

OPLEIDINGSAKADEMIE

JONG MENSE LEER OOR VLEIS

DIE nasionale Rooivleisprodusente-organisasie (RPO) gaan 'n opleidingsakademie in die kookkuns van rooivleis begin as deel van transformasie in die rooivleisbedryf. Dít is een van die funksies wat ingevolge die statutêre heffing verrig word. Dié projek wil mense bemagtig om 'n eie, suksesvolle onderneming in die vleisbedryf te begin. Suid-Afrika het 'n groeiende, jong bevolking. Die grootste deel daarvan is deel van die opkomende middelklas. Die vlak van werkloosheid in dié sektor is relatief hoog, terwyl die hoë voorkoms van ondervoeding en oorvoeding ook 'n finansiële las op die gemeenskap plaas.

Baie Suid-Afrikaners het geen basiese kennis van rooivleis se veiligheid, hantering, fyn kookkuns, bemarking en gesondheidsaspekte nie. Die gebrek aan kennis kan ook gesien word by formele en informele werknemers in die rooivleishandel (insluitend slagters en blokmanne op handelsvlak), spyseniers en informele handelaars, en die eienaars en werknemers van spazawinkels wat vars of griesde vleis verkoop.

Mense in die informele sektor is belangrike skakels met 'n meerderheid mense wat moeilik bereik-

baar is, soos swart, opkomende verbruikers. Formele handelaars en hul werkgewers kan ook 'n sleutelrol speel om 'n groot deel van Suid-Afrikaanse verbruikers op te voed en hul vrae te beantwoord.

Dié mense in die handel kan dus 'n waardevolle rol speel om die rooivleisbedryf te verbeter en uit te brei deur die regte inligting aan verbruikers oor te dra, die veiligheid en gehalte van rooivleis wat verkoop word, te verseker, om produkte op 'n bemarkbare manier aan te bied en om rooivleisverbruik deur kulinêre kennis te bevorder. As die opkomende én gevestigde sektore van die rooivleisbedryf 'n rol speel om die bedryf te verbeter, kan dit 'n wye impak op die gemeenskap hê en voordele op ekonomiese, sosiale en gesondheidsvlak inhou.

Die rooivleis-fynkookkunsopleidingsakademie sal 'n platform verskaf vir die opleiding van uitgesoekte jong, voorheen benadeelde mense oor aspekte wat verband hou met fynkookkunstoepassings, voedselveiligheid, vleishantering, bemarking en die gesondheidsaspekte van rooivleis. Die akademie sal die deelnemers deur 'n vaardighedsprogram bemagtig om die toekomstige "afrigters"

binne die rooivleisbedryf te word, wat op hul beurt weer mense op grondvlak sal oplei.

Suksesvolle kandidate van die akademie sal ook aangewend word vir die bedrywighede van 'n opleidingsinisiatief om informele handelaars sowel as ander werknemers in die bedryf, insluitende slagters, blokmanne en spyseniers, op te lei. Die program sal dus 'n dubbele transformasievoordeel inhou, naamlik die ontwikkeling van vaardighede en werksgeleenthede vir jong mense wat opleiding by die akademie ontvang het, terwyl die rooivleishandel sal bevorder word by wyse van die opvoeding van handelaars op grondvlak.

DIE BESONDERHEDE VAN DIE PROJEK IS AS VOLG:

- Die daarstelling van 'n rooivleisvaardighedsontwikkeling-en-opvoedingsinisiatief. Die doel is om mense wat voorheen benadeel was, in rooivleisverteenvoerders te omskep deur die ontwikkeling van vaardighede en opleiding. Dié verteenwoordigers gaan verder bemagtig word om die informele rooivleismark te betree. Die rooivleisverteenvoerders gaan ook 'n rol speel om straatverkopers, die eienaars van spazawinkels en ander wat in die informele

le verhandeling van rooivleis betrokke is, op te voed. Die oorhoofse doelwit is om die hantering van die produk en die veiligheid daarvan onder vleisverkopers te verbeter en kennis en vaardighede aan die vleisverkopers en hul verbruikers oor te dra. Die ontwikkeling van opleidingsmodules vir die teikengehoor sal gesamentlik deur Skaapvleis SA en die Universiteit van Pretoria onderneem word. Tydens die eerste kursus sal 30 voorheen benadeelde Suid-Afrikaners vir die opleidingsprogram van ses maande ingeskryf word.

- Die ontwikkeling van vaardighede. Die opleidingsprogram sal ontwerp word om vyf modules in te sluit wat onderwerpe sal dek wat informele rooivleishandelaars en hul verbruikers dikwels bekommerd maak. Dit is rooivleisveiligheid, die hantering van rooivleis, kulinêre toepassings, bemarking en gesondheidsaspekte.

Opleidingsmateriaal sal voorleggings, video's, handleidings en notas insluit. Die studente sal voor die opleidingsprogram 'n vraelys voltooi, asook ná die voltooiing van hul opleiding. Suksesvolle studente sal 'n vaardigheidsertifikaat ontvang. **LBW**

Dié projek wil mense bemagtig om 'n eie, suksesvolle onderneming te begin.

Plaaslike teelmateriaal gaan weer plek volstaan

Die samesmelting van Taurus en die Franse veeverbeteringsgroep Evolution International beteken hoofsaaklik dat plaaslike teelmateriaal weer sy regmatige plek in die Suid-Afrikaanse suiwelbedryf kan herwin.

Dr. Pierre van Rooyen, hoofbe-

stuurder van SA Stamboek, het die samesmelting van dié twee maatskappye verwelkom.

"Ons het plaaslik uitstekende teelmateriaal, maar die wanopvatting het die afgelope jare bestaan dat die saad van meerderwaardige melkbeesbulle slegs in die buiteland verkry kan word. Ons vertrou dat dié samesmelting kan help om die plaaslike stoetbedryf 'n hupstoot te gee."

Mnr. Charl Hunlun, SA Stamboek se bestuurder van beroeps-

dienste, verwelkom ook die sakegeleenthede van die nuwe onderneming.

Hy verwelkom onder meer die gesonde mededinging op die mark wat kan veroorsaak dat bekostigbare semen aan boere beskikbaar gestel kan word. "Taurus is lank reeds nie meer 'n koöperasie nie, en sy voormalige boerelede het ander diensverskaffers begin ondersteun," sê hy.

Die grootste verkope van semen is aan kommersiële melkboere.

(Nog 'n berig oor Taurus en Evolution se samesmelting is op bl. 93.)



HIERDIE BLAD IS DEUR DIE ROOIVLEISPRODUSENTE-ORGANISASIE GEBORG.

BERIGTE IS DEUR DIE RPO GESKRYF EN VERSKAF. RIG NAVRAE AAN DIE RPO BY 012 348 1933.

E-POS: rpo@lantic.net. WEBWERF: www.rpo.co.za.