

Ny projektgrupp jobbar för att öka attraktionen

“Livsmedel – en attraktiv bransch” heter ett projekt som Meny har tagit initiativet till. De tio personerna i projektgruppen har, trots olika bakgrund och kompetens, åtminstone en sak gemensamt: De brinner för frågor som handlar om livsmedel.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN



Här diskuteras livligt olika omvärldsförändringar som kommer att påverka livsmedelsbranschens kompetensförsörjning i framtiden. Från vänster Bertil Elvin, Anna Blücher, Örjan Klein, Mia Werner och Magnus Holmberg.

Livsmedelsindustrin är Sveriges fjärde största arbetsgivare och ändå är det svårt att stimulera unga att söka högre utbildningar med livsmedelsinriktning. Bland de anställda i livsmedelsindustrin är endast två procent akademiker. Inom verkstadsindustrin är motsvarande siffra tio procent. En högre akademisk nivå skulle stärka branschens långsiktiga konkurrenskraft.

Syftet med projektet är att samla olika nyckelaktörer med olika bakgrund och kompetens inom livsmedel, ungdomskultur och kommunikation/information för att de ska förstå varandra bättre och därigenom öka livsmedelsbranschens attraktionskraft hos ungdomar. Med fler ungdomar som intresserar sig för livsmedelsbranschen ökar statusen på livsmedelsutbildningar från gymnasienivå till forskarnivå.

Projektets deltagare är Bertil Elvin, Livsmedelsföretagen, Li, Mia Werner, Skånes livsmedelsakademi, Anna Blücher, Linnéuniversitetet (tidigare Högskolan i Kalmar), Helena Giertz, Procordia, Örjan Klein, kock mm, Urban Nyberg, Steinbrenner & Nyberg, Cecilia Kullberg, Björnerud Gård, Tina Zethraeus, SLU, Magnus Holmberg, livsmedelsingenjör och Anna-Karin Hallgren, Meny.

Framtidens arbetskraft

Projektet finansieras av Jordbruksverket och är upplagt som en Menycirkel, vilket

innebär att deltagarna tillsammans lägger upp när och hur man ska träffas och om det är någon expert som man vill bjuda in.

De första träffarna ägde rum strax före jul. Då hade man bjudit in Anna Kiefer från Kairos Future, som utifrån stora ungdomsundersökningar berättade vad som är viktigt för ungdomar idag och hur arbetslivstrenden ser ut. Hon berättade bl a att sju av tio 16 - 19-åringar vill studera på universitet. Idag drömmer också tonåringar om ett Svensson-liv, dvs att få ett bra jobb, hitta den rätte, få barn och ha ett fint boende. Det har man inte sett så tydligt i tidigare ungdomsundersökningar.

Omvärldsspaning

Alla deltagare i gruppen bidrar med något. Mia Werner redogör för Skånes livsmedelsakademis arbete med bl a traineeprogram, karriärwebb och studentambassadörer. Anna-Karin Hallgren har omvärldsspanat och tagit del av Skogsindustriernas sätt att arbeta mot skolor på gymnasie- och högskolenivå. Li har ett projekt på gång tillsammans med LivsmedelsFöreningen.

– Jag skulle gärna se att vi lyckas samla ihop de försök som pågår runt om i landet och att vi tillsammans kan göra något riktigt bra, säger Bertil Elvin som är utbildningsansvarig på Li.

Örjan Klein jämför med utvecklingen på 1960-talet:

– Då hade vi dåliga råvaror i Sverige. Vi på restaurangerna var påtryckare för att det skulle bli bättre, och det blev det verkligen. Idag kan vi se att de unga är påtryckare när det gäller ekologiska varor bland annat. Där finns ett intresse och engagemang som vi kan ta vara på.

Dra nytta av debatten

Magnus Holmberg efterfrågar ett större intresse från industrin för arbetet med att öka branschens attraktionskraft.

– Ordet ärlighet tror jag också är viktigt, inte minst med tanke på debatten om tillsatser i maten. Den borde vi kunna dra nytta av, säger Magnus Holmberg.

– Ja, och av ungdomars intresse för kost och hälsa, fyller Anna Blücher i.

Målet med projektet är att ta fram ett förslag till handlingsplan på hur man ska kunna arbeta vidare med frågan inom livsmedelsindustrin och inom olika utbildningsnivåer. Förslaget ska presenteras för såväl högskolor/universitet som livsmedelsindustrin i höst.

– Idag har livsmedelsutbildningarna på gymnasienivå för lite naturvetenskap för att studenterna ska kunna söka till högskoleutbildningar inom livsmedel. Naturvetenskapsutbildningen saknar å sin sida anknytning till maten. Allra helst skulle man vilja arbeta med olika insatser på olika nivåer – gärna redan i grundskolan, säger Anna Blücher. ■