



Utbildningar på SIK 2006

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 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 överlåtas 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, program-punkter 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 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 2006

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 24-26 Dessa är såväl kompetenshöjande som kontaktskapande och vi kommer fortlöpande att starta nya nätverk inom aktuella områden.

En nyhet är att vi nu även erbjuder utbildningar från hela SP-koncernen. Se sidorna 22-23!

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

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

Välkommen till SIK – din samarbetspartner när det gäller kompetensutveckling!

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



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



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



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. Samtliga kurser kan genomföras företagsinternt.

Tid och plats:

8-9 mars 2006, 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.

Mätning av upplevd kvalitet – grundkurs i sensorisk analys

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:

10-12 maj 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Karin Wendin, tel 046-286 88 50,
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:

4-5 oktober 2006, 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 alltmer 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:

Enl överenskommelse, omfattar en dag

Ansvarig:

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

Pris:

Begär offert

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:

21-22 mars 2006, SIK, Göteborg

17-18 oktober 2006, 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:

13-17 mars 2006, SIK, Göteborg

9-13 oktober 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

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

Pris:

22 000 kr. SIK-medlemmar 17 500 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 hållbarhetsbehandlingar. Eftermiddagarna tillbringar 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:

13-17 november 2006, 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.



Livsmedelsmikrobiologi med laborationer – konfirmeringsrutiner



Vid mikrobiologisk analys av livsmedel är det viktigt att veta ifall de bakterier som detekterats kan orsaka sjukdom eller andra problem. Det kan t ex vara *Staphylococcus aureus* som behöver konfirmeras.

Denna kurs syftar till att ge deltagarna en ökad kunskap om hur man praktiskt går till väga för att utföra konfirmeringstester.

Utbildningen vänder sig till dig som har gått grundkursen eller har motsvarande kunskaper, och vill fräscha upp/fördjupa dina kunskaper om konfirmeringsrutiner.

Tid och plats:

26-27 april 2006, 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

Antalet deltagare är maximerat till 8.

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:

15-19 maj 2006, 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.

Mögelsvampar med laborationer – grundläggande

Mögelsvamparnas tillväxt i olika produkter är ett kvalitetsproblem men i vissa fall kan mögeltillväxten även innebära en risk för toxinbildning. En identifiering till släkte är en god hjälp när man skall försöka avgöra om denna risk föreligger. På kursen identifierar vi ett antal vanligt förekommande mögelsvampar till släkte samt ger en grundläggande kunskap 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:

25-27 oktober 2006, SIK, Göteborg
OBS! Anmälan senast fyra veckor före start

Ansvarig:

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

Pris:

13 500 kr. SIK-medlemmar 10 800 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 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. Samtliga kurser kan genomföras företagsinternt.

Tid och plats:

26 januari 2006, SIK, Göteborg
19 september 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

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

Pris:

4 200 kr. SIK-medlemmar 2 950 kr

BRC Global Food Standard – grundläggande

Den tekniska livsmedelsstandarden från BRC utgör idag en viktig grund för ett systematiskt arbete med hygien och kvalitetssäkring. HACCP, ledningssystem och grundförutsättningar finns till stor del redan reglerad på en detaljerad nivå i dessa standarder. Vi går igenom dessa krav och hur man kan anpassa dem till olika branscher. I utbildningen använder vi oss av den mångåriga och internationella erfarenhet som vi har från såväl konsultarbete som revision. SIK har sedan 2001 varit en betydande aktör i införande, översättning och granskning av kraven i BRC-standarden.

Utbildningen vänder sig till alla som är engagerade i kvalitets- och hygienfrågor och behöver kunskap om vilka krav som ställs.

Tid och plats:

1 mars 2006, SIK, Göteborg
4 oktober 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

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

Pris:

4 200 kr. SIK-medlemmar 2 950 kr

HACCP – grundläggande

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 hälsofarorna till en acceptabel nivå. Vi gör en genomgång av fysiska, kemiska och mikrobiologiska hälsofaror.

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



Tid och plats:

21-22 mars 2006, SIK, Göteborg
21-22 november 2006, 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

Dag 1 slutar ca kl 18.00 och därefter bjuds deltagarna på buffé på SIK.

HACCP – fördjupning

HACCP är ett väl etablerat koncept och har använts med stor framgång även i svensk livsmedelsindustri. SIK har mer än 10 års erfarenhet av denna utbildning och tusentals nöjda deltagare har erhållit sina kursintyg. Utbildningen bygger till stor del på träning i grupper med olika fallstudier. Dessa anpassas alltid till de branscher som deltagarna kommer från. Användandet av SIKs IT-verktyg underlättar redovisning och diskussion under utbildningen. SIKs HACCP-material är noga anpassat efter de krav som moderna hygienstandarder ställer (BRC Global Food Standard, ISO22000 m fl).

Utbildningen vänder sig till de som är aktiva i framtagandet av en HACCP-plan eller behöver ha en djupare kunskap om vad HACCP står för. Deltagarna bör ha viss erfarenhet av hygien eller kvalitetsarbete alternativt gått grundkurs i HACCP.



Matsäkerhet och hygien

SIKs "Datastöd vid Faroanalys" Ny version 3.0

- Handledning i HACCP-arbetet och stöd till teamet.
- Skapar automatiskt alla styrande dokument till HACCP-planerna.
- Skapar redovisande dokument (övervakning, korrigering, verifiering) för alla CCP.
- Förenklar underhållet av HACCP-systemet.
Uppfyller kraven enl Codex, BRC mm
Använder dialoger för klassificering av risker
Dialoger vid användande av logiska beslutsträd till CCP
Ritar flödesscheman för alla planer via Excel
Alla dokument som Word eller Pdf-filer



Beställning:

För test eller köp via www.sik.se, e-post eller telefon.

Ansvarig:

Carl G Janson, tel 031-33 55 683
e-post: cgj@sik.se

Pris:

14 500 kr per licens (fler licenser begär offert)

ISO 22000 – ledningssystem för livsmedelssäkerhet

Den nya internationella HACCP-standarden finns även som svensk standard. Vi går igenom hur HACCP nu har byggts ut med ett ledningssystem och en mer detaljerad och objektiv faroanalys. ISO 22000 används av företag som vill ha det bästa systemet för systematiskt arbete med livsmedelssäkerhet. Detta inkluderar även mindre och mindre utvecklade företag eller organisationer. Kunskapskärnan i ISO 22000 kan vara till nytta även för den som ej tänker söka en certifiering utan som känner behov av att utveckla HACCP ett steg till. I utbildningen använder vi oss av den mångåriga och internationella erfarenhet som föreläsarna har från forskning i riskanalystekniker, HACCP och liknande standarder. SIK har sedan 2002 varit deltagare i den internationella arbetsgruppen som utvecklade standarden samt även i införande, översättning och tillämpning av kraven i standarden.

Utbildningen vänder sig till de som är engagerade i kvalitets- och hygienfrågor och behöver kunskap om vilka krav som ställs.

Tid och plats:

4 april 2006, SIK, Göteborg
26 oktober 2006, 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

Revisionsteknik

Att underhålla sina system (HACCP, BRC Global Food Standard, ISO22000 m fl) med hjälp av internrevisioner är en vanlig och effektiv teknik. Samma teknik kan med fördel användas i modifierad variant för leverantörsbedömningar, trouble-shooting, validering m fl. I denna utbildning lär vi ut och tränar på hur revision av såväl fabrikslokaler som personal och dokument fungerar.

Utbildningen vänder sig till dig som har fått i uppgift att utföra internrevision, leverantörsbedömning, hygienrund eller någon annan typ av inspektion eller översyn av system och tillämpningar.

Tid och plats:

30-31 januari 2006, SIK, Göteborg
31 oktober-1 november 2006,
SIK, Göteborg

Ansvarig:

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

Pris:

9 500 kr. SIK-medlemmar 7 500 kr

Tid och plats:

Göteborg, hösten 2006

Ansvariga:

Håkan Källgren, SP, tel 033-16 54 75,
e-post: hakan.kallgren@sp.se
och Patrick Gustavsson, SIK, tel 031-
335 56 00,
e-post: patrick.gustavsson@sik.se

Pris:

6 300 kr

Att arbeta i enlighet med teknisk livsmedelsstandard och e-märkning av färdigförpackningar

Ett samarbete mellan SP och SIK

För dig som tänker införa kraven i en teknisk livsmedelsstandard, BRC/IFS m fl, och e-märkningssystemet. Du kan vara ansvarig för produktion, kvalitet, inköp, marknadsföring eller på annat sätt vara involverad i kvalitet på ditt företag.

Under kursen går vi igenom kraven för båda systemen och hur dessa tillämpas samt vad som krävs för certifiering. Andra viktiga delar är målformuleringar i kvalitetsarbetet, kontroll av metoder i produktion och slutkontroll.

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.

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 stillbilds-dokumentation. 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, intresseanmälan hela året

Ansvarig:

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

Produkt-, process- och produktionsutveckling

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. Samtliga kurser kan genomföras företagsinternt.

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:

Utbildningen sker under hösten 2006.
Anmäl ditt intresse till Birgitta Raaholt.

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.

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:

22 november 2006, 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

Seminariedagen hålls på engelska.

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.

Tid och plats:

Beroende på upplägg och omfattning av projektet.

Utbildningen är utlagd över en period.

Ansvarig:

Tommy Höglund, tel 013-20 07 35,
e-post: tommy.hoglund@sik.se

Pris:

Begär offert. Möjlighet till ekonomiska stödformer.

Produkt-, process- och produktionsutveckling

Tid och plats:
Enligt överenskommelse.

Ansvarig:
Roger Uddstål, tel 090-15 48 35
e-post: roger.uddstal@sik.se

Pris:
Begär offert.

Marknadsanpassad produktutveckling för småföretag

I små livsmedelsföretag sker produktutveckling sällan strukturerat. Samtidigt vet vi att misslyckanden vid lansering av nya produkter oftast beror på att företagen inte gör sin "läxa" innan man produktutvecklar. I denna utbildning/process går vi igenom olika metoder som kan underlätta ett lyckat produktutvecklingsarbete för småföretag. Vi tillämpar kunskaperna och genomför, under utbildningen, företagsegna produktutvecklingsprojekt. Utbildningen är ett utmärkt sätt att, under handledning, få genomfört den produktutveckling som man aldrig annars får tid till. Samtidigt är det stimulerande att, under sekretess, träffa andra företag och experter.

Tid och plats:
Enligt överenskommelse.

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

Pris:
Begär offert.

Bageriteknik – grundläggande

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.

Ansvariga:
Claes-Göran Andersson och
Ingela Lindbom, tel 031-335 56 00
e-post: claes-goran.andersson@sik.se
ingela.lindbom@sik.se

Pris:
Begär offert.

Produktutveckling i praktiken – bröd

Endast företagsintern utbildning

Vi fördjupar kunskaperna kring hur olika recept- och processparametrar påverkar produkttegenskaperna. Med hjälp av mikroskopi visar vi hur ett bröd byggs upp och vad som ger brödet dess egenskaper. Med detta som grund diskuterar vi vilka möjligheter som finns att med hjälp av produktutveckling påverka produkttegenskaper och hållbarhet. Även hälsoaspekter och utveckling av hälsosamma bröd berörs. Du får också en kort genomgång om hur du kan lägga upp dina försök och provkörningar på ett effektivt sätt. I teori och praktik går vi igenom hur man mäter och utvärderar olika kvalitetsegenskaper hos bröd såsom hållbarhet, vattenaktivitet, textur, genomför konsumentundersökningar och bedömer sensoriska egenskaper.

Vi skräddarsyr innehållet efter just era behov. Omfattningen kan vara 2-6 dagar, allt efter önskemål.

Kursen vänder sig till dig som arbetar med produktutveckling eller kvalitetsfrågor och som har förkunskaper motsvarande "Bageriteknik – grundläggande".



Produkt-, process- och produktionsutveckling

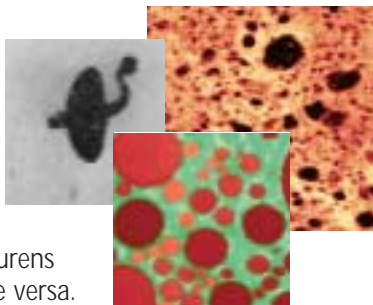
Vad gör din produkt unik?

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 skräddarsy strukturer för t ex hälsosammare livsmedel med specifik önskvärd egenskap eller läkemedel med kontrollerade frisättningsegenskaper.

Undervisningen sker i föreläsningsform varvat med övningar och demonstrationer.
Ämnesområden:

- Ljusk mikroskopi, 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



Tid och plats:

4-6 april 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Susanne Ekstedt, tel 031-335 56 00,
e-post: susanne.ekstedt@sik.se

Pris:

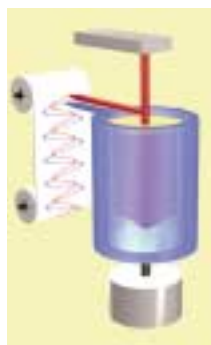
15 000 kr. SIK-medlemmar 12 000 kr

Kräver minst 5 deltagare för genomförande.

Fördjupning i reologi

Reologi är läran om materiens flytegenskaper och man mäter storheter som exempelvis viskositet, elasticitet och flytgränser. De reologiska egenskaperna styrs av strukturen hos materialet och med kunskap om både reologiska egenskaper och struktur kan man förklara såväl processegenskaper som konsistens. Man kan dessutom skräddarsy strukturer för t.ex. livsmedel med en specifik, önskvärd textur eller läkemedel med kontrollerade frisättningsegenskaper.

Kursen vänder sig till er som har viss erfarenhet av reologi, men som vill lära er mer om mätning, tolkning av mätdata och nya möjligheter.



Tid och plats:

10-11 oktober 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Mats Stading, tel 031-335 56 00,
e-post: mats.stading@sik.se

Pris:

9 500 kr. SIK-medlemmar 7 500 kr

Merging experiment with theory in rheology

Modern rheology has progressed in exciting ways, both in experiment and in theory. Rheological instruments have reached a high level of sophistication and, as a consequence, an abundance of high quality rheological data has become available for a wide variety of material classes. These recent advances raise new questions such as: How can we extract useful information in a reasonably short time? Are the data self-consistent? What are the dominating experimental parameters? What molecular phenomena determine the macroscopic flow and to which extent? Do the theoretical predictions really work? These are typical questions about experiment and theory that will be addressed during the workshop.

The workshop is for you who have some experience in rheology and want to learn more about rheology evaluation, new tools and new theory.

Time and place:

12-13 October 2006, SIK, Göteborg

Contact:

Mats Stading, tel 031-335 56 00,
e-mail: mats.stading@sik.se

Price:

Not set, please see www.sik.se for details



Produkt-, process- och produktionsutveckling

Tid och plats:

8 november 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Ingela Lindbom tel 031-335 56 00,
e-post: ingela.lindbom@sik.se

Pris:

4 500 kr. SIK-medlemmar 3 300 kr

Provtagning för produktkontroll

Kvalitetskontroll och säkring av produktkvalitet bygger på att man i sin provtagning lyckas ta ut representativa prover, och att provtagningsförfarandet anpassas efter den egna processen och dess unika förutsättningar. Ett provuttag baserat på statistiskt tänkande vid planeringen av kvalitetskontrollen gör att sannolikheten ökar för att man kan säkerställa kvaliteten på såväl råvaror som färdig produkt.

Utbildningen vänder sig till dig som arbetar med eller ansvarar för produktkvalitet, produktion och kvalitetskontroll. Det är bra om du har kunskaper i matematik motsvarande gymnasieskolans naturvetenskapliga program.

Tid och plats:

16 november 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Barbro Sundström, tel 031-335 56 00,
e-post: barbro.sundstrom@sik.se

Pris:

5 500 kr. SIK-medlemmar 3 900 kr

Deltagarantalet är begränsat

Simuleringsteknik som stöd för effektivare produktion – genomförs i samarbete med Delfoi AB

Behöver du öka effektiviteten i dina produktionslinjer? Behöver du bygga om eller till, bygga bort flaskhalsar eller installerar nya produktionslinjer?

Ett mycket effektivt sätt att verifiera och testa nya produktionsupplägg är att simulera dessa i datorn. Ett sådant exempel kan vara att använda simuleringar vid upphandling, där leverantörerna kan verifiera vad de lovar i anbudet. Hur kan jag få en så flexibel och effektiv linje som möjligt?

I datorn är ingenting omöjligt – testa flera varianter!

Utbildningen vänder sig till dig som jobbar som produktionstekniker, produktionsansvarig, med investeringsfrågor eller produktionsfrågor i allmänhet.



Tid och plats:

31 januari 2006, SIK, Göteborg
3 oktober 2006, 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. Temperatur i kombination med tid är en viktig parameter för livsmedelssäkerhet. Även livsmedlets textur, färg och smak påverkas i olika stor utsträckning. 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.

Ta gärna med egen utrustning för att testa och träna på.

Produkt-, process- och produktionsutveckling

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 hur design 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 företagsspecifik uppföljning.

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

Tid och plats:

SIK, Göteborg samt halvdag uppföljning enligt överenskommelse

Ansvarig:

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

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.

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. På våra företagsinterna utbildningar kan kursinnehållet helt anpassas efter kundens önskemål.

Tid och plats:

5-6 april 2006, SIK, Göteborg
24-25 oktober 2006, 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
Rabatt ges vid flera deltagare från
samma företag

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:

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

Antal deltagare

max 20 personer/grupp

Ansvarig:

Thomas Angervall,
tel 031-335 56 00,
e-post: thomas.angervall@sik.se

Pris:

Begär offert

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. Vilka är de största miljöhoten? På vilket sätt påverkar det egna företaget och personalen miljön idag? Hur påverkar val av råvaror, produktions sätt och konsumentens beteende livsmedlets miljöpåverkan? 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:

13 februari, kl 09.30-16.00, SIK,
Göteborg

Ansvariga:

Johanna Berlin och Ulf Sonesson,
tel 031-335 56 00,
e-post: johanna.berlin@sik.se
ulf.sonesson@sik.se

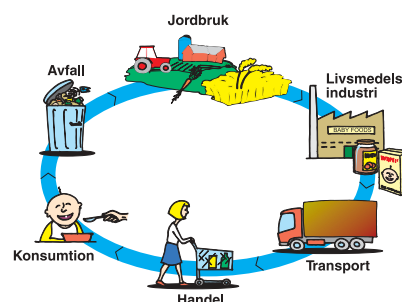
Pris:

1 900 kr. SIK-medlemmar 1 500 kr

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 och hur vi tillsammans kan arbeta för en mer hållbar livsmedelsproduktion. Vilken roll spelar jordbrukets inriktning för helhetsbilden? Hur påverkar produktionsplanering och kvalitetsarbete den yttre miljön? Hur stor betydelse har konsumentens beteende? Att integrera socialt ansvar i miljöarbetet.



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, lämpligt antal deltagare är 2-8 personer

Ansvarig:

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

Pris:

Begär offert

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 specialsydda företagsinterna utbildningar som genomförs på plats hos beställaren. Dessa utbildningar kan bygga på de öppna kurserna, eller utformas helt efter specifikationer från beställaren.

"Vi märker ett ökande intresse för utbildning och kompetensutveckling hos våra medlemmar. Dessa frågor kommer att vara högprioriterade från KFC:s sida den närmaste tiden." ÅKE RUTEGÅRD

Tid och plats:

14-15 februari 2006, SIK, Göteborg

5 -6 september 2006, 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 2006, SIK, Göteborg

29-31 augusti 2006, 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:

21-22 februari 2006, SIK, Göteborg

12-13 september 2006, 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:

14-15 mars 2006, SIK, Göteborg

26-27 september 2006, 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 fermenteringsskola – 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:

28-30 mars 2006, 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

Späckats hygienskola för förpackningspersonal

God hygien är en av grundstenarna för att uppnå produktsäkerhet och därmed viktig vid all livsmedelhantering. När det gäller just att skiva, dela och packa färdiga charkprodukter är hygien extra viktig eftersom väldigt många av dessa produkter inte ska värmebehandlas ytterligare. Man skulle faktiskt kunna betrakta detta som det svåraste momentet i arbetet med att få en säker produkt ut till kund. Det företag som har gjort en väl genomarbetad HACCP-plan har säkert kommit fram till att just förpackningsarbetet innebär flest risker. Hållbarhetstiden påverkas direkt av förpackningshygien.

Kursen, som omfattar en och en halv dag, innehåller korta teoretiska pass, men huvuddelen av tiden läggs på grupparbeten och diskussioner.

Tid och plats:

9-10 mars 2006, SIK, Göteborg

20-21 september 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Stefan Hjalmarsson, tel 031-335 56 00,

e-post: stefan.hjalmarsson@sik.se

Pris:

4 000 kr. SIK-medlemmar 3 200 kr

Rabatt ges vid flera deltagare från samma företag

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 uppgradering.



Mejeriutbildningar

Mejeribranschen genomgår en förändring som ställer ökade krav på medarbetarnas kompetens. Konsumenterna ställer krav på att produkterna skall hålla hög kvalitet samt vara goda och hälsosamma. Det är av största vikt att personalen är både praktiskt och teoretiskt kunnig. För att kunna tillgodose konsumenternas krav är ökade kunskaper om råvaran, produkten och processen ett måste. För flertalet av våra mejerispecifika utbildningar ansvarar Hans Pettersson, som tidigare arbetade för Svensk Mjolk i Falkenberg.

Tid och plats:

Delkurs 1: 22-24 november 2005

Delkurs 2: 24-26 januari 2006

Delkurs 3: 24-26 april 2006

SIK, Göteborg

Ansvarig:

Hans Pettersson, tel 070-872 63 25

e-post: hansp@telia.com

Pris:

8 000 kr per delkurs. SIK-medlemmar

6 500 kr per delkurs

Mjolkbehandling

Mjölakens behandling är viktig för att kunna tillverka produkter med hög kvalitet. Att få förståelse för den utrustning som används är också viktigt. I denna kurs får du lära dig om hur mjölken påverkas i den utrustning som används vid mjolkbehandling. Du får också kunskap om utrustningens konstruktion och funktion. Kursen är indelad i tre delkurser.

Utbildningen vänder sig till personal som arbetar med mjolkbehandling på mejerier.

Tid och plats:

6-8 mars 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Hans Pettersson, tel 070-872 63 25

e-post: hansp@telia.com

Pris:

8 000 kr. SIK-medlemmar 6 500 kr

Konsumtionsmjolk

Mjolk, grädde, filmjolk och syrade produkter används dagligen av våra konsumenter. I denna kurs får du som arbetar med tillverkning och förpackning av dessa produkter, bättre kunskap och förståelse för dina arbetsuppgifter. Vikten av en bra utformning och funktion på förpackningen diskuteras också under kursen.

Utbildningen vänder sig till personal som arbetar med tillverkning och förpackning av konsumtionsmjolk.



Tid och plats:

6-8 februari 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Hans Pettersson, tel 070-872 63 25

e-post: hansp@telia.com

Pris:

8 000 kr. SIK-medlemmar 6 500 kr

Hygien och rengöring i mejeri

God hygien är en av grundstenarna för att uppnå produktsäkerhet och därmed viktig vid mejerihanteringen. Kursen ska ge förståelse och kunskap om vikten av god hygien och rengöring. Du får även lära dig om hygienrutiner och rengöringsmetoder.

Utbildningen vänder sig till personal som arbetar med hygien och rengöring på mejeriet.

Syrningsteknik

Filmjolk, yoghurt och ost är exempel på produkter där syrningskulturer används, för att ge den kvalitet som önskas. I Syrningsteknik får du lära dig om hur de olika syrningskulturerna ska hanteras och styras för att ge det bästa resultatet för dina mejeriprodukter.

Utbildningen vänder sig till personal som i sitt arbete kommer i kontakt med syrade produkter.



Tid och plats:

27-29 mars 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Hans Pettersson, tel 070-872 63 25
e-post: hansp@telia.com

Pris:

8 000 kr. SIK-medlemmar 6 500 kr

Struktur och konsistens i syrade produkter

Under tillverkningsprocessen skapas den struktur som ger en produkt dess speciella egenskaper som till exempel smak, konsistens och stabilitet. I denna kurs får du kunskap om hur recept och olika processteg påverkar produktens kvalitet. Du får också en grundläggande genomgång av begreppen mikrostruktur och konsistens där vi tillsammans analyserar konsistens och struktur hos några av deltagarnas egna produkter.

Kursen vänder sig till dig som arbetar med produkt- och processutveckling, och för personal i produktionsanläggningar.

Tid och plats:

20 mars 2006, SIK, Göteborg

Ansvarig:

Susanne Ekstedt, tel 031-335 56 00
e-post: susanne.ekstedt@sik.se

Pris:

3 200 kr. SIK-medlemmar 2 700 kr

Ett axplock ur SP-koncernens utbildningsprogram

Kurserna är inriktade mot analys och mätteknik och går snabbt att omsätta i handling. Du får nya kunskaper, framtagna i forskning och samarbete med andra institut, universitet och högskolor, som du direkt kan dra nytta av när du är tillbaka på din arbetsplats och möter uppdragsgivare och kunder. Självfallet erbjuder vi även skräddarsydda utbildningar.

Tid och plats:

SP, Borås, 18-19 oktober 2006

Anmälan senast 4 oktober

Ansvarig:

Anders Andersson, tel 033-16 53 49,
e-post: anders.andersson@sp.se

Pris:

9 800 kr exkl moms

Processmätning

Processindustrin är beroende av mätteknik. Vissa processer kräver mycket hög mät-noggrannhet för att blandningar och reaktioner skall fungera. Många processer är komplicerade och har en "krävande" miljö för mätutrustningen. Därför ställs också höga krav på dimensionering, installation och egenkontroll av mätutrustningen. Under den här dagen tar vi upp viktiga faktorer som måste beaktas när mätfel och mätosäkerhet ska minimeras. Teori och praktik varvas och kursdagarna innehåller flera praktiska laborationer.

Tid och plats:

SP, Borås, 19 september 2006

Anmälan senast 29 augusti

Ansvarig:

Håkan Källgren, tel 033-16 54 75,
e-post: hakan.kallgren@sp.se

Pris:

6 300 kr exkl moms

Vägning för förpackningsindustrin

För er som är engagerade i förpackningsprocesser. Du kan vara ekonom eller tekniker och behöver se vägningar ur kvalitetssynpunkt och ur ekonomisk synvinkel. Olika vägtyper behandlas och du får kunskap om hur lagar och förordningar följs. Ett viktigt avsnitt i utbildningen behandlar hur överfyllning av produkter i förpackningar kan undvikas.

Leverantörer av utrustning finns på plats för information.

Tid och plats:

SP, Borås, 25 april 2006

Anmälan senast 7 april

Ansvarig:

Bengt Johansson, tel 033-16 54 76,
e-post: bengt.johansson@sp.se

Pris:

6 300 kr exkl moms

Laborativ vägning

För användare av laborativ vägning, ger möjlighet att förbättra din vägningsteknik för ökad kvalitet och förbättrad ekonomi.

Viktiga inslag i kursen är en bred genomgång om vägningsteknik såsom terminologi, definitioner och olika mätprinciper samt praktisk användning och placering av vågar. Dessutom ger en erfaren vägkalibrerare tips om störningar och felkällor och hur man minimerar dessa.



Tid och plats:

Göteborg, 28 februari, Sundsvall, 2 maj,
Stockholm, 25 september 2006

Anmälan senast 14 februari, 18 april resp 11 september

Ansvarig:

Bertil Magnusson, tel 033-16 52 75,
e-post: bertil.magnusson@sp.se

Pris:

4 900 kr exkl moms

Statistik och kontrollprov för analytiska kemister

För er som arbetar på kemilaboratorium och arbetar med kvalitetskontroll och behöver en bättre statistisk grund att stå på. Denna kurs syftar till att öka kunskapen inom den grundläggande statistiken för kvalitetskontroll, metodvalidering och mätosäkerhetsberäkning på ett kemilaboratorium. I kursen ingår också beräkning av rapportgräns. Huvuddelen av kursen är hur man effektivt tar fram, arbetar med och utvärderar kontrollprov. Här används den nya *Trollboken* för intern kvalitetskontroll.

Ett axplock ur SP-koncernens utbildningsprogram

Statistik för analytiska kemister – del 2

För Er som vill förbättra era statistiska verktyg inom analytiska kemi och arbeta på ett effektivare sätt i det dagliga analysarbetet och med metodvalidering. Kursen syftar till att öka kunskapen hur man planerar och utvärderar kalibrering - antal kalibreringspunkter, kurvanpassning, linearitet, intercept, residualer, kvalitetskontroll av kalibreringskurva och interferenser. I kursen ingår också hur planerar och utvärderar riktigheten (bias) för en mätmetod och hur man sammanställer och tolkar resultat från provningsjämförelser.

Tid och plats:

Stockholm, 26 september 2006

Anmälan senast 12 september

Ansvarig:

Bertil Magnusson, tel 033-16 52 75,

e-post: bertil.magnusson@sp.se

Pris:

4 900 kr exkl moms

Spårbarhet - användning av referensmaterial vid analys och provning

För er som arbetar på laboratorium med kalibrering, framtagande av nya metoder och med metodvalidering. För ett fungerande samarbete, leverantör och kund, bör spårbarheten för mätning/provning vara klart definierad. Användningen av referensmaterial är en viktig del i spårbarheten. Denna kurs syftar till att öka kunskapen hur man tar fram och använder referensmaterial vid kalibrering, kvalitetskontroll och metodvalidering. Denna kurs kan kombineras med kurs om metodvalidering 9-10 oktober.

**Tid och plats:**

Göteborg, 27 februari 2006

Anmälan senast 13 februari

Ansvarig:

Bertil Magnusson, tel 033-16 52 75,

e-post: bertil.magnusson@sp.se

Pris:

4 900 kr exkl moms

Kalibrering av temperatursystem

Kursen vänder sig till alla som vill fördjupa sina kunskaper inom temperaturmätning. Den lämpar sig för personer inom olika verksamhetsområden, allt från process och produktion till laborieverksamhet. Kursen kräver inga förkunskaper men ger störst behållning om man har en viss erfarenhet av temperaturmätning och är intresserad av att lära sig hantera kalibreringsmetoder och -rutiner för att få ut det mesta av sin temperaturmätare.

Tid och plats:

SP, Borås, 14-15 november 2006

Anmälan senast 1 november

Ansvarig:

Magnus Holmsten, tel 033-16 56 82,

e-post: magnus.holmsten@sp.se

Pris:

9 800 kr exkl moms

e-märkning av färdigförpackningar

Allt fler producenter e-märker sina förpackningar inom Europa. Men några krav måste vara uppfyllda för att förpackningarna skall få bära e-märket, vilket fungerar som ett pass för hela EU-marknaden. Därför erbjuder vi en enkel orientering inom ämnet för dig som tänker införa e-märkningssystemet eller funderar över om det kan vara något för ditt företag.

Du kan vara delaktig i eller ansvarig för produktion, kvalitet, inköp, marknadsföring eller på annat sätt ansvara för e-märkning i ditt företag.

Tid och plats:

SP, Borås, 31 januari 2006

Anmälan senast 18 januari

Ansvariga:

Håkan Källgren, tel 033-16 54 75,

e-post: hakan.kallgren@sp.se

och

jan-erik.elander@sp.se

Pris:

6 300 kr exkl moms



Kompetenshöjande nätverk på SIK

För dig som vill hålla dig uppdaterad inom strategiska utvecklingsområden driver SIK ett antal nätverk som du kan ansluta dig till. 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.

Ansvarig:

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

Hur möter vi hälsotrenden?

Med detta nätverk 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:

Karin Östergren, tel 046-286 88 50,
e-post: 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. Hör av dig till Karin Östergren om du är intresserad av att vara med.

Ansvariga:

Lilia Ahrné och Ulla-Karin Barr,
tel 031-335 56 00,
e-post: lilia.ahrne@sik.se
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 pulverteknikområdet.

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

Ansvariga:

Karin Östergren, tel 046-286 88 50,
och Patrick Gustavsson, tel 031-335 56 00,
e-post: karin.ostergren@sik.se
patrick.gustavsson@sik.se

Riskhantering i livsmedelskedjan

– riskanalys, spårbarhet och kommunikation

Med detta nätverk vänder vi oss till alla som arbetar med "food safety management" och som har ansvar för att hantera frågor kring kvalitetssäkring och livsmedelssäkerhet. Det är frågor som kräver snabba beslut, korrekta bedömningar, effektiv hantering och god kommunikation.

Områden som kommer att tas upp på våra nätverksmöten är: riskbedömning, styrning av risker, produkt- och processtyrning, spårbarhet, märkning, informationsflöde, kommunikation, krishantering, återkallelse.

Kompetenshöjande nätverk på SIK

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, "väsas" 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:

Katarina Lorentzon och Johanna Berlin,
tel 031-335 56 00,

e-post: katarina.lorentzon@sik.se
johanna.berlin@sik.se

Akrylamid i maten

Upptäckten av akrylamid i livsmedel kom som en stor överraskning för såväl myndigheter som företag och forskare, när den tillkännagavs våren 2002. Detta utlöste enorm aktivitet på många håll i världen. En del frågetecken har sedan dess rätats ut, men de flesta återstår fortfarande. I detta nätverk följer vi utvecklingen och inhämtar tidig information om vad som händer – i forskningen, hos myndigheter och i media – både i Sverige och internationellt. Vi bevakar frågor som: Vad kan vi göra för att minimera akrylamidhalten i olika typer av produkter? Vilka är de faktiska riskerna? Planeras nya regler och ny lagstiftning? Vi utbyter också erfarenheter mellan nätverksdeltagarna och diskuterar gemensamma informationsstrategier från industrins sida.

Ansvarig:

Hans Lingnert, tel 031-335 56 00,
e-post: hans.lingnert@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

Lean production för livsmedelsindustrin

Livsmedelsindustrin är idag utsatt för hård konkurrens på en såväl alltmer globaliserad som kund- och konsumentanpassad marknad. Den ökade konkurrensen innebär att livsmedelsindustrin genomgår en effektiviseringsprocess och därmed industriell strukturomvandling. Livsmedelsföretagens enkät till drygt 100 svenska livsmedelsföretag visade bland annat att vart tredje företag antingen hade flyttat ut, eller planerade att flytta ut delar av produktionen till de nya EU-länderna.

EU-utvidgningen innebär dock inte bara hot för svenska livsmedelsföretag utan också affärsmöjligheter på nya marknader. Men för att klara den prispressen innebär att gå ut på en internationell marknad krävs en effektivare produktion. Ett sätt är att arbeta efter "Lean-principerna" genom att maximera värde och minimera slöseri. Många livsmedelsföretag har visat intresse för Lean production. SIK erbjuder genom nätverket en mötesplats för

livsmedelsbranschen att diskutera produktionsfrågor, gemensamma problem och lära sig mer om Lean production och vad det innebär.



Ansvarig:

Barbro Sundström, tel 031-335 56 00,
e-post: barbro.sundstrom@sik.se

Ansvarig:

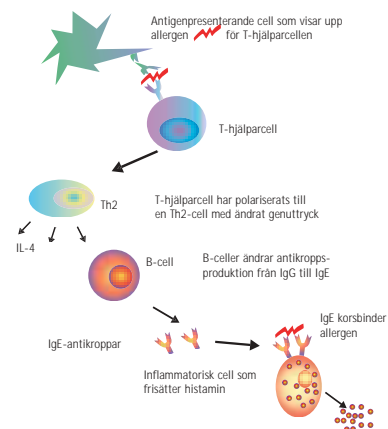
Bo Ekstrand, tel 031-335 56 00,

e-post: bo.ekstrand@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.



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

B



SIK stärker företagens konkurrenskraft

SIK är ett industriforskningsinstitut, helägt av SP Sveriges Provnings- och Forskningsinstitut. 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, produktionssäkerhet, 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 sex andra svenska industriforskningsinstitut (SP, IVL, IFP, SICOMP, JTI samt VTI) 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. Med en samlad utvecklingskompetens bidrar United Competence till en starkare värdeutveckling i produktionskedjans samtliga led.

Välkommen till vår utbildningsvärld! 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
www.sik.se



SIK är ett dotterbolag
i SP-koncernen

A Member of

 United Competence