

Feedback områdesanalys Livsmedelsproduktion

Bakgrund

En av Myndigheten för Yrkeshögskolans uppgifter är att analysera arbetsmarknadens behov av utbildningar inom yrkeshögskolan. Från och med 2020 lanserades en ny modell för regional återkoppling på dessa områdesanalyser. Som regionalt utvecklingsansvarig ska Region Skåne återkoppla i vilken grad de trender som belyses ur ett nationellt perspektiv i MYH:s områdesanalyser har signifikans för Skåne. För denna uppgift har Region Skåne bjudit in representanter från företag, organisationer och branschföreträdare till dialog, nedan presenteras deras regionala återkoppling. Denna summering har sammanställts av YhiS juni 2021.

Intro

Det bör påpekas att innehållet och slutsatserna i denna rapport grundar sig på det analysarbete som utfördes innan Coronavirusets utbrott. Vilka konsekvenserna blir på 3–5 års sikt är i dagsläget därför svårt att förutse.

Nedan en kort summering av varje trend, ställningstagande i vilken grad det stämmer för Skåne och kommentar.

För varje trend har branschföreträdarna bedömt om konsekvenserna för kompetensbehovet i regionen blir desamma som de som beskrivs i analysen utifrån nedanstående alternativ:

- Extra viktigt i vår region
- Ja, vi instämmer i beskrivningen
- Ja, men det finns regionala avvikelser
- Nej, vi instämmer inte i beskrivningen
- Vet ej
- Ej aktuellt

Kort summering av samtliga trender

Sedan 2017 har Sverige en nationell livsmedelsstrategi vars övergripande mål är att livsmedelsproduktionen ska öka samtidigt som relevanta miljömål nås. Regeringen fattade i december 2019 beslut om en ny handlingsplan för strategin som innehåller satsningar på hela livsmedelskedjan, bland annat en ökad livsmedelsexport, stärkt innovationskraft, ökad hållbarhet i livsmedelskedjan och åtgärder för att stärka kompetensförsörjningen i livsmedelskedjan. I nuläget råder det brist på kompetens i stora delar av sektorn. Samtidigt finns positiva krafter som ett stort förtroende för livsmedelsindustrin hos allmänheten, liksom en ökande export. Kompetensförsörjningen kan yrkeshögskolan åtminstone delvis bidra till att lösa.

Trender

1. Svensk livsmedelsproduktion ska öka (tilltagande trend)

Sedan 2017 har Sverige en nationell livsmedelsstrategi vars övergripande mål är att livsmedelsproduktionen ska öka samtidigt som relevanta miljömål nås. Detta skulle kunna leda till en hållbar utveckling i hela landet, ökad export och ökad självförsörjningsgrad. Frågan om hur matproduktionen i Sverige ska kunna höjas är alltså högaktuell, både utifrån tillväxt och sysselsättning men också ur ett hållbarhets- och sårbarhetsperspektiv. Importerad mat kan kräva långa transporter och produktionsmetoder som ger klimatutsläpp och gör oss beroende av en matproduktion som vi inte själva kan påverka. Eftersom det råder brist på kompetens i livsmedelssektorn kan YH-utbildningar komma att spela en viktig roll i strävan mot att nå en ökad och hållbar livsmedelsproduktion.

Kommentar:

- *Extra viktigt i vår region*

Marknad och konsumtionsmönster har till följd av rådande pandemi utvecklats ytterligare mot att människor idag, i än högre utsträckning än tidigare, prioriterar svenska livsmedel. Mat är idag en "trendfråga" och många individer har ett stort matintresse, vilket leder till ökad efterfrågan på svenska livsmedel och många mindre producenter växer. Dessa tendenser medför ökat tryck på livsmedelsbranschen och därmed ökat kompetensbehov.

Resurshantering och resursanvändning ser vi som den viktigaste kompetensen inom livsmedelsproduktionen idag och i framtiden. Fokus ligger på att minimera "dåliga" resurser och maximera utbytet och tillvarata alla typer av råvaror. Svensk livsmedelsindustri ingår i en global värdekedja, för att öka krävs resurser för naturkapital. Behövs ökning av både bas- och nischproduktion. Stort behov av YH-utbildningar inom hantverk i värdekedjan i kombination med kunskap om att driva företag, men också behov av innovation och omställning till hållbarhet och de nya produkter som det genererar. Vi ser också behov av produktionsledare, processtekniker och produktionschefer till livsmedelsindustrin, möjliga att utbilda inom YH samt behov av mer grundläggande kompetens (alltså ej YH-nivå) för produktionsmedsarbete.

En stor exportör av livsmedel framför att de har behov av framför allt produktutvecklare, en möjlig roll att utbilda inom YH. Det är en administrativ tjänst som ställer krav på bland annat hög kompetens inom livsmedelssäkerhet, certifieringar och råvarukompetens.

2. Odlingsföretag vill växa men hindras av kompetensbrist (tilltagande trend)

Den första spaningen avseende primärproduktionen handlar om odling – själva början på livsmedelskedjan. Inom området odling finns både odling av olika sädeslag och odling av grönsaker med mera på friland och i växthus. Det är svårt att hitta personal med rätt kompetens vilket är ett hinder för utveckling och tillväxt inom branschen. Odlingsverksamheten har många tekniska inslag som också kräver rätt kompetens.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Stort behov av breda roller som kan verka inom både odling och djurhållning etc. Till exempel är driftsledare, gårdsmästare, företagsledning och digitalisering möjligt att utbilda för inom YH. Finns också behov av kompetenshöjande insatser för redan verksamma, många med gymnasial utbildning blir egenföretagare och har behov av utökad kompetens inom till exempel ekonomi och företagande, lämpligt som kort YH.

3. Utveckling inom djurhållning kräver nya kompetenser (oförändrad trend)

Nästa led i primärproduktionen är djurhållning. Det är en mångfacetterad sektor som förutom nötkötts- och mjölkproduktion även innehåller företag med uppfödning av till exempel grisar, fågel och får. Inom samtliga delområden finns det rekryteringsproblem och svårigheterna att hitta personal begränsar verksamheten även i denna sektor.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Komplicerade och avancerade produktionsprocesser ställer höga kompetenskrav på driftsledare. Till exempel så är en stor andel medarbetare i denna sektor utlandsfödda, vilket ställer krav på kompetens i språk, kultur och kommunikation. Vi ser också behov av utökad kompetens inom hållbarhet, teknik och digitalisering. Dessa kompetenser kan utvecklas genom kompetenshöjande insatser inom ramen för korta YH.

4. Fisk- och skaldjursodling kan bidra till cirkulär ekonomi (tilltagande trend)

Odling av fisk och skaldjur är också en variant av djurhållning i primärproduktionen och ses av experter som en viktig del i den framtida livsmedelsförsörjningen. Samtidigt finns en del miljömässiga problem med traditionell fiskodling i sjöar och hav. Landbaserad fiskodling har växt fram som ett intressant alternativ. Den kan bidra till utvecklingen av den cirkulära ekonomin. För att detta ska lyckas krävs dock både mer kompetens och ett moderniserat regelverk.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Landbaserad fiskodling ökar i Skåne. Vi ser att det vore intressant att få tillgång till ett par satellit-platser på en befintlig YH-utbildning (finns i Lysekil) inom området. I dagsläget matchar kompetensbehovet i Skåne inte behovet av en fullskalig YH-utbildning för i landbaserat vattenbruk.

Havsbaserat fiske i Skåne innebär små och hållbara fångster, men märkning saknas. Medför behov av korta YH för småskaliga fiskare i marknadsföring, kvalitetssäkring, cirkulära system mm.

5. Tufft läge för svensk livsmedelsindustri – men det finns ljuspunkter (oförändrad trend)

Livsmedelsindustrin verkar inom den del av livsmedelskedjan som kallas för förädlingsledet. Statistik från nationalräkenskaperna visar, enligt rapporten Morgondagens kompetenser i livsmedelsproduktionen (2019), att utgångsläget för svensk livsmedelsindustri är tufft. Livsmedelsindustrin har förlorat i konkurrenskraft och den negativa utvecklingen förklaras av en svag produktivitetsutveckling på grund av en otillräcklig prioritering av kunskap och innovation.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

En stor del av livsmedelsindustrin finns i Skåne. Pandemin har bidragit till ett ökat intresse hos svenskarna för svenska livsmedel och "trendersättare" (i t.ex. sociala medier) lyfter småskalig livsmedelsproduktion.

Vi ser ett behov av YH-utbildningar för driftledare, produktionsledare och produktionsutvecklare samt breda utbildningar inom säkerhet, kvalitetssäkring och cirkulär ekonomi. Vi ser också ett behov av nischade YH-utbildningar inom både industriella & hantverksmässiga processer.

6. Växande medvetenhet bland konsumenterna kan gynna svensk mejerinäring (tendens)

Mejerinäringen är en viktig del i förädlingsdelen av livsmedelskedjan. Den svenska konsumtionen av mejeriprodukter ökar, men en allt större andel består av importerade produkter. Storsäljande ostar som mozzarella, haloumi och fetaost kan delvis utgöra ett alternativ till kött för konsumenter och det råder en vegetarisk våg som kan gynna konsumtionen av mejeriprodukter. Men frågan är om de svenska mejerierna kan möta upp den utvecklingen till fullo med inhemska produkter.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Tillgången på mjölk är god i Skåne, men mjölkkonsumtionen går ner och dessutom är hållbarheten för mjölk kort. Därför är det viktigt att förädla mjölken till nya produkter såsom ost och andra livsmedel. Vi ser därför ett behov av tillgång till utbildningsplatser för skåningar på en YH-utbildning för ostmästare (satellit eller distansutbildning). Representanter från Skånemejerier lyfter behovet av mejeritekniker, en yrkesroll som är lämplig att utbilda på YH-nivå i Skåne.

7. Efterfrågan på hållbara kött och charkprodukter (tilltagande trend)

Den starkast rådande trenden inom livsmedel idag går mot mer hållbara livsmedel och det gäller inte minst kött och charkbranschen. Detta är en stor möjlighet för företag i Sverige inom branschen, oavsett om det används svensk råvara eller inte. Svenska kött- och charkföretag ligger redan långt framme, eftersom svenska konsumenter ställer höga krav på hållbarhetsområdet. Den svenska uppfödningen med höga djurvälståndskrav och låg antibiotikaanvändning är ytterligare ett starkt kort som skapar möjligheter. En annan global trend går mot mer växtbaserad kost. Kopplat till det kommer nu fler och fler produkter gjorda av alternativa proteinkällor. Detta kan också vara en möjlighet för kött och charkföretagen eftersom de har både kunskap och industriella processer för att kunna ta fram sådana produkter. Men samtidigt som efterfrågan på svenska produkter är hög, behöver kompetensförsörjningen inom kött och chark utvecklas för att målen i livsmedelsstrategin ska kunna nås.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Skåne är stora gällande charkproduktion, vi är kända för "det västskånska korvbältet"! Vi ser ett behov av YH-utbildningar för både slaktare, styckare och strategiska roller inom charkproduktionen.

8. Tillväxt inom bagerinäringen kan bidra till landsbygdsutvecklingen (tilltagande trend)

Bagerinäringen ser ljus på framtiden. Det startas många nya bagerier runt om i landet – inte bara i storstäderna – och inte sällan är det bagare utbildade inom yrkeshögskolan (YH) som tar steget och startar eget. Trenden ser ut att fortsätta och branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer menar att det fortfarande finns outnyttjad potential inom hantverksdelen av bagerinäringen då vi konsumenter handlar allt mindre i mataffärer och alltmer i bageri och på restaurang. Idag bakas på ett helt annat sätt än tidigare. Arbetet utförs med hantverksmässig skicklighet. Vi har gått från en tid då hantverket inte spelade någon roll till att hantverksskicklighet uppskattas och värdesätts allt mer. Hantverksskickligheten är en grundförutsättning för att bagerierna och konditorierna ska kunna överleva.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Största kompetensutmaningen hos de stora bagerierna i vår region är att de saknar förare med C-körkort. De har även behov av underhållstekniker, produktutvecklare och tekniska projektledare möjliga att utbilda på YH-nivå samt behov av viss IT-kompetens. Vi ser en tendens att flera och mindre bagerier startar som ett komplement till de stora bagerierna. De mindre, mer specialiserade bagerierna kommer in på marknaden och bidrar till att bröd ses som en nyttig, växtbaserad produkt. En intressant utveckling är att de mindre bagerierna idag kan distribuera sina produkter via större produktionsenheter som samkör distributionen- en helt ny affärsmodell!

9. Vatten – tillgången på vårt viktigaste livsmedel måste säkras (tilltagande trend)

Dricksvatten är en naturresurs och vårt viktigaste livsmedel. Att ha tillgång till rent dricksvatten är avgörande för ett fungerande samhälle. Flera myndigheter och andra samhällsfunktioner är delaktiga i förvaltningen av vatten som naturresurs. Det gäller bland annat att skydda vattnet från skadlig miljöpåverkan och överexploatering. På senare år har cyberangrepp tillkommit som ytterligare ett hot. Tillgång till rätt kompetens är en viktig faktor för att säkra dricksvattenförsörjningen. Här spelar yrkeshögskoleutbildningarna en viktig roll.

Kommentar:

- *Extra viktigt i vår region*

Tillgången på vatten som vårt viktigaste livsmedel har stor påverkan för den skånska livsmedelsproduktionen. Viktigt med kompetens i vattenfrågan gällande till exempel säkerhet och resurseffektivitet inom både livsmedelsindustri och odling. Kunskap kring vatten berör all odling och livsmedelsproduktion, detta måste därför ingå som ett utbildningsområde i alla utbildningar inom livsmedelsområdet. Vi ser också ett behov av en YH-utbildning med fokus på agroekologi (ekosystemtjänster) med fokus på grön omställning, hållbarhet, cirkulär ekonomi och vattnet som vår viktigaste resurs.

10. Bryggerinäringens utveckling – fortsatt tillväxt eller avmattning i sikte? (oförändrad trend)

Antalet dryckesproducenter i Sverige har ökat dramatiskt under de senaste åren. Under 2018 ökade branschen enligt Livsmedelsföretagen med 25 procent, eller med nästan tre nya producenter i veckan. Den svenska dryckesbranschen består i dag av 806 producenter. Inom YH finns utbildningsinriktningen bryggeritekniker. Frågan är hur länge tillväxten kan fortsätta innan ökningen mattas av.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Dryckesbranschen är intressant. Representanter för bryggerinäringen återger att de är stor brist på produktutvecklare inom växtbaserade produkter och drycker och att detta behov växer explosionsartat. Här i södra Sverige och Skåne finns förutsättningar för viss vinproduktion. Vi ser gärna att skåningarna får tillgång till ett antal utbildningsplatser via distans eller satellit.

Behov av att bryggerinäringens småföretagare och andra egenföretagare inom livsmedelsproduktion får utökad kompetens att driva företag. Kan vara en nischad kort YH för denna målgrupp med inriktning ekonomi, verksamhetsstyrning och försäljning.

11. Fördelar och nackdelar med odling i städer (tendens)

Odling inne i städer eller rent av inomhus förs ibland fram som en del i den framtida livsmedelsförsörjningen. Det finns olika vinster i detta men också en hel del frågetecken. Å ena sidan kan odling i städer bidra till en bättre livsmiljö. Å andra sidan kräver inomhusodlingar energi och det har hittills varit svårt att få lönsamhet i verksamheten.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Stadsodling handlar mycket om social trivsel och hållbarhet. Utmaningen är att få detta hållbart, framför allt ur ett ekonomiskt och miljömässigt perspektiv. Vi ser att detta är ett område att ta upp i befintliga YH-utbildningar, inte en egen utbildning. Finns ett stort intresse för de trädgårdsutbildningarna på YH-nivå som redan finns i Skåne och vi ser att dessa utbildningar har utvecklats och utökats över tid till en nivå som idag på ett bra sätt motsvarar det kompetensbehov som finns i Skåne.

12. Innovativa material ersätter plasten i matförpackningarna (tilltagande trend)

Nyheter om nya miljövänliga material i matförpackningar duggar tätt. Det handlar om flaskor och tråg som görs i papper och kartong men också innovationer som ätbara förpackningar har introducerats på marknaden. En pådrivande faktor är att alla plastförpackningar ska vara producerade i förnybar eller återvunnen råvara till år 2030. Inom YH finns utbildningsinriktningar till design- och förpackningstekniker men även utbildningar till processtekniker inom massa- och pappersindustrin som indirekt har koppling till denna utveckling.

Kommentar:

- *Ja, vi instämmer i beskrivningen*

Stort behov, framför allt av forskning på universitetsnivå gällande innovationer. Behovet på YH-nivå är operativt: att programmera, driva och serva maskiner samt designa förpackningar. Även behov av en kort YH för mindre aktörer att effektivisera och optimera förpackningar. Finns ett skriande behov av industrielektriker och automationsingenjörer inom all tillverkande industri, inte bara inom livsmedel.

Övrigt

Stort behov av kompetenshöjande utbildning för yrkesverksamma företagare inom livsmedelsindustri och livsmedelsproduktion med fokus på att driva företag: inriktning ekonomi, företagsledning, verksamhetsstyrning, försäljning och marknadsföring. Förslagsvis som kort YH. Andra kompetenshöjande insatser genom korta YH kan riktas mot hållbarhet, teknik, IT, optimerade förpackningar och digitalisering för livsmedelssektorn. Exempel på bristyrken möjliga att söka ett mindre antal satellit- eller distansplatser för hos befintlig utbildning är ostmästare och utbildning inom landbaserad fiskodling.

Vi saknar en viktig trend i analysen. Finns ett mycket stort behov av kort YH i ämnet mat, måltid och nutrition för äldre. En utbildning särskilt inriktad mot yrkesverksamma inom offentlig sektor, som hanterar måltider för äldre.

Ett övergripande nationellt problem är att för få unga söker de nationella yrkesprogrammen på gymnasiet, vilket i sin tur leder till att färre skolor erbjuder programmen. Detta får i näste skede effekter på att locka behöriga sökande till vissa av yrkeshögskolans program.

Exempel identifierade bristyrken möjliga att utbilda för inom YH

- Driftsledare- lantbruk (odling & djurhållning)
- Gårdsmästare
- Produktionsledare/produktionschefer till livsmedelsindustrin
- Processtekniker/produktionstekniker/underhållstekniker inriktning livsmedel
- Livsmedelstekniker- inriktning säkerhet och kvalitetssäkring
- Produktutvecklare (särskilt starkt behov inom växtbaserade produkter och drycker)
- Tekniska projektledare
- Bagare/konditor
- Slaktare, styckare
- Dryckesproducent (öl, vin, cider)
- Mejeritekniker
- Agroekolog (ekosystemspecialist)
- Resurshanterare livsmedelsindustrin- hållbara lösningar (Livsmedelsproduktion- cirkulär ekonomi)
- Vatten- och miljötekniker
- Förpackningsdesigner
- Processtekniker inom massa- och pappersindustrin
- Ingenjörer och tekniker inom maskinteknik
- Industrielektriker
- Automationsingenjör