

PRESSRELEASE

Food Academy, ny utbildningsverksamhet inom modern livsmedelshantering startar nu i Uppsala.

Food Academy har som affärsidé att erbjuda kvalitetssäkrade utbildningar till företag som äger någon del av måltidskedjan. Från producenten av råvaror tills dess att måltiden når slutkonsumenten. Vi erbjuder utbildningar och coaching från planeringsstadiet av en måltidsproduktion tills dess måltiden står på kundens bord och är redo för att ätas. En del av vår spetskompetens ligger inom hygien och produktionsteknik/flödesprocesser där vi erbjuder utbildningar i seminarieform och arbetsplats/skräddarsydda utbildningar.

Sänk dina produktionskostnader

Träna att arbeta Lean. Fördelarna med Lean är många; ökad produktivitet i projektet och högre kvalitet på den utvecklade produkten. Med andra ord kan man säga att Lean är ett synsätt på hur man ska driva ett företag så effektivt som möjligt för att få nöjda kunder, nöjd personal och ökad produktivitet – så billigt som möjligt.

Grundläggande principer i Lean är

- Allt slöseri elimineras.
- Mer kan produceras med mindre.
- Kunderna ska få exakt det de vill ha.
- Perfektion är målet.

Vi ser idag tydliga tendenser på att marknaden efterfrågar ett mer lättroligt och resurssnålt arbetssätt. Nu kan alla som arbetar inom livsmedelsbranschen komma och träna sina anställda i effektiv produktion och affärsförståelse i vår nya träningslokal i Uppsala. Vi använder oss modern upplevelsebaserad inläring med tydliga övningspass kopplat till korta teoretiska pass. Detta gör att vi kan skräddarsy träningen utifrån era behov.

För att säkerställa kvaliteten på utbildningarna har vi knutit Michael Nyman till oss. Michael har mångårig kunskap av utbildningar till livsmedelsproducenter och butiker från sin tid som utbildningsledare inom ICA Utbildningar i Västerås. Michael har även haft ledande befattningar inom grosshandel och då med inriktning färskvaror. Framför allt kött & chark, frukt & grönt samt mejeri & ost. Michael kommer närmast från befattning som platschef på Mälardalens största privaägda charkindustri. Där var Michael en av dom drivande krafterna för att genomföra BRC revisioner på anläggningen.

Som extra resurs på Food Academy kan vi stolt berätta att Kristina Paulson finns hos oss som utbildare och konsult för arbetsplatsförlagda utbildningar. Kristina är för närvarande verksam som högskoleadjunkt i kvalitetsteknik samt organisationskonsult. Hon har sedan mitten av 1990-talet arbetat med



verksamhetsstyrning och ledning inom såväl offentlig organisation som privata företag. Hennes huvudinriktning blir till en början att arbeta med företag som har för avsikt att certifiera sin verksamhet mot kraven i IP livsmedelsförädling, ISO 22 000 samt BRC.

Nils af Winklerfelt som arbetar idag som verksamhetsansvarig för Catering Please har sin bakgrund från utbildningssektorn, främst inom projektledning, affärsmannaskap, Lean och förändringsprocesser. Nils använder sig mycket av olika typer av "Actionlearning" dvs genom affärsspel och simuleringar träna in önskat beteende och kunskap in i organisationen. Genom denna metod har Nils genomfört ca 60 förbättringsprojekt genom ESF Växtkraft Mål 3 och Mål 4 för bland annat Kött och Chark, Relacom, Kriminalvården, Dipart Bygg, Attendo Care med flera de senaste åren. Nils är även utbildad Coach och Mentor via Humanovas Coach- och mentorprogram.

Food Academy har från första augusti fått tillträde till ändamålsenliga utbildningslokaler i anslutning till Catering Please produktionskök på Ulleråker där utbildningen i seminarieform kommer att hållas.

Vidare arbetar vi med Matsveriges Mötesplats. Vi kommer under hösten att bygga ett visnings/showkök där producenter/grossister kan hålla produktvisningar/nylanseringar/workshops för kunder/säljare/ledningsgrupper. Ett fåtal leverantörer kan erbjudas utrymme för en fast utställning som alla kunder kommer att se när de besöker oss för utbildningar.

Väl mött till en spännade höst med Catering Please och Food Academy
Tomas Willers
VD