

Η ομάδα εμπειρογνομώνων για την Εκπαίδευση και Απασχόληση του ιδρύματος Friedrich-Ebert-Stiftung στην Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης (ΕΖΑ)

Σε συνέχεια της επίσκεψης στην Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας¹ και της συνάντησης στο Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο², μέλη της ομάδας των εμπειρογνομώνων για την Εκπαίδευση και Απασχόληση, που λειτουργεί στο πλαίσιο του Ιδρύματος Friedrich-Ebert-Stiftung στην Αθήνα, επισκέφθηκαν την Παρασκευή 6 Δεκεμβρίου του 2019 το εργοστάσιο της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης. Ο σκοπός της επίσκεψης αφορούσε στην ξενάγηση της ομάδας στις εγκαταστάσεις της εταιρείας και στην παρουσίαση αφ' ενός μεν μίας σειράς ζητημάτων που άπτονται της αυτοματοποίησης της παραγωγικής διαδικασίας και της ψηφιοποίησης των σχετικών δραστηριοτήτων, αφ' ετέρου δε την παρουσίαση ενός προγράμματος μαθητείας (διττής εκπαίδευσης) στο επάγγελμα του ζυθοποιού / βυνοποιού, που λειτουργεί το τελευταίο διάστημα στις εγκαταστάσεις της εταιρείας.

¹ Η επίσκεψη έλαβε χώρα στο διάστημα 21-25 Οκτωβρίου του 2019 και οργανώθηκε από την Πρεσβεία της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας στην Αθήνα. Σκοπός της επίσκεψης ήταν η σε βάθος παρουσίαση του θεσμού της μαθητείας στην Ομοσπονδιακή Γερμανία, όπως λειτουργεί σε όλα τα κρατίδια της χώρας, η ανάδειξη των πλεονεκτημάτων και των αποτελεσμάτων της εφαρμογής του. Στο πλαίσιο της επίσκεψης έγιναν συναντήσεις με υψηλόβαθμα στελέχη του Υπουργείου Εξωτερικών, Υπουργείων Παιδείας, Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, Βουλευτές εκπροσώπους όλων των πολιτικών κομμάτων της χώρας, των επιμελητηρίων και των συνδικάτων, σχολών μαθητείας και δημόσιων φορέων απασχόλησης. Στην επίσκεψη συμμετείχαν οι Γεώργιος Βούτσινος (Γενικός Γραμματέας Δια Βίου Μάθησης του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων), Νίκος Γαβαλάκης (ΣΕΒ), Άγγελος Ευστράτογλου (ΙΝΕ/ΓΣΕΕ), Αθηνά Λάζου (ΟΑΕΔ), Ζέτα Μακρή (Βουλευτής Ν.Δ), Πέτρος Πρωτοπαπαδάκης (ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ), Θανάσης Συριανός (Προέδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της ΕΖΑ), Ραλλία Χριστίδου (Βουλευτής ΣΥΡΙΖΑ).

² Η συνάντηση στο Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, έγινε την Πέμπτη 28 Νοεμβρίου 2019, με πρωτοβουλία της Πρεσβείας της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας στην Αθήνα. Συμμετείχαν όλα τα μέλη της ομάδας που είχαν επισκεφθεί τη Γερμανία στο ταξίδι για την μαθητεία, με εξαίρεση των εκπροσώπων του Κοινοβουλίου, εκπρόσωποι της Πρεσβείας, του Ιδρύματος Friedrich-Ebert-Stiftung και στελέχη του Επιμελητηρίου. Στόχος της συνάντησης ήταν η παρουσίαση των διαπιστώσεων και συμπερασμάτων από την επίσκεψη στη Γερμανία, τα οποία αναπτύχθηκαν από καθένα από τα μέλη της ομάδας που συμμετείχαν στο ταξίδι. Μετά τις παρουσιάσεις ακολούθησε συζήτηση με έμφαση στις προοπτικές αλλά και στις δυσχέρειες που εμφανίζονται στη χώρα μας για την περαιτέρω ανάπτυξη του συστήματος της μαθητείας.

Στη συνάντηση συμμετείχαν οι Σταύρος Γαβρόγλου (ΕΙΕΑΔ), Θανάσης Γρίσπος (Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων), Άγγελος Ευστράτογλου (ΙΝΕ/ΓΣΕΕ), Κώστας Καλτσάς (Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων), Αθηνά Λάζου (ΟΑΕΔ), Χρύσα Παϊδούση (ΕΙΕΑΔ), Νατάσα Σακκά (ΟΑΕΔ), Στέφανος Σπηλιωτόπουλος (Ίδρυμα Friedrich-Ebert-Stiftung), Κυριάκος Φιλίνης (ΣΕΒ), Γιάννης Χολέζας (ΚΕΠΕ).



Μετά το καλωσόρισμα και τον χαιρετισμό από στελέχη της εταιρείας και πριν από την αναλυτική παρουσίαση του προγράμματος της μαθητείας στο επάγγελμα του ζυθοποιού / βυνοποιού, έγινε μια συνοπτική αναφορά στην εταιρεία (ΕΖΑ), που έχει ιστορία τριάντα ετών, στη διαδρομή της και στη σημερινή της παρουσία στις οικονομικές δραστηριότητες της χώρας. Ακολούθησε μια μικρή εισαγωγή στην ιστορία της μπίρας, στην καταγωγή της από τις χώρες της Μέσης Ανατολής, στην παρουσία της στον Ελλαδικό χώρο ήδη από τις αρχές της δεύτερης χιλιετίας π.Χ. και στο πέρασμά της στις χώρες της δύσης. Στη συνέχεια ακολούθησε μια αναλυτική παρουσίαση των σταδίων παραγωγής της μπίρας, όπως έχουν οργανωθεί στο πλαίσιο της λειτουργίας της επιχείρησης. Από την εισαγωγή των πρώτων υλών (βύνη κριθαριού, μαγιά, λυκίσκος, νερό), στην σταδιακή επεξεργασία τους, στους επί μέρους ελέγχους του κάθε σταδίου, στην ολοκλήρωση της παραγωγικής διαδικασίας, στην

εμφιάλωση και στην οργάνωση της μεταφοράς της στα σημεία πώλησης. Ακολούθησε συζήτηση με έμφαση τα ζητήματα αυτοματοποίησης της παραγωγής, τις διαδικασίες τεχνολογικού εκσυγχρονισμού της επιχείρησης και της ψηφιοποίησης των δραστηριοτήτων της.



Σε ολόκληρη τη διάρκεια της παρουσίασης, τόσο της ιστορικής διαδρομής της επιχείρησης, όσο και της παραγωγικής της διαδικασίας ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στη σημασία και στο ρόλο του ανθρώπινου δυναμικού της εταιρείας, επισημαίνοντας ότι συνιστά τον καθοριστικό παράγοντα όχι μόνο στη διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων αλλά και της καλής συνολικής λειτουργίας και

επίτευξης των στόχων της επιχείρησης. Επισημάνθηκε με έμφαση ότι χωρίς το κατάλληλο ανθρώπινο δυναμικό κανένας από τους στόχους της επιχείρησης δεν θα είχε επιτευχθεί. Απόρροια μιας τέτοιας προσέγγισης υπήρξε η σύλληψη της ιδέας (από τον πρόεδρο και διευθύνοντα σύμβουλο της επιχείρησης κ. Θανάση Συριανό) και η υλοποίηση, σε συνεργασία με το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο του προγράμματος μαθητείας (διττής εκπαίδευσης) για το επάγγελμα του ζυθοποιού / βυνοποιού.

Το πρόγραμμα

DUAL
HELLAS

Η παρουσίαση του προγράμματος αφορούσε στα ειδικότερα χαρακτηριστικά του, στους στόχους, στη διάρκεια, στα περιεχόμενα και στις υφιστάμενες υποδομές για την υλοποίησή του. Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης (EZA) υλοποιεί σε συνεργασία με το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο για πρώτη φορά στην Ελλάδα από τον Ιούνιο του 2019 πρόγραμμα Διττής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης για το επάγγελμα του Ζυθοποιού/Βυνοποιού, βασισμένο στα γερμανικά εκπαιδευτικά πρότυπα. Η θεωρητική και



εργαστηριακή εκπαίδευση πραγματοποιείται στις εγκαταστάσεις της ΕΖΑ στην Αταλάντη. Η ενδοεπιχειρησιακή εκπαίδευση πραγματοποιείται στην ΕΖΑ, αλλά και σε άλλες μικρές και μεσαίες ζυθοποιίες. Όλοι οι εκπαιδευόμενοι/ες εργάζονται με πλήρη μισθό, ασφάλιση και εργασιακά δικαιώματα. Με την ολοκλήρωση του τριετούς προγράμματος εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι/ες μπορούν να συμμετάσχουν στις γραπτές, προφορικές και πρακτικές εξετάσεις, προκειμένου να λάβουν πιστοποιητικό Διττής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, αναγνωρισμένο από την Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Γερμανίας (DIHK), που χορηγεί το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο.

Μερικά στοιχεία του προγράμματος:

Οι στόχοι:

Στο επίπεδο της εταιρείας: Εξειδίκευση του προσωπικού, μείωση των απωλειών, αυξημένη αποδοτικότητα, διασφάλιση ποιότητας.

Στο επίπεδο του κλάδου της Ζυθοποιίας: Αύξηση της ανταγωνιστικότητας, βιωσιμότητα, καινοτομία.

Στο επίπεδο της κοινωνίας: Συμβολή στη μείωση της ανεργίας, συμβολή στην αύξηση της παραγωγικότητας, διαμόρφωση προοπτικών καριέρας

Περιεχόμενα και διάρκεια:

Το περιεχόμενο του προγράμματος καλύπτει ένα ευρύ φάσμα θεματικών πεδίων που άπτονται τόσο στα τεχνικά χαρακτηριστικά του επαγγέλματος όσο όμως και στα κοινωνικά χαρακτηριστικά του. Τμήματα του προγράμματος, εκτός από τους τακτικούς εκπαιδευόμενους που συμμετέχουν σε αυτό, μπορούν να παρακολουθούν και εργαζόμενοι της εταιρείας, έτσι ώστε το πρόγραμμα να λειτουργεί παράλληλα και σαν πρόγραμμα ενδοεπιχειρησιακής κατάρτισης.

Το πρόγραμμα έχει τριετή διάρκεια και καλύπτει 5.840 ώρες πρακτικής άσκησης στην επιχείρηση και 880 ώρες θεωρίας. Απευθύνεται πρωτίστως σε αποφοίτους λυκείου, χωρίς να αποκλείει και αποφοίτους Γυμνασίου. Οι υποψήφιοι εκπαιδευόμενοι αξιολογούνται με σύστημα κριτηρίων που έχει εκπονηθεί από την ΕΖΑ σε συνεργασία με εκπαιδευτικούς οργανισμούς. Το πρόγραμμα είναι διαρθρωμένο σε έξι εξάμηνα, με το καθένα από αυτά να συνδυάζει πρακτική άσκηση και θεωρητική εκπαίδευση.

Υποδομές:



Το πρόγραμμα υλοποιείται στις εγκαταστάσεις του εργοστασίου της ΕΖΑ στην Αταλάντη, που διαθέτει κατάλληλους χώρους τόσο για τη θεωρητική εκπαίδευση όσο και για την πρακτική άσκηση των εκπαιδευομένων. Ειδικότερα για τα ζητήματα της βυνοποίησης λαμβάνεται μέριμνα παρακολούθησης των σχετικών διαδικασιών σε εργοστάσιο βυνοποίησης στην Αλεξανδρούπολη συνολικής διάρκειας 6 εβδομάδων.

Στη συνέχεια της παρουσίασης του προγράμματος ακολούθησε συζήτηση που αφορούσε σε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του. Επισημάνθηκαν οι δυσχέρειες που εμφανίζονται στη φάση της διασφάλισης θέσεων μαθητείας σε επιχειρήσεις του κλάδου και στις προσπάθειες που καταβάλλονται για την αντιμετώπισή τους.

Μετά το πέρας της συζήτησης ακολούθησε ξενάγηση στις υποδομές του εργοστασίου, δοκιμάστηκε μύρα σε φάση πριν την τελική της επεξεργασία και εμφιάλωση. Τα μέλη της ομάδας είχαν τη δυνατότητα να διαπιστώσουν το σημαντικό βαθμό αυτοματοποίησης της παραγωγικής διαδικασίας, τα σημεία και στάδια ελέγχου διασφάλισης της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων και το βαθμό ψηφιοποίησης της συνολικής παραγωγικής διαδικασίας.



Η επίσκεψη ολοκληρώθηκε με ελαφρύ γεύμα και περαιτέρω συζήτηση γύρω από τα θέματα αυτά.