



Projekt Utbildning

Slutrapport

Marita Wallenius

Januari 2011

INNEHÅLL

PROJEKTINFORMATION	3
SAMMANFATTNING	3
BAKGRUND	4
SYFTE	4
MÅLGRUPP	4
PROJEKTETS MÅL OCH RESULTAT	4
GENOMFÖRANDE OCH TIDPLAN	5
SPRIDNING AV PROJEKTETS RESULTAT	10
PROJEKTETS FINANSIERING	10
PROJEKTETS ARBETSSÄTT	10
SLUTSATSER OCH REKOMMENDATIONER	10
KONTAKTPERSONER	10

Projektinformation

Projekt påbörjat

2008-02-12

Granskad av

Bruno Hedlund

Projektledare

Marita Wallenius

Distributionslista

Karl Selleby, Jordbruksverket,
SIKs bibliotek

Sammanfattning

Projektet har syftat till att erbjuda öppna och företagsinterna utbildningar där SIK har unika kompetenser anpassade för livsmedelsbranschens behov.

Projektet har bestått av ett delprojekt för varje utbildningsinsats och med en projektledare för varje delprojekt.

Deltagarna har kommit från hela livsmedelskedjan och från alla nivåer i företagen.

Samtliga utbildningsinsatser har utvärderats av deltagarna.

Behovet och intresset av företagsintern utbildning har varit stort och vi har under 2008 - 2010 fått många förfrågningar från olika företag. Stödbeloppet från SJV har räckt till att erbjuda även några av dessa reducerat pris.

Följande kompetenshöjande aktiviteter har genomförts 2008 – 2010

2008 (efter beslut 080716)

- utvecklades 10 nya utbildningar/handböcker
- 23 öppna/företagsinterna utbildningar/seminarier genomfördes med drygt 300 deltagare från 55 olika företag

2009

- 43 öppna/företagsinterna utbildningar/seminarier genomfördes med totalt 694 deltagare från 210 olika företag

2010

- 56 öppna/företagsinterna utbildningar/seminarier genomfördes med totalt 1080 deltagare från 240 olika företag

Bakgrund

I Jordbruksverkets satsning "En Livsmedelsstrategi för Sverige" har SIK beviljats medel för ett flertal utvecklingsprojekt med syfte att stärka innovationskraften i svensk livsmedelsindustri. För de beviljade projekten har Jordbruksverket gett stöd med 50% av projektkostnaderna.

Detta utvecklingsprojekt handlar om Utbildning.

Ett ökat konkurrenstryck och krav på höjd effektivitet är en realitet i företag och organisationer idag. För att kunna möta dessa krav måste kompetensutveckling av befintlig personal finnas som en strategisk del i företagets verksamhetsplaner. De senaste årens stora omstruktureringar i många branscher, med sammanslagningar och nedskärningar påverkar medarbetarna på många sätt bl a genom att ny och kompletterande kunskap behövs.

Teknikutvecklingen i kombination med förändrade kundförväntningar ställer också krav på en ambitiös kunskapsutveckling. Vidare går en stor grupp, som har arbetat i produktionen i pension inom de närmaste åren. Detta gör att mycket ny och praktisk kunskap behöver överföras till yngre medarbetare.

Behovet av kompetensutveckling är mycket stort i Livsmedelsbranschen.

Syfte

Projektet har syftat till att erbjuda öppna och företagsinterna utbildningar där SIK har unika kompetenser anpassade för livsmedelsbranschens behov.

Målgrupp

Målgruppen har varit hela livsmedelskedjan, från råvaruproducenter till dagligvaruhandel. Deltagarna har funnits på alla nivåer i företagen såväl i produktionen som på ledande befattningar

Projektets mål och resultat

Deltagarna ska i respektive utbildningsinsats ha tillgodogjort sig kunskaper som är användbara i den dagliga verksamheten.

Samtliga utbildningsinsatser har utvärderats av deltagarna. De allra flesta deltagarna har varit mycket nöjda.

Några utdrag från utvärderingar

- Duktiga och engagerade kursledare
- Bra variation av teori och praktik
- Välorganiserat
- Bra kursmaterial
- Inspirerande
- Gav mig mer än jag förväntat mig

Av slumpvis utvalda utbildningar har även gjorts en utvärdering fyra – sex veckor efter avslutad utbildning. Detta för att vi ska få svar på om innehållet i utbildningen motsvarar målgruppens behov och om deltagarna har haft nytta av det de lärde sig när de kunnat praktisera det på sin arbetsplats. Även resultaten från dessa utvärderingar har varit mycket positiva.

Genomförande och tidplan

Projektet har pågått 12 februari 2008 – 30 november 2010.

Arbetet i projektet har följt ursprungsplanen och de deltagande företagen har varit mycket engagerade. Projektet har bestått av ett delprojekt för varje utbildningsinsats och med en projektledare för varje.

Projektet har syftat till att erbjuda öppna och företagsinterna utbildningar/seminarier/temadagar där SIK har unika kompetenser anpassade för livsmedelsbranschens behov. I alla utbildningar har vi utgått från ett vuxenpedagogiskt synsätt för att kunna ta vara på de kunskaper och erfarenheter som finns hos deltagarna. Teori har varvats med grupparbeten och praktiska moment där det har lämpat sig. Vår kunskap har hämtats genom forskning och samarbete med industri, andra institut, universitet och högskolor, både i Sverige och internationellt. För att kunna skapa de bästa förutsättningarna för lärande har vi även arbetat med intern pedagogisk utveckling.

Deltagarna har kommit från hela livsmedelskedjan och från alla nivåer i företagen såväl produktion som ledande befattningar.

Behovet och intresset av företagsintern utbildning har varit stort och vi har under 2008 - 2010 fått många förfrågningar från olika företag. Stödbeloppet från SJV har räckt till att erbjuda några av dessa reducerat pris.

2008 (efter beslut 080716)

- utvecklades 10 nya utbildningar/handböcker
- 23 öppna/företagsinterna utbildningar genomfördes med drygt 300 deltagare från 55 olika företag

2009

- 43 öppna/företagsinterna utbildningar har genomförts med totalt 694 deltagare från 210 olika företag

2010

- 56 öppna/företagsinterna utbildningar har genomförts med totalt 1080 deltagare från 240 olika företag

Deltagande företag i Siks öppna/företagsinterna utbildningar 2008 – 2010

FÖRETAG	2008	2009	2010
AAK			2010
AarhusKarlshamn Sweden		2009	
Abba Seafood		2009	
Alingsås Kommun		2009	
Allmans		2009	
Almondy	2008	2009	2010
Amcor Flexibles Drammen		2009	
Anticimex			2010
APL, Apotek Produktion & Laboratorier			2010
Arla Foods	2008	2009	2010
Aromatic		2009	2010
Arvidsjauris lärcenter		2009	
ASM Foods		2009	
Astra Tech		2009	2010
Atria Scandinavia		2009	

Atria Supply AB			2010
Axfood Sverige	2008	2009	2010
B. Engelhardt & Co AB			2010
Bars Produktion		2009	
Bergströms Rökeri		2009	
Biovitrum	2008		
Boden och Lindeberg		2009	
Bone Support		2009	
Borås Stad			2010
Boxholm Mejeri		2009	2010
Brämhults Juice		2009	
BUBs godis		2009	
Campbell Soup		2009	2010
Cederroth International		2009	
Charkmästarn i Västerås			2010
Charkuteriinvest		2009	
Gastronomi AB	2008		2010
Cloetta Sverige AB			2010
Coop Inköp och Kategori AB			2010
Culinar		2009	
Dalsjöfors Slakteri		2009	
Danisco Sugar	2008		
DiningDevelopment			2010
Diplom-Is Sverige		2009	
Direkt Chark		2009	2010
Diskteknik		2009	
Domstein Enghav Sverige	2008	2009	
Dr PersFood Production		2009	2010
Ecab Djupfrys AB			2010
Engelholms Glass AB			2010
Eurofins Food & Agro Sweden	2008	2009	
Falkbolagen Produktion	2008		
Feldts Fisk & Skaldjur AB			2010
Fiedler & Lundgren		2009	2010
Fiskestället i GBG HB		2009	
Food 4 you		2009	
Foodmark Sweden	2008		
FORCE Technology Sweden AB			2010
Fram Foods AB			2010
Fresenius Kabi	2008		2010
Fridaskolorna, Vänersborg		2009	
Friggs	2008		
Frödinge Mejeri	2008	2009	
GE Healthcare			2010
Gefleortens Mejeriförening		2009	
Ginstgården	2008		
Gislaved kommun	2008		
Gotlandssnus		2009	

Gourmet Companiet			2010
Grangärde Musteri AB			2010
Grön kompetens AB			2010
Gunnar Dafgård AB			2010
Gäsene Mejeri			2010
Halltorps Gästgiveri på Öland		2009	
Herrljunga Cider		2009	2010
Holmen Paper Bravikens pappersbruk	2008		
Hot Cuisine		2009	
HS Naturbruksgymnasium	2008		
Hässelby-Vällingby Stadsdelsförvaltning		2009	
ICA	2008		
ICA Focus	2008		
ICA Handlarna		2009	
ICA Sverige			2010
Iggesunds bruk		2009	
IKEA FOOD		2009	
Ingelstad Kalkon	2008	2009	
Innerstaden Gbg			2010
Jakobsdals charkuteri		2009	2010
JBT FoodTech		2009	
Johan i hallen		2009	
Johansson i Sverige AB, Ingemar		2009	
Johnson Diversey Sverige		2009	
Jojjen		2009	2010
JTI Snus			2010
Jästbolaget		2009	
Kajskjul 8	2008		
Kastell Pizzeria	2008		
Kiviks Musteri	2008		
Klippans Kommun		2009	
Konsum Värmlands Charkfabrik		2009	
Korsnäs Frövi		2009	
KR Köttbranschens Riksf.		2009	
Kraft Foods Sverige Production			2010
Kronägg		2009	
Kvinnofolkhögskolan		2009	
KåKå AB			2010
Källbergs Industri		2009	
Kött & Chark Svenska	2008		
Kött och Charkföretagen		2009	
Köttcentralen i Helsingborg			2010
Landstinget i Jönköpings län		2009	
Landstinget i Sörmland		2009	
Lantmännen Cerealia		2009	2010
Lantmännen Kronfågel			2010
Leaf	2008		
Linblocket i Västerås		2009	

Lindvalls Chark		2009	
Livsmedelsverket	2008		
LRF		2009	
Lyckeby Culinar		2009	2010
Länsstyrelsen VG län			2010
Löfbergs Lila		2009	
Mackmyra Svensk Whisky		2009	
Malmö Stad, Skolrestauranger		2009	
Marimat			2010
Medirest		2009	
Miljö- och hälsoskyddskontoret			2010
Miljöförvaltningen, Uppsala kommun			2010
MILKO	2008	2009	
Nora Glassfabrik		2009	
Nordbakels, AB			2010
Nordfalks Industri			2010
Nordic Sugar		2009	
Norfoods		2009	
Norrmejerier		2009	
Nya August Larsson Charkuteri		2009	
Nya Nolhaga Konfektyr	2008		
Nybergs Deli			2010
O. Kavli		2009	
Octapharma AB			2010
Ole Flensted	2008		
Olofströms Kommun		2009	
Orkla / Procordia Food, Norge		2009	
OstSpecialisten i Östergötland		2009	
Otto & Glassfabriken AB			2010
Per i Viken Chark AB			2010
Philmacro	2008		
Polarbröd		2009	2010
Pre News Pizzeria	2008		
Prinsens Sill & Sallader		2009	
Procordia Food	2008	2009	
Profood		2009	2010
PSI Antonson	2008		
Pågen	2008	2009	2010
Rechon Life Science	2008		
Restaurang Gamle Port	2008		
Restaurang Storseglet	2008		
Ridderheims & Falbygdens			2010
Roegind & Son		2009	
Santa Maria		2009	2010
SCA tissue lab			2010
SCAN		2009	2010
SGS Sweden		2009	
SIA Glass			2010

Signal & Andersson Charkuterifabrik		2009	2010
Siljans Chark		2009	2010
Skånemejerier	2008	2009	
SLU			2010
Smögendelikatesser		2009	
Sohlbergs Chark		2009	
Solanum Odlarna i Kävlinge			2010
Soupie			2010
Spendrups Bryggeri		2009	2010
St1 Biofuels	2008		
Star Biltong		2009	
Stenungsunds Kommun		2009	
Strängnäs Valskvarn			2010
Svantes Vilt & Bär	2008		2010
SVEA Miljö och Hygien			2010
SWEDAC		2009	
Swedish Match		2009	
Swedish Oat Fiber		2009	
Swedish Orphan Biovitrum AB			2010
Svenska Lantägg	2008		
Södergren & Karlsson (Anticimex)		2009	
Södra Älvsborgs Sjukhus		2009	
Take Off Food Sverige AB			2010
Tetra Packaging Solutions	2008		2010
Tetra Pak	2008	2009	2010
Toms Sverige	2008		
Torfolk Gård		2009	
Torsåsen Fågelprodukter	2008		
Trensums Food		2009	
Tulip Food Company AB			2010
Ulkeröds Gård			2010
Unil (Norge)		2009	
V&S The Absolut Company		2009	
Wernersson Ost AB			2010
Viltakademin			2010
Värmdö Kommun		2009	
Västra Götaland Regionen		2009	
Västra Selets Lantbruk		2009	
Xylophane		2009	
Ylle och Mandel AB			2010
Äbro Bryggeri		2009	
Äse-Glass AB			2010
Ö Sönnarlövs Plantskola, AB			2010
Öresundscharck		2009	
Österlens Matfabrik		2009	

Till detta kommer ett stort antal företag som deltagit i seminarier och temadagar.

Spridning av projektets resultat

Det har skrivits om projektet i Livsmedel i Fokus och andra branschtidningar. Information om projektet har även funnits på SIKs hemsida och annonserats i nyhetsbrev. I samtliga inbjudningar har Jordbruksverkets stöd framhållits. I november 2010 togs en broschyr fram för att visa på nyttan med regeringens livsmedelssatsning 2008 -2010. Denna broschyr "Nya framsteg för Sveriges Livsmedelsindustri" har spridits till företag och beslutsfattare i hela livsmedelsSverige.

Projektets finansiering

En ansökan om stöd inlämnades till Jordbruksverket inom ramen för regeringens satsning "En livsmedelsstrategi för Sverige - LISS" den 12 februari 2008.

Positivt beslut om stöd erhöles i juli 2008 och projektet kunde starta med 50% finansieringsstöd från Jordbruksverket under 2008. Nya ansökningar har lämnats för 2009 och 2010 och beviljats på samma sätt med 50% stöd även dessa år.

Deltagande företag har betalat resterande 50% av kostnaderna. I utvecklingsarbete av handböcker och nya utbildningskoncept har SIK betalat 50% av kostnaderna.

Projektets totala kostnadsbudget 2008 – 2010 har varit SEK 8 185 696, varav Jordbruksverkets stöd har varit 50%.

Projektets arbetsätt

SIKs utbildningskonsulter har fortlöpande under åren utvecklat, planerat och genomfört öppna och företagsinterna utbildningsinsatser. Efter behov och önskemål från SIKs kunder har aktuella frågeställningar tagits upp i seminarier och på temadagar. Marita Wallenius, SIKs utbildningschef, har varit projektkoordinator och har svarat för samordning och redovisning.

Slutsatser och rekommendationer

Alla livsmedelsföretag i Sverige har genom denna satsning fått en unik möjlighet att med ekonomiskt stöd kunna delta i kvalificerade utbildningsinsatser. Ökad kunskap ger ökad konkurrenskraft och detta stärker svensk livsmedelsindustri.

Kontaktperson

Marita Wallenius, projektkoordinator på SIK
010-516 66 32, marita.wallenius@sik.se



Huvudkontor/Head Office:

SIK, Box 5401, SE-402 29 Göteborg, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00, fax: +46 (0)31 83 37 82.

Regionkontor/Regional Offices:

SIK, Ideon, SE-223 70 Lund, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

SIK, Box 4053, SE-904 03 Umeå, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

SIK, c/o Almi, Box 1224, SE-581 12 Linköping, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

www.sik.se