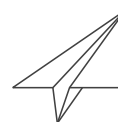


Notat



Opfølgende behovsundersøgelse

Der er i juli-august 2014 gennemført en behovsundersøgelse i samarbejde med Rambøll Management Consulting. Denne undersøgelse er siden suppleret med uddybende interviews med nogle af de samme virksomheder, men også med yderligere firmaer og organisationer. Samlet set peger behovsundersøgelsen på, at der er interesse for en professionsbacheloruddannelse, der kombinerer teori og praktik, og at uddannelsens indhold skal være en kombination af naturvidenskab, sundhed og ernæring med innovation og produktudvikling, kvalitetssikring, projektledelse mv. Behovsundersøgelsen tyder på, at uddannelsen navnlig tiltaler små og mellemstore virksomheder, som traditionelt overvejende har medarbejdere med mere tekniske og praktiske uddannelser. Virksomheder i den vestlige del af Danmark har generelt været mere positive overfor uddannelsen end virksomheder på Sjælland. Flere virksomheder påpeger, at denne uddannelse vil være et vigtigt led i uddannelseskæden fra erhvervsuddannelser til kandidatuddannelser – samme synspunkt som der gives udtryk for i Ingrediensbranchens undersøgelse. Hovedparten af de eksisterende fødevareruddannelser er beliggende i hovedstadsområdet, hvilket ifølge nogle af de virksomheder i Vestdanmark, der har været kontaktet i forbindelse med behovsundersøgelsen, har givet rekrutteringsproblemer. Flere af de interviewede virksomheder giver udtryk for, at de gerne vil tage studerende i praktik, ligesom flere har tilkendegivet interesse i at ansætte dimittender fra uddannelsen.

Nedenfor er synspunkter og udsagn fra interviews med de enkelte virksomheder/organisationer gengivet

PALSGAARD

Generelt positive overfor uddannelsen – kan godt lide blandingen af teoretiske og mere praktiske fag. Kan også godt se ideen med at blande den naturvidenskabelige viden med viden om salg og marketing. Praktikperioderne er lidt korte. Gerne lave længerevarende praktikforløb – evt. hvor den studerende følger processen rundt i virksomheden. Efterlyser mere naturvidenskabelig undervisning (f.eks. produktudvikling) i den senere del af uddannelsen, finder det meget vigtigt, at der er meget fokus på kvalitetsudvikling/-sikring og fødevarer sikkerhed. Synes ideen om den "globale forbruger" og "det globale marked" er spændende, men mener ikke der er behov for, at uddannelsen er på engelsk – citat: "det lærer de når de kommer i virksomheden".

NOTAT

Udarbejdet af:
Tove Clemmensen
Chefkonsulent

E: **TCLE@VIA.DK**

Dato: **20. januar 2015**

1/23

Kan både se sig som aftager af de færdige bachelorer og som praktikplads.

Efterlyser mere fokus på lovgivningsstof samt på mere "bløde" fag som "bæredygtighed" – også gerne seriøs viden om sundhed og ernæring

2/23

SCANFLAVOUR

Generelt positive overfor uddannelsen, og kunne godt se ideen med at blande den naturvidenskabelige viden med viden om salg og marketing.

Synes navnet er kedeligt – bør være frækkere f.eks. FOOD MANAGER.

Savner mere naturvidenskabelig undervisning gennem uddannelsen.

Foreslår at uddannelsen indeholder noget om:

- Sensorisk bedømmelse
- Bæredygtighed
- CSR
- Kvalitetskontrol
- Fødevarer sikkerhed
- Sansning og æstetik
- Identitetsskabelse
- Kommunikation og marketing
- Statistik på så højt niveau, således at man kan udføre statistisk vurdering

Synes praktikperioderne er for korte, men synes ideen om, at den studerende i slutningen af uddannelsen kan få et langt forløb inklusiv bachelorprojekt er spændende. Havde et forslag til struktur, hvor den første praktik var f.eks. slagteri, den næste forædling og til slut arbejde med biprodukter.

Uddannelsen skal være på dansk.

Er interesseret i praktikanter, hvor de samme praktikanter kommer tilbage og kan lige nu se plads til 2 ad gangen samt 2 stillinger i hver division (3 divisioner).

HØJMARKLABORATORIET

Højmarklaboratoriet (HL) arbejder med udvikling, laboratorie- og rådgivningsopgaver til virksomheder, med speciale indenfor fødevarer og fiskefaglige opgaver.

Virksomheden er meget interesseret i uddannelse og ser kæden mellem erhvervsuddannelser til kandidatuddannelser som vigtig og anser alle niveauer i uddannelse som vigtige. Er i dag med i en del udviklingsprojekter og erfaringen derfra er, at det er vigtigt at have uddannelsesinstitutioner med i disse projekter for at hæve kvaliteten og for at få alle aspekter belyst.

Synes forslaget til ny uddannelse lyder meget spændende og ser et behov for personer med professionsbachelorkompetencer i den type virksomheder, hun kender inden for fødevarerområdet.

Af vigtige kompetencer nævnes:

Dokumentation, lovgivning, standardisering, evidens, kombination af viden om forbrugerens ernæringsmæssige behov og produktion af fødevarer. bæredygtighed,

Ser mest mulighederne for praktik bundet op på projekter og det er vigtigt, at uddannelsesinstitutionen er med på sidelinjen f.eks. med henblik på at kunne give teoretisk vejledning af den studerende.

Efterlyser længere praktikperioder. Foreslår endvidere, at vi inviterer virksomheder ind på uddannelserne, så de kan inspirere de studerende.

Sproget skal være dansk, men man skal kunne læse engelsk litteratur

ARLA

Udgangspunktet for ansættelser i ARLA er en kandidat eller Ph.D grad, hvis man skal arbejde i udviklingsafdelingen. Viden om kemi betyder mere og mere, og der laves mere udvikling "ved skrivebordet" frem for

gennem traditionel produktudvikling. Har derfor behov for kandidater med kemi og bioteknologi på højt niveau.

Ude i produktionen kan der evt. være behov for professionsbachelor med en kombination af teoretiske og praktiske kompetencer, men det er ikke uddannelser, man er bekendt med i dag.

Anbefaler at uddannelsen fokuserer på enkelte faglige elementer fremfor at dække så bredt som foreslået. Ser gerne innovation i praksis/produktudvikling som fokusområde. Desuden efterlyses fag som kvalitetssikring og fødevarer sikkerhed.

Foreslår at dele af uddannelsen kan tages som enkeltfag (herunder som overbygning på f.eks. mejeristuddannelsen) samt at praktikperioderne er af længerevarende varighed.

Region Midtjylland/Vækstforum Region Midtjylland

Det foreliggende forslag til uddannelse vil bidrage til at styrke udbuddet af medarbejdere med en tværfaglig baggrund, og dermed dække et behov som især forekommer i små og mellemstore fødevarer virksomheder.

Region Midtjyllands fødevarer indsats har siden starten i 2009 fokuseret på at styrke innovation, vækst og udvikling i små og mellemstore virksomheder, og i den forbindelse også erkendt behov for et generelt kompetenceløft i disse virksomheder.

Den foreliggende uddannelse vil understøtte og styrke regionens erhvervsudvikling på fødevarer området som beskrevet i vækstpartnerskabsaftalen 2015,

CP Kelco

Virksomheden har vanskeligt ved at se behov for en generalistuddannelse inden for fødevarerproduktion. CP Kelco har medarbejdere med mange forskellige fagligheder og der rekrutteres ufaglærte såvel som medarbejdere med ph.d. Der er imidlertid få på bachelorniveau, da de pt. ikke matcher virksomhedens behov. Hvis der kommer en dimittend med en professionsbachelor i fødevarerproduktion vil vedkommende evt. kunne arbejde som bindeled mellem sælgere og produktion.

Chr. Hansen

Chr. Hansen har primært laboranter, kandidater og ph.d'ere ansat. Virksomheden har begrænset kendskab til bachelorer. For at kunne løfte opgaver ved Chr. Hansen også ifm. praktik er der behov for, at den studerende har praktiske kompetencer – dvs. kan sit laboratorietekniske håndværk. Det kræver nogle års erfaring i virksomheden, at kunne være den der styrer processerne rundt, sådan som denne uddannelse lægger op til. De to medarbejdere ved Chr. Hansen beskrev, hvordan der kan være et behov for dimittender, der forstår fødevarer, kender branchen og er eksperter i fx sensorik – at få fødevarer til at få den rigtige smag. Dvs. der er behov for eksperter fremfor generalister.

CO-RO

CO-RO rekrutterer overvejende laboranter eller akademikere. Hvis det skal være interessant at ansætte medarbejdere med professionsbacheloruddannelser, så skal de også være betragteligt billigere end medarbejdere med kandidatuddannelser for, at det ikke bedre kan betale sig at ansætte medarbejdere med lange videregående uddannelser. Herudover beskrev han det som afgørende, at den studerende har de tekniske kompetencer – kan det praktiske. Der er i mindre grad behov for generalist kompetencer.

BHJ

BHJ rekrutterer ikke på nuværende tidspunkt medarbejdere på professionsbachelorniveau. Der er tidligere rekrutteret fødevareteknologer til virksomheden, men da denne uddannelse blev ændret fandt man den ikke længere så relevant. Det blev beskrevet, at der rekrutteres kemiingeniører, biologer o.l. på nuværende tidspunkt og at det vil være denne type kandidater dimittender fra den beskrevne uddannelse vil skulle konkurrere mod.

Der er behov for viden om fødevareteknologi, kød, mejeri og bageri. Der er i mindre grad behov for generalist kompetencer.

4/23

Novozymes

Udover de interviews Metropol har gennemført har man været i dialog med Novozymes. Deres tilbagemelding på henvendelsen var, at deres indsats inden for fødevarer primært er inden for forskning, da de ikke som sådan er en fødevarevirksomhed, men en teknologiprovider. Da det således primært er i relation til forskning, hvor der arbejdes med fødevarer rekrutterer de medarbejdere på ph.d. niveau (eller i få tilfælde kandidatniveau) samt laboranter. I relation til den markedsføringsmæssige del af uddannelsen, så rekrutteres der også primært medarbejdere med kandidatuddannelser til marketingafdelingen.

BEHOVSUNDERSØGELSE FOR DEN NYE PROFESSIONSBACHELORUDDANNELSE I FØDEVARER, INGREDIENSER OG BÆRE- DYGTIGHED

VIA UNIVERSITY COLLEGE

**SAMLET POPULATION: 26
ANTAL GENNEMFØRTE BESVARELSER: 16
BESVARELESSPROCENT: 62 %**



GENEREL INTERESSE FOR UDDANNELSEN	7
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - FØDEVAREPRODUKTION	8
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - FØDEVAREKEMI	8
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - PROCESTEKNOLOGI	9
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - SENSORIK.....	9
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - MARKEDSFØRING.....	10
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - LEDELSE, ØKONOMI OG LOVGIVNING	10
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - VIDENSKABSTEORI.....	11
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - KVALITETSSIKRING OG - LEDELSE	11
INTERESSE FOR UDDANNELSEN - INNOVATION OG ENTREPRENØRSKAB	12
ANDRE CENTRALE ELEMENTER.....	12
SPROG	13
DIMITTENDER.....	13
PRAKTIKPLADSER.....	13
CITATER OG STATEMENTS.....	14
OVERSIGT - CITATER OG STATEMENTS	14
BAGGRUND	15
INTERVIEWS.....	16
Agro Food Park – Søren Madsen	16
Carletti – Benny Poulsen.....	17
Fertin Pharma – Frederikke Rømer-Odgaard.....	19
Nestlé – Jette Krarup.....	20
Palsgaard – Maiken Lorensen.....	22

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du den nye uddannelse "Professionsbachelor i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed" i forhold til jeres fremtidige ansættelser af af fagligt personale med kompetencer inden for Fødevarer og ingredienser?

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	0	0,0%
3	0	0,0%
4	2	12,5%
5	1	6,2%
6	0	0,0%
7	3	18,8%
8	4	25,0%
9	3	18,8%
"Meget interessant" 10	1	6,2%
I alt	16	100,0%

Gennemsnit: 6,56

Kan du i en enkelt sætning begrunde din vurdering?

	Respondenter	Procent
Ja, begrundelse:	4	66,7%
Nej	2	33,3%
I alt	6	100,0%

Kan du i en enkelt sætning begrunde din vurdering? - Ja, begrundelse:

- Vi ansætter ikke den slags kompetencer. Vi er generalister, der arbejder med erhvervsudvikling.
- relevant for vores virksomhed, dog gerne med phama kendskab også.
- Agro Food Park som organisation ansætter ikke fagspecialister.
- Relevant med uddannelse der specifikt giver kompetencer på ingrediensområdet

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - FØDEVARE-PRODUKTION

8/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 1. Fødevareproduktion

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	0	0,0%
3	1	6,2%
4	1	6,2%
5	1	6,2%
6	0	0,0%
7	0	0,0%
8	4	25,0%
9	3	18,8%
"Meget interessant" 10	4	25,0%
I alt	16	100,0%
Gennemsnit: 7,06		

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - FØDEVARE-KEMI

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 2. Fødevarekemi

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	3	18,8%
2	0	0,0%
3	1	6,2%
4	0	0,0%
5	2	12,5%
6	0	0,0%
7	4	25,0%
8	2	12,5%
9	2	12,5%
"Meget interessant" 10	2	12,5%
I alt	16	100,0%
Gennemsnit: 6,12		

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - PROCESTEKNOLOGI

9/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 3. Procesteknologi

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	0	0,0%
3	1	6,2%
4	0	0,0%
5	2	12,5%
6	0	0,0%
7	2	12,5%
8	3	18,8%
9	3	18,8%
"Meget interessant" 10	3	18,8%
I alt	16	100,0%
Gennemsnit: 6,88		

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - SENSORIK

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 4. Sensorik

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	0	0,0%
3	1	6,2%
4	2	12,5%
5	1	6,2%
6	0	0,0%
7	2	12,5%
8	2	12,5%
9	3	18,8%
"Meget interessant" 10	3	18,8%
I alt	16	100,0%
Gennemsnit: 6,56		

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - MARKEDSFØRING

10/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 5. Markedsføring

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	1	6,2%
2	2	12,5%
3	0	0,0%
4	0	0,0%
5	3	18,8%
6	3	18,8%
7	2	12,5%
8	4	25,0%
9	1	6,2%
"Meget interessant" 10	0	0,0%
I alt	16	100,0%
Gennemsnit: 5,81		

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - LEDELSE, ØKONOMI OG LOVGIVNING

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 6. Ledelse, økonomi og lovgivning

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	1	6,2%
2	1	6,2%
3	1	6,2%
4	0	0,0%
5	4	25,0%
6	5	31,2%
7	1	6,2%
8	2	12,5%
9	0	0,0%
"Meget interessant" 10	1	6,2%
I alt	16	100,0%

Gennemsnit: 5,56

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - VIDENSKABSTEORI

11/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 7. Videnskabsteori

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	2	12,5%
2	2	12,5%
3	0	0,0%
4	2	12,5%
5	3	18,8%
6	3	18,8%
7	2	12,5%
8	1	6,2%
9	1	6,2%
"Meget interessant" 10	0	0,0%
I alt	16	100,0%
Gennemsnit: 4,88		

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - KVALITETSSIKRING OG -LEDELSE

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 8. Kvalitetssikring og - ledelse

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	1	6,2%
2	1	6,2%
3	1	6,2%
4	0	0,0%
5	3	18,8%
6	1	6,2%
7	2	12,5%
8	2	12,5%
9	2	12,5%
"Meget interessant" 10	3	18,8%
I alt	16	100,0%
Gennemsnit: 6,56		

INTERESSE FOR UDDANNELSEN - INNOVATION OG ENTREPRENØRSKAB

12/23

På en skala fra 1 til 10, hvor 1 er "Uinteressant" og 10 er "Meget interessant", hvor interessant finder du de 9 følgende overordnede delelementer i Professionsbacheloruddannelsen i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed, i forhold til virksomhedens/organisationens behov i fremtiden? - 9. Innovation og entreprenørskab.

	Respondenter	Procent
"Uinteressant" 1	1	6,2%
2	0	0,0%
3	0	0,0%
4	1	6,2%
5	3	18,8%
6	1	6,2%
7	1	6,2%
8	2	12,5%
9	5	31,2%
"Meget interessant" 10	2	12,5%
I alt	16	100,0%
Gennemsnit: 7,12		

Samlet gennemsnit for alle delspørgsmål: 6,28

ANDRE CENTRALE ELEMENTER

Er der andre elementer, som du mener, burde være del af en Professionsbacheloruddannelse i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed,?

	Respondenter	Procent
Ja, elementer:	5	31,2%
Nej	11	68,8%
I alt	16	100,0%

Er der andre elementer, som du mener, burde være del af en Professionsbacheloruddannelse i Fødevarer, Ingredienser og Bæredygtighed,? -

Ja, elementer:

- CSR
- Mangler svarmulighed: ved ikke
- Pharmakendskab, GMP, dokumentation
- Proteinkemi
- Bæredygtighed

På hvilket sprog vil det være mest optimalt at udbyde uddannelsen?

	Respondenter	Procent
Engelsk	9	56,2%
Dansk	6	37,5%
Ved ikke	1	6,2%
I alt	16	100,0%

DIMITTENDER

I forhold til den korte beskrivelse af uddannelsen og dit kendskab til behovet for dimittender indenfor området, hvor mange dimittender vil du forvente at din virksomhed/organisation vil kunne ansætte årligt?

Antal dimittender, ansættes pr. år

	Respondenter	Procent
Ingen	7	41,2%
1-2	9	52,9%
3-5	1	5,9%
5-10	0	0,0%
Flere end 10	0	0,0%
I alt	17	100,0%

PRAKTIKPLADSER

I samme perspektiv, men med fokus på din virksomhed/organisations forventede udsigt til at oprette praktikpladser som et integreret led i uddannelsen, hvor mange praktikpladser vil du forvente at din virksomhed/organisation vil kunne oprette årligt?

Antal praktikpladser, tilbydes pr. år

	Respondenter	Procent
Ingen	5	29,4%
1-2	11	64,7%
3-5	1	5,9%
6-10	0	0,0%
Flere end 10	0	0,0%
I alt	17	100,0%

Har du lyst til at komme med et citat eller statement som VIA evt. vil kunne bruge i sin ansøgning til Uddannelses- og Forskningsministeriet om at få godkendt uddannelsen?

	Respondenter	Procent
Ja, citat:	2	12,5%
Nej	14	87,5%
I alt	16	100,0%

OVERSIGT – CITATER OG STATEMENTS

Har du lyst til at komme med et citat eller statement som VIA evt. vil kunne bruge i sin ansøgning til Uddannelses- og Forskningsministeriet om at få godkendt uddannelsen? - Ja, citat:	Må VIA bruge dit citat/statement og nævne virksomhedens og dit navn i deres ansøgning til Uddannelses- og Forskningsministeriet?	Må VIA bruge dit citat/statement og nævne virksomhedens og dit navn i deres ansøgning til Uddannelses- og Forskningsministeriet? - Ja - Navn og titel på person:	Navn på virksomhed
Nærværende uddannelsesbeskrivelse er et betydeligt tilskud til kompetenceudviklingen i den danske fødevareklynge, og det er vores vurdering, at kandidater fra uddannelsen vil kunne anvendes bredt i hele den danske varesektor.	Ja – Navn og titel på person:	Afdelingschef regionaludvikling, Erik Sejersen	Region Midtjylland/Vækstforum
Det er vigtigt at styrke kompetencerne i alle led af dansk fødevarerproduktion for at sikre bedre mad til danskerne og for at øge danmarksk eksportmuligheder	Nej		Madkulturen, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Hvor mange fuldtidsansatte professionsbacheloror med kompetencer indenfor fødevarer og ingredienser er ansat i den danske del af virksomheden på nuværende tidspunkt?

	Respondenter	Procent
Angiv ca. antal:	6	46,2%
Ingen – men påtænker at ansætte [fagpersoner] i fremtiden	2	15,4%
Ingen – og påtænker ikke at ansætte	2	15,4%
Ønsker ikke at oplyse	0	0,0%
Ved ikke	3	23,1%
I alt	13	100,0%

Nuværende antal fuldtidsansatte professionsbacheloror

	Respondenter	Procent
Ingen	0	0,0%
1-2	2	33,3%
3-5	2	33,3%
6-10	0	0,0%
Flere end 10	2	33,3%
I alt	6	100,0%

Hvor stor var virksomhedens omtrentlige omsætning i 2013 i Danmark før skat? - Ca. omsætning i 2013 i mio. kr.:

350,00
1.000.000,00
650,00
600,00
5.000,00
1.000,00
3,00
25,00
900,00
300,00

Agro Food Park – Søren Madsen

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Tværgående kompetencer inden for kemi, ingredienser og bæredygtighed. Kan godt lide den tværgående tilgang til det.

Både krav om vanvittigt dygtige specialister, og integratorer, der er dygtige til at integrere ting. Enten fagligt dyb på et område eller er dygtig til at håndtere projekter.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed?

Henviser til Dansk industri og Ole Linnet Jul, som efterspørger procesoperatører.

Tværfagligheden gør, at man mister dygtige faglige specialister.

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Ingen uddannelser i DK, der er målrettet ingrediensbranchen

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Overvejende positiv. Fra 1-10: 6-7

Bodil Primso har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil indgå i uddannelsen. (her skal intervieweren kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

For min virksomheds perspektiv er de irrelevante. Mangler en rød tråd. De 4 områder: produktion, viden om ernæring, fysiologi og dyb viden om ingredienser er langt fra hinanden.

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

Bæredygtighed – overskriften passer ikke helt med fagene.

Tværgående uddannelser – Det er vigtig at lære at håndtere projekter.

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

De skal være sindssygt dygtige. Det at uddannelsen er på engelsk kan gøre dem ekstra attraktive.

Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?

Under 5

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?

11-50 hvis uddannelsen skrues rigtigt sammen

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?

I bedste fald 100-200. Et løst bud

Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Ikke Agro Food Park, men virksomheder herude kan meget vel være interesserede

Carletti – Benny Poulsen

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Det der er afgørende for os er ny viden omkring fødevarer, som på en eller anden proces kan gøres bæredygtigt. Vi arbejder fx på at undgå E-numre. Kompetencer inden for innovation omkring fødevarer og bæredygtighed.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed?

Jeg kender ikke uddannelsessystemet godt nok. Vi som virksomhed kunne godt bruge mere viden på disse (fødevareproduktion, forbrug af bæredygtighed) områder. Inden for innovation, tror jeg, der er mere behov for viden. Uddannelserne må gerne baseres mere på innovation

18/23

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Det er lidt svært. Igen inden for innovation – kompetencer inden for udvikling af fødevarer. Kvalitetssikring og lovgivning har virksomhederne styr på, men mangler viden om, hvordan vi kommer videre med fødevarerne.

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Ja, det tror jeg.

Bodil Primso har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil ingå i uddannelsen. (her skal intervieweren kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

Jeg synes de er relevante. Igen synes jeg, at nogle af fagene ligner det, som vi allerede har. Fx kvalitetssikring og ledelse er allerede godt dækket ind i dag. Man skal satse mere på de fag, som relaterer sig til innovation.

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

Nej, det synes jeg ikke.

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

At de har arbejdet med udvikling af fødevarer – primært omkring bæredygtighed.

Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?

Under 5

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?

100-200

Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Ja, vi vil kunne stille 1 praktikplads til rådighed.

Fertin Pharma – Frederikke Rømer-Odgaard

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Arbejdsmarkedet efterspørger noget omkring kvalitetssikring, procesoptimering, LEAN, forretningsforståelse og markedsforståelse hos folkene i produktionen.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed?

Det gør de i en eller anden udstrækning. Vi har farmaproduktion++, og kunne godt bruge folk med kendskab til det at være en GNP virksomhed. Det mangler der i dag.

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Det er GNP-erfaring. Dyb kvalitetssikringskompetence.

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Ja.

Bodil Primsø har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil ingå i uddannelsen. (her skal interviewerens kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

Der er mange humanistiske fag, som for os ikke er så nødvendige.
Vi vil gerne opprioritere de mere tekniske og produktionsorienterede fag.

20/23

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

GNP-viden.

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

Procesoptimering, LEAN, kvalitet, produktionsflow samt lovgivningsmæssige og juridiske kompetencer.

Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?

11-10

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?

Flere end 100

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?

Flere end 200. Ren og skær gæt

Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Vi kan stille 1 praktikplads årligt til rådighed.

Nestlé – Jette Krarup

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Der vil i hvert fald være efterspørgsel på viden om ernæring og produks sammensætning. Altså viden omkring det at kunne udvikle ernæringsmæssige gode produkter, som også smager godt. Kombinationen af procesteknologi, sensorik og ernæring.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevarerproduktion, forbrug og bæredygtighed?

21/23

Der findes heldigvis rigtig gode uddannelser både på Metropol og Landbohøjskolen, hvor man kan skræddersy uddannelsen, så de kommer til at passe. Jeg kan godt se ideen i denne ingrediensuddannelse, hvor der i højere grad er fokus på kombinationen af mad, smag og holdbarhed.

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Det er jo både at have grundkompetencer og så at kunne tage det holistiske syn på tingene.

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Ja, det kan man i hvert fald på basisdelen.

Bodil Primso har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil indgå i uddannelsen. (her skal intervieweren kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

Mange af fagene findes i de nuværende uddannelser. Som jeg ser det, er styrken i denne ingrediensuddannelse, forståelsen af sensorikken sammenholdt med ingrediensforståelse og med ernæringslæren.

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

Det er meget vigtigt med procesteknologi.

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

Det vil selvfølgelig være, at man har den her basisviden samt en åben tilgang til, hvordan den kan sættes i spil. Det er ikke fagligheden, der vil gøre dimittenderne særligt attraktive, men forståelsen omkring disse ting samt evnen til at kommunikere tingene ud.

Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:

Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?

Under 5

I forhold til *branchen samlet set*:

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?

Kan ikke vurdere.

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?

Kan ikke vurdere

Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Ja, det vil jeg nok tro.

Palsgaard – Maiken Lorensen

(Som supplement og uddybning af spørgeskemaets spørgsmål)

Uddannelsens relevans og indhold:

Hvilke kompetencer relateret til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed efterspørger arbejdsmarkedet i årene fremover?

Det er selvfølgelig faglige kompetencer. Vi ønsker dimittender med høj faglighed inden for fødevarer, men også sproglige kompetencer er vigtige.

Sammenhængen med eksisterende uddannelser:

Opfylder de eksisterende uddannelser samfundets/jeres behov for 'samlede' kompetencer i forhold til fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed?

Ja, det synes jeg.

Savnes der kompetencer i de eksisterende uddannelser? I givet fald hvilke?

Det vi har snakket om, er at de studerende får mere praktik, så de har mere praktisk erfaring.

Såfremt der mangler kompetencer i de eksisterende uddannelser, kan disse kompetencer da imødekommes via et professionsbachelorniveau?

Ja, det vil det kunne.

Bodil Primsø har fremsendt en kort beskrivelse af hvilke centrale fag som VIA forventer vil ingå i uddannelsen. (her skal interviewerens kunne remse fagene op i det tilfælde at beskrivelsen ikke er blevet modtaget/læst)

Hvad er din vurdering af de nævnte fags relevans for dimittendernes kompetencer set fra din organisation/virksomheds perspektiv?

23/23

Det er fødevarekemi, ingen tvivl om.
Markting er ikke relevant for os. Vi ansætter folk med uddannelse inden for ren marketing.

Er der andre fag, som ikke er nævnt i beskrivelsen, som kunne være relevante at tilføje uddannelsen?

Hvilke kompetencer vil, generelt set, gøre dimittenderne særligt attraktive for arbejdsmarkedet?

Det er jo, at dimittender har et bredt fødevarekendskab og samtidig har et kendskab til internationale markeder indover.

Antal dimittender

I forhold til din egen virksomhed:
Hvor mange dimittender vil du anslå I har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 5, 5-10, 11-50, flere end 50?

5-10

I forhold til *branchen samlet set*:
Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2020?

Under 10, 11- 50, 51-100 eller flere end 100?

Flere end 100

Hvor mange dimittender vil du anslå at branchen har behov for hvis vi kigger frem til 2025?

Under 10, 11- 50, 51-100, 100-200, eller flere end 200?

Flere end 200

Praktikpladser

Vil din virksomhed/organisation stille praktikpladser til rådighed i det omfang, der er behov for ved et optag på 60 studerende årligt?

Vi vil kunne tage et par stykker.

Via University College, Sundhedsfaglig Højskole

Skejbyvej 1,

8240 Risskov



Vedr.: Støtteerklæring

Region Midtjylland erklærer hermed sin støtte til etablering af en professionsbachelor uddannelse i sundhed og fødevareproduktion i VIA University College regi.

Det foreliggende forslag til uddannelse vil efter vores opfattelse bidrage til at styrke udbuddet af medarbejdere med en tværfaglig baggrund, og dermed dække et behov som især forekommer i små og mellemstore fødevarevirksomheder.

Region Midtjyllands fødevareindsats har siden starten i 2009 fokuseret på at styrke innovation, vækst og udvikling i små og mellemstore virksomheder, og i den forbindelse også erkendt behov for et generelt kompetenceløft i disse virksomheder.

Det er vores opfattelse, at denne foreliggende uddannelse vil understøtte og styrke regionens erhvervsudvikling på fødevareområdet som beskrevet i vækstpartnerskabsaftalen 2015, hvorfor vi anbefaler at den godkendes og implementeres.

Venlig hilsen

Erik Sejersen
Afdelingschef

Dato 22-01-2015

Sagsbehandler Jan Dalskov

Jan.Dalskov@RU.RM.DK

Tel. +4578411308

Sagsnr. 1-33-76-23-20-09

Side 1