



Uddannelse åbner nye døre

At forstå helheden fra forbrugernes adfærd og myndighedernes krav giver et stærkt fundament for arbejdet i en fødevarevirksomhed. Det mener Heidi Bretthauer, som er i gang med at tage den treårige deltidsefteruddannelse, Master i Fødevarekvalitet og -sikkerhed

Af Lotte Just Grandorf

Fødevaresektoren forandres konstant af globaliseringen, den stigende konkurrence og i takt med udviklingen af nye produkter som eksempelvis funktionelle fødevarer eller nye teknologier som intelligente emballager. Små start-ups blomstrer op, hjemmeproduktion bliver in og nye distributionsformer bliver til. Det giver nogle helt nye udfordringer for dem, der arbejder med fødevaresikkerhed. Det gælder også for Heidi Bretthauer, men gennem masteruddannelsen får hun et vigtigt indblik i den nyeste forskning om tendenserne i samfundet - og det kan hun bruge direkte i sit arbejde på fjerkrækoncernen, Danpo.

- Jeg arbejder til dagligt med strategi, derfor skal jeg vide, hvor man egentlig vil hen med fødevarer i samfundet, fortæller Heidi Bretthauer og fortsætter:
- Nu sidder jeg og arbejder med kylling. Og vi kan se, at man som forbruger be-

gynder at gå mere over til kyllingekød, fordi det er bedre for miljøet. Hvis forbrugeren vil have mere kylling, så skal der også være mere kylling, der er i orden. Og hvordan kan vi så adskille os i Danmark, når vi ikke kan konkurrere på lønningerne? Det kan vi for eksempel på fødevarens kvalitet og sikkerhed. Hele den strategiankegang får man noget forærende om på uddannelsen.

Aldrig været i tvivl

Heidi Bretthauer arbejdede egentlig med ost, men blev headhuntet til kyllingeg Branchen, da Danpo fik nys om, at hun var ved at tage Masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed. Nu arbejder hun som Group Quality Manager i fjerkrækoncernen i Jylland - samtidig med at hun studerer i København. Skal man pendle fra den ene plet på Danmarkskortet til den anden samtidig med, at man passer fuldtidsjob og fami- ▶



Masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed

Masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed er en forskningsbaseret efteruddannelse på kandidatniveau med fokus på fødevarerikthed. Masteruddannelsen udbydes i et samarbejde mellem DTU og Københavns Universitet. Uddannelsen er akkrediteret af ACE Danmark og Akkrediteringsrådet.

Masteruddannelsen er målrettet deltagere med en teknisk-, naturvidenskabelig baggrund, som til dagligt arbejder i eller med fødevareriktheden. Uddannelsen er relevant for ansatte i den private sektor, der arbejder med fødevarerikthed i forhold til produktion eller distribution af fødevarer, og for ansatte i den offentlige sektor, der arbejder med eksempelvis kontrol, regulering eller undervisning inden for fødevareriktheden.

Ansøgere skal have en relevant mellemlang videregående uddannelse samt mindst to års erhvervs erfaring inden for fødevareriktheden.

Næste hold starter august 2018 –

læs mere om indhold og tilmelding:

<http://www.foedevaremaster.science.ku.dk>

Som ansat i staten er det muligt at søge støtte til uddannelsen via Kompetencefonden.

lie, skal der være en god grund til det. Og skal chefen punge ud for en hel uddannelse, skal der være "value for money". For Heidi Bretthauer har det allerede vist sig at være både pengene og de efterhånden mange timer i flyet tur/retur fra Karup til Karstrup værd.

- Jeg har aldrig været i tvivl om, at det skulle være denne her uddannelse. Den tager hele spektret med fra det samfundsmæssige – altså hvad vil man gøre omkring fødevarer i fremtiden – til det helt, helt nede i detaljen som for eksempel, hvordan sikrer man sin varmebehandling, og hvordan man sikrer, at mikrobiologien er i orden på sine produkter, og hvad man i øvrigt gør, hvis det så ikke er. Uddannelsen har det hele med i forhold til det at være en fødevareriktheden, og der har ikke været et eneste kursus endnu, som ikke har været relevant, fortæller Heidi Bretthauer.

En fleksibel uddannelse

Det har også haft stor betydning for Heidi Bretthauers mulighed for at tage masteruddannelsen, at studiet

er tilrettelagt med stor fleksibilitet indbygget.

- Hvis man har et arbejde, hvor man bliver nødt til at lægge fokus der i en periode, så er det smart, at man på uddannelsen har mulighed for at springe et modul over. Det har jeg selv haft brug for, fortæller Heidi, der nu er to moduler og et afsluttende projekt fra at have en Master i Fødevarekvalitet og -sikkerhed.

Det er ifølge den masterstuderende også selve opbygningen af studiet og muligheden for at kunne planlægge i forhold til arbejdet, der gør det attraktivt at tage lige præcis denne masteruddannelse.

- Dagene er samlet, og det kan jeg enormt godt lide. Der er mange masteruddannelser, hvor du måske går i skole én gang om ugen, og det ville jeg have haft svært ved i forhold til det job, jeg har. Så Masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed har jo en styrke i, at man er få gange afsted, og så har man bare lidt flere og lidt mere intense dage ad gangen. Jeg ved også, at det er nogle forløb, jeg kan planlægge lidt. For eksempel får man at vide lang tid i forvejen,

FREMTIDENS FØDEVAREINDUSTRI
Nordeuropas største messe for fødevareriktheden

Book din stand
Kontakt
Susanne Hofmann
på shh@mch.dk eller
tlf. 9926 9926

FOODTECH
Processing & Packaging | 13. - 15. november 2018



- Jeg arbejder til dagligt med strategi, derfor skal jeg vide, hvor man egentlig vil hen med fødevarer i samfundet, fortæller Heidi Bretthauer. Foto: Danpo.

hvilke dage man er i skole, så man kan få dem i kalenderen. På den måde synes jeg også, at uddannelsen tilgodeser, at man kan komme fra mange steder i landet, siger Heidi Bretthauer.

Et godt netværk

Det, at de medstuderende kommer fra mange forskellige brancher og fra forskellige dele af landet, er, ud fra Heidi Bretthauers erfaring, endnu en fordel ved uddannelsen.

- Det gode ved masteren er, at det er offentlige myndigheder, men også folk ude i erhvervslivet ligesom mig, der går på den. Og det er ikke bare København, det er hele Danmark - det er fedt. Jeg vil også klart anbefale alle at tage hele uddannelsen og ikke bare et enkelt kursus eller to. Det er helhedsforståelsen og dét at følges med et hold, der gør det spændende, fortæller hun og fortsætter:

- Nogle af dem jeg har arbejdet i gruppe med, har jeg også sparret med efterfølgende. Det er en kæmpe fordel at have fået sådan et netværk.

I en fødevarersektor, der er i konstant forandring, er der konstant nye spørgsmål, man skal forholde sig til i sit arbejde, og her er det, ifølge Heidi, ikke altid nok at spørge rundt i sin egen virksomhed.

- Hvis jeg er lidt usikker på et problem, hvor jeg tænker, "puha har jeg lige vurderet det rigtigt eller hvad ville andre gøre i den situation?", så er det rart, at jeg har nogen udefra ved hånden, som jeg kan snakke det igennem med. Der er jo ikke særligt mange i min egen virksomhed, der ved en masse om fødevarerens kvalitet i detaljer.



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

Sender I temperaturfølsomme produkter såsom fødevarer, medicin eller lignende, så se med her.

Vi kan teste og dokumentere eksisterende og nyudviklede emballageløsninger til transport af forskellige produkter.

Vi tilbyder afprøvning og test af emballageløsninger, der udsættes for forskellige temperaturer over forskellige tidsforløb. Det kan være for at simulere døgnets temperaturudsving, variationer over sæsoner og så videre. En sådan test vil kunne følges op af rådgivning i det tilfælde, at der er behov for eventuel videreudvikling og tilpasning.

Kontakt os på 72 20 31 50, hvis I er interesserede i test og rådgivning indenfor transportemballage til temperaturfølsomme produkter.

Teknologisk Institut, Plast og Emballage • Gregersensvej 6 • 2630 Taastrup
Telefon +45 72 20 31 50 • plastemb@teknologisk.dk