Skånsk respons områdesanalys Livsmedelsproduktion 2022

Bakgrund

En av Myndigheten för Yrkeshögskolans uppgifter är att analysera arbetsmarknadens behov av utbildningar inom yrkeshögskolan. 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 maj 2022.

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*

Pandemin och rådande krig i Ukraina har påverkat säkerhetsläget i Sverige. Vi ligger i ett internationellt perspektiv efter när det gäller att hålla ett beredskapslager och det finns stora brister i råvaruförsörjningen. Det finns inte heller några beredskapsplaner för svensk livsmedelsproduktion idag. För Skånes del så är många av de livsmedelsproducenter som är verksamma här också verksamma i hela Norden. Det krävs systemkunskap och samordning för att förstå och hantera samband i livsmedelskedjan och för att kunna fungera som ett stöd för att få värdekedjorna att fungera även under störning. Vi behöver utbildade personer som kan utveckla dessa områden kopplat till systemkunskap, riskanalys och beredskap.

Marknad och konsumtionsmönster har utvecklats mot att människor idag, i än högre grad än någonsin tidigare, prioriterar svenska livsmedel. Mat är en ”trendfråga” och många har ett stort matintresse, vilket leder till ökad efterfrågan på svenska livsmedel och många mindre producenter växer.

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. Skåne (och Sverige) behöver öka sin odling av svenska proteingrödor. Svensk livsmedelsindustri ingår i en global värdekedja, för att öka krävs resurser för naturkapital. Det behövs en ökning av både bas- och nischproduktion.

Vi ser ett stort behov av YH-program 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, produktutvecklare och produktionschefer till livsmedelsindustrin, möjliga att utbilda inom YH samt behov av mer grundläggande kompetens (alltså ej YH-nivå) för produktionsmedsarbete.

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 sädesslag 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 så som driftsledare och gårdsmästare, vilket är lämpligt 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, digitalisering och företagande, lämpligt som YH-kurs.

Vi ser ett stort behov av personer som kan framföra maskiner och fordon inom livsmedelsindustrin samt servicetekniker för maskiner inom livsmedelsindustrin, det sistnämnda möjligt att utbilda på YH-nivå.

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, ekonomi, teknik och IT kopplat till djurhållning. Dessa kompetenser kan utvecklas hos redan yrkesverksamma genom YH-kurser.

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, men det är ändå ett förhållandevis litet område. Havsbaserat fiske i Skåne innebär små och hållbara fångster, men märkning saknas.

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*

Vi ser inte att läget är fullt så tufft som trenden gör gällande. En stor del av livsmedelsindustrin finns i Skåne. Pandemin har bidragit till ett ökat intresse hos svenskarna för svenska livsmedel och småskalig livsmedelsproduktion. Livsmedel blir å andra sidan dyrare och dyrare, bland annat till följd av inflationen. Samtidigt gör konsumenter idag, i högre grad än tidigare, medvetna val och är införstådda med att det påverkar kostnaden. Maten utgör en betydligt större del av den disponibla inkomsten idag än för 20 år sedan. Dessa faktorer påverkar människors konsumtionsmönster. Vi ser att svenskt kött prioriteras högt av konsumenterna, men att svenska grönsaker som tomat och gurka möter tuff konkurrens av importvaror.

Vi ser ett behov av YH-program för driftledare, produktionsledare och produktutvecklare samt breda utbildningar inom säkerhet, kvalitetssäkring och cirkulär ekonomi. Vi ser också ett behov av ett program för kvalitetssäkring av livsmedel, en roll som jobbar nära produktutvecklarna. Det finns 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*

Representanter från Skånemejerier lyfter framför allt behovet av mejeritekniker men också behovet av produktionsledare till livsmedelsindustrin, produktions- och underhållstekniker, industrielektriker och automationsingenjörer. Alla dessa är yrkesroller som är lämpliga att utbilda på YH-nivå. Tillgången på mjölk i Skåne är god. Samtidigt går konsumtionen av dryckesmjölk ner, 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).

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 djurvälfärdskrav 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 och det finns ett behov av kvalificerade slaktare, styckare och strategiska roller inom charkproduktionen. Slaktare och styckare får sin grundutbildning inom gymnasieskolan på Restaurang och livsmedelsprogrammet, vidareutbildning sker ofta på arbetsplatsen. Här ser vi att YH kan leverera vidareutbildning inom specifika kompetensområden, tekniker eller motsvarande.

Den biologiska mångfalden är en viktig aspekt, vi måste utveckla alternativa produkter till kött och chark som är baserat på växtproteiner. Utifrån detta finns behov av produktutvecklare.

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

Bagerinäringen ser ljust 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*

Behov av underhålls- och produktionstekniker, automationsingenjörer, produktutvecklare, tekniska projektledare samt industrielektriker och viss IT-kompetens på YH-nivå i Skåne. Fler och mindre bagerier startar som ett komplement till de stora. 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 kan distribuera produkter via större produktionsenheter som samkör distributionen, en ny affärsmodell! Största utmaningen hos de stora bagerierna är att de saknar förare med C-körkort (ej YH-nivå).

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 på 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 i alla utbildningar inom livsmedelproduktion. Viktiga områden att belysa är vattenrening, bevattning, 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 och dess ökade utbredning är intressant. Produktionen av kombucha ökar i Sverige och vi har många musterier och ciderproducenter i Skåne. I södra Sverige och Skåne finns också förutsättningar för viss vinproduktion. Det är stor brist på produktutvecklare inom växtbaserade produkter och drycker och detta behov växer explosionsartat. Vi ser ett behov av att små dryckesproducenter och andra företagare inom livsmedelsproduktion får utökad kompetens att driva företag. Gärna genom en YH-kurs med inriktning ekonomi, verksamhetsstyrning och försäljning för livsmedelsproduktion.

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 är ett vitt begrepp och trenden är något otydlig kring vad som avses. Det finns både storskalig, högteknologisk container- och växthusodling i städerna och småskalig odling som kolonilotter, som mer handlar om social trivsel och hållbarhet. Utmaningen är att få detta hållbart, framför allt ur ett ekonomiskt och miljömässigt perspektiv. Vi ser att odling i städer är ett område att belysa i befintliga YH-program.

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*

Pågående kris har medfört brist på material till förpackningsindustrin. Det är dessutom starkt reglerat vilka material som får användas för förpackningar inom livsmedelsproduktion. Vi vill också belysa att ett hållbart förpackningsmaterial inte per automatik ger en hållbar förpackning, utan det krävs ett hållbarhetstänk i hela produktionskedjan. Vi ser ett stort behov, framför allt av forskning på universitetsnivå gällande innovationer kring hållbara förpackningar. Behovet på YH-nivå är operativt: att programmera, driva och serva maskiner samt designa förpackningar. Även behov av en YH-kurs för mindre aktörer för att effektivisera och optimera förpackningar.

Övrigt

Entreprenörskap och innovation är viktiga delar inom all livsmedelsproduktion och måste kopplas till hållbarhet ur framför allt ett ekonomiskt och miljömässigt perspektiv.

Vi saknar en viktig trend i analysen: det finns ett mycket stort behov av utbildning i ämnet mat, måltid och nutrition för äldre. Antingen ett YH- program eller en YH-kurs för redan yrkesverksamma inom offentlig sektor, som hanterar måltider för äldre.

Vi ser ett 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 YH-kurser. Andra kompetenshöjande insatser genom YH-kurser kan riktas mot hållbarhet, teknik, IT, optimerade förpackningar och digitalisering för livsmedelssektorn.

Det finns ett skriande behov av industrielektriker och automationsingenjörer inom all tillverkande industri, inte bara inom livsmedel.

Ett övergripande nationellt problem är att det är svårt att locka sökande till yrkesutbildningar inom lantbrukssektorn.

Exempel identifierade bristyrken möjliga att utbilda för inom YH

- Driftsledare- lantbruk (odling & djurhållning)
- Gårdsmästare
- Kostansvarig med inriktning mot nutrition
- Produktionsledare/produktionschefer till livsmedelsindustrin
- Processtekniker/produktionstekniker/underhållstekniker inriktning livsmedel
- Mekaniker
- Livsmedelstekniker- inriktning säkerhet och kvalitetssäkring
- Produktutvecklare (särskilt starkt behov inom växtbaserade produkter och drycker)
- Tekniska projektledare
- Kvalificerad bagare/konditor
- Kvalificerad slaktare, styckare
- Dryckesproducent (öl, vin, cider)
- Mejeritekniker

- Resurshanterare livsmedelsindustrin- hållbara lösningar (Livsmedelsproduktion- cirkulär ekonomi)
- Vatten- och miljötekniker
- Förpackningsdesigner
- Processtekniker inom massa- och pappersindustrin
- Ingenjörer och tekniker inom maskinteknik
- Industrielektriker
- Automationsingenjör
- Kvalitetssäkrare av livsmedel