

Kartläggning programråd

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

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
019-602 83 25
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).

Innan covid-19 pandemin fanns ett gemensamt programråd för restaurang- och livsmedelsutbildningen med flera samverkande utbildningsanordnare men den samverkan har upphört. Troliga orsaker är dels pandemin men också att det kräver tid och engagemang för att få samverkan i ett gemensamt programråd att fungera väl. Det har under många år varit svårt att få arbetsgivare engagerade i programråden utifrån att de har fullt upp med den dagliga driften i sina verksamheter. Pandemin slog väldigt hårt mot restaurangbranschen i och med restriktionerna som infördes.

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 samt även är den restaurangtätaste orten i Örebro län.

Alléskolan i Hallsberg är den enda tillfrågade utbildningsanordnare som idag har ett fungerande programråd för utbildningen. Samverkan fungerar idag med arbetsgivarna främst utifrån APL (arbetsplatsförlagt lärande). Restaurangbranschen har mycket stora behov av personal. Utbildningsanordnarna vill samverka och starta upp ett gemensamt program- och yrkesråd för gymnasiet och vuxenutbildningen.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet inom gymnasieskolan har två inriktningar: kök och servering samt bageri och konditori. Inom gymnasieskolan finns utbildningen

på Virginska gymnasiet i Örebro, Alléskolan i Hallsberg, Lindeskolan i Lindesberg, Pihlskolan i Hällefors och på Möckelngymnasiet i Karlskoga. Inom vuxenutbildningen finns kockutbildningen i Örebro, Kumla, Karlskoga, Hällefors och Lindesberg.

Besöksnäringen är bred och omfattar flera områden där det finns gymnasiala yrkesutbildningar t ex hotell, turism, handel, transport och logistik. I denna sammanställning redogörs för inriktningen kök och servering. Inom yrkesvux finns utbildningar till kock, bagare och konditor, måltidsbiträdesutbildning med språkstöd samt Yrkes SFI kock och konditor. Kartläggningen av bageri- och konditoriinriktningen sker separat då förutsättningarna för samverkan i program- och yrkesråd skiljer sig åt inriktningarna emellan. Därutöver skulle inte kartläggningen ge en tillräckligt specifik bild och bli mer omfattande. Därför har valet gjorts att särskilja dessa två utbildningsinriktningar i kartläggningen.

Genomförande

Kartläggningen har genomförts genom intervjuer med rektorer för gymnasieskolan och vuxenutbildningen, arbetsgivare som tar emot elever på APL, Visita (bransch- och arbetsgivarorganisation för svensk besöksnäring) och HRF (Hotell- och restaurangfacket). Sammanlagt har 24 personer intervjuats. Intervjuerna har genomförts både digitalt via Zoom och Teams samt fysiska möten.

Sammanställning intervjuer utbildningsanordnare kock- och servering

Utvecklingsbehov

- Syfte, mål och relevant agenda.
- Samverkan behövs och utbildningsanordnarna är positiva till detta.
- Hur kan man öka attraktiviteten och statusen för utbildningen?
- Stor utmaning att få arbetsgivare att delta i program- och yrkesråd.
- Saknas utbildade handledare.
- Facket upplevs som ”osynligt”.
- Tydligare visa för arbetsgivarna när deras input får en direkt påverkan i innehållet i utbildningen för att synliggöra att det blir effekter.
- Behov att få arbetsgivaransidans samlade bild.

- Tydligt presentera utbildningens innehåll och gå igenom kursplanerna med arbetsgivarna för att skapa en förståelse för hur utbildningen är utformad och i vilka delar arbetsgivarna kan påverka innehållet.
- Psykisk ohälsa och diagnoser hos elever- öka förståelsen och föra dialog kring hur man kan arbeta tillsammans med branschen för elever i behov av stöd.
- Gemensam planering kring APL med erfarenhetsutbyte.
- Måste lyfta det gemensamma beroendet av varandra och tydliggöra rollerna.
- Visita fokuserar på de skolor som ansökt/ är certifierade, tidigare större engagemang från deras sida.

Sammanställning intervjuer arbetsgivare

- Gemensam struktur för APL-samordning är önskvärt. Underlättar med en gemensam och långsiktig planering. Det skulle ge vinster för både skolan och arbetsgivarna att ha en gemensam årsplanering för när elever från de olika skolorna förlägger sina perioder. Detta skulle generera ett bättre flöde med fördelning av elever över året samt spara tid för arbetsgivarna som kan planera mottagandet. Det saknas struktur kring anskaffningen av platser idag upplever flera.
- Samordnare behövs: någon som håller i alla kontakter, kallelser, följer upp mötena, står för strukturerna. Man kan inte lägga det på rektorer, det blir inte hållbart. Man vill ha någon i ”navet”.
- Anställningsbarhet, vad betyder det i branschen? Vad gör en elev anställningsbar efter avslutad utbildning? Det finns ett behov av att diskutera detta tillsammans med utbildningsanordnarna.
- Branschen behöver få komma in i skolan i ett tidigt skede och träffa eleverna för att visa vart de ska. Flera arbetsgivare har uttryckt detta och vill bidra med inspiration/ föreläsningar och ge en första inblick i branschen redan innan eleverna ska ut på APL. Skapa intresse hos eleverna för den utbildning man ska gå.
- Det måste finnas en vilja från skolan att utveckla utbildningen och samverkan. Skolorna måste vara öppna för förändring. Man upplever att det finns ett motstånd.
- Storköken vill gärna samverka med skolorna för att öka intresset för deras verksamheter.
- Arbetsgivarna upplever att glappet mellan skolan och verkligheten är för stort idag, tempo och mängdträning. Hur kan man arbeta med det?

- Utbildningen behöver moderniseras. Flera arbetsgivare upplever att den är förlegad. Idag efterfrågas en större bredd i kunskaperna, alla gör allt. Hur kan vi hjälpas åt?
- Branschpraktik för yrkeslärarna för att hålla sig uppdaterad om vad som händer i branschen.
- Förlägg vissa delar av utbildningen i samarbete med branschen, leverantörsleden har också ett intresse i det.
- Flera arbetsgivare upplever att vuxenstuderande är ”tvingade” i en utbildning de inte har något egentligt intresse av. Ej specificerat vilken utbildningsanordnare som avses (kommunal vuxenutbildning eller privata aktörer som t ex Astar.
- APL-perioderna upplevs som för korta anger flera arbetsgivare, man önskar längre, sammanhållna perioder.
- Kan man matcha eleverna inför APL utifrån deras intresse?
- En del arbetsgivare upplever att engagemanget från skolan är svalt kring att besöka elever och följa upp kring APL. Den personliga kontakten är viktig.
- Vad kan vi göra för att öka attraktiviteten för utbildningarna?
- Elevmedverkan efterfrågas.

Sammanställning intervju HRF Hotell- och restaurangfacket

HRF sitter med i det nationella programrådet för Restaurang- och livsmedelsprogrammet och har lyft frågan att Skolverket behöver tydliggöra vad lokala programråd ska göra, att det saknas stödmaterial att utgå ifrån. Skolan ska inte ensam bära ansvaret, men är ändå huvudman. Förutsättningarna för de långsiktiga, hållbara strukturerna måste komma från huvudmannen och politiker som ansvarar för gymnasium och vuxenutbildning i länets kommuner.

HRF genomför skolinformationer tillsammans med LO men även i egen regi. Använder sig av förtroendevalda yngre personer som åker ut till skolor och pratar om att vara ny på jobbet, vilka rättigheter och skyldigheter man har, försäkringar, den svenska modellen mm. När endast ca 10% av utbildningarna. Inte alla skolor vill ha ut facket. För HRF är det en prioriterad fråga. Utmaningar att få kontakt med skolorna.

Arbetsvillkoren i branschen måste bli bättre vilket är en stor utmaning liksom att man ser på branschen som en genomfartsbransch och går vidare till annat efter några år.

Program- och yrkesråden är viktiga för att påvisa behoven från skolan och branschen. Hela skolans existens kan komma att hänga på om man har en fungerande samverkan med arbetslivet i program- och yrkesråden lokalt. Viktigt att skolorna själva påtalar till central nivå hur det ser ut.

HRF ställer sig positiva till medverkan i ett regionalt program- och yrkesråd och vill ha mer samverkan med utbildningsanordnarna.

Sammanställning intervju Visita

Visita är bransch- och arbetsgivarorganisation för den svenska besöksnäringen. Visita tecknar branschens kollektivavtal och är en medlemsorganisation i Svenskt Näringsliv.

I dagsläget har ingen utbildningsanordnare i Örebro län ansökt om Visitas utbildningscertifiering som är en framtagna kvalitetssäkringsmodell. Branschen ställer sig positiv till certifiering av utbildningarna. Enligt Visita kan en orsak vara att det kräver en rejäl genomlysning av den egna verksamheten internt och att det är arbetskrävande. Generellt har programråden fått en negativ klang i branschen på grund av att det inte fungerat särskilt bra tidigare.

Visita menar att man borde lägga mer fokus på att prata om utbildningens kvalitet (lär man ut rätt saker? Hur kan man justera kurserna så att de matchar vad arbetsgivarna efterfrågar i större utsträckning?). Det finns en avsaknad av kunskap från branschens sida kring vilken reell påverkan de kan ha in i utbildningen utifrån kursplanernas formuleringar vilket ger utrymme för tolkningar samt möjlighet att tillsammans med utbildningsanordnarna fylla utbildningen med relevant innehåll.

Vidare bör man föra diskussionen kring vem som ansvarar för vilka delar av elevens lärande, vad ligger på skolan och vad ligger på den som tar emot elever på APL? Visitas erfarenhet är att det ofta saknas ett tydligt mål och syfte med programråden. Det finns representation från Visita i det nationella programrådet på Skolverket för både restaurang- och livsmedelsprogrammet och hotell- och turismprogrammet.

Man ser att vårdnadshavare är en viktig målgrupp att nå men att det är stora utmaningar förknippade med att nå ut. Det finns mycket information, men det är svårt att nå ut med den t ex sidan <https://varldensjobb.se> som är en sida som beskriver vad hotell- och turismprogrammet och restaurang- och livsmedelsprogrammet på gymnasiet kan leda till. Det är även en utmaning att nå studie- och yrkesvägledarna som enligt Visita ofta har en förlegad syn på besöksnäringen och vanligen vägleder väldigt många elever vilket i sig är en utmaning att få ut information.

Nuläge och vad händer framåt?

Restaurangbranschen har stora utmaningar med sin kompetensförsörjning och arbetsgivarna ser att de behöver få till en bättre samverkan med utbildningsanordnarna och man ställer sig positiva till skapande av ett gemensamt program- och yrkesråd för länet. Storköken drabbades inte av pandemin på samma sätt som de privata aktörerna då man hade sina verksamheter igång. Däremot ser man nu ett personaltapp där anställda går mot privat sektor i större utsträckning än tidigare. Utbildningsanordnarna vill ha in synpunkter från branschen för att kunna utbilda rätt och branschen vill modernisera utbildningen.

Arbetsgivarsidan ser ett behov av någon form av samordnare kring program- och yrkesrådet för restaurang- och livsmedelsprogrammet då man ser stora risker med att inte ha någon utsedd ansvarig person då det är en utbildning med många utförare och det finns ett omfattande arbete att göra kring att skapa gemensamma strukturer. Det behöver också avsättas tid för att hålla utvecklingsarbetet levande.

Att få till en väl fungerande samverkan kring restaurang- och livsmedelsprogrammet kommer att kräva mycket arbete om man väljer att ta fram gemensamma dokument, skapa gemensam årsplanering kring APL för att generera bättre flöden och få uppföljningen att fungera. Alla parter behöver avsätta tid för detta utvecklingsarbete.

Ett första steg är att redogöra för samtliga intervjuade parter vad kartläggningen kommit fram till vad gäller synpunkter från de olika parterna. Därefter behöver man i dialog utbildningsanordnarna emellan komma överens om syfte, mål och prioritera vilka frågor som är mest angelägna att börja samtala kring när man har ett första möte där arbetsgivarna bjuds in.

Susanna Bergman projektledare för projektet Program- och yrkesråd erbjuder processtöd i detta arbete.

Förslag på diskussionspunkter vid gemensamt dialogmöte med utbildningsanordnarna:

- Syfte och mål med samverkan i ett gemensamt program- och yrkesråd.
- Skapa en mindre arbetsgrupp.

- Kan man sammanställa utbildningens innehåll för att synliggöra för arbetsgivarna hur utbildningen är uppbyggd? Kan man synliggöra vilka delar branschen kan vara med och tycka till kring t ex i programfördjupningen?
- Dialog kring att ta fram ett gemensamt årshjul för APL samt ta fram gemensam rutin för anskaffning av platser.
- Hur skapar man gemensamt en hållbar samverkan?
- Behöver man tydliggöra ansvar- och rollfördelning mellan arbetsgivare och utbildningsanordnare?

De som intervjuats i kartläggningen är:

Ola Ohlin på Restaurang Amano, Märta Westling på Hjulsjö 103, Annika Karlsson på Hotell Stinsen Hallsberg, Johan Skoglund på restaurang Hamnmagasinet, Mattias Färenmark på Restaurang Udden Karlskoga, Malin Green storköken Örebro kommun, Mattias Björnåsen, Anita Persson och Mikael Hulterström kostchefer i Region Örebro län, Roger Hjälms på Katrinelund Gästgiveri & Sjöökrog samt Marcus på restaurang Stora Örebro. Andreas Blom rektor på Lindeskolan, Fredrik Svanberg yrkeslärare på Möckelngymnasiet, Anna Berndt rektor på Möckelngymnasiet, Lena Wolke yrkeslärare på Pihlskolan, Cajsa Rye yrkeslärare på Virginska gymnasiet, Linda Herou Meriloo rektor på Virginska gymnasiet, Linus Jonasson rektor på Vuxenutbildningen i Örebro, Lovisa Anell biträdande rektor på vuxenutbildningen i Örebro, Lars Nilsagård biträdande rektor Vuxenutbildningen Kumla, Annelie Månbrandt rektor på Alléskolan, Johanna Schub på Visita, Marina Nilsson och Charlotte Andersson Hotell- och restauranganställdas förbund.