inhoud worden vooraf met de docent in kaart gebracht en vastgesteld. Zo levert de opleiding, cursus of bijscholing het beste resultaat.

Interim Keurmeesters: zekerheid in kwaliteit

Het is belangrijk om goed opgeleide keurmeesters in dienst te hebben die in staat zijn aardappelen, groente en fruit op kwaliteit te beoordelen. Maar wat nu als je even zonder keurmeester zit door vakantie, ziekte of vertrek van een keurmeester of er door een piek meer capaciteit in keur nodig is? Normec Foodcare beschikt over ervaren keurmeesters met jarenlange kennis en ervaring in AGF. Inzet van een interim keurmeester biedt oplossingen bij capaciteits- en seizoenswisselingen, vergroten van kennis van eigen medewerkers en kwaliteitsverbetering.



Detachering van een keurmeester of kwaliteitsmedewerker biedt de volgende voordelen:

- ✓ Inzet van gemotiveerde en betrokken medewerkers
- ✓ Zekerheid van een gekwalificeerde kwaliteitscontroleur in ad-hoc situaties
- ✓ Hoog kwaliteitsniveau door eigen opleider: Normec Foodcare Training & Education
- ✓ Back-up van senior adviseurs met ruime praktijkervaring in de AGF-sector
- ✓ Gewaarborgde continuïteit door vervanging bij uitval en flexibele (seizoens)inzet

Echte impact, elke dag

De belangrijkste reden voor de consument om voor een retailer te kiezen is kwaliteit. Bij een teleurstelling in kwaliteit doet de consument acht tot twaalf weken geen herhaalaankoop, ongeacht de prijs. Dat maakt de impact van een keurmeester in AGF groot. Als een keurmeester een container blauwe bessen keurt, heeft dat impact op 150.000 consumenten. Vergelijkbaar met het inwoneraantal van een stad als Apeldoorn. Goede kwaliteit heeft dus grote invloed op herhaalaankopen van de consument.

Verbeter samen met Normec Foodcare de kwaliteit van AGF. We helpen je graag met onderzoek, opleidingen en interim keurmeesters. Neem contact op via normecfoodcare.com, mail of bel ons.

Kijk eens door de ogen van de consument

Binnen retail is de groenten- en fruitafdeling cruciaal; het parapedaarje. Vaak het meest in het oog springende en de eerste afdeling die de consument ziet. Het moet er dus altijd goed uitzien. De juiste kwaliteit en een uitdagende presentatie maken het verschil en stimuleren verkoop. Wij monitoren kwaliteit 'door de ogen van de consument' in supermarkten, in de keten en van rassen en teelttechnieken. Verder helpen we met filiaalcontroles en het keuren van AGF-producten bij leveranciers en distributiecentra. Ons team van AGF-experts en keurmeesters is er voor jou. Met vele jaren aan kennis en ervaring weten wij als geen ander hoe je als teler, importeur of supermarkt het verschil kunt maken in AGF. Wij helpen je graag met al je kwaliteitsvraagstukken, zodat we samen het verschil maken in het dagelijks leven van de consument. Echte impact, elke dag.

Contact

**Lianne van Tuijl**

Opleidingscoördinator
info@normectraining.com
+31 (0)6 82 289 832

**Peter van der Veeke**

Adviseur Productkwaliteit AGF
peter.van.der.veeke@normecgroup.com
+31 (0)6 33 636 315

