

Kunskap ger bättre kött

Kunskap ska vara gratis och lätt att nå. Det menar SLU-forskaren Anne Algers, som i sin doktorsavhandling ser över hur kunskap av hög kvalitet ska bli tillgänglig för så många som möjligt.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN



Anne Algers är forskare vid Institutionen för Livsmedelsvetenskap på SLU.

När dagens konsumenter handlar griskött vill de veta att djuren har mått bra, att slakten gick till på ett bra sätt, att köttet inte innehåller några skadliga ämnen och hur produktionen har påverkat klimatet och miljön.

Som forskare vid Institutionen för livsmedelsvetenskap på SLU ser Anne Algers att hon har en roll i detta.

– Vi forskare måste jobba tvärvetenskapligt när samhället behöver sådana analyser.

I botten är Anne Algers husdjursagronom, utbildad vid danska Veterinär- och Landbohøjskole (idag Köpenhamns universitet), och även om köttkvalitet har varit hennes primära ämne, så är det helhetstänkandet som driver henne.

När hon jobbade för Köttforskningsinstitutet i Danmark var hon med och tog fram ett system för en djurvänligare hantering av grisar på slakterierna. Patentet fick Anne överlåta till institutet, men hon känner sig stolt och nöjd över att systemet är infört på så gott som alla svenska och danska slakterier idag.

Kunskap ska vara gratis

Djurvälfärden vinner mark och ska nu ha samma dignitet som jämställdhetsfrågor, enligt Lissabonfördraget.

Där står det också att *alla* medborgare i Europa ska ha kunskap om djurvälfärd, även barn. Det ställer höga krav på att kunskapen sprids och att den är av god kvalitet. Internet

är naturligtvis ett oslagbart redskap och det är på det här området som Anne Algers gör sin doktorsavhandling.

– Jag brinner för Open Educational Resources (OER) – öppna läresurser. Det betyder att resultat ska finnas tillgängliga för alla och vara gratis. Det är en ny trend och oerhört spännande.

Anne Algers har alltid hållit sig i framkant när det gäller pedagogik i webbaserade kurser och har jobbat i tio år med att utveckla metodiken i Menys kurser. Menyörkortet i Livsmedelshygien och Mat & Klimat är två av dem.

– Öppna läresurser har en enorm styrka. Kunskap blir tillgänglig för hela världen. I många länder, exempelvis i Afrika, har man dålig tillgång till böcker, men många har tillgång till datorer och därmed till OER, som har stor spridningseffekt och kan bidra till att höja kunskapsnivån på bred front.

– Min åsikt är, att eftersom universiteten är finansierade med statliga medel, ska kunskapen självklart vara lätt att nå – och gratis. På det viset får samhället tillbaka pengarna.

– Därmed inte sagt att undervisning ska vara gratis. Där det behövs administration eller föreläsare, behöver man naturligtvis ta betalt.

Gigantiskt projekt om griskött

Haken med kunskap, som ligger öppen för alla, är att man inte vet hur mycket som

används av det som finns utlagt, eller *hur* det används. Därmed kan den bli svår att utvärdera.

Anne Algers forskning går därför ut på att se över vilka kriterier som är viktiga för att ett material ska användas och hålla hög kvalitet.

Hon har just varit med i EU-projektet Q-PorkChains. Det handlade om att förbättra kvaliteten på griskött i vid bemärkelse, inkl hälsa, miljö och etik.

– Det var ett gigantiskt projekt med 52 partners i 24 länder. Jag älskar samverkan, men det här var i mesta laget.

Anne Algers del i arbetet var att se till att det forskarna kom fram till blev tillgängligt för alla. Nu vill hon gå vidare och göra ett liknande arbete, fast på alla djurslag. Allt för att konsumenterna i förlängningen ska kunna känna sig trygga och fatta bra beslut när de väljer mat i butiken. □

KONKURRENSEN OM ARBETS- KRAFTEN HÅRDNAR

Hur hittar livsmedelsbranschen sin personal – vi ser inget behov i våra register? Det var en fråga som Arbetsförmedlingen ställde på en dag om framtida kompetens- och utbildningsbehov.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN FOTO: LINDA CRONSTEN



Mindre ungdomskullar innebär hårdare konkurrens om arbetskraften i framtiden. Något som blev ännu tydligare när Stefan Lundin, SHR, berättade om planerade framtidsåtgärder inom hotell- och restaurangbranschen.

Om sju år finns det 180 000 färre ungdomar i gruppen 18 - 25 år än idag. Konkurrensen om arbetskraften hårdnar därmed rejält, inte minst inom livsmedelsbranschen.

– Vår ambition är att öka från 160 000 till 260 000 anställda, berättade Stefan Lundin på Sveriges hotell- och restaurangföretagare och presenterar en kartläggning över vilka kompetenser man ser kommer att behövas.

Samtidigt ser man att allt färre söker högre utbildningar med livsmedelsinriktning.

– Kock är fortfarande ett attraktivt yrke för unga, liksom dietist och utbildningar inom kost- och idrottsvetenskap. Utbildningar som kräver naturvetenskaplig kompetens däremot, har i vissa fall kata-

strofalt dåligt sökandetryck, konstaterade Anna Blücher från Linnéuniversitetet.

Arbetsförmedlingens branschstrateg Cecilia Hamilton påpekade att livsmedelsbranschen säger att det finns ett behov, men branschen är inte synlig.

– I våra register ser vi att det behövs 770 kockar, några agronomer och hortonomer och en slaktare. Vi behöver få kontakt med näringslivet, så vi lär oss branschen och kan hjälpa till att hitta rätt kompetens, sa Cecilia Hamilton.

Fortsatt dialog

Tyvärr var näringslivet, förutom något enstaka undantag, också osynligt denna dag. Men här fanns representanter från Landsbygdsdepartementet, Skolverket, Arbetsförmedlingen, akademien och flera branschorganisationer.

LivsmedelsSverige stod bakom inbjudan till dagen, som avslutades med en samstämmig uppfattning bland deltagarna, om att det är av högsta betydelse att dialogen fortsätter och att det behövs en långsiktig satsning för att livsmedelsbranschen ska kunna fortsätta att utvecklas och förbättra sin konkurrenskraft, inte minst i ett internationellt perspektiv. □