

Sluttrapport

Prosjekt Matindustrien 4.0 2019-2020





"Matindustriens operatører og ledere er under kraftig utvikling.

***Matindustrien 4.0**-prosjektet har bidratt til å sette samarbeid maskin og menneske, kompetansebygging for industrien og muligheten som ligger i digitalisering og automatisering på kartet.*

Prosjektet har også bidratt til testing av muligheter innenfor digitalisering av datafangst, informasjonsdeling og digitale samlinger i matindustrien.

Morgendagens operatører og mellomledere både ønsker og trenger påfyll av kompetanse. Videre kompetansebygging er derfor viktig når en ser at matindustrien trenger å utvikle seg, for fortsatt å være konkurransedyktig i årene som kommer.

Prosjektet har vist at viljen er der, og mulighetene for påfyll finnes.

Arbeidet med MI 4.0 har vært ledet og gjennomført med oppfølging fysisk og digitalt på en profesjonell og god måte. Dette har bidratt til utvikling av prosjektene som var valgt, og samarbeid i og mellom gruppene.

Utfordringen med Covid-19 skapte nye utfordringer, men skapte også et ekstra fokus på mulighetene som ligger i digitale møter og samlinger.

Som leder av styringsgruppen er jeg glad for at flere bedrifter trekker frem at de opplever at samarbeid mellom tillitsvalgte og ledelse gir en merverdi, og er et viktig bidrag til endringer med videre kompetansebygging og derigjennom økt digitalisering i sine bedrifter."

Therese Ryan

Leder av styringsgruppa i Matindustrien 4.0/
Fabrikksjef Nortura Tønsberg

INNHALDSFORTEGNELSE

| | |
|--|----|
| Bakgrunn | 2 |
| Om prosjektet | 2 |
| Eierne..... | 2 |
| Deltakerbedriftene..... | 2 |
| Styringsgruppa..... | 2 |
| Prosjektgruppa..... | 2 |
| Forarbeid..... | 3 |
| Varighet..... | 3 |
| Visjon..... | 3 |
| Aktiviteter..... | 3 |
| Finansiering..... | 3 |
| Tidslinje..... | 4 |
| Utfordringer | 4 |
| Tiltak og aktiviteter | 5 |
| Nyhetsbrev..... | 5 |
| Kick-off..... | 6 |
| Bedriftsinterne prosjekter..... | 6 |
| Nettverkssamlinger..... | 7 |
| Klynge i matindustrien..... | 8 |
| Fagskolestudie..... | 8 |
| Bedre bedrift..... | 9 |
| Innlegg..... | 9 |
| Nettsaker..... | 9 |
| Bransjeprogram for mat- og drikkevareindustrien..... | 9 |
| Bedriftsinterne prosjekter | 10 |
| Evaluering fra bedriftene | 11 |
| Mest fornøyd med..... | 11 |

Bakgrunn

Industriell produksjon er inne i et skifte. Ny teknologi og utstyr blir billigere for hvert år og er lettere tilgjengelig. Industrioperatørens rolle blir mer kompetansekrevenende. Flere rapporter beskriver det mye omtalte paradigmeskiftet i industriell produksjon hvor robotisering og digitalisering gir helt nye måter å tenke produksjon på.

I norsk matindustri, både den landbaserte og i sjømatindustrien, investeres det i moderne produksjonsutstyr. Dette er nødvendig for å sikre konkurransekraft og omstilling til mer bærekraftig produksjon.

Innføring av ny teknologi og digitalisering medfører at arbeidsoppgavene blir endret. For å betjene mer komplekse produksjonssystemer må arbeiderne i fabrikken ha evne til stadig utvikling og omstilling, kunne jobbe tverrfaglig og drive kontinuerlig forbedringsarbeid. De bedriftene som har tilgjengelig kompetanse vil sannsynligvis ha et konkurransefortrinn.

Om prosjektet

Eierne

Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund (NNN), Sjømat Norge og NHO Mat og Drikke er eierne av det toårige prosjektet "Matindustrien 4.0"

Deltakerbedriftene

Arcus Norway AS, Bakehuset Bryne, Båtsfjordbruket, Diplom-Is, Grilstad Ranheim, Gunnar Klo AS, Hennig-Olsen Is, Jæder, Mesterbakeren, Norgesmøllene AS (Buvika, Skien og Vaksdal), Nortura Eggprodukter AS, Nortura Tønsberg, Orkla Confectionary & Snacks Norge (Nidar), Orkla Foods Norway avd. Stranda, Pelagia Kalvåg, Q-Meieriene Jæren, TINE Meieriet Byrkjelo, TINE Meieriet Jæren og TINE Sentrallager Klepp.

Styringsgruppa

Styringsgruppa har bestått av Therese Ryan fra Nortura Tønsberg (styringsgruppeleder), Stig Gøran Nilsen fra Nidar (tillitsvalgsrepresentant), Terje Sletnes fra NHO Mat og Drikke (eier), Stine Akselsen fra Sjømat Norge (eier), Bjørn Tore Kyllø fra NNN (eier) og Marit Heimdal (NHO/HF), Anja Gabrielsen (LO/HF) og Hélène Alice Formo (LO/HF) fra HF-sekretariatet

Prosjektgruppa

Prosjektgruppa har bestått av Lars Lindland (prosjektleder), Espen Lynghaug fra NHO Mat og Drikke, Merete Helland fra NNN og Stine Akselsen fra Sjømat Norge.

Forarbeid

Et eget forprosjekt med støtte fra HF ble gjennomført med en workshop/konferanse med ledere og tillitsvalgte fra 17 bedrifter i desember 2017. Oppsummeringen fra gruppearbeidene og deltakernes tilbakemeldinger ga et godt mandat og grunnlag for å gå videre med et hovedprosjekt.

Varighet

Matindustrien 4.0 (MI 4.0) har vært et 2-årig prosjekt fra januar 2019 til desember 2020.

Visjon

Gjennom partssamarbeid, nettverksbygging og digitale møteplasser skal bedriftene etablere arbeidsmetoder og tilegne seg kunnskap om å ta i bruk digitalisering og automatisering matindustrien.

Aktiviteter

Tre hovedtyper aktiviteter inngikk i prosjektet:

- 1) Bedriftsinterne prosjekter med fokus på videreutvikling av samarbeidslinja i partssamarbeidet.
- 2) Nettverkssamlinger for tillitsvalgte og ledere møttes. Hensikten var å skape en arena for å diskutere egne prosjekter og utveksle erfaringer om samarbeid og partssamarbeid.
- 3) Digitale samhandlingskonferanser.

Finansiering

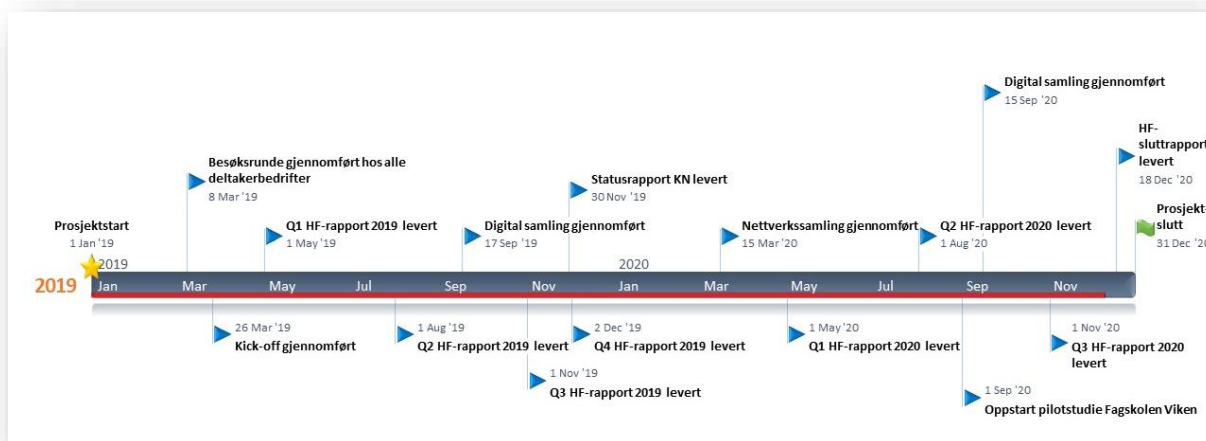
Prosjektets hovedfinansiering har vært fra Hovedorganisasjonenes Fellestiltak (HF), mens delprosjektene har henholdsvis vært finansiert av Kompetanse Norge (fagskoletilbud) og Innovasjon Norge (videreutvikling av myOnvent - digital samhandlingsplattform).

"I prosjekt Matindustrien 4.0 er vi mest fornøyde med muligheten til å diskutere erfaringer med andre virksomheter i liknende situasjoner"

Q-Meieriene, Jæren

Tidslinje

Ved oppstart av prosjektet ble det tegnet opp en tidslinje med milepæler for hele prosjektperioden:



Utfordringer

Ny teknologi og digitalisering vil medføre at manuelle arbeidsoperasjoner som er lite kompetansekrevene blir automatisert bort. Kompetansehevende tiltak i bedriftene vil derfor være avgjørende viktig for å hindre utstøting fra arbeidslivet. Når arbeidsoperasjoner automatiseres endres yrkene fortløpende og får nytt innhold. Det krever kvalifisert arbeidskraft som kan utvikle, levere og drifte ny teknologi. For å få til dette må man blant annet utvikle en bedriftskultur som fremmer samarbeid og endringsvilje.

En annen utfordring som det har vært fokus på i prosjektet er at sjømatindustrien og øvrig matindustri har lite erfaring med å lære på tvers av sektorene. Det vil sannsynligvis finnes store synergier og effektiviseringsgevinster i å se disse delene av matindustrien under ett, med mulighet til å lære av hverandre, og finne frem til beste praksis.

Tiltak og aktiviteter

Tidlig i prosjektperioden ble det gjort en øvelse for å definere og avgrense omfanget og rammene i prosjektet. Her deltok prosjektgruppa og eierne av prosjektet. Det resulterte i fem hovedpunkter som skulle jobbes med i prosjektet:

- Sikre kvalifisert og faglig oppdatert arbeidskraft
- Styrke partssamarbeidet
- Bygge nettverk på tvers av bedriftene, og matindustrien generelt
- Tverrfaglig kompetansedeling
- Profilering på nettsider, i fagblader og andre medier

Under disse hovedpunktene ble det definert hva de viktigste arbeidsoppgavene, aktivitetene og skrittene i prosjektet skulle være.

Nyhetsbrev

For å sikre en god informasjonsflyt ut til alle deltakerbedriftene ble det etablert et eget nyhetsbrev for MI 4.0. Totalt 9 nyhetsbrev ble sendt ut i løpet av prosjektet, og mottakerne var bedriftsrepresentanter, tillitsvalgte, øvrige ansatte i deltakerbedriftene og andre interesserte som ønsket det.



Bedriftsbesøk og oppfølging

I første kvartal 2019 ble det gjort avtaler med alle deltakerbedriftene om bedriftsbesøk. Her møtte prosjektleder bedriftsrepresentant, tillitsvalgte og andre ansatte i bedriftene. Det var satt av tid til full gjennomgang av prosjektet i sin helhet, i tillegg til bedriftsinterne prosjekter,

forventningsavklaringer, omvisning i bedriftene og ikke minst bli kjent med de involverte. Besøkene ga et verdifullt grunnlag for det videre arbeidet i MI 4.0.

Videre ble det gjennomført en ny runde med bedriftsbesøk høst/vinter 2019. Videre oppfølging ble gjennomført på Teams i tillegg til telefon og e-post som følge av koronasituasjonen.

Kick-off

25.—26. mars 2019 ble det arrangert kick-off på Scandic Hell. Målet med samlingen var å gi bedriftene påfyll i form av innlegg fra relevante foredragsholdere, bli kjent, bygge nettverk og forme de bedriftsinterne prosjektene gjennom en workshop med oppgaver basert på innspill og problemstillinger bedriftene selv tok opp på bedriftsbesøkene i forkant av samlingen.



*Prosjektleder i Matindustrien 4.0, Lars Lindland ønsker velkommen til Kick-off på Scandic Hell.
Foto: Jan Erik Østlie*

Bedriftsinterne prosjekter

Alle bedriftene i prosjektet har i MI 4.0 jobbet med hver sine bedriftsinterne prosjekter. Her har de vært stor grad av variasjon ut i fra hva de selv har pekt ut som mest hensiktsmessig både med tanke på forventet resultat, og utvikling av partssamarbeidet i bedriften. Mange av bedriftene hadde sammenfallende utfordringer, og endte opp med relativt like

bedriftsinterne prosjekter. Dette åpnet muligheten for erfaringsdeling og hospitering på tvers av bedriftene og flere har brukt nettverket på en verdifull måte for å heve nivået på, og samarbeidet i, eget prosjekt.

Nettverkssamlinger

Opprinnelig plan i var å gjennomføre *en* fysisk nettverkssamling i tillegg til kick-off, og to digitale samlinger i løpet av to års perioden. Grunnet koronasituasjonen ble den andre nettverkssamlingen avlyst, men det ble i stedet arrangert tre digitale samlinger på samhandlingsplattformen myOnvent.



Digitaliseringsminister Nikolai Astrup (H) ønsker velkommen på den første digitale samlingen

Videreutvikling av den digitale samhandlingsplattformen myOnvent var et delprosjekt i MI 4.0 finansiert av Innovasjon Norge, og viste seg å bli et langt mer relevant verktøy enn hva som var mulig å forutse ved prosjektstart.

Basert på tilbakemeldinger fra den første digitale heldagssamlingen som ble avholdt 17. september 2019, ble neste samling en 2-timers samling med innlegg om temaer bedriftene selv hadde ønske om. Alle innlegg/presentasjoner på de to første digitale samlingene ble spilt inn på forhånd og foredragsholdere var tilstede under selve arrangementet for å kunne svare på spørsmål i chat under arrangementet.

"Enkle menyer. Lett å orientere seg.
Bra at man kan bruke chat under innlegg."

Gunnar Klo, Myre

Klynge i matindustrien

Under besøksrunden hos deltakerbedriftene høsten/vinteren 2019 ble temaet klynge i matindustrien tatt opp med Diplom-Is, Arcus og Mesterbakeren. De så nytten av å kunne ha en arena å ta opp og diskutere ulike temaer og problemstillinger.

Det ble arrangert et første møte hos Arcus for å se på mulighetene, og snakke rundt hvordan dette kan organiseres og se hva man kan få ut av det. Bedriftene var positive til å drifte en slik klynge, og det ble bestemt at andre bedrifter i nærområdet også skulle inviteres til neste møte. Freia, Ringnes og Tine Kalbakken takket umiddelbart ja, og neste møtet ble holdt på Diplom-Is.

Etter en pause som følge av koronasitasjonen ble tråden tatt opp igjen digitalt, og det ble utnevnt en klyngekoordinator med ansvar for å holde i det praktiske og sikre fremdrift. Møteplan og agenda for 2021 ble satt opp, og følges opp av klyngekoordinator sammen med bedriftene.

Fagskolestudie

Et annet delprosjekt i MI 4.0 med tilskudd fra Kompetanse Norge har vært utvikling av et helt nytt fleksibelt og nettbasert fagskoletilbud basert på innmeldte behov fra matindustrien. Fagskolen Viken (tidligere Fagskolen i Østfold) har sammen med representanter fra deltakerbedriftene i prosjektet og andre bedrifter i matindustrien utviklet studieplanen i en plangruppe. I tillegg har en referansegruppe gått gjennom planarbeidet før utkastet ble sendt ut på høring bredt i bransjen.

Studiet "Fagarbeideren i den digitaliserte næringsmiddelindustrien" ble godkjent lokalt (LOKUT), og pilotkullet startet opp 2. november 2020. I tillegg ble det sikret finansiering for et kull nummer to gjennom bransjeprogrammet for mat- og drikkevareindustrien. Kullet startet opp i desember.

"Jeg velger å ta dette studiet for påfyll av egen kompetanse, og håper å få flere verktøy jeg kan bruke i både det daglige arbeidet og utvikling av meg selv og de jeg jobber sammen med."

Student på "Fagarbeideren i den digitaliserte næringsmiddelindustrien".

Bedre bedrift

Vi har opplevd en god dialog med HF-sekretariatet gjennom hele prosjektperioden, og det har vært lav terskel for å ta kontakt. Alltid raske tilbakemeldinger på spørsmål som har dukket opp, og rom for å ta en prat på telefonen eller over bordet.

HF har deltatt med innlegg på alle gjennomførte samlinger, og har i tillegg kjørt samarbeidskonferanser på fire av bedriftene i prosjektet. Tilbakemeldinger fra bedriftene til prosjektgruppa på gjennomførte samlinger har i høy grad vært positive, og arbeidet som ble gjort har ført til flere positive resultater.

Innlegg

Det har vært en stor interesse for prosjektet både i forkant, og i prosjektperioden. Prosjektgruppa har holdt en rekke innlegg om MI 4.0 i løpet av prosjektperioden. På blant annet Fagdag for Restaurant- og matfag – OsloMET, Norsk Industri Fagopplæring, Arbeidspolitisk utvalg, Bærekraftig skog, jordbruk og matindustri, Kompetansebehovsutvalget, Vekst og innovasjonsutvalget og Holdbar 2020

"Veldig bra prosjekt som er med på å utvikle partssamarbeidet og bringer bedrifter sammen med felles utfordringer."

Orkla Foods Norway, avd. Stranda

Nettsaker

En rekke nettsaker ble publisert på hjemmesidene til NHO Mat og Drikke, NNN og Sjømat Norge om MI 4.0 i løpet av prosjektet. I tillegg er det publisert saker om prosjektet på matindustrien.no og i NNN-arbeideren.

Bransjeprogram for mat- og drikkevareindustrien

NNN, NHO Mat og Drikke og Sjømat Norge ble tildelt rundt 15. millioner kroner av regjeringen til eget bransjeprogram til kompetanseheving av ansatte i mat-og drikkevareindustrien tidlig i mai.

Det var et mål å få på plass ulike tilbud så snart som mulig, og allerede 3. juni ble de første tilbudene lansert.

Bransjeprogrammet er et trepartssamarbeid mellom regjeringen og arbeidslivets parter hvor målet er at ansatte i bransjer og sektorer med særlig behov, får nødvendig kompetanse for å mestre omstilling, og blir stående i arbeid.

Prosjektleder i Matindustrien 4.0 ble koblet på programområdestyret fra starten, og det ble raskt avdekket hvilke behov matindustrien etterspør gjennom erfaringer fra MI 4.0 og dialog med deltakerbedriftene.

Dette ga en fordel som var med på å sikre at kurs- og utdanninger som tilbys gjennom bransjeprogrammet treffer etterspørselen i bransjen.

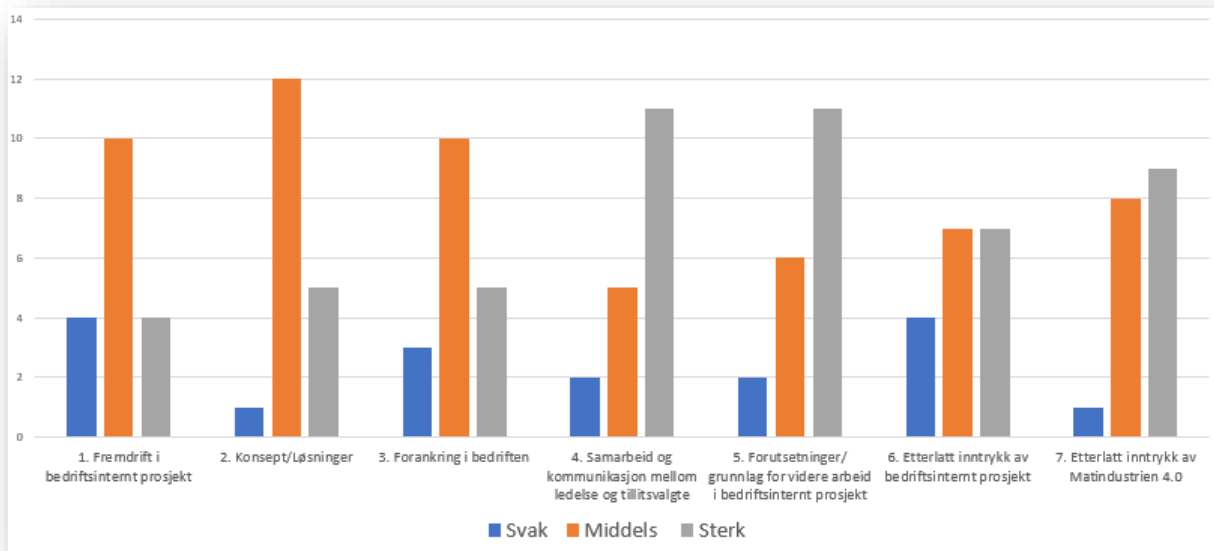
Vi opplevde svært tilpassingsdyktige kurs- og utdanningstilbydere som var på tilbudssiden, og raskt kunne tilpasse eksisterende tilbud til digitale flater. Tilbudene som ble lansert har vært godt søkt, og arbeidet fortsetter i 2021.

Bedriftsinterne prosjekter

Oversikt over de bedriftsinterne prosjektene i MI 4.0:

| Bedrift | Prosjekt |
|------------------------------------|---|
| Arcus | Nye arbeidsformer - standardisering- og forbedringsarbeid |
| Bakehuset Bryne | Inkludering av skiftledere i vårt forbedringsarbeid |
| Båtsfjordbruket | Ombygging og automatisering av filethall |
| Diplom-Is | Datainnsamling på tvers av ulike systemer (MES) |
| Grilstad | Automasjon, digitalisering og robotisering av produksjon, røyk og klimaområde |
| Gunnar Klo | Tørrfisk og ny teknologi |
| Hennig-Olsen Is | Internt opplæringsprogram og sertifisering |
| JÆDER | Lean, datainnsamling og operatørvedlikehold |
| Mesterbakeren | Digitalisering av registreringer og sjekklister |
| Norgesmøllene | Kontinuerlig forbedring, Implementere HMI (Human Machine Interface) og digitale verktøy for informasjon |
| Nortura Eggprodukter | Digitale tavler og kompetanseheving |
| Nortura Tønsberg | Kontinuerlig forbedring, kompetanseheving og etterutdanning knyttet til økt digitalisering |
| Orkla CFN Nidar | Digitale morgenmøte-tavler |
| Orkla Foods Norge AS avd. Svemorka | Operatørvedlikehold - digital registrering og rapportering med nettbrett (View) |
| Pelagia | Kompetanseløft i takt med automatisering av produksjon |
| Q-Meieriene | Internsertifisering av maskinoperatører |
| Tine Meieriet Byrkjelo | Digitalisering av registrering og rapportering |
| Tine Meieriet Jæren | MES (produksjonsstyringssystem), instrumentering, maskinlæring og datafangst |
| Tine Sentrallager Klepp | Forbedringsarbeid (landet ikke på endelig prosjekt før de gikk ut av MI 4.0) |

Evaluering fra bedriftene



På spørsmål om hva bedriftene er mest fornøyd med, og tips til forbedringer, svarer de blant annet:

Mest fornøyd med:

- Spennende å være med på testing av digital plattform for seminar vha. Onvent.
- Å ha fått kjennskap til de muligheter som finnes for kompetanseheving vha. AOF og Kompetanse Norge, samt tilgang til gratis digitale kurs gjennom bransjeprogrammet for næringsmiddelindustri
- Utvikling av studiet i samarbeid med FIØ
- Styrket lagfølelse
- God oppfølging av prosjektleder samt prosjektgruppen
- Gode råd og tips til utfordringer
- En økt forståelse av samarbeidsmuligheter
- Virkelig en god lærdom av muligheter for å gjennomføre opplæring og andre ting digitalt
- Satt i gang intern tankevirksomhet på systematisering og læring av egen produksjon blant flere ansatte enn tidligere
- Gode digitale kursprogrammer (bransjeprogrammet)
- Erfaringsdeling med andre bedrifter
- Spennende med nytt verktøy for å samle bedrifter -> Onvent. Nettverksbygging med andre bedrifter

- Fokus på kompetansebygging for operatørene. Dette er viktig nå og fremover. Fått en sikrere kurs på dette der digitalisering er tydeligere også en utfordring for konsernet
- Muligheten til å diskutere erfaringer med andre virksomheter i liknende situasjoner

Oslo, 29. januar 2021