

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Destilleerder



BK-0477-1

1. Globaal

1.1 TITEL

Destilleerder

1.2 DEFINITIE

De destilleerder gebruikt grondstoffen, bedient installaties, werkt drank af teneinde op basis van een receptuur een alcoholische drank te maken, op te volgen en af te vullen.

1.3 EXTRA INFORMATIE

Omschrijving van het beroep distilleerder in vergelijking met het beroep micro-brouwer :
De destilleerder bezit de technische kennis om kleine destilleerapparaten te bedienen. De destilleerder werkt drank af op basis van een bestaand receptuur om een drank te maken, op te volgen en te bottelen. De destilleerder kan ook het recept uitvoeren voor het vergisten van een mengsel maar de destilleerder beschikt niet (of slechts in zeer beperkte mate) over de wetenschappelijke kennis en competenties.

1.4 SECTOREN

- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 Voedingsnijverheid)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Vinum Et Spiritus

Mede-indieners

VDAB-Studiedienst

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Sectoraal profiel: Sectorfederatie Vinum et Spiritus, 24 april 2019

Relatie tot het referentiekader

Er is geen competentiefiche ter beschikking voor het beroep destilleerder. Bijgevolg werd het profiel van de sectorfederatie Vinum et Spiritus gebruikt.

Omschrijving van het beroep distilleerder in vergelijking met het beroep micro-brouwer :
De destilleerder bezit de technische kennis om kleine destilleerapparaten te bedienen. De destilleerder werkt drank af op basis van een bestaand receptuur om een drank te maken, op te volgen en te bottelen. De destilleerder kan ook het recept uitvoeren voor het vergisten van een mengsel maar de destilleerder beschikt niet (of slechts in zeer beperkte mate) over de wetenschappelijke kennis en competenties.

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Volgt de bestaande receptuur op				
• Volgt de bestaande receptuur op	✓			• Basiskennis van de relevante chemie • Basiskennis van de grondstoffen • Basiskennis van de productieplanning • Kennis van het productieproces
• Volgt het productieschema op	✓			
• Gebruikt de grondstoffen in functie van de receptuur	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwerkt de grondstoffen volgens de vooropgestelde kwaliteitseisen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen • Kennis van vaktermen • Kennis van recepturen • Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de verhoudingen en de juiste hoeveelheid van elke grondstof 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Leest en interpreteert het analyseverslag van de grondstoffen 	✓			
2. Behandelt de grondstoffen voor				
<ul style="list-style-type: none"> • Weegt de grondstoffen af 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis voorraadbeheer • Basiskennis van het gebruik van weegapparatuur • Kennis van schroottechnieken • Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures • Kennis van recepturen
<ul style="list-style-type: none"> • Bedient de graanmolen of hakselaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Schroot de mout 			✓	
* Schroten: malen of pletten van mout				
3. Stort de grondstoffen				
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidt de juiste temperatuur voor in functie van de grondstof 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de relevante chemie • Basiskennis van de interpretatie van meet- en analysesresultaten • Kennis van het productieproces • Kennis van regels voor het beslaan • Kennis van vaktermen • Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures • Kennis van recepturen
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de grondstof/water verhoudingen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Meet de pH-waarde met de gepaste meettoestellen en past aan indien nodig 		✓		
4. Zet het zetmeel om tot vergistbare suikers				
<ul style="list-style-type: none"> • Voert het verstijfselingsschema uit 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de relevante chemie • Basiskennis van de meetapparatuur • Basiskennis van de relevante mechanica • Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken • Basiskennis van de interpretatie
<ul style="list-style-type: none"> • Meet de pH en past deze eventueel aan 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt de juiste temperatuur in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bewaakt het temperatuurschema 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Meet de versuikering 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt het proces nauwgezet mee op 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Stopt het maïschen tijdig op de aangewezen temperatuur 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • van meet- en analyseresultaten • Kennis van het productieproces • Kennis van de werking van een brouwketel voor verstijfseling • Kennis van vaktermen • Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures • Kennis van recepturen
5. Filtert eventueel het beslag				
<ul style="list-style-type: none"> • Mengt het beslag in de filterkuip 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de meetapparatuur • Basiskennis van de relevante mechanica • Kennis van het productieproces • Kennis van de werking van een filterkuip/mash filter • Kennis van vaktermen • Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures • Kennis van recepturen
<ul style="list-style-type: none"> • Bouwt het filterbed op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Filtert het wort 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de helderheid 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Wast het nawort uit in functie van het vooraf bepaald extractgehalte 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Meet regelmatig het aantal graden met het gepaste meettoestel 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert de draf 			✓	
6. Gist het mengsel in				
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidt de gisttank voor 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de relevante chemie • Basiskennis van de grondstoffen • Basiskennis van de meetapparatuur • Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen • Basiskennis van procedures voor staalnames • Basiskennis van gistpropagatie • Basiskennis van principes van alcoholische fermentatie • Basiskennis van registratiesystemen en -software • Kennis van het productieproces
<ul style="list-style-type: none"> • Laat het mengsel in de gistingskuip vergisten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Voegt de gepaste hoeveelheid gist toe aan het brouwsel 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt de vergisting op 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Neemt stalen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt zich aan de voorschriften voor staalname 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt het fermentatieproces (waarden, 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
uitzicht, geur, smaak...) op				<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de relevante koelsystemen • Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen • Kennis van vaktermen • Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures • Kennis van recepturen • Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne
• Volgt de omgevingstemperatuur op	✓			
• Bewaakt het fermentatieproces		✓		
• Registreert gegevens (tijdstip, waarden...)	✓			
7. Destilleert het vergiste mengsel				
• Vult de destilleerketel en destilleerkolom			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de relevante chemie • Basiskennis van destilleersystemen • Basiskennis van de meetapparatuur • Basiskennis van de opbouw van een eenvoudige destilleeropstelling • Basiskennis van de relevante mechanica • Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken • Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten • Kennis van het productieproces • Kennis van de relevante koelsystemen • Kennis van vaktermen • Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures • Kennis van recepturen
• Stelt de destilleerketel en destilleerkolom in			✓	
• Bedient de destilleerketel en destilleerkolom			✓	
• Onderscheidt de voorloop, middenloop en naloop	✓			
• Meet de sterkte van de bekomen alcohol			✓	
8. Maakt een alcoholische drank				
• Voegt de juiste alcohol en hoeveelheid toe volgens het productieschema	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de grondstoffen • Basiskennis van de meetapparatuur • Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
• Mengt de verschillende componenten van de te bekomen drank	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Filtert de alcoholische drank 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van registratiesystemen en -software • Kennis van eenvoudige klaringstechnieken • Kennis van eenvoudige afvultechnieken • Kennis van de afstelling van een eenvoudige afvulmachine • Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen • Kennis van relevante milieu- en accijnsvoorschriften • Kennis van regels voor conversie van meeteenheden • Kennis van etikettering en productidentificatie • Kennis van vaktermen • Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures • Kennis van recepturen • Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne
<ul style="list-style-type: none"> • Vult flessen manueel of automatisch 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Sluit flessen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Brengt een etiket met de gegevens van het product aan 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de traceerbaarheid via lotnummers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt zich aan de wetgeving 	✓			
9. Houdt materieel, installaties, kuipen, vaten en ruimtes schoon en hygiënisch				
<ul style="list-style-type: none"> • Reinigt (en ontsmet) gistvaten, leidingen, materiaal... na elke stap 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de meetapparatuur • Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen • Basiskennis van reinigings- en ontsmettingsproducten en procedures • Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen • Kennis van onderhoudstechnieken en –procedures voor preventief basisonderhoud • Kennis van veiligheidsmaatregelen en –voorschriften • Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen • Kennis van regels m.b.t.
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt hygiënisch 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voert kwaliteitscontroles uit 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt gepast schoonmaakmaterieel 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (reinigen, ontsmetten...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt een hoeveelheid product volgens de richtlijnen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Ruimt de werkplek en het materieel na gebruik op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de zuiverheid van vaten, kuipen, 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
flessen... voor het gebruik				afvalsortering <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van voorschriften voor desinfecteren • Kennis van vaktermen • Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures • Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt zich aan de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Sorteert afval volgens de richtlijnen 	✓			

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de grondstoffen
- Basiskennis van destilleersystemen
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van de productieplanning
- Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van de opbouw van een eenvoudige destilleeropstelling
- Basiskennis van de relevante mechanica
- Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken
- Basiskennis van procedures voor staalnames
- Basiskennis van gistpropagatie
- Basiskennis van principes van alcoholische fermentatie
- Basiskennis van reinigings- en ontsmettingsproducten en procedures
- Basiskennis van registratiesystemen en -software
- Basiskennis van het gebruik van weegapparatuur
- Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten

- Kennis van het productieproces
- Kennis van schroottechnieken
- Kennis van regels voor het beslaan
- Kennis van de werking van een brouwketel voor verstijfseling
- Kennis van de werking van een filterkuip/mash filter
- Kennis van de relevante koelsystemen
- Kennis van eenvoudige klaringstechnieken
- Kennis van eenvoudige afvultechnieken
- Kennis van de afstelling van een eenvoudige afvulmachine

- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van onderhoudstechnieken en –procedures voor preventief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en –voorschriften
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van regels m.b.t. afvalsortering
- Kennis van relevante milieu- en accijnsvoorschriften
- Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van voorschriften voor desinfecteren
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

Cognitieve vaardigheden

- Volgt de bestaande receptuur op
- Volgt het productieschema op
- Gebruikt de grondstoffen in functie van de receptuur
- Verwerkt de grondstoffen volgens de vooropgestelde kwaliteitseisen
- Respecteert de verhoudingen en de juiste hoeveelheid van elke grondstof
- Leest en interpreteert het analyseverslag van de grondstoffen
- Bereidt de juiste temperatuur voor in functie van de grondstof
- Respecteert de grondstof/water verhoudingen
- Voert het verstijfselingschema uit
- Stelt de juiste temperatuur in
- Bewaakt het temperatuurschema
- Volgt het proces nauwgezet mee op
- Stopt het maïschen tijdig op de aangewezen temperatuur
- Controleert de helderheid
- Wast het nawort uit in functie van het vooraf bepaald extractgehalte
- Voegt de gepaste hoeveelheid gist toe aan het brouwsel
- Volgt de vergisting op
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Volgt het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak...) op
- Volgt de omgevingstemperatuur op
- Registreert gegevens (tijdstip, waarden...)
- Onderscheidt de voorloop, middenloop en naloop
- Voegt de juiste alcohol en hoeveelheid toe volgens het productieschema
- Mengt de verschillende componenten van de te bekomen drank
- Respecteert de traceerbaarheid via lotnummers
- Houdt zich aan de wetgeving
- Werkt hygiënisch
- Voert kwaliteitscontroles uit
- Gebruikt gepast schoonmaakmateriaal
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (reinigen, ontsmetten...)
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens de richtlijnen
- Controleert de zuiverheid van vaten, kuipen, flessen... voor het gebruik

- Houdt zich aan de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne
- Sorteert afval volgens de richtlijnen

Probleemoplossende vaardigheden

- Bewaakt het fermentatieproces
- Meet de pH-waarde met de gepaste meettoestellen en past aan indien nodig

Motorische vaardigheden

- Weegt de grondstoffen af
- Bedient de graanmolen of hakselaar
- Schroot de mout
- Meet de versuikering
- Mengt het beslag in de filterkuip
- Bouwt het filterbed op
- Filtert het wort
- Meet regelmatig het aantal graden met het gepaste meettoestel
- Verwijdert de draf
- Bereidt de gisttank voor
- Laat het mengsel in de gistingsskuip vergisten
- Neemt stalen
- Vult de destilleerketel en destilleerkolom
- Stelt de destilleerketel en destilleerkolom in
- Bedient de destilleerketel en destilleerkolom
- Meet de sterkte van de bekomen alcohol
- Filtert de alcoholische drank
- Vult flessen manueel of automatisch
- Sluit flessen
- Brengt een etiket met de gegevens van het product aan
- Reinigt (en ontsmet) gistvaten, leidingen, materiaal... na elke stap
- Ruimt de werkplek en het materieel na gebruik op

Omgevingscontext

- Het beroep destilleerder wordt uitgeoefend in een warme stokerij of een likeurfabriek
- De destilleerder werkt in een omgeving waar meerdere zaken op elkaar moeten afgestemd en opgevolgd worden: de stock van grondstoffen, het maken van het te vergisten mengsel, de fermentatie, het destilleren, het afwerken, de afvulling en de bewaring van het afgewerkte product
- De omvang van het bedrijf kan verplaatsingen binnen het bedrijf met zich meebrengen
- De destilleerder verzorgt ook het transport van de producten
- De destilleerder moet omgaan met een verscheidenheid aan eenvoudige machines en gereedschappen
- De activiteiten worden uitgeoefend in een omgeving waar het naleven van voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften cruciaal is

Handelingscontext

- De destilleerder houdt zich permanent aan de voorschriften m.b.t. kwaliteitsnormen, veiligheid, milieu, hygiëne...
- Het permanent naleven van voedsel- en hygiënevoorschriften is cruciaal
- Het werk vereist langdurig rechtstaan en het hanteren van lasten
- De destilleerder volgt de verschillende productiestappen op in het belang van het eindproduct
- De destilleerder moet in alle omstandigheden kwaliteitsvol, klantgericht en flexibel kunnen handelen

Autonomie

Is zelfstandig in

- het zorgen voor de toevoer en gebruik van grondstoffen
- de verwerking
- de opvolging van het fermentatie- en destilleerproces
- de kwaliteitsopvolging en kwaliteitscontrole

Is gebonden aan

- recepturen
- tijdschema/planning
- veiligheids-, accijns- en milieuvoorschriften/procedures
- productieorder/technische fiche
- hygiëne en regelgeving
- kenmerken van de grondstoffen
- richtwaarden
- kwaliteitsnormen/voorschriften
- rapporteringsprocedures

Doet beroep op

- een leidinggevende voor:
- de planning
- richtlijnen
- orders
- ontwikkeling van het product (recepturen, etc.)
- productoptimalisatie
- bijkomende instructies
- technici voor eventuele technische interventies

Verantwoordelijkheid

- Volgt de bestaande receptuur op
- Behandelt de grondstoffen voor
- Stort de grondstoffen
- Zet het zetmeel om tot vergistbare suikers
- Filtert eventueel het beslag

- Gist het mengsel in
- Destilleert het vergiste mengsel
- Maakt een alcoholische drank
- Houdt materieel, installaties, kuipen, vaten en ruimtes schoon en hygiënisch

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Destilleerder' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

De sector geeft aan dat er een totale directe tewerkstelling is van 1400 personen (bron: studie Deloitte 2014). Dit bedrag omvat niet enkel de personen die betrokken zijn bij het destillatieproces. Het aantal fulltime en deeltijds professioneel actieve destilleerders is een 200-tal. Dit aantal werd bepaald op basis van een minimale inschatting, rekening houdend met het aantal stokerijen en het groeiend aantal brouwerijen met stookactiviteit. Dit aantal houdt geen rekening met hobby stokers of met personen die een opleiding tot destilleerder hebben genoten maar professioneel actief zijn in aanverwante sectoren zoals productontwikkelaars, bartenders, journalisten, aromabereiders edm.

Vacatures

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

i. Spreiding over de betrokken sectoren

Ontvangen vacatures 2018 ID 9820 Brouwer van alcoholische dranken		Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures	
NEC zonder uitzendopdr.	02. Dranken, voeding en tabak						1					2					3	
	11. Overige industrie					1											1	
	Totaal					1	1					2					4	
NEC zonder Uitzendopdrachten via wervings- en selectiekantoren																		
NEC zonder uitzendopdr.	20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	1					1	3				2	3	2	1		13	9
	Totaal	1					1	3				2	3	2	1		13	
TOTAAL		1				1	2	3				4	3	2	1		17	9

ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2018	Febr 2018	Maa 2018	April 2018	Mei 2018	Juni 2018	Juli 2018	Aug 2018	Sept 2018	Okt 2018	Nov 2018	Dec 2018
NEC zonder uitzendopdr.								1				
<u>Uitzendopdr.</u>	8	9	6	9	15	15	10	11	13	6	11	9
TOTAAL	8	9	6	9	15	15	10	12	13	6	11	9

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Miklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.							4				3	1		1	9
Uitzendopdrachten															
TOTAAL							4				3	1		1	6

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2013	2014	2015	2016	2017	2018
NEC zonder uitzendopdr.	10	6	13	9	5	4
Uitzendopdr.	75	97	146	88	120	71
TOTAAL	85	103	159	97	125	75

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Miklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.					1	1				2					4
Uitzendopdr.	1		1	1		2	36	1	2	8	9	1	1	7	70
TOTAAL	1		1	1	1	3	36	1	2	10	9	1	1	7	74

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St.-Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	5	4		4	2	3	3	1	1	11	1	2	2	39

V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Het beroep behoort niet tot de knelpuntberoepen.

4. Samenhang

Destilleerder