

Livsmedel

- en attraktiv bransch



Bakgrund

I livsmedelsbranschen finns det i dag cirka två procent akademiker. En väldigt låg siffra om man jämför med exempelvis verkstadsindustrin.

Under ett år har deltagarna i Menycirkeln Livsmedel – en attraktiv bransch arbetat med att ta fram förslag till åtgärder för hur vi ska få fler unga att välja högre utbildning med livsmedelsinriktning.

Syftet är att säkra den svenska livsmedelsindustrins långsiktiga konkurrenskraft.

Åtgärdsplanen presenteras nu för flera olika branschorganisationer, myndigheter och företag, för att förankringen ska bli så bred som möjligt.

Deltagare

Följande personer deltog i Menycirkeln:

Anna Blücher, universitetslektor, Linnéuniversitetet

Bertil Elvin, utbildningsansvarig, Li

Helena Giertz, personal- och informationsdirektör, Procordia Foods

Magnus Holmberg, livsmedelsingenjör

Örjan Klein, kock och utbildare, Timjan Konsult

Cecilia Kullgren, delägare, Björnerud Gård

Urban Nyberg, delägare, Steinbrenner & Nyberg

Mia Werner, verksamhetsansvarig Karriär, Skånes Livsmedelsakademi

Tina Zethraeus, kommunikationsdirektör, SLU

Processledare

Anna-Karin Hallgren, Meny

Deltagarna valdes ut efter såväl var och med vad de jobbade, som efter sin kompetens. Vi strävade efter att få en bredd av kompetens, bakgrund och erfarenhet.

TRAPPAN	TÄNKBARA AKTÖRER	KOSTNAD	RESURSER	MÅLGRUPP
<i>Utexaminerade</i> Traineeprogram	Regionala kluster Delbranscherer meNY		Företagen	Fd studenter
<i>Högskolan</i> Branschkvällar Näringslivsdagar	Regionala aktörer		Företagen	Studenter
<i>Gymnasiet</i> Läromedel mat-kemi Högskolemässor	LivsmedelsSverige Regionala aktörer		Teknikdelegationen Science centers Företagen	Lärare, fortbildning Kemilärares förening Li, Livsmedelsföretagen
<i>Högstadiet</i> Matresan Läromedel mat-kemi (inkl fortbildning för lärare)	Li, Livsmedelsföretagen LivsmedelsSverige		Teknikdelegationen Företagen Vetenskapsakademin KSLA Ungdomsstyrelsen	Elever åk 8 el 9 Lärare fortbildning
<i>F - 7</i> Läromedel mat-kemi Tekniklådor Julens kemikalender	LivsmedelsSverige		Teknikdelegationen Science centers Vetenskapsakademin KSLA Arvsfonden	Lärare, fortbildning Barn, föräldrar
<i>Förskolan</i> Kokbok med pedagogiska övn.exempel + hygien Saperemetoden Inkl dvd, hemsida el dyl	LivsmedelsSverige		Matland Sverige	Förskolor, kooperativ, studieförbund, föräldrar
<i>Allmänheten</i> Öppet hus Webbplats Film - dokumentär	Alla		Alla	Allmänhet

Trappan

Resultatet av Menycirkeln är Trappan, som visas här intill. Här ser vi de olika åtgärdsförslagen indelade på olika utbildningsstadier.

I första kolumnen förslagen, i andra kolumnen de aktörer som vi tror skulle kunna vara lämpliga. Ingen av dessa blev tillfrågade medan cirkeln pågick. Däremot har flera av dem fått Trappan presenterad för sig i efterhand och ställt sig positiva till den. Det finns säkert fler aktörer, som både kan och vill vara med.

Tredje kolumnen har rubriken Kostnad. Här har vi uppgett två summor, där vi vet vad en liknande aktivitet kostar, som görs av en annan branschorganisation. Fjärde kolumnen speglar också var vi tror att det kan, eller i alla fall bör, finnas intresserade som vill och kan finansiera aktiviteterna. Slutligen, den sista kolumnen tar upp de målgrupper vi ser för de olika åtgärderna.

Menycirkelns slutsats är att det är av stor vikt av vi fortsätter att arbeta med Trappan som ett helhetsprojekt, knyta upp de olika aktörerna och se till att åtgärderna får en samlad avsändare. Det ska vara tydligt att det är en samlad livsmedelsbransch med såväl utbildare som näringsliv, som står bakom aktiviteterna.

Vi vill samla allt som görs på en **webbplats**, som vi kan hänvisa till i de olika aktiviteterna. Den webbplatsen kan i sin tur peka vidare till olika aktörer.

Förskolan

Vi tror att man ska börja tidigt med att stimulera barnens intresse för naturvetenskap. Ett sätt att göra det är att ta fram en **kokbok för förskolan**. Boken skulle innehålla – förutom recept – pedagogiska övningsexempel som kopplar samman maten med matematik och kemi, om hur personalen på ett lekfullt sätt kan föra in naturvetenskapen och kittla barnens vetgirighet.

Vi ser gärna att boken berättar om Saperemetoden, som går ut på att barnen får lära känna sina sinnen och sin egen smak.

Här ska man också kunna läsa om livsmedelshygien på ett lätt och enkelt sätt. Idag har personalen på många förskolor blivit så rädda för att inte kunna leva upp till spårbarheten eller orsaka smittorisk, att barnen inte längre får baka egna muffins på sin avdelning.

Boken skulle kompletteras med en instruktiv och inspirerande dvd.

Tänkbar aktör: LivsmedelsSverige

Uppskattad kostnad: 1,3 MSEK

Resurser: Matland Sverige

Målgrupp: Förskolor, kooperativ, studieförbund, föräldrar

F - 7

Vi anser att det finns mycket att göra för att få fram roligare och bättre **läromedel för skolan**. Att koppla mycket av den ordinarie undervisningen till mat, tror vi är ett bra sätt att väcka intresset för naturvetenskap hos unga. Mat kan vi alla relatera till och exempelvis olika kemiska reaktioner är lättare att förstå om man ser hur mjölken klumpar sig eller hur det blir kolsyra i en dricka.

Redan idag finns det läromedel som kopplar ihop mat och kemi. Vi vill göra en inventering av vilka läromedel som finns, fräscha upp och layouta en del befintligt och se över hur vi kan göra läromedlen mer attraktiva att använda för lärare i dagens skola.

Det finns redan idag **Tekniklådor**, som skolor kan använda sig av. Lådorna är fyllda med experiment och material för att underlätta för lärare att använda det i sin undervisning. Vi vill se liknande lådor med koppling till maten.

Julens kemikalender, som redan finns, skulle kunna vara ett annorlunda och roligt forum att koppla samman kemi och mat. Men livsmedelsbranschen syns inte där. Här behövs förmodligen lobbying och information.

Tänkbar aktör:	Projektet Livsmedel – en attraktiv bransch, LivsmedelsSverige
Uppskattad kostnad:	xx MSEK
Resurser:	Teknikdelegationen, Science centers, Vetenskapsakademien
Målgrupp:	Lärare, barn, föräldrar

Högstadiet

Matresan är inspirerad av Skogsindustriernas Framtidsresan. Elever på cirka 300 skolor varje år får en bild av vilka möjligheter som finns inom livsmedelsbranschen. Vad kan man arbeta med? Vilken utbildning behöver man? Vad gör man egentligen i en livsmedelsindustri? Det kan vara rollspel, frågesporter, experiment etc. Matresan kräver fyra heltidsanställda. Av dessa är tre studerande inom högre livsmedelsutbildning som tar studieuppehåll för att jobba med resan, eller kanske Matresan är ett första jobb efter examen. Den fjärde personen bokar in alla besök och sköter administrationen kring det hela.

Även på den här nivån finns mycket att göra med **läromedel** (se F-7).

Tänkbar aktör:	Li, Livsmedelsföretagen LivsmedelsSverige
Uppskattad kostnad:	3,5 MSEK/år för Matresan
Resurser:	Li, resultatet av Teknikdelegationens arbete, Science centers, Företagen
Målgrupp:	Elever årskurs 8 eller 9, Lärare fortbildning

Gymnasiet

Varje år arrangeras **utbildningsmässor** i exempelvis Stockholm, Göteborg, Malmö och Örebro. Här kan gymnasieelever ta del av hela utbildningsutbudet vid Sveriges högskolor och universitet. Att hitta livsmedelsutbildningarna är ofta som att hitta en nål i en höstack.

Vi skulle vilja se att utbildare inom livsmedel och livsmedelsbranschen hade en gemensam monter som kan visa upp vilka möjligheter som finns till såväl utbildning som karriärmöjligheter.

Läromedel där exempelvis kemi kopplas till mat är viktigt även på denna utbildningsnivå.

Tänkbar aktör: LivsmedelsSverige, Li, regionala aktörer, livsmedelsföretag, universitet och högskolor

Resurser: Resultatet av Teknikdelegationens arbete, Science centers, Företagen

Målgrupp: Gymnasieelever, lärare, fortbildning, Kemilärares förening

Högskolan

Studenter på högskolor och universitet får möjlighet att möta näringslivet under en **branschkväll**. De fyra ambassadörer som arbetar med Matresan (se sidan 8) besöker ett antal högskolor och universitet tillsammans med en akademiker från livsmedelsindustrin. De bjuder in studenterna till en pubkväll i all enkelhet och berättar om varför de gjort de val de gjort, vilka karriärmöjligheter som finns, etc.

Näringslivsdagar arrangeras på många högskolor och universitet. Här syns dessvärre sällan livsmedelsbranschen. Branschen behöver mer information om nyttan av att synas där. Det är svårt att locka akademiker till en osynlig industri.

Tänkbar aktör: Li, Regionala aktörer

Resurser: Företagen

Målgrupp: Studenter

Utexaminerade

Skånes livsmedelsakademi har arbetat fram ett riktigt bra **traineeprogram** som vänder sig till dem som är i slutet på sin utbildning eller utexaminerade. Sökandetrycket till traineeplatserna är hårt, vilket visar att det finns ett intresse att arbeta inom livsmedelsindustrin - om förutsättningarna är de rätta och upplägget lockande.

Traineeprogrammet vänder sig idag främst till Skåne och viss mån Småland. Vi skulle gärna se ett nationellt traineeprogram.

Tänkbar aktör: Skånes livsmedelsakademi, delbranscher, regionala kluster

Resurser: Företagen

Målgrupp: F d studenter

Allmänheten

Mat berör alla. Men vi kan inte så mycket om mat, egentligen. När löpsedlarnas svarta rubriker talar om larm och chock i samband med mat, tar vi lätt till oss det. Ofta utspelas livsmedelsindustrin som boven i dramat. Vi skulle vilja se en mer nyanserad bild av varför vi har den mat vi har, hur den görs och vem som arbetar med den.

Inspirerade av mjölkböndernas Kosläpp, ser vi möjligheterna med att det under ett par veckor arrangeras **Öppet hus** på flera olika livsmedelsindustrier runt om i landet. Det går ju inte att släppa in besökare i produktionen hur som helst, men ”kom och möt vår produktutvecklare” borde vara en genomförbar aktivitet.

Vi skulle också vilja att den stora opersonliga livsmedelsindustrin ges ansikten; han som kollar silltunnorna på Abba, gurkorna på Felix etc. Vi vill se korta femminuters **dokumentärer**, porträtt av människorna som besitter kunskapen, känslan och som ligger bakom den mat som jag har i kylskåpet. Dokumentärerna ska vara korta nog att kunna ligga på Youtube.com och sändas som korta pausinslag på tv.

Tänkbar aktör: Alla

Resurser: Alla

Målgrupp: Allmänheten

Slutsats

Deltagarna i Menycirkeln **Livsmedel - en attraktiv bransch** har förankrat sitt förslag till åtgärdsplan för såväl akademien som industrin. Detta har vi gjort med en monter på Livsmedelsföreningens konferens Livsmedelsdagarna 2010, på LivsmedelsSveriges seminariedag i Lund, inför Li:s kommunikationsgrupp, olika nätverk och intresseorganisationer etc.

Två artiklar om arbetet i Menycirkeln har publicerats i Livsmedel i fokus. Planen har mött stor uppskattning och deltagarna har förstått att det finns en stark önskan om att det görs något samlat.

För att de olika aktiviteterna ska kunna genomföras med en enhetlig avsändare är det vår förhoppning att vi inom ramen för ett treårigt projekt kan arbeta vidare med att ta fram ett enhetligt varumärke för dem som på olika sätt arbetar med livsmedel och projektet skulle vara det paraply som ser till att aktiviteterna genomförs av de olika aktörerna.

För Menycirkeln

*Anna-Karin Hallgren
Processledare vid Meny
Tel. 0511-671 93
anna-karin.hallgren@meny.se*



Bakom Meny står
SLU, Sveriges lantbruksuniversitet
SIK - Institutet för livsmedel och bioteknik AB,
Lunds universitet
Umeå universitet
Linnéuniversitetet

Meny samarbetar med KK-stiftelsen och flera regionala partners i Sverige