

Guðrún E. Gunnarsdóttir

Matur er okkar mál

Íslendingar eru og verða matvælaframleiðendur. Hin síðari ár hefur á hinn bóginn ekki þótt sérlega flint að vinna við matvælaíðnað, enda voru launin mun hærrí í öðrum greinum. Nú er hins vegar öldin önnur. Eftir bankahrunið blasir við nýr veruleiki. Leita þarf á önnur mið og þá er aftur farið að tala um matvælaíðnaðinn sem öfluga undirstöðu. Víst er um það að við Íslendingar erum svo heppnir að eiga mikið af fersku og góðu hráefni, ómengað vatn, land og sjó. Nú er tækifærið að hefja matvælaíðnað aftur til vega og virðingar. Til þess að svo megi verða þarf hins vegar að leggja áherslu á þekkingu á öllum sviðum innan greinarinnar.

Þjónusta við matvælaíðnað í sextán ár

Rannsóknarþjónustan Sýni hefur þjónustað matvælaíðnaðinn allt frá stofnun fyrirtækisins árið 1993. Fyrirtækið hefur í gegnum árin boðið upp á þjónusturannsóknir, örveru- og efnagreiningar og unnið að fjölbreyttum verkefnum sem tengjast gæðamálum, hreinlæti, vörubrúun, næringu, vörubekkingu og gerð matseðla svo eitthvað sé nefnt. Fyrirtækið hefur komið að hinum ýmsu verkefnum fyrir fæðingframleiðendur, sláturhús, fiskiskip, frystihús, kjötvinnslur, sem og aðrar matvælavinnslur, verslanir, dreifingafyrirtæki og veitingahús. Öll fæðukeðjan hefur verið undir, enda viðfangsefnið ekki endilega svo ólík hvort sem þau eru í veitingahúsi eða kjötvinnslu. Hin síðari ár hafa námskeið og fræðsla skipað sífellt stærri sess í starfsemi fyrirtækisins, enda þörf á hvers konar þekkingu um matvæli og meðhöndlun þeirra mjög mikil. Til að byrja með var höfuðáherslan lögð á fræðslu um gæði og öryggi matvæla, en nú er áherslan einnig á hollustu, vörubekkingu og matseld því það er margsannað að vel nærður starfsmaður verður mun betri starfskraftur en sá sem lítið hugsar um hvað hann setur ofan í sig.

Sýni stofnar Matvælaaskólann hjá Sýni
Í dag er svo komið að námskeið og fræðsla eru orðin það umfangsmikill hluti af starfsemi Sýni að ástæða þótti til að halda utan um hana sérstaklega með

stofnun Matvælaaskólans hjá Sýni. Þar

verður í auknum mæli boðið upp á námskeið fyrir einstaklinga, en til þessa hefur megináherslan verið á námskeið sem henta öllum starfsmönnum og þá sérstaklega í matvælafræðingum. Meðal nýjunga sem boðið verður upp á í haust er námskeið um Stofnun matvælafræðingis þar sem farið er yfir það helsta sem mikilvægt er að kunna skil á við stofnun slíkra fyrirtækja. Svo einkennilegt sem það nú er, þá er ekki gerð nein sérstök krafa til þeirra sem stofna matvælafræðingum um menntun eða sérþekkingu á sviði matvæla meðan á bifreiðaverkstæðinu þarf að vera bifvélavirki og á hárgreiðslustofunni, hárgreiðslumeistari. Með námskeiðinu Stofnun matvælafræðingis er gerð tilraun til að bæta úr brýnni þörf á fræðslu á þessu sviði. Meðal annarra nýjunga er 60 tíma grunnnámskeið um matvæli og meðhöndlun fyrir almennt starfsfólk í matvælafræðingum, en hingað til hefur einungis verið boðið upp á slíkt nám fyrir fiskvinnslufólk. Eftir grunnnámskeiðið verður síðan boðið upp á 120 eininga nám til viðbótar um gæðastjórnun í matvælaíðnaði.

Samstarf við Þekkingarmiðlun og Verkið

Til að auka fjölbreytni námskeiða hefur Matvælaaskólinn hjá Sýni einnig efnt til samstarfs bæði við Þekkingarmiðlun og Verkið ehf. Undanfarið hefur Sýni boðið upp á námskeið um hópefli þar sem m.a. fyrirtækjahópar og hópar ungra íþróttamanna hafa stillt saman strengi sína með því að elda saman og njóta

síðan afrakstursins með sameiginlegri máltíð. Nú er einnig hægt að bæta við hópeflið stuttum fyrirlestri t.d. um samvinnu eða jákvætt hugarfar frá Þekkingarmiðlun. Á meðan Matvælaaskólinn hjá Sýni býður upp á áhættugreiningu vegna öryggis matvæla þá býður Verkið upp á áhættugreiningu vegna öryggis starfsmanna. Námsframboðið er því eins og sjá má ákaflega fjölbreytt og

stefnan er og hefur alltaf verið að klæðskerasmíða námskeiðin eins mikið og hægt er að þörfum hvers og eins. Því er um að gera að hafa samband í netfangið matvaelaskolinn@syni.is eða skoða heimasíðuna www.syni.is.

Guðrún E. Gunnarsdóttir er matvælafræðingur hjá Rannsóknarþjónustunni Sýni ehf.





Hluti af starfsfólki Rannsóknarþjónustunnar Sýnis.