

meNY

2008-2013 SLUTTRAPPORT



> meNY

EXPERTKOMPETENS
LIVSMEDEL

BAKGRUND

Expertkompetensprogrammet Meny– Livsmedel & bioteknik startade redan våren 2000 och riktade sig mot livsmedelsbranschens cirka 3000 små och medelstora företag (SMF). Viktiga motiv för satsningen vid denna tid var avregleringen och den nya utmaningen för branschen genom bland annat Sveriges delaktighet i EU.

För att stärka konkurrenskraften hos de små livsmedelsföretagen fick SLU uppdraget att tillsammans med SIK, Lunds universitet, Umeå universitet och dåvarande Högskolan i Kalmar utveckla skräddarsydd kompetensutveckling.

Strukturrationaliseringen i sektorn under den första perioden, åren 2000 – 2008 var dramatisk, företagen blev allt större, fusioner blev vanliga över landets gränser och produktionsenheter flyttade till övriga Europa. Miljöfrågor kom alltmer i fokus samtidigt som en närproducerad och ekologisk trend blev allt starkare. Hälsosam mat och livsstilsfrågor blev också viktigare för konsumenten. Trenden var att de små

livsmedelsföretagen med naturliga råvaror, hållbar och etisk produktion vann mark hos konsumenten.

Datorvanan och förutsättningar för Internet i det dagliga arbetet förbättrades kraftigt under denna första period och webbaserade utbildningar fick en given plats på utbildningskartan. Hösten 2007 hade 1400 personer deltagit i Menyprogrammets olika utbildningsaktiviteter och detta från totalt 850 företag. Kvalitet var ett ledord för all utbildningsverksamhet i Meny och verktygen för skräddarsydda utbildnings-satsningar blev noga utvärderade under den första perioden. Det blev en bra språngbräda för den kommande perioden 2008-2013.

Utmaningen var att nå landets livsmedelsföretag med ny kunskap som ännu inte hade efterfrågats. Därför blev utvecklingen av mötesplatser en viktig del i arbetet. Det fanns ett behov av sådana mötesplatser för livsmedelsföretagen, men däremot inte för bioteknikföretagen, som redan fanns mycket nära forskarsamhället.



Svante Svensson, Ulf Edlund, Yngve Andersson och Marianne Härning-Nilsson i glatt samspråk.

Foto: Jan Andersson

OMVÄRLDSFÖRÄNDRINGAR

Visionen om Sverige - det nya matlandet lanserades av landsbygdsminister Eskil Erlandsson år 2008. Det är en vision om att Sverige ska bli det nya matlandet i Europa. När arbetet med det nya matlandet inleddes var det främst för att tillvarata potentialen och skapa jobb på den svenska landsbygden särskilt då genom att kombinera mat och turism. En första handlingsplan togs fram 2008 för att lägga färdriktningen för hur visionen ska kunna förverkligas fram till 2020.

Den offentliga måltiden ingår också i visionen för Sverige - det nya matlandet. Framtidsbilden är att måltiderna genomsyras av kvalitet och matglädje och serveras i en trevlig miljö. Maten kan också bli ett semester mål i sig, särskilt i kombination med en naturupplevelse. Genom att locka turister till den svenska landsbygden med mat i kombination med upplevelser finns ytterligare en potential för företag att växa och att bredda sin verksamhet. Detta var en tydlig tanke i Matlandet Sverige.

I Sverige finns också restauranger av hög klass som drivs av internationellt erkända kockar. Matlandet har även med denna del och vill att det ska finnas högklassiga restauranger i hela Sverige och att fler restauranger ska få stjärnor i Guide Michelin.

Nya målgrupper

Menys huvudmålgrupp hade under första perioden inte varit de allra minsta landsbygdsföretagen, men ändå fanns verktyg och modeller som nu kunde återanvändas i nya sammanhang och för nya målgrupper. Men denna anpassning krävde resurser och dessa fanns i olika former av utlysningar på främst Jordbruksverket.

Under denna andra period av Menyprogrammet skedde en omställning från ett tydligt uppdrag från en uppdragsgivare, KK-stiftelsen, till delfinansiering

med krav på anpassning till det nya Livsmedelsverige. Livsmedelsfrågorna lyfts nu fram på många olika sätt och många småföretag ser nya utmaningar med ökad attraktionskraft och nya affärsmöjligheter. Det finns också mycket projektpengar och det utvecklas en mångfald av aktiviteter och nya aktörer. Intresset för att återanvända koncept var inte särskilt stort och det fanns heller inga krav på detta.

Meny i debatten

I en debattartikel på nätets portal GRÄNSBRYTNING, omvärldsbevakning och analys av ett samhälle i förändring våren 2009, skriver programdirektören Margareta Stigson:

”(...)i detta gränsland pratar inte systemen tillräckligt bra med varandra för att nå kostnadseffektivitet enligt vår erfarenhet. Meny finns i hela landet och arbetar på ett flexibelt sätt med olika regionala samarbetspartners och olika lösningar i olika delar av landet. Vi får själva hitta olika vägar i olika regioner för att mötas och utnyttja det som redan är utvecklat och kvalitetssäkrat inom ramen för Menyprogrammet. Om de regionala krafterna spelar tillsammans med de nationella på ett bättre sätt skulle vi som enskild aktör kunna bli ännu effektivare. För vi måste ju komma ihåg att det är alltid kittlande spännande att uppfinna hjulet själv igen och igen och igen, det är helt enkelt tråkigare att använda återanvändningsbara koncept. Men vems ansvar är det att vi möts och utnyttjar varandras vunna erfarenheter och kompetenser? Vi skulle önska att det fanns intresse från såväl nationella som regionala aktörer att samverka på ett långsiktigt hållbart sätt!”

Vid denna tidpunkt var Menyprogrammet en väl känd utbildningsaktör med gott rykte och känd för god kvalitet och med koncept som var återanvändningsbara och möjliga att utnyttja i alla regioner med livsmedelsindustri.

INTERNA FÖRÄNDRINGAR

Under denna programperiod gavs ett tydligt formellt ansvar på SLU, då avtalet tecknades enbart med SLU och därefter som samarbetsavtal mellan SLU och samtliga deltagande konsortier. I sak hade detta ingen betydelse, men arvet med att engagemanget inte var lika starkt hos alla ingående konsortier fanns och blev nu allt tydligare. Ledningsgruppen

som är lärosätets/institutets ingång i Menyprogrammet kom i flera fall längre från dess ledning.

Under perioden gick biträdande programdirektör Yngve Andersson i pension och ersattes av Alexander Milanov med placering i Skåne.



Menys programdirektör Margareta Stigson. Foto: Jan Andersson

STYRELSE OCH PERSONELLA RESURSER

Programstyrelse

För den nya programperioden från 1 mars 2008 till 1 mars 2013 har följande ledamöter ingått i Menyprogrammets styrelse:

Jan Rosenström, ordförande

Svante Svensson

Hampe Mobärg

Marianne Härning Nilsson, 20080301 – 20080901

Christer Heinegård, från 20080901

Ledningsgruppen

Ledningsgruppens sammansättning har varit:

Margareta Stigson, SLU, ordförande

Yngve Andersson, SIK, 20080301 – 20110430

Alexander Milanov, SIK, från 20110430

Ulf Edlund, Umeå Universitet

Håkan Hallmer, Linnéuniversitetet

Christina Skjöldebrand, Lunds Universitet

Personal

Programdirektör:

Margareta Stigson

Bitr Programdirektör:

Yngve Andersson/Alexander Milanov

Utbildningsledare:

Maria Lingaas

Informationsansvarig:

Anna-Karin Hallgren

IT/webb/pedagog:

Therese Östrand

Jasmin Vizlin (föräldravik 20110815-20120630)



Jan Rosenström har varit Menyprogrammets styrelseordförande sedan starten. Foto: Jan Andersson

Pedagogisk ledare och senare rådgivare:

Anne Algers

Administratör och ekonomiansvarig:

Inga-Britt Bohlin

UPPDRAGET OCH MÅLEN

SYFTE ENLIGT AVTAL

Det övergripande syftet är att Menyprogrammet 2013 skall vara tillräckligt förankrat och etablerat hos livsmedelsföretag, lärosäten och forskningsinstitut samt regionala, nationella och internationella finansiärer för att verksamheten mot små och medelstora livsmedelsföretag ska kunna fortgå i en oförminskad omfattning utan driftsstöd från KK-stiftelsen.

MÅLSÄTTNING

- Fortsätt utvecklingen av metoder och innehåll för kunskapsutbyte mellan SMF, universitet, högskolor och industriforskningsinstitut som gör Meny till en ledande aktör för samproduktion inom livsmedelsområdet
- Fortsätt utvecklingen av den nationella samordningen av verksamheten inklusive nätverket för att kunna ta tillvara den samlade (kompletterande) kompetensen hos företag, offentliga aktörer och akademi
- Etablerade samarbeten med regionala aktörer i de regioner i Sverige som har eller utvecklar en betydelsefull näring inom livsmedelsområdet med ett stort inslag av SMF. År 2013 ska dessa samarbeten säkra ett långsiktigt stöd till verksamheten i respektive region
- Etablerade relationer/samarbeten med nationella och internationella aktörer/finansiärer i den omfattning som krävs för att långsiktigt finansiera verksamheten

AKTIVITETER

- Fyra regionala aktörer per år eller fler ska medverka i samverkansprojekt med Meny
- Under perioden ska flera nya lärosäten/institut involveras på strategisk ledningsnivå i Menys arbete för att tydliggöra Menys värde för uppfyllandet av respektive organisations uppdrag inom utbildning, forskning och utveckling
- Relevanta utlysningar/erbjudanden från finansiärer inom livsmedelsområdet på till exempel nationell, nordisk eller europeisk nivå ska bevakas och söka tas till vara
- Verktygen Webbaserade kurser, Mentorskapsprogram, Menycirklar och Student i småföretag ska underhållas och vidareutvecklas och omfatta minst 100 deltagare om året
- 800 företag eller fler ska ha deltagit i någon form av kompetensutvecklingsåtgärd
- Utvecklingen av nya och tidigare utvecklade metoder ska spridas till fler branscher och aktörer



”Den egna programplanen har fullföljts och kvantitativa liksom kvalitativa mål har uppnåtts, men vägen dit har skett på något annorlunda sätt än tanken i programplanen var från början.”

PROGRAMPLAN OCH AVVIKELSER

Visionen i programplanen som skrevs av Meny- ledning inför omstart till period två var, att Meny- programmet år 2013 skulle ha vuxit in i rollen att vara ett nationellt centrum för metoder för kunskaps- överföring, (”center of excellence”) mellan akademi och företag. Centrumet skulle utgöra en plattform för utvecklingen av metoder och koncept som efter- frågas av såväl företag som av forskare.

På väg mot visionen skulle arbetssättet vara att sluta avtal och överenskommelser med aktörer i de regio- ner som vill utveckla sin livsmedelsindustri genom forskningskontakter. Regionala avtal har inte skett i den omfattning som planerades, men däremot har Menyprogrammets metoder används i fler oväntade situationer och plattformen har utgjort ett efterfrågat metodcentrum för kunskapsöverföring. Målgruppen är liksom tidigare period små och med- elstora livsmedelsföretag, men målgruppen breddas något till att också innefatta mikroföretag och lands- bygdsbaserade företag med livsmedelsanknytning. Bioteknikföretagen är under denna period inte längre en fokusmålgrupp.

Programplanens idé var att Menyprogrammet suc- cessivt skulle övergå till att fokusera på utveckling av den nationella plattformen för kunskapsöverföring medan de mer konkreta utbildningsaktiviteterna övergick till de regionala plattformarna. Då kartan kom att se annorlunda ut med en mångfald nya aktö- rer som sökte medel från Matlandet Sverige och med fokus på att utveckla egna kurser och aktiviteter, blev Menyprogrammet en alltmer nationell resurs men

med lokalt genomförande utan mellannivån region. Nya avtal har under perioden tecknats med Gröna navet i Västerbotten, Kurbits/Länsstyrelsen i Dalarna, Samernas riksförbund i Norrbotten, Regionförbun- det södra Småland, Länsstyrelsen i Kalmar, Närings- livsenheten vid Linnéuniversitetet, Häst- avelsförbundet, Kriminalvårdsenheten Västra Göta- land samt Västra Götalandsregionen.

Den egna programplanen har fullföljts och kvantita- tiva liksom kvalitativa mål har uppnåtts, men vägen dit har skett på något annorlunda sätt än tanken i programplanen var från början.

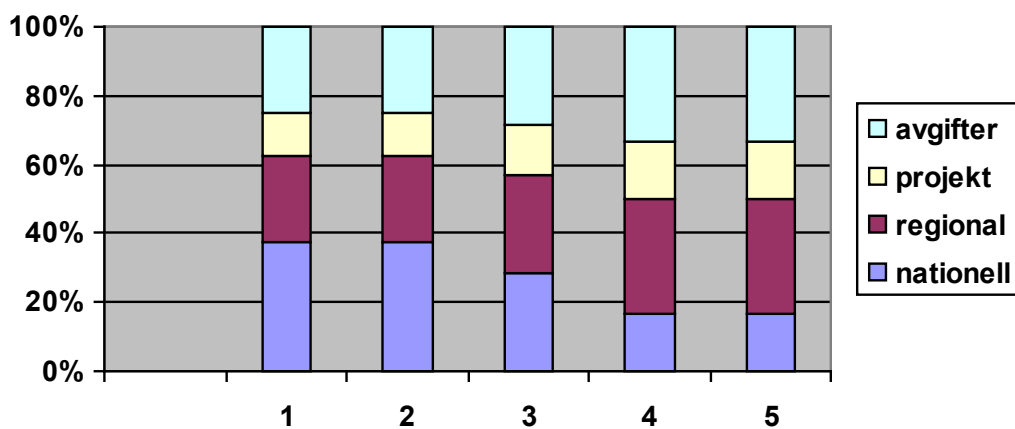
ORGANISATION

SLU ansvarar liksom tidigare period ekonomi- administrativt för programmet och utser dess pro- gramdirektör. På samma vis utser SIK biträdande programdirektör. Övriga i ledningsgruppen utses av respektive deltagande lärosäte. SLU tecknar avtalet med KK-stiftelsen som nu inte längre är huvudfinan- siär utan delfinansiär.

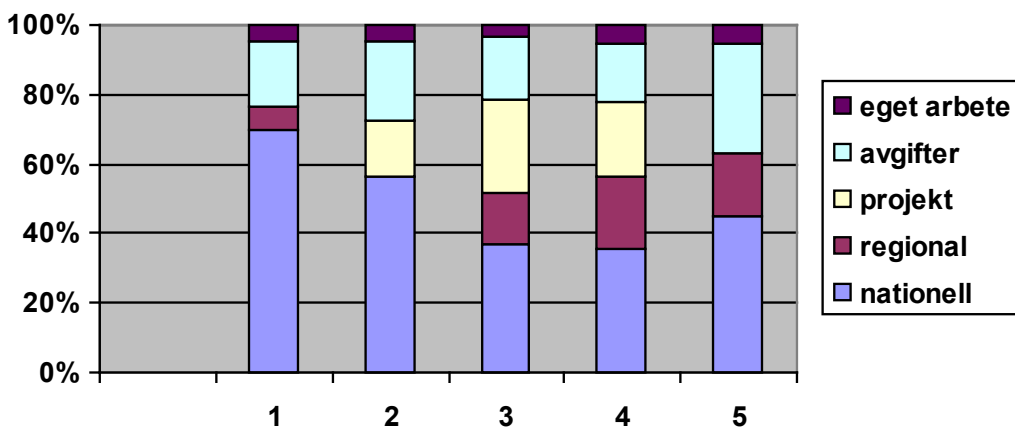
EKONOMI

I finansieringsplanen i programplanen är en större andel regional finansiering än utfallet blivit. Detta kompenseras dock av det ändrade arbetssätt som innebär nationella projekt med projektmedel från nya finansiärer. Totalt under perioden har omsätt- ningen varit knappt 20 Mkr varav hälften kommer från KK-stiftelsen. Ytterligare bidrag utanför redovis- ningen finns i form av ledningsgruppens arbete som motsvarar cirka 1 Mkr.

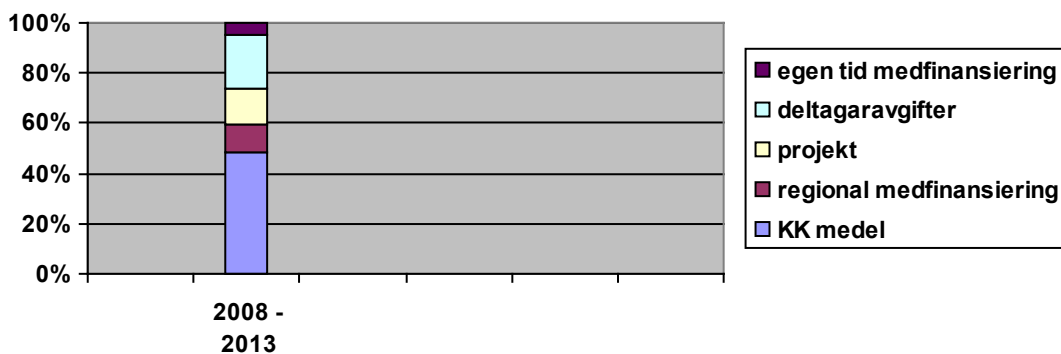
FINANSIERINGSPLAN ENLIGT PROGRAMPLANEN



UTFALL EKONOMISK REDOVISNING



UTFALL FÖR HELA PERIODEN



| Intäkter i tkr | Bokförda intäkter ackumulerat 080301 - 130228 |
|--|--|
| Bidrag från KK-stiftelsen | 10 000 |
| Bidrag från berörda lärosäten/forskningsinstitut | |
| Bidrag från regionala aktörer | 2 350 |
| Bidrag från nationella och internationella aktörer/finansiärer | 3 009 |
| Deltagarintäkter | 4 431 |
| Summa intäkter | 19 790 |

MENYPROGRAMMETS VERKSAMHET

WEBBASERADE KURSER - OMFATTNING

Livsmedelssäkerhet

- **Menykörkort – Livsmedelshygien**

Kursen omfattar ca 8 timmar och kan genomföras antingen i flera delar eller i ett sträck. Den består av eget arbete via Internet, och avslutas med ett interaktivt test med frågor som täcker de olika kunskapsområdena.

Antal deltagare i kursen totalt: 2053, varav 1518 examinerade.

- **Menykörkort - Livsmedelshygien på engelska**

Kursen omfattar ca 8 timmar och kan genomföras antingen i flera delar eller i ett sträck. Den består av eget arbete via Internet, och avslutas med ett interaktivt test med frågor som täcker de olika kunskapsområdena.

Antal deltagare totalt: 46, varav 41 examinerade.

- **Menykörkort - Livsmedelshygien på ryska**

Kursen omfattar ca 8 timmar och kan genomföras antingen i flera delar eller i ett sträck. Den består av eget arbete via Internet, och avslutas med ett interaktivt test med frågor som täcker de olika kunskapsområdena.

Antal deltagare totalt: 20, varav 3 examinerade.

- **Tillämpad mikrobiologi**

Kursen omfattar ca 1 arbetsdag per vecka under 5 veckor, huvudsakligen i form av eget arbete via Internet. Under kursen har deltagaren kontakt med handledaren, och får återkoppling på sitt arbete, via e-post.

Antal deltagare totalt: 2, varav 1 examinerad.

- **Att förstå och använda livsmedelslagen**

Kursen omfattar ca 1 arbetsdag per vecka under 5 veckor, huvudsakligen i form av eget arbete via Internet. Under kursen har deltagaren kontakt med handledaren, och får återkoppling på sitt arbete, via e-post.

Antal deltagare i kursen totalt: 6, varav 4 examinerade.

- **HACCP**

Kursen omfattar ca 1 arbetsdag per vecka under 15 veckor, huvudsakligen i form av eget arbete via Internet. Under kursen har deltagaren kontakt med handledaren, och får återkoppling på sitt arbete, via e-post.

Antal deltagare i kursen totalt: 16, varav 5 examinerade.

Totalt antal deltagare Livsmedelssäkerhet: 2 143

Produkt och Marknad

- **Produkt- och processoptimering**

Kursen omfattar ca 1 arbetsdag per vecka under 5 veckor, huvudsakligen i form av eget arbete via Internet. Under kursen har deltagaren kontakt med handledaren, och får återkoppling på sitt arbete, via e-post.

Antal deltagare totalt: 1, varav 1 examinerad

- **Menykörkort - Mat & Klimat**

Kursen omfattar ca 8 timmar och kan genomföras antingen i flera delar eller i ett sträck. Den består av eget arbete via Internet, och avslutas med ett interaktivt test med frågor som täcker de olika kunskapsområdena.

Antal deltagare totalt: 52, varav 36 examinerade

Totalt antal deltagare Produkt och Marknad: 53

Djurskydd och Djurtransport

- **Kompetensbevis för hästtransportörer**

Kursen omfattar ca 8 timmar och kan genomföras antingen i flera delar eller i ett sträck. Den består av eget arbete via Internet, och avslutas med ett interaktivt test med frågor som täcker de olika kunskapsområdena.

Antal deltagare i kursen totalt: 726, varav 466 examinerade. Ca 10 % av deltagarna i hästtransportkursen är danska medborgare.

- **Djuromsorg vid hantering av levande djur på slakteri**

Kursen omfattar ca en dags arbete med webbföreläsningar och övningsuppgifter samt slutprov.

Antal deltagare i kursen totalt: 140, varav 114 examinerade

- **Djuromsorg vid slakt – DISA med två träffar**

Kursen omfattar två dagars schemabundet arbete med föreläsningar och diskussioner samt slutprov. Därtill kommer den tid deltagaren väljer att lägga på

det webbaserade DISA-materialet. Denna tid är olika för varje individ beroende på förkunskaper samt hur många djurslag deltagaren studerar

Antal deltagare i kursen totalt: 28, varav 26 examinerade

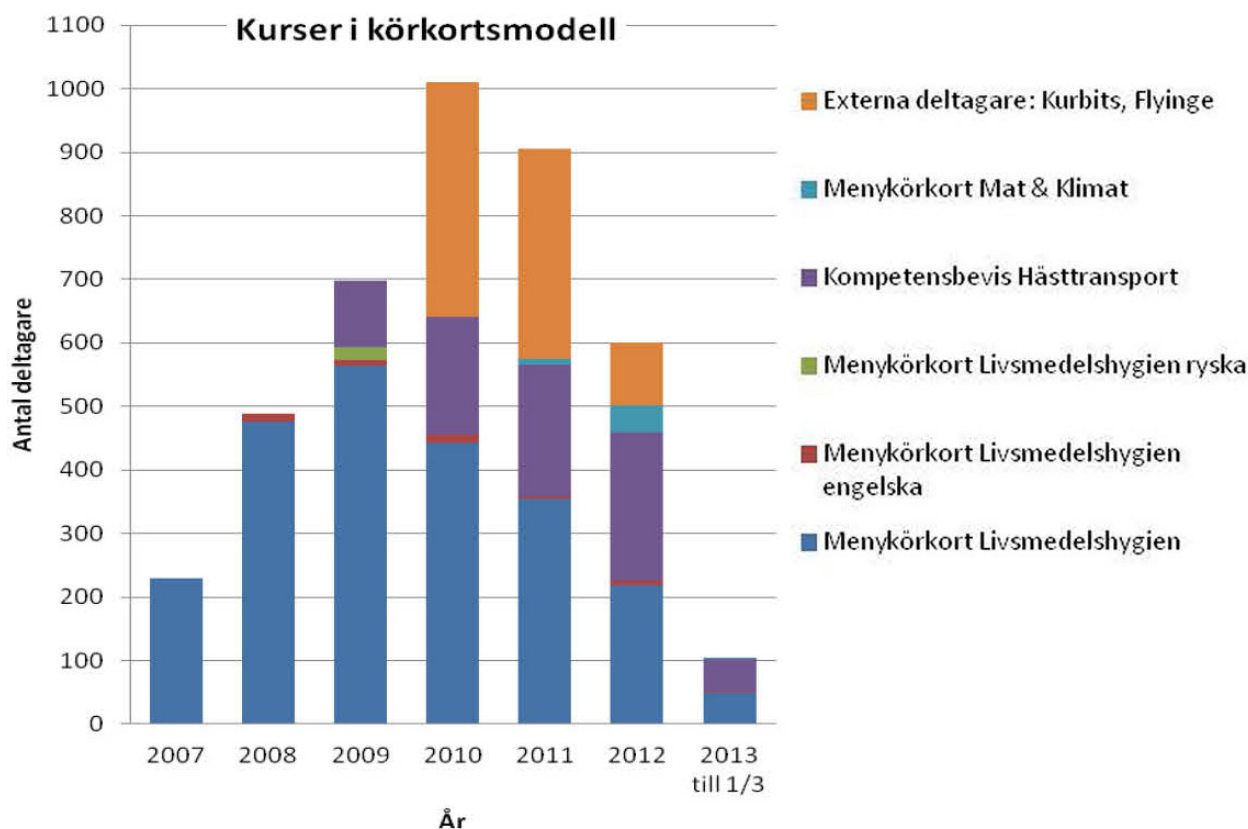
- **Djuromsorg vid slakt – DISA på distans**

Kursen omfattar ca två dagars arbete med webbföreläsningar och övningsuppgifter samt slutprov. Därtill kommer den tid deltagaren väljer att lägga på det webbaserade DISA-materialet. Denna tid är olika för varje individ beroende på förkunskaper samt hur många djurslag deltagaren studerar.

Antal deltagare i kursen totalt: 9, varav 6 examinerade

Antal deltagare totalt Djurskydd och Djurtransport: 903

Totalt har 3099 personer deltagit i Menys webbaserade kurser under programperioden.



MENYCIRKLAR - OMFATTNING

1. Utveckling av fiskauktionen i Smögen
Avslutad 2008 (5 deltagare)
2. Affärsutveckling mot matupplevelser och lokalproducerat i Dalarna
Avslutad 2008 (9 deltagare)
3. Företagets kommunikation, en kombination av cirkel och webbkurs – Dalarna
Avslutad 2009 (10 deltagare)
4. Ökad förädling av skogsbär i Boden
Avslutad 2009 (8 deltagare)
5. Lean production för livsmedelsindustrin
Avslutad 2009 (5 deltagare)
6. Hantering av bedövnings- och skjutvapen
Avslutad 2009 (8 deltagare)
7. Skånsk Kraftutveckling
Avslutad 2009 (7 deltagare)
8. Utveckling och implementering av kvalitetssigillet Renlycka
Avslutad 2010 (Samernas Riksförbund 8 deltagare)
9. Produkt- och processutveckling för biodlare
Avslutad 2010 (11 deltagare)
10. Matens värde – Ammarnäs
Avslutad 2010 (8 deltagare)
11. Implementering av kvalitetssigillet Renlycka i Jämtland/Härjedalen
Avslutad 2010 (16 deltagare)
12. Implementering av kvalitetssigillet Renlycka i Västerbotten
Avslutad 2010 (15 deltagare)
13. Implementering av kvalitetssigillet Renlycka i Norrbotten
Avslutad 2010 (12 deltagare)
14. Livsmedel – en attraktiv bransch
Avslutad 2010 (9 deltagare)
15. Kött och charklära för kriminalvården
Avslutad 2010 (9 deltagare)
16. Småskalig livsmedelsproduktion i Kalmar
Avslutad 2010 (7 deltagare)
17. Menycirkel om kråkbär
Avslutad 2011 (13 deltagare)
18. Utveckling av lokal mat i Kultsjödalen
Avslutad 2011 (9 deltagare)
19. Menycirkel om får- och lammkött
Avslutad 2011 (11 deltagare)
20. Produktutveckling av svamp
Avslutad 2011 (9 deltagare)
21. Produktion av bärviner
Avslutad 2012 (7 deltagare)

Under programperiod har 21 Menycirklar genomförts med total 196 deltagare

Ytterligare två cirklar har pågått in i denna programperiod:

Kommunikation med din omvärld i Skåne, påbörjades 2007 och avslutades 2008 (6 deltagare)

Bioaktiva ämnen i bär påbörjades 2007 och avslutades 2008 (9 deltagare)

Dessa finns med i slutrapport från föregående period.

ÖVRIGA CIRKLAR

Under hösten 2010 startade också 6 temacirklar med totalt 68 deltagare i Kurbits regi i Dalarna och under 2011 startade ytterligare 16 temacirklar med totalt 130 deltagare i olika delar av landet.

Under programperioden har 22 Kurbitscirklar med totalt 198 deltagare genomförts.



MENTORSKAPSPROGRAM - OMFATTNING

Under programperioden har två mentorskapsprogram genomförts med totalt 14 mentor-adeptpar, det vill säga 28 deltagare.

Det första mentorskapsprogrammet startades 2008 i Västra Götalandsregionen med 8 deltagande mentor-adeptpar. Adepterna kom i huvudsak från små landsbygdsbaserade företag, medan mentorerna hämtats från högskolor och institut i regionen.

Ytterligare ett mentorskapsprogram startades 2008 i samarbete med Livsmedelsföreningen med sex deltagande mentor-adeptpar. Adepterna var medlemmar i Livsmedelsföreningen och mentorerna kom från något av Menys lärosäten eller från ett livsmedelsföretag.



Mentor-adeptparet Anne-Li Karlsson och Emma Åkesson fortsätter att hålla kontakten flera år efter att mentorskapsprogrammet avslutades.

Foto: Anna-Karin Hallgren

STUDENTER I SMÅFÖRETAG - OMFATTNING

Totalt har 18 projekt genomförts under programperioden, med sammanlagt 221 projektveckor. Bland lärosätena finns SLU, SIK och Linnéuniversitetet. Programmet avslutades under 2012.

Det har varit svårt för universitet och högskolor att på senare år upprätthålla attraktivitet för livsmedels-

utbildningarna. Det har därför blivit allt färre studenter och vissa utbildningar har lagts ned.

Programmet bygger på samfinansiering, vilket man enbart har kunnat genomföra i Västra Götaland, genom projektet Industriell Dynamik.

1. 2010 - Produktutveckling av charkprodukt Lindells Gårdsslakteri AB (SLU, 20 veckor)
2. 2009 - Energieffektivitet Guldfågeln AB (Högskolan i Kalmar, 10 veckor)
3. 2009 - Fakta om råmjölk Kullings Kalvdans (SLU, 10 veckor)
4. 2009 - Hållbarhet på äggost Björnerud Gård AB (SIK, 20 veckor)
5. 2009 - Högförädlade produkter av nöt. Härlunda gård (SLU, 10 veckor)
6. 2009 - Kvalitetssäkring Domstein Enghav av Sverige AB SLU (10 veckor)
7. 2009 - Lokalproducerad vispgräddde Gäsene Mejeriförening ekonomisk förening (SLU, 10 veckor)
8. 2009 - Nytt produktsortiment Svenska Lantägg AB (SLU, 10 veckor)
9. 2009 - Receptoptimering Grahn Konfektyr AB (SLU, 10 veckor)
10. 2009 - Texturmätning på kött AB Dalsjöfors slakteri (SLU, 10 veckor)
11. 2009 - Uppdatering av HACCP-plan Warberg candy group (SLU, 10 veckor)
12. 2008 - Anpassning av kokgrytor Getinge Storkök AB (SLU, 13 veckor)
13. 2008 - HACCP - kvalitetsutveckling Totalmat AB (SLU, 13 veckor)
14. 2008 - HACCP - produktionsutveckling Totalmat AB (SLU, 13 veckor)
15. 2008 - Kvalitetsutveckling Edins vatten AB (SLU, 13 veckor)
16. 2008 - Produkt- och produktionsutveckling Mixwell AB (SLU, 13 veckor)
17. 2008 - Produktions- och lagerstyrning Källbergs produktion AB (SLU, 13 veckor)
18. 2008 - Utveckling av ekologiska kakor AB Annas Pepparkakor (SLU, 13 veckor)

KURSUTVECKLING

Sedan 2009 använder Meny utbildningsplattformen Fronter. Flera nya kurser har utvecklats under programperioden. Dessa är både i körkortsmodell och i andra flexibla modeller, men med utnyttjande av tidigare utvecklade metoder.

Följande nya kurser och examinationer har utvecklats:

- **Djuromsorg vid hantering av levande djur på slakteri**

Inför den nya slaktförordningen som var på väg att träda i kraft ville ett antal slakterier ligga i framkant. Meny utvecklade därför kursen som bygger på webb-föreläsningar i Fronter och två träffar på SLU i Skara. Ett besök av ämnesexpert på slakteriet ingick.

Kursens examination sker via ett interaktivt test. Nio arbetsledare från fem slakterier gick kursen. Därefter har stallpersonal utbildats på dessa slakterier. När den nya slaktförordningen senare trädde i kraft (130101) ersattes kursen av de nya DISA-kurserna, se nedan.

- **Hästtransportör - Kompetensbevis**

Enligt EG-förordningen EG 1/2005 måste alla som i samband med en ekonomisk verksamhet transporterar levande ryggradsdjur, fr o m den 5 januari 2008, kunna visa upp ett kompetensbevis på utbildning om djurs välbefinnande under transport. Meny är godkänd av Jordbruksverket att efter godkänd kurs utfärda kompetensbevis för hästtransportörer enligt EG 1/2005.

Kursen bygger på Menykörkortsmodellen, i sex kurssteg. I Menykörkortsmodellen löper ett verklighetsbaserat *case*, i form av ett bildspel i flera avsnitt, som en röd tråd genom varje kurssteg och varvas med korta teoriavsnitt och självtest med flervalsfrågor. I det avslutande provet slumpas frågor från kursens självtest så att alla kunskapsområden i kursen täcks.

Meny ansvarar för pedagogik och teknik och Hästcentrum på SLU i Skara ansvarar för ämnesinne-

hållet.

- **Menykörkort - Mat & Klimat**

Kursen bygger på Menykörkortsmodellen, i åtta kurssteg. Meny ansvarar för pedagogik och teknik och miljögruppen på SIK ansvarar för ämnesinnehållet. Kursen kan i samarbete med SIK kombineras med en uppföljande workshop med fokus på mat och klimat.

- **Djuromsorg vid slakt DISA**

Enligt den nya avlivningsförordningen EG 1099/2009 krävs från 1 januari 2013 kompetensbevis gällande djurs välbefinnande i samband med slakt. Detta gäller för all slaktpersonal. Meny är godkänd av Jordbruksverket för utbildning och slutprov för kompetensbevis enligt den nya slaktförordningen. Det finns ett antal slakteriföretag som har godkänd internutbildning, men Meny är idag den enda godkända provanordnaren i landet. Själva kompetensbeviset utfärdas av Jordbruksverket.

Kurs med 2 träffar. Kursen bygger på DISA-materialet som tagits fram av SLU med stöd av Jordbruksverket och innehåller två träffar på SLU i Skara. Den examineras via ett interaktivt test.

Distanskurs. Kursen bygger på DISA-materialet som tagits fram av SLU med stöd av Jordbruksverket samt webb-föreläsningar i Fronter. Den examineras via ett interaktivt test.

Prov - Enbart slutprov. Målgruppen är företag som själva är godkända att utbilda personalen enligt den nya slaktförordningen, men behöver en objektiv provanordnare.

- **Menykörkort på engelska**

Under 2008 översattes Menykörkortet - Livsmedelshygien till engelska för att bredda tillgängligheten av grundläggande utbildning i livsmedelshygien för icke svensktalande medarbetare i livsmedelsindustrin.

- **Menykörkort på ryska**

Under 2009 översattes Menykörkortet – Livsmedelshygien till ryska för att ytterligare bredda tillgängligheten av grundläggande utbildning i livsmedelshygien för icke svensktalande medarbetare i livsmedelsindustrin.

- **Hästavel – externt uppdrag**

Kursmodell Menykörkort. Hästcentrum SLU ansvarar för ämnesinnehållet och Meny ansvarar för pedagogisk modell. Kursen startade i november 2010, och har hittills haft cirka 500 deltagare. Kursen har tagits över av Flyinge avels- och hästportcentrum.

- **MEcalc - externt uppdrag**

Kursmodell Menykörkort. Maskinentreprenörerna (ME) ansvarar för ämnesinnehållet och Meny ansvarar för pedagogisk modell. Utbildning i kalkylering med kalkylprogrammet MEcalc.

- **Kurbits affärsutveckling – externt uppdrag**

Cirkelkurs med läromoduler i Fronter samt en webb-baserad kurs, modell Menykörkort. Högskolan Dalarna ansvarar för ämnesinnehållet och Meny ansvarar för pedagogisk modell.



Hygienkörtkort, in English please!

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN
FOTO: JAN ANDERSSON

Nu kan även icke-svenskspråkiga medarbetare få en basutbildning i livsmedelshygien på ett enkelt sätt. Meny har tagit fram sitt webbaserade Hygienkörtkort på engelska och arbetar även med en rysk varant.



HYGIENKÖRKORTET

Har tilldelats

Skapa den

Kursen är utarbetad efter Livsmedelsverkets förslag till basutbildning i livsmedelshygien. Den uppfyller de nordiska kraven (Norge, Danmark och Finland) på personer som hanterar livsmedel.
www.meny.se/hygienkortet



Menys utbildningsledare Maria Lingaas berättar att det nu även går att ta Hygienkörtkortet på engelska. Dessutom håller en rysk version på att tas fram.

Efter godkänd examination får kursdeltagaren ett "körtkort" som bevis.

Utbildningsledare Maria Lingaas berättar i Livsmedel i fokus om Menys engelska version av livsmedelshygienutbildning.

PROCESSLEDARUTBILDNING

Processledarna för Menycirkelarna skall ha genomgått en speciellt anordnad processledarutbildning. Tanken med denna är dels att behandla olika metoder för att bedriva cirkelarbetet, dels ge en kort introduktion i gruppdynamik, hur man hanterar grupper.

Alla processledare ska även ha kunskap om Meny och Menyprogrammet. Det är också viktigt att processledarna regelbundet träffas för att utbyta erfarenheter samt utveckla arbetssätt och pedagogik i syfte att skapa dynamiskt arbetande grupper.

Menys pedagogiska stödpersoner med erfarenheter av psykologi, gruppdynamik och pedagogik leder dessa träffar. De deltar också vid någon träff med varje cirkel samt finns tillgängliga för enskild konsultation vid behov.

För att förbereda för kommande cirklar, genomfördes under 2008 en processledarutbildning med sammanlagt 10 deltagare från bland annat Västra Götalandsregionen och Meny. 2009 gick en ny omgång vid Forslunda Naturbruksgymnasium i Umeå med 10 deltagare från bland annat Gröna Navet, Hushållningssällskapet Västerbotten och Samernas Riksförbund.

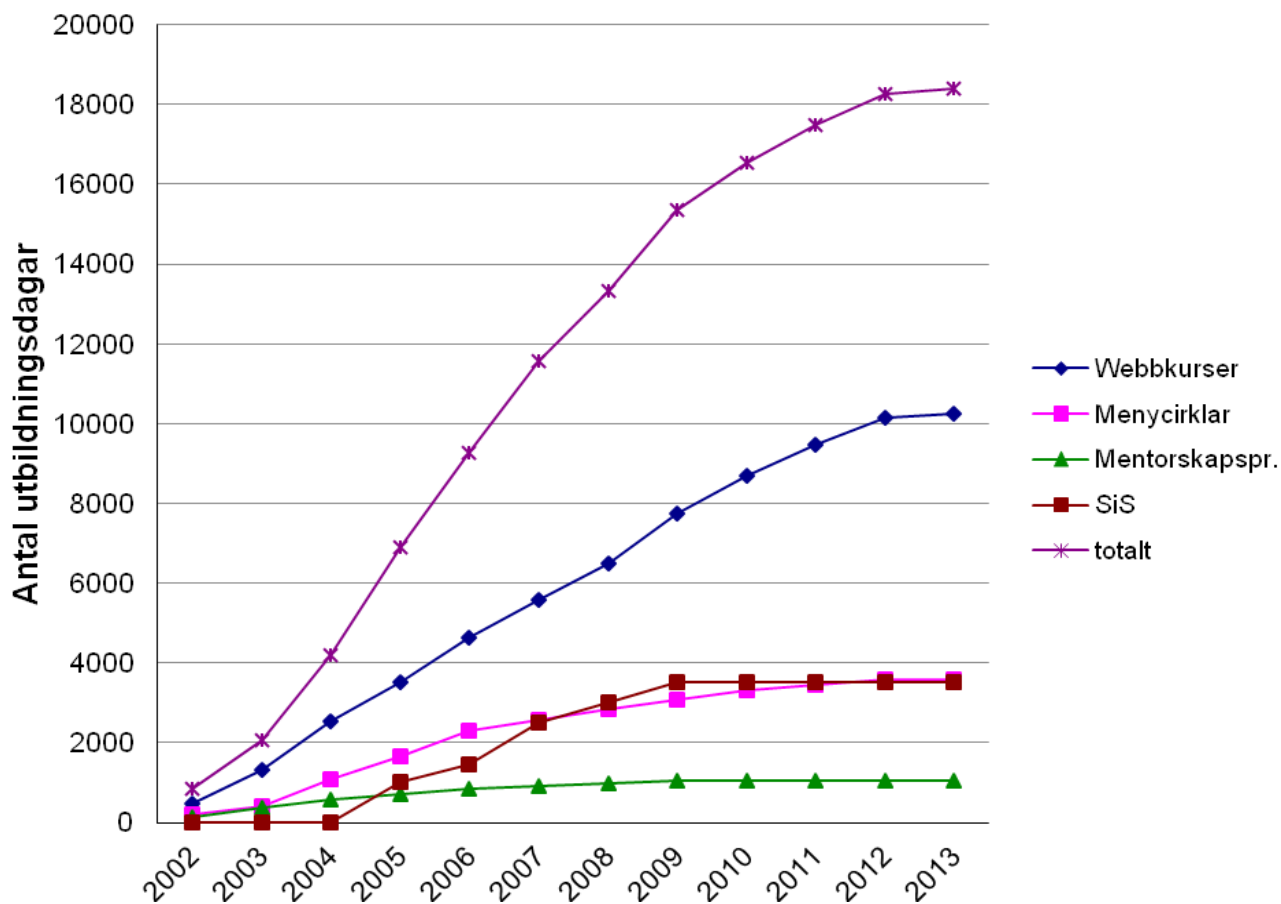
Ytterligare fyra processledarutbildningar gavs inom ramen för Kurbits.



Processledarutbildning 2008. Menys pedagogiska stödpersoner Mats Strandell och Magnus Ljung, sitter vid varsitt hörn av bordets bortre ända. Foto: Anna-Karin Hallgren

Genomförda utbildningsdagar i Meny

kumulativt 2002- 1 mars 2013



Under första perioden fram till 2008 hade 850 företag deltagit i Menys utbildningsaktiviteter.

Under den andra programperioden, 2008-2013, har 1 176 företag deltagit.

”Meny har en fortsatt viktig roll som kompetensutvecklingsprojekt inte bara för den primära målgruppen av företagare och entreprenörer utan även i ett bredare konsumentorienterat och folkbildande perspektiv.”

Ur motiveringen till Jerry Bergströmsstipendiet

KOMMUNIKATION

Meny har medvetet marknadsförts genom framför allt nätverkande med våra konsortitärer, samarbetspartners och deltagare. Under programperioden har vi kunnat minska den kostnadskrävande annonseringen till ett minimum och i stället satsat på mer kostnadseffektiva marknadsföringsmetoder.

Sedan 2007 uppläter branschtidningen Livsmedel i Fokus en helsida åt Meny i varje nummer. Tidningen kommer ut med nio nummer per år. Artiklarna, som skrivs av Menys informatör, skildrar Menys verksamhet och lyfter fram effekter av Menys utbildningsaktiviteter.

Meny har deltagit både som utställare och deltagare i de årliga Livsmedelsdagarna i Tylösand som är den största gemensamma arenan för utbyte inom branschen.

Metodhandboken *Metoder och lärdomar* togs fram under 2008 och har varit efterfrågad av andra branscher samt av projektledare och utbildare inom såväl akademi som företag. Meny har dessutom deltagit i böckerna *Regional Knowledge Management* och *Värdeskapande möten*.

Menys ledning har tillsammans med KK-stiftelsen informerat om Meny till Utbildningsdepartementet, Anders Flodström (2008). Meny har också medverkat i möte tillsammans med LivsmedelsSverige och då träffat statsekreteraren på Landsbygdsdepartementet, Magnus Kindbom 2011 och även träffat Li:s kommunikationsgrupp och informerat om föreslagna åtgärder.

Meny fanns representerat vid mässan Interfood på

Svenska mässan i Göteborg, på Elmia Närproducerat i Jönköping och Småföretagardagarna i Örebro (2009).

Meny deltog dessutom på seminariedag om livsmedelsbranschens kompetens och attraktion, som LivsmedelsSverige och Skånes Livsmedelsakademi arrangerade i Lund 2010, vid Nätverket för choklad- och konfektyrindustrin på SIK i februari 2011 och i Livsmedelsföreningens heldagsseminarium Klimatmärkning av livsmedel, november 2011, med anledning av lanseringen av den nya kursen Menykörkortet - Mat & Klimat. Meny deltog även vid SIK:s nätverksträff för Mat och miljö i november 2012, med demonstration av den nya kursen Menykörkortet - Mat & Klimat.

Menys informatör Ann-Karin Hallgren tilldelades det ärofyllda Jerry Bergströmsstipendiet 2011. Motiveringen var följande:

”Svensk matkultur har genom projektet Meny fått ett starkt stöd i framväxten av Sverige som nytt matland. Meny har format ett koncept som, genom sin pedagogik och verksamhet, syftar till att utveckla kvalitéerna inom svensk livsmedelsproduktion och att stimulera företagande och entreprenörskap inom svensk matkultur. Meny har en fortsatt viktig roll som kompetensutvecklingsprojekt inte bara för den primära målgruppen av företagare och entreprenörer utan även i ett bredare konsumentorienterat och folkbildande perspektiv. Mot denna bakgrund har juryn för Jerry Bergströms stipendium 2011 beslutat att stipendiet tilldelas informatör Anna-Karin Hallgren vid SLU och ledningen för Meny.”

I utmärkelsen ingick kompetensutvecklingsinsatser och seminarier för ledningsgrupp och operativ personal som stöd för fortsatt utveckling. Som en följd av detta fick Meny mycket medial uppmärksamhet och också.

Även Kurbits har uppmärksammats medialt. Kurbits har nominerats som föregångsexempel inom EU för sektorsövergripande initiativ och innovation inom

turismområdet som medel att stimulera konkurrenskraft inom sektorn med medverkan av små och medelstora företag.

Utmärkelsen tillkännages i början av hösten 2013 då EU-kommissionen har som mål att upprätta rekommendationer för användning av gemensamma modeller och att överföra bästa praxis inom turismområdet på europeisk nivå.



Det mesta informationsmaterialet har tagits fram in-house och trycks upp vid behov.

MÅLUPPFYLLELSE - NY SAMPRODUKTION

MENYKÖRKORT

Arbetet har fortskridit bland annat genom att nya webbkurser i körkortform utvecklats.

Menykörkortet – Mat & Klimat har utvecklats i samarbete mellan SIK och SLU. Finansiering har skett från Jordbruksverket.

Meny har också tagit fram utbildning och slutprov för slaktpersonal enligt den nya slakteriförordningen EG1099/2009 som trädde i kraft 1/1 2013. Jordbruksverket har här godkänt Meny som utbildningssamordnare och handhavare av slutprov för kompetensbevis avseende slakt och avlivning.

Meny har också under perioden utvecklat en kurs inom området hästavel, finansierad av Hästnäringens Nationella Stiftelse (HNS). Innehållet har huvudsakligen tagits fram av SLU. Flyinge AB har numer tagit över och administrerar delvis kursen.

KURBITS

Våren 2008 initierade Region Siljan ett pilotprojekt tillsammans med Meny där det genomfördes en affärsutvecklingscirkel för besöksnäringföretag. Projektet fick i både i den externa och interna utvärderingen genomgående gott betyg. Fortsättningen blev därför ett omfattande projekt med tidsplan över tre år, från januari 2009 till och med december 2011. Syftet med projektet blev att affärsutveckla små och medelstora företag inom besöksnäringen i Dalarnas län. På så vis skulle dessa företag kunna stärka sin position på den nationella och internationella marknaden.

I projektet ingick att branschanpassa Menys verktyg mot besöksnäringen samt att finna en långsiktig lösning på företagens behov av affärsutveckling. Vidare hade projektet som mål att cirka 180-200 av de små och medelstora besöksnäringföretagen i Dalarna skulle delta i projektets aktiviteter. Projektets budget omfattade totalt 5,6 miljoner kronor.

Aktiviteterna som skulle genomföras var bland annat: Affärsutveckling via cirklar, affärsutveckling via webb, mentorskapsprogram och seminarier. Region Dalarna var projektägare och projektet hade från starten ett regionalt perspektiv. Projektet övertogs 2012 av Rese- och Turistnäringen i Sverige (RTS).

På uppdrag av Kurbits har en cirkelkurs och en webbkurs utvecklats inom området Affärsutveckling. Produktionen omfattar en cirkelkurs med sex läromoduler i Fronter och en webbaserad kurs, modell Menykörkort byggdes utifrån läromodulerna. Ämnesexperter från Högskolan Dalarna ansvarade för kvalitetssäkring av ämnesinnehållet. Meny ansvarade för pedagogisk modell och produktion.

Under hösten 2010 var läromodulerna klara och sex temacirklar med totalt 68 deltagare startade i Dalarna. Under 2011 startade 16 temacirklar med totalt 130 deltagare i Kalmar, Småland, Skåne, Härjedalen, Värmland. Webbkursen levererades i november 2011.

MASKINENTREPRENÖRERNA

Meny har även på uppdrag av Maskinentreprenörerna (ME) utvecklat en webbkurs inom området affärskalkylering.

Produktionen är en webbaserad utbildning, modell Menykörkort, i kalkylering med det interna kalkylprogrammet MEcalc. Meny ansvarade för pedagogisk modell och produktion. Det teoretiska kursinnehållet samt parametrar för egna beräkningsövningar tillhandahölls av ME. Kursen levererades i september 2011.

ME har skapat en ”kom-igång-utbildning” med klipp ur utbildningsmodulerna. Efter att ha gått igenom den kan deltagaren välja att gå vidare med webbkurs eller lärarledd kurs. Den webbkurs Meny tagit fram har främst använts vid lärarledda kurser.

Under perioden har en allt större samordning skett på nationell nivå och med gemensam ledning. Webbaserade utbildningsaktiviteter har samordnats genom utbildningsplattformen Fronter och genom Meny's hemsida.

Meny har också arbetat med nätverkande hos nya finansiärer. Dialog har skett med Tillväxtverkets ledning liksom fortlöpande med Jordbruksverket.

Ansökningar till Jordbruksverket/Matlandet:

- Kvalitetssäkring av rennäringen genom Menycirklar
- En ökad attraktionskraft för livsmedelsbranschen genom cirkel
- Subventionering av kursavgifter till små livsmedelsföretag
- Fortsatt anslag Menycirklar renlycka
- Menycirklar på distans
- Livsmedel en attraktiv bransch,
- Menyörkort lokalmatsproduktion
- Menyörkort- Skyddade beteckningar
- Utbildning och slutprov avseende slakt och avlivning
- Innovativa Menycirklar

Ansökningar - övriga:

- Vinnova; omställningsförmåga och kompetensförsörjning
- Europeiska socialfonden, lokal mat
- Västra Götalandsregionen; samarbete regionala projektaktörer
- Region Skåne, samarbete regionala projektaktörer

REGIONAL SAMVERKAN

Samarbetsavtal har funnits med Gröna Navet i Västerbotten och Kurbits i Dalarna under hela perioden. Under delar av perioden har samarbetsavtal funnits med Regionförbundet Södra Småland och Västra Götaland. Samverkan har också skett i Skåne och Härjedalen genom Kurbits cirklar.

INTERNATIONELL SAMVERKAN

Kontakter har tagits med ansvariga för EU:s struktur-fondsmedel i väst och syd. De starka livsmedelsregionerna Västra Götaland och Skåne är båda delaktiga i arbetet inom Food Best där Menyprogrammet lyfts fram som en värdefull samarbetspart.



KVALITATIV UTVÄRDERING

*Menykörkortet - Livsmedelshygien
fick 2012 den sammanlagda
bedömningen 8,1
på en 10-gradig skala.*

KURSER

Alla Menykurser utvärderas med hjälp av ett elektroniskt utvärderingsformulär som deltagarna fyller i. I de längre kurserna med handledning, är ifylld utvärdering en förutsättning för att få ut sitt kursintyg. I de kortare, fristående kurserna är detta inget krav men det har visat sig att upp till 75 procent av deltagarna ändå fyller i utvärderingen.

Enkäten består av ett 20-tal frågor där deltagaren bland annat ska bedöma teoretisk nivå, navigering och omfattning av kursen samt vilken nytta man upplever sig ha av kursen i sitt dagliga arbete. Det finns också möjlighet att i fritext skriva vad man upplevt som bra respektive dåligt med kursen.

Utvärderingarna sammanställs varje år och används därefter som underlag för utveckling och förbättring av kurserna. Menykörkortet - Livsmedelshygien fick 2012 den sammanlagda bedömningen 8,1 på en 10-gradig skala.

ÖVRIGA VERKTYG

Alla Menys utbildningsaktiviteter utvärderas skriftligen. För cirklar gäller dessutom att Menys pedagogiska stödpersoner djupintervjuar deltagare. Dessa pedagogiska stödpersoner deltar också vid någon av träffarna med varje cirkel samt finns tillgängliga för enskild konsultation.

Några röster om Meny:

”Om du har svårt att åka iväg på en kurs är detta ett alternativ: Du kan gå kursen hemma i din dator.”

*Anne-lie Pettersson,
AB Stockmos Fruktindustrier*

”Jag uppskattade att Menycirkeln var så väl sammansatt. Deltagarna hade olika bakgrund, vilket gjorde att diskussionerna grenade ut sig och man fick nya infallsvinklar. Dessutom hittade jag människor och företag som jag skulle vilja jobba ihop med i framtiden.”

*Eva Thuresson, Allé -butik,
servering och catering*

”Deltag, anmäl dig det är ett bra sätt att utvecklas, fylla på med kompetens. Sättet passar bra att kombineras med sitt vanliga arbete och stimulerar till nytänkande! :-)”

*Camilla Krook, Kvalitets- och
Miljösamordnare Cerealia
Mills*

”Samarbetet med studenter ger oss tillgång till kunskaper och tekniker som vi inte själva har och ger oss en skjuts framåt.”

*Patrik Andersson, Siljans
Chark AB*

”Att hålla en topposition gentemot konkurrenterna och locka ungdomar till livsmedelsbranschen, det är framtidens utmaning. Utbildning via Menyprogrammet är ett sätt för oss att ligga i frontlinjen.”

*Maria Skårberg,
VD Jakobsdals Charkuteri*

”Menycirkeln blev skraddarsydd eftersom deltagarnas önskemål styrde. En av de mest meningsfulla kurser jag har varit med om!”

Anne-Marie Lindberg, Probi

”Drivet på cirkelträffarna var stort, och 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*

”I Menycirkeln får jag feedback och kan brainstorma med människor som kan annat än jag själv. Det är guld värt!”

Bo Albjär, VD Gårdschips

”Mötena med mentorn ledde till många nya idéer och ett utökat kontaktnät som jag kommer att ha nytta av i framtiden.

Lars-Olof Börjesson, Äppelrikt Österlen

METODBESKRIVNINGAR

Verktygen som utvecklats under tidigare period har använts även under denna programperiod. Flexibla

lösningar har vidareutvecklats och anpassats efter dagens krav.

WEBBKURS

De webbaserade kurserna utvecklas av en arbetsgrupp bestående av datapedagog, ämnesexpert, IT-stöd, produktionsenhet och projektledare. Tanken är att ämnesexperterna ska fokusera sin tid på kursinnehåll och handledning. Det övriga teamet bidrar med pedagogiska och tekniska lösningar. *Se modellen nedan.*

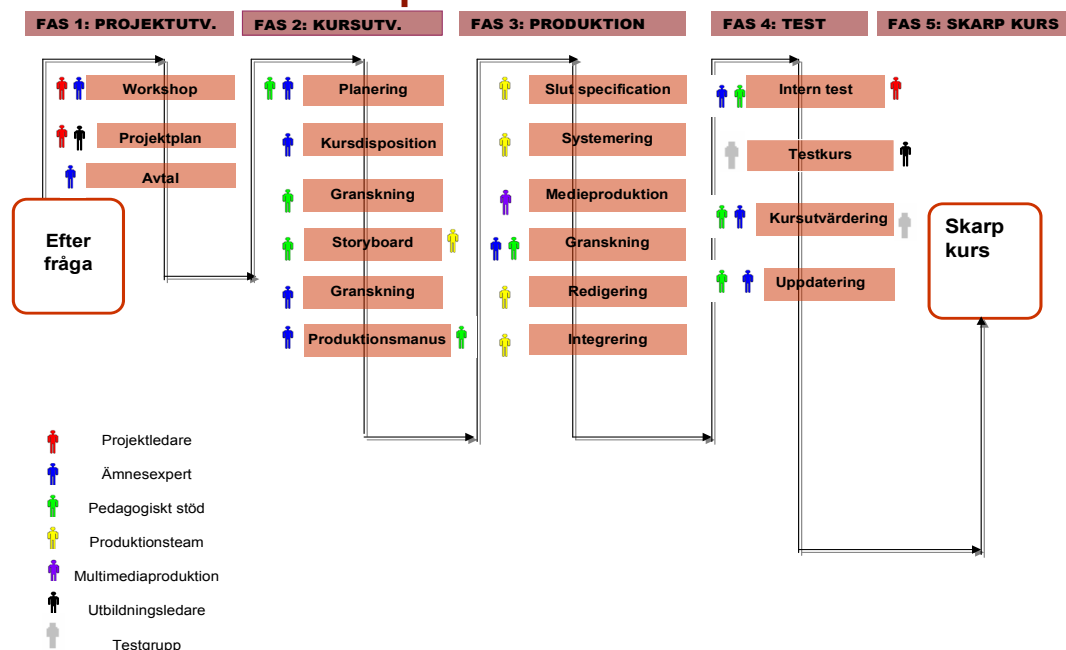
Kurskonceptet erbjuder personlig kontakt med experter inom livsmedelsområdet oberoende av tid och plats. Efter hand har olika kursformer vuxit fram. Enkelhet får genomgående styra metodvalet. Ämnesinnehåll och pedagogik prioriteras. Samtliga kurser förmedlas med både ljud, text, bild och film samt - i längre kurser - praktiska inlämningsuppgifter. Detta för att kunna stödja olika lärstilar.

Kurserna kombinerar webbaserat material med praktiska exempel och egna tillämpningar. Kortare kurser innehåller en interaktiv examination. Längre kurser innehåller ett projekt på arbetsplatsen.

Utvärderingarna visar att kursdeltagarna uppskattar att kursmaterialet:

- bygger på casemetodik – man kan identifiera sig med problemställningen.
- är flexibelt – man kan ta del av det när man har tid.
- ställer krav på egna tillämpningar – man får applicera teoretiska kunskaper i sin egen verklighet och får återkoppling på detta.

Utveckling av webbaserad kurs processöversikt





Kursernas direkta återkoppling i den egna verkligheten uppskattas av deltagarna.

Foto: Jan Andersson

Kursformer

Från början hade alla Menykurser gemensam start. Inom distansutbildning är gruppkommunikationen ett värdefullt inslag. Vikten av kommunikation betonades därför dels via introduktionsträffen dels via utbildningsplattformen i diskussionsforum och chatttrum. Det har dock i praktiken varit svårt att få Meny kursdeltagare att avsätta tid för chatt och diskussionsforum eller telefonkonferenser. I de flesta kurserna har direktkontakten med experten varit viktigast. Detta har lett till att Meny numera enbart utnyttjar ett fåtal funktioner i utbildningsplattformen, när det gäller distanskommunikation och istället vid behov arbetar med olika former av träffar (cirkel/workshop) som komplement till det webbaserade materialet.

Med en ökad datormognad följde ett ökat behov av flexibilitet och därmed utveckling mot en mer flexibel kursstart. Behovet av kortare, billigare kurser för större personalgrupper har även drivit utvecklingen mot helt fristående kurser där grupp- och handledarmomenten minimerats. Kombinationen av webbkurs

med Menycirkel eller en uppföljande workshop har visat sig vara en framgångsrik väg att få full flexibilitet som även erbjuder kommunikation.

Kurs med introduktionsträff

Kursen inleds vid ett fastlagt datum och med en gemensam träff för deltagarna. Vid träffen ingår, förutom gruppdiskussioner, introduktionsföreläsning och teknisk introduktion. Under kursens gång jobbar deltagaren med webblektioner och tillämpar kunskaperna i ett eget projekt. Tidsåtgången är cirka en arbetsdag per vecka och deltagaren får personlig handledning under kursens gång.

Kurs med flexibel start

Kursen startar när det passar deltagaren och inleds med ett telefonmöte. Deltagaren jobbar med webblektioner och tillämpar kunskaperna i ett eget projekt samt får personlig handledning via e-post av ämnes-experten.

Helt fristående kurs (Menyörkortet)

En kort kurs utan handledning som startar när det

passar deltagaren. Man jobbar helt på egen hand och total tidsåtgång motsvarar en dags arbete. Ett flertal kurser har tagits fram i detta format, både inom Meny och på externa uppdrag.

Kurs i cirkelform

En Menycirkel jobbar gemensamt med en webbaserad kurs. Kursen ges i form av en cirkel med sex träffar fördelade över ca ett halvår. Materialet från en webbaserad kurs används som teoretisk bas (en slags ”kursbok”). Mellan cirkelträffarna arbetar deltaga-

ren på egen hand med webblektionerna och sitt eget projekt.

Kurs med uppföljande workshop

En grupp går först en fristående webbkurs och har sedan en uppföljande workshop där kunskapen kan fördjupas genom diskussioner och möjlighet att ställa specifika frågor till ämnesexperten.

MENYCIRKEL

Menycirkelarna som metod bygger på tanken att personliga möten mellan företag och forskare kan bidra till en kompetensuppbyggnad hos både företagen och akademien genom kunskapsöverföring och erfarenhetsutbyten.

Menycirkelarna utgår från flera olika konstellationer av företag, där målsättning, behov och innehåll kan variera. Syftet för det enskilda företaget att medverka i en cirkel kan vara att öka ämneskompetensen inom något område, att diskutera gemensamma problemställningar eller helt enkelt att öka kontaktytan mot andra företag eller mot olika kompetensgivare. Menycirkelarna sätts samman av företag inom en och samma delbransch eller av företag från olika delbranscher.

Menycirkelarna kan vara olika hårt bundna till formen. Gemensamt är att dialogen och erfarenhetsutbytet mellan inbjudna experter och företag samt

mellan företagen lyfts fram i arbetet. Allas kunskaper, erfarenheter och värderingar uppmärksammas och tas tillvara i diskussionen mellan samtliga deltagare.

Processledarutbildning

Cirkelarbetet leds av en specialutbildad processledare vars uppgift är att lotsa företagsgruppen från formulering av problemet till identifiering av lösning och genomförande. Processledaren måste vara lyhörd, kunna balansera diskussionerna och samtidigt medverka till att lösningarna blir funktionella. Därför är entreprenörs- och pedagogiska kunskaper värdefulla egenskaper för processledarna liksom tillgång till ett brett kontaktnät, som kan bidra med forskare/expertter vid behov. I processledarutbildningen arbetar Meny dessutom med en noga anpassad pedagogik, där tyngdpunkten ligger på att deltagarna i gruppen ska vara bekväma med varandra, hitta sina roller och våga ta plats eller låta andra ta plats.



Menycirkelarna bygger på personliga möten som leder till ökad kompetens.

Foto: Anna-Karin Hallgren



Styckning står på schemat, när Kriminalvårdens personal går Menycirkel. Paul Nilsson demonstrerar och lär ut.

Foto: Anna-Karin Hallgren

KOMBINATION AV CIRKEL OCH KURS

Några Menycirklar har kombinerats med webbaserade kurser. Deltagarna arbetar då med webbkursen mellan träffarna och diskussioner och frågor till ämnesexperten förläggs till efterföljande cirkelträff.

Denna kombination av cirkelns upplägg med den webbaserade kursens faktainnehåll ger mervärde.

Cirkelns fördelar med att träffas fysiskt för att stimulera diskussioner och erfarenhetsutbyte knyts ihop med den webbaserade kursens fördelar med flexibelt och individuellt lärande.

MENTORSKAP

Mentorskap är en metod som kan skapa otraditionella möten och möjliggöra kommunikation mellan långt ifrån varandra liggande yrkesgrupper. I Menys mentorskapsprogram kommer adepten från livsmedelsindustrin och mentorn från forskarvärlden.

Mentorskap har sina rötter i antikens Grekland och det moderna mentorskapet kommer från det amerikanska näringslivet. Med mentorskap avses en relation där två personer, en mentor och en adept, kommit överens om att nå uppsatta mål relaterade till adepts behov och arbetssituation.

Mentorskapet är en jämbördig relation, baserad på förtroende och tillit, där redskapen är samtal och erfarenhetsutbyte. Mentorn har ingen bedömande funktion utan är en samtalspartner, som kan utmana adepts tänkande och aktivt delta i dennes beslutsprocesser. Mentorn delar med sig av sin kunskap och

erfarenhet och kan även underlätta för adepten att komma in i befintliga nätverk. Adepten ska i sin tur vara motiverad och engagerad och framför allt ha en ambition att utvecklas.

I samtalet med mentorn möter adepten förståelse och engagemang, vilket är grunden för fortsatt kommunikation och utveckling. En av mentorskapets framgångsfaktorer är att lärande sker när man får svar på de frågor man själv formulerat.

Mentorn i sin tur får uppleva att den forskningsbaserade kunskapen är efterfrågad och av värde även för det lilla företaget. Att få lära känna ett småföretag från grunden är en bonus och kan förbättra det egna arbetssättet, som ofta är teoribaserat. Den ökade förståelsen för varandras verksamheter bidrar till ömsesidig utveckling, vilket är utmärkande för ett väl fungerande mentorskap.

DISTANSMENTORSKAP

Ett av Menys mentorskapsprogram har genomförts på distans med elektroniska möten via utbildningsplattformen Fronter. Erfarenheterna från detta pro-

gram visar att även om inget överträffar det fysiska mötet möjliggör tekniken möten, som annars kanske inte blivit av på grund av avståndet.



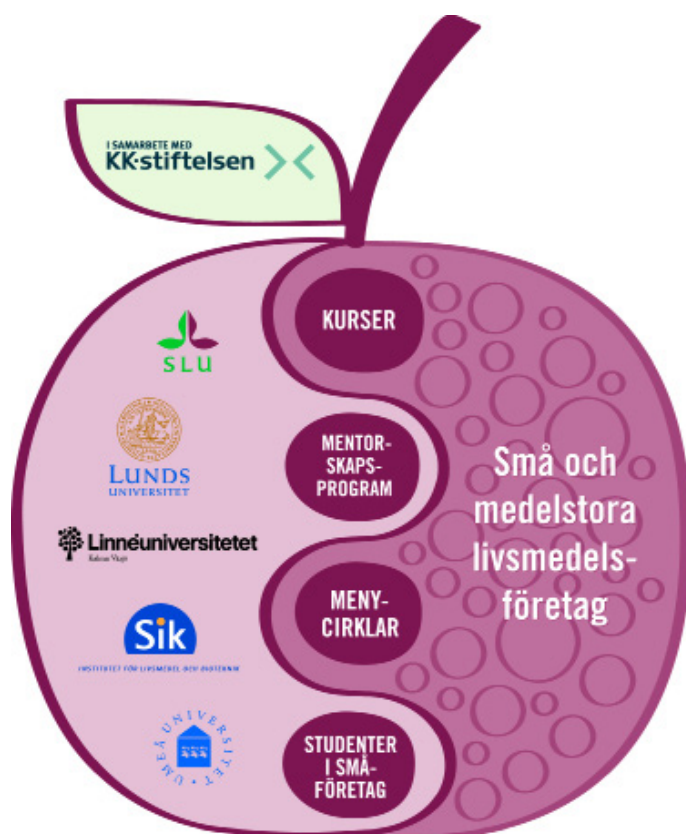
STUDENTER I SMÅFÖRETAG

Studenter i småföretag är ytterligare en metod för att i praktiken minska avståndet mellan forskningsmiljön och småföretagens vardag. Många företag har problem som behöver lösas eller idéer till projekt. Meny erbjuder hjälp att forma problemet/idén till ett projekt och går sedan ut med förfrågan till sina lärosäten om det finns en student som kan utföra uppdraget.

Att ta in studenter på företaget kan stimulera till nya angreppssätt vilket oftast har en gynnsam effekt på resultatet. Den vanligaste projektformen är examensarbete. För att uppfylla formella krav måste examensarbeten ha en vetenskaplig karaktär. Av praktiska skäl är projekttiden begränsad till 5, 10, 15 eller 20 veckor. Projekten kan utföras av en eller flera

studenter, beroende på omfattning. Den akademiska kompetensen som Meny stödjer är de extra resurser som lärosätet lägger utöver ordinarie handledning av studentprojekten. Detta för att projektet ska kunna ligga på ett litet företag. Under projektets gång deltar handledaren från lärosätet aktivt i projektet och bidrar med akademisk kompetens. Handledaren har regelbunden kontakt med student och företag under hela projektet.

Lärosätet spelar här en aktiv roll genom sina etablerade kontaktvägar ut i näringslivet. Ju bättre kännedom lärosätet har om småföretagens villkor, desto lättare är det att fånga upp projektidéer och omsätta dem till projekt.



Menys äpple symboliserar utbytet mellan akademi och näringsliv genom de framarbetade metoderna, som är kärnan i verksamheten.

SIDOEFFEKTER WEBBKURSER

EU-PROJEKT

Menyprogrammets pedagogiska ledare Anne Algers tog med sig erfarenheterna från Meny till EU-programmet *Q-pork Chains*. Det handlade om att förbättra kvaliteten på svinkött. Detta femåriga EU-projekt var det dittills största livsmedelsprojektet inom EU.

Deltagarna var 52 partners från 25 länder och bakgrunden att konsumtionen av svinkött ökat kraftigt i Asien och Sydamerika. Det som är unikt med EU-projektet är att man satsat på hur kunskapen från projektet ska föras ut till livsmedelsproducenter, studenter, lantbruksnäringen, med flera.

EU har tidigare kritiserats för att man gjort stora satsningar, men inte lyckats få ut kunskapen från projekten. Detta skulle nu ske genom projektdelen *Teaching and training*, som Anne Algers var samordnare för.

Kunskapen är fri och tanken är att det ska bli status för en forskare att lägga ut sina resultat i form av digitala läromedel. Detta för att så många som möjligt ska kunna ta del av dem. Den kunskapen blir sedan grunden i en utbildning, som ska leda till en bättre svinköttskvalitet. Själva projektet avslutades 2012, men materialet finns tillgängligt på:
<http://www.q-porkchains-industry.org/>

Avtal tecknades med *Q-pork Chains* om rätten att översätta Menykursen Produktutvecklingsmetodik för användning som fri lärresurs.

SLU-UTBILDNING

Den HACCP-utbildning som tagits fram inom Menyprogrammet i samarbete med Livsmedelsverket omfattar cirka tre veckors heltidsstudier. Kursen har mycket gott anseende och SLU har därför köpt in den för sina studenter i Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn (se tabell nedan).

| HACCP inom magisterprogram i livsmedelssäkerhet på SLU | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | Summa |
|--|------|------|------|------|------|------|-------|
| Antal studenter | 7 | 16 | 12 | 24 | 15 | 16 | 90 |

SIDOEFFEKTER MENYCIRKLAR

RENLYCKA - Samverkan mellan Samernas Riksförbund och Menyprogrammet

I Sverige produceras årligen cirka 1 000 ton renkött. Produktionen sker av samerna som har ensamrätt på att föda upp renar. Samerna i Sverige är beroende av att få ett bra pris för sitt renkött. Styckning och förädling av köttet är ett sätt att skapa mervärden i produktionen. Med syfte att påverka marknaden har en särskild ursprungs- och kvalitetsmärkning av renkött, ”Renlycka” utvecklats.

Ett första möte mellan Samernas Riksförbund och Meny skedde redan 2008, då man översiktligt diskuterade hur samerna skulle kunna använda Meny i sin kunskapsuppbyggnad. Menyprogrammet hade i sin första period genomfört tre cirklar med inriktning mot renköttproduktion: Charkproduktion på renkött, Kvalitet och förädling av renkött och Ökad förädling av renkött i Arjeplog.

Resultatet av cirkarna blev:

- att flera deltagare utvecklat sin styckningsteknik
- ett ökat intresse för köttets kvalitet och pH vid slakt
- nytt elevarbete med undersökning av köttkvalitet vid Froskonbäckens slakteri
- nya konsumentprodukter på renkött
- att styckningskalkyler har upprättats
- att deltagarna fått inblick i en annorlunda och mer industriell syn på renköttproduktion

Som ett resultat av föregående arbete skickades ansökan till Jordbruksverket 2009 om att få starta fem cirklar för rennäringen i syfte att utveckla kvalitets-säkring under beteckningen Renlycka.

Utbildningarna organiserades för 41 samiska kött- och förädlingsföretagare som ville ansluta sig till kvalitetssigillet Renlycka. Inbjudan gick till samiska företagare inom de tre geografiska områdena Norr-

botten, Västerbotten och Jämtland/Härjedalen.

Kriterierna för kvalitetssigillet arbetades fram och samlades i en manual inom ramen för en Menycirkel under 2009. Deltagare i cirkeln var renägare och representanter för renförädlingsföretag.

Flera av dessa har sedan hållit i nya Menycirklar för att införa arbetet med sigillet hos 25 - 30 företag. Då har det handlat om att fördjupa deltagarnas kunskaper om köttkvalitet, livsmedelshygien och miljö samt framhålla värdet av att bevara kopplingen mellan renkött och det samiska ursprunget.

Sigillet Renlycka ska garantera att renprodukter från svenska Sápmi, Sameland håller hög kvalitet. Svenska Sápmi sträcker sig från Idre i norra Dalarna till Tre-riksröset i norr. Här vandrar djuren fritt och betar av det som naturen erbjuder. Det är detta som får köttet att smaka som bara ren smakar. Just smakupplevelsen är en av de fyra värdegrunder som kvalitetssigillet Renlycka står för, tillsammans med samiskt ursprung, kvalitet och omsorg om djur och natur.

Under hösten 2010 avslutades utbildningarna. De företag som deltagit i alla utbildningsmoment var sedan behöriga att ansöka om att få använda Renlyckasigillet på utvalda produkter. De företag som ansökte kontrollerades av en oberoende kvalitetsgranskare. Vid Jokkmokks marknad 2011 certifierades de fem första Renlycka-godkända företagen: Stenbergs Viltflyg KB från Årosjokk, Kiruna, Utsi Ren från Porjus, Sápmi Ren och Vilt AB, Jokkmokk, Renhornet Fjällgrens Vilt HB, Mittådalen samt Blindh Ren AB i Funäsdalen. Under SSRs Landsmötesmiddag i Jokkmokk certifierades ytterligare två samiska renförädlingsföretag; Gellivare Ren AB, Gällivare och Renbiten AB, Idre. Certifieringen för att använda kvalitetssigillet Renlycka har blivit etablerat. Målet med Renlycka är att renkött ska kunna köpas i fler butiker runt om i landet, hålla en jämn och

god kvalitet och att producenterna ska få en bättre ekonomi i rensköteln. Ett sätt att nå dit är att fler småföretag själva förädlar renköttet och dessutom samarbetar med varandra.

Resultatet av Menys arbete beskrivs av projektdeltagarna som att intresset för nyetablering av samiska renförädlingsföretag och utveckling av befintliga företag har ökat betydligt över hela det samiska området.

Tolv nya samiska företag har etablerats och 11-14 företag är under planering för etablering. Denna positiva utveckling är ett klart och tydligt trendbrott mot den tidigare rådande situationen med stora

ickesamiska företag som dominerande aktörer. Det har också inom ramen för arbetet med Renlycka bildats en branschorganisation, Renek, som är en ekonomisk förening. Syftet är att arbeta för renköttens branschens gemensamma intressen såsom marknadsföring av renkött, bevakning av livsmedelsbestämmelser, hygienfrågor och andra till branschen hörande regelverk samt i övrigt främja samarbete och nätverksbyggande i hela branschen.

På den egna hemsidan beskrivs projektet som ett av de bästa som genomförts i EU-sammanhang:
<http://www.renlycka.se/>



ÅTTA NYA FÖRETAG, nya forskningsprojekt och ett väl fungerande nätverk.

Nya företag, nya forskningsprojekt och ett nätverk är resultatet av något som började som en Menycirkel om skogens bär.

Det började med att Roger Uddstål på SIK i Umeå fick ett telefonsamtal från en kvinna vars japanske make ville utveckla handeln mellan Sverige och Japan. Man efterfrågade bäråvara till den japanska extraktindustrin. Inom några månader hade Menycirkeln Bioaktiva komponenter i bär startats.

Här kunde företagare med olika inriktningar diskutera och lära mer om bären och hur de skulle kunna förädlas i Sverige som alternativ till att exportera råvara. Som en spinoffeffekt från den cirkeln har sedan projektet Bioteknik Bär skapats, liksom fler Menycirkel och åtta nystartade företag. Dessa företag verkar inom kemisk analys av bär, framställning och försäljning av kosttillskott samt bärförädling med olika tekniker. Det har skapats goda kontakter mellan företagen och forskningsvärlden.

Hösten 2010 arrangerades ett internationellt seminarium om bär i Umeå med ett 80-tal deltagare från bland annat Japan, Italien och Finland. Man diskuterade olika bärfrågor och allt fler fick upp ögonen för vilka möjligheter som kan finnas i Norrland om man utnyttjar sina goda bærtillgångar.

Nu går arbetet vidare med bland annat forskning om bärens fördelar och medel beviljas på 5 miljoner kronor till nytt projekt i form av en strukturfondsansökan. Medfinansiärer är landstingen i Norrbotten och Västerbotten, Region Västerbotten och åtta kommuner.

Det nya projektet heter Bärkraft och har bland annat som mål att fler livsmedelsproducenter ska kunna ersätta artificiella livsmedelstillsatser med naturliga. Ett annat mål är att göra en klinisk studie för att dokumentera blåbärens hälsoeffekter. Det finns många studier gjorda på amerikanska blåbär, men inte mycket på svenska.

Det vi vet är att våra blåbär är genomfärgade och innehåller femton antocyaniner mot de amerikanska bärens tretton. Man hoppades att kliniska studier skulle visa att de svenska bären är minst lika rika på nyttigheter som de amerikanska vilket visade sig stämma bra.

Det är fortfarande flera deltagare från den allra första cirkeln som är med i arbetet. Man förstod att detta var något nytt, spännande och banbrytande. Nu är deltagarna inte lika öppna längre utan håller på sina företagshemligheter. Men även om det finns konkurrens företagen emellan idag, så samarbetar de fortfarande. De marknadsför sig tillsammans och handlar råvaror ihop. Det har blivit ett nätverk, där deltagarna känner till och bryr sig om varandra.

Roger Uddstål finns fortfarande med och hoppas på ännu större samarbeten. Det finns många möjligheter om man till exempel går samman med försäljning eller startar en gemensam anläggning som tillverkar bärpulver. Målet med det nya projektet är bland annat att ytterligare tre-fyra företag ska bildas. – Menycirkel är ett ypperligt sätt att paketera kunskap på, säger Roger Uddstål i ett reportage i Livsmedel i fokus 2011.

>meNY
EXPERTKOMPETENS
LIVSMEDEL



Kräkbär är ett bortglömt bär här i Sverige. Marie-Charlotte Nilsson föreläste om kräkbärens biologi för deltagarna i en nystartad Meny-cirkel.

Kräkbär – ett missförstått bär

Får det lov att vara ett kräkbär? Nja, i Sverige är det inte många som plockar de näringsrika kräkbären. Men i Norrland tror man på kräkbär som en framtida konsumentprodukt.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGRÉN

Kräkbär är det bortglömda båret. Styvmoderligt behandlat i skuggan av smaktrika blåbär, lingon och björtrön. Och det är inte smaken som lockar den Meny-cirkeln som nu fördjupar sina kunskaper om kräkbär. Kräkbär är fadda och lite beska i smaken, en del skulle kanske till och med säga att de smakar illa. Det är innehållet som lockar.

Det finns knappt 20 arter av kräkbär i världen och de som växer här i norr är svarta. Båret innehåller färgämnet antocyanin, som är en polyfenol med goda hälsoegenskaper. Forskningsrön tyder på att antocyaniner verkar antiinflammatoriskt och påverkar synen, hjärnan samt hjärta och kärl. Antocyaniner finns i blå och

Medvetna konsumenterna i Japan framskådar på att kräkbären, ännu mer antocyanin framtid till mötet. Pulver och mjölkpulver, men man Konsumenterna säger Roger Uddstål. Meny-cirkeln anslag från Livsmedelsverket utformar cirklar olika ämnen. Vid forskning av föryngring disputerat produktutveckling. Jag vill ha bättre saker säger Roger Uddstål.

>meNY
EXPERTKOMPETENS
LIVSMEDEL

Sökes: norrländsk bärkraft

FOTO: CLAES BJÖRNBERG

Man hungrar efter norrländska bär och hälsobringande effekt. Samtidigt blir bär kvar i skogen. Meny-cirkeln utvecklar nya komponenter i bär är första steget för att utveckla en stark och kunskapsdriven bärindustri i Norrland.

Samling i blåbärs-skogen. Cirkeldeltagarna frivilligt: Tetsu Toyama, Elisabeth Nilsson, Roger Uddstål (cirkeldator), Lars Trogen och Arne Pattersson lyssnar till professor Ingrid Strömberg.

En grupp människor står i en skog och tittar på bär. En man i blå skjorta (Roger Uddstål) håller i ett bär och pratar med andra. De andra är kvinnor i olika kläder. De står i en skog med många träd.

En grupp människor står i en skog och tittar på bär. En man i blå skjorta (Roger Uddstål) håller i ett bär och pratar med andra. De andra är kvinnor i olika kläder. De står i en skog med många träd.

>meNY
EXPERTKOMPETENS
LIVSMEDEL

Framgångsrik spinnoff

Åtta nya företag, nya forskningsprojekt och ett väl fungerande nätverk. Det är resultatet av något som började som en Meny-cirkel om skogens bär för fem år sedan.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGRÉN FOTO: ANNA-KARIN DRUGGE



Roger Uddstål leder en Meny-cirkel om skogens bär.

En grupp människor står i en skog och tittar på bär. En man i blå skjorta (Roger Uddstål) håller i ett bär och pratar med andra. De andra är kvinnor i olika kläder. De står i en skog med många träd.

En grupp människor står i en skog och tittar på bär. En man i blå skjorta (Roger Uddstål) håller i ett bär och pratar med andra. De andra är kvinnor i olika kläder. De står i en skog med många träd.

>meNY
EXPERTKOMPETENS
LIVSMEDEL

Det började med att Roger Uddstål på SIK i Umeå fick ett telefonsamtal från en kvinna. Hon och hennes japanska make ville utveckla handeln mellan Sverige och Japan och efterfrågade bärvarorna till den japanska extraktindustrin.

Inom några månader hade Roger Uddstål startat Meny-cirkeln Bioaktiva komponenter i bär (LiF 8/07), där företagare med olika inriktningar diskuterade och lärde sig mer om bären och hur de skulle kunna förädla dem här i Sverige, istället för att bara exportera råvara.

Som en spinoeffekt från den cirkeln har det sedan blivit projektet "Bioteknik Bär", flera Meny-cirklar och åtta nystartade företag – inga bärplockare- eller syltköksföretag, utan verksamheter inom kemisk analys av bär, framställning och försäljning av kosttillskott samt bärproduktion med olika tekniker. Det finns kontakter mellan företagen och forskningsvärlden. Och det här är bara början.

Internationellt seminarium

– Bär kopplas ofta ihop med lite skumma affärer och hur bärplockare hanteras. Det har vi också känt av, men när vi informerar ordentligt om vad vi vill göra, får vi bra stöd, förklarar Roger Uddstål.

I höstas arrangerades också ett internationellt seminarium om bär i Umeå. Ett 80-tal deltagare från bl a Japan, Italien och Finland diskuterade olika bärfrågor och fler fick upp ögonen för vilka möjligheter som kan finnas för Norrlands del, om man utnyttjar sina goda bärtilgångar.

Studie om hälsoeffekt

Nu går arbetet vidare med bl a forskning om bärerens fördelar.

Roger Uddstål berättar att man just har fått ett nytt projekt beviljat på 5 Mkr fram till 2013. Det är en strukturfondsansökan och medfinansierar är landstingen i Norrbotten och Västerbotten, Region Västerbotten och åtta kommuner.

Det nya projektet heter Bärkraft och har bl a som mål att fler livsmedelsproducenter ska kunna ersätta artificiella livsmedelstillsatser med naturliga. Ett annat mål är att göra en klinisk studie för att dokumentera blåbärens hälsoeffekt.

– Det finns många studier gjorda på amerikanska blåbär, men inte mycket på svenska. Det vi vet är att våra blåbär är genomfärgade och innehåller femton antocyaniner mot de amerikanska bärerens tretton. Vi hoppas att kliniska studier ska visa att de svenska bären är minst lika rika på nyttigheter som de amerikanska – och gärna mer.

Gemensam marknadsföring

Det är fortfarande flera deltagare från den första cirkeln som är med i arbetet.

– Alla var lite vilda och galna i början, vi stod inför något nytt och det var spännande och banbrytande. Nu är deltagarna inte lika öppna längre utan håller på sina företagshemligheter.

Men även om det finns konkurrens mellan företagen idag, så samarbetar de fortfarande.

– De marknadsför sig tillsammans och handlar råvaror ihop. Det har blivit ett nätverk, där deltagarna känner till och bryr sig om varandra.

Roger Uddstål hoppas på ännu större samarbeten.

– Det finns många möjligheter om man till exempel går samman med försäljning eller startar en gemensam anläggning som tillverkar bärpulver.

Målet med det nya projektet är bl a att ytterligare 3 - 4 företag ska bildas.

– Det blir säkert fler Meny-cirklar. Vi har ju nya geografiska områden med oss den här gången och cirkelarna är ett ytterligt sätt att paketera kunskap på. □

LIVSMEDEL I FOKUS 4 | 2011

BÄTTRE UTSLUSSNING I KRIMINALVÅRDEN

Meny har under denna programperiod utfört uppdrag åt flera olika branscher. En samarbetspartner var Kriminalvården i Västra Götaland.

Kriminalvården har uppfödning av köttdjur på ett antal gårdar i rehabiliteringssyfte för sina klienter. Hittills har djuren levererats till slakteri för vidareförädling och försäljning. Nu funderade man på att ta tillbaka köttet till egna gårdar för vidareförädling och i förlängningen också försäljning i egen regi. I första hand tänker man sig styckning för att kunna använda köttet i den egna verksamheten.

För att öka kunskapen kring kött startade Kriminalvården i samarbete med Meny en cirkel. Åtta deltagare träffades sex gånger och gick igenom slaktkroppss- och köttkvalitet, styckning, charklära, ekonomi och marknadsföring. Gunnar Malmfors, universitetslektor med kött som specialitet, ansvarade för fakta och upplägg av cirkeln. Bland deltagarna fanns kriminalvårdsinspektörer, produktionsledare, ladugårdsförmän och kockar.

Anläggningarnas kockar arbetar med självhushåll, klienter delar på en lägenhet och turas om att ta ansvar för veckoplanering, inköp och matlagning. Kockarna ser nu möjligheter att i framtiden kunna arbeta med anläggningarnas eget kött, närproducerat och ekologiskt. Att klienterna i en framtid dessutom skulle kunna lära sig vidareförädling av kött, är något som man såg kunde gynna deras framtida möjligheter till arbete. Här fanns många tankar om gårdsbutik och klienters koppling till företagsamhet för att lära sig att göra kalkyler och budget. I Menycirkeln ingick också att ta reda på vad Kriminalvården får göra rent juridiskt.

Kriminalvården arbetar med ”bättre ut”-koncept så att klienterna ska bli bättre rustade för ett liv i frihet. På gården ser man hur bra klienterna mår och hur de växer med sina uppgifter. Alla intagna ska vara sysselsatta med utbildning eller arbete. På ett jordbruk finns det alltid sysselsättning och man har märkt hur närheten till djur väckt empati. Inom livsmedel och den gröna näringen kommer det alltid att finnas jobb, så man ser även denna nytta i att vidareutveckla verksamhet på gården.



Kriminalvårdsinspektör Tomas Kvarnrud hade visioner om hur klienterna skulle kunna utvecklas om man bättre tog till vara gårdarnas resurser.

Foto: Anna-Karin Hallgren

NYA MILJÖER FÖR ATT SKAPA INNOVATIONER

Tanken bakom Creative Food Business® (CFB), är att skapa en miljö där idéer blir verklighet och där tillväxten gynnas. Fram växte en plattform/program, där varje omgång skulle bestå av 10-15 personer från lika många företag. Målgrupp var VD:ar, marknadsansvariga, utvecklingschefer och produktionschefer. Målet var att deltagarna skulle tillsammans komma fram med tio nya affärsidéer. Hälften av idéerna skulle resultera i nya affärer, som man skulle kunna tjäna pengar på. Dessutom skulle hälften av deltagarna efter att de genomgått programmet ingå i ett kreativt innovationsnätverk.

I samarbete med Ideon Agro Food i Lund (IDAF) verkställdes det första programmet 2002 och redan under den första omgången uppkom flera konkreta förslag, bland annat ett patent och en idé till en ny lunchrestaurang baserat på fisk. I varje program genomfördes fyra workshops under en period på åtta månader. Under årens lopp har processen utvecklats och 2003 kom expertkompetensprogrammen meNY och KrAft med i bilden.

Detta var då andra omgången av CFB. Innovationskraften är den gemensamma nämnaren. För att skapa innovationer ska man helst blanda olika branscher, säger Christina Skjöldebrand som är ägare till projektiden. Christina gick Menys processledarutbildning och kom ett steg vidare då hon insåg hur viktigt flödet mellan personer är. "Efter det har vi engagerat coacher som peppar och stöttar deltagarna mellan träffarna. Det måste hela tiden finnas ett driv. Alltför ofta kläcker vi tyvärr idéer som det inte blir något av, menar Christina. Detta vill Creative Food Business® ändra på. Efter brainstorming i den större gruppen delas man in i mindre team som förädlar idéerna.



Idag är Creative Food Business® ett eget företag ägt av Christina Skjöldebrand och kopplat till ett huvudföretag kallat Creative Future Business AB. Exempelvis har deltagarna från Cloetta Fazer, ABB, 7-Eleven och BK Pac bildat företaget Delione AB, som just nu lanserar sina produkter på marknaden.

En ny snabbmatsrestaurang med fisk som huvudtema är på gång. En logistiklösning för små lokala livsmedelsföretag har också utvecklats i programmet. Andra resultat är produkten i Pauluns Müsli, en ny glassmak från Sia glass samt en måltidsdryck. Dessutom har CFB-processen använts i YUMP (Young Urban Move Program). YUMP syftar till att stimulera 20-30-åringar från miljonprogramområdena i bland annat Botkyrka kommun, Stockholm, att utveckla nya affärsidéer. Här har affärsutvecklingen kopplats till ett utbildningsprogram och fem nya företag har startats som resultat av YUMP programmet.

Även om de mål som sattes upp i CFB:s begynnelse kanske inte riktigt har uppnåtts, har programmet nått mål som ledningen inte hade räknat med. Ett exempel är det alumninätverk, som idag finns med ett 40-tal företag. För, liksom i Menys övriga cirklar, kan man se hur viktigt själva nätverkandet mellan deltagarna är.

BÄTTRE DJURSKYDD

Meny fick 2008 Jordbruksverket rätt att utfärda Kompetensbevis för djurtransportörer. Detta enligt DFS 2006:9, 1a kap, 2-3§§. Kompetensbeviset är från och med 5/1 2008, ett krav vid transport av levande djur. Godkända deltagare i den tidigare Menycirkeln Kvalitetsutveckling av djurhantering vid svenska slakterier (2002), bedömdes redan ha tillgodogjort sig tillräcklig kunskap och ett 30-tal kompetensbevis kunde utfärdas.

Alla som hanterar djur i samband med slakt och avlivning ska ha kompetensbevis i djuromsorg. Detta enligt EU-förordningen 1099/2009 som började gälla

vid årsskiftet 2012/2013.

Meny ansökte därför hos Jordbruksverket om att få bli utbildningsanordnare. Branschen hade förtroende för Meny och arbetet kunde sätta igång.

Utbildningsmaterialet som tagits fram av SLU, går under namnet DISA (Djuromsorg i samband med slakt och avlivning). Materialet ligger på webben och kompletteras av Menys två fysiska träffar på SLU i Skara. I samband med den andra träffen gör deltagarna också slutprovet, även det webbaserat.



Meny är utbildningsanordnare när Jordbruksverket ska utfärda kompetensbevis för dem som slaktar och avlivar djur.

Foto: Anna-Karin Hallgren

SYNERGIEFFEKTER

KURBITS

Kurbits är ett exempel på program som har fått stöd av KK-stiftelsen och där samproduktionen med Menyprogrammet varit avgörande och inneburit uppbyggnad av en helt ny nationell kompetensutvecklingsplattform. Idag ägs Kurbits av RTS, Rese- och turistnäringen i Sverige.

Det övergripande målet för Kurbits var från början att öka effektiviteten och konkurrenskraften hos små- och medelstora företag inom besöksnäringen i Dalarna. För att nå detta mål erbjöds en företags- och behovsanpassad kompetens- och affärsutveckling. En del av Kurbits arbete blev att utveckla Meny verktyg för kunskapsöverföring i en annan bransch. Så småningom växte Kurbits och blev en nationell kompetensutvecklingsplattform med Meny som metodutvecklare.

Kurbitscirkeln blev en anpassad form av Menycirkeln och på Kurbits hemsida beskrivs Kurbits cirklar som ”ett sätt för ditt företag att tillsammans med experter och andra företag inom besöksnäringen i Dalarna lösa problem, höja kompetensen och utbyta erfarenheter på ett sätt som gynnar företagets tillväxt”. Likheter med Menycirkeln är mycket stora, men en branschanpassning har skett.

Den första Kurbitscirkeln som genomfördes var Affärsutveckling av småskaliga turistföretag i Siljansregionen och startade den 20 februari 2008.

Efter avslutad cirkel utvärderade Meny denna för att identifiera styrkor och svagheter, samt få ett underlag för det framtida arbetet med att utveckla cirkelkonceptet inom ramen för Kurbits verksamhet. Man kunde identifiera en rad framgångsfaktorer där bland annat den personliga coachningen bidragit till nöjda deltagare. Innehållet i cirkeln låg helt rätt och värdet av att mötas var för denna målgrupp viktigt. Den avaktande hållning som hos någon fanns från början försvann genom engagerande föreläsningar och en engagerad cirkelledning. Utvärderingen resulterade i en rad rekommendationer inför det fortsatta arbetet. Man ansåg också att kombinationen av cirkelpedagogik och coaching är intressant och bör utvecklas vidare.

Deltagarna lyfter i utvärderingar fram betydelsen både av att samtala med varandra och med föreläsare och kursledning. De största värdena verkar ha skapats när deltagarna träffat varandra och kunnat umgås kring ett gemensamt kunskapsökande. Det är i mötena som värden skapas och när samtalen flyter på som bäst upplever man också nyttan av deltagandet som störst. Att ta denna inSIKt på allvar var viktigt inför den framtida planeringen.

Kurbits har vidareutvecklats och 2011 gjordes en reklamfilm på fem minuter som visar nöjda deltagare. Denna finns på webben och ger en inblick i den aktuella målgruppens förutsättningar:
http://www.youtube.com/watch?v=3UKjLSx2v_A

LIVSMEDEL - EN ATTRAKTIV BRANSCH

I livsmedelsbranschen lär det idag finnas cirka två procent akademiker. En låg siffra i jämförelse med många andra branscher. Det har varit ett problem att avståndet till forskning och utveckling är långt för många små livsmedelsföretag och samtidigt är söktrycket lågt till många livsmedelsutbildningar. Det krävs en gemensam kraftsamling och detta på många fronter för att bryta denna trend.

Meny startade därför en cirkel som en förstudie med nyckelpersoner inom livsmedelsområdet som deltagare. Under ett år arbetade deltagarna i Menycirkeln Livsmedel - en attraktiv bransch med att ta fram förslag till åtgärder för hur fler unga ska välja högre utbildning med livsmedelsinriktning.

I Menycirkeln deltog: Anna Blücher, universitetslektor, Linnéuniversitetet, Bertil Elvin, utbildningsansvarig, Li, Helena Giertz, personal- och informationsdirektör, Procordia Foods, Magnus Holmberg,

livsmedelsingenjör, Örjan Klein, kock och utbildare, Timjan Konsult, Cecilia Kullgren, delägare, Björnerud Gård, Urban Nyberg, delägare, Steinbrenner & Nyberg, Mia Werner, verksamhetsansvarig Karriär, Skånes Livsmedelsakademi, Tina Zethraeus, kommunikationsdirektör, SLU. Processledare var Anna-Karin Hallgren, informatör Meny

Syftet var att säkra den svenska livsmedelsindustrins långsiktiga konkurrenskraft. Resultatet presenterades som en åtgärdsplan i form av en trappa. Denna presenterades sedan för viktiga myndigheter, företag och organisationer. I planen ingick att tillsammans med LivsmedelsSverige fortsätta detta framgångsrika påbörjade arbete.

Då LivsmedelsSverige avvecklades och då finansiering från Jordbruksverket varit omöjligt under 2012-2013 ligger arbetet på is men planeras att återupptas så snart tillfälle ges.

| TRAPPAN | TÄNKBARA AKTÖRER | KOSTNAD | RESURSER | MÅLGRUPP |
|---|--|----------------------------|--|---|
| Utexaminerade Traineeprogram | Regionala kluster Delbranscher meNY | 3 MSEK | Landsbygdsdep., universitet o högskolor, företagen | Fd studenter |
| Högskolan Branschkvällar Näringslivsdagar | Regionala aktörer, t ex högskolor | 3 MSEK | Landsbygdsdep., företagen | Studenter |
| Gymnasiet Matinspiration Utbildningsmässor Kontakt nät arbetsformidlare/SYV. are | LivsmedelsSverige Regionala aktörer Arbetsförmedlingen | 4 MSEK 3 MSEK 2 MSEK | Landsbygdsdep., universitet o högskolor, företagen | Lärare, lärarföreningar, SYV, arbetsförm. bransch- organisationer, handlare, krögare, livsmedels- företagare, lantbrukare |
| Grundskola år 7-9 Matresan Maten som pedagogiskt exempel (inkl fortbildning för lärare och studievägledare) | Li, Livsmedelsföretagen LivsmedelsSverige | 11 MSEK 4,5 MSEK | Företagen Landsbygdsdep., universitet o högskolor | Elever Lärare Studievägledare |
| Förskola till grundskola år 7 Maten som pedagogiskt exempel Smaka, odla, lär | LivsmedelsSverige | 4,5 MSEK | Landsbygdsdep., företagen universitet o högskolor | Lärare, fortbildning Barn, föräldrar |
| Förskolan Koncept med fokus på upplevelser o sinnen kring mat Livsmedelssäkerhet | LivsmedelsSverige | 1 MSEK | Landsbygdsdep. | Förskolor, kooperativ, studieförbund, föräldrar |
| Allmänheten Öppet hus Projektledning, projektets hemsida Korta dokumentärer om livsmedelsbranschens doldisar | Li meNY | 4 MSEK | Företagen, landsbygdsdep | Lärare, föräldrar, elever, konsumenter |

Menycirkeln arbetade fram Trappan, som visar förslag på åtgärder för att på lång sikt säkra livsmedelsindustrins konkurrenskraft.

GODA EXEMPEL - NYTTAN FÖR OLIKA AKTÖRER

DELTAGARNYTTA

Övergången till att även omfatta kompetensutveckling för mikroföretag har gett en bred målgrupp av gatukök, kafeterior, förädlade eller tillverkade matföretag i staden eller på landsbygden. Alla har det gemensamt att man har någon form av livsmedelsförsäljning eller tillverkning. Menykörkort i Livsmedelshygien är ett betydelsefullt första steg för många små företag, föreningar eller liknande och inte sällan har myndigheter hänvisat till Menykörkortet som håller både kvalitet och är snabbt tillgängligt.

De olika verktyg som Menyprogrammet kunnat erbjuda har också inneburit att det passat många olika typer av företag och många olika deltagare från olika miljöer.

Mentorskapsprogrammet beskrivs av deltagare som möjlighet till det kravlösa samtalet med förtroende och tillit som skapar ömsesidig nytta. Sara Malmström som arbetade som produktutvecklare på Abba Seafood i Kungshamn uttryckte i Livsmedel i fokus att hon såg sin mentor som en förebild, som kunde stötta henne som ung kvinna i en ganska maskulin värld och med tillit till en mentor som själv hade varit yrkesarbetande småbarnsförälder. Mentorn var självklar i sin position och det gav inspiration. Även mentorerna har uttryckt att man fått ut mycket av mentorskapet för egen del. Meny mentorer får ingen ersättning, eftersom drivkraften bör vara just den som man upplevt – att bidra och medverka till en annan människas utveckling. Vi kan konstatera att det har uppstått varaktiga relationer. Det finns flera

exempel på mentor-adeptpar som nu passerat mer än fem år och fortfarande träffas regelbundet.

En student kan vara en optimal lösning för ett litet företag, både för att få kontakt med forskning och utveckling men också för att studenten kan vara en potentiell framtida arbetskraft på företaget. Studenten Jenny Pettersson från SLU är ett exempel på student i småföretag. Hon fick prova på att vara produktutvecklare på ett företag i Göteborg. Företaget behövde en akademisk kompetens. Företaget som är agent, distributör och tillverkare av pulverblandningar till bagerier lät Jenny provbaka med olika hjälpmedel och testa olika produkter. Utrustning inköptes för att mäta volym och brödets färskhållningsförmåga. Det blev sen ytterligare studier, bakningar och mätningar med den nya utrustningen och en manual togs fram för att företagets personal senare skulle kunna fortsätta arbeta med utrustningen på ett mer vetenskapligt sätt.

Detta var ett väl avgränsat projekt som passade som ett studentprojekt. Studenten i Menyprogrammet handleds från sitt universitet och projektet ska godkännas av handledaren för att ligga på en angiven akademisk nivå. Det ska också handla om ett verkligt problem som företaget behöver lösa. Meny bidrar till att skapa kontakten och vid behov stödja handledningen på företaget. Företaget stod i detta fall inför ett faktum som mindre företag ofta gör. Man har idéer om hur företaget kan utvecklas och kan investera i ny utrustning, men sedan är man ändå tvungen att prioritera den löpande verksamheten. Denna gång blev lösningen en student.

NYTTA FÖR KONSORTIÄRER

I programmet har ingått såväl universitet, institut som högskola vilket varit mycket lärorikt för alla. Det har skapat nya initiativ och nya möjligheter till samverkan mellan konsortiärer. Det senaste i raden är en förstudie för att utveckla en yrkeshögskola (YH) inom kött och chark i samverkan mellan SIK och SLU Campus i Skara.

De olika aktörerna har kompletterat varandra väl. Programmet har skapat nytta i form av kurser som bidrag in i befintliga högskoleutbildningar, kurser som komplement i uppdragsutbildning och allt har visat sig som goda exempel på samverkansuppgiften. Här bör också nämnas masterprogrammet FOOD Innovation and Market, som utvecklades efter initiativ från Meny och genom samverkan med Menyprogrammet.

Det finns också konkreta exempel som utveckling i tidigare beskriven bärningsmodell som i sin tur skapade nya projekt med SIK som huvudman.

Representanter för Linnéuniversitetet menar att Meny har betytt mycket för både tidigare Högskolan i Kalmar och numera Linnéuniversitetet. Det har skapat mycket nya kontakter med regionens små livsmedelsföretag och det har underlättat för studenter att få både examensarbete, sommarjobb och fasta anställningar. Det har också inneburit att högskolans samverkanspris gått till universitetslektor Anna Blücher under den tid hon var starkt involverad i Meny's kurser.

Med inspiration från Menyprogrammet har också många kurser kunnat vidareutvecklas och ges på distans.

SAMHÄLLSNYTTA

Konsumenten efterfrågar alltmer kunskap om den mat man köper. Var kommer maten ifrån? Vilken miljöbelastning finns? Har djuren uppfötts och slaktats på ett etiskt värdigt sätt? och så vidare.

Meny har arbetat med kompetensutveckling som rör både etik och djurvälstånd och under denna senare period utvecklades Menykörkortet - Mat & Klimat.

Ett nätverk för konsumentkontakter vid olika företag, såsom Polarbröd, Åbro Bryggeri, Pågen, Atria Supply, Fazer Bageri och Konfektyr gick kursen 2012 i kombination med ett seminarium som hölls av en av SIK:s miljöexperter

Gruppen uppskattade såväl upplägg som innehåll och gav klartecken till fortsatt lansering av konceptet.

INTERNATIONELL NYTTA

Meny har deltagit i ett EU-projekt som handlar om kvalitetssäkring av *non-formal education* och yrkesutbildningar där tidigare öststater ingår. Inom EU/Leonardo Da Vinci fanns ett projekt kallat *Transnational Quality Project*, vars syfte var att skapa dels riktlinjer för kvalitetssäkring av vuxenutbildning, dels ett kompetenscentrum.

Utifrån detta projekt arrangerades en workshop på Krinova i april 2008, där Menys erfarenheter av

cirkelarbeta och vuxnas lärande utnyttjades för fortsatt arbete. De goda erfarenheterna av Menycirklar var utgångspunkten till intresset hos arrangören.

Syftet med workshoppen var att jämföra perspektiv och diskutera standard för kvalitetssäkring i branschen, med utgångspunkt från konkreta verktyg. Workshoppen hade också ett praktiskt innehåll och tog upp verktyg för självvärdering och kvalitetssäkring.



Webbaserad kurs i kombination med ett seminarium tilltalade konsumentkontakterna, som utbildade sig i sambandet mellan mat och klimat.

Foto: Anna-Karin Hallgren

DISKUSSION OM VÅRA VÄGVAL

Efter en projektperiod på 13 år bör man ställa sig frågan vad vi själva lärt oss och vad som långsiktigt kan bli viktig lärdom för andra. Vilka var framgångsfaktorerna och vad kunde vi gjort bättre?

Det framgångsrika arbetet med utveckling av kurser och utvärderingsinstrument redan under den första perioden skapade en trovärdighet och ett signum för Meny. Det gav oss helt enkelt en kvalitetsstämpel. Utvärderingsresultaten har stått sig väl och visar på generellt mycket nöjda deltagare med höga poäng i utvärderingar. Förtroendekapitalet är generellt stort både hos företag och myndigheter.

Medial uppmärksamhet och en tydlig kommunikation med branschen har gjort Menyprogrammet känt. Möjligheten att i varje nummer få medverka i branschtidningen Livsmedel i fokus har givetvis spelat roll. Ett målmedvetet kommunikationsarbete med en skicklig kommunikatör har gett resultat. Detta blev också bekräftat genom Jerry Bergströms pris 2011. Men att kommunicera en logotyp som inte är konsortiärernas egna profil är, och kommer att vara, ett internt problem för alla medverkande konsortiärer. Det finns exempel på framgångskoncept som bärarkretsen som levt vidare i nya former, men där Meny idag inte nämns alls. Det är förståeligt att man som universitet eller institut har ett varumärke laddat med sina egna värden. Meny har idag ett ansett varumärke med igenkänningsfaktor för branschen som bör tas tillvara in i framtiden.

Bedömningen att satsa regionalt var antagligen för tidig. De båda regioner som borde varit redo hade alltför mycket fokus på uppbyggnad av egen strategi, vilket gjorde att timingen blev dålig. Utdelningen av utvecklingsmedel nationellt blev däremot bättre, åtminstone fram tills den dag då Meny av EU-administrationstekniska skäl hade nått ett takbelopp, vilket enbart berodde på tillhörigheten till SLU. Något vi inte kunnat påverka.

Kurbits blev en framgångssaga som Meny har byggt upp med de metoder och lärdomar som fanns från första perioden och som sedan anpassats för besöksnäringens behov.

Flexibla och väl utvecklade metoder med lyhördhet för målgruppens behov har gjort att Meny fått möjlighet att sprida kunskapen även till andra branscher och i nya sammanhang. Det har inte skett någon aktiv marknadsföring, men genom de nätverk som funnits har det uppstått spontan efterfrågan och Meny har sett styrkan i att sälja tjänster i nya sammanhang.

I programplanen fanns en vision att bli ett *center of excellence* avseende kunskapsöverföring. I viss mån har vi nått dit. Vi har blivit efterfrågade av branscher som ”råkat hitta oss” och det har också bidragit till vår egen utveckling och kunskap. Vår huvudmålgrupp har hela tiden varit livsmedelsföretagen och allt utanför denna målgrupp har skett med full kostnadstäckning. Man kan fundera på hur det sett ut om vi haft möjligheten att aktivt marknadsföra vår metodkompetens på ett strukturerat sätt.

Menyprogrammet har hela tiden arbetat öppet och varit stöd för nya aktörer såväl internt hos konsortiärer som för övriga intresserade. Att arbeta med webbaserade koncept i framtiden tror vi kräver transparens och den kunskap som enskilda medarbetare besitter hos Meny, det är den som varit det unika och som har efterfrågats. Vi hade kunnat välja en annan väg, bygga ett affärsmässigt företag som nu knoppats av. Framtiden får visa om vi valde rätt, men oavsett detta så har alla diskussioner på lednings- och konsortiärnivå lett till dagens vägval i gott samförstånd med samtliga konsortiärer.

Det har naturligtvis genom åren funnits en intern konkurrens mellan Meny och respektive konsortiär. Men det har inte varit något problem i det praktiska arbetet. Detta tack vare duktiga medarbetare med lyhördhet för situationen.

Under 2009 dök ett företag upp som hade namnskyddat ordet Hygienkörtet och krävde ersättning samt att vi med omedelbar verkan upphörde med vårt vid det laget mycket väl inarbetade kursnamn Hygienkörtet. Företaget tog först kontakt med KK-stiftelsen. Självklart fanns en oro hos oss på Meny om att vi skulle kunna få en negativ media som skulle kunna skada vårt uppbyggda varumärke och också bli ett problem för KK-stiftelsen som finansiär. Efter kontakt med företaget och inbjudan till möte med programdirektör för Meny inleddes ett försök till att

hitta någon gemensam nämnare i form av samverkanprojekt eller samverkansavtal. Relationerna blev upptinade och ett avtal som skulle kunna gynna oss båda togs fram. Flera möten skedde i god anda, men det blev aldrig något undertecknat avtal och kanske berodde det på att vi samtidigt valde att ändra kursnamnet till Menykörtet - Livsmedelshygien. Vi valde att inte gå i konfrontation utan gick en något oväntad kompromissväg, som visade sig vara bra vid detta tillfälle.



EXPERTKOMPETENS
LIVSMEDEL

Att kommunicera en logotyp som inte är konsortierernas egna profil är, och kommer att vara, ett internt problem för alla medverkande konsortierer.

PLAN FÖR FORTSATT VERKSAMHET

Menyprogrammet fortsätter efter denna programperiod, men nu med SLU som huvudman. Organisatoriskt ligger Meny nu under Sekretariatet för uppdragsutbildning, som leds av tidigare programdirektör Margareta Stigson och som för innevarande period är placerat vid ortskansliet i Skara. Utvecklingsmöjligheterna för Meny finns också internt

inom SLU där man från ledningen ser möjligheter att utnyttja kompetensutvecklingsmetoder inom andra verksamhetsområden.

Ett exempel där Meny lyfts fram är också genom SLU:s engagemang i arbetet med FoodKIC.

FOODKIC

Meny stödjer SLU i arbetet med idéutkast för en framtida FoodKIC. KIC står för *Knowledge and Innovation Community* och är en EU-satsning på att föra samman områden som utbildning, teknikutveckling, forskning, affärsutveckling och entreprenörskap.

tillsammans med danska och svenska universitet inklusive SLU och där regioner och företag medverkar, satsar nu på livsmedel. FoodBest som arbetat med förarbetet ansöker nu om en KIC på livsmedelsområdet som bär namnet Food4Future.

KIC:ar utlyses av EIT (*European Institute of Innovation and Technology*) som grundades hösten 2008 för att arbeta med innovation och affärsmöjligheter över landsgränserna i Europa. Tre sådana partnerskap mellan akademi och industri finns redan. De berör energi, klimat och informationsteknologi och har en budget på över en miljard kronor per år. Nu ska EU fatta beslut om fler KIC:ar. Det europeiska konsortiet Foodbest, där Lunds universitet är aktivt

Ambitionen är att FoodKIC ska vara affärs- och innovationsdrivet och rulla i 7-15 år. Det kommer finnas cirka 100-150 miljoner Euro/år och EU-finansieringen uppgår till 25 procent. Övrig finansiering ska komma från näringsliv, myndigheter och universitet. Mer information finns på:
<http://www.foodbest.eu/>

UPPDRAGSUTBILDNING

Menys webbaserade kurser erbjuds via egen hemsida på SLU:s portal. Alla kurser som redan finns i utbudet erbjuds också idag och intresserade målgrupper har möjlighet att anmäla sig och examineras liksom

tidigare helt webbaserat. Arbetet löper på som tidigare samtidigt med de särskilda satsningar som nu kan göras inom FoodKIC:ens förarbete.

NYA PROJEKTIDÉER

Förutsättningarna är goda för att nya projekt ska utvecklas även i framtiden, inte minst med tidigare konsortiärer. För närvarande utreds en tvåårig charakturbildning inom yrkeshögskolan tillsammans med SLU i Skara och SIK. En marknadsanalys har påbörjats för att utreda aktuellt behov.

Webbaserade kurser i Menyprogrammet kan anpassas och återanvändas. Intresset av samverkan inom livsmedel finns också regionalt i Västra Sverige. Högskolan i Väst tillsammans med SLU i Skara vill fortsätta dialogen omkring nytt utbildningsprogram

med fokus på småskalig livsmedelsproduktion och management där etik, miljö och livsmedel ingår och där såväl Meny som SLU bidrar med kompetens.

I en nyligen genomförd förstudie om livsmedelsindustrins konkurrenskraft i Västra Götaland var slutsatsen att kommande projektansökan skall innehålla ett treårigt kursprogram inom ramen för Meny. För att ta ett samlat grepp kommer projektet att innefatta hela Västra Götaland och utbudet ska göras tillgängligt för alla livsmedelsföretag i regionen.



EKONOMISK RAPPORT

| Ekonomisk rapport 2008-2013 i tkr | | | |
|--|--|--|--|
| Intäkter | Bokförda intäkter under perioden jan-feb 2013 | | Bokförda intäkter ackumulerat 1 mars 2008 - 28 feb 2013 |
| Bidrag från KK-stiftelsen | 0 | | 10 000 |
| Bidrag från berörda lärosäten/forskningsinstitut | 0 | | |
| Bidrag från regionala aktörer | 0 | | 2 350 |
| Bidrag från nationella och internationella aktörer/finansiärer | 83 | | 3 009 |
| Deltagarintäkter | 164 | | 4 431 |
| Summa intäkter | 247 | | 19 790 |

| Kostnader | | | | |
|---|---|----------|--|---------------|
| Kostnader fördelade | Bokförda kostnader perioden jan-feb 2013 | | Bokförda kostnader hela projektperioden | |
| | Totalt | Varav KK | Totalt | Varav KK |
| Gemensamt ledning och förvaltning intern, regional och nationell förankring | 21 | 0 | 6 087 | 6 066 |
| | 7 065 | 1 548 | | |
| Nationellt nätverksbyggande | 250 | 0 | 6 549 | 2 146 |
| Övrigt | 792 | 240 | | |
| Summa kostnader i kr | 271 | 0 | 20 493 | 10 000 |
| Varav omkostnadspålägg | 30 | | 1 543 | 936 |

Inga-Britt Bohlin
redovisningsansvarig

Margareta Stigson
programdirektör

Kommentar: Egen insats i form av egen tid i ledningsgrupp under perioden ligger totalt på cirka 1Mkr.



meNY
Box 248
532 23 SKARA