



ROP: spil voor instandhouding en innovatie van het restauratievakmanschap

Monumenten bepalen de sfeer en het karakter van een stad of dorp. Ze zijn onderdeel van ons cultureel erfgoed en worden daarom bewaard en gerestaureerd. Goede restauratie vereist gespecialiseerd vakmanschap. Het voortbestaan van onze monumenten hangt af van goed opgeleide en enthousiaste restauratievaklieden. Maar ook uit economisch oogpunt is het belangrijk dat er voldoende gekwalificeerde vaklieden zijn. Herbestemming van (cultuurhistorisch waardevol) erfgoed is immers een belangrijke maatschappelijke opgave. Daarnaast zijn monumenten uit toeristisch oogpunt van grote betekenis. Hoe zorgen we dat er voldoende restauratievaklieden zijn?

Behoud van vakmanschap een vak op zichzelf

Restauratie Opleidingsprojecten (ROP) stimuleert mensen om voor een restauratieopleiding te kiezen. Een restauratieopleiding maakt hen breder inzetbaar voor de restauratie- en herbestemmingssector en biedt ze een goed perspectief. ROP helpt bij het vinden van een opleidingsplaats vanuit zijn spilfunctie binnen de vakmanschapsopleidingen.

De kracht van ROP zit in de sterke verbinding met de regio. De coördinatoren hebben nauwe contacten met opdrachtgevers en –nemers, monumentenorganisaties, overheden, subsidiegevers, opleidingsbedrijven en ROC's. En zij hebben veel kennis van de ontwikkelingen binnen het monumentenveld, van de werkvloer tot op beleidsniveau. De recente aanbeveling van het Interprovinciaal Overleg (IPO) aan de minister van OCW om de ROP's te blijven ondersteunen¹ verwijst naar de betekenis van het ROP.

Imagoverbetering bouw- en restauratiesector

Een van de grote problemen waar de bouw- en restauratiesector mee kampt, is het weinig positieve imago van het werkgebied. Uit de in januari 2018 gepubliceerde cijfers blijkt dat er dit jaar opnieuw vele duizenden leerlingen minder naar het VMBO zijn gegaan. Dit ondanks de grote vraag naar vakmensen. De achteruitgang van het aantal VMBO-leerlingen leidt weer tot een daling van het aantal vakopleidingen.

1) Brief IPO d.d. 6 december 2017: 'Aanbevelingen en inzet provincies voor een toekomstbestendig erfgoedbeleid'

(IPO is een samenwerkingsverband van de provinciebesturen)

Deze negatieve spiraal moet worden omgebogen. Dit vraagt om een nationale aanpak, met ook een belangrijke rol voor de MBO Raad en het bedrijfsleven.

Ondertussen timmert ROP aan de weg. Bijvoorbeeld door deel te nemen aan een Open Dag van een Bouw- en Techniekcentrum en het organiseren van een Masterclass door vakmensen om zo het

kijk op opleiden zijn een inspiratiebron en maken – in combinatie met innovatieve technieken – het ambacht weer aantrekkelijk! Dit in combinatie met het gegeven dat vaklieden een prima toekomstperspectief hebben, zijn belangrijke troeven om restauratievakmanschap in positieve zin uit te dragen.

“Lerend netwerk” nodig

Om ons cultureel erfgoed in stand te



restauratie-ambacht actief onder de aandacht te brengen en te promoten. Door VMBO-scholen te bezoeken en de leerlingen daar te vertellen over het mooie ambachtelijk werk van de restauratiesector, of door gericht jongeren uit te nodigen voor praktijk-instructiedagen. Afhankelijk van de mogelijkheden en kansen worden door de regionale ROP's activiteiten ontwikkeld.

Die aanpak – actief jongeren benaderen – levert wel degelijk resultaten op. Het leidt tot meer aanmeldingen voor de bouw- en technieksector in het algemeen en voor restauratie-opleidingen in het bijzonder.

ROP richt zich ook op werknemers van bouwbedrijven, adviesbureaus en monumentenorganisaties teneinde de instroom en doorstroming van vaklieden in restauratiesector te bevorderen. ROP zet in op het breed en flexibel opleiden van vaklieden, waarbij de waardering voor het ambacht het uitgangspunt is. Dat sluit aan op het laatste SER advies “Toekomstgericht beroepsonderwijs” (november 2017).

Een uitdagende leer- en werkomgeving en een frisse

kunnen houden en te beheren is een andere aanpak nodig, gericht op “leren met je handen”... in de praktijk! Dus veel meer dan voorheen op de bouwplaats het ambacht leren. Daar is een goede infrastructuur voor nodig, waar alle relevante en belanghebbende partijen zich voor inzetten.



Dat het anders moet, is op vele fronten zichtbaar. Zowel de instroom als doorstroming van restauratieleerlingen is nu minimaal. Het betreft hier het totale spectrum van vaklieden: van restauratietimmerlieden, -metselaars, -stukadoors, -schilders, -smeden, voegers, leidekkers, koperslagers, zinkbewerkers tot natuursteenbewerkers en andere specialistische beroepsgroepen.

De oplopende tekorten aan vakmensen in de restauratie- en herbestemmingssector kunnen worden gestopt door een structurele aanpak, gericht op alle betrokken en belang-

hebbende sectoren en partijen: restauratiebedrijven, onderwijsinstellingen en opleidingsorganisaties, overheden, monumentenorganisaties, vakbeweging, jongeren, werkloze ambachtslieden, zij-instromers, e.a.

Al deze partijen en groepen vormen als het ware een “lerend netwerk”. Er is samenwerking en afstemming nodig om die noodzakelijke structurele aanpak daadwerkelijk inhoud te kunnen geven. Dit vraagt om een organisatie, die makelt en schakelt!

Regionale praktijk- en kenniscentra voor restauratie en ambacht

Voor die structurele aanpak vormen regionale praktijk- en kenniscentra voor restauratie en ambacht een belangrijke basisstructuur. Dit zijn als het ware ankerpunten, met daaromheen allerlei samenwerkingsverbanden (met restauratiebedrijven, ROC's, grote monumenteneigenaren, monumentenorganisaties etc.). Van daaruit worden initiatieven genomen om te komen tot imagoverbetering voor de bouw- en restauratiesector, worden gerichte acties ondernomen om restauratievakopleidingen te promoten op VMBO's, worden regionale restauratiecursussen en trainingen georganiseerd, vindt kennisontwikkeling plaats omtrent de toepassing van innovatieve technieken bij restauraties en instandhoudingswerkzaamheden (bijv. 3D toepassingen).

Op dit moment heeft RIBO (ROP-Overijssel) al een dergelijk 'Praktijkcentrum Restauratie en Ambacht', gekoppeld aan een depot met historische bouwmaterialen.

RIBO werkt heel nauw samen met het ROC van Twente in het aanbieden en verzorgen van restauratie-opleidingen. Daar worden goede resultaten behaald. Het blijkt dat de combinatie ambacht en innovatie, goede praktijk-instructie en waardering voor vakmanschap wel degelijk jongeren trekt!



Het is de ambitie van het ROP om ook in de andere landsdelen soortgelijke regionale praktijk- en kenniscentra (mede) te ontwikkelen. Daarmee wordt een goede infrastructuur opgezet voor de restauratie-opleidingen. De centra kunnen letterlijk en figuurlijk de ruggengraat vormen voor instandhouding en innovatie van het restauratievakmanschap.

Afhankelijk van de behoefte in een regio of provincie kunnen er specifieke aandachtsvelden zijn. Voor Noord-Nederland is het voorstelbaar dat het 'aardbeving dossier' tot specifieke activiteiten in Groningen leidt. In andere regio's wordt nagedacht over een koppeling naar het verduurzamen van monumentaal vastgoed.

Belangrijk is dat de “lerend netwerk”-gedachte ook in de onderlinge relatie tussen de regionale praktijk- en kenniscentra wordt geëffectueerd. In het verlengde daarvan wordt kennisdeling actief bevorderd. Door zijn landelijke dekking, geworteld in de regio's, is het ROP in staat om dit daadwerkelijk op te pakken en gestalte te geven.

ROP makelt en schakelt

ROP onderscheidt zich door heel concreet leerlingen te koppelen aan leer-werkplaatsen. Dat is feitelijk ook de basis voor vakmanschapsopleidingen. Vanuit zijn spilfunctie kan en wil ROP die rol van verbinder en stimulator vervullen. Ze wil samen optrekken met andere stakeholders om het restauratievakmanschap te bevorderen en te versterken.

De doelstellingen van het ROP zijn:

- het op peil houden van het nodige aantal vaklieden in de restauratie, waaronder timmerlieden, metselaars, dakdekkers, schilders en de gespecialiseerde aannemerij, ten behoeve van het herstel en de instandhouding van monumentale gebouwen;
- het in stand houden, ontwikkelen, stimuleren en mede uitvoeren van opleidingen in de restauratie ten einde het vakmanschap in de restauratiesector te behouden en de kwaliteit van de vaklieden te versterken;
- het op elkaar afstemmen van vraag en aanbod binnen het restauratievakgebied;
- het initiëren, ontwikkelen en in stand houden van een netwerk gericht op:
 - het bevorderen van leer-werkplaatsen in de

restaurant- en herbestemmingssector;

- het bevorderen van de instroom en doorstroming van restauratieleerlingen;
- een kwalitatieve uitvoering van restaurant- en herbestemmingsprojecten door gekwalificeerde bedrijven met inzet van gekwalificeerde leermeesters;
- het uitwisselen van kennis en kunde op het gebied van de restauratieopleidingen.

De activiteiten van het ROP leiden tot excellente vaklieden, die breed inzetbaar zijn. Daardoor blijven ook in de toekomst de kennis, ervaring en kwaliteit aanwezig om onze monumenten te kunnen restaureren.

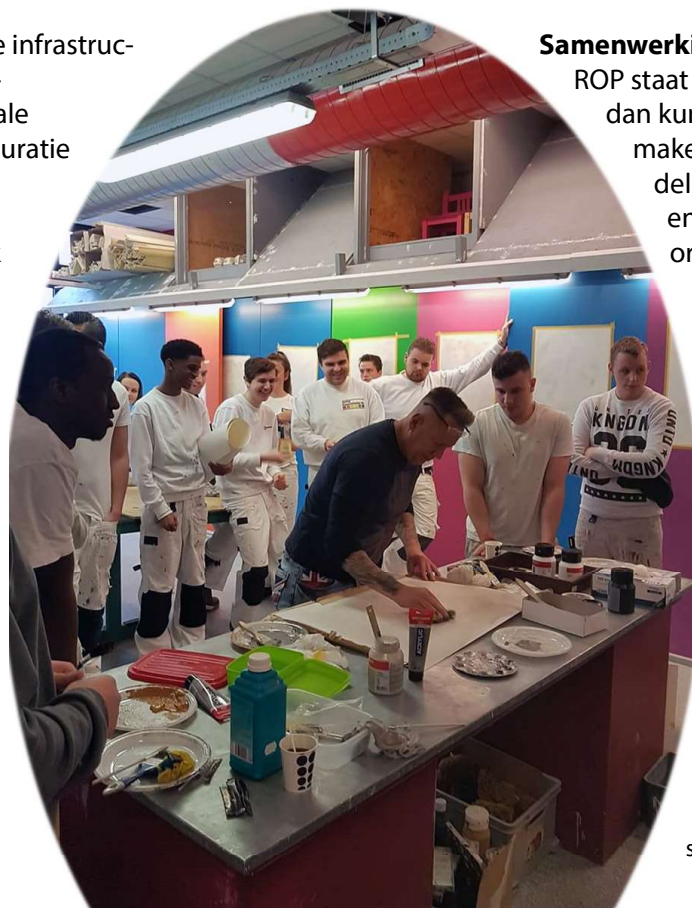


Ambitie en werkwijze ROP

Wij willen jonge mensen, zij-instromers, statushouders en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt interesseren voor het ambacht en voor de schoonheid van het restauratievakmanschap in het bijzonder. Dat doen we door ze in de praktijk in aanraking te laten komen met restauratiewerkzaamheden en -projecten. "Leren met je handen", is ons motto.

De ambitie van het ROP is:

- 1) komen tot een landelijke infrastructuur voor de restauratieopleidingen met regionale praktijkcentra voor restauratie en ambacht;
- 2) meer aandacht en waardering voor het vakmanschap;
- 3) een regionale aanpak voor het bevorderen van vakmanschap, omdat in de regio het "lerend netwerk" gestalte krijgt;
- 4) het promoten van het keuzedeel "werken in de restauratie" niveau 3 op ROC's;
- 5) het vergroten van de instroom in de restauratie door concrete activiteiten.



ROP staat voor regionale kracht en maatwerk

De sterke positie in de regio is de belangrijkste kracht van de regionale ROP's. In de afgelopen jaren hebben de regio's een sterk netwerk gebouwd. We willen nauw samenwerken met (restaurant)aannemers, ROC's, opleidingsbedrijven, lokale en provinciale overheden etc. Met dit netwerk worden er afspraken gemaakt over o.a. de ROP-restaurantprojecten, het aantal leerlingen

dat geplaatst kan worden en de promotie van het ambacht.

De ROP-coördinatoren in de regio's zijn actief bezig om:

- a) leerlingen te interesseren voor een opleiding in de restauratie;
- b) opleidingsplaatsen te

creëren voor leerlingen in de restauratie en het koppelen van leerlingen en bedrijven aan elkaar;

- c) leerlingen op de werkplek te volgen en te begeleiden;
- d) belemmeringen voor de leerling en het (opleidings) bedrijf weg te nemen. Zij weten ook dat maatwerk en soms ook een persoonlijke benadering nodig zijn om projecten daadwerkelijk tot een succes te maken.

Samenwerking

ROP staat voor samenwerking. Alleen dan kunnen we onze ambitie waarmaken. Dat willen we doen op landelijk niveau door af te stemmen en samen te werken met andere organisaties, zoals het Nationaal Centrum Erfgoedopleidingen (NCE) en bracheorganisaties, maar zeker ook met regionale partners (o.a. de ROC's). In de regio ligt immers de kracht van het ROP. Deze kracht zullen we meer dan ooit gaan benutten.

Voor meer info:

www.rop-nederland.nl

Contactadres:

Sandra van Trijffel

Markt 9,

4931 BR Geertruidenberg

tel.: 0162-511833

sandra.van.trijffel@rop-nederland.nl