

Anna Hagen og Odd Bjørn Ure

Evaluering av KIM – Program for kompetanseutvikling i matsektoren

Anna Hagen og Odd Bjørn Ure

Evaluering av KIM – Program for Kompetanseutvikling i matsektoren

© Fafo 2006
ISSN 0804-5135

Innhold

Forord	4
1 Innledning	5
1.1 Evalueringsmetode og datagrunnlag	5
2 Bakgrunn, mål og innsatsområder	7
3 Organisering og finansiering	9
4 Programstyrets arbeid og prioriteringer	10
5 Gjennomførte tiltak	12
5.1 Utvikling av læringsopplegg	14
5.2 Informasjon og formidling	14
5.3 Nettverk	16
6 Erfaringer og resultater	17
6.1 Oversikt over relevante kompetansetilbud	17
6.2 Utvikling av gode læringsopplegg og metoder	17
6.3 Formidling og spredning	19
6.4 Samarbeid med Mattilsynet	20
7 Synspunkter på videreføring	21
8 Oppsummering og anbefalinger	22
8.1 Anbefaling om videreføring	23

Forord

Dette er sluttrapporten fra en evaluering av Program for kompetanseutvikling i matsektoren – KIM. Mattilsynet har vært oppdragsgiver for evalueringen.

Underveis i evalueringsarbeidet har vi hatt nytte av et godt samarbeid med prosjektleder Guri Drottning Aarnes ved Senter for etter- og videreutdanning, Universitetet for miljø- og biovitenskap (SEVU, UMB). Takk også til avdelingsdirektør Berit Nereng ved UMB for innspill og kommentarer til intervjuguide og til tidligere rapportutkast.

Endelig vil vi takke alle dem som har latt seg intervju i forbindelse med evalueringen, og som har bidratt med nyttig informasjon, erfaringer og vurderinger.

Oslo, 16. mai 2006
Anna Hagen

1 Innledning

Kompetanseutvikling i matsektoren (KIM) er et treårig nasjonalt program, finansiert av Landbruks- og matdepartementet (LMD). Programmet startet opp i oktober 2002. Et hovedmål har vært å bidra til økt satsing på kompetansebyggende tiltak i matsektoren. Et annet viktig formål har vært å bidra til økt innsikt i bedriftenes utfordringer som grunnlag for Mattilsynets kontroll og veiledning. De viktigste målgruppene for KIM har vært ansatte i produksjon i matvareindustrien og i dagligvarehandelen.

Formålet med evalueringen har vært å vurdere i hvilken grad målene for programmet er nådd, og i hvilken grad organisering og virkemidler har bidratt til måloppnåelsen. Evalueringen skal også gi innspill og anbefalinger til en eventuell videreføring av programmet.

De sentrale problemstillingene i evalueringen er:

- I hvilken grad og på hvilken måte har programmet bidratt til at aktørene i matsektoren har fått bedre oversikt over relevante kompetansetilbud?
- I hvilken grad og på hvilken måte har programmet ført til økt innsikt hos Mattilsynet om bedriftenes utfordringer når det gjelder å sikre trygg mat til forbrukerne?
- I hvilken grad og på hvilken måte har programmet bidratt til utvikling, formidling og spredning av gode læringsopplegg og metoder for kompetanseutvikling overfor ulike målgrupper?
- I hvilken grad og på hvilken måte har programmet bidratt til å styrke samarbeidet mellom bedrifter og tilsyn når det gjelder kompetanseutvikling i matsektoren?
- Hva bør prioriteres i en eventuell videreføring av programmet for å forsterke og videreføre de resultatene som er oppnådd til nå?

KIM er et forholdsvis lite program, med et samlet budsjett på 5,67 millioner kroner. Det er gitt støtte til ti pilot- eller utviklingsprosjekter. I flere av prosjektene har et viktig formål vært å utvikle nye læringsopplegg og formidle erfaringer fra disse. Et sentralt spørsmål i evalueringen er derfor hvilke resultater som er oppnådd i prosjektene, og i hvilken grad disse resultatene er formidlet til aktuelle målgrupper og potensielle brukere.

1.1 Evalueringsmetode og datagrunnlag

Evalueringen bygger i hovedsak på to datakilder. Den ene er skriftlig materiale som er stilt til rådighet for evalueringen fra programsekretariatet i KIM. Den andre er kvalitative intervjuer med medlemmer av programstyret og programsekretariatet, prosjektledere og samarbeidspartnere, samt deltakere i opplæringsprosjektene.

Formålet med dokumentanalysene var å få innsikt i organiseringen av programmet, bakgrunnen for de prioriteringer som er gjort, og mål og innhold i prosjektene som har fått støtte fra programmet. Dokumentanalysen ga også grunnlag for utvelgelsen av informanter til de kvalitative intervjuene.

Det viktigste skriftlige materialet som er benyttet i evalueringen, har vært:

- oppsummeringen av forprosjektfasen
- Landbruksdepartementets oppdragsbeskrivelse for KIM
- referater fra programstyrets møter
- prosjektsøknader og -beskrivelser
- sekretariatets innstillinger
- sluttrapporter fra prosjektene
- korrespondanse mellom programstyret, Mattilsynet og Landbruksdepartementet
- programstyrets sluttrapport

Formålet med intervjuene var å få innsikt i organisering og innhold i programmet og prosjektene, oppnådde og forventede læringseffekter, hvilke forhold som har hatt betydning for måloppnåelsen, samt aktørenes synspunkter på en eventuell videreføring av programmet som helhet.

Det er gjennomført til sammen 17 informantintervjuer. Utvelgelsen av informanter er gjort i dialog med programsekretariatet for KIM. Tre av informantene er medlemmer av programstyret, én er fra programsekretariatet og én representerer Mattilsynet. Videre intervjuet vi fire prosjektkoordinatorer/prosjektledere, én prosjektpartner og sju deltakere fra fem ulike prosjekter. Intervjuene ble gjennomført som kvalitative telefonintervjuer. Programstyremedlemmene og sekretariatet har ut fra sine respektive ståsteder gitt informasjon om organiseringen av programmet, mål og resultater og synspunkter på videreføring av programmet. Prosjektkoordinatorer og prosjektledere har gitt informasjon om mål, organisering og innhold i prosjektene, oppnådde resultater og spredningspotensial, og synspunkter på videreføring. Deltakerne i prosjektene har gitt informasjon om bakgrunnen for egen deltakelse, forventninger til opplæringen, organisering og innhold i opplæringen, og en vurdering av eget læringsutbytte.

2 Bakgrunn, mål og innsatsområder

Forløperen til KIM var et ettårig forprosjekt som ble initiert av Landbruksdepartementet (LD) våren 2000, og som startet opp 1. mars 2001. Bakgrunnen for prosjektet var et ønske om en bedre organisering og kobling av tilbud og etterspørsel av kompetanse innen matsektoren. Prosjektet ble innvilget støtte fra Kompetanseutviklingsprogrammet (KUP). Forprosjektet ble organisert med en styringsgruppe med representanter for industri, handel, myndigheter, forskning og utdanning, til sammen 21 personer. I tråd med anbefalingen fra styringsgruppa vedtok LD å videreføre prosjektet, med Senter for etter- og videreutdanning (SEVU) ved Norges landbrukshøgskole (nå Universitetet for miljø- og biovitenskap UMB) som prosjektansvarlig virksomhet.¹

I oppdragsspesifikasjonen fra LD var det formulert to hovedmål for programmet:²

- Økt satsing på kompetanseutvikling i matsektoren
- Styrket innsikt i de private aktørenes utfordringer som grunnlag for Mattilsynets kontroll og veiledning

Videre var det formulert fire operative mål for programmet:

- Bedre informasjon om og tilgjengelige oversikter over kompetansetilbud
- Økt oppmerksomhet og kunnskap om kompetansearbeid, samt tilrettelegging for slikt, i virksomhetene
- Mer effektive læringsformer tilpasset matsektorens ulike aktører, og spredningen/formidlingen av disse
- Å legge til rette for samarbeid og samhandling om kompetanseutvikling mellom bedrifter og tilsyn

Målgruppa for programmet omfattet i utgangspunktet alle aktører i matverdikjeden, men oppmerksomheten og innsatsen skulle i første rekke rettes mot industri- og handelsbedrifter og mot det offentlige mattilsynet.

Det ble foretatt en avgrensning i oppdragsspesifikasjonen, der det het at programmet skulle konsentrere seg om kompetanseutvikling gjennom etter- og videreutdanning. Grunnutdanning, fagutdanning, universitets- og høyskoleutdanning eller forskning skulle dermed ikke omfattes av satsingen.

Informasjon og formidlingsaktiviteter, utvikling av læringsopplegg og veiledning og koordineringsaktiviteter ble definert som viktige innsatsområder.

Det skulle utarbeides og vedlikeholdes en lett tilgjengelig oversikt over aktuelle kompetansetilbud, med informasjon om tilbydere, innhold, form mv. Oversikten skulle ut-

¹ Brev fra Landbruksdepartementet til SEVU-NLH, datert 18.06.2002.

² Brev fra Landbruksdepartementet til SEVU-NLH, datert 1.10.2002.

arbeides og formidles på en hensiktsmessig måte for å koble etterspørrere og tilbydere av kompetanseutvikling (for eksempel som en webløsning).

I oppdragsspesifikasjonen het det videre at programmet skulle bidra til at det ble utviklet nye læringsopplegg for kompetanseutvikling som var tilpasset brukerne. Opplæringssamarbeid mellom tilsynet og næringene om regelverksforståelse og -håndtering skulle prioriteres. Videre skulle det formidles gode konsepter for læringsopplegg til matsektoren.

Programmet skulle bistå virksomheter i utvikling og gjennomføring av et strategisk og kontinuerlig kompetansearbeid, med vekt på etter- og videreutdanning. Kompetansekartlegging, kompetanseplanlegging, valg av metodikk, gjennomføring av tiltak og implementering av kompetansen i virksomheten ble nevnt som eksempler på aktuelle tema for veiledning.

3 Organisering og finansiering

Fra etableringen av programmet i 2002 og fram til januar 2004 var KIM direkte forankret hos LD³, først i avdeling for matpolitikk, senere i informasjonsstaben. Fra januar 2004 ble eieransvaret for programmet overført til Mattilsynet og underlagt Mattilsynets avdeling for enhetlig og helhetlig tilsyn.

Programmet er finansiert med midler fra Landbruks- og matdepartementet. Da Mattilsynet overtok eieransvaret for programmet, ble midler øremerket innenfor Mattilsynets ordinære budsjett gjennom LMDs tildelingsbrev. Programmets samlede budsjett for hele programperioden har vært på 5,67 millioner kroner.

I oppdragsspesifikasjonen fra departementet ble det skissert en organisering av programmet med et programstyre, en referansegruppe og et programsekretariat.

Programstyrets primære oppgave skulle være å sørge for at programmets aktiviteter bidro til måloppnåelsen. Programstyret skulle bistå programsekretariatet i å tolke behov, vurdere relevans og å spre erfaringer og resultater av arbeidet. Styret skulle vedta årlige handlingsplaner med prioritering og ressursfordeling innenfor programmets innsatsområder.

Programsekretariatets hovedoppgaver skulle være å gjennomføre programmet innenfor gitte rammer og vedtatte handlingsplaner. Prosjektleder skulle også fungere som programstyrets sekretær.

Referansegruppa skulle representere bredden av aktører i hele matsektorens verdikjede. Den primære oppgaven for referansegruppa skulle være å bringe inn behov og synspunkter på innsatsområder og aktiviteter i programmet, og å bistå programmet med spredning av informasjon og erfaringer.

Videre het det i oppdragsspesifikasjonen at referansegruppa kunne fungere som en felles møteplass innen matsektoren for drøfting av relevante kompetansetema.

Det ble imidlertid ikke etablert noen referansegruppe for programmet. Ifølge programstyrets sluttrapport anså verken styret eller programsekretariatet dette som hensiktsmessig, ut fra en vurdering av hvordan tid og ressurser skulle benyttes. Med henvisning til erfaringene fra forprosjektet mente man også at det ville være vanskelig å få de aktuelle aktørene til å prioritere deltakelse i en referansegruppe for programmet.

³ Landbruksdepartementet skiftet navn til Landbruks- og matdepartementet i oktober 2004.

4 Programstyrets arbeid og prioriteringer

Programstyret i KIM ble etablert med sju medlemmer:

- Tor Petlund, Mills DA (leder)
- Anne Siri Høiland, Tine BA
- Kari Melbostad, Statens næringsmiddeltilsyn⁴
- Torild Agnalt Østmo, Næringsmiddeltilsynet i Asker
- Inger Furmyr, Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund (NNN)
- Målfrid Rønnevik, Næringsmiddelbedriftenes Landsforbund (NBL)⁵
- Kjell Olav Maldum, Dagligvarehandelens Miljø- og Emballasjeforum

Guri Drottning Aarnes, SEVU-NLH ble engasjert som prosjektleder i halv stilling, med daglig ansvar for gjennomføring av programmet. Prosjektleder har fungert som sekretær for programstyret.

Programstyret vedtok tidlig at det ønsket å delta aktivt i programmets utforming og gjennomføring, spesielt i programmets første fase. Beslutninger om og igangsetting av tiltak og prosjekter ble tatt i og av styret. Det ble vedtatt at det ikke skulle lyses ut midler det første året, men at styret skulle initiere tiltak i tråd med handlingsplanen for programmet, samtidig som målgruppene for programmet skulle oppmuntres til å presentere egne ideer og forslag til prosjekter. Det ble heller ikke senere foretatt noen åpen utlysning av midler, noe programstyret begrunner med programmets i utgangspunktet svært begrensede økonomiske rammer.

Det ble utarbeidet følgende kriterier for prosjektstøtte:⁶

- Tiltaket skal være basert på prinsippet om at arbeidsplassen er viktigste læringsarena og at læringen skal bygge på den kompetansen deltakerne har
- Tiltaket skal ha elementer av nyskaping i seg: enten gjennom valg av tema/innhold, læringsmetodikk, arbeidsform/opplegg, deltakersammensetning og/eller samarbeid mellom tilbyder og etterspørter
- Tiltaket skal kunne ha overføringsverdi for andre enn dem som er direkte involvert
- Det er en fordel om tiltaket involverer flere enn ett kompetansemiljø/én kompetanse-tilbyder

⁴ Sluttet 1.10.03, ikke erstattet.

⁵ Til juli 2004, erstattet av Carl E. Rønneberg fra september 2004.

⁶ Programstyrets sluttrapport.

- Tiltaket skal bygge på et reelt kompetansebehov hos deltakerne og skal bidra til å løse dette på en måte som bedriften/virksomheten ser seg nytte av

Videre vedtok programstyret følgende retningslinjer for KIM-programmets bidrag til gjennomføring av pilotprosjekter:

- KIM kan dekke inntil 70 prosent av tiltakets totale kostnader
- Det forutsettes at de deltakende parter selv bidrar i kostnadsdekningen. Arbeidsinnsats godtas som en del av innsatsen
- KIMs midler kan brukes til å dekke kostnader til utvikling, første gangs gjennomføring (pilot) og evaluering av tiltaket, samt til bearbeiding og videreformidling/spredning av erfaringer og metodikk
- KIM-programmet kan bistå i initierings- og planleggingsfasen, samt i evaluerings- og formidlingsfasen
- Programstyret/sekretariatet tar selv initiativ til delprosjekter/utviklingstiltak i første fase av programmet. Det er imidlertid et mål å invitere andre, særlig innen målgruppene, til å ta initiativ til delprosjekter/tiltak i tråd med programmets hensikt og målsettinger.

Et perspektiv som ble brakt inn tidlig i programmet, og som har preget aktivitetene i programmet, er betydningen av samarbeid langs verdikjeden «fra fjord/jord til bord». Det betyr at man har lagt vekt på at programmet skal ha et helhetlig perspektiv. Blant annet heter det i programstyrets handlingsplan for 2003 at «Hovedoppgaven blir å engasjere aktørene i matsektoren til økt og strategisk satsing på kompetanseutvikling, med særlig vekt på samarbeid langs verdikjeden».

Referatene fra programstyremøtene viser at prosjektsøknadene/forespørsler om støtte i flere tilfeller ble sendt tilbake for nærmere presiseringer og avklaringer før støtte ble innvilget. Av statusrapporten fra programmet per 31.12.03 framgår det også at det gjennom søknadsprosessene er gjennomført en rekke samtaler og diskusjoner med prosjektansvarlige om kompetansearbeid generelt og om det spesifikke innholdet i prosjektene.

I alt ble det gitt støtte til ti prosjekter som ble igangsatt i programperioden. Sju søknader/forespørsler ble avvist. Ett prosjekt ble innvilget støtte, men ikke igangsatt.⁷

Programstyret hadde møter omtrent annenhver måned. Totalt ble det avholdt 19 styremøter i løpet av programperioden.

⁷ Jf. programstyrets sluttrapport.

5 Gjennomførte tiltak

Her vil vi se nærmere på de aktivitetene som er gjennomført med støtte fra KIM-programmet. Ifølge sluttrapporten fra programstyret har 3,56 millioner kroner (63 prosent av budsjettet) gått til støtte til pilotprosjekter, 526 000 kroner til informasjon og formidling og 125 625 kroner til nettverksbygging. Vi presenterer først en oversikt over utviklings- eller pilotprosjektene som har mottatt støtte. Deretter gir vi en kort beskrivelse av informasjons-, formidlings- og nettverkstiltak som er gjennomført i programperioden.

Tabell 5.1 Enkeltprosjektene i KIM.

Prosjekt	Budsjett	Prosjekt-ansvarlig	Målgruppe	Tema/Innhold	Lærings-former
Trygt og grønt	535 160	SEVU/UMB, i samarbeid med BAMA, Norges-Gruppen, UMB og Matforsk	Medarbeidere i BAMA og Norges-Gruppen på produktområdet frukt og grønt	Produktkunnskap, kvalitet, sikkerhet og hygiene, off. krav og forskrifter	Forelesninger i kurslokaler, laboratorium, på arbeidsplass (trinn 2)
Mattrygghet i Fjellregionen	300 000	Rørøsmøier AS, i samarbeid med TINE Meieriet Øst Tolga	Ledere og medarbeidere i bedriftene	Hygiene, mattrygghet	Samlinger, veiledning og hjemmeoppgaver mellom samlingene
Kompetanseheving i risikoanalyse og risikobasert tilsyn	270 000	DMF og NBL	Kvalitets-/regelverksansvarlige i næringsmiddelbedrifter og varehandel og tilsyn	Risikoanalyse og HACCP	Workshop og temadag, forelesninger og diskusjon
Læring gjennom verdikjeden – kvalitet og sporbarhet	500 000	Kunnskaps-senteret i Gildeskål	Fiskere, ansatte og ledelse hos fiskematprodusent, innkjøpsansvarlige i butikk og restaurant	Kvalitet og sporbarhet, hygiene, lagerstyring, eksponering, identitet og opprinnelse	Seminar, gruppearbeid, kurs, diskusjoner, veiledning, utviklingsoppgaver
Kompetansebehov og rammefaktorer for etterutdanning innen kjøttfag	145 000	SEVU/ Matforsk	Fagarbeidere og operatører med tilsvarende realkompetanse	Kartlegging av kompetansebehov	

Utvikling av læremiddel for implementering av HACCP som læringsprosess	300 000	Høgskolen i Akershus (HiAK)	Medarbeidere i matbedrifter	Utvikling av en arbeidsbok om innføring av HACCP	
Verdikjede-forankret komp.utv. i emballasje/distribusjon av mat (frukt og grønt)	590 000	Stiftelsen Østfoldsforskning, med COOP Norge og DNE	Ansatte i verdikjedene for frukt og grønt (råvareprodusent, grossist/distributør, butikk)	Metode for kartlegging av kompetansebehov for å oppnå optimal verdikjedeeffektivitet	
Kompetansebygging i fiskedisk	150 000	Norsk Sjømatssenter, i samarbeid med COOP Hordaland og Hallvard Lerøy AS og NIFES	Fiskediskansvarlige, ferskvareledere, butikk-sjefer og regionalledelse hos COOP, nøkkelpersonell hos Hallvard Lerøy AS	Presentasjon i disk, kvalitetssikring, bemanning og økonomi, rutiner, trygg mat	Praktisk veiledning, samlinger med diskusjoner
Diplomfagarbeider i kjøttfag	560 000	SEVU i samarbeid med KIFF, Matforsk og Fagsenteret for kjøtt	Fagarbeidere i kjøttbransjen og operatører med tilsvarende realkompetanse	Basiskurs i kjøtteknologi	Samlinger med forelesninger, individuell oppgaveløsning, prosjektoppgave
Helsemessig sikker matemballasje	300 000	Matforsk, i samarbeid med DME, DMF, DNE, NBL og Emballasjekonvensjonen	Nøkkelpersonell i næringsmiddelindustri, emballasjeindustri/ import, dagligvarehandel	Håndbok for etterlevelse av emballasjeforskriften	

5.1 Utvikling av læringsopplegg

Programmets økonomiske bidrag til prosjektene varierte fra kr 145 000 til kr 590 000. Som oversikten viser, var en rekke ulike bransjer involvert (kjøtt, sjømat, meieri, frukt og grønt m.m.). Ifølge programstyrets sluttrapport var Mattilsynet involvert i sju av prosjektene, på ett eller flere nivå (lokalt, regionalt eller nasjonalt). Elleve ulike kompetansemiljøer har vært involvert som kompetansetilbydere i prosjektene. I tillegg har flere ulike bransjeorganisasjoner vært involvert.

Det framgår av oversikten at prosjektene har hatt ulike formål. Ett av prosjektene hadde som formål å utvikle en metode for kartlegging av kompetansebehov. Et annet prosjekt hadde som formål å utvikle et helhetlig etterutdanningstilbud for fagarbeidere i kjøttbransjen. To av prosjektene har hatt som formål å utvikle læremidler. De øvrige seks prosjektene har hatt som formål å utvikle ulike opplæringstilbud rettet mot ansatte i matsektoren.

Mattrygghet og hygiene er tema for mange av prosjektene, men ikke for alle. Enkelte av prosjektene fokuserer på kompetanseutvikling i matsektoren, uten at dette knyttes eksplisitt til mattrygghet. I enkelte av prosjektene framstår kvalitet i første rekke som et virkemiddel for økt verdiskaping.

Ulike opplegg, læringsformer og læringsarenaer er benyttet i prosjekter der konkrete læringstiltak har vært gjennomført. Det har vært samlinger på arbeidsplassen og i kurslokaler, med forelesninger, gruppearbeid og diskusjon. I flere av prosjektene er dette kombinert med prosjektarbeid mellom samlingene, i noen tilfeller med veiledning underveis. Ifølge informantene er deltakernes arbeidsplass i stor grad benyttet som læringsarena, og opplæringen har tatt utgangspunkt i deltakernes egne arbeidsoppgaver.

5.2 Informasjon og formidling

Når det gjaldt satsingen på informasjon og formidlingsaktiviteter, var oppdragsspesifikasjonen temmelig konkret. Ifølge denne skulle programmet utarbeide og vedlikeholde en lett tilgjengelig oversikt over aktuelle kompetansetilbud og tilbydere «så langt det er praktisk mulig». I programstyrets handlingsplan for 2003 blir det foretatt en avgrensning til aktivitetene i programmet:

«Informasjonstiltakene knytter seg til selve programmet. Det er viktig at programmet blir synlig innen matsektoren. I første omgang er det synliggjøring blant de primære målgruppene og blant kompetansetilbyderne som vil bli prioritert. Hensikten er å vekke interesse for deltakelse, få opp kompetansebehov, kompetansetilbud og erfaringer fra relevante kompetanseutviklingstiltak.

Etter hvert som eksempler på gode samarbeid og effektive læringsopplegg kommer fram, skal programmet formidle disse videre til nytte for andre aktører i sektoren, og til informasjon for allmennheten der dette er hensiktsmessig. Hensikten med dette er å dele kunnskap og erfaringer som kommer hele matsektoren til gode, å styrke mat-

sektorens positive omdømme og synliggjøre at sektoren tar kompetanseutfordringene på alvor for å bidra til at forbrukerne sikres trygg mat.»

Etablering av nettstedet www.matfaglig.no

Det viktigste informasjonstiltaket i programmet er trolig nettstedet www.matfaglig.no, som ble etablert sommeren 2003. Her ble det etter hvert lagt ut informasjon om utviklingsprosjektene i programmet. På nettstedet ligger det nå (per mars 2006) generell informasjon om programmet, informasjon om prosjektene, verktøy og metodikk som er utviklet i prosjektene, og korte omtaler av aktuelle områder for kompetanseutvikling i matsektoren, med lenker til eksisterende etter- og videreutdanningstilbud.

Workshop om Kompetanse for trygg mat

I april 2003 arrangerte programstyret en workshop med tittelen Kompetanse for trygg mat – behov, etterspørsel og tilbud. Formålet med konferansen var å identifisere kompetansebehov i virksomhetene knyttet til mattrygghet, og å få fram informasjon om eksisterende kompetansetilbud innenfor disse områdene.

Andre informasjonstiltak

Våren 2003 ble det utarbeidet en informasjonsbrosjyre om KIM som ble distribuert til medlemsbedrifter i bransjeorganisasjonene. Organisasjonene ble samtidig oppfordret til å omtale programmet i sine medlemsblad. Brosjyren ble også sendt til en rekke ulike kompetansemiljøer, sammen med et følgebrev som oppfordret disse til å ta kontakt med tanke på mulig samarbeid og involvering i utviklingsprosjekter mv.⁸

I løpet av programperioden er det sendt ut tre informasjons-/markedsføringsbrev fra programmet til aktører i matsektoren, der formålet har vært å informere om programmet.

Prosjektleder har deltatt på flere seminarer, konferanser, messer og møter i matsektoren, med tanke på å knytte kontakter og informere om programmet. Programmet har også annonsert i fagblader (Næringsmiddelindustrien, Fisk og Samfunn og Norsk Sjømat), samt på nettsteder (Næringsmiddelindustrien, PackNews, Teknologisk Matforum).⁹

I februar 2006 ble det gjennomført en sluttkonferanse for programmet, i sammenheng med Innomat-konferansen 2006.

Formidling fra prosjektene

Støtte til pilotprosjekter ble gitt under forutsetning av at oppnådde resultater og erfaringer skulle legges til rette for spredning og formidling til andre aktører i sektoren. I noen av prosjektene valgte man å gå inn med ekstra ressurser (i form av økonomisk støtte og faglig assistanse) for å utarbeide formidlingsmateriell og andre former for spredning.

⁸ Programstyrets sluttrapport.

⁹ Programstyrets sluttrapport.

5.3 Nettverk

Programstyret skriver i sin sluttrapport at KIM gjennom pilotprosjektene har tatt initiativ til, og i enkelte tilfeller stilt krav om, at flere ledd i verdikjeden, og helst også Mattilsynet, skulle involveres. Etter initiativ fra KIM er det gjennomført to regionale samlinger i programperioden. Formålet var å formidle erfaringer og resultater fra pilotprosjektene. KIM har da stått som arrangør sammen med det regionale nettverket eller fagmiljøet, og KIM har også gitt økonomisk støtte til samlingene.

6 Erfaringer og resultater

I dette kapitlet drøftes de erfaringer som er gjort og de resultatene som er oppnådd i programmet. Vi tar utgangspunkt i de sentrale problemstillingene i evalueringen, som ble presentert i innledningskapitlet.

6.1 Oversikt over relevante kompetansetilbud

Programstyremedlemmenes vurdering av dette spørsmålet er at programmet trolig har ført til at aktørene har fått en bedre oversikt enn før, men at dette i første rekke gjelder de som har vært direkte involvert i programmet gjennom pilotprosjektene. Det blir påpekt at matsektoren er omfattende, og at programmets ressurser har vært begrensede. Nettstedet www.matfaglig.no er kjent blant flertallet av de prosjektansvarlige som er intervjuet. Blant deltakerne i opplæringsprogrammene er det derimot få som kjenner til nettstedet. Ut over dette gir ikke evalueringen grunnlag for å vurdere kjennskap til og bruk av nettstedet blant aktuelle målgrupper.

6.2 Utvikling av gode læringsopplegg og metoder

Formålet med å gi støtte til utviklings- eller pilotprosjekter har vært å bidra til utvikling av nye læringsopplegg og metoder for kompetanseutvikling. Som beskrevet i kapittel 5 omfatter prosjektene både metoder for kartlegging av kompetansebehov, utvikling av nye læremidler og ulike typer etter- og videreutdanningstilbud.

I henhold til sluttrapportene og informantintervjuene ville flertallet av de ti prosjektene trolig ikke blitt gjennomført uten midler fra KIM-programmet.

Verdikjedeperspektivet er et fellestrekk i programmet og prosjektene. Programstyremedlemmene legger vekt på at dette perspektivet i seg selv utgjør et viktig bidrag fra programmet. Flere av de involverte i prosjektene gir uttrykk for at verdikjedeperspektivet og involveringen av flere ledd gir en bedre helhetsforståelse og økt innsikt i hvilke utfordringer andre ledd i verdikjeden står overfor.

Et eksempel på et tiltak som har ført til kompetanseheving og endringer i praksis, finner vi i prosjektet «Mattrygghet i Fjellregionen». I dette prosjektet har ti bedrifter etablert et regionalt nettverksbasert opplæringssamarbeid. Det ble gjennomført fem samlinger (dagsseminar) for alle bedriftene, med veiledning og individuelle oppgaver mellom samlinger. På samlingene ble trinnene i HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) gjennomgått og illustrert med praktiske eksempler. En av informantene uttrykker at dette er noe av det mest vellykkede han har deltatt på av opplæring, og forteller at nettverket nå drives videre med én eller to personer fra hver virksomhet, uten ekstern finansiering. En annen deltaker opplevde at noe av det mest positive ved tiltaket var muligheten til å diskutere med andre bedrifter i regionen, og at bedriftene som deltok i nettverket var ulike med hensyn til størrelse og produksjon. Informanten arbeider på et slakteri, og forteller at et konkret resultat fra dette prosjektet er at bedriften har utviklet et hazard-system som nå blir tatt i bruk, også ved nyansettelser og når bedriften tar inn sesonghjelp. Ny hygieneforskrift fra 2006 stiller krav om bruk av HACCP, men informanten forteller at hans bedrift var tidlig ute med å ta dette i bruk, takket være kurset.

Diplomfagutdanningen i kjøttfag er godkjent som et videreutdanningstilbud som gir ti studiepoeng. Kjøttindustriens Fellesforening (KIFF) står som eier av tittelen, og skal kvalitetssikre utdanningen. Utdanningen består av et basiskurs på åtte dager, fordelt på fire samlinger, og med prosjektarbeid i egen bedrift i mellomperiodene. En av deltakerne på pilotkurset presenterte egne erfaringer på KIMs avslutningskonferanse. Han ga uttrykk for at det er et stort behov for videre kompetanseutvikling for fagarbeidere innen kjøttfag, og ga svært positive tilbakemeldinger om kurset. Tilgangen til moderne teknologi ved UMB var en faktor som bidro positivt til utbyttet. I tillegg ble det opplevd som positivt at deltakerne hadde bakgrunn fra ulike fag som slakter, pøsemaker, kjøttskjærer og butikkslakter. Han får støtte av en av de andre deltakerne, som i intervjuet gir uttrykk for at det var positivt å få innblikk i andre fag og andre arbeidsplasser, og at kurset har ført til at han nå ser flere sammenhenger i det han gjør på arbeidet. Diplomfagutdanningen bygger på en etablert og anerkjent fagkompetanse. Den skiller seg også fra de øvrige opplæringstilbudene i KIM ved at den gir en dokumentert kompetanse som er kvalitetssikret i bransjen. Utdanningen er omtalt på bransjeorganisasjonenes nettsteder, og ifølge prosjektleder for pilotprosjekter er det stor interesse for å delta på kurset. Foreløpig er det imidlertid for tidlig å si noe om i hvilken grad denne kompetansen vil bli etterspurt i arbeidslivet og hvilken betydning tilbudet vil få som ledd i et samlet etter- og videreutdanningstilbud i kjøttbransjen.

Oversikten over pilotprosjektene i kapittel 5 viste at flere av prosjektene har tatt i bruk arbeidsplassen som læringsarena. Inntrykket fra evalueringen er at dette særlig har skjedd i forbindelse med prosjektarbeid mellom samlinger, med eller uten veiledning. Prosjektrapportene, programstyrets sluttrapport og intervjuer med deltakerne tyder på at erfaringene med dette har vært delte. På den ene siden verdsettes det praksisnære i opplæringen. På den annen side kan en viss avstand fra arbeidssituasjonen være nødvendig for å skape rom om læringssituasjonen og bedre muligheter for erfaringsutveksling og refleksjon over egen praksis. For flertallet av prosjektene er det for tidlig å si hvilken betydning de vil kunne få på lengre sikt, i hvilken grad de vil bli videreført i de involverte virksomhetene, og i hvilken grad de vil bli tatt i bruk av andre virksomheter. Flere av prosjektene er nylig avsluttet, og mye av dokumentasjonen er ferdigstilt i løpet av de siste månedene. Evalueringen gir likevel grunnlag for å konkludere med at programmet har bidratt til utviklingen av flere nye læringsopplegg og metoder for kompetanseutvikling i matsektoren. Programmets økonomiske rammer har vært begrensede, men det er likevel oppnådd konkrete resultater på flere ulike områder. I flere av prosjektene er det gjort erfaringer og oppnådd resultater som trolig også har overføringsverdi og spredningspotensial til andre virksomheter i matsektoren. Dette forutsetter imidlertid en aktiv formidling og spredning av resultatene, både innad i og på tvers av de ulike bransjene.

6.3 Formidling og spredning

Informasjons- og formidlingsaktivitetene i programmet ble omtalt i forrige kapittel. I programstyrets sluttrapport konkluderer man med at et oppdatert nettsted kombinert med tilstedeværelse i seminarer og møter der kompetanse er tema, trolig vil være den mest effektive strategien for en videre spredning av erfaringer fra prosjektene og aktuelle kompetansetilbud.

Spredning og formidling av resultater og erfaringer fra prosjektene har vært ett av vilkårene for å få støtte fra KIM. I praksis har det vært vanskelig å få de prosjektansvarlige til å prioritere sprednings- og formidlingsarbeidet. I noen av prosjektene gikk programmet derfor inn med ekstra ressurser for å utarbeide formidlingsmateriell og bidra til andre former for spredning av resultater fra programmet.

Små og mellomstore bedrifter har vært en viktig målgruppe for programmet. Flere av prosjektene involverer imidlertid i første rekke store bedrifter.

Enkelte programstyremedlemmer etterlyser en mer aktiv innsats fra ulike aktører i arbeidslivet når det gjelder spredningsarbeidet. Når sentrale aktører i bransjene i liten grad har bidratt i spredningen av resultater fra programmet, er det viktig å spørre om dette skyldes at flere av prosjektene har hatt en for svak forankring i arbeidslivets organisasjoner.

I intervjuene etterlyses også et sterkere engasjement for spredningsaktivitetene i dagligvarehandelen, og det tilføyes at det er en utfordring å mobilisere de fire store dagligvarekjedene i det videre arbeidet.

6.4 Samarbeid med Mattilsynet

Et viktig formål med programmet har vært å bidra til «styrket innsikt i de private aktørenes utfordringer som grunnlag for Mattilsynets kontroll og veiledning». Videre skulle programmet bidra til å «styrke samarbeidet mellom bedrifter og tilsyn når det gjelder kompetanseutvikling i matsektoren».

I oppdragsspesifikasjonen til programmet vises det til opplevelsen av et økende press fra marked og myndigheter knyttet til trygg mat-problematikk. Regelverksforståelse og -håndtering beskrives som krevende områder som forutsetter både gode rutiner og oppdatert kunnskap. «I denne sammenhengen er samhandlingen med tilsyn bygget på gjensidig forståelse og avklarte forventninger og roller, meget viktig,» heter det videre.

Fra programstyres side har man imidlertid opplevd at det har vært vanskelig å utvikle dialog og samarbeid med Mattilsynet. Dette henger trolig sammen med tilsynsrollen, der ønske om dialog og samarbeid må balanseres mot kravet om uavhengighet i forhold til næringene.¹⁰ Mattilsynets lokalkontorer har vært involvert i sju av de ti KIM-prosjektene, der Mattilsynet blant annet veiledet om fortolkningen av foreliggende regelverk. Av intervjuene går det fram at dialogen mellom virksomhetene også var nyttig for Mattilsynets forståelse av arbeidet i næringsmiddelbedriftene. Det er imidlertid lite som tyder på at innsikten og erfaringene fra prosjektnivået har tilflytt andre deler av organisasjonen.

Programstyret skriver i sin sluttrapport at samarbeidet mellom bedriftene og Mattilsynet bør forankres bedre i en eventuell videre satsing:

«Både bedriftenes og Mattilsynets involverte i KIMs pilotprosjekter uttrykker tilfredshet med samarbeidet. I disse tilfellene har dette utvilsomt bidratt til oppfyllelsen av programmets målsetting om en styrket innsikt i de private aktørenes utfordringer som grunnlag for Mattilsynets kontroll og veiledning. Denne økte og gjensidige innsikten gjelder imidlertid enkeltprosjekter, som ikke er satt inn i noen helhetlig strategi for Mattilsynet. I en videre satsing bør slikt samarbeid forankres bedre.»

En generell tilbakemelding i intervjuene er at overføringen av eieransvaret fra Landbruksdepartementet til Mattilsynet medførte at eierskapet til programmet har framstått som diffust. Sett fra programstyrets side har det virket uklart hva Mattilsynet som eier har ønsket å oppnå med programmet.

¹⁰ I sitt innlegg på KIM-programmets avslutningskonferanse la Mattilsynets direktør Joakim Lystad stor vekt på betydningen av at publikum oppfatter tilsynet som uavhengig, og understreket at dette begrenser mulighetene for samarbeid. Samtidig viste han til hygieneregelverket i EØS der et grunnleggende prinsipp er at virksomhetene har ansvaret for å sikre trygg mat til forbrukerne.

7 Synspunkter på videreføring

Den generelle tilbakemeldingen fra programstyremedlemmene som er intervjuet, er at programmet bør videreføres i en eller annen form. Det påpekes at tre år er kort tid, men at man har gjort erfaringer og oppnådd viktige resultater i flere av prosjektene, og at det vil være synd om denne kunnskapen ikke blir videreført og formidlet til andre deler av matsektoren.

Flere av de intervjuede legger vekt på at mye gjenstår når det gjelder spredning og formidling av resultater fra programmet. Erfaringene fra pilotprosjektene har vært at det har vært vanskelig å få de prosjektansvarlige til å prioritere spredningsarbeidet, og at man har sett et behov for at programsekretariatet har spilt en aktiv rolle i dette. En mulig minimumsløsning kan være å videreføre og utvikle nettstedet www.matfaglig.no, med omtale av resultater fra prosjektene og lenker til aktuelle kompetanseutviklingstilbud for sektoren. Det blir også påpekt at det kunne ha vært organisert spredningssamlinger for deltakerne i de ulike prosjektene.

Samtidig understrekes behovet for å ansvarliggjøre de ulike aktørene når det gjelder spredningsarbeidet. Det blir påpekt at bransjeorganisasjonene har en viktig rolle på dette området og mulighet til å formidle resultater og erfaringer til sine medlemmer gjennom etablerte kanaler og fora. I tillegg blir det lagt vekt på at de store dagligvarekjedene også bør spille en aktiv rolle i forbindelse med en eventuell videreføring av programmet.

De prosjektansvarlige kommenterer at spredningsarbeidet fra prosjektene så vidt er kommet i gang. De har dokumentert erfaringer innad i programmet, og har fått støtte fra sekretariatet i KIM til det videre spredningsarbeidet. De påpeker likevel at en del formidlingsarbeid gjenstår når det gjelder media (spesielt fagpresse) og når det gjelder nettverk og organisasjoner i matsektoren for øvrig.

Ved en eventuell videreføring av programmet for å forsterke og videreføre de resultatene som hittil er oppnådd, gir informantene uttrykk for at programmet må forankres bedre hos én eller flere eiere med en klar interesse for å drive satsingen videre.

Når det gjelder hva som bør prioriteres i en eventuell videreføring av programmet, blir det sagt at verdikjedeperspektivet kan bli ytterligere forsterket. En av informantene legger vekt på at programmet fyller en viktig funksjon som integrator og koordinator. Funksjonen bidrar til synliggjøring av behov, og kobling mellom tilbuds- og etterspørselssiden. Informanten legger vekt på at det er denne funksjonen som må videreføres, uten at en videre satsing på området nødvendigvis må ha form av et program. Det er også et åpent spørsmål om satsingen nødvendigvis må være finansiert av statlige midler.

Flere av programstyremedlemmene legger vekt på at en eventuell videreføring bør legge sterkere vekt på å øke kompetansen «i førstelinja», hos operatørene i produksjon og dagligvarehandel. Når det gjelder produksjonsbedriftene, blir det sagt at de store bedriftene ser betydningen av å satse på fagopplæring. Små og mellomstore bedrifter gjør dette i mindre grad, og overfor disse er det behov for en fortsatt satsing.

8 Oppsummering og anbefalinger

KIM-programmet er et eksempel på et lite program med ambisiøse mål i forhold til tids- og budsjettmessige rammer. Programmet har hatt en bransjeovergripende karakter, samtidig som man har lagt vekt på en helhetlig verdikjedetenkning, med vekt på kvalitet i alle ledd. Verdikjedeperspektivet og bredden i programmet oppfattes å være en styrke av de involverte aktørene i programmet. Samtidig kan bredden i programmet, kombinert med de ressursmessige begrensningene, ha bidratt til å vanskeliggjøre informasjons- og formidlingsarbeidet, ved at de ulike aktørene føler en sterkere tilknytning til enkeltprosjekter som ligger nært opp til egen hverdag, enn til programmet som helhet.

Ett av de fire operative målene for programmet var å bidra til *bedre informasjon om og tilgjengelige oversikter over kompetansetilbud*. Etableringen av nettstedet www.matfaglig.no har vært et viktig tiltak i denne sammenhengen. Samtidig konkluderer programstyret selv i sin sluttrapport med at et nettsted i første rekke kommuniserer effektivt med personer som i utgangspunktet aktivt søker etter informasjon. Ambisjonen om å vedlikeholde en oppdatert oversikt over aktuelle kompetanseutviklingstilbud for matsektoren, ble raskt nedtonet til i første rekke å skulle formidle informasjon om innhold, erfaringer og resultater fra pilotprosjektene i programmet. Sett i lys av programmets begrensede ressurser, har dette trolig vært en fornuftig avgrensning. Bransjeorganisasjoner, kompetansemiljøer og andre sentrale aktører i matsektoren har trolig bedre ressursmessige og faglige forutsetninger for å gi denne typen informasjon til sine respektive målgrupper.

Et annet operativt mål har vært å bidra til *økt oppmerksomhet og kunnskap om kompetansearbeid, samt tilrettelegging for slikt i virksomhetene*. Evalueringen tyder på at programmet kan ha bidratt til dette, men da primært gjennom de ti utviklingsprosjektene. I prosjektrapporten fra forprosjektet til KIM ble det uttrykt at mobilisering og utvikling av etterspørselssiden i sektoren var en av hovedutfordringene. Igjen er det viktig å påpeke at et program som KIM trolig i liten grad vil kunne påvirke etterspørselen etter kompetanseutvikling i matsektoren. Krav fra myndigheter og kunder i hele verdikjeden er derimot forhold som i stor grad vil ha betydning for etterspørselen etter kompetanseutvikling. Spesielt for små og mellomstore bedrifter vil det da være viktig å ha tilgang til tilrettelagte og relevante tilbud som gjør det mulig å satse på kompetanseutvikling i egen virksomhet.

Et tredje operativt mål for programmet har vært å bidra til *utviklingen av mer effektive læringsformer tilpasset matsektorens ulike aktører, og spredningen/formidlingen av disse*. Programmet har gitt støtte til ti ulike prosjekter, rettet mot ulike bransjer og målgrupper. Dokumentasjon fra prosjektene og informantintervjuer tyder på at programmet har bidratt til utvikling av en rekke tiltak som trolig ikke ville vært gjennomført uten støtte fra KIM. Sekretariatet har bidratt aktivt til spredningsarbeidet gjennom utviklingen av skriftlig materiell som er lagt ut på programmets nettsted, og som også har vært presentert i forbindelse med ulike samlinger. Samtidig er det viktig å påpeke at en videre spredning gjennom etablerte informasjonskanaler i de ulike bransjene trolig vil være en forutsetning

for at resultatene fra programmet skal bli kjent også av andre enn dem som har vært direkte involvert i prosjektene.

Et fjerde mål for programmet har vært å legge til rette for *samarbeid og samhandling om kompetanseutvikling mellom bedrifter og tilsyn*. Evalueringen har påpekt at dette punktet har vært problematisk, noe som trolig i første rekke må knyttes til tilsynsrollen og balansen mellom samarbeid og uavhengighet i utøvelsen av denne. Det at eierskapet til programmet ble overført til et nyopprettet Mattilsyn midt i programperioden, har trolig bidratt til at Mattilsynets rolle og intensjoner med programmet har framstått som uklart for de involverte aktørene i programmet.

8.1 Anbefaling om videreføring

På bakgrunn av evalueringen vil vi konkludere med at det er mange forhold som taler for at programmet videreføres i en viss periode for å synliggjøre og bygge videre på de resultatene som er oppnådd så langt i programmet. Samtidig vil vi peke på noen utfordringer.

En satsing rettet mot hele matsektoren bør trolig ha en klar profil. Vi har tidligere påpekt at mattrygghet har vært et sentralt tema i flertallet av prosjektene, men ikke i alle. Enkelte av prosjektene har primært lagt vekt på økt verdiskaping, blant annet gjennom reduksjon av svinn. Ved å åpne for en bredere tematisk satsing har man oppnådd å inkludere flere bransjer og aktører i matsektoren, og dermed fått et bredere nedslagsfelt. Samtidig kan dette ha bidratt til at programmet framstår med en noe utydelig profil. Dersom satsingen videreføres, bør man derfor vurdere en klarere avgrensning i forhold til kompetanseutvikling med mattrygghet som overordnet mål. Dette vil trolig også være hensiktsmessig dersom man ønsker en sterkere involvering fra Mattilsynets side.

Verdikjedetenkningen representerer et samlende perspektiv for prosjektene. Evalueringen tyder på at dette perspektivet oppleves som en styrke for programmet, og at de prosjektansvarlige har opplevd at dette perspektivet har hatt betydning for læringsutbyttet i prosjektene. I den grad dette perspektivet har bidratt til programmets profil og avgrensning i forhold til andre satsinger på kompetanseutvikling i matsektoren, er det gode grunner for at perspektivet også bør ligge til grunn for en eventuell videreføring.

Programmet retter seg både mot fagarbeidere og mot ufaglærte i produksjon og varehandel. I en eventuell videreføring vil det trolig være hensiktsmessig å ha et bevisst forhold til hvilke målgrupper man ønsker å nå, og hvilke læringsformer som er best egnet for ulike målgrupper. Når det gjelder ufaglærte medarbeidere i produksjon og varehandel, vil dette også være en sammensatt gruppe som dels består av stabile medarbeidere med solid realkompetanse, dels av nytilsatte med ønske om en stabil tilknytning og muligheter for utvikling innen yrket, og endelig en gruppe med mer midlertidig tilknytning. Utformingen av nye tilbud bør ta hensyn til at motivasjonen for å delta i ulike kompetanseutviklingstiltak vil være forskjellig i hver av disse gruppene.

Et sentralt spørsmål i forbindelse med en eventuell videreføring er i hvilken grad man

skal satse på videre utvikling av nye kompetanseutviklingstilbud. Dette spørsmålet avhenger av en rekke forhold, der ikke minst ressursene vil være avgjørende. Et annet viktig forhold er programmets og prosjektenes forankring på etterspørselssiden. Flere av informantene etterlyser en sterkere involvering i programmet fra arbeidslivets organisasjoner og fra bransjeorganisasjonene. I den sammenheng kan det være viktig å satse på kompetanseutvikling med utgangspunkt i fagopplæringen, som har en solid forankring i arbeidslivet. Erfaringene fra prosjektet «Diplomfagarbeider i kjøttfag» viser at et tilbud som bygger videre på fagbrevet, får en bedre forankring og dermed også en mer effektiv spredning gjennom etablerte kanaler til målgruppene.

Når det gjelder de ufaglærte, kan dokumentasjonsordninger som synliggjør realkompetanse og videre opplæringsbehov, være et viktig virkemiddel.¹¹ Dette synspunktet støttes også av enkelte av programstyremedlemmene, som blant annet nevner praksiskandidatordningen som et viktig virkemiddel for satsing på kompetanseutvikling for denne målgruppa.

Etablering av et Kompetanseforum for trygg mat?

Dersom satsingen skal videreføres, er det behov for en avklaring av hvem som skal være programmets eier, og hvilken rolle Mattilsynet skal ha. Erfaringene så langt kan peke i retning av en modell som involverer flere eiere. Dette gjelder både av hensyn til finansiering, forankring og spredning. En mulig modell kan være etableringen av et forum for kompetanseutvikling i matsektoren, med bred deltakelse fra ulike organisasjoner, kompetansemiljøer og virksomheter i sektoren. Forumet kan finansieres gjennom en deltakelsesavgift. Denne kan eventuelt settes lavt i etableringsåret for deretter å økes.

Forumet kan tjene som en møteplass, der det også er muligheter for å initiere og utvikle nye prosjekter. Økt oppmerksomhet om mattrygghet i mediene og blant forbrukerne kan bety at det vil være stor interesse for å delta i et slikt forum. Deltakelse i et kompetanseforum med nær kobling til sentrale kompetansemiljøer innenfor mattrygghet kan være viktig som ledd i en systematisk satsing på kompetanseutvikling i egen virksomhet. Et annet formål med deltakelsen kan være å signalisere at man ønsker å bidra til en helhetlig satsing på kompetanseutvikling i matsektoren som ett av flere virkemidler for å sikre trygg mat til forbrukerne.

¹¹ Det ble gitt tilsagn om støtte til et prosjekt som tok sikte på å videreutvikle et verktøy for dokumentasjon av realkompetanse (DRA-prosjektet), men dette prosjektet ble ikke iverksatt.

Evaluering av KIM – Program for kompetanseutvikling i matsektoren

Kompetanseutvikling i matsektoren (KIM) ble etablert som et treårig nasjonalt program i 2002. Et hovedmål med programmet var å bidra til økt satsing på kompetansebyggende tiltak i matsektoren. Fafo har evaluert programmet på oppdrag fra Mattilsynet.



Borggata 2B/Postboks 2947 Tøyen
N-0608 Oslo
www.fafo.no

Fafo-notat 2006:12
Bestillingsnummer 10002
ISSN 0804-5135