



Maria Skårberg, Hans Pettersson och Susanne Tinér är tre av dem fem kusinerna som driver Jakobsdals Charkuteri. Företaget präglas av sitt offensiva arbete med kompetensutveckling.

Kompetensutveckling en framgångsfaktor

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

På Jakobsdals Charkuteri är kompetensutveckling en naturlig del av verksamheten och något som ständigt pågår hos hela personalen. En gång om året får de dessutom skriva prov, vilket ingår i lönesystemet.

Personalen på Jakobsdals Charkuteri har en ”verktygslåda” som hela tiden fylls på med nya verktyg, dvs ny kunskap. Hälften av personalen har arbetat där i mer än 15 år och de inser att företaget måste utvecklas, annars försvinner det.

Företaget drivs av fem kusiner, vars fäder och farbröder inte alls planerade att nästa generation skulle vilja ta över. Men så blev det, trots att lönsamheten kanske inte var den bästa när kusinerna köpte företaget för tre år sedan.

– Vi ändrade på det, så nu är företaget lönsamt, säger VD Maria Skårberg.

Personalutbildning

Till framgångsfaktorerna hör säkert företagsledningens syn på kompetensutveckling. Personalutbildning är en av de viktigaste hörnstenarna i verksamheten, bl a

går alla i produktionen en obligatorisk hygienutbildning varje år, som följs av en provskrivning.

– Vi vill förvissa oss om att alla verkligen har lärt sig något, så det ingår helt enkelt i vårt lönesystem, förklarar Maria Skårberg.

– Dessutom har vi olika teman varje år. Förra året var det Ordning & Reda, i år är det Kommunikation, berättar tillverkningschef Hans Pettersson.

Aktivt intranät

Företaget har ett intranät sedan januari, där det varje vecka finns ett nytt nyhetsbrev från ledningen. Personalen får på så vis snabb information om vad som är på gång. Det finns datorer hos alla lagkapten och avdelningsansvariga i produktionen.

– Intranätet gör att personalen nu söker

information själv på ett mycket mer aktivt sätt än tidigare. Vi har drillat personalen i att förändringar leder till förbättringar, säger Maria Skårberg.

Framtidens utmaning

Även ledningen ser till att ständigt bygga på sin kompetens. Maria Skårberg har bl a deltagit i Menys kurser och även i ett mentorskapsprogram. I en av Menys utvärderingar skrev hon:

”Att hålla en topposition gentemot konkurrenterna och locka ungdomar till livsmedelsbranschen, det är framtidens utmaning. Utbildning via Menyprogrammet är ett sätt för att ligga i frontlinjen.”

Susanne Tinér är kvalitetschef och försöker också att utbilda sig kontinuerligt.

– Jag har gått flera kurser hos Meny, bland annat Produktutvecklingsmetodik. Den har mynnat ut i ett nätverk, så vi är cirka tjugo företagare som träffas fyra gånger om året och lägger upp årets program tillsammans. ■