

DELTAGARE OM SLU MENYS AKTIVITETER

Några deltagare kommenterar Meny Hygienkörtkort:

”Ska alltid köra via webben nu.
Det här var överraskande bra.”

Carl Gustaf Forssbeck,
ägare till fastfoodrestaurangen CGs Pizza

”Kursen var väldigt bra. Jag fick verkligen lära mig en hel del som jag inte hade en aning om.
Jag rekommenderar den jättevarmt till alla.”

Kristina Kristersson
undersköterska inom hemtjänst och korttidsboende

”Jag rekommenderar absolut Meny hygienkörtkort! Kursen kändes väldigt lärorik.
Jag tycker bland annat att det är bra exempel som när kocken blev sjuk på jobbet, efter att han ätit osköljd ruccolasallad hemma.
Jag tycker att folk allmänt borde känna till detta, inte bara branschfolk.”

Mikael Magnusson
Kock på konferensgården Effekt på Kullängen

Jag fick nya idéer!

Jag ingår i företagets tillbudsgrupp och vill få mer kunskaper hur vi skall hantera eventuella incidenter.
Vi håller just på att förbättra våra processer och ser kursen som en möjlighet att göra detta på ett professionellt sätt.

Jag fick massor av nya idéer tack vare Menykursen.

Marie Rydén
GB Glace AB

Kurser: Riskhantering, Lagstiftning

Det kändes tryggt!

Vårt företag fick nyligen dra tillbaka en produkt, och tack vare Menykursen visste jag då precis vad jag hade framför mig.

Från det att jag ringde det första samtalet kändes det faktiskt som om processen exakt följde Menys kursplan... Det kändes tryggt!

Mona Holdo
Foodmark Sweden AB

Kurs: Riskhantering
Mentorskapsprogrammet 2004-2005.

Jag fick ett nytt nätverk!

Jag gick Menykursen för att öka kunskapen om, och öka möjligheten att utveckla och förbättra våra interna riskhanteringsrutiner.

Dessutom fick jag ett nytt nätverk!

Tommy Jernberg
GB Glace AB

Kurs: Riskhantering

Man kan aldrig få nog av kunskap!

Om inget nytt tillförs konserveras företagets kunnande och verksamheten blir statisk. Då blir man fort omsprungna av andra, mer hungriga företag.

Om kursen:

Jag anmälde mig till Menykursen HACCP 1-2 eftersom Ica kräver BRC-certifiering av sina leverantörer och i den ingår HACCP. Nu är vår HACCP-certifiering i hamn!

Om mentorskapsprogrammet:

Jag anmälde mig sedan till Menys mentorskapsprogram och mötena med mentorn ledde till många nya idéer och ett utökat kontaktnät som jag kommer att ha nytta av i framtiden. Mentorskapsprogrammet är avslutat nu, men vi i gruppen fortsätter att träffas.

För mig handlar kunskap inte bara om att lyssna på föreläsningar utan också om snacket efteråt, vid fikabordet.

Lars-Olof Börjesson
VD Äppelriket Österlen

Kurs: HACCP 1-2
Mentorskapsprogrammet 2003-2004

Jag vill utvecklas!

Jag vill hela tiden utvecklas och komma vidare i mitt arbete.

Dessutom har jag en trogen kundkrets som jag gärna vill presentera nya ideer för!

Jag deltog först i en Menycirkel...

Jag uppskattar att utbildningsgrupperna är så väl sammansatta och innehåller både producenter och förädlare. Deltagarna har olika bakgrunder och arbetar med allt från kryddor till vatten, vilket gör att diskussionerna grenar ut sig och man får nya infallsvinklar.

Dessutom har jag hittat människor och företag som jag skulle vilja jobba ihop med på olika sätt i framtiden.

...och sedan i mentorskapsprogrammet!

Det är bra med någon som ser på ens verksamhet med klara ögon, som ifrågasätter och kommer med reflektioner. Jag har fått ett bollplank!

Eva Thuresson
grundare av Allé -butik, servering och catering

Cirkel: Produktutveckling
Mentorskapsprogrammet 2004-2005

Den här kunskapen, behöver vi mer av ...

I livsmedelsbranschen finns det ett skriande behov av information om bland annat allergener. I Menycirkeln tog vi upp dessa frågor, under ett flertal träffar. Jag upplevde träffarna som mycket givande. Processledaren var kunnig, engagerande och entusiasmerande. Hon ledde gruppen på ett smidigt sätt, och fick oss att verkligen vilja nå vårt mål, att bli allergiinformatorer.

Det var en bra sammansättning på gruppen, och vi kunde dela med oss av erfarenheter till varandra. Processledaren bidrog med den vetenskapliga delen och sina erfarenheter.

Drivet på träffarna var stort, och det resulterade i att vi gjorde färdigt ett utbildningsmaterial som vi kan använda på våra respektive företag. Jag upplever det som mycket värdefullt att ha den kontakt som detta nätverk har givit mig.

Den här kunskapen, önskar jag att vi kunde få mer av inom livsmedelsbranschen!

Susanne Roslyng-Jensen
Produktutvecklare på SIA-Glass AB

Cirkel: Egen allergiutbildare på företaget
Kurs: Produktutvecklingsmetodik

Bättre ekonomi!

-Att göra säkra kalkyler är A och O för att varken sätta ett för högt eller för lågt pris på sin produkt.

- Vi är ett litet företag med nio anställda som jobbar mest hela tiden, möjligheten att ta sig tid och fara iväg på kurs i ett par dagar finns inte. Därför var det perfekt att kunna anpassa arbetet till tider som passar en själv; 20 minuter på lunchen, en timme på eftermiddagen och så vidare.

Jag har aldrig läst en webbaserad kurs tidigare men det var inga problem att komma igång. - På introduktionsträffen fick vi en grundlig och bra genomgång av hur webbverktyget fungerade, så att även de som hade mycket liten datorvana kunde känna sig trygga.

- Jag tycker jag fick mer input från de andra än vad jag fått på vanliga kurser där man ofta bara kommunicerar med ledaren. På ett webbaserat diskussionsforum får alla möjlighet att göra inlägg i den takt och på den tid som passar dem, vilket gör att alla gör sig hörda och kommer till tals. Så här i efterhand är jag mycket nöjd med den kunskap och de kontakter Menykursen gav, så pass att jag fått mersmak och faktiskt redan har bokat in flera kurser.

Torbjörn Ullsten.
VD Mjälloms Tunnbröd AB

Kurs: Produktkalkylering

Personalen blir mer engagerad!

Menycirkeln var mycket givande - dels för att jag träffade allergiansvariga från andra industrier och dels för att jag fick en bra grund för att kunna lära ut på vårt eget företag.

Som allergiansvarig på företaget ser jag det som ett stort plus att jag nu kan hålla kurser för samtlig personal så att de får en inblick i hur viktigt det är att följa de rutiner som finns för att t. ex undvika kontamination samt ha en bra spårbarhet.

Jag märker ju också att när personalen gått en kurs hos mig blir de mer engagerade och bryr sig. De får en större förståelse för människor med födoämnesallergi eller överkänslighet.

Ewa Rytterstig
Produktutvecklare/allergiansvarig Domstein-Enghav Sverige AB

Cirkel: Egen allergiutbildare på företaget
Kurs: Produktutvecklingsmetodik

Ett sätt att ligga i frontlinjen!

För mig hade mentorskapsprogrammet inom Meny stort värde! Mentorskapet handlar om ett ömsesidigt spel där mentorns unika egenskaper och erfarenheter mixas med vad jag som person vill utvecklas inom. Eftersom min mentor var duktig på förpackningar lärde jag mig mycket om det, men han blev också ett värdefullt bollplank inför det generationsskifte vi ska göra på Jakobsdals.

Jag träffade min mentor en gång i månaden under ett års tid. Under tiden uppstod ett nätverk mellan de adepter som deltog i programmet.

– Där finns den stora nyttan – nätverkandet ger så mycket tillbaka!

Ett tydligt bevis på det är att nätverket fortsatt träffas även efter programmets slut. Gruppen har till och med utökats på vägen!

– Utbytet av tjänster gör det värt att resa omkring och träffa de andra företagen. Exempelvis behövde jag stöttning i hur jag skulle formulera de formulär som ligger till grund för våra utvecklingssamtal. Det slutade med att jag fick ta del av en modell som barnmatsproducenten Nestlé använder. Senare delade jag med mig av något från vår verksamhet till dem.

Att hålla en topposition gentemot konkurrenterna och locka ungdomar och annan arbetskraft till livsmedelsbranschen, det är framtidens utmaning för oss. – Charkuteribranschen går lite trögt ibland, men lyftet kommer. Företagen får bättre och bättre marginaler för att satsa på marknadsföring och för oss har det ju gått jättebra. Utbildning av den egna personalen är ett sätt att ligga i frontlinjen.

Maria Skårberg
Ekonomi- och personalansvarig Jakobsdals Charkuteri

Mentorskapsprogrammet 2002-2003