

Kartläggning program- och yrkesråd

Restaurang- och livsmedel: inriktning mot bageri & konditori

Version: 1

Projektet ”Regionala program- och yrkesråd” startade 1 november 2021 och pågår till och med 28 februari 2023

Projektledare: Susanna Bergman
Region Örebro län
Regional utveckling
Område utbildning och arbetsmarknad
Box 1613, 701 16 Örebro
Besöksadress: Eklundavägen 1

Kontakt: susanna.bergman@regionorebrolan.se
Tel: 019-602 83 25
Mobil: 076-719 47 00

Bakgrund

Program- och yrkesråd är en central struktur på samverkan mellan utbildningsanordnare och arbetsgivare. Att det finns fungerande program- och yrkesråd bidrar till att arbetsgivare kan rekrytera rätt kompetens.

Region Örebro län ser kartläggningen av program- och yrkesråden för de gymnasiala yrkesutbildningarna som ett steg i regionens långsiktiga strategi för kompetensförsörjning där man i projektet *Regionala program- och yrkesråd* kan erbjuda processtöd till parterna för att utveckla samverkan.

Gemensamma regionala strukturer för program- och yrkesråd för gymnasiala yrkesutbildningar kan gynna både utbildningsanordnare och arbetsgivare. Man kan göra samordningsvinster bland annat kring apl (arbetsplatsförlagt lärande) och lyfta gemensamma frågor. Denna samverkan är reglerad i Gymnasieförordningen (2010:2039) samt i förordningen om statsbidrag för regional yrkesinriktad vuxenutbildning (2016:937). Bageri- och konditoriutbildningen är undantagen kravet på program- och yrkesråd från Skolverket då arbetsgivarnas reella möjligheter att delta i dessa möten är mycket begränsade på grund av bland annat arbetstidernas förläggning. Därför motsvarar den samverkan som sker mellan utbildningsanordnarna och arbetslivet i samband med elevernas apl program- och yrkesråd.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet har under längre tid haft svårt att fylla utbildningsplatserna inom gymnasieskolan. Virginska gymnasiet i Örebro har haft flest antal sökande i relation till antal utbildningsplatser, sannolikt utifrån att det är centralort i länet med goda pendlingsmöjligheter.

Inriktningen mot bageri- och konditori finns i länet inom gymnasieskolan på Virginska gymnasiet i Örebro och på Alléskolan i Hallsberg. Inom vuxenutbildningen finns utbildningen i lärlingsform i Kumla. Yrkesakademin erbjuder bageri och konditori inom ramen för arbetsmarknadsutbildning via Arbetsförmedlingen. Detta är en arbetsmarknadsåtgärd och är inte betygs- eller poänggrundande som utbildningarna inom gymnasieskolan eller yrkesvux.

Kartläggningen av bageri- och konditoriinriktningen sker separat från inriktningen mot kök och servering då förutsättningarna för samverkan i program- och yrkesråd skiljer sig åt inriktningarna emellan. Därför har valet gjorts att särskilja dessa två utbildningsinriktningar i kartläggningen.

Genomförande

Kartläggningen har genomförts genom intervjuer med rektorer för gymnasieskolan, yrkeslärare, arbetsgivare som tar emot elever på apl (arbetsplatsförlagt lärande), Yrkesakademien samt Sveriges bagare och konditorer (SBK) som är en branschorganisation med ca 500 företag anslutna med tillsammans ca 15 000 anställda. Sammanlagt har 15 personer intervjuats. Intervjuerna har genomförts både digitalt via Teams, telefon samt fysiska möten.

Sammanställning intervjuer utbildningsanordnarna

Under intervjuerna har frågor ställts kring apl-samverkan med arbetsgivarna, vilka utmaningar man har, utbildningens attraktivitet mm.

- Alléskolan har ett gemensamt programråd för hela restaurang- och livsmedelsprogrammet och då bjuder man in två arbetsgivare från bageri- och konditoribranschen som skolan har ett nära samarbete med. Utmaningen i att ha ett gemensamt programråd är att yrkesutgångarna är väldigt olika samtidigt som det finns gemensamma nämnare där yrkesutgångarna kan tangera varandra t ex kallskänk och dessertframställning.
- Från utbildningsanordnarnas sida ser man det som viktigt att eleverna får erfarenhet av olika typer av verksamheter under sina apl-perioder eftersom man kan arbeta med allt från storskalig produktion till små hantverksbagerier. Samtidigt behöver det finnas en flexibilitet att låta elever vara kvar på samma arbetsplats om alla parter tycker att det fungerar tillfredsställande. Målet är att det ska leda till en anställning. Det senare är viktigare att ta hänsyn till när eleverna kommer från vuxenutbildningen.
- Alléskolan har utmaningar i att bussförbindelserna inte alltid fungerar för eleverna då man har många elever från landsbygden som ska ta sig till sina apl-platser. Det går mycket tid att matcha eleverna mot apl-platser då man behöver ta hänsyn till kollektivtrafikens tider.
- Många elever i gymnasieskolan är i behov av särskilt stöd och man ser från skolornas håll att täta uppföljningsbesök är viktiga. Svårigheten består i att det kan vara långt geografiskt mellan apl-platserna och man får då svårt att få tiden att räcka till som lärare. Det kan ibland vara svårt att komma ut på ”rätt” dagar, då yrkeslärare ofta undervisar flera grupper på skolan. Det kan innebära att man kommer till arbetsgivaren mitt i produktionen vilket ger en sämre kvalitet på uppföljningen.
- Samtliga tillfrågade anser att de fortbildningsdagar som Sveriges bagare och konditorer erbjuder är mycket värdefulla, då man får kunskapspåfyllning och en möjlighet till nätverkande och erfarenhetsutbyte med andra skolor. Det

skulle vara värdefullt om rektorerna hade möjlighet att delta i större utsträckning.

- Gymnasieskolorna ser en viss konkurrens från studerande från både yrkesvux och yrkeshögskolan, men än så länge räcker antalet apl-platser till. Yrkesakademin är de enda som har upplevt det stundtals svårt att hitta praktikplatser till sina deltagare.
- Handledning av gymnasieelever, främst de med särskilda behov tar mer tid och resurser. Utbildningsanordnarna ser att det är en utmaning för arbetsgivarna då det påverkar produktionstakten. Det kräver också mer uppföljning från skolorna. Man lyfter samtidigt att det finns arbetsgivare som möter dessa elever väldigt bra.
- Skolorna försöker att lyssna in arbetsgivarnas synpunkter kring det arbetsplatsförlagda lärandet och utbildningen vid trepartssamtalen under besöken hos arbetsgivarna. Fortsatt arbete för att få till ännu bättre möten med handledarna ser man som viktigt från skolorna.
- Utbildningsanordnarna önskar att det fanns tid att hinna prata med arbetsgivarna om skolans struktur och vilka begränsningar och ramar skolan har att förhålla sig till, för att skapa en större förståelse hos arbetsgivarna. I gymnasieskolan är alla elever välkomna, då urval sker via betygen. För ett program med få sökande innebär det att restaurang- och livsmedelsprogrammet kanske inte alltid är deras första val. Då gäller det att försöka skapa en motivation hos eleverna för utbildningen och det ser utbildningsanordnarna att man behöver ha branschens hjälp med i viss utsträckning.
- Attraktiviteten för utbildningen är en fråga som både SBK och Visita belyser enligt utbildningsanordnarna. Det är en gemensam utmaning för hela branschen och skolan. Vad är det som gör att elever inte söker? Utbildningsanordnarna använder sig av sociala medier för att visa upp vad man gör i skolan (Facebook och Instagram) och för att informera om och ge insyn i utbildningen. Man lägger ut filmer och skriver inlägg. Man önskar att det fanns mer tid för att informera ute på grundskolorna kring utbildningen då branschen är i behov av arbetskraft och man vill få fler elever in till utbildningarna.
- Utbildningsanordnarna uppger att det är svårt för arbetsgivarna att hitta tid för att genomföra handledarutbildning då produktionen kommer i första hand.
- Yrkesakademin har ett annat upplägg än de gymnasiala yrkesutbildningarna. Det är en arbetsmarknadsåtgärd för personer som står långt från arbetsmarknaden av olika skäl ser man också att relativt få är motiverade mot yrket utan att man satts i utbildningen av Arbetsförmedlingen. Utbildningsanordnaren gör en tre veckor lång test- och kartläggning med varje deltagare och lämnar sedan en rekommendation till

Arbetsförmedlingen, men man har inget mandat att fatta beslut från Yrkesakademiens sida. Det man ser som framgångsfaktorer är dock att även om få går mot bageri- och konditoriyrkena så stärker insatsen individens förmåga och självkänsla vilket underlättar för fortsatta steg närmare arbetsmarknaden vilket man kan se som en samhällsvinst.

- Virginska gymnasiet genomgår under hösten 2022 Visitas certifiering för att kvalitetssäkra utbildningen för restaurang- och livsmedelsprogrammet samt hotell- och turismprogrammet. Detta sker i samarbete med Sveriges bagare och konditorer för bageri- och konditoriinriktningen.

Sammanställning intervjuer arbetsgivarna

Under intervjuerna har frågor ställts kring elevernas apl (inför och uppföljning), handledarskap, vad som motiverar arbetsgivarna att ta emot elever, vilka frågor arbetsgivarna ser som viktiga att diskutera med utbildningsanordnarna och vad de ser som utvecklingsbehov kring samverkan.

- Det som motiverar arbetsgivarna att ta emot elever på apl är att eleverna bidrar till verksamheten, man ser en möjlighet att fånga upp duktiga elever vilket kan leda till extrajobb och anställning. Arbetsgivarna vill också bidra till att hålla hantverket levande och att ge eleverna möjligheten att se hur det fungerar på arbetsplatserna då det skiljer sig ganska mycket från skolan.
- Arbetsgivarna upplever att dialogen med utbildningsanordnarna är god vilket beror på upparbetade, ofta långvariga relationer med yrkeslärarna. Generellt är arbetsgivarna nöjda med hur uppföljningen av eleverna sker under apl.
- Vad gäller informationen från skolorna inför elevernas apl har arbetsgivarna olika erfarenheter. Några intervjuade önskar mer information om hur utbildningen är upplagd och vad de jobbat med i skolan så man lägger förväntningarna på en rimlig nivå på eleverna, medan andra upplever att de har mycket god insyn i skolan. En arbetsgivare önskar också få tydligare direktiv från skolan vad apl-platsen ska bidra med i elevens lärande kopplat till kursmålen. Lite längre framförhållning över när apl-perioderna infaller efterfrågas, gärna samordnat skolorna emellan.
- Vad gäller elever i vuxenutbildningen säger arbetsgivarna att det är viktigt att dessa elever har motivation och en förståelse för vad yrket innebär. T ex är det inte lämpligt att ha en bakgrund med utmattningssyndrom då yrket är stundtals både tungt och stressigt. Flera arbetsgivare ser att motivationen kan saknas hos gymnasieelever vilket på sikt gör det tungt för branschen att lägga tid och resurser på att ta emot och handleda, då man inte tror att dessa elever kommer att komma ut till branschen. Här ser man också att branschen själva kan bidra till att öka motivationen hos eleverna genom att tidigt möta eleverna i skolan och synliggöra allt positivt med yrket.

- De frågor som är viktigast för arbetsgivarna att prata med skolorna om handlar om att förmedla information till eleverna om vad yrket innebär. Idag upplever flera att eleverna inte riktigt har förstått detta. En arbetsgivare ser att det är viktigt att eleverna får en förståelse för ekonomin i ett bageri och hur mycket man behöver producera för att det ska finnas en lönsamhet. Man behöver förstå vad som skapar vinstmarginalerna och se helheten.
- Att arbetsgivarna kommer in till skolan för att möta eleverna ser de flesta positivt på. Saker man kan lyfta då är att prata om vilka förväntningar arbetsgivarna har på eleverna när de ska ut på apl, berätta om bredden i branschen, informera om yrkena, svara på frågor mm. Bra också inför elevernas inriktningsval till årskurs två i gymnasieskolan. Man ser från arbetsgivarsidan att det är viktigt att få folk att välja yrket då det råder brist på arbetskraft.
- Arbetsgivarna håller med utbildningsanordnarna om vikten av att eleverna får vara på olika typer av ställen under sina apl-perioder för att se bredden i branschen och få möjlighet att prova olika typer av verksamheter.
- Andelen gymnasieelever med diagnoser och psykisk ohälsa ser man från arbetsgivarsidan har ökat över tid, samtidigt upplever att man får bra information från skolorna kring elever med särskilda behov. Det ser man som viktigt för att kunna anpassa för eleven på arbetsplatsen.
- De arbetsgivare som blir inbjudna till programråd tycker att det är värdefullt att ses och att även ha utbytet med branschkollegor.
- De flesta känner till att Skolverket har en handledarutbildning men alla som handleder elever har inte genomfört den på grund av att man inte anser sig ha tiden att avsätta. Man försöker istället matcha eleverna med rätt personer internt. Eleverna går ofta tillsammans med flera olika i personalen på de lite större arbetsplatserna. De som handleder har en positiv inställning till att lära ut yrket.
- Sammantaget upplever arbetsgivarna att samverkan och dialog med utbildningsanordnarna fungerar väl och att det endast är småsaker som behöver till för att samverkan ska bli ännu bättre.
- En av arbetsgivarna är mycket delaktig i utbildningen på Virginska gymnasiet, men ser att det finns ett behov av att engagera sig ytterligare.

Sammanställning intervju med Jesper Långström på Sveriges bagare och konditorer (SBK)

Bageri- och konditoribranschen är personalintensiv. De företag som arbetar med tillverkning har en arbetskraftskostnad på ca 10%, medan hantverksbageriernas arbetskraftskostnad ofta ligger på runt 50%. Man uppskattar att runt 15 000 personer arbetar heltid i branschen medan totalt antal anställda på bagerier och konditorier ligger runt 33 000 personer nationellt.

Skolverket likställer apl-samverkan med programråd för denna inriktning av restaurang- och livsmedelsprogrammet. Jesper Långström sitter med i det nationella programrådet. SBK erbjuder två fortbildningsdagar varje år för yrkeslärare i hela landet. Man har också ett eget 13-punktsprogram som är en form av handledarmanual som regelbundet kommuniceras ut till medlemsföretagen.

Enligt Jesper Långström ser de flesta arbetsgivarna mottagandet av apl-elever som en del av sin kompetensförsörjning då det finns ett stort behov av utbildad arbetskraft i branschen, samtidigt som kraven på kompetens är höga. Det är ovanligt att lediga tjänster annonseras utan man rekryterar i egna grupper på sociala medier.

Den gymnasiala utbildningens omfattning räcker endast till att utbilda i yrkets grunder. Grunderna i hantverket förändras inte. Många utbildningsanordnare erbjuder eleverna att genomföra yrkesprov där eleverna visar sina färdigheter vilket representanter från branschen är med och bedömer.

SBK rekommenderar att studera vidare inom någon av de två

Yrkehögskoleutbildningar som finns vilket ger mycket tid för träning av de praktiska färdigheterna i yrket och enligt Jesper rekryteras många direkt från dessa utbildningar. Det finns även möjlighet att göra gesällbrev efter yrkehögskolan.

För att sprida kunskap om och öka attraktiviteten för bagare och konditorsyrkena försöker SBK nå ut via media genom olika tävlingar som Yrkes-SM, Årets unga bagare mm. SBK står också bakom svenska konditorlandslaget, svenska bagarlandslaget, juniorbagarlandslaget, tävlingarna årets konditor och årets bagare m.fl. Det finns även filmer framtagna för gymnasievalet på www.bageri.se.

SBK ser det som en utmaning att nå ut till grundskolornas elever och vårdnadshavare. I grundskolan kan man enkelt koppla ihop SBK med undervisningen i hem- och konsumentkunskap. Man erbjuder skolbesök, antingen från SBK eller via det lokala distriktets ordförande. Det finns också möjlighet att boka ett telefonmöte eller digitalt möte med SBK för intresserade studie- och yrkesvägledare och/ eller elever.

En annan utmaning man ser från SBK är att det är svårt för personer som vill yrkesväxla att komma in på de yrkesvuxutbildningar som finns då de inte är en prioriterad grupp i urvalet. Jesper Långström får 1-2 mail om dagen med frågor från personer som önskar byta yrkesbana. Dessa personer är ofta mycket motiverade.

Sammanfattning kartläggningen

Sammantaget fungerar samverkan väl mellan utbildningsanordnarna och arbetsgivarna utifrån de förutsättningar som finns och relationerna mellan parterna är goda. Det man kan identifiera som utvecklingsbehov är att förmå fler arbetsgivare att

ta klivet in i skolan och möta eleverna i utbildningen för att stärka den röda tråden mellan skolan och arbetslivet. Det finns ett stort värde i att det kommer representanter från arbetslivet och pratar om förväntningar inför apl och berättar om branschen vilket kan bidra till en ökad attraktivitet för inriktningen inom gymnasieskolan. Om fler arbetsgivare skulle ta sig tid till denna fördjupade samverkan så blir det inte så mycket belastning för den enskilde. Det är också viktigt att arbetsgivarsidan avsätter tid för de viktiga trepartssamtalen när lärarna kommer ut och besöker eleverna på apl. Det är främst där arbetsgivarna har möjligheten att delge sina synpunkter till skolan. Utbildningens attraktivitet är en fråga man behöver ta ett gemensamt grepp om. Vilka aktiviteter kan/ har utbildningsanordnarna möjlighet att göra? Kan man göra något gemensamt? Tillsammans med branschen?

Både Sveriges bagare och konditorer och yrkesvux i Kumla är samstämmiga i att man behöver tillgodose att motiverade personer ges möjlighet att yrkesväxla in till yrket.

Hantverksbagerierna ser att stormarknadernas butiksbagerier konkurrerar kring försäljningen över disk medan stormarknadernas bagerier tror att de inte riktigt konkurrerar om samma kunder.

De som deltagit i kartläggningen

Annelie Månbrant (Alléskolan), Helena Gustafsson (Alléskolan), Linda Herou Meriloo (Virginska gymnasiet), Annika Morfeldt (Virginska gymnasiet), Morgan Eidholm (Yrkesvux Kumla samt Pewe´s i Hallsberg), Amanda Hofvander (Borgmästarinnans café i Askersund), Johanna Grönroos (Bullvivan), Tobias Johansson och Mikael Scandola Yrkesakademin, Tabea Haase (City Gross butiksbageri), Gabriel Alp (Häll´s i Örebro), Madeleine Söderling (ICA Maxi Kumla butiksbageri), Mathilda Pieters (konditori En bulle i ugnen i Odensbacken), Abbe Kurt (Wasa Konditori i Örebro), Jesper Långström (Sveriges bagare- och konditorer).