

## Innovatie en techniek springt eruit bij Arla Foods

**Aan de buitenkant lijkt het wellicht een 'gewone' fabriek, maar eenmaal binnen is de moderne techniek en de innovatieve aanpak direct te zien. Bij Arla Foods staat vernieuwing duidelijk hoog op de prioriteitenlijst.**

Op de productielocatie in Nijkerk werken zo'n 300 medewerkers en wordt jaarlijks ongeveer 250 miljoen liter melk verwerkt. De fabriek voorziet met name Nederland, maar ook diverse andere landen in Europa van dagverse zuivel (zoals melk, karnemelk, yoghurt, pap en vla). Arla Foods Nederland importeert daarnaast nog kaas en boter uit Arla Scandinavië en lang houdbare zuivel uit Arla Duitsland.

Wethouder Mariëlle Broekman was onlangs op bedrijfsbezoek bij Arla Foods in Nijkerk, een van de grootste zuivelproducenten in ons land. Mariëlle Broekman: "Moderne technieken en de nieuwste digitale snufjes ondersteunen het productieproces bij Arla. De visie op ondernemen en de aanpak die zij daarbij kiezen is betrokken, duurzaam en hypermodern. Een fantastisch bedrijf voor Nijkerk. We hebben in Nijkerk een grote hoeveelheid bedrijven die in de foodsector werken. Kijkend naar de regio springen we er op het gebied van foodproductie echt uit."

Tijdens het bezoek was wethouder Broekman getuige van de ondertekening van de intentieverklaring voor de FoodAcademy Nijkerk (FAN) door Arla. Jauke van de Beek (Arla): "Er is een grote behoefte aan operators, technische en logistieke medewerkers. We hebben daarom als food- en foodgerelateerde bedrijven de handen ineen geslagen en samenwerking met elkaar en onderwijspartijen gezocht. Met de realisatie van de Food Academy Nijkerk hebben jonge mensen straks de mogelijkheid om een praktijkgerichte MBO opleiding op het gebied van food te volgen. Ook zij-instromers zijn een belangrijke groep, en van harte welkom in onze branche. Een tak van sport die veel technischer en digitaal is dan de meeste jongeren waarschijnlijk denken."