

# Så ska branschen locka fler unga

En kokbok för förskolan, inspirerande kemiläromedel och en "Matresa", där livsmedelsindustrin presenterar sig för elever på högstadiet. Det är några förslag för att öka branschens attraktionskraft som en Menycirkel tagit fram.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

I *LiF 1/10* skrev vi om Menycirkeln "Livsmedel – en attraktiv bransch", som nu har arbetat i ett år och är inne i sin slutfas. De förslag som har tagits fram förankras fin hos så många konstellationer inom akademi och livsmedelsbransch som möjligt.

Det finns 1,2 procent akademiker inom livsmedelsindustrin i Sverige. Grundfrågeställningen i Menycirkeln är: Hur ska vi få fler unga att välja högre utbildningar med livsmedelsinriktning? Idag är det ett fåtal som lockar fler sökande än en per plats.

Dietistutbildningen och Kost- och friskvård lockar flest, men ingen av dessa utvecklar våra livsmedel. Nutritionist, Gastronomiprogrammet, Kostekonomer och Food management har bara en eller något fler sökande per utbildningsplats.

– Men Hem- och konsumentkunskap, Civilingenjör kemi/bioteknik och övriga utbildningar inom framförallt kemi har ett oroväckande lågt sökandeantal. Samtidigt saknas hundra livsmedelsinspektörer i landet.

Det berättade cirkeldeltagaren Anna Blücher på en seminariedag om livsmedelsbranschens kompetens och attraktion, som LivsmedelsSverige och Skånes Livsmedelsakademi arrangerade i Lund i oktober.

– Menycirkeln inleddes med att Kairos Future presenterade ungdomstrender. Det var omtumlande att höra, att det nittioåringarna vill är få ett bra jobb, hitta den rätta, skaffa barn och ha ett fint boende.

De skiljer sig helt från åttiotalisterna, som vill ut och resa, etcetera. Det är viktigt att ha med oss detta, när vi ser över hur vår bransch ska bli attraktiv för yngre.

## Långsiktigt arbete

– Den här utvecklingen är inte enkel att vända. Därför har Menycirkeln tagit fram långsiktiga förslag till åtgärder, berättar processledaren Anna-Karin Hallgren, Meny.

– Maten ska bli en naturlig del av vår vardag och då tror vi att den ska finnas med i det pedagogiska arbetet redan på förskolenivå.

En kokbok med pedagogiska övnings-exempel och instruktioner om hygien skulle kunna vara en metod för att få fler att använda maten i lärandet tillsammans med barnen.

Enligt Teknikdelegationens rapport är ungdomars bristande intresse för naturvetenskapliga ämnen ett resultat av att de inte ser naturvetenskapen i ett begripligt sammanhang och inte heller får diskutera och ifrågasätta ämnet. Att utveckla inspirerande läromedel för kemiundervisning med tydlig koppling till mat, är därför något som cirkeldeltagarna tror på.

– Vi vill inte uppfinna hjulet på nytt, utan vet att det finns mycket som redan är gjort. Skånes Livsmedelsakademi har

till exempel ett riktigt bra traineeprogram. Kanske kan det tillämpas i fler regioner?

## Tydligare bransch

Under Menycirkelns gång har man bjudit in representanter från bl a LivsmedelsFöreningen och Teknikdelegationen, men också tittat på hur andra branscher arbetar.

– Skogsindustrierna har under flera år gjort en Framtidsresa, där högstadieskolor besöks och eleverna, med hjälp av rollspel och andra aktiviteter, får en inblick i vilka yrken som finns inom branschen. En liknande resa skulle vi gärna se att livsmedelsindustrierna gjorde, kanske en Matresa, säger Anna-Karin Hallgren.

– Livsmedelsindustrin behöver också få en bättre inblick i vad som ingår i de utbildningar som finns, så att rekryteringen kan anpassas.

På Livsmedelsdagarna i Tylösand inbjöd Meny till en dialog om attraktionsfrågan i sin monter. Flera mässbesökare bidrog med sina tankar och funderingar på "klotterplanket". Så här stod det på några lappar:

- "Varför utbilda mig till en bransch som inte förstår/behöver min kompetens?"
- "Höj lönerna så blir vi mer attraktiva"
- "Mer om mat i skolan!"

Tankarna har blivit ett bra inspel i de fortsatta diskussionerna, bl a att det kanske inte alltid är så enkelt för ett mindre företag att veta vilken nytta man kan ha av en akademiker, menar Anna-Karin Hallgren.

– Från Menys sida vill vi gå vidare med förslagen och hoppas på en fortsättning i ett fyraårigt projekt, där de olika aktiviteterna får en samlad avsändare. Ingen ska missa att det är livsmedelsbranschen som står bakom.



Anna Blücher, en av cirkeldeltagarna, talade på ett seminarium som arrangerades av LivsmedelsSverige och Skånes Livsmedelsakademi.

## FAKTA

Deltagare i Menycirkeln Livsmedel – en attraktiv bransch är Anna Blücher, Linnéuniversitetet, Bertil Elvin, Li, Helena Giertz, Procordia, Anna-Karin Hallgren, meNY, Magnus Holmberg, livsmedelsingenjör, Örjan Klein, kock, Cecilia Kullgren, Björnerud gård, Urban Nyberg, Nyberg & Steinbrenner, Mia Werner, Skånes livsmedelsakademi och Tina Zethraeus, SLU.