

# Var mejerit utbildningarna bättre förr? Vem är mejeristen i dag?

**Bertil Wennberg som ansvarar för Milko och Ostkompaniets konsumentfrågor, via Milko Forum, och som har en lång och gedigen erfarenhet i mejeri och utbildningsfrågor inom mejerinäringen, varnar för att det idag helt och hållet saknas svenska livsmedelsutbildningar inriktning på mejeri på gymnasienivå! Lika illa ställt är det med fortbildningen för svensk mejerinäring.**

**IDAG MÅSTE VI SKICKA VÅR MEJERIPERSONAL** till Danmark om de ska ha fortbildning. Det kan innebära att vi på sikt kommer att tappa viktig kunskap som företaget behöver om ingenting händer på utbildningsfronten.

Sverige har, enligt Bertil, en lång och fin tradition av att utbilda mejerister – idag är den helt borta – och det är något som vi själva, inom industrin, måste återskapa. Läs Bertils debattartikel samt intervjun med Sven-Anders Lindman på nästa

uppslag. Sven-Anders är en av dem som gått den legendariska mejeriskolan i Alnarp. Vi kommer att fortsätta detta tema med flera artiklar.

*Text: Birgitta Hultberg*

*Foto: Kjell Bollnert*

## DEBATT



**TIDERNA FÖRÄNDRAS** och vi med den. Innan mejerierna blev stora högteknologiska industrier behövdes det mycket arbetskraft i mejerierna för att producera mjölk, filmjölk och ost. Innan sekelskiftet var det flest kvinnor, så kallade mejerskor, som skötte tillverkningen och senare kom männen in i branschen i takt med att den maskinella utrustningen ökade. Mejerinäringen utmärktes av stor yrkesstolthet och skicklighet. Det var en ära att få lära sig yrket.

### MEJERISKOLOR – BAKGRUND OCH HISTORIK.

Svensk mejeriindustri har alltid varit en föregångare med att utbilda sina medarbetare och framför allt att ha skolade Mejerskor och Mejerister att tillgå. I Sverige hade i början på 1800 talet industrisamhället startat. Mejerit utbildningarna startade redan på 1850 talet med utbildning av mejerskor och på gårdarna och småmejerierna var mejeriyrket ett kvinnoyrke. Redan då insåg Svenska staten och Hushållningssällskapen hur viktigt det var att ha skolad personal som skulle sköta mejerierna för att tillverka mejeriprodukter med bra kvalitet.

Den första mejeriskolan för kvinnor startades därför vid Haddetorps Lantbrukskola i Östergötland redan år 1856. Den högre Mejeriskolan för manliga elever inrättades vid Alnarpsinstitutet år 1862 och år 1921 fick även kvinnliga elever gå ihop med manliga elever på Alnarp. Sedan inrättades mejeriskolor i Fellingsbro norr om Örebro och 1924 även i Oppebo, Bjärka-Säby, Blomberg, Fläcker, Flarken och Nederkalix. Sedan startades lägre mejeriskolor upp i rask takt över hela landet.

Att bli mejerist var "fint" förr i tiden. För att t ex komma in på den högre

mejeriskolan i Alnarp, så krävdes minst fyra års elevpraktik på godkända mejerier - ett femtiotal i olika delar av landet. I takt med att mejerierna blev stora livsmedelsindustrier med mycket högteknologisk utrustning, ändrades fokus i utbildningen. Det har kommit att handla mer och mer om teknik och teori – och de lägre mejerit utbildningarna på t ex gymnasienivå har mer eller mindre försvunnit – nu finns det bara livsmedelsutbildningar på universitets och högskolenivå i Sverige.

### LIVSMEDELSUTBILDNINGAR PÅ UNIVERSITETS- OCH HÖGSKOLENIVÅ

Mejerit utbildningen ändrades 1969 till en Högre Livsmedelsteknisk Utbildning i Alnarp tillhörande Lunds Universitet, LTH. Inträdeskraven är lägst ingenjörsexamen eller högre, samt kvalificerad elevpraktik inom mejeri eller annan livsmedelsindustri. År 1975 startade YTH, Yrkesteknisk Högskola på Alnarp och inträdeskraven ändrades så att antal år av praktiskt arbete inom livsmedel var mest avgörande för antagning. Utbildningen flyttades sedan till nya lokaler vid Lunds Universitet i Lund.

Idag finns även YTH vid Ingenjörshögskolan i Helsingborg och tillhör Lunds Universitet. Och i dag finns också livsmedelsutbildningar på Universitetsnivå vid LTH i Lund samt på byggnadskurser i Mejeriteknologi på 5-10 poäng.

Livsmedelsutbildningar finns dessutom vid Lantbruksuniversitetet i Ultuna och Skara och även en KY (Kvalificerad Yrkesutbildning) i livsmedel finns i Skara och Linköping. Intresset för dessa högskoleutbildningar är mycket stort både från studenter som livsmedelsindustrin och det bör vara här vi hämtar dagens Mejerister.

### LIVSMEDELSUTBILDNINGAR PÅ GYMNASIE- OCH YRKESKOLENIVÅ.

Tidigare hade Helsingborg och Örebro livsmedelsutbildningar på Tekniskt gymnasium eller som Högre specialkurs men dessa utbildningar är nedlagda. På yrkeskolenivå fanns Livsmedels/Mejerit utbildningar i Falkenberg, Götene, Kalmar, Linköping, Simrishamn, Stockholm, Örebro, Östersund och Umeå. Intresset för de senare utbildningarna var dock för dåligt och utbildningarna lades därför ned på 1990-talet. Frågan är vad som händer i framtiden med mejeribranschen om det inte finns utbildning på lägre nivå än högskola och universitet i Sverige?

För Livsmedelsbranschens Chefsförening/tidigare Svenska Mejeristföreningen:

*Bertil Wennberg*

### **Del 2, kommer i nästa nummer..**

*Utbildningsfrågan diskuteras f n livligt i mejeribranschen och den 25 maj är det en hel dag som handlar om dessa frågor i Alnarp. Nyskummat fortsätter denna debatt i kommande nummer.*



# Mejeripersonal måste åka långt för utbildning

– Vi har gått ut med erbjudanden till vår personal om att de kan få ekonomisk hjälp för att gå t ex mejeristutbildningen i Dalum i Danmark. Det är den enda yrkesutbildningen för mejeriindustrin som vi har att tillgå för närvarande. I Dalum anordnas även kortare kurser för dem som behöver fortbildning, säger Kolbjörn Rydén, Milkos produktionschef.

**PROBLEMET ÄR ATT DET ÄR FÅ** anställda som vill åka till Danmark för att utbildas sig.

– De som är aktuella för utbildning har ofta familj, vilket innebär att det är få som vill åka så långt bort under så lång tid. När vi senast gick ut med ett erbjudande om en längre utbildning, var det bara en person som sökte, berättar Kolbjörn.

Det som hänt de senare åren är att det uppstått ett glapp mellan mejeristutbildning på gymnasienivå och utbildning på högskole- och universitetsnivå. Det finns ganska gott om högre utbildningar i Sverige, men däremot saknas det utbildning på gymnasienivå.

– Den svenska mejeriindustrin är för liten för att vi ska kunna ha gymnasieskolor med mejeristutbildningar runt om i Sverige. Det är få som slutar inom mejeribranschen och det blir färre och färre mejerier, vilket innebär att vi inte kan erbjuda arbete i sådan omfattning att det ska vara motiverat menar Kolbjörn Rydén.

## **ARLA JOBBAR FÖR GYMANSIELINJE**

– När det gäller utbildning på gymnasienivå så har Arla, med stöttning från LI och Livs, gjort ett mycket bra jobb. Man har under några år jobbat för att få igång en gymnasielinje inriktad på mejeri. Nu har man kommit fram till en annan lösning där man på Teknikprogrammet kan välja inriktningen Food Production. Där samarbetar

man med Dalum vilket innebär 10 veckors mejeristutbildning under det tredje studieåret. Detta program kommer att finnas på tre orter i Sverige; Linköping, Vimmerby och Lidköping. I Lidköping väljer man inriktning redan år 1 och där ser det lovande ut. Vi har funderat på att kontakta någon skola i vårt område för att pejla intresset, men det är svårt med de stora avstånden i Milkoland – det är ju långt mellan mejerierna som kan erbjuda eleverna jobb och inte så många nya jobb på varje ort förklarar han. Samarbete mellan skolor på olika orter kan vara en idé.

I nuläget är det således Dalum i Danmark som gäller – eller intern utbildning inom Milko.

– Men, visst måste vi också ha in fler som är specialutbildade för mejeribranschen på sikt. Vi kommer att behöva fler med högskole- och universitetsutbildning, t ex livsmedelsagronomer, livsmedelsingenjörer osv.

## **BRANSCHEN DISKUTERAR FRÅGAN**

Mario Bretschneider, mejerichef i Karlstad, är en av de få mejerister i Milko som gått mejeristutbildningen i Dalum.

– Jag gick ett år i början av 1980-talet efter att ha arbetat på mejeriet i Karlstad i ca 6 år. Vi var sex stycken från Sverige som gick samtidigt. Det var en väldigt bra utbildning, även om det var lite svårt i början, med det danska språket, säger han.

Mario sitter också med i de svenska mejeriföretagens gemensamma utbildningsorgan, som kallas för "Utbildningsutvalget".

– Det diskuteras just nu hur vi ska kunna erbjuda de svenska mejerierna en bra mejeristutbildning. I Dalum finns det inga svenskspråkiga lärare kvar, vilket är ett problem för oss. Jag tror personligen att det skulle finnas behov av en gymnasieutbildning i Sverige som utbildade ett 20-tal mejerister om året.

– Idag är det mycket svårt att få tag på en utbildad mejerist i Sverige, det är om någon slutar eller om något mejeri läggs ner som vi kan hitta någon med utbildning, förklarar Mario Bretschneider.

– För framtiden är det därför viktigt att vi får in fler utbildade mejerister. Vi har redan tappat mycket kunskap i och med att många gick i pension för ca tio år sedan – och snart blir det nya pensionsavgångar. Ska vi hänga med i framtiden så blir utbildning en viktig fråga, betonar Mario Bretschneider.

*Text: Birgitta Hultberg  
Foto: Kjell Bollnert*

*Dalum är en skola i Danmark som varvar mycket teori och praktik. Nyskummet kommer att göra ett reportage om skolan till juni/julinumret.*

**Sven-Anders Lindman, som ansvarar för mjölkplaneringen i Östersund, har varit med länge i branschen och går snart i pension. Han har arbetat i mejeriyrket sedan början av 1960-talet och har hunnit uppleva stora förändringar i branschen. Från de små gårdsmejerierna till de stora högteknologiska industrier, som mejerierna är idag.**



## Stolt mejerist med guldsnodd i mössan

**SVEN-ANDERS** har de senaste åren börjat märka att avsaknaden av en bra utbildning på gymnasienivå nu börjar visa sig i kvalitetsbrister på produkterna.

– Det är väldigt mycket teknik och teori idag och vi riskerar att tappa de praktiska kunskaperna om hur vi gör kvalitetsmässigt bra produkter. Dessutom kostar kvalitetsbrister mycket pengar, säger han.

En sak är han helt säker på – och det är att om vi ska klara oss i den allt hårdare konkurrensen i Europa och övriga världen, då måste vi vara väldigt bra. Vi måste ha produkter av allra högsta kvalitet!

– Danskarna har tyvärr gått förbi oss med häst-

längder. De har både egen utbildning och en stolt yrkeskår kvar. Vi måste få tillbaka yrkesstoltheten och "fingertoppskänslan" även här i Sverige, menar han.

### ENGAGERAD MEJERIST

Många av dem som träffat Sven-Anders vet att han är en mycket kunnig och engagerad mejerist. De har också sett "mössan", den med guldsnodd. Den är Sven-Anders mycket stolt över för den är ett tecken på att han en gång i tiden gått mejeriuutbildningen i Alnarp i Skåne. En legendarisk utbildning som ansågs vara den bästa i Sverige på den tiden, men numera nedlagd. Idag måste Milko och andra mejeriföretag skicka sina medarbetare till Danmark om de ska få en bra utbildning på gymnasienivå.

– Andra får väl bedöma hur bra utbildningen i Alnarp var, jag är ju part i målet. Men, visst lärde man sig väldigt mycket om vikten av att hålla en hög kvalitet på den tiden, menar han.

Sven-Anders fick börja på mejeriskolan i Alnarp 1964, efter fyra år som mejerielev.

– Alla som skulle gå i Alnarp var tvungna att arbeta i fyra år på mejeriernas olika avdelningar, förklarar han.

### BÅDE TEORI OCH PRAKTIK

Utbildningen, som på den tiden var ett år, innebar såväl teoretiska som praktiska kunskaper.

– Vi läste svenska, matematik, fysik, kemi, bakteriologi, mejerilära, mejeriekonomi, m m. Dessutom fick vi lära oss mycket om djurvård och djurskötsel. På Alnarp fanns dessutom ett litet gårdsmejeri där vi fick experimentera och lära oss av våra misstag.

Efter utbildningen i Alnarp har Sven-Anders hunnit med att arbeta på flera mejerier, bland an-

nat i Södertälje och i Enskede som förste mejerist, innan han 1977 återvände hem till sin barndomsstad Östersund, för att arbeta på NNP – numera Milko. Bland annat har han varit chef för mesvaru- och pulverfabriken.

### KUNDEN I FOKUS

– Det viktigaste för mig i mitt dagliga jobb är att göra en bra produkt så att våra kunder blir nöjda. De ska veta vad det är de betalar för. Men för att få en jämn kvalitet måste man ha mycket kunskaper och det är där det börjar brista i takt med att utbildning och fortbildning försvinner ur landet.

– Visst finns det mycket bra utbildningar på högskole- och universitetsnivå. Vi har ju flera duktiga livsmedelskemister, ingenjörer och agronomer. Men, de deltar inte alltid ute i den dagliga verksamheten. I Danmark har man krav på att alla som jobbar med produktion ska vara mejeriuutbildade – och det vore givetvis ett lyft för svensk mejerinäring om även våra anställda fick mer utbildning, säger Sven-Anders.

### UTBILDNING KRÄVER SAMARBETE

Men, utbildning kostar pengar och för att de mindre mejerierna ska ha råd att skicka elever på utbildning krävs samarbeten mellan företagen.

– Vi måste gå samman i Sverige och inse att konkurrensen kommer långt bortifrån oss i framtiden. Nya Zeeland och Australien är länder som kan visa upp en fantastisk livsmedelsindustri – vi måste börja närma oss de länder som är mest framåt och då krävs det kompetens och engagemang, betonar Sven-Anders Lindman.



Text: Birgitta Hultberg  
Foto: Kjell Bollnert