

Var mejeriutbildningarna bättre förr?

Svenska mejerister utbildas i Danmark

Del 2: fortsättning från Nyskummat nr 4

SVENSKA MEJERIERNAS RIKSFÖRENING inrättade en ostförsöksstation i Falkenberg 1980 och i dessa lokaler inrättades även utbildningslokaler. Tidigare skedde fortbildning av personal ute på mejerierna. SMR:s utbildningar sköttes av Mejeriingenjörerna och eldsjälarna Stig Willart och Sven Algnäs. SMR hade ett mycket stort utbud av utbildningsmaterial för studiecirklar samt korrespondensstudier i mejerilära, hygien mm.

Dessa kurser blev kvar till 2001 och cirka 200 mejeritekniker gick igenom denna ettåriga utbildning från 1982-2001. Eftersom Arla fusionerade med MD Foods i Danmark drog sig Arla ur utbildningen i Falkenberg och även övriga mejeriföretag i Sverige följde i Arlas fotspår. Utbildningarna i Falkenberg lades således ner.

Arla blev nu danskt och en mejeriskola på Gymnasie/Collegeniva fanns inom Arla Foods område, nämligen i danska Dalum som blev mejeriskola redan 1910. Även de övriga mejeriföreningar såg, liksom Arla, att mejeriutbildningarna på Dalum var en stor tillgång. Det var nu hit som

de svenska mejerierna skulle sända sin personal för utbildning och fortbildning. Skolan i Dalum utbildar mejerioperatörer, mejerister samt process teknologer - med mejeristutbildning som grund. Dalum har dessutom en uppsjö av kortare kurser.

Från den nedlagda utbildningen i Falkenberg följde enbart lärarna Hans Petterson samt Åke Johansson med till Dalum. Tyvärr var intresset från svenska mejerier för dåligt med för få elever från Sverige. Hans Petterson och Åke Johansson slutade därför på Dalum i december år 2003.

Denna utveckling har inneburit att Sverige nu står i en återvändsgränd, då ingen specialutbildning eller fortbildning i mejeriämnen på gymnasienivå för produktionspersonal finns kvar i landet!

Däremot blomstrar Dalums utbildningar som förut med många danska elever och några få svenska elever. Svenska mejerier har som förut möjlighet att sända elever till mejeristutbildningen och den nya processteknologutbildningen.

Arla Foods i Sverige har nu fått upp ögonen och

har tagit initiativ till nya utbildningar i Sverige med start av 3-åriga tekniska Gymnasier för Livsmedel/Mejeri inom Arlas områden. Dessa gymnasier kommer att finnas i Lidköping, Linköping och Vimmerby med start till hösten 2004. Kanske kunde Milko, Norrmejerier och Gefleorten tillsammans hitta på något liknande?

Vi bör alla slå våra kloka huvuden ihop och ta fram en strategisk handlingsplan tillsammans med andra mejeriföreningar. Utbildning och fortbildning är en investering för framtiden och som vi bygger vår näring på. Vi får ej heller glömma att det var våra mejerskor och mejerister/mejeriingenjörer som byggde upp mejerinäringen redan från år 1856.

*För Livsmedelsbranschens Chefsförening/
tidigare Svenska Mejeristföreningen*

*Hedemora
Bertil Wennberg*

– Visst behöver vi svensk mejeriutbildning!

Det konstaterade Jonas Svensson som är ordförande för Mejeritek-niskt Forum, efter en hel dags diskussion i Alnarp i Skåne, där ett 30-tal deltagare från mejeri-näringen och utbildningssektorn närvarade.

EFTER EN RAD presentationer om hur det är ställt med utbildningsnivån inom de svenska mejerierna, var de allra flesta deltagare överens, utbildningsnivån måste höjas, vi måste utbilda fler till mejerister, livsmedelstekniker, agronomer m fl – även om det just nu är kärt på den svenska arbetsmarknaden och de flesta mejeriföretag sparar genom att lägga ner mejerier eller minska personalstyrkan.

Om svensk mejerinäring ska ha möjligheter att konkurrera i framtiden behövs det duktigt yrkesfolk i alla led.

Bo Berg, som är en av ledamöterna i svenska mejeriföretagens styrelse för utbildningsfrågor, inledde de sk Alnarpsdagarna med att säga:

– Tittar man ut över den här publiken, så ser man ju knappast någon under 20 år... Många mejerister närmar sig pensionsåldern och det måste komma in nya krafter med bra utbildning. Det kanske inte ska vara exakt samma typ av utbildning som vi har idag, men helt klart är att vi i ett



Alnarps Slott. I denna byggnad har SLU (Sveriges Lantbruksuniversitet) utbildningar. Förr i tiden fanns här även en mejeristutbildning.

långsiktigt perspektiv måste ha fler välutbildade mejerister, menade han.

Ett stort problem för hela livsmedelsindustrin är att utbildningsnivån är låg.

– Om vi t ex tittar på mitt eget företag Milko,

så kan vi konstatera att 28,2 procent av de cirka 1 000 anställda bara har grundskola. 53,4 procent har gått någon form av gymnasieutbildning varav hela 70 procent av dessa har gått tvååriga yrkeslinjer som t ex elektriker, fordonsmekaniker eller

industriprogrammet. Våldigt få har gått en utbildning med livsmedelsinriktning.

– 18,4 procent har en eftergymnasial utbildning och endast sex procent har 120 poäng eller mera dvs motsvarande en fil kand. Och av de universitets- och högskoleutbildade är det många som läst t ex ekonomi, marknadsföring och dylikt, och endast fyra procent är t ex agronomer, förklarade Bo Berg.

– Vid framtida rekryteringar är det viktigt att vi tänker på detta. Dessutom bör vi ha tillgång till en fortbildning som är anpassad för våra mejerianställdas behov, menade Bo Berg.

Hans Pettersson, som tidigare varit lärare i både Falkenberg och danska Dalum varnade för att det kan bli "försent" – om vi inte gör något i tid. Han berättade om att efter att branschen lagt ner utbildningen i Falkenberg, är det få mejerier som skickar elever till Dalum i Danmark.

Varför är inte mejeriindustrin intresserad av utbildningen i Danmark, undrade han.

Några av de punkter som Hans Pettersson tog upp som orsak till varför mejerierna väljer bort den enda utbildning som finns just nu:

- Otydlighet i kursutbudet
- Bristande marknadsföring
- Dåligt intresse från mejerierna
- Danmark känns avlägset

Marianne Sand-Wallin som är ansvarig för utbildningsfrågor på Arla Foods har varit med och tagit fram en helt ny gymnasieutbildning för mejeriindustrin i Sverige. Den startar till hösten i Linköping, Lidköping och Vimmerby. Det blir bara 16 platser totalt på de tre skolorna, berättade hon.

– Den första frågan vi fick ställa oss var: Vad är det för slags utbildning vi behöver i dagens mejerinäring?

Mejerierna blir allt färre och kraven på de anställda som är kvar ökar. Färre personer måste klara mer och mer.

– De vi nu tar in måste kunna mycket redan innan de börjar. Idag är ju treårigt gymnasium i princip så gott som obligatoriskt i Sverige och vi kan inte lägga oss på



Bo Femtvik från Tetra Pak och Bertil Wennberg från Milko Forum utanför i Alnarp.

en lägre nivå inom mejeriindustrin, än vad man har i övriga Sverige, betonade hon.

– Men, vi måste veta vad det är för slags utbildningar vi vill ha, poängterade hon. Efter överläggningar med bl a gymnasieskolorna och skolverket, har vi kommit fram till den kompetens vi behöver inte finns i det gamla Livsmedelsprogrammet. Därför har vi gått en annan väg. Vi har t ex på en av de tre skolor som startar mejeriuutbildning i höst lagt tio veckors praktik i Dalum inom ramen för teknikprogrammet – det är ett sätt för oss att få fler högpresterande elever intresserade av mejeribranschen.

Av de totalt 16 elever som börjar på någon av tre skolorna som Arla och LI är med och startar upp i höst, är ingen garanterad jobb. Däremot har de rätt till praktikplatser under utbildningen, samt sommarjobb. – Den tiden är förbi när vi kan garantera alla ett arbete efter avslutad utbildning, sade Marianne Sand-Walin.

Ska man utbilda elever även om det inte finns arbeten åt alla just nu – eller ska utbildningsinsatserna "tonas ner". Det fanns delade åsikter i denna fråga. Men, majoriteten i Alnarp var som sagt överens. Utbildning behövs, svensk livsmedelsindustris framtid är beroende av kompetent och kvalificerad personal.

Bo Femtvik på Tetra Pak, ansåg att något måste göras för att höja statusen för hela livsmedelsbranschen.

– Om vi inte lyckas attrahera välutbildat folk som vill arbeta inom branschen är det något som är fel. Vi måste hänga med bättre, menade han.

Doktor i mikrobiologi – ingen garanti för att få jobb...

BIRGITTA SVENSSON HAR en doktors-titel i mikrobiologi. Hon tillhör en av de välutbildade som branschen också behöver. Först studerade hon fyra år till biolog och sedan fyra år på forskarutbildningen vid Lunds universitet. Sedan 1996 har hon arbetat på svensk Mjölks med mikrobiologi, men nyligen drogs hennes tjänst in och nu får hon istället arbeta med "främmande ämnen".

– Det pratas så mycket om att man ska skaffa sig utbildning, men vi som har en hög utbildning får ju inga jobb. Jag skulle helst vilja jobba med det jag är utbildad för, men det finns ju inga jobb att söka. Därför känns det konstigt att höra att

branschen vill ha kunnigt folk – men sedan har man inte råd att anställa dem, menar hon.

Birgitta Svensson har också märkt att det finns en viss rädsla inom industrin för akademiker och forskare. Många anställda som gått "den långa vägen" ser inte vilka möjligheter det finns att kombinera kunskap med erfarenhet.

– Det behövs ju både folk med erfarenhet och utbildning, säger hon.

– Förr i tiden var det ju inte ens många som hade gymnasiekompetens. Idag måste man ha en högskoleutbildning för ett arbete som det bara behövdes gymnasium för tidigare. Jag tycker inte att man



tänker på det inom industrin, istället verkar man vara rädd för oss som läst på universitet. Vi kan ju arbeta med både enklare och svårare arbetsuppgifter – det är en myt att tro att vi bara kan göra de "svåra" arbetsuppgifterna, menar Birgitta, som anser att branschen bör ta ansvar och våga anställa fler från universitet och högskolor.

Text & foto: Birgitta Hultberg

NOTERAT:

Nya kläder i webbshoppen!

Inför sommaren har vi tagit fram nya fräscha kläder och produkter. De finns att köpa i webbshoppen från mitten av juni!



Vitt figursydd damtröja med kort ärm, milkologga på ena ärmen. Klargul t-shirt med liten logga fram samt större logga på ryggen. (Pris: 45 kronor)



Pikétröja med kort ärm. Liten milkologga på ena ärmen. Dammodell i rött och vitt, herrmodell i marinblått och vitt. (Pris: 150 kronor)



Svart och silverfärgad ryggsäck med vit milkologga på lockfickan. Cirka 50 cm hög, med många användbara fickor och fickor. (Pris: 180 kronor)