

# Utveckling för alla parter

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN

Utbyten mellan näringslivet och den akademiska världen är till nytta för alla parter. Det är KK-stiftelsens grundtanke. Ett av de första konkreta exemplen på det för Meny, var när slakteribranschen hamnade i blåsväder för sex år sedan.

Mat berör alla, så när något uppdagas inom livsmedelsbranschen blir det ofrånkomligen stora rubriker. Nu senast köttfärsaneringen i några livsmedelsbutiker. År 2002 stod slakteribranschen i fokus. Efter ett reportage i TV-programmet ”Uppdrag granskning”, där man visade brutala bilder från slakt-djurtransporter, sjönk förtroendet för en hel yrkeskår och alla rasade och fasade. Inte minst köttbranschen själv som insåg att det fanns stora kunskapsbrister i kåren.

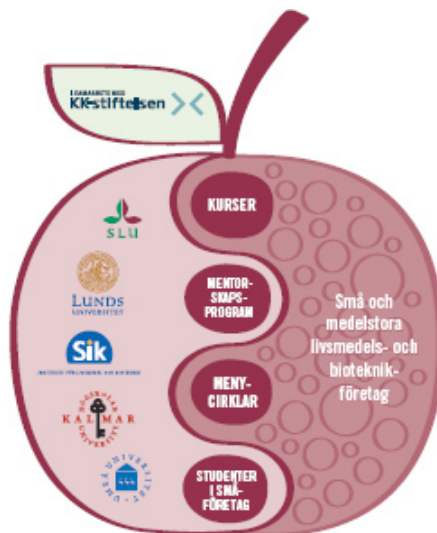
En gråkall marsdag 2002 samlades 30 anställda på privata slakterier runt om i landet, inbjudna av Köttbranschens Riksförbund, som tillsammans med Meny, hade tagit fram ett utbildningspaket som innehöll etik, regler och djuromsorg. Det rådde en tryckt stämning i salen och många satt med armarna i kors över bröstet: Meny som består av universitet, högskolor och forskningsinstitut – vad skulle de kunna bidra med här?

## Röda prickar vände

Det var först när Gunnar Malmfors från SLU visade bilder från sin köttforskning som det hela vände.

– Men du, de där röda prickarna har jag också sett på kött. Vad beror de på, frågade en av slaktarna och sedan var diskussionerna igång.

Tio slakterier gick Meny-cirkeln under ett år och tog därefter initiativ till en fort-



Meny består av flera universitet, högskolor och forskningsinstitut.

sättning på utbildningen i form av en seminarier under ytterligare tre år.

Det var precis sådana utbyten mellan näringsliv och universitet, högskolor och forskningsinstitut som KK-stiftelsen (Stiftelsen för kunskap och kompetens) strävade efter och hoppades på när Meny bildades 2000.

Olle Vogel på KK-stiftelsen är programansvarig för programmet Expertkompetens där Meny ingår:

– Vi hade börjat med industriforskar-skolor och de var bra, men kanske inte det bästa instrumentet för mindre företag, eftersom det var väldigt långsiktigt och innebar ett stort ekonomiskt åtagande för företagen.

## Globaliseringen

Samtidigt hade det börjat ske stora förändringar i det svenska näringslivet.

– I slutet av 1990-talet började vi se följderna av globaliseringen. Konkurrensen hårdnade för de små företagen, som tidigare delvis hade klarat sig tack vare den nära marknaden. För att klara den konkurrensen behövdes ett kunskapslyft. Vårt uppdrag är att stödja kunskapsutbytet mellan

näringsliv och akademi. Ett av de områden vi identifierade som väl värda att lyfta var livsmedel med bioteknik.

I Meny ingår de kompetenscentrum som KK-stiftelsen bedömde hade spetskompetensen för utbildning och forskning inom livsmedel: SLU, SIK, Lunds universitet, Umeå universitet och Högskolan i Kalmar.

Fler expertkompetensprogram startades, men Meny är det enda som är så branschspecifikt.

– Många lärosäten överskattar betydelsen av det egna kunskapsutbudet, istället för att vara mer lyhörda för vilka faktiska behov som finns i företagen. Detta gäller såväl innehåll som formen för hur samverkan med företag genomförs, säger Olle Vogel.

– En god sak med kopplingen till svenska lärosäten och forskningsinstitut är ju att de har tillgång till resten av den globala forskningen. Sverige står trots allt för bara cirka en procent.

## Cirkeln är sluten

Målgruppen för KK-stiftelsens satsning på Expertkompetens är små och medelstora företag. KK-stiftelsens pengar kommer ursprungligen från löntagarfonderna och ska föras tillbaka till företagen via utbyten mellan forskningsvärlden och näringslivet.

– Det handlar inte bara om kompetensutveckling i företagen, utan också om att universitet, högskolor och forskningsinstitut får inblick i företagets villkor och kan säkra kvaliteten på innehållet i sina utbildningar och se att deras forskning har relevans.

Utbyten mellan olika miljöer kan ge frukt efter lång tid. Nu har EU kommit med krav på att alla som kör transporter med levande djur fr o m januari 2008 ska kunna visa upp ett bevis på att man har kompetens för det. Sverige har två godkända utbildare än så länge och en av dem är Meny. De som gick Menys cirkel 2003 och har klarat examinationen kan hämta ut ett sådant kompetensbevis. Därmed kan man säga att cirkeln sluten. ■