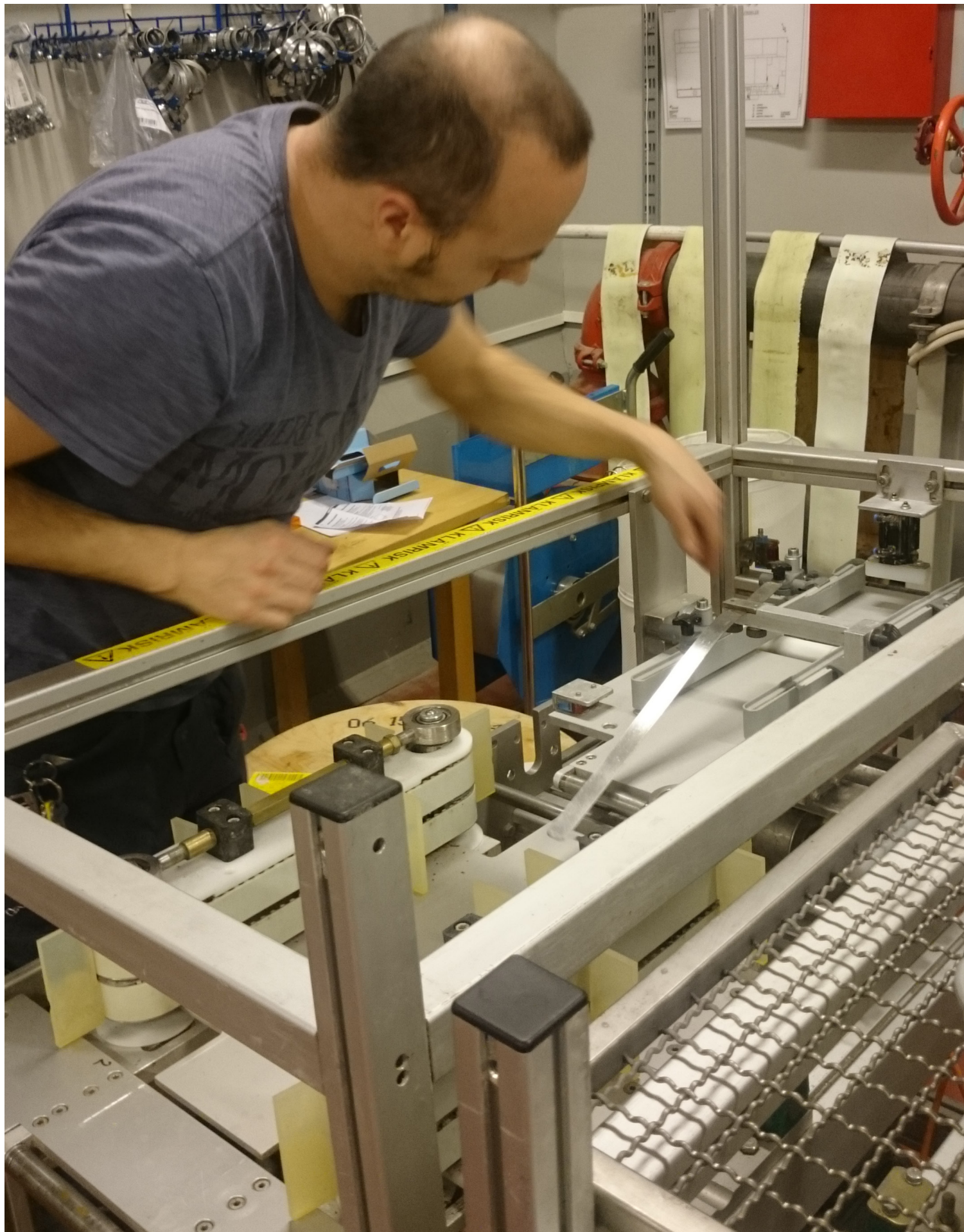




Teknikcollege – en väg för kompetens- försörjning

Behoven av teknisk kompetens till livsmedels-
industrin har ökat och kommer fortsätta att öka.

Teknikcollege är ett koncept som bygger på
samverkan mellan utbildning och industri.

Två livsmedelsföretag som engagerat sig i
Teknikcollege är **NORRMEJERIER** och **FAZER BAGERI**
i Umeå.

Text: **Bodil Siden** Foto: **Christoffer Carlsson**

Teknikcollege är ett koncept som bygger på att företag med behov av teknisk kompetens får vara med och påverka utbildningarnas innehåll för att matcha lokala behov.

Varje år tar Norrmejerier emot ett antal praktikanter. I flera fall har praktiken lett till sommarjobb och anställningar. Det är i första hand Dragonskolans elever från El- och energiprogrammet med automationsinriktning samt teknikprogrammet som är aktuella för praktiken.

–Det är viktigt att vi som företag engagerar oss. För praktikanterna blir det en möjlighet att få en referens och bilda sig en uppfattning om Norrmejerier som en attraktiv arbetsplats, säger Emma Renström, HR-utvecklare på Norrmejerier.

Thorbjörn Sandkvist arbetar på Dragonskolan och ansvarar för kontak-



**”Det är
lärorikt att se
kopplingen
mellan det vi
lärt oss i teo-
rin och hur
det går till
i praktiken”**

Gustav Lindberg

terna med företagen och att matcha praktikplatser till eleverna. Dragonskolan har i varje årskurs omkring 40 elever på El- och energiprogrammet och Teknikprogrammet med produktionsinriktning.

–Samarbetet med livsmedelsföretag i regionen fungerar bra. De är duktiga på att ge introduktion till praktikanterna och är bra på att ge inspel till hur vi bör utforma utbildningen för att matcha företagets behov, säger Thorbjörn.

Thorbjörn berättar vidare om samarbetet med Norrmejerier. Innan den nya gymnasieskolan infördes 2011 samarbetade Norrmejerier och Dragonskolan med ett träningsmejeri i Odense i Danmark i Arlas regi. Totalt deltog nio elever i LIA på träningsmejeriet.

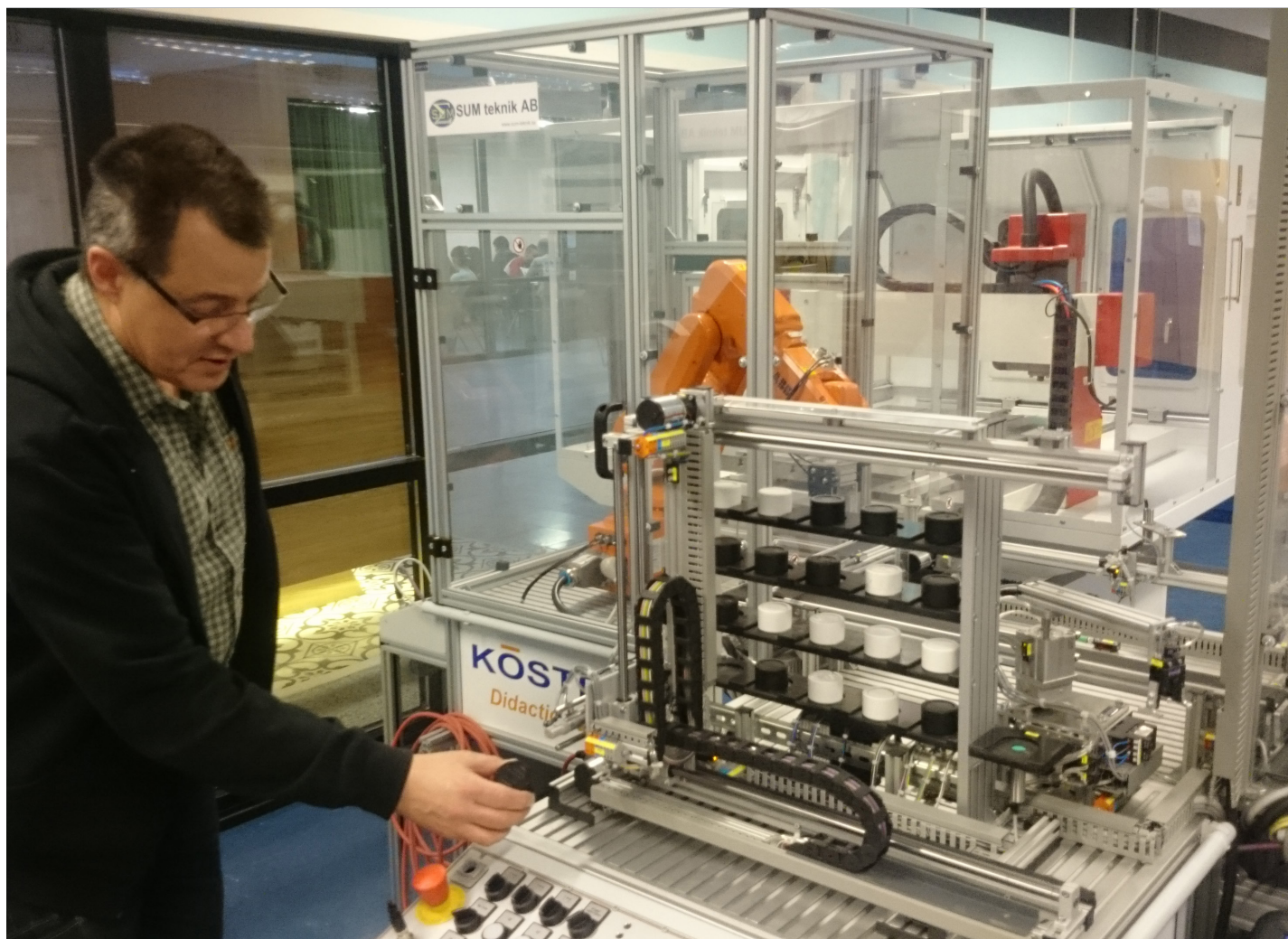
–Av dessa nio elever började sju att arbeta på Norrmejerier och två

fortsatte till högre studier i form av ingenjörsutbildning. I dag arbetar fortfarande tre av dessa kvar inom livsmedelsbranschen. Andra kanske får upp intresse för andra arbetsuppgifter på arbetsplatsen och till exempel satsar på en karriär inom forskning i mejeriteknologi, fortsätter Thorbjörn.

Just nu är Gustav Lindberg en av dem som gör sin praktik på Norrmejerier. Han går tredje året på El- och energiprogrammet på Dragonskolan. Praktiken pågår från vecka 46 till vecka 5.

–Jag får vara med och se hur det går till. Dessutom har jag fått göra en del uppgifter på egen hand, såsom att göra felsökningar, riva ut elskåp som inte ska behållas och byta trasiga givare. Generellt är det roligt, och det är lärorikt att se kopplingen mellan det vi lärt oss i teorin och hur det går till i praktiken, berättar Gustav.

På Fazer Bageri i Umeå tar man ➤



Leif Bäckvall är underhållstekniker på Fazer bageri.

också emot praktikanter från Teknikcollege. Underhållsavdelningen består av sju personer varav tre arbetar skift. Praktikanterna får dels gå med handledare som visar och förklarar, och dels göra uppgifter själva. Den senaste praktikanten fick montera stegar, medan andra fått hjälpa till att programmera.

–Praktikanterna brukar bli imponerade av flödet här. Det jag uppskattade mest från min egen praktik när jag minns tillbaka, var att jag ville visa framfötterna för att möjliggöra senare anställning, berättar Leif Bäckvall som är underhållstekniker på Fazer Bageri.

Unikt för livsmedelsbranschen är att det finns ett yrkesintroduktionsavtal med koppling till elever från Teknikcollege som är framtaget av Livsmedelsföretagen och Livs gemensamt. Avtalet innebär en visstidsanställning för ungdomar som har genomgått utbildning på en Teknikcollege-certifierad skola. Anställning-

en innebär att minst 75 procent utgörs av avlönat arbete och 25 procent utgörs av utbildning, antingen teoretisk eller praktisk. Syftet är att göra ungdomarna långsiktigt anställningsbara i livsmedelsindustrin, och efter ett år övergår visstidsanställningen i en vanlig tillsvidareanställning.

–Jag skulle gärna jobba med automationsteknik när jag är klar med skolan. Det är roligare än att till exempel hålla på med kabeldragning. Jag är positiv till att arbeta vidare här eller inom annan livsmedelsindustri, avslutar Gustav.

Gustavs tips att tänka på som handledare:

–Förklara varför och inte bara hur
–Låta praktikanten testa själv
–Sänka tempot när man förklarar och visar

Emmas tips att tänka på när man tar emot praktikanter:

–Att man har en handledare till praktikanter

26

godkända Teknikcollege-regioner finns det hittills.

TEKNIKKOLLEGE I SIFFROR

- 26 godkända Teknikcollege-regioner
- 144 godkända enskilda utbildningsanordnare
- 180 kommuner
- 890 företagsrepresentanter i regionala och lokala styrgrupper
- Cirka 2000 samverkansföretag
- 16 000 studerande gymnasieskola och utbildning för vuxna (yrkesvux och YH)
- 18 procent kvinnliga studerande

–Att det finns en praktikplan så att man får med alla delar

–Att man stämmer av med praktikanterna vad de har för förväntningar

–Att man följer upp och utvärderar för att dra lärdomar. ●