

# Här har alla hygienkörkort

På Nordic Bake Off i Fagersta har alla körkort – även platschefen Keijo Sotala.

– Det tycker jag är ett rimligt krav på oss som arbetar med livsmedel, säger produktionschef Joakim Fagerlund.

Här handlar det förstås om hygienkörkort.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Bageriföretaget i den anrika bruksorten Fagersta måste anses vara en lyckad ersättningsindustri. För det var så det startade för 25 år sedan, som en statligt stöttad ersättningsindustri då Fagerstabrukets halverade sin arbetsstyrka.

Då var det Kinnevik som var ägare, sedan har ägarbytena varit många. Senast i raden är nuvarande ägaren finska Vaasan & Vaasan-koncernen.

– Nu känns det tryggt, säger Joakim Fagerlund och visar runt i produktionen.

Där har investeringarna de senaste åren varit många och stora – nytt automatiserat jästdoseringssystem, frysspiral, förpackningslina, jäshus och nu också en kaffebrödslinje.

## Investerar i personalen

Men det är inte bara i maskiner det investeras på Nordic Bake Off. Sedan ett par år tillbaka lägger man också mycket kraft och energi på att få en mer delaktig personal.

– För ett par år sedan var det turbulent stämning på anläggningen, berättar Joakim Fagerlund, men efter att man nu arbetar aktivt med delaktighet och uppföljning under 1,5 år går det att se en stor skillnad.

Personalen är indelad i smågrupper och cheferna träffar grupperna regelbundet. I och med att man kom in i den finska koncernen, började man diskutera en basutbildning i livsmedelshygien. I



Alla på Nordic Bake Off i Fagersta har tagit Menys hygienkörkort, så även Ulla-Rina Jonsson, som här övervakar en av de många datorerna vid degproduktionen.

Finland finns det krav på det som vi kallar hygienkörkort. Joakim Fagerlund hittade Menys webbaserade hygienkörkort på nätet och anmälde samtliga anställda.

– Vi samlade alla en halvdag och jag gick igenom de olika momenten i kursen med hjälp av dator och projektor.

Sedan var det inga större problem för personalen att klara av kursen. En del gjorde det vid datorerna som ställdes upp i konferensrummet, andra valde att göra det hemma.

– Hygienkörkort borde även vara lagstadgat i Sverige och jag har svårt att tro, att det inte kommer att bli det. Vi ser ju ständigt bevis på att det skulle behövas.

## Livsmedelsindustrins status

Förutom att det luktar godare, är det inte så stor skillnad mellan denna industri och en modern bilindustri. Det mesta är automatiserat, vagnar med plåtar fulla med

rågtrekanter lyfts upp på krokar och åker i bana till jäsrum, ugnar, avkylning och frysning. Här behövs personal med kunskap inom styrelektronik, teknik, etc.

Av livsmedelsindustrins anställda är inte ens två procent akademiker och det är problematiskt, menar Joakim Fagerlund.

– Svensk livsmedelsindustri har halkat efter jämfört med Mellanuropa. Vi behöver höja vår livsmedelstekniska nivå.

Själv försöker han bidra genom att vara ute i skolan och informera. Han möter stor okunnighet om vad man arbetar med inom företaget – även hos lärarna.

– Vi arbetar ju med precis samma saker som på vilken industri som helst – logistik, förpackning, kemi, styrelektronik och teknik.

Med större kunskap om detta, hoppas han att livsmedelsindustrin successivt kommer att kunna förbättra sin attraktionskraft hos ungdomar. ■