

Den Skandinaviske Bryggerhøjskole styrker branchens konkurrenceevne

I samarbejde med Københavns Universitet udklækker bryggerhøjskolen stadig flere innovative brygspecialister, brygmestre og bryghuschefer

AF MICHAEL THORSEN

I trådhegnet ind til den ældste del af bryggeriet i Faxe er der monteret en såkaldt "karusel" i metal – indgangslågen til de gyldne dråber. Bagved tårner lagerbygninger, produktionshaller og tanke sig op skulder ved skulder.

"Karussellen" udgør blot en af mange adgangsveje til Danmarks næststørste bryggeri, Royal Unibrew. Den sikrer, at kun betroede går ind og ud – vel at mærke, hvis de er i stand til at indtaste dagens firecifrede kode på lågens tastatur. Men et ledelsesjob på den anden side af Royal Unibrews hegn kræver ikke blot adgangskode. Det kræver også en alsidig uddannelse.

SIKRER PROCESSEN

I et ældre hus til venstre for indgangen ringer telefonen hos den 29-årige bryghuschef Anders Nielsen. En operatør melder om en nedbrudt pumpe. Anders Nielsen, som for blot fire år siden forlod Den Skandinaviske Bryggerhøjskole og Danmarks Tekniske Universitet (DTU), kaster et blik på tallene og symbolerne på en af de syv skærme, som fylder bordene foran ham. Øjeblikket efter melder han tilbage, hvordan han mener, situationen bør normaliseres, så produktionen hurtigt kan genoptages.

Ikke langt fra de store haller, hvor ølbrygningen foregår, sidder hvidklædte operatører i det ene øjeblik foran PC-skærme i kontrolrummene, og i det næste står de ude på gulvet i produktionen og styrer alt fra indtag af råvarer, urt-fremstilling, tilsætninger, gæring, lagring og filtrering af øllet m.m.

– Mit ansvar er den daglige drift, ledelse og



▲ Fremtidens bryggere lytter intenst til undervisningen, som foregår i tæt samarbejde med Københavns Universitet.

projekthåndtering, og at sikre at processen foregår hensigtsmæssigt fra først til sidst med alle krav opfyldt, fortæller Anders Nielsen.

Succesfuld karriere

– Jeg har også det overordnede ansvar for, at vi hver dag kan aflevere det færdige øl til tapperiet, at der bliver produceret de rigtige serier, og at vi får bestilt den mængde råvarer, vi skal bruge. Alt dette i samspil med operatørerne, bryggerne og teamlederne, tilføjer Anders Nielsen, der har en kandidatgrad i bioteknologi fra DTU og er Diploma Master Brewer fra Bryggerhøjskolen.

Den 29-årige bryghuschef er blot én af flere tidligere studerende fra den snart 100-årige Skandinaviske Bryggerhøjskole, som har en succesfuld karriere på et af Danmarks bryggerier. En anden er tapperichef og chef for det nye mikrobryggeri på Albani i Odense Andreas Falkenberg. Han bruger til dagligt sin viden fra Bryggerhøjskolen, når han for eksempel bedømmer, om rengøringsprocedurer er tilstrækkelige, om pasteurisering sker optimalt, og om tapningen forløber rigtigt.

– Derudover bruger jeg ofte min viden fra skolen, når jeg skal tilrette processer og recepter i brygprocessen for at opnå et bedre slutresultat

inden for specifikationerne, fortæller Andreas Falkenberg.

UDVIKLER OPSKRIFTER

Både han og Anders Nielsen havde praktisk forhåndserfaring med brygning, inden de kom på Bryggerhøjskolen, mens en tredje dimitend, Daniel Carlfeld Bjørk, trods praktikophold under uddannelsen stadig havde en del praktisk erfaring foran sig, da han blev ansat som brygspecialist i Faxe.

Daniel Carlfeld Bjørk er først og fremmest produktudvikler og fortæller, at de tre tidligere studiekammerater i fællesskab står bag en ny serie øl til Royal Unibrew, som med navnet ANARKIST sælges under brandet Theodor Schiøtz Brewing Co.

ATTRAKTIV, BRANCHERELATERET OG PRAKTISK ANVENDELIG UDDANNELSE

Lederen af Den Skandinaviske Bryggerhøjskole, Kim Lau Johansen, ser ikke uden stolthed på højskolens andel i de tre unge mænds erhvervskarrierer. Sammen med skolens øvrige ledelse og bestyrelse – og skolens 40 eksterne undervisere – er han allerede i gang med at udvikle uddannelsen yderligere.



▲ Anders Nielsen har ansvaret for at øllet, der glider gennem metalrørene i Faxe, har den rette kvalitet.



◀ Produktionschef Jens Erik Klemmensen er begejstret for kompetencerne hos de bryggere, som Bryggerhøjskolen leverer.

– Vi skal de kommende år gøre undervisningen endnu mere attraktiv. Derfor forsøger vi hele tiden at holde os fagligt opdateret på de nyeste videnskabelige gennembrud. Snart sagt hver dag er vi i kontakt med Københavns Universitets forskere og med Carlsberg Forskningslaboratorium, hvor vi også har undervisere fra,

siger Kim Lau Johansen, som har rekordmange tilmeldinger til forårets kurser.

– Blandt andet vil vi gerne være endnu skarpere på, hvad der sker i udviklingen af for eksempel surøl. Det er der nemlig mange forbrugere, som synes smager godt. Derfor skal vores studerende også have den viden med sig ud, så

de er klar til at brygge, når efterspørgslen vokser.

Han peger også på andre brancherelaterede studietemaer, hvor skolen kan være foregangsuddannelse – for eksempel i udviklingen af alkoholfri øl og inden for trenden med nye nordiske råvarer og metoder.

– Vi er i færd med at målrette uddannelsen mere præcist til, hvad man skal kunne, når man er færdig. Vi vil også gerne inddrage de studerende mere; lave endnu flere øvelser og på den måde gøre studiet endnu mere brancherett og praktisk anvendeligt.

DYGTIGE NYE BRYGMESTRE

Produktionschef på Royal Unibrew i Faxe Jens Erik Klemmensen bakker varmt op om Den Skandinaviske Bryggerhøjskole:

– Skal branchen kunne klare sig i konkurrencen, er vi jo nødt til at have uddannet nogle dygtige nye brygmestre, som vi kan føde bryggerierne med. Alternativet er, at vi skal træne dem op internt, ligesom i olieindustrien og medicinalindustrien. Og det koster. Heldigvis kan de studerende, som kommer fra Bryggerhøjskolen allerede i dag gå direkte ind og tage job på bryggerierne. Den proces bør hele branchen understøtte.