

Tusende körkortstagaren håller rent hus på gymnasiet

När lokalerna dömdes ut och verksamheten skulle flytta anmälde sig Siv Norling och hennes kolleger till Menys hygienkörkort.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN

Meny har fått sin tusende hygienkörkortstagare. Siv Norling är en av fyra lärare vid Hotell- och restaurangprogrammet vid gymnasiesärskolan Ljungbergsgymnasiet i Borlänge.

I somras anmälde sig alla fyra lärarna till Menys hygienkörkort. Programmets lokaler på Ljungbergsgymnasiet var nämligen utdömda och utbildningen skulle flytta ihop med Hotell- och restaurangprogrammet på Hushagsgymnasiet i samma stad.

– Det var viktigt att vi hade samma grund att stå på som våra kolleger där, berättar Siv Norling.

Nyttig repetition

Det var en kollega med bakgrund i restaurangbranschen som tipsade om meny.se.

– Jag har ju hygienutbildning tidigare som utbildad hushållslärare, men det här var en nyttig repetitionsutbildning, säger Siv Norling.

Kursen är webbaserad och helt fristående, vilket innebär att deltagaren kan genomföra kursen när det passar henne eller honom bäst. I genomsnitt tar den åtta timmar att genomföra.

Att sätta sig vid en dator och gå utbildning kändes inte som någon stor grej för Siv Norling.

– Men jag var lite ouppmärksam i början och insåg att jag missade informationen om att fler alternativ kunde vara rätt på frågorna.



Menys hygienkörkortstagare Siv Norling omgiven av Markus Engström, Lars Lundkvist, Erik Carlsson och Rasmus Leandersson vid Ljungbergsgymnasiet i Borlänge.

Menys hygienkörkort är uppbyggt så att varje avsnitt inleds med flervalsfrågor för att man ska kunna få en uppfattning om vilka förkunskaper man redan har. Efter avsnittet görs en test på samma vis. De här avsnitten kan man göra hur många gånger som helst, tills man känner att man behärskar det. Den avslutande examinationen, däremot, kan bara göras en enda gång.

Uppmärksamma elever

– Våra elever är jättebra på att prata hygien. De är ute och praktiserar och kommer tillbaka till skolan med många frågor om varför vi inte gör som de gör ute på restaurangerna. Tidigare hade vi inte ens golvbrunnar och vi tvättade golven med vanlig skurhink. Nu kontrollerar vi temperaturer och använder rätt utrustning.

Praktikplatserna är betydelsefulla för Siv Norlings särskoleelever och när eleverna får någon slags anställning är det guld värt. Eleverna går fyra år på Hotell- och restaurangprogrammet

– Nu är det mycket fokus på svininfluensan, så då blir det ju ännu viktigare med hygienfrågorna.

Siv Norling märker att elevernas inställning har förändrats.

– För två år sedan fick vi tjata om piercing och sådant. Nu är den förståelsen mycket högre hos eleverna. ■

Först ut att ta ryska Hygienkörkortet

Nästan samtidigt som Meny fick sin tusende hygienkörkortstagare, så blev också den första personen examinerad från det ryska hygienkörkortet. Det innebär att det nu är skarpt läge för Menys samtliga tre Hygienkörkortskurser, på svenska, engelska och ryska.

“Livsmedelsbranschen borde locka fler ungdomar”

Meny har fått klartecken från Jordbruksverket att starta ett projekt om livsmedelsbranschens attraktionskraft. Bakgrunden är att livsmedelsutbildningar har svårt att fylla sina platser, trots att det är en förhållandevis god efterfrågan inom branschen.

– Livsmedelsbranschen borde locka fler ungdomar, med tanke på den medvetenhet som finns hos ungdomar idag, säger projektledaren Anna-Karin Hallgren, informatör vid Meny.

En grupp med representanter från såväl små som stora livsmedelsföretag och högre utbildningar kommer under hösten och våren att tillsammans arbeta fram ett åtgärds paket för hur livsmedelsbranschen ska bli en attraktiv arbetsgivare.

Med fler ungdomar som intresserar sig för livsmedelsbranschen kan statusen öka på livsmedelsutbildningar från gymnasienivå till forskarnivå.

Åtgärds paketet ska sedan förankras inom såväl industri som akademi.