



*Utbildningar på SIK 2005*

## *Pris*

I priset ingår lunch(er), kaffe och dokumentationsmaterial, om inte annat anges. Ibland ingår även gemensam middag eller kvällsbuffé, detta anges i så fall för respektive kurs. Moms tillkommer.

## *Anmälan*

Anmälan är bindande och skall, om inte annat anges, ske senast tre veckor före startdatum. Du anmäler dig enklast via vår hemsida [www.sik.se](http://www.sik.se) under rubriken "Aktuella utbildningar". Du kan också använda anmälningsblanketten som finns längst bak i broschyren.



## *Betalning*

Betalningsvillkor: 30 dagar netto.

## *Förhinder/avanmälan*

Den som får förhinder och inte kan sända en ersättare, bör omgående meddela SIK, så att reserver på väntelistan kan beredas plats. Sker avanmälan senare än 14 dagar före start uttages som avbeställningsavgift 50 % av priset. Vid sjukdom, som anmäls före start och som styrks med läkarintyg, uttages ingen avbeställningsavgift. Sker ej avanmälan debiteras fullt pris. Anmälan kan överlätas till annan person. Om ett arrangemang inte samlar tillräckligt antal deltagare, förbehåller vi oss rätten att ställa in. Detta meddelas i så fall ca tio dagar före start. Kursavgiften faktureras före kursstart.

## *Ansvar*

Om ett arrangemang – på grund av händelser utanför vår kontroll – måste ställas in, är vårt ansvar begränsat till avgiften.

## *Reservation för ändringar*

Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra vår utbildningsverksamhet, förbehåller vi oss rätten att göra detaljändringar av publicerade beskrivningar. Vi reserverar oss även för ev ändringar av föredragshållare, lokal, programpunkter etc.

## *Hotell*

Ange på din anmälan om du vill att vi ska boka rum åt dig. Hotellkostnaden betalas direkt till hotellet.

## *Vägar till SIK*

Kartor och vägbeskrivningar hittar du på vår hemsida [www.sik.se](http://www.sik.se) under rubriken "Om SIK".

## *Upplysningar*

Ytterligare information kan erhållas av Marita Wallenius, Anna-Lena Göransson (praktiska frågor) eller den person som står angiven som ansvarig för utbildningen (innehåll etc), telefon 031-335 56 00.

## Utbildningar på SIK 2005

Det blir allt viktigare att ha rätt kompetens, både för den enskilde och för organisationen.

Medarbetare med rätt kompetens vet vad de gör och varför. De vet hur de skall agera för att upprätthålla kvalitet och produktivitet. De kan lättare sätta sig in i nya arbetsuppgifter, blir mer motiverade och kan ta större ansvar. Kunskap skapar trygghet och trygga människor är mer positiva till förändringar.

Din personal har resurser som ständigt behöver utvecklas! Låt oss tillsammans göra detta, företagsinternt eller på våra öppna kurser.

Några av SIKs pågående och väl fungerande nätverk kan du läsa om på sidorna 21-22. Dessa är såväl kompetenshöjande som kontaktskapande och vi kommer fortlöpande att starta nya nätverk inom aktuella områden.

Den företagsinterna utbildningen genomför vi efter ert företags specifika behov. Fördelar med företagsintern utbildning är att

- utbildningen fokuserar på ert företag med exempel från er verksamhet
- deltagarna slipper rese- och hotellkostnader vid genomförande hos er
- det ger större genomslag när fler får samma kunskap
- det är kostnadseffektivt
- kursdokumentation kan specialanpassas och även lämnas i digitalt format för att läggas ut på ert intranät

Mer information om de olika utbildningarnas innehåll hittar du på [www.sik.se](http://www.sik.se). För flexibla lösningar vad gäller tid, plats och innehåll är du välkommen att kontakta SIK för en förutsättningslös diskussion.

*Välkommen till SIK – din samarbetspartner när det gäller kompetensutveckling!*

Marita Wallenius, utbildningschef  
telefon 031-335 56 00, e-post: [marita.wallenius@sik.se](mailto:marita.wallenius@sik.se)



*Flertalet av våra utbildningar genomförs på vårt huvudkontor, som ligger i Delsjöområdet i Göteborg.*



*Våra kunders behov och önskemål är alltid utgångspunkten när vi utvecklar såväl befintliga kurser som nya koncept.*



*SIK är medlem i Utbildningsföretagens Förening. Föreningen verkar för hög seriositet och god kvalitet inom utbildning och fungerar som kvalitetsgarant genom att ställa höga etiska och pedagogiska krav på sina medlemmar. För mer information se [www.uf.a.se](http://www.uf.a.se)*



Bland de viktigaste kriterierna för en produktframgång är de sensoriska egenskaperna, dvs hur produkten upplevs med hjälp av våra sinnen – syn, hörsel, känsel, lukt och smak. En förutsättning för att kunna styra de sensoriska egenskaperna hos en produkt är att man kan mäta dem. Inom ramen för våra utbildningar på sensorikområdet går vi igenom, såväl i praktik som teori, hur våra sinnen fungerar, varför ett livsmedel upplevs på ett visst sätt, hur man selekterar och tränar olika typer av sensoriska paneler, hur man genomför sensoriska bedömningar och hur framkomna data kan utvärderas.

## Tid och plats:

9-10 mars 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Berit Albinsson, tel 031-335 56 00,  
e-post: berit.albinsson@sik.se

## Pris:

9 000 kr. SIK-medlemmar 7 250 kr

*I priset ingår en gemensam middag.*

## Grundkurs i sensorisk analys - tränad panel

För livsmedelsproducenter är det viktigt att veta vilka olika sensoriska egenskaper som föredras av olika konsumenter, samt att kunna skapa produkter som har dessa egenskaper. En förutsättning för att kunna styra sin tillverkning mot önskade sensoriska egenskaper är, att man också kan mäta dem.

Utbildningen vänder sig till dig som skall börja arbeta inom sensorisk analys eller som bara har arbetat kort tid med det. Inga förkunskaper krävs.

## Tid och plats:

5-7 april 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Karin Wendin, tel 031-335 56 00,  
e-post: karin.wendin@sik.se

## Pris:

9 500 kr. SIK-medlemmar 8 100 kr

*I priset ingår en gemensam middag.*

## Sensorisk matupplevelse – kemisk bakgrund

Vi använder alla våra sinnen när vi upplever mat. Hur fungerar det och hur kan maten upplevas som den gör? Maten smakar olika beroende på vad vi äter, vem som äter och vad maten innehåller. Den sensoriska matupplevelsen kan till stora delar förklaras med hjälp av kemi och fysiologi.

Utbildningen vänder sig till dig som arbetar med t ex kontroll, analys och kvalitet, men också med utveckling eller marknadsföring. Du bör ha kunskaper i kemi motsvarande gymnasieskolans naturvetenskapliga program. Kursen omfattar två och en halv dagar.



## Tid och plats:

13-14 september 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Annika Åström, tel 031-335 56 00,  
e-post: annika.astrom@sik.se

## Pris:

7 000 kr. SIK-medlemmar 5 800 kr

*I priset ingår en gemensam middag.*

## Träning av sensorisk panel

För livsmedelsproducenter är det viktigt att veta vilka olika sensoriska egenskaper som föredras av olika konsumenter, samt att kunna skapa produkter som har dessa egenskaper. En förutsättning för att kunna styra sin tillverkning mot önskade sensoriska egenskaper är att man också kan mäta dem. Det mätinstrument, som alltmest används inom livsmedelsindustrin, är den sensoriska panelen, vilken normalt selekteras, tränas och utvärderas av en panelledare.

Utbildningen vänder sig till dig som har gått SIKS "Grundkurs i sensorisk analys" eller har motsvarande kunskaper. Utbildningen kan med fördel kombineras med utbildningen "Utvärdering av sensoriska resultat".

## Utvärdering av sensoriska resultat

Sensorisk analys är ett viktigt instrument inom industrin och används ofta inom produktutveckling och kvalitetskontroll. Att använda människor som analysinstrument innebär unika möjligheter, men också ett stort ansvar. För att kunna dra riktiga slutsatser måste vi kunna utvärdera både varje enskild bedömares resultat och panelen som helhet. Den här utbildningen fokuserar på statistikens roll inom sensorisk analys.

Utbildningen vänder sig till dig som har gått "Grundkurs i sensorisk analys" och kan med fördel kombineras med utbildningen "Träning av sensorisk panel". Du bör ha kunskaper i matematik motsvarande gymnasieskolans naturvetenskapliga program.



Tid och plats:

9 november 2005, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Karin Wendin, tel 031-335 56 00,  
e-post: [karin.wendin@sik.se](mailto:karin.wendin@sik.se)

Pris:

3 200 kr. SIK-medlemmar 2 700 kr

# Mikrobiologi

Våra mikrobiologikurser ger en allmän alternativt fördjupad kunskap om mikroorganismerna, samt deras tillväxt och överlevnad i produktionssammanhang. Vi är specialiserade på mikroorganismer som förekommer vid livsmedelsproduktion men har även en kurs som specifikt riktar sig till läkemedelsindustrin.

Flera av våra kurser har ett stort laborativt inslag med provsättning och identifiering men vi har även kortare teoretiska kurser. Vi behandlar bl a följande områden på våra kurser: tillväxt och avdödning av produktförstörare och sjukdomsframkallare, hållbarhetsmetoder, identifieringsmetoder, prognosmikrobiologi och snabb ny analysmetodik.

## Tid och plats:

20-21 april 2005, SIK, Göteborg  
12-13 oktober 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Birgitta Bergström tel 031-335 56 00,  
e-post: birgitta.bergstrom@sik.se

## Pris:

8 000 kr. SIK-medlemmar 6 500 kr

## Livsmedelsmikrobiologi - teori

För att kunna producera och hantera livsmedel på ett sätt som minimerar de mikrobiologiska riskerna gäller det att kunna besvara flera frågor med mikrobiologisk grund. I kursen belyser vi följande frågeställningar: Vilka mikroorganismer påverkar? Hur har de hamnat i livsmedlet? Hur kan man förhindra att de sprids och tillväxer? Vilka system och lagar berör området?

Utbildningen vänder sig till anställda som behöver grundläggande kunskaper kring livsmedelsmikrobiologi, hanterings- och hygienfrågor. Inga förkunskaper krävs.

## Tid och plats:

11-15 april 2005, SIK, Göteborg  
3-7 oktober 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Marie Blomqvist, tel 031-335 56 00,  
e-post: marie.blomqvist@sik.se

## Pris:

21 000 kr. SIK-medlemmar 17 000 kr

*I priset ingår en gemensam middag.*

## Livsmedelsmikrobiologi med laborationer – grundläggande

Kursen ger grundläggande kunskaper kring de vanligast förekommande mikroorganismerna i livsmedelssammanhang. Förmiddagarna ägnas åt föreläsningar där vi förutom grundläggande mikrobiologi tar upp produktförstörande och patogena mikroorganismer, hygien och hållbarhetsbehandlinger. Eftermiddagarna tillbringas vi på lab där vi utför livsmedelsanalys enligt Livsmedelsverkets rekommendationer. En viss labvana är önskvärd för bästa utbyte av kursen.

Utbildningen vänder sig till personal på livsmedelslaboratorier som vill öka förståelsen för arbetet.



## Tid och plats:

14-18 november 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Marie Blomqvist, tel 031-335 56 00,  
e-post: marie.blomqvist@sik.se

## Pris:

21 000 kr. SIK-medlemmar 17 000 kr

*I priset ingår en gemensam middag.*

## Livsmedelsmikrobiologi med laborationer – fördjupning

Detta är en avancerad utbildning, som kräver god mikrobiologisk labvana. Kursen är i huvudsak praktiskt inriktad med mycket laboratoriearbete. Laborationerna koncentreras på identifiering av olika bakteriegrupper, möjligheter och alternativ vid identifiering samt lämpliga substrat. Teoriavsnitten omfattar nyare metoder för identifiering, typning, snabbmetoder, prognosmikrobiologi samt patogena mikroorganismer.

Utbildningen riktar sig till dig som har längre erfarenhet av mikrobiologiskt analysarbete inom livsmedelsindustrin.



## Mikrobiologi för läkemedelsindustrin

Detta är en avancerad utbildning, som kräver god mikrobiologisk labvana. Kursen är i huvudsak praktiskt inriktad med mycket laboratoriearbete.

Laborationerna koncentreras på identifiering av olika bakteriegrupper med hjälp av traditionell och nyare metodik. Vi ser t ex närmare på några av de bakterier som kan förekomma i farmaceutisk tillverkning och de egenskaper som kan hjälpa oss i identifieringsarbetet.

Teoriavsnitten behandlar identifieringsteori, genetiska typningsmetoder, snabbmetoder samt processmikrobiologi och spridningsvägar.

Utbildningen riktar sig till dig som har längre erfarenhet av mikrobiologiskt analysarbete inom läkemedelsindustrin.

### Tid och plats:

23-27 maj 2005, SIK, Göteborg

### Ansvarig:

Marie Blomqvist, tel 031-335 56 00,  
e-post: marie.blomqvist@sik.se

### Pris:

23 000 kr. SIK-medlemmar 18 500 kr

*I priset ingår en gemensam middag.*

## Identifiering av mögelsvampar

Mögelsvampar utgör ofta ett stort hygienproblem i livsmedelsindustrin. Kvantifiering av mögel i råvaror och produkter är en väg att komma till rätta med det problemet.

Ibland räcker denna kunskap dock inte då närvaro av ett fåtal potentiella mykotoxinbildare är en avsevärt mycket större risk än tillväxt av ett stort antal mögelsvampar utan förmåga att bilda mykotoxiner. På kursen identifierar vi ett antal vanligt förekommande mögelsvampar samt ger den teoretiska kunskapen kring tillväxtmöjligheter, spridningsvägar och mykotoxiner.

Utbildningen vänder sig till dig som kommer att arbeta eller redan idag arbetar med mögelfrågor inom livsmedelsindustrin eller andra branscher där mögel är en problemorganism.



### Tid och plats:

24-28 oktober 2005, SIK, Göteborg  
OBS! Anmälan senast fyra veckor före start

### Ansvarig:

Birgitta Bergström tel 031-335 56 00,  
e-post: birgitta.bergstrom@sik.se

### Pris:

22 000 kr. SIK-medlemmar 17 500 kr

*I priset ingår en gemensam middag.*

# Matsäkerhet och hygien

Säkra livsmedel är en självklarhet när konsumenter och producenter listar viktiga krav och förväntningar på ett livsmedel. Hårdare krav från lagstiftare och kunder längs med hela livsmedelskedjan belyser detta på ett alltmer tydligt sätt. Den producerande anläggningen måste klara av grundläggande hygieniska krav och det systematiska arbetet i såväl ledningen som hos produktionspersonal måste vara dokumenterat. Dessutom ställs det högre krav på kompetens och kontinuerlig kompetensutveckling i kvalitets- och hygienarbetet. Våra utbildningar är utformade för att motsvara olika krav och kompetensnivåer och för de företag som befinner sig i en utvecklingsprocess kan man successivt träna upp sin personal i olika utbildningssteg. Vi har en mycket bred erfarenhet av olika livsmedelsbranscher samt av andra områden längs med livsmedelskedjan och kan anpassa samtliga utbildningar efter deltagarnas behov – alternativt ge dem som företagsinterna kurser.

## Tid och plats:

2 mars 2005, SIK, Göteborg  
5 oktober 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Ulla Olofson, tel 031-335 56 00,  
e-post: ulla.olofson@sik.se

## Pris:

3 800 kr. SIK-medlemmar 2 950 kr

## HACCP och hälsofaror

Egenkontrollprogrammet skall i dag vara baserat på HACCP-principerna och vi vill med denna introduktion ge deltagarna ökad kunskap om hur man arbetar med HACCP samt ge tips om vilka hjälpmedel man kan använda.

HACCP är ett system för att utreda vilka eventuella hälsofaror som kan finnas i livsmedel. Vid arbete med systemet får man en genomgång av hela kedjan av verksamheten och kan på så sätt eliminera eller minimera hälsofaraorna till en acceptabel nivå. Vi gör en genomgång av aktuella hälsofaror i olika livsmedelsbranscher.

Introduktionen vänder sig till dig som har ansvar för egenkontrollprogrammet alternativt kvalitetsansvarig för det lilla företaget. Inga förkunskaper krävs.

## Tid och plats:

3 mars 2005, SIK, Göteborg  
6 oktober 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Patrick Gustavsson, tel 031-335 56 00,  
e-post: patrick.gustavsson@sik.se

## Pris:

3 800 kr. SIK-medlemmar 2 950 kr

## BRC/EFSIS – orientering om nya krav

De tekniska livsmedelsstandarderna från BRC/EFSIS utgör idag grunden för ett systematiskt arbete med hygien och kvalitetssäkring. Grundförutsättningar för kvalitet och hygien finns till stor del reglerade på en detaljerad nivå i dessa standarder. Vi går igenom de krav som förnyats under åren och hur man kan anpassa det till olika branscher.

Utbildningen vänder sig till alla som är engagerade i kvalitets- och hygienfrågor. Inga förkunskaper krävs.

## Tid och plats:

12 april 2005, SIK, Göteborg  
15 november 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Ulla Olofson, tel 031-335 56 00,  
e-post: ulla.olofson@sik.se

## Pris:

2 500 kr. SIK-medlemmar 1 950 kr

## Hygien och kvalitet vid livsmedelshantering

God hygien är en av grundstenarna för att uppnå produktsäkerhet och därmed viktig vid all livsmedelshantering. Alla livsmedelsföretag måste, enligt gällande lagstiftning, ge sina anställda en relevant utbildning i livsmedelshygien vid anställningstillfället och sedan kontinuerligt "fylla på" kunskapen. Vi arbetar enligt SLV's kursplan och vi erbjuder hygienutbildning med den omfattning som passar ditt företag bäst!

Utbildningen vänder sig till alla som hanterar livsmedel t ex produktionspersonal, restaurang- eller storhushållsanställda, cateringfirmor m fl.

Kursen anpassas efter målgruppen och kan även med fördel ges företagsinternt. Inga förkunskaper krävs.





# Matsäkerhet och hygien

## HACCP-riskanalysmetodik

HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point, används av livsmedelstillverkarna för att kunna erbjuda säkra produkter. HACCP fokuserar mer på förebyggande åtgärder än kontroll av slutprodukten. Att göra en HACCP-plan kräver engagemang, resurser, tid och kunskap. Många har idag insett fördelarna med HACCP och att det är det bästa verktyget för att minimera potentiella hälsofaror.

Utbildningen vänder sig till dig som arbetar med produktsäkerhet och kvalitetsfrågor eller har ansvar för dessa i t ex produktionen.

### SIKs "Datastöd vid Riskanalys" Ny version!

Handledning i HACCP-arbetet och stöd till teamet.

Skapar dokument till HACCP-planer.

Uppfyller kraven enligt BRC och EFSIS.

Dialoger för gradering och klassificering av risker.

All dokumentation är kompatibel med Word.

Ritar flödesscheman i blockform.

Skapar redovisande dokumentmallar för HACCP-system.

Förenklar underhåll av HACCP-systemet.

Pris: 14 500 kronor (ver 3.0) exkl moms.

För mer information kontakta Carl Gustav Janson, tel 031-335 56 00,

e-post: carl-gustav.janson@sik.se



### Tid och plats:

16-17 mars 2005, SIK, Göteborg

29-30 november 2005, SIK, Göteborg

### Ansvarig:

Patrick Gustavsson, tel 031-335 56 00,

e-post: patrick.gustavsson@sik.se

### Pris:

9 500 kr. SIK-medlemmar 7 500 kr

## BRC/EFSSIS – att underhålla systemet

Bedömningar av hur kraven tillämpas i olika branscher går igenom samt erfarenhetsutbyten av vad som kan förbättras och vidmakthållas på ett effektivt sätt. IT-stöd visas med praktiska exempel. Viktiga delar i utbildningen är målformulering i kvalitetsarbetet, hur man utnyttjar avvikelse/förbättringshandlingen optimalt, styrning av data, spårbarhet på bästa sätt, krav på leverantörer.

Utbildningen vänder sig till dig som är kvalitets- eller hygienansvarig.

### Tid och plats:

8 februari 2005, SIK, Göteborg

19 september 2005, SIK, Göteborg

### Ansvarig:

Patrick Gustavsson, tel 031-335 56 00,

e-post: patrick.gustavsson@sik.se

### Pris:

4 500 kr. SIK-medlemmar 3 500 kr

## Verksamhetssystem – processororientering

De moderna ledningssystemen för kvalitet, miljö och livsmedelssäkerhet baseras på att företaget gått igenom och kartlagt sina processer. Dessa utgör grundflöden i verksamhetssystemet och bör kopplas ihop på ett optimalt sätt så att effektiv styrning och kontroll av företaget erhålles.

Det som tas upp i utbildningen är bl a begreppet processororientering, kritiska punkter i processerna, krav i tekniska standarder (BRC 2.1), krav från ISO-standarder (9000; 14000), IT-stöd med praktiska fall som belyser krav och funktion i verksamhetssystemet.

Utbildningen vänder sig till dig som är kvalitets- miljö-, eller hygienansvarig.

### Tid och plats:

25-26 januari 2005, SIK, Göteborg

27-28 september 2005, SIK, Göteborg

### Ansvariga:

Patrick Gustavsson och Thomas Angervall,

tel 031-335 56 00,

e-post: patrick.gustavsson@sik.se

thomas.angervall@sik.se

### Pris:

7 000 kr. SIK-medlemmar 5 500 kr



**Tid och plats:**

9-10 februari 2005, SIK, Göteborg  
20-21 september 2005, SIK, Göteborg

**Ansvarig:**

Patrick Gustavsson, tel 031-335 56 00,  
e-post: patrick.gustavsson@sik.se

**Pris:**

7 000 kr. SIK-medlemmar 5 500 kr

## *HACCP – att underhålla systemet*

Många HACCP-planer saknar god förankring bland anställda och företagsledning. De kan också vara ambitiöst upprättade för en tid sedan eller inte vara tillräckligt anpassade till verksamheten. HACCP är ett kraftfullt verktyg som rätt infört bidrar till den mest effektiva styrningen för att stödja produktion av säkra livsmedel. Det som tas upp i utbildningen är bl a bakgrundsarbetet inför riskanalysen, definition av hälsofaror i olika branscher, val av CCP och andra viktiga punkter, korrekta kritiska gränsvärden, effektiva verifieringsmetoder, översyn och validering av HACCP-planer.

Utbildningen vänder sig till dig som är kvalitets- eller hygienansvarig. Du bör ha gått HACCP-kurs tidigare eller vara erfaren i kvalitetslednings- och HACCP-system.

**Tid och plats:**

26 maj 2005, SIK, Göteborg  
8 december 2005, SIK, Göteborg

**Ansvarig:**

Patrick Gustavsson, tel 031-335 56 00,  
e-post: patrick.gustavsson@sik.se

**Pris:**

4 500 kr. SIK-medlemmar 3 300 kr

## *Ledningssystem – för livsmedelssäkerhet*

HACCP utgör grunden för systematiskt arbete med produktsäkerhet. Kopplingen till grundförutsättningar och ledningssystem finns i vissa fall upptagna i olika tekniska standarder. En ISO-standard (ISO 22000) hanterar dessa frågor. SIK har under flera år deltagit i utvecklingsarbetet av denna standard.

Utbildningen vänder sig till de som är väl förtrogna med arbete kring förebyggande hygien och HACCP. Kvalitetsledning och företagsledning kan också vara lämpliga.

**Tid och plats:**

19-20 januari 2005, SIK, Göteborg  
2-3 november 2005, SIK, Göteborg

**Ansvarig:**

Richard Karlsson, tel 031-335 56 00,  
e-post: richard.karlsson@sik.se

**Pris:**

7 500 kr. SIK-medlemmar 6 800 kr

## *Revisionsteknik*

De nya tekniska livsmedelsstandarderna från BRC/EFSIS utgör idag grunden för att göra revisioner i sin egen anläggning eller hos sina leverantörer. Den här kursen ger dig tillräcklig kunskap för att klara av att på egen hand genomföra internrevisioner samt leverantörsbedömningar mot de vanligaste kraven idag.

Utbildningen vänder sig endast till dig som är anställd i livsmedelsindustrin och har som uppgift att utföra revisioner av HACCP, ledningssystem och övrig hygienkontroll. Du bör ha genomgått HACCP-kurs eller ha goda kunskaper om kvalitetsystem/HACCP.

**Tid och plats:**

November 2005, SIK, Göteborg  
Intresseanmälan under året.

**Ansvariga:**

Thomas Angervall och Patrick Gustavsson,  
tel 031-335 56 00,  
e-post: thomas.angervall@sik.se  
patrick.gustavsson@sik.se

**Pris:**

11 500 kr. SIK-medlemmar 9 500 kr

## *Verksamhetssystem för livsmedelsindustrin*

De nya tekniska livsmedelsstandarderna från BRC/EFSIS utgör idag grunden för ett ledningssystem uppbyggnad. Många företag har dock andra ledningssystem igång eller planerade, t ex kvalitet (ISO 9000), miljö (ISO 14001) och arbetsmiljö (AFS 2001:1). Därför finns det ett stort behov av att visa på hur man kan integrera alla dessa system i ett verksamhetssystem. Vi presenterar här struktur, krav och inblick i hur man bygger ett processorienterat verksamhetssystem som uppfyller kraven i BRC/EFSIS, ISO 14001 och AFS 2001:1.

Utbildningen vänder sig till kvalitets- och miljöansvariga samt ledningsrepresentanter.

# Matsäkerhet och hygien

## Produktionsanpassad utbildning i hygien

*Endast företagsintern utbildning*

På SIK har vi stor erfarenhet av hygienutbildningar för produktionspersonal. Vi använder ett väl utprovat pedagogiskt kursmaterial i de kurser vi erbjuder.

Givetvis uppfyller våra hygienutbildningar gällande lagkrav.

Utbildningen skräddarsys för just ditt företag. Vi gör då ett förbesök på anläggningen där vi genomför en video- eller stillbildsdokumentation. Detta alternativ har en tydlig pedagogisk funktion och ger under utbildningens gång tillfälle till konkreta diskussioner om företagets möjligheter till förbättringar kring hygien.



De moment som alltid ingår i våra hygienutbildningar är:

- Grundläggande mikrobiologi
- Hygien och spridningsvägar
- Matförgiftning och smittkällor
- Egenkontroll och HACCP
- Förebyggande åtgärder för god hygien

Utöver de grundläggande momenten anpassar vi denna utbildning till den typ av produktion som deltagarna arbetar med. Syftet med utbildningen är att öka medvetenheten och förståelsen för vikten av god hygien vid livsmedelshandling.

**Tid och plats:**

Enligt överenskommelse.

**Ansvariga:**

Ulla Olofson och Patrick Gustavsson,  
tel 031-335 56 00,

e-post: ulla.olofson@sik.se

patrick.gustavsson@sik.se

**Pris:**

Begär offert.

## Födoämnesallergi

*Endast företagsintern utbildning*

För en födoämnesallergiker är det livsviktigt att maten på tallriken är säker ur allergisynpunkt. Den som tillverkar livsmedel eller serverar mat måste ha kontroll som innebär att ingen allergiker av misstag får i sig sådant som utlöser allergin.

Många frågor väcks: "Vilka livsmedel är farligast?", "Märkningsregler, tillsatser, färgämnen – vad gäller?", "Vilka allergener försvinner vid process/tillagning?"

Okunnighet kan få allvarliga följder och detta skapar mycket oro.

Utbildningen vänder sig till personal som arbetar inom livsmedelsindustri, storkök, restaurang, samt catering.

**Tid och plats:**

Enligt överenskommelse, intresseanmälan hela året

**Ansvarig:**

Bo Ekstrand, tel 031-335 56 00,

e-post: bo.ekstrand@sik.se

**Pris:**

3 200 kr. SIK-medlemmar 2 600 kr

# Produkt- och processutveckling

De egenskaper som gör din produkt unik byggs upp under tillverkningsprocessen. Val av råvaror och ingredienser påverkar naturligtvis också resultatet. På en grundläggande nivå erbjuder vi kurser i praktisk och teoretisk produktutveckling. Vi har också en grundläggande kurs i bakning. En kurs för de mer erfarna produktutvecklarna får ta del av SIKs spetskompetens inom struktur- och materialdesign. Ett annat område där SIK är mycket framgångsrikt är inom mikrovågsteknik. Här finns kurser för dig som vill veta hur man utformar mikrovågsrätter och förpackningar för att få jämn uppvärmning och för dig som vill veta mer om möjligheter med mikrovågsvärmning för livsmedelsindustrin.

## Tid och plats:

18-19 oktober 2005, SIK, Göteborg  
(1,5 dag)

## Ansvarig:

Birgitta Raaholt, tel 031-335 56 00,  
e-post: birgitta.raaholt@sik.se

## Pris:

4 900 kr. SIK-medlemmar 3 750 kr

*I priset ingår en kvällsbuffé.*

## Mikrovågsrätter – hur kan de förbättras?

För att en färdigrätt ska ha en chans på marknaden måste den gå att värma i mikrovågsugn. Hur kan vi utveckla mikrovågsrätterna till att bli ett alternativ, som man inte bara väljer när man har ont om tid? När man använder mikrovågsugn för uppvärmning är det betydligt fler faktorer som spelar in än vid vanlig ugnsuppvärmning. Man talar om samspelet mellan livsmedel och ugn, kopplat till förpackning.



Utbildningen vänder sig framför allt till dig som arbetar med utveckling av rätter och förpackningar för mikrovågsugn. Även personal i storkök, idégivare för nya rätter och alla som arbetar med färdigrätter har god nytta av kursen

## Tid och plats:

22 september 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Birgitta Raaholt, tel 031-335 56 00,  
e-post: birgitta.raaholt@sik.se

## Pris:

2 500 kr. SIK-medlemmar 1 950 kr

## Seminariedag:

## Mikrovågor – industriella applikationer

På vilket sätt kan mikrovågsteknik öka produktionshastigheten i en process? Hur nås energieffektiva lösningar med mikrovågor? För vilka typer av tillämpningar används mikrovågor idag? Varför har det tidigare dröjt innan mikrovågsprocesser förts in på allvar i industrin? Varför är förutsättningarna så mycket bättre idag? Dessa och många fler frågor får du svar på av oss och av våra föredragshållare.

Utbildningen, som ges i seminarieform, vänder sig framför allt till dig som arbetar med produktionsrelaterade frågeställningar, värmebehandling och/eller torkning av livsmedel och andra cellulära material i industrin.

## Tid och plats:

Beroende på upplägg och omfattning av projektet. Utbildningen är utlagd över en period.

## Ansvarig:

Tommy Höglund, tel 0131-20 07 35,  
e-post: tommy.hoglund@sik.se

## Pris:

Begär offert. Möjlighet till ekonomiska stödformer.

## Praktisk och teoretisk produktutveckling för småskalig livsmedelsproduktion

Många små livsmedelsproducerande företag ställs i allt större utsträckning inför kravet att öka sin produktion och att skapa nya produkter för att få ökad lönsamhet. Ofta har dessa företag stor hantverksskicklighet och många idéer men saknar kanske teoretisk bakgrund och särskilda kunskaper i livsmedelskemi. I en teoretisk del ger vi grunderna i allmän livsmedelskemi och praktisk produktutveckling för att kunna skala upp befintliga produkter och att utveckla nya. I en praktisk del arbetar vi tillsammans med företagen med deras egna idéer och produkter.

Utbildningen vänder sig till alla små livsmedelsproducerande företag.



# Produkt- och processutveckling

## Grundkurs i bakning

Endast företagsintern utbildning

Bageri handlar i hög grad om kemiska processer som påverkas och styrs av valet av råvaror, processtemperaturer mm. Personal med grundläggande förståelse för dessa samband är en stor tillgång för varje bageri. Vi ger dig insikt i de kemiska processer som sker vid bakning och hur man kan påverka brödets kvalitet genom val av ingredienser och bakningsmetoder.

Utbildningen vänder sig till personal som arbetar i industriellt bageri men som saknar grundläggande bageriutbildning och vill få bättre förståelse för bakprocessen och de kemiska och tekniska faktorer som styr denna.

### Tid och plats:

Enligt överenskommelse. Utbildningen omfattar fem dagar utlagda över en period.

### Ansvariga:

Claes-Göran Andersson och Roger Uddstål,  
tel 031-335 56 00 resp 090-15 48 35  
e-post: [claes-goran.andersson@sik.se](mailto:claes-goran.andersson@sik.se)  
[roger.uddstal@sik.se](mailto:roger.uddstal@sik.se)

### Pris:

Begär offert.

### Tid och plats:

20-22 september 2005, SIK, Göteborg

### Ansvarig:

Susanne Ekstedt, tel 031-335 56 00,  
e-post: [susanne.ekstedt@sik.se](mailto:susanne.ekstedt@sik.se)

### Pris:

15 000 kr. SIK-medlemmar 12 000 kr

Kräver minst 5 deltagare för genomförande.

## Vad gör din produkt unik?

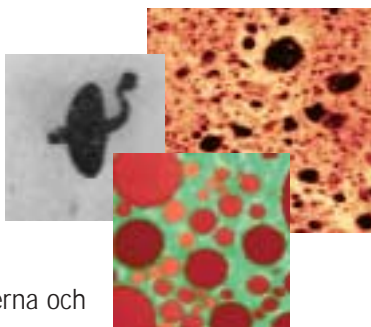
Denna tredagarskurs i struktur och materialdesign med hjälp av mikroskopi och reologi vänder sig till dig som har en viss erfarenhet av mikrostruktur och reologi, men som vill lära dig mer om mätning, tolkning av mätdata och nya möjligheter. En viktig del i kursen är att förstå strukturens betydelse för de reologiska egenskaperna och vice versa.

Karaktärisering av materialens mikrostruktur och reologiska egenskaper är grundläggande vid förståelsen för olika produkttegenskaper. Under tillverkningsprocessen byggs den struktur upp som är unik för produkten och som ger den dess unika egenskaper. Strukturen styr konsistensegenskaper såsom fasthet, krämighet och viskositet. Med kunskap om både struktur och reologiska egenskaper kan man förklara såväl processegenskaper som konsistens. Man kan dessutom skraddarsy strukturer för t ex hälsosammare livsmedel med specifik önskvärd egenskap eller läkemedel med kontrollerade frisättningsgenskaper.

Undervisningen sker i föreläsningsform varvat med övningar och demonstrationer.

### Ämnesområden:

- Ljuskopiering, confocal laser scanning mikroskopi, elektronmikroskopi
- Olika strukturella nivåer
- Statiska och dynamiska strukturmätningar
- Bildanalys
- Struktur i relation till reologi
- Viskositet, definitioner och exempel
- Grundläggande viskoelasticitet
- Brottmeکانik, destruktiva test
- Mätteknik och felkällor
- Tolkning av viskoelastiska data



*Kunskap, engagemang och delaktighet är avgörande faktorer i ett framgångsrikt miljöarbete. SIKs utbildningar är upplagda efter livsmedelsbranschens behov och riktar sig till alla, från den enskilde medarbetaren i produktionen till miljöansvariga och andra nyckelpersoner vars agerande kan driva miljöarbetet framåt. Genom våra företagsinterna erbjudanden kan kursinnehållet helt anpassas efter kundens önskemål.*

## Tid och plats:

17-18 mars 2005, SIK, Göteborg  
11-12 oktober 2005, SIK, Göteborg  
(kan även hållas företagsinternt)

## Ansvariga:

Thomas Angervall och Britta Florén,  
tel 031-335 56 00,  
e-post: thomas.angervall@sik.se  
britta.floren@sik.se

## Pris:

7 900 kr. SIK-medlemmar 6 400 kr

## *Intern miljörevision för livsmedelsbranschen*

Utbildningen vänder sig till dig som är internrevisor inom livsmedelsindustrin. Utbildningen ger dig möjlighet att utveckla revisionsarbetet och att öka kunskaperna om systematiskt miljöarbete i livsmedelsbranschen. Utbildningen baseras på kraven i ISO 19011, ISO 14001 och miljöbalken. Kursmaterialet (checklistor, tips med mera) är framtaget för att kunna användas som underlag och stöd vid miljörevision på det egna företaget. Utbildningen varvar teoretiska moment med praktiska övningar. Kursen ger också tillfälle till erfarenhetsutbyte kring revisionsarbete.

## Tid och plats:

19-20 april 2005, SIK, Göteborg  
18-19 oktober 2005, SIK, Göteborg

## Ansvariga:

Thomas Angervall och  
Katarina Lorentzon, tel 031-335 56 00,  
e-post: thomas.angervall@sik.se  
katarina.lorentzon@sik.se

## Pris:

7 900 kr. SIK-medlemmar 6 400 kr

## *Utbildning och coaching av miljöansvariga i livsmedelsbranschen*

Utbildningen vänder sig till dig som vill öka dina kunskaper och insikter för att lyckas i rollen som miljöansvarig på ett livsmedelsföretag. Centrala delar i utbildningen är upprätthållande av miljöledningssystem och krav i miljöbalken och tillhörande beslut. Utbildningen kommer att stärka och utveckla din roll som ansvarig för företagets miljöarbete. Utbildningen varvar teoretiska moment med praktiska övningar och ger tillfälle till erfarenhetsutbyte kring arbetet som miljöansvarig. Utbildningen ger också praktiska tips om hur du kan hålla förbättringsarbetet levande inom organisationen.

## Tid och plats:

Företagsintern kurs 1-2 dagar på SIK  
eller företaget

Antal deltagare  
max 20 personer

## Ansvariga:

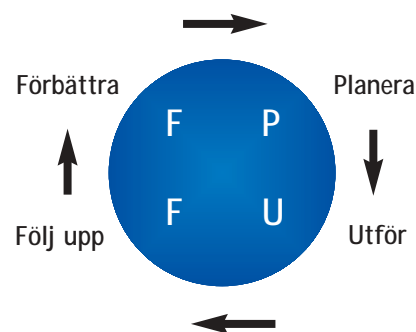
Thomas Angervall och  
Katarina Lorentzon, tel 031-335 56 00,  
e-post: thomas.angervall@sik.se  
katarina.lorentzon@sik.se

## Pris:

Begär offert

## *Systematiskt miljöarbete i livsmedelsbranschen*

Utbildningen vänder sig till nyckelpersoner på livsmedelsföretag som vill utveckla och få fart på sitt miljöarbete. Utifrån företagets miljöpolicy baseras utbildningen på arbetssätt med miljöledningssystem enligt ISO 14001. Syftet är att bygga upp företagets miljökompetens och ge god insyn i hur ett systematiskt miljöarbete bedrivs. Utbildningen ger också praktiska tips som kan användas i företagets förbättringsarbete.





## Miljö för alla!

*Endast företagsintern utbildning*

Om företagets miljöarbete blir framgångsrikt beror till stor del på om personalen deltar aktivt. Därför vänder sig den här utbildningen till samtliga av livsmedelsföretagets anställda. Utbildningen kan fungera som en introduktion till systematiskt miljöarbete eller som en repetitionsutbildning i företag med några års erfarenhet av systematiskt miljöarbete.

Kursinnehåll: Bakgrunden till dagens miljöproblem. På vilket sätt påverkar det egna företaget miljön idag? Vilka miljöeffekter bidrar företaget och personalen till? Vilka miljöeffekter bidrar företagets råvaror och produkter till? Hur kan vi åstadkomma verkliga förbättringar och en positiv anda i miljöarbetet? Kursen är uppbyggd så att teoretiska moment varvas med engagerande övningar och gruppdiskussioner.

Tid och plats:

3-4 timmar på SIK eller på plats hos företaget.

Antal deltagare

max 20 personer/grupp

Ansvariga:

Britta Florén och Katarina Lorentzon,  
tel 031-335 56 00,

e-post: [britta.floren@sik.se](mailto:britta.floren@sik.se)

[katarina.lorentzon@sik.se](mailto:katarina.lorentzon@sik.se)

Pris:

Begär offert

## Seminariedag: Miljöanpassa maten – det hänger på att välja rätt och svälja allt

Utbildningen, som ges i seminarieform, vänder sig till dig i livsmedelsbranschen som vill hålla dig informerad om hur dagens trender i produktion och konsumtion påverkar vår miljö.

Innehåll: Livsmedlets miljöpåverkan – från jord till bord. Vilken roll spelar jordbrukets inriktning för helhetsbilden? Hur påverkar produktionsplanering och kvalitetsarbete den yttre miljön? Spelar det någon roll om jag lagar min mat hemma eller köper djupfryst färdigmat?

Tid och plats:

1 mars 2005, kl 09.30-16.00, SIK,  
Göteborg

Ansvariga:

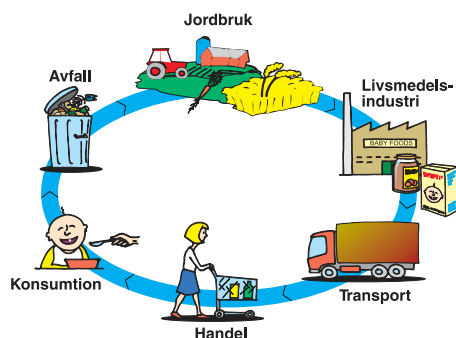
Britta Florén och Ulf Sonesson,  
tel 031-335 56 00,

e-post: [britta.floren@sik.se](mailto:britta.floren@sik.se)

[ulf.sonesson@sik.se](mailto:ulf.sonesson@sik.se)

Pris:

1 900 kr. SIK-medlemmar 1 500 kr



# SPÄCKAT – i samarbete med Kött och Charkföretagen

SPÄCKATs huvuduppgift är personalutbildning inom kött- och charkteknologi på alla nivåer. Vår enkla filosofi är att kunskap ger motiverade och effektiva medarbetare. I alla våra kurser går teori och praktik hand i hand.

Vi har öppna utbildningar på SIK Forum där personal från olika företag möts och arbetar tillsammans under 1-3 dagar och vi har speciellt utformade företagsinterna utbildningar som genomförs på plats hos beställaren. Dessa utbildningar kan bygga på de öppna kurserna, eller utformas helt efter specifikationer från beställaren.

## Tid och plats:

18-19 maj 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Svein Berg, tel 031-335 56 00,

e-post: svein.berg@sik.se

## Pris:

3 400 kr. SIK-medlemmar 2 900 kr

## Köttets ABC – från gård till bord

En orienterings- och motiveringskurs. Köttets ABC vänder sig till alla som arbetar med kött och charkprodukter och som vill få en helhetssyn och få ökad kunskap om och insikt i vad som händer och vad som påverkar köttet från gård till bord. Denna kunskap är viktig vare sig du arbetar i produktionen, administrationen, i butik eller på säljsidan. Lämpar sig också väl för anställda i leverantörsföretag, storkök, dagligvaruhandel, skolor, etc.

## Tid och plats:

1-3 februari 2005, SIK, Göteborg

30 augusti-1 september 2005, SIK, Göteborg

## Ansvariga:

Svein Berg och Stefan Hjalmarsson,

tel 031-335 56 00,

e-post: svein.berg@sik.se

stefan.hjalmarsson@sik.se

## Pris:

7 300 kr. SIK-medlemmar 5 900 kr

## Späckats grundkurs i charktillverkning

En tredagars kurs om köttets uppbyggnad, kvalitet och funktionella egenskaper, om de viktigaste ingrediensernas och tillsatsernas användning och funktioner, om föreskrifter och vikten av att arbeta hygieniskt, och med praktisk receptberäkning och tillverkning av varmrökt korv, leverpastej och kokt skinka.

Utbildningen vänder sig till personal som arbetar med charkvaror, såväl inom produktion som försäljning. Även lämplig för leverantörsföretagens säljare.

Charkhandboken "SPÄCKAT" ingår som kurslitteratur i utbildningen.

Den säljs också via SIKs bibliotek för 495 kr + moms.

*"I showed the book to several people in the US meat industry and we all agreed that it was a most unique approach. The general comment could be summed up as "why don't we have something like this in English and Spanish?"*

*BOB RUST, professor emeritus vid Iowa State University om SPÄCKATs Charkhandbok*



## Tid och plats:

7-8 mars 2005, SIK, Göteborg

13-14 september 2005, SIK, Göteborg

## Ansvariga:

Stefan Hjalmarsson och Svein Berg,

tel 031-335 56 00,

e-post: stefan.hjalmarsson@sik.se

svein.berg@sik.se

## Pris:

5 900 kr. SIK-medlemmar 4 700 kr

## Späckats emulsionsskola – fördjupning

Varmrökt korv är charkindustrins största produktgrupp. Korvens smak, textur, näringsvärde, storlek och form kan anpassas till alla preferenser. Att utnyttja köttet och de övriga ingredienserna på rätt sätt är en förutsättning för god kvalitet och ekonomi. Detta kräver goda kunskaper om råvarornas funktionella egenskaper och om de olika processtegen.

Utbildningen vänder sig till operatörer och arbetsledare i alla avdelningar som arbetar med tillverkning av varmrökt korv.



# SPÄCKAT – i samarbete med Kött och Charkföretagen

## Späckats saltskola – fördjupning

Att göra oblandade charkprodukter och andra helköttprodukter låter enkelt, men varje steg i processen påverkar produktens kvalitet och ekonomi! Skillnaden mellan succé och fiasko är ofta liten. I denna utbildning förmedlar vi viktiga kunskaper om saltningens teknologi. Du får också lära dig olika kok- och röktekniker.

Utbildningen vänder sig till produktionspersonal inom charkföretag som tillverkar oblandade produkter.

### Tid och plats:

30-31 mars 2005, SIK, Göteborg

### Ansvariga:

Stefan Hjalmarsson och Svein Berg ,  
tel 031-335 56 00,  
e-post: stefan.hjalmarsson@sik.se  
svein.berg@sik.se

### Pris:

5 900 kr. SIK-medlemmar 4 700 kr

## Späckats fermenteringskola – fördjupning

I denna utbildning får du praktisera att tillverka salami och liknande produkter både med ny och gammal teknik. Vi förklarar vad du behöver veta om startkulturer, sockerarter, aromutveckling, vattenaktivitet med mera. Med dessa kunskaper blir du starkare i konkurrensen på EU-marknaden.

Utbildningen vänder sig till charkföretag som tillverkar, eller planerar att börja tillverka, produkter med hjälp av fermenteringsteknologi.

### Tid och plats:

9-11 maj 2005, SIK, Göteborg  
25-27 oktober 2005, SIK, Göteborg

### Ansvariga:

Stefan Hjalmarsson och Svein Berg ,  
tel 031-335 56 00,  
e-post: stefan.hjalmarsson@sik.se  
svein.berg@sik.se

### Pris:

8 800 kr. SIK-medlemmar 7 400 kr

### Endast företagsintern utbildning

## Charktillverkning med tonvikt på hygien

Kursen, som omfattar 3x4 timmar, genomförs för 10-20 personer i företagets egna lokaler. Med hjälp av ett bildspel från processerna i företaget går vi igenom de olika processtegen och diskuterar förutsättningarna för god kvalitet och hygien. Teorin förstärks med demonstrationer och grupparbeten. Kursen inkluderar den obligatoriska årliga hygienutbildningen för alla anställda och vänder sig till all produktionspersonal. Den kan även vara lämplig för administrativ personal.

### Tid och plats:

Enligt överenskommelse

### Ansvarig:

Stefan Hjalmarsson, tel 031-335 56 00,  
e-post: stefan.hjalmarsson@sik.se

### Pris:

Begär offert

## SPÄCKATs nya receptassistent

En licens kostar SEK 12 900 exkl moms, priset för SIK-medlemmar är SEK 10 900 exkl moms.

Uppgradering från version 2.0 kostar SEK 2 500 exkl moms. För beställning vänd dig till:

Susanne Zimmergren, tel 031-335 56 00, e-post: sz@sik.se



### Nyheter i version 3.0

Lakeberäkningar för oblandade produkter  
Programmet beräknar produktens salt- och sockerhalter vid olika kombinationer av lakesammansättning och injiceringsvolym.

Salt och socker i kryddblandningar  
Programmet tar hänsyn till salt och socker i kryddblandningar vid beräkning av produktens sammansättning.

Gruppering av sparade recept  
Produkter av olika kategorier kan nu sparas i separata grupper i receptdatabasen. Ger bättre översikt och snabbare hantering.

Alternativa recept  
En funktion som gör det enkelt att spara

olika receptalternativ för en och samma produkt, och se vilket alternativ som ger bäst ekonomi vid ändrade råvarukostnader.

Förbättrad kostnadskalkyl  
Tarm-, förpacknings- och arbetskostnader kan läggas in individuellt. Önskad marginal kan läggas in som kr/kg eller procent för att få fram ett nettopris på produkten.

Ny "spara som"-funktion  
Gör det snabbare att lägga in likartade recept, och även att spara samma recept under olika namn eller grupper.

Enklare installation  
Installationsprogrammet visar steg för steg hur man gör, antingen man väljer ny-installation eller uppdatering.



# Övriga utbildningar

## Tid och plats:

Enligt överenskommelse, lämpligt antal deltagare är 2-8 personer

## Ansvarig:

Birgitta Berg, tel 031-335 56 00,  
e-post: birgitta.berg@sik.se

## Pris:

Begär offert

## Informationssökning på Internet med inriktning mot livsmedel

Endast företagsintern utbildning

Utbudet av information från en mängd olika informationskällor är enormt, särskilt när det gäller Internet. Just därför kan det vara svårt att göra effektiva sökningar för att få fram de uppgifter man önskar. Mycket av informationen är gratis tillgänglig på Internet. Deltagarna får många tips om tillförlitliga Internetadresser och även förslag på några kostnadsbelagda databaser på livsmedelsområdet. Det ges många tillfällen att praktiskt testa det vi går igenom.

Utbildningen vänder sig till alla som arbetar med forskning, utveckling m m inom livsmedelsindustrin och angränsande områden.

### Innehåll:

- Teknisk/vetenskaplig information (livsmedelskemi, livsmedelsteknik, nutrition, medicin m m)
- Information om företag och produkter
- Livsmedelslagstiftning
- Patent
- Standarder
- Kemiska ämnen
- Hur man skaffar tidskriftsartiklar m m

## Tid och plats:

Enligt överenskommelse, intresseanmälan hela året

## Ansvarig:

Gunnar Hörnsten, tel 046-286 88 50,  
e-post: gunnar.hornsten@sik.se

## Pris:

Begär offert

## Kunskap om bioprocesser

Endast företagsintern utbildning

Bioteknik och bioteknisk processteknik är svåra och komplicerade verksamheter för dem som inte besitter specialkunskaper i ämnet. Tillsammans med våra kunder kan vi sätta samman olika kurser från en halv till två dagar kring olika ämnen för att öka förståelsen för bioprocesser hos "icke-specialister". Vi kan erbjuda kurser både som föreläsningar och som diskussionsseminarier.

Utbildningen vänder sig till personal som vill veta mer om grundläggande bioteknik, t ex administrativ personal, marknadsförare och IT-personal.

## Tid och plats:

15 mars 2005, SIK, Göteborg

## Ansvarig:

Per Floberg, tel 031-335 56 00,  
e-post: per.floberg@sik.se

## Pris:

5 000 kr. SIK-medlemmar 3 750 kr

## Temperaturmätning i livsmedel

Livsmedel är känsliga för all slags värmebehandling. Livsmedlets textur, färg och smak påverkas olika mycket. Temperatur är en abstrakt storhet som samtidigt är den mest mätta inom livsmedelsindustrin. Genom ökade kunskaper ges förutsättningar för säkrare temperaturmätning, vilket i sin tur ger möjlighet att styra processen mot önskad produktkvalitet. Frågeställningar som behandlas är: Vilka är de vanligaste orsakerna till felmätning? Vilken typ av termometer passar för min mätning? Kan jag lita på mina mätresultat?

Utbildningen vänder sig till personalgrupper i livsmedelsindustrin som utför temperaturmätningar eller hanterar temperaturmätvärden, samt personer som jobbar med kvalitetsfrågor och produktsäkerhet.

# Övriga utbildningar

## Livsmedelsfabriken

*Endast företagsintern utbildning*

Livsmedelsfabriken – ett effektivt inlärningsverktyg för att få nya och fördjupade insikter om vad som påverkar produktionseffektiviteten och skapar konkurrenskraft. Genom att se och förstå flödet från kundorder till leverans lär sig deltagarna att lösa de problem som kan uppstå i produktionen. De lär sig också att ta egna initiativ, bli ekonomiskt medvetna, att arbeta med total kvalitet (nöjda kunder, nöjda medarbetare, nöjda ägare) och att utföra ett målstyrt arbete tillsammans. Livsmedelsfabriken finns nu i två olika inriktningar – chark och bageri.

Utbildningen vänder sig till produktionspersonal och andra personalgrupper som vill få ökad förståelse för helheten i ett företag.

### Tid och plats:

Tre dagar, genomförs på SIK Forum i Göteborg efter överenskommelse. Lämpligt antal deltagare är 8-15 personer/grupp

### Ansvarig:

Marita Wallenius, tel 031-335 56 00, e-post: marita.wallenius@sik.se

### Pris:

Begär offert.

## Design för goda affärer

Idag räcker det inte med god kvalitet på produkten. Gamla invanda metoder, tekniker och arbetssätt räcker inte längre till. Istället blir förmågan att kunna övertyga kunderna om att den egna produkten ger ett mervärde framför konkurrenternas avgörande. I detta är design ett viktigt inslag. Kursen skall öka kunskapen kring design och hur det kan användas för att stärka affärsverksamheten genom att ge deltagarna redskap och metoder för att styra företagets designsatsningar. Vid kursens slut skall företagen kunna hantera design i produkt- och affärsutveckling och ha skapat grunden för en egen designstrategi. Kursen omfattar två kursdagar på SIK, en hemuppgift kring det egna företags designstrategi och en halvdag med företags-specifik uppföljning.

Utbildningen är tänkt för nyckelpersoner inom företaget såsom företagsledning, marknadsansvariga, produktansvariga m fl.

### Tid och plats:

18-19 januari, SIK, Göteborg samt halvdag uppföljning enligt överenskommelse

### Ansvarig:

Ewa Eriksson, tel 031 335 56 00  
e-post: ewa.eriksson@sik.se  
Kursen ges i samarbete med ProDesign GU

### Pris:

12 700 kr, SIK-medlemmar 10 500 kr inkl uppföljning, person två från samma företag 5 000 kr respektive 4 000 kr.

*I priset ingår en gemensam middag.*

# Kompetenshöjande nätverk på SIK

Grundläggande för nätverksidén är att medlemmarna tillsammans utformar det framtida arbetet och dess innehåll. Deltagarna träffas regelbundet vid arrangerade möten som utformas efter behov och önskemål. SIK medverkar i flera EU-projekt inom olika områden och har därmed tidigt tillgång till intressanta forskningsresultat av värde för nätverken. Mer information om nätverken nedan finns på SIKs hemsida [www.sik.se](http://www.sik.se)

## Ansvarig:

Annika Åström, tel 031-335 56 00,  
e-post: [annika.astrom@sik.se](mailto:annika.astrom@sik.se)

## Hur möter vi hälsotrenden?

Med detta nätverket vill vi aktivt medverka till och ta ansvar för människors hälsa och välbefinnande. Nätverket har fokus på hur vi inom livsmedelsbranschen skall möta den allt starkare hälsotrenden. Tillsammans kan vi skapa förutsättningar för utvecklingen av innovativa, hälsorelaterade livsmedel och därigenom även nya affärsmöjligheter.



## Ansvarig:

Thomas Ohlsson, tel 031-335 56 00,  
e-post: [thomas.ohlsson@sik.se](mailto:thomas.ohlsson@sik.se)

## Avancerad och uthållig teknologi för livsmedelstillverkning

Nätverkets målsättning är att hjälpa nordisk livsmedelsindustri att hålla sig à jour med den snabba utvecklingen inom avancerade tillverkningstekniker inom livsmedelssektorn och andra industrier. Genom ett antal olika metoder för tekniköverföring kommer nätverket att erbjuda ökad insikt och förståelse av möjligheter och begränsningar för dessa nya tekniker.

Nätverket är inne i sitt andra år och kommer att slutföras under sommaren 2005.

## Ansvarig:

Karin Östergren, tel 046-286 88 50,  
e-post: [karin.ostergren@sik.se](mailto:karin.ostergren@sik.se)

## Nätverk inom blandningsområdet

Blandning är en central enhetsoperation inom livsmedels-, bioteknik- och läkemedelsindustrin. Osäkerhet i processdesignen leder ofta till överdimensionering och till att blandningen inte sker vid optimala betingelser.

Med en ökad kunskap ökar också möjligheterna att utforma blandningsprocesser optimalt, vilket potentiellt leder till lägre energiåtgång, ökat produktutbyte och minskad biproduktbildning. För att skapa en mötesplats för kompetensuppbyggnad inom blandningsområdet planerar SIK att starta ett nätverk under våren 2005.

## Ansvariga:

Lilia Ahrné och Ulla-Karin Barr,  
tel 031-335 56 00,  
e-post: [lilia.ahrne@sik.se](mailto:lilia.ahrne@sik.se)  
[ulla-karin.barr@sik.se](mailto:ulla-karin.barr@sik.se)

## Pulvernätverket

Detta är ett nätverk för dig som hanterar pulver i form av råvaror, ingredienser och produkter. Marknaden för torkade produkter blir allt större genom ökad användning av pulver som halvfabrikat och försäljning av pulverprodukter till konsumenter. Sedan 1999 driver SIK ett nätverk tillsammans med industrin för att stärka och bredda de deltagande företagens kompetens inom pulvertechnikområdet.

Vi vill också gärna skynda på utvecklingen genom att initiera forskningsprojekt eller utvecklingsprojekt med lämpliga aktörer.





# Kompetenshöjande nätverk på SIK

## Spårbarhet i livsmedelskedjan

Nätverkets målsättning är att skapa en mötesplats för kompetensuppbyggnad inom spårbarhetsområdet för företag och intresseorganisationer i hela livsmedelskedjan, från råvaruleverantör till konsument. Deltagarna skall på detta sätt lätt kunna hålla sig à jour med den senaste utvecklingen på området via bevakning av omvärld, lagstiftning och litteratur. Dessutom finns möjligheter att höja kunskapsnivån genom att ta del av inbjudna experters kunskap inom exempelvis teknikområdet, märkningssystem, konsumentkommunikation och riskanalys samt genom nyheter från myndigheter och andra branscher.

Ansvarig:

Karin Östergren, tel 046-286 88 50,  
e-post: karin.ostergren@sik.se

## Livsmedel och miljö – hållbar livsmedelsproduktion

Nätverket riktar sig till dig som är chef eller ansvarig på ett livsmedelsföretag inom området miljö – hållbar utveckling. Nätverkets mål är att deltagarna ska inhämta kunskap och erfarenheter om hur ett effektivt miljöarbete kan genomföras, "vässa" argumenten i debatten om mat, miljö och hållbar utveckling samt utrusta sig med relevanta redskap.

Nätverket drivs i en sådan form att deltagarnas egna önskemål styr mötenas innehåll.

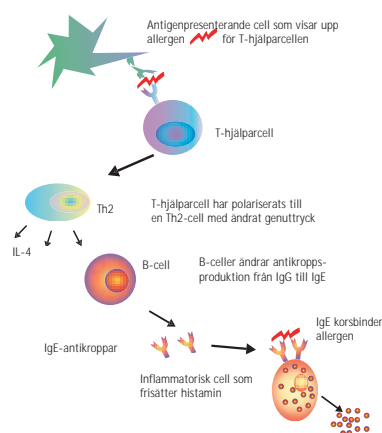
Ansvariga:

Britta Florén och Katarina Lorentzon,  
tel 031-335 56 00,  
e-post: britta.floren@sik.se  
katarina.lorentzon@sik.se

## Födoämnesallerginätverket

Detta nätverk startades redan 1998 och består idag av ett 20-tal medlemmar från livsmedelsindustrin allergiföreningar, analysföretag och dietistrådet. Till våra träffar bjuder vi in experter som informerar om var forskningen om allergi står för tillfället. De frågor vi tar upp är viktiga för livsmedelsföretagen, som kan ha svårt att fånga upp vad som händer inom detta komplicerade område.

Produktmärkning och detektionsmetoder av allergener är också ämnen som tas upp på våra nätverksträffar. Nya deltagare är välkomna.



Ansvarig:

Bo Ekstrand, tel 031-335 56 00,  
e-post: bo.ekstrand@sik.se

## Produktutvecklingsverktyg för jämnare värmda mikrovågsprodukter

Ett flertal färdigmatföretag samt tillverkningsföretag för mikrovågsugnar deltar i detta nätverk. Vi bjuder nu in ytterligare företag och storkök för att föra ut kunskap som underlättar produktutveckling av mikrovågsrätter och gör att dessa kan värmas jämnare. Denna kunskap har arbetats fram i det s k QuickFood-projektet.

Ansvarig:

Birgitta Raaholt, tel 031-335 56 00,  
e-post: birgitta.raaholt@sik.se

# Anmälan

Kursens namn .....

Datum ..... Plats .....

Namn .....

Befattning .....

Företag .....

Adress .....

Postadress .....

Telefon .....

Fax .....

E-post .....

Jag vill ha information om seminarier, workshops, temadagar och utbildningar på SIK via e-post.

Jag önskar hotellrum från den ..... till den .....

Jag vill gärna ha information om medlemskap i SIK



Fyll i blanketten och skicka till:

Anna-Lena Göransson, SIK, Box 5401, 402 29 GÖTEBORG  
Telefon 031-335 56 00. Fax 031-83 37 82.  
e-post: [kurs@sik.se](mailto:kurs@sik.se)

# Hitta till SIK

(Vägbeskrivningar till våra kontor i Linköping, Lund, Umeå och Uppsala finns på [www.sik.se](http://www.sik.se) under rubriken "Om SIK")



Till SIK i Göteborg med tåg/buss: Om du kommer med tåg till centralstationen, ta buss 300 alternativt Röd eller Grön Express från Nils Ericsonsplatsen till hållplats Delsjömotet. Promenera sedan under motorvägen och följ SIK-skylten.

Om du kommer med flyg: När du kommer till Landvetter, tag lämpligen taxi. SIK ligger vid infarten mot Göteborg, ca 20 min. färd från Landvetter flygplats.

Med bil: SIK ligger vid riksväg 40 mot Landvetter och Jönköping. Kör av vid avfarten märkt Delsjöområdet, kör in vid pendelparkeringen och följ SIK-skylten.

Besöksadress: Frans Perssons väg 6, Delsjömotet. Telefon: 031-335 56 00.

B



## SIK stärker företagens konkurrenskraft

SIK är ett industriforskningsinstitut. Med vår forskning samt genom konsulttjänster och utbildningsprogram stärker vi livsmedels- och bioteknikföretagens konkurrenskraft.

Vid SIK bedriver vi strategisk och tillämpad forskning enligt ett industristyrkt, målinriktat forskningsprogram och i industrigemensamma projekt.

SIK har en omfattande konsultverksamhet i vilken vi använder resultaten från vår forskning för att lösa industriproblem och medverka i utvecklingsarbete. Det kan t ex gälla process- och produktutvecklingsuppdrag kring frågor som rör kvalitet, produktions säkerhet, produktions effektivitet samt miljö.

Vi erbjuder såväl företagsanpassad utbildning som öppna kurser. Dessutom medverkar vi i grund- och doktorandutbildningen vid universitet och högskolor i bland annat Göteborg, Lund och Uppsala.

SIKs internationella kontaktyta är betydande och vi har en strategisk allians med Campden & Chorleywood Food Research Association Group, ett forskningsföretag i England.

Huvudkontoret, med drygt 100 anställda, finns i Göteborg. Regionkontor finns i Lund, Uppsala, Umeå samt Linköping.

## United Competence

SIK ingår tillsammans med IVL Svenska miljöinstitutet AB samt SP Sveriges Provnings- och Forskningsinstitut i United Competence, som är ett industriellt forsknings- och utvecklingskonsortium. Genom våra samlade utvecklingsresurser har vi kompetens och teknik för att driva såväl omfattande som avancerade industriella utvecklingsprojekt inom de flesta teknikområden.

Även inom utbildningsområdet kan United Competence erbjuda ett stort spektrum av specialutbildningar, som kompletterar SIKs utbildningsprogram.

Hos SP hittar du bland annat utbildningar inom mätteknik och kvalitetsstyrning industriell mätning av massa, volym och temperatur samt mätfelsanalys. [www.sp.se](http://www.sp.se)

IVL har utbildningar inom miljö/kvalitet, "cleaner production", miljövarudeklarationer, industriell avfallsplanering, slutna processer och separationsteknik samt andra miljörelaterade områden. [www.ivl.se](http://www.ivl.se)  
Med en samlad utvecklingskompetens bidrar United Competence till en starkare värdeutveckling i produktionskedjans samtliga led.

Välkommen till vår utbildningsvärld! [www.unitedcompetence.se](http://www.unitedcompetence.se)



SIK, Box 5401, 402 29 Göteborg.  
Besöksadress: Frans Perssons väg 6.  
Telefon: 031-335 56 00. Fax: 031-83 37 82.  
E-post: [info@sik.se](mailto:info@sik.se)  
[www.sik.se](http://www.sik.se)



A Member of

United Competence