



Svensk och nordisk mejeriutbildning

Mejeritekniskt Forum, Arla Foods Stockholm, 10 maj 2007



Koncentrerad publik

Ordförande i Mejeritekniskt Forum, **Jonas Svensson**, hälsade välkommen till ett "Alnarpsmöte" i huvudstaden.



Knappt 30 utbildningsintresserade personer hade mött upp.

Svensk mejeriutbildning behövs, underströk Jonas i sin inledning.

Jørgen Greve, Supply Chain Director vid Consumer Nordic inom Arla Foods, är utbildad mejerist och har därför god erfarenhet av problematiken med mejeriutbildning. Under rubriken "Framtida behov av mejeriutbildning" inledde han dagens serie av föredrag med att understryka att förutsättningen för mejeriindustrins konkurrenskraft är: *effektiv produktion, kostnadseffektivitet, snabb teknikutveckling och snabb produktutveckling*. Men, det förutsätter att det



finns kompetenta medarbetare.

Det krävs därför, sade Jørgen, att mejeripersonalen har en bra mejeribakgrund för att leva upp till de nämnda förutsättningarna. Ett grundkrav är att medarbetarna är riktigt breda i sin kunskap.

Kompetens kan delas in i två grupper: *Vilja* och *förmåga*. *Vilja* består av självförtroende, motivation och personliga egenskaper. *Förmåga* består av kunskap, erfarenhet och personliga egenskaper.

Mejeriutbildning i funkismiljö

Mejeritekniskt Forum fortsätter sitt enträgna arbete med att främja mejeriteknisk utbildning i Sverige. Plats denna gång var det nya kontoret för Arla Foods Sverige på Lindhagensgatan i Stockholm.



Lokalerna ligger i en byggnad från 1930-talet. Funkis kallas byggnadsstilen populärt. Funktionalism har betraktats som den fulländade slutpunkten i en arkitekturhistorisk utvecklingskedja.

Funktionalism står för ljus, enkelhet och funktion, något som kanske även bör känneteckna en framtida mejeriutbildning?

Björn Sigbjörn

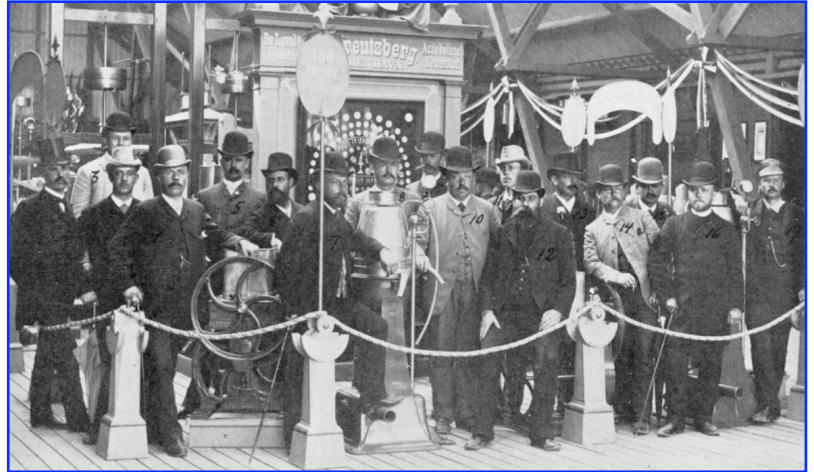
Kortfattat kan man säga att kompetens är detsamma som ett effektivt användande av vilja och förmåga med syfte att uppnå resultat i verksamheten.

Även om basen skall vara mejerikunskaper får vi inte glömma att vi behöver andra yrkesgrupper på mejerigolvet, t.ex. elektriker. Men vi förlorar också många kompetenta medarbetare p.g.a. de har goda kunskaper i hygien.

Jørgen Greve fortsatte med att påpeka att mejeriföretagen har ansvar för mejerit utbildningens innehåll och genomförande. Vi behöver utbildning i skolsystem som matchar behovet av kompetens. Vi behöver även säkra elevunderlaget när antalet mejerier och anställda minskar.

Möjligheterna för mejeribranschen är bl.a. att samverka för kompetensförsörjning och finna kostnadseffektiva och flexibla former för genomförande.

Vad är mest akut? Det saknas tillräckligt många medarbetare med breda mejeritekniska kunskaper. Även i Danmark är det ökade svårigheter att intressera ungdomar för mejerit utbildning. Det behövs kanske kampanjer för att "sälja" utbildningen. En mejerit utbildning skall kunna ge en bra karriär. Är det så i Sverige, frågade Jørgen Greve?



Kompetenta mejerikonsulenter samlade 1889 för att bilda den första föreningen för mejeriteknik i svenskt mejeribruk nämligen Svenska Mejerikonsulentföreningen.

I dagsläget är det tre gymnasieskolor som samarbetar inom två olika program. Det är Teknikprogrammet vid De la Gardiegymnasiet i Lidköping, El-programmet vid Anders Ljungstedts Gymnasium i Linköping och Vimmerby Gymnasieskola.

Utbildningen ger möjlighet för anställning i livsmedelsföretag. För de som anställs i mejeribranschen öppnas möjligheten till en mejerit utbildning. Men Food Production ger även möjlighet för eftergymnasiala studier t.ex. till mejeriingenjör.

Avtal finns mellan Li, Arla Foods och gymnasieskolorna. I kursplanen ingår 10 veckors utbildning i Dalum i Danmark. Innehållet i den delen är utarbetat tillsammans med skolorna. Intresset för utbildningen första året blev stort. 41 sökte till 16 platser. 17 elever antogs. Bertil underströk att det är viktigt att mejerierna kan erbjuda praktikplatser.

Eleverna har varit väldigt nöjda med utbildningen. Utvärderingen av 10-veckorsutbildningen i Dalum fick toppresultat. Efter genomförda tre års gymnasieskola sade 100 procent av eleverna att de absolut skulle söka utbildningen igen. Det har också visat sig att denna nya utbildning varit ett lyft för lärarna.

Bertil Levin slutade med att fråga om det kan finnas andra områden i gymnasieskolan än el och teknik för att studera mejeri?



Bertil Elvin från Livsmedelsföretagen (Li), Stockholm redogjorde för projektet Food Production, en ny gymnasieutbildning. Inledningsvis efterlyste Bertil ett bra svenskt namn på denna utbildning.

Food Production är en teknisk gymnasieutbildning för livsmedelsindustrin som har startats tillsammans med flera livsmedelsföretag bl.a. Arla Foods. Den bygger delvis på en del tekniska ämnen som finns i gymnasieskolans Teknik- och Elprogram.

Om "Branschgemensamma kortkurser" pratade



Markus Nyström, produktionsledare, Skånemejerier, Hörby. En utvecklingsgrupp med representanter från Skånemejerier, Milko, Norrmejerier och Arla Foods har arbetat med att ta fram t.ex. kursspecifikationer. Tanken är att alla kurser skall vara igång under 2009.

Vad krävs det av oss för att få kompetenta

medarbetare, frågade Markus? Svaret gav han själv. Det krävs att mejeriet ger en introduktion samt har en grundutbildning i mejerikunskap. Det har faktiskt hänt, underströk Markus, att personer med 10 års mejerierfarenhet har kommit till Dalum utan att veta vad en pastör är.

Grundutbildningen måste beröra alla mejeriets grenar. Därefter måste det ske en fördjupning. Det är ju inga "knapptryckare" vi skall utbilda. I stället skall personalen kunna svara på frågor som: Hur tillverkas produkten? Hur räddas produkten om det går snett? Det är viktigt att blanda teori med praktik. Då blir kurserna mindre trötta.

Inom Skånemejerier har man beslutat att samtliga anställda skall genomgå grundutbildning under en tid av två år. Hittills har 150 personer genomfört utbildningen. Det har varit övervägande positiva reaktioner. Sedan skall det finnas individuella utbildningsplaner på varje avdelning. Målet är ökad förståelse för processen. Om utbildningen leder till att fel upptäcks tidigare kan man spara in hela kurskostnaden.

De nya fördjupande kurserna skall så ofta som möjligt genomföras på mejeriet, både teori och praktik. Helst skall det vara interna lärare. Förkunskapskraven är mejeriernas egna grundutbildningar.

De planerade kurserna är:

- * Mjölkbehandling, Malmö/Tetra - v. 35-36
- * Ostlagring, Götene - v. 42
- * Osttillverkning, Kristianstad - v. 45-46
- * Indunstning/Torkning, Vimmerby - v. 48-49
- * Bitning/Förpackning, Götene - v. 4, 2008

Kurserna är utvecklade för de svenska mejeriernas räkning och ägs gemensamt av föreningarna.



Tillverkning av Parmegiano-Reggiano

Innan **Marianne Sand Wallin**, Arla Foods, inledde sitt föredrag om "Praktikprogram i Arla Foods" började hon med att säga att hon var glatt överraskad över det stora intresset för Food Production som Bertil Levin redovisade. Det är bra om vi kan komma bort från Livsmedelsprogrammets "låga status".

Marianne har en bakgrund som operatör från starten 1979 av Norrmejeriers nya mejeri i Umeå. Senare flyttade hon söderut och arbetar numera med utbildningsfrågor inom Arla Foods.

Hon hoppas att de praktikprogram som man





jobbar med inom Arla Foods skall ge inspiration för andra mejeriföretag. Viktigt att tänka på, sade Marianne, är att Arla anser att man har högre kompetenskrav i mejerierna än Volvo har i sina fabriker.



Vad är en mejeristexamen, frågade Marianne? Hur skyddar man begreppet "Mejerist". Men tack vare att det finns danska mejerister i Sverige är det numera lättare att få gehör för mejeristutbildning.

Syftet med praktikprogrammet är att öka rörligheten, säkra framtidens kompetens, underlätta rätt rekrytering i en krympande verksamhet samt skapa en systematisk och dokumenterad upplärning. Målgruppen är de som genomfört gymnasieutbildningen Food Production och anställda mejeristelever.

Omfattningen innebär en 2-årig period för att lära sig behärska olika arbetsuppgifter i produktionen varvade med korta kurser. Perioden avslutas med 20 veckors studier som leder till en mejeristexamen.

Hösten 2007 kommer det att finnas praktikplatser på följande mejerier: Vimmerby, Götene, Linköping, Jönköping, Stockholm och Falkenberg. För att locka elever bjuder Arla på en resa till Dalum för att bl.a. kunna visa ett träningsmejeri.

Marianne Sand Wallin redogjorde för läget för Nordisk Processteknologisk utbildning. Målgrupp är de som har eller kommer att få en arbetsledande befattning på mejeriet som produktionsledare och laboratoriechef. Förkunskapskrav är gymnasium eller mejeristutbildning.

Två år skall utbildningen ta. Det första året kan genomföras i Dalum eller som distansutbildning i livsmedelsteknik vid Ladejarlens skole i Trondheim. År 2 väljer eleverna en specialinriktning där mejeri är en av dessa. Det andra året genomförs vid Dalum Uddannelsecenter i Odense. Det blir en tre-årig försöksperiod med start hösten 2007. Skall senare bli max 1,5 år i Dalum (krav från staten).

Khirim Fager, utbildare vid Norrmejerier och stationerad i Umeå pratade om förslaget till en ny (M90) högskoleutbildning. En av de mest kända mejeristutbildningarna i Falkenberg var M90. När mejeristutbildningarna flyttades till Dalum försvann M90. Utvecklingsgruppen i mejeribranschen menar att det finns ett behov av denna utbildning ute på mejerierna.

Målgruppen är bl.a. operatörer som skal fungera som specialister, som skall arbeta med optimeringar och förbättringar, som skall jobba med produktvård, svinn och effektivitet. Förkunskapskraven är: *relevanta branschkunskaper, matematik A, svenska A rapportskrivning, minst 4 års arbetslivserfarenhet.*

Liksom tidigare består M90 av blandad teori och praktik. Teorin får eleverna på YTH i Helsingborg (Livsmedelsteknisk Högskoleutbildning, LTHs campus i Helsingborg). Det är fyra praktikavsnitt på vardera två månader. Teoridelen består av fyra kurser på totalt 6-7 veckor, varav 2-3 veckor gäller valfri kurs (pulver, matfett, ost, k-mjolk, aseptik). De tre första kurserna avhandlar allt från mjölkningen på gården till processoptimering. I utbildningen ingår även ett examensarbete på sju högskolepoäng.



Tidplanen för nya M90 är att sista ansökningsdag är 30 september 2008, med kursstart i november 2008 och examen i december 2009. Antal platser är 10-15 vartannat år. Denna utbildning ger också möjlighet till fördjupning av mejerikunskaper, sade Khirim. Man kan läsa mejeriteknologi och mejeriprocesser, vardera 7,5 högskolepoäng, på avd. för Livsmedelsteknik vid Lunds Tekniska Högskola. Mer information kan professor Marie Paulsson lämna. Se även www.food.lth.se.



Mejeriutbildning – ny satsning på SIK. Under den rubriken pratade **Hans Petterson** och **Susanne Ekstedt** från SIK i Göteborg.



Hans är välkänd i mejeribranschen efter många år som lärare i mejerikurser för Svensk Mjök i Falkenberg.

Tillsammans med Susanne ansvarar Hans för utbildningen och utvecklingen av kursutbudet för mejerierna. Den kontinuerliga förändringen i mejeribranschen ställer ökade krav på medarbetarnas kompetens.



SIK har både öppna kurser och företagsinterna kurser. Fokus har hittills varit på kött och bageri. Men nu vill man fokusera på mejeri, sade Susanne. Därför har man anställt Hans Petterson.

SIK kan även erbjuda tillgång till en pilothall (dock inte så mycket mejeritrustning f.n.). Man kan genomföra utbildning på driftsplatser.

SIK vill bygga upp en "egen mejeriutbildning". Man skall kunna lära sig t.ex. struktur och konsistens i yoghurt. Vad händer inne i produkten, i processen? Hur ser mesost ut inuti? Hur fungerar frukt och bär i yoghurt?

SIK har stor kompetens inom sensorisk analys. Man har även planer på ett Ost-SM och ostmässa 2008.

Mejerikurserna är för närvarande:

- * Mjökbehandling, 3x3 dagar
- * Konsumtionsmjök - grundläggande, 3 dagar
- * Struktur och konsistens i mejeriprodukter, 1 dag
- * Syringsteknik, 3 dagar
- * Hygien och rengöring i mejeri, 3 dagar

I SIKs ordinarie utbildningsprogram finns flera utbildningar som är lämpliga för mejerier:

- * Träning av sensorisk panel
- * Livsmedelsmikrobiologi med laborationer
- * HACCP
- * Temperaturmätning i livsmedel
- * Hygien och rengöring i mejeri, 3 dagar

Utbildningarna finns beskrivna i SIKs utbildningskatalog som finns på www.sik.se.

I diskussionen som följde nämndes detta:

- * Kan vi överblicka all utbildning?
- * Skall vi stärka de utbildningar vi redan har?
- * Bäst för karriären: teknologi el. ledarskap?
- * OK för mejerierna att samarbeta på processteknik.
- * Viktigt med produktbeskrivning av kurserna. Vad skall de innehålla?
- * För: "Behövs svensk mejeriutbildning? Nu: "Svensk mejeriutbildning behövs!"
- * Viktigt att få företagen att förstå att utbildning inte är sparmål nummer ett, utan att utbildning är nödvändigt för företagets överlevnad.
- * Bra med olika utbildningar för olika nivåer. Då kan man gå in på rätt nivå.
- * Viktigt att Arla är lokomotivet i utbildningståget.

MEJERITEKNISKT FORUM

Sekretariat Hans Nilsson, Milko, Bollnäs Tel 0278 - 63 25 10
Webmaster Ulf Borgström

hans.nilsson@milko.se www.mejeriteknisktforum.org
webmaster@mejeriteknisktforum.org