



Anna Blücher har fått ett brett kontaktnät bland livsmedelsföretagen under sina år med Meny.

Även akademien drar nytta av Meny

– Meny är väldigt positivt såväl för mig som för Högskolan i Kalmar, säger Anna Blücher, som är livsmedelsmikrobiolog och universitetslektor vid högskolan. TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

KK-stiftelsens expertkompetensprogram har som syfte att öka kontaktytorna mellan näringsliv och akademi. Forskningen ska snabbt hitta ut till dem som kan ha nytta av den och på så vis ska kompetensen höjas inom små och medelstora företag, som inte har möjlighet att hålla sig med egen forskningsverksamhet.

En utvärdering som Rambölls gjorde våren 2007 visade att även akademien, dvs deltagande forskare och lärare, generellt har haft en stor behållning av samverkansprojektet. Framför allt har akademien fått nya insikter om småföretagares behov och nya, fördjupade kontakter med små och medelstora företag. Dessutom har det lett till pedagogisk utveckling.

Engagerande mentorskap

Anna Blücher är en av dem som gärna pratar om de positiva effekter som Meny har medfört i hennes dagliga arbete på Högskolan i Kalmar. Hon har en gedigen

meritlista inom Meny och har varit med och utvecklat två webbaserade kurser – livsmedelsbioteknik och probiotika – deltagit som mentor, lett en Meny-cirkel och har flitiga kontakter med företag som vill ha hjälp av studenter i projekt.

– Allt har varit spännande på olika sätt. Att vara mentor var väldigt roligt och engagerande. Under ett år har man ju inte bara kontakt med sin adept, utan hela mentorsgruppen. Det ger vägar in till flera småföretag. Det har både jag och mina studenter haft mycket nytta av.

Lite arbetsförmedlare

Studenterna går det treåriga programmet Nutrition och livsmedelsvetenskap. Utöver exjobbet väljer många att göra ett projekt även efter att de avslutat utbildningen.

– En av mina studenter har varit på Domstein Enghav i Kungshamn, som vill hitta en ersättning till azofärgämnen. En annan hjälpte en honungsproducent i utvecklingen av flytande honung.

Studenterna ser det som en möjlighet att få erfarenhet från arbetslivet och kontakter med företagen. Företagen ser det som en möjlighet att få handledning för de studenter som gör projekt hos dem.

– Ibland blir jag lite av en arbetsförmedlare också. Företagare hör av sig till mig för att höra om jag har någon student som kan passa för en tjänst hos dem.

Något Anna Blücher ofta återkommer till, är att de kontakter hon fått under t ex mentorskapsprogrammet inte tar slut när programmet är slut.

Som trådarna i en väv

Anna Blücher beskriver hur kontakter mellan högskola och näringsliv går kors och tvärs som tråden i en väv.

– Det är vanligt att någon ringer från ett företag och vill diskutera en fråga, ibland leder det till att någon av mina studenter kan ta sig an saken som ett projekt. I och med Meny:s hjälp med finansiering av handledare, så är det lättare att erbjuda företaget detta.

– Det kanske inte är så ofta som företagen får direkt kontakt med en forskare, men det är inte heller säkert att det behövs. Den stora vinsten är att näringslivet hittar in till oss och att vi har vägar för att få kontakt med livsmedelsföretagen.

För tio år sedan var det inte något man pratade om på högskolan, men Anna Blücher tycker sig se att det har förändrats och att fler tycker att ökade kontakter med näringslivet är något att sträva efter.

– Jag märker att ledningen på högskolan börjar få upp ögonen för hur värdefulla kontakterna med livsmedelsföretagen är för utbildningen på vår institution. ■

FAKTA

Meny är ett expertkompetensprogram inom livsmedelsområdet, som arbetar med webbaserade kurser, mentorskapsprogram, cirklar och studentprojekt. Experterna kommer huvudsakligen från de universitet, högskolor och institut som ingår i Meny, nämligen SLU (Sveriges lantbruksuniversitet), SIK (Institutet för livsmedel och bioteknik), Umeå universitet, Lunds universitet och Högskolan i Kalmar.