

Rapport fase 1

-Oppstart av prosjekt og situasjons og behovsanalyse

-Utarbeidet av prosjektkontoret v/ Cecilie Hänninen og Anne-Grete Haugen

Oslo 12. juli 2011

Innholdsfortegnelse

1. Innledning	3
1.1 Prosjektets formål og bakgrunn	3
1.2 Målsetning.....	3
1.3 Målgruppen	4
1.4 Styrende dokumenter.....	4
1.4.1 Milepælsplan	4
1.5 Finansiering, budsjett og status regnskap 12. juli 2011	5
2. Organisering av prosjektet	5
2.1 Prosjektkontoret.....	5
2.2 Styringsgruppen (SG)	6
2.3 Prosjektgruppen (PG).....	6
2.4 Nettverksbygging	7
2.4.1 Internt	7
2.4.2 Eksternt	7
2.4.3 Presentasjon av prosjektet.....	8
2.4.4 TAF-pilot i Vestfold.....	8
2.4.5 Deltagelse i referansegruppen til rekrutteringsprosjektet "Velg Landbruk!"	8
2.4.6 Partnerskapsavtaler med utdanningsinstitusjoner	8
2.5 Oppstartsmøte med referansebedriftene	9
2.5.1 Temaer i spørreguide til oppstartsmøtene.....	10
3. Kartlegging	11
3.1 Organisering av kartleggingsarbeidet.....	11
3.1.1 Fokus områder fra brief	11
3.2 Valgt metode for fullstendig kartlegging	11
3.2.1 Workshop med representanter fra bransjen	11
3.2.2 Yrkesvalg – kvalitativt interaktivt elevpanel	12
3.2.3 Bransjeråd – kvalitativt interaktivt ansattepanel.....	12
3.2.4 Kompetansebehov i dag og i fremtiden – kvantitativ bransjeundersøkelse	13
3.2.5 Omdømmeundersøkelse – kvantitativ undersøkelse blant ungdom	13
3.2.6 Samarbeid bedrift/skole.....	14
3.3 Resultater fra kartleggingen	14
4. Profilutvikling	15
4.1 Fokusområder fra brief	15
4.2 FEEDs rolle.....	15
5. Overgang fase 1 til fase 2 –fra kartlegging til handling	16
6. Vedlegg	17
Vedlegg 1 Mandat	18
Vedlegg 2 Milepælsplan.....	21
Vedlegg 3 Budsjett 2011-2013.....	22
Vedlegg 4 Møteplan.....	23
Vedlegg 5 Sluttrapport Kartlegging	27

1. Innledning

Prosjektkontorets hovedfokus første fase har vært formell organisering av arbeidet som spissing av mandat, utvikling av milepælsplan, etablere møtestruktur for styringsgruppe og prosjektgruppe, inngå og revidere avtaler med referansebedriftene.

Videre har det vært fokus på nettverksbygging med interne og eksterne aktører, planlegging og gjennomføring av kartleggingsarbeidet og utvikling av profil og prosjektnavn.

1.1 Prosjektets formål og bakgrunn

Prosjektet skal sørge for et bedre rekrutteringsgrunnlag både på operatørnivå og høyere nivå og legge til rette for kompetanseheving for dem som allerede jobber i matindustrien.

NHO Mat og Bio, NHO Mat og Drikke, Landbrukets Arbeidsgiverforening (LA) og Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund (NNN) har lenge samarbeidet om ulike typer prosjekt og tiltak for å bedre matindustriens konkurranseevne og skape gode arbeidsplasser for de ansatte. Behovet for en større og samordnet innsats for å styrke kompetansen i bransjen har vært bakgrunnen for etableringen av et treårig kompetanseprosjekt.

1.2 Målsetning

Prosjektet skal gi en effekt for hele verdikjeden i matsektoren. Økt omdømme og økt tilstrømming til relevante fagretninger på videregående og høyere nivå i verdikjeden vil ha en positiv effekt både for primærprodusenter, og foredlings- og distribusjonsleddet. Nyutdannede vil ha hele verdikjeden som nedslagsfelt, og kommunikasjonen mellom de ulike leddene i verdikjeden vil også kunne forbedres.

For primærprodusentene er det spesielt avgjørende at foredlingsleddet har høy kompetanse slik at de kan utvikle og omstille seg for å møte den globale konkurransen og forbrukernes krav til varierte, trygge og sunne matvarer av høy kvalitet.

Prosjektets hovedmålsetning er utformet slik:

Prosjektet skal styrke konkurranseevnen og rekrutteringsgrunnlaget i matindustrien gjennom kompetanseutvikling og profilering.

Hovedmålsetningen skal nås gjennom tre delmål som er definert som følger:

- Øke andelen søkere (yrkesfag, fagskole/høyere utdanning) relevante for matindustrien
- Synliggjøre og bidra til utvikling av relevante EVU-tilbud for matindustrien
- Minimere kompetansegapene i matindustrien i dag og frem mot 2020

For bedriftene i matindustrien skal prosjektet gi:

- Bedre oversikt og tilgang til eksisterende opplæringsmuligheter
- Tettere samarbeid med utdanningsinstitusjonene
- Mer aktiv påvirkning av retning og faglig innhold i utdanningene
- Nærere samarbeid mellom bedriftene i kompetanseutviklingsprogrammer

- Økt attraktivitet som arbeidsgiver, og lettere rekruttering
- Etablering av en felles administrativ enhet for kompetanse arbeidet

1.3 Målgruppen

Målgruppen for resultatene av prosjektet er alle bedrifter i matindustrien, som den viktigste avtaker av norske råvarer. Bedriftene skal kunne bruke løsninger og tilbud som utvikles gjennom prosjektet. Et utvalg bedrifter er med som deltakere i utviklingsarbeidet i prosjektet.

Prosjektperioden er tre år, fra januar 2011 til desember 2013.

1.4 Styrende dokumenter

En prosjektbeskrivelse lå til grunn for oppstart av prosjektet og beskriver prosjektets bakgrunn, målsetninger og innhold. Som del av prosjektbeskrivelsen, forelå første versjon av prosjektets mandat. For å spisse omfang og målsetningene er mandatet blitt revidert i styringsgruppe 18. februar og 23. juni. Mandat og milepælsplan er styrende for prosjektarbeidet. Se Mandat, vedlegg 1.

1.4.1 Milepælsplan

Milepælsplanen ble utarbeidet og forankret i det første styringsgruppemøte, 18. februar. Formålet med milepælsplanen var å inndele prosjektet i faser hvor hver av fasene evalueres og avsluttes før neste fase innledes. Dette for å sikre fokus i arbeidet og for å tydeliggjøre hvordan arbeidet i de ulike fasene er knyttet sammen og skille mellom forarbeid, utvikling og implementering.

Kritiske suksessfaktorer lagt til grunn for utarbeidelse av milepælsplan:

- Tilstrekkelig tid til kartlegging av bransjen og utdanningssystemene
- Innhente informasjon om ungdom i målgruppen og deres holdninger knyttet til matindustrien
- Bygge videre på og supplere tiltak som finnes innen sektoren og samtidig å eliminere "me-too"-løsninger
- Skape nødvendig eierskap for og synlighet til prosjektet internt og eksternt via utvikling av profil og posisjonering av prosjektet

Milepælsplanen består av 6 faser med ulike fokusområder. Disse er:

- Fase 1) Situasjon og behovsanalyse
- Fase 2) Utvikling av strategi og handlingsplaner
- Fase 3) Posisjonering og markedsføring av prosjektet
- Fase 4) Utvikling av initiativer
- Fase 5) Implementering
- Fase 6) Evaluering

Hver av fasene avsluttes med en sluttrapport. Rapporten presenteres for SG-gruppen i etterkant av hver avsluttet fase.

Se Milepælsplan, vedlegg 2.

1.5 Finansiering og budsjett

Prosjektet er initiert og finansiert av partene i arbeidslivet med støtte fra andre aktører. I opprinnelig prosjektbeskrivelse, hadde prosjektet et totalt budsjett på kr 16.5 millioner. Dette tok utgangspunkt i 15 bedrifter i referansegruppen. Per 12. juli 2011 består referansegruppen av 11 bedrifter og budsjettet er derfor revidert med en lavere ramme. Den er på kr 14.5 millioner. Prosjektet er finansiert av:

- Eierne:
 - NHO Mat og Bio
 - NHO Mat og Drikke
 - LA
 - NNN
- Andre:
 - Landbruks- og Matdepartementet (LMD)
 - Hovedorganisasjonenes Fellestiltak (HF)
 - LA/NNN OU-fond
 - 11 referansebedrifter

Se inntekts og kostandsbudsjett 2011-2013, vedlegg 3.

Status regnskap 12. juli 2011:

- Totale kostnader pr 12. juli 2011 er kr 2.280.975,-*)
- Kostnadene fordeles på:
 - Lønn: 829.000,-
 - Andre personalkostnader: 43.900,-
 - Kontor kostnader: 133.075,-
 - Reiser/ opphold: 50.000,-
 - Profilutvikling FEED: 150.000,-
 - Kartlegging: 1.075.000,-
 - *) bedriftenes egen innsats er ikke inkludert i totale kostnader

2. Organisering av prosjektet

Organisering av prosjektet baseres på prosjektbeskrivelse som forelå ved oppstart. Prosjektet ble formelt etablert i 2007, mens offentlig finansiering kom på plass våren 2010. Prosjektet startet opp januar 2011.

2.1 Prosjektkontoret

Prosjektleder og fagsjef ble rekruttert høsten 2010 og ansatt fra januar 2011.

Prosjektkontoret består av:

- Anne-Grete Haugen, Prosjektleder
- Cecilie Hänninen, Fagsjef

2.2 Styringsgruppen (SG)

SGs hovedoppgave er å godkjenne mandat og overordnet prosjektplan, motta og respondere på prosjektrapporter, og gi sine føringer for initiativer som utvikles for områdene kompetanseutvikling og rekruttering. Det legges opp til 4 til 6 SG-møter per år.

Prosjektkontoret rapporterer til SG som består av 12 personer fordelt på eiere, bidragsyttere og deltagende bedrifter. Styringsgruppens deltakere:

Eiere og bidragsyttere:

- Gaute Lenvik, NHO Mat og Bio
- Carl Rønneberg, NHO Mat og Drikke
- Anne Berit Aker Hansen, NNN
- Nikolai Astrup Westlie, LA
- Else-Britt Hauge (LO), HF
- Ingrid Steen Malt (NHO), HF
- Kirsti Gustad, (LMD)

Deltagende bedrifter – arbeidsgiversiden:

- Tor Aamot, Nortura SA, leder av styringsgruppen
- Sikke Næsheim, TINE SA
- Hege Nygård, Stabburet AS

Deltagende bedrifter - arbeidstagersiden

- Lars Iver Wiig, TINE SA

Representant for små håndverksbedrifter

- Pål Taklo, Majas Bakeri

2.3 Prosjektgruppen (PG)

PGs hovedoppgave er å bistå prosjektkontoret i arbeidet med å planlegge, utvikle og implementere tiltak knyttet til områdene kompetanseutvikling og rekruttering. PG består av representanter fra de 4 eierne. En av deltagerne representerer begge landsforeningene, NHO Mat og Bio og NHO Mat og Drikke. Det gjennomføres PG møter en gang i måneden. Tema for PG-møtene er knyttet til prosjektets fokusområder. PGs deltagere:

- Espen Lynghaug, NHO Mat og Bio/ NHO Mat og Drikke
- Svein Erik Simonsen, NNN
- Petter Nilsen, LA

Våren 2011 har det vært gjennomført 4 møter. Tema for PG møtene fase 1:

- Organisering av arbeidet og forankring av prosjekt
- Rekruttering til bransjerådet – kvalitativt interaktivt ansatte panel
- Kvalitetssikre omdømmeundersøkelsen – kvantitativ undersøkelse
- Modeller for kompetanseutvikling -fra basiskompetanse til fagbrev

2.4 Nettverksbygging

Et viktig arbeid første halvår av prosjektperioden har vært å knytte nettverk med aktuelle aktører i utdanningssektoren og opplæringskontor, representanter i bedriftene og drive erfaringsutveksling med andre lands- og bransjeforeninger og andre lignende prosjekter. Nedenfor følger en liste over aktører som prosjektet har etablert kontakt med.

2.4.1 Internt:

- NHO's regionskontor i Rogaland, Vestfold, Agder og Oslo/Akershus
- NHO Ung v/ Ola Risnæs
- NHO Reiseliv v/Veronika Vian og Hilde Veum
- NBL v/ Jørgen Leegaard
- Norsk Industri v/ Tone Kjersti Belsby

2.4.2 Eksternt:

- Utdanningsinstitusjoner:
 - Diverse videregående skoler ved avdelingsleder for Restaurant- og matfag
 - Godalen vgs, Storhamar vgs, Mesna vgs, Sandefjord vgs, Etterstad vgs, Ladejarlen vgs
 - Teknisk fagskole i Østfold og Teknisk fagskole i Trøndelag (Ladejarlen)
 - Universitetet for miljø - og biovitenskap (UMB)
 - Høyskolen i Sør-Trøndelag (HiST)
- Prosjekter:
 - Rekrutteringsprosjektet for blå sektor "Sett sjøbein"
 - Rekrutteringsprosjekt "Rett landbruksutdanning" (UMB, HiNT og HiHm)
 - Rekrutteringsprosjekt "Velg landbruk" (Norges bondelag med andre)
 - Prosjektet "Aksjon lærebedrift" v/Marit Heimdal (NHO-S + regioner)
 - Dialogprosjektet v/ Grete Karin Berg og Hege Saastad Haugan (NHO-S)
- Tilbydere:
 - Nofima
 - Animalia
 - Headvisor/ Brander
 - Matakademiet
 - AOF
 - Rogaland kurs og konferansesenter
- Andre:
 - Opplæringskontorene i matindustrien (FMO)
 - Ungt entreprenørskap (UE)
 - Måltidets hus

Se møteplan, vedlegg 4.

2.4.3 Presentasjon av prosjektet

Prosjektet har i løpet av våren blitt presentert i ulike fora:

- Forbundsstyre NNN, 23. februar 2011
- Styremøte NHO Mat og Bio, 10. mars 2011
- Temadag, opplæringskontoret Oslo/Akershus, 17. mars 2011
- Temadag i regi av NHO Mat og Drikke, 24. mars 2011
- Årsmøte til Forening for matfagenes opplæringskontorer (FMO) 5. april 2011
- Rekrutteringskonferanse i regi av Sett Sjøbein, 13. april 2011
- Udir/ AIK -Kompetanseforum, 27. april 2011
- Styremøte BKLF, 24. mai 2011
- Årsmøte BKLF Region Østlandet, 9. juni 2011
- Landstyremøte NNN, 16. juni 2011

2.4.4 TAF-pilot i Vestfold

Matindustrien har i dag en utfordring i å rekruttere kandidater som er sterke i matematikk, fysikk og har motivasjon og forutsetninger til å bli gode teknologer og ingeniører. Statistikk viser at elever som rekrutteres inn til Restaurant- og Matfag, ofte er svake faglige fra ungdomsskolen (Fakta fra SSB utarbeidet for NHO Oslo og Akershus, april 2011).

For at matindustrien skal være konkurransedyktig i fremtiden, blir det derfor viktig å sikre at også de sterke, teknisk motiverte elevene velger matindustrien som karrierevei. En mulighet kan være å etablere TAF-løp rettet inn mot matindustrien. Dette er et fireårig løp hvor eleven får fagbrev og spesiell studiekompetanse med realfagstillegg. Eleven veksler mellom skole og bedrift i alle de 4 årene.

Prosjektet har deltatt på to arbeidsmøter med NHO Vestfold, Opplæringskontoret for Mat- og Restaurantfag i Vestfold og representanter for bedrifter (Tine, Nortura og Denja) om muligheter for å få etablert et TAF-løp rettet inn mot matindustrien. Pilotprosjektet vil kunne danne grunnlag for en modell andre steder i landet.

2.4.5 Deltakelse i referansegruppen til rekrutteringsprosjektet "Velg Landbruk!"

Prosjektkontoret stiller med én representant i referansegruppen til "Velg Landbruk!". Norges Bondelag og Norsk Bonde- og Småbrukarlag er prosjekteiere sammen med bevilgende myndighet, LMD.

Som deltaker i referansegruppen blir vår rolle å gi synspunkter og råd til styringsgruppen i arbeidet med å forberede og tilrettelegge for å øke rekrutteringen til landbruksutdanning.

2.4.6 Partnerskapsavtaler med utdanningsinstitusjoner

Prosjektkontoret er i dialog med UMB, HiST og fagskolen i Østfold om etablering av partnerskapsavtaler som skal bidra til å sikre matindustrien tilgang på nødvendig, god og ledende kompetanse i fremtiden.

2.5 Oppstartsmøte med referansebedriftene

Før prosjektkontoret var opprettet i januar 2011, hadde det vært arrangert 3 nettverksmøter med bedrifter fra matindustrien i 2009 og 2010. Det var til sammen 12 bedrifter som deltok. Av disse var det 6 som hadde inngått en formell avtale. Noen bedrifter falt fra og prosjektkontoret har arbeidet med å rekruttere nye referansebedrifter. Følgende referansebedrifter er med per juli 2011:

- Diplom Is
- Freia
- French Bakery
- Hoff
- Mills
- Norgesmøllene
- Nortura
- Ringnes
- Stabburet
- Tine
- Toro

I starten av mars tok prosjektkontoret første kontakt med de involverte bedrifter, og avtalte dato for et oppstartsmøte. Hver bedrift fikk deretter tilsendt et eksemplar av revidert samarbeidsavtale, revidert mandat og milepælsplan. Oppstartsmøtene ble avviklet i perioden midten av mars til midten av mai. Fra bedriftene deltok en eller flere representanter fra ledelsen og tillitsmannsapparatet. Møtene fant sted hos bedriftene.

Formålet med oppstartsmøte var:

1. Gjennomgang og forankring av målsettinger i mandatet
2. Organisering av prosjektet i bedriften
3. Organisering av kartleggingsarbeidet fase 1 i bedriften
4. Kartlegge hovedutfordring i knyttet til kompetanse og rekruttering i bedriften

For å maksimere utbytte av møte, utviklet prosjektkontoret en spørreguide for kartlegging av punkt 4 overfor.

2.5.1 Temaer i spørreguiden til oppstartsmøtene

Etter- og videreutdanning (EVU)

- Er EVU satt i system i bedriften?
- Er det ulik praksis på dette mellom anlegg/fabrikker?
- Er kompetansearbeidet forankret i ledelsen og blant de tillitsvalgte?
- Er mangel på basiskompetanse et problem i bedriften?

Fagarbeidere

- Hvor stor andel faglærte er det i virksomheten?
- Er det behov for flere faglærte? Innenfor hvilke fagområder?
- Har bedriften tilstrekkelig tilgang på ny arbeidskraft?
- Hvor rekrutterer bedriften fra?
- Er de som rekrutteres faglærte?
- Har de som rekrutteres rett kompetanse?
- Er det behov for kompetanseheving av arbeidere med "gamle " fag-/svennebrev?

Alderssammensetning

- Hvordan er alderssammensetningen i bedriften?
- Er det balanse mellom avgang og tilførsel?

Samarbeid bedrift/skole

- Er samarbeid bedrift/skole satt i system? Eksempler på noen aktiviteter?
- Har bedriften samarbeid med lokale krefter i forhold til rekruttering?
- Eks: Fylkeskommune, opplæringskontor, ungdomskoler, NHO – regionkontor, Ungt entreprenørskap, NHO ung/Næringsliv i skolen
- Har bedriften opplegg knyttet til prosjekt til fordypning for elever på VG1 og VG2?
- Tar bedriften imot yrkesfaglærere / har bedriften opplegg for hospitering av yrkesfaglærere?
- Stiller bedriften ressurspersoner til rådighet for skolen?

Lærlingeordningen

- Er lærlingeordningen en del av bedriftens strategi?

Hovedutfordringer for bedriften

- Hvilke hovedutfordringer ser bedriften i forhold til kompetanse og rekruttering av arbeidskraft?

I etterkant av hvert møte med bedriftene, utarbeidet prosjektkontoret en oppsummering som ble delt med bedriften og som dannet grunnlag for utformingen av spørreskjema i den kvantitative undersøkelsen, se avsnitt 3.2.4.

3. Kartlegging

3.1 Organisering av kartleggingsarbeidet

Prosjektkontoret tok utgangspunkt i NHOs Reiselivs KAS 2013 som kartla arbeidskraftbehov i reiselivsnæringen frem mot 2013. Kundeansvarlig for KAS 2013 var Ole Petter Nyhaug (Synnovate).

Prosjektkontoret inngikk samarbeidsavtalte med Ole Petter Nyhaug og hans nystartede byrå; OnLive Research, 18. mars 2011. Ole Petter Nyhaug har lang erfaring (12 år) med temaområde ungdom og deres utdannings- og framtidvalg, gjennom ulike prosjekter både for landsforeninger og NHO sentralt, samt for andre aktører tilnyttet temaet.

3.1.1. Fokusområder fra brief:

- Kartlegge innsikt om bransjens kompetanse behov i dag og i fremtiden. Eksisterende og nytt materiale, og spesielt Fafo-rapporten 2007 ble lagt til grunn.
 - Målgruppen var alle medlemsbedrifter i NHO Mat og Bio, NHO Mat og Drikke og LA.
- Kartlegge innsikt om målgruppens forhold til, erfaring med og oppfatning av matindustrien som arbeidsplass i dag og i fremtiden, samt bransjens generelle omdømme og attraktivitet blant ungdom.
 - Målgruppen er ungdom i utdanningsøkefase, samt allerede ansatte i matindustrien.

3.2. Valgt metode for fullstendig kartlegging

Løsningen som ble valgt bestod av ulike studier som ga 5 innsiktspor i en total kartlegging.

De ulike studiene som ble gjennomført var:

1. Workshop med representanter fra bransjen
2. Yrkesvalg - kvalitativt interaktivt elevpanel
3. Bransjeråd - kvalitativt interaktivt ansattepanel
4. Kompetansebehov i dag og i fremtiden - kvantitativ bransjeundersøkelse
5. Omdømmeundersøkelse – kvantitativ undersøkelse blant norsk ungdom
6. Samarbeid bedrift/skole

3.2.1 Workshop med representanter fra bransjen

Som en start på kartleggingen ble det 29. april gjennomført en bransje workshop hvor både representanter for referansebedriftene og andre aktuelle aktører fra utdanningssektoren, opplæringskontor og relevante rekrutteringsprosjekter ble invitert.

Formålet med samlingen var å samle sentrale personer i matindustrien for erfarings- og meningsutveksling i forhold til utfordringer og muligheter i matindustrien. Følgende spørsmål ble diskutert:

- Hva slags kompetanse trenger bransjen fremover?
- Dekker dagens yrkesopplæring bransjens kompetansebehov?
- Hva slags etter- og videreutdanning trenger matindustrien?
- Hvordan rekruttere personer med rett kompetanse?
- Hvordan kan aktører i matindustrien samarbeide om kompetanseheving og rekruttering?
- Hvordan kan bedrifter og utdanningsinstitusjoner samarbeide om felles bransjeutfordringer?

De ble lagt opp til en heldags workshop i NHO's lokaler på Majorstuen i Oslo.

Samlingen ble innledet av prosjektkontoret og gjennomført i samarbeid med Onlive og Sølvpilen prosjektdesign. Resultatet av arbeidsøkten er integrert i den totale kartleggingen.

3.2.2. Yrkesvalg - kvalitativt interaktivt elevpanel

Formålet med studien var å se nærmere på hvilke oppfatninger unge elever har til fag og bransje, hvilke kriterier som ligger til grunn for valg av studieretning, hvilke forventninger de har til både skole og bransje/jobb og hvilke oppfatninger som eksisterer om bransjen.

Studien ble gjennomført som et online panel med varighet på 6 uker. Elevene ble engasjert i ulike aktiviteter som online fokusgrupper, diskusjonsforum og spørreundersøkelser. Planlagt utvalg var 30 elever fra Restaurant- og matfag og Teknisk industriell produksjon, samt 20 elever på andre yrkesfag eller studiespesialisering. Elevene ble rekruttert gjennom videregående skoler ved at prosjektkontoret tok kontakt med rektor eller avdelingsleder for aktuelle yrkesfag og ba dem om hjelp til å verve elever. Det viste seg å være vanskelig å rekruttere tilstrekkelig antall elever på denne måten, slik at de siste elevene ble rekruttert via Norstat.

3.2.3. Bransjeråd - kvalitativt interaktivt ansattepanel

Formålet med bransjerådet var å kartlegge de ansattes egen oppfatning om bransjen, hvilke styrker og svakheter og motivasjonsfaktorer matindustriens har som arbeidsplass, hvordan de ansatte selv kan engasjere seg for å bedre omdømme og dermed rekrutteringsgrunnlaget til bransjen. Studiet ble gjennomført etter samme modell som beskrevet i avsnitt over, yrkesvalg.

Planlagt utvalg var 20-30 faglærte og 20-30 ufaglærte. Utvalget ble senere justert i PG møte 4. april til også å omfatte ingeniører og teknikere. Ny fordeling; 1/3 ufaglærte, 1/3 faglærte og 1/3 ingeniører + teknikere.

Prosjektkontoret stod for rekrutteringen og alle referansebedriftene var representert i panelet. Til sammen 56 deltagere ble rekruttert, men bare halvparten deltok aktivt i perioden. Bedriftene ble purret opp individuelt med oppfordring om økt deltagelse, og antallet deltagere tok seg noe opp.

3.2.4 Kompetansebehov i dag og i fremtiden - kvantitativ bransjeundersøkelse

I begynnelsen av mai ble det gjennomført en webundersøkelse (Questback) som gikk til 540 medlemsbedrifter i henholdsvis NHO Mat og Bio, NHO Mat og drikke og LA. Kartleggingen skulle avdekke matindustriens eget syn på kompetansebehovet i dag, og i fremtiden. Tilsvarende kompetansekartlegging ble gjort av NHO Mat og Drikke og NNN i 2007. Denne undersøkelsen avdekket et stort behov for faglært arbeidskraft, men ga ikke svar på hvilke fagområder det er mest behov for i dag og i fremtiden.

Etter innledende møter med referansebedriftene ble det signalisert behov for mer teknisk kompetanse. Undersøkelsen tok derfor sikte på også å gi svar på hvilke typer tekniske yrkesfag som er mest relevante, i tillegg til de tradisjonelle matfagene, for å sikre rett kompetanse blant fagarbeiderne i dag og i fremtiden.

195 bedrifter svarte, og alle underbransjer i matindustrien var representert blant respondentene. Dette ga en svarprosent på 36%.

3.2.5 Omdømmeundersøkelse – kvantitativ undersøkelse blant ungdom

Det har ikke tidligere blitt gjennomført omdømmekartlegging av matindustrien. Prosjektkontoret fikk tilgang til NHOs Reiselivs imagestudiet blant ungdom september 2002 og inkluderte analyse av matindustriens omdømme blant ungdom som del av det totale kartleggingsarbeidet.

Formålet med studiet var å frembringe innsikt om målgruppens forhold til, erfaring med og oppfatning av bransjen som arbeidsplass i dag og i fremtiden, samt bransjens generelle omdømme og attraktivitet blant ungdom. Målgruppen var ungdom i utdanningssøkefase i alderen 15-19 år.

Studien ble gjennomført av OnLive ved hjelp av Norstats ungdomspanel som er et landsrepresentativt panel hvor undersøkelsen foregår på internet og hvor vi var sikret svar fra 600 respondenter. Et spørreskjema ble utarbeidet med svaralternativer for 20 motivasjonsfaktorer ved valg av jobb, deres syn på ulike bransjer og deres syn på fremtidig jobb koblet mot ulike bransjer. Siste del inneholdt et åpent spørsmål om deres assosiasjoner til matindustrien.

3.2.6 Samarbeid bedrift/skole

Formålet med studien var å lære av de som har lykket med samarbeid mellom bedrift og skole, og fått til resultater i form av økt søkning til Restaurant- og Matfag.

Studien ble organisert i form av besøk hos skoler og bedrifter der det ble gjennomført samtaler/intervjuer med de ansvarlige. Det ble også gjennomført gruppesamtaler med et utvalg elever. Temaene som ble diskutert var:

- Rekruttering av elever til videregående skoler
- Prosjekt til fordypning
- Bedrift-/skolebesøk
- Bedriften som læreplass
- Lektor 2 ordningen
- Hospitering av yrkesfaglærere

Utvalget bestod av representanter for opplæringen i bedriften (eks. opplæringsansvarlig), representanter fra opplæringskontoret, avdelingsleder for Restaurant- og Matfag og elver. Det ble valgt ut 4 distrikter i Norge. Disse distriktene var:

- Sør-Trøndelag
- Vestfold
- Hedmark/Oppland
- Oslo/Akershus

Undersøkelsen ble i all hovedsak gjennomført av OnLive, med unntak av bedrifts- og skolebesøk i Hedmark og Oppland som ble gjennomført av prosjektkontoret.

3.3 Resultater fra kartleggingen

Kartleggingen skal gi svar på følgende 5 hovedspørsmål:

1. Hva er matindustriens omdømme blant unge?
2. Hvilke kompetansebehov har matindustrien de neste 3-8 år?
3. Hvordan engasjere og rekruttere unge mennesker inn i matindustrien?
4. Hvordan fungerer samarbeidet skole-næringsliv?
5. Hvilken rolle spiller etter- og videreutdanning?

Resultatene av kartleggingen er sammenfattet i en sluttrapport. Se sluttrapport, vedlegg 5.

4. Profilutvikling

Formålet med å utvikle en egen profil er å synliggjøre matindustrien overfor nettverket av bedrifter, utdanningsinstitusjoner og opplæringskontor og å signalisere en styrket og langsiktig satsning på kompetanse.

I et internt møte med Dialogprosjektet ble deres erfaringer med profilutvikling lagt frem hvor både byrå og kostnader ble delt. Prosjektkontoret besluttet å inngå samarbeid med det samme byrået. Brief ble gitt Ernö Reklamebyrå 11. mars 2011.

4.1 Fokusområder fra brief:

- Prosjektet trenger en profil for å skape seg en identitet som gir synlighet ovenfor bedriftene i matindustrien, og en fane å stille seg bak for dem som skal bringe prosjektet fremover.
- Det skal utarbeides en visuell identitet, hvor også projektnavnet er en del av leveransen.
- Profilen skal bestå av: Navne- og logotrek, farver og skriftfonter. Profilen skal visualiseres via:
 - enkel webportal
 - fiktiv rekrutteringsannonse
 - enkle trykksaker (visittkort, brevark, konvolutter)
 - maler for ppt, word, mailsignatur
- Verdier som profilen skal uttrykke:
 - enkel og tydelig
 - dynamisk
 - fremtidsrettet og moderne
 - være relevant opp mot mat og matfag

I SG møte 23. juni 2011 ble FEED valgt som prosjektets profil og navn med "Kompetanse i matindustrien" som slogan. Nedenfor er profilen presentert:



4.2 FEEDs rolle:

FEED skal samle bransjen til et krafttak og fremstå som en felles fane å stille seg bak i arbeidet med å øke attraktiviteten til og kompetansen i matindustrien.

Implementering av ny profil og egen webside vil skje i fase 3 sammen med posisjonering og markedsføring av FEED overfor nettverk bedrift/ skole.

5. Overgang fase 1 til fase 2 – fra kartlegging til handling

FEED vil i fase 2 utarbeide en overordnet strategi med handlingsplaner som beskriver initiativer som tar utgangspunkt i nøkkelinnsikt fra kartleggingsarbeidet.

6. Vedlegg

Vedlegg 1

Mandat Matbransjens kompetanseprosjekt. Versjon 1.4 (7. juli 2011)

Bakgrunn for prosjektet

NHO Mat og Bio, NHO Mat og Drikke, Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund og Landbrukets Arbeidsgiverforening har lenge samarbeidet om ulike typer prosjekt og tiltak for bedre matvareindustriens konkurransevne og skape gode arbeidsplasser for de ansatte. Gjennom dette samarbeidet har det blitt stadig klarere at det trengs en større og samordne innsats for å styrke kompetansen i bransjen.

Det er også nedfelt i tariffavtalene at partene skal utvikle hensiktsmessige samarbeidsformer i kompetansearbeidet for å sikre bedriftenes fremtidige konkurransevne.

På oppdrag av bransjen gjennomførte FAFO en kompetansebehovskartlegging i bedriftene mot slutten av 2007. Resultatene fra denne dannet grunnlaget for etablering av et forprosjekt i 2008 med formål å etablere et større kompetanse- og rekrutteringsprosjekt i den samlede matindustrien.

Forprosjektet konkluderte med at man må skaffe en god oversikt over tilstanden i bransjen i dag hva angår tilgang på kompetent arbeidskraft, behov for tiltak på kort og lang sikt, lage en realistisk handlingsplan og gjennomføre et prosjekt for å sikre en effektiv og målrettet innsats for bransjen og bedriftene.

En felles innsats er nødvendig for å styrke bedriftene slik at norsk matvareproduksjon ikke taper ytterligere terreng i forhold til konkurransen fra utlandet.

Mål for prosjektet

Hovedmålet

Styrke konkurransevne og rekrutteringsgrunnlag gjennom kompetanseutvikling og profilering

Delmål:

1. Øke andelen søkere (yrkesfag, fagskole/høyere utdanning) relevante for bransjen.
2. Synliggjøre og bidra til utvikling av relevante EVU tilbud for matindustrien
3. Minimere kompetansegapene i matindustrien i dag og frem mot 2020

Egne prosjektplaner med definerte målsetninger vil bli utarbeidet pr delmål.

For matvarebedriftene skal prosjektet gi følgende resultater:

- 1) økt attraktivitet som arbeidsgiver overfor primærmålgruppen (ungdom), og lettere rekruttering gjennom markedsføring av hele matindustrien
- 2) nærere samarbeid i bedrift (2-partssamarbeidet) og mellom bedriftene i kompetanseutviklingsprogrammer. Fokus på å lære av hverandre og benytte verktøy prosjektet utvikler samt gjensidig erfaringsutveksling gjennom prosjektets informasjonskanaler

- 3) bedre oversikt, samarbeid med og tilgang til eksisterende opplæringsmuligheter som videregående skoler, tekniske fagskoler, høyskoler, universitet, og andre aktuelle kurs tilbydere. Fokus vil være på erfaringsspredning fra gode eksempler på suksesshistorier fra bransjen og enkeltbedrifter.

Organisering av prosjektet

Prosjektansvarlige organisasjoner er NHO Mat og Bio, NHO Mat og Drikke, Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund og Landbrukets Arbeidsgiverforening.

Prosjektleder og fagsjef ansettes i NHO Mat og Bio, det opprettes et eget prosjektregnskap med eget bankkontonummer.

Prosjektet er organisert med en styringsgruppe og en referansegruppe. Styringsgruppen vil bestå av de prosjektansvarlige organisasjoner, representanter fra deltagende bedrifter og representanter fra eksterne finansielle bidragsytere i henhold til ønske/krav.

Den videre organisering med prosjektgruppe og delprosjekter innarbeides i prosjektplanen som prosjektleder utarbeider.

Styringsgruppe

Disse organisasjoner og aktører sitter i styringsgruppen pr 07.07.2011

NHO Mat og Bio	Gaute Lenvik	
NHO Mat og Drikke	Carl Rønneberg	
Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund (NNN)	Anne Berit Aker Hansen, nestleder	
Landbrukets Arbeidsgiverforening (LA)	Nikolai Westlie	
Hovedorganisasjonenes Fellestiltak (HF)	Else-Britt Hauge (LO) Ingrid Steen Malt (NHO)	
Landbruks- og matdepartementet (LMD)	Kirsti Gustad	
Deltagende bedrifter, arbeidsgiversiden	Sikke Næsheim, TINE SA Tor Aamot, Nortura BA, leder Hege Nygård Stabburet AS	
Deltagende bedrifter, arbeidstagersiden	Lars Iver Wiig, TINE SA	
Representant for små håndverksbedrifter	Pål Taklo, Majas Bakeri	

Styringsgruppens hovedoppgave vil være å godkjenne mandat og overordnet prosjektplan, motta og respondere på prosjektrapporter, og gi sine føringer for den totale løsning for kompetanseutvikling i Matvareindustrien som utvikles gjennom prosjektet. Styringsgruppen velger selv leder og nestleder. Styringsgruppen møtes etter behov 4-6 ganger i året.

Referansegruppe

Løsninger og tilbud som utvikles gjennom prosjektet skal gjøres tilgjengelig og kunne brukes av alle bedrifter i matvareindustrien, men et antall større bedrifter fra ulike deler av matvareindustrien har blitt forespurt og ønsker å ta på seg en særskilt rolle i prosjektet. Disse vil bidra med ressurser i form av penger og arbeidstimer, og vil også utgjøre en referansegruppe. Referansegruppen skal være partssammensatt og antall møter vil være ett til maks to i året.

Prosjektleder og fagsjef

Arbeidssted for prosjektleder og fagsjef blir i Næringslivets Hus samlokalisert med NHO Mat og Drikke og NHO Mat og Bio. Prosjektleder rapporterer til leder i styringsgruppen, og er sekretær for styringsgruppen. Prosjektleder har det operative ansvaret for prosjektet. Fagsjef rapporterer til Prosjektleder.

Fremdrift og arbeidsmåter

Det vises i første rekke til Prosjektbeskrivelsen som danner grunnlaget for prosjektet. Prosjektleder skal etablere sin prosjektorganisasjon. Det skal etableres plan for prosjektstyring og prosjektorganisasjon skal på plass. Milepælplanlegging og prosjektansvarskart utvikles etter behov.

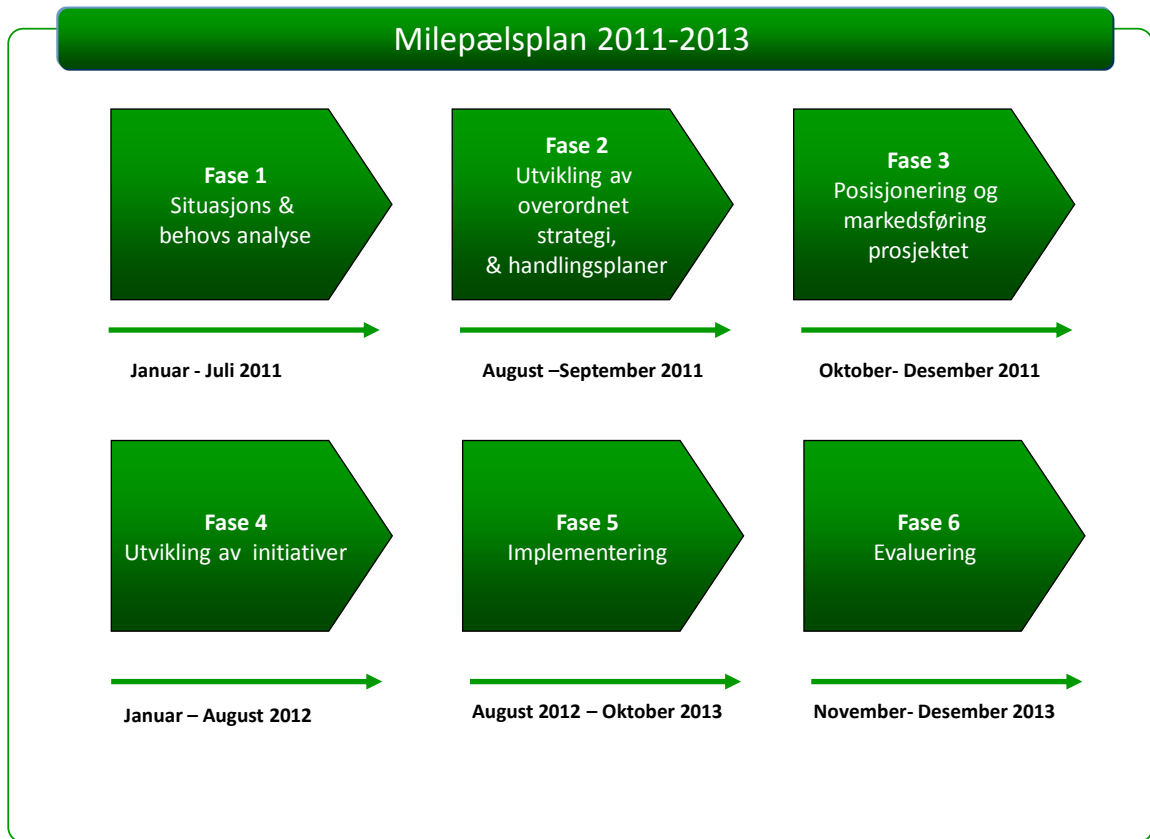
Det skal utarbeides nødvendige rutiner for prosjektoppfølgning, og defineres kriterier for oppfølging og rapportering, blant annet på prosjektøkonomi.

Finansiering

Prosjektet er finansiert med midler fra organisasjonene selv, fra deltagende bransjers opplysnings- og utviklingsfond, med midler fra deltagende bedrifter, midler fra Hovedorganisasjonenes Fellestiltak (HF), og med midler fra Landbruks- og Matdepartementet (LMD). Det vil kunne være aktuelt å hente inn ytterligere offentlig og privat kapital i forbindelse med gjennomføringen av ulike delprosjekter.

Samordning med aktuelle øvrige aktører eller prosjekt

Det er flere andre prosjekter eller initiativ det kan være relevant å samarbeide med eller orientere seg mot. Eksempelvis rekrutteringsprosjektet i sjømatnæringen "sett sjøbein" og det etablerte samarbeidet med restaurantfagene gjennom NHO Reiseliv, inkludert deres rekrutteringsprosjekt "verden er din". Også det planlagte rekrutterings- og kompetanseprosjektet innen skognæringen vil kunne ha felles utfordringer og møtepunkter med kompetanseprosjektet, likeså rekrutteringsprosjekt initiert av Bondelaget.



Vedlegg 3

Budsjett 2011-2013

Budsjett Inntekter	2010	2011	2012	2013	Totalt
LMD	1 350 000	1 350 000	1 800 000	0	4 500 000
Deltagende bedrifter (11 stk à 50.000 pr bedrift pr år)		550 000	550 000	550 000	1 650 000
Deltagende bedrifter egeninnsats (7,5 uke pr bedrift à 15.000)		1 237 500	1 237 500	1 237 500	3 712 500
NNN		50 000	50 000	50 000	150 000
LA		250 000	250 000	250 000	750 000
LA/NNN OU-fond		100 000			100 000
NHO Mat & Drikke		250 000	250 000	250 000	750 000
NHO Mat & Bio		250 000	250 000	250 000	750 000
HF		700 000	700 000	700 000	2 100 000
Totalt	1 350 000	4 737 500	5 087 500	3 287 500	14 462 500

Budsjett Kostnader	2011	2012	2013	Totalt
-Lønn	1 658 000	1 708 582	1 759 839	5 126 421
-Andre personalkostnader	87 800	87 800	87 800	263 400
-Kontor kostnader	266 150	266 150	266 150	798 450
=Adm. og drift av prosjekt	2 012 767	2 062 532	2 113 789	6 189 088
Reiser/ Opphold	100 000	100 000	85 912	285 912
Utvikle profilprogram + trykking av profilmateriell	200 000	0	0	200 000
Kartlegging kompetansebehov + omdømme	1 075 000	0	0	1 075 000
Evaluering			200 000	200 000
Utvikling av initiativer bedrift/skole	200 000	900 000	200 000	1 300 000
Utvikle kommunikasjon Ungdom	200 000	200 000		400 000
Markedsføring Ungdom		400 000	700 000	1 100 000
Deltagende bedrifter egeninnsats	1 237 500	1 237 500	1 237 500	3 712 500
Totalt	5 025 267	4 900 032	4 537 201	14 462 500

Vedlegg 4 Møteplan			
Dato	Organisasjon	Møtedeltagere	Møtets hensikt
17.jan	VOX	Tom Sørhus (Avdelingsdir)	Innledende møte - presentere prosjekt og knytte nettverk
20.jan	BNL	Kjersti Grindal (Prosjektleder)	Samle erfaringer omkring BNL-s basiskompetanseprosjekt med VOX
09.feb	NHO Reiseliv	Veronika Vian (Fagsjef Kompetanse og rekruttering), Hilde Veum (Rådgiver rekruttering)	Erfaringsutveksling - rekruttering
10.feb	Opplæringskontoret Oslo/Akershus	Grete Sandvik (Daglig leder)	Nettverksbygging - erfaringsutveksling
14.feb	Akershus fylkeskommune	Espen Brekke (Konsulent)	Rekruttering til restaurant og matfag
22.feb	NHO Vestfold	Kurt Nilsen (Prosjektleder), Terje Tideman (Daglig leder Opplæringskontoret)	Nettverksbygging - regionskontor og opplæringskontor i Vestfold
22.feb	Nortura - Tønsberg	Karl Reite (HR), Michael Bjerkaas (Fagopplæringsansvarlig)	Innblikk i fagopplæring i bedrift. Omvisning
02.mar	NHO Rogaland	Thu Leiv Roald (Rådgiver), Selstad Suzanne de Kok (NIS)	Nettverksbygging Rogaland
02.mar	Rogaland Kurs og kompetansesenter	Silje Bolset (Administrativ og økonomisk leder)	Kartlegging av aktuell kurstilbyder
02.mar	Opplæringskontoret i Rogaland	Eva Grøsfjeld (Daglig leder)	Nettverksbygging- samle erfaringer fra Rogaland
03.mar	Måltidets hus	Ellen S. Math Henrichsen (Daglig leder), Anne Siri Høiland, (Daglig leder NCE Culinology)	Disktuere mulig samarbeid
03.mar	Godalen VGS	Berte Grane (Rektor), Anne Dorte Ask (Avd.leder RM)	Besøk på videregående skole - treffe elever og få innsikt
08.mar	Stabburet	Hege Nygård (HR), Merete Helland (Hovedtillitsvalgt NNN)	Innledende møte med referansebedrift
09.mar	AOF	Tove Johansen (Daglig leder), Ellen Mohaugen (Avdelingsleder AOF Arbeidsliv)	Innlede møte med aktuell tilbyder
16.mar	Arbeidspolitisk forum	APF	Presentasjon av kompetanseprosjektet

17.mar	Opplæringskontoret Oslo/Akershus	Grete Sandvik (Daglig leder)	Presentasjon av kompetanseprosjektet på temamøte
28.mar	Toro	Arild Kvamme (HR), Gro Soltvedt (Studietillitsvalgt), Tore Nielsen (Hovedtillitsvalgt NNN)	Innlende møte med referansebedrift
28.mar	Norgesmøllene	Roger Falch (HR), Silje Selbø (HR), Jon Erik Lyng (NNN konserntillitsvalgt)	Innlende møte med referansebedrift
29.mar	Fatand	Svein Fatland (Daglig leder), repr fra NNN	Møte med potensiell referansebedrift
29.mar	Freia	Anne Berit Slaatsveen (HR), Einar Salvesen (Fagopplæringsansvarlig)	Innlende møte med referansebedrift
30.mar	Majas Bakeri	Pål Taklo (Daglig leder)	Bedriftsbesøk med liten bakebedrift
30.mar	Nøtterø bakeri	Terje Næss (Produksjonsansvarlig)	Bedriftsbesøk med liten industribaker
31.mar	Tine	Dag Rasmussen (HR), Lars Iver Wiig (NNN Konserntillitsvalgt)	Innlende møte med referansebedrift
31.mar	Ringnes	Kari Nicolaisen (HR), Jostein Aukland (NNN Konserntillitsvalgt), Anne Karin Nyborg (Studietillitsvalgt)	Innlende møte med referansebedrift
01.apr	Matakademiet	Bjarte Dypvik (Daglig leder), Sigve Skretting (Prosjektleder)	Møte for å diskutere mulig samarbeid
04.apr	Mills	Tor Petlund (HR), Øyvind Brostrøm (Hovedtillitsvalgt NNN), repr Fagopplæring	Innlende møte med referansebedrift
05.apr	Forening for matfagenes opplæringskontorer (FMO)	Representanter for matfagenes opplæringskontorer	Presentasjon av prosjektet for FMO's årsmøte
11.apr	HOFF	Kristin Ellingsen (HR), Lars Roar Holte (Økonomi), Ståle Undstad (Fabrikksjef), Svein Vangen (NNN tillitsvalgt)	Innlende møte med referansebedrift
12.apr	Nortura	Nils Ove Bredvold (HR), Jan Vidar Iversen (HR), Jan Rugseth (HR), Kay Kristoffersen (Konserntillitsvalgt NNN)	Innlende møte med referansebedrift

13.apr	Sett Sjøbein	v/ Prosjektleder Elisabeth Aasum	Deltakelse på Sett Sjøbeins rekrutterings konferanse
14.apr	Ladejarlen vgs og fagskole	Geir Rune Larsen (Avdelingsleder RM-fag) Arne Brenden (Fagansvarlig - matteknikk)	Besøk på videregående skole /fagskole
14.apr	Nidar	Unni Sundberg (Fagopplæringsansvarlig)	Bedrifts besøk - lære av gode eksempler - kompetanseprisen 2010
14.apr	Tine Tunga	Oddny Langørgen (Fagopplæringsansvarlig)	Bedrifts besøk - innblikk i hvordan lærlinger mottas hos Tine
15.apr	NHO Vestfold	Kurt Nilsen (Prosjektleder), Terje Tideman (Dagligleder Opplæringskontoret)	Diskutere TAF med OK Vestfold/Denja og NHO Vestfold
28.apr	Diplom is	Ola Stenbro (HR), Gunvor Børresen (NNN tillitsvalgt)	Innlende møte med referansebedrift
11.mai	Frech bakery	Hilde Eri (HR)	Innlende møte med referansebedrift
18.mai	Nofima	Camilla Grefslie (Rådgiver)	Møte vedr. utvikling av diplombaker
19.mai	Animalia	Torkel Randem (Økonomi- og Utviklingssjef), Asbjørn Lundsvoll (Fagopplæringsansvarlig)	Innlende møte med kurstilbyder
20.mai	Bakers	Rita Sørli (HR), Eirun Hovde (HR), Thomas Lindland (Produksjonsansvarlig)	Innlende møte med potensiell referansebedrift
26.mai	Østfold fagskole	Jan Helge Solbrække (Rektor)	Møte med potensiell kurstilbyder
30.mai	Nortura - Tønsberg	Michael Bjerkaas (Fagopplæringsansvarlig)	Skypemøte - kartlegging av bedrift/skole samarbeid
01.jun	Stabburet	Jens Døblaug (Fabrikksjef), Grete Kjempehei (Fagopplæringsansvarlig)	Kartlegging av bedrift/skolesamarbeid
01.jun	Nortura - Rudshøgda	Hans Petter Rasmussen (Fagopplæringsansvarlig)	Kartlegging av bedrif/ skolesamarbeid
06.jun	Ringnes -Gjelleråsen	Christian Evensen (Fagopplæringsansvarlig)	Kartlegging av bedrift/skolesamarbeid
08.jun	UMB	Are Halvor Aastveit (Instituttleder), Vigdis Johansen (avdelingsdirektør - SEVU)	Diskutere samarbeidsmuligheter

09.jun	Rekruttering til landbruksutdanning	Mali Romestrand (Prosjektleder)	Diskutere samarbeidsmuligheter
14.jun	Storhamar vgs	Helga Hjeltnes (Lektor)	Kartlegging av bedrift/skolesamarbeid
14.jun	Mesna	Odd Roger Rognhaugen (Avdelingsleder RM-fag)	Kartlegging av bedrift/skolesamarbeid
16.jun	Etterstad	Carina Kjellum (Avdelingsleder RM-fag)	Kartlegging av bedrift/skolesamarbeid
27.jun	Ringnes -sentralt	Hege Marie Thorsen (HR)	Kartlegge erfaringer KOM
28.jun	Rekruttering til landbruksutdanning og rett landbruksutdanning	Mali Romestrand (Prosjektleder). Rolf Wensbakk (Prosjektleder)	Samarbeidsmøte - rådgiversamling
29.jun	Ungt Entreprenørskap	Anne Kathrine Slungård (Adm dir)	Innledende møte -mulig samarbeid
06.jul	NHO Agder	Siri Mathiesen (Regiondir), Geir Ausland (Opplæringskontor)	Innledende møte -mulig samarbeid
06.jul	Hennig Olsen	Per Even Pedersen (Produksjon), Petter Grønås (NNN tillitsvalgt)	Fabrikkbesøk - IA
07.jul	NHO Vestfold	Kurt Nilsen (Prosjektleder), Michael Bjerkaas (Opplæringskontoret), Halvor Toreskaas (Fagsjef FoU), Opplæringsansvarlig (Tine - Sem)	Diskutere TAF med OK Vestfold/Denja og NHO Vestfold