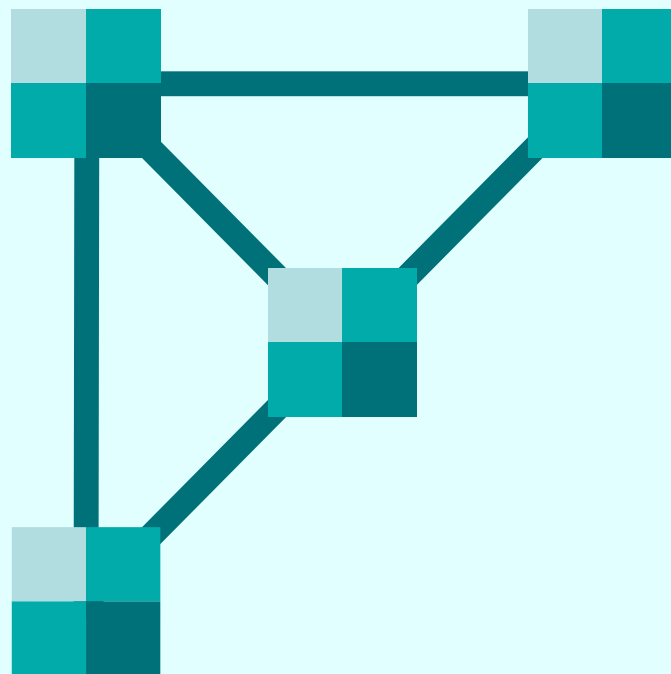


Utbildningsvägar och kompetensbehov i livsmedelssektorn



Vi stärker Sverige genom att stärka företagens konkurrenskraft

Tillväxtverket ska skapa så bra förutsättningar som möjligt för företag i hela landet att vara konkurrenskraftiga. Det innebär att vi öppnar dörrar och river barriärer – för ett Sverige där fler företag vill, kan och vågar.

Kunskap, nätverk och finansiering är våra viktigaste verktyg. Tillväxtverkets insatser skapar direkta resultat hos de företag och aktörer som vi samverkar med, men även förutsättningar för företag och regioner att möta framtidens utmaningar. Vårt största enskilda uppdrag är att bidra till att EU-medel investeras i projekt för regional konkurrenskraft och sysselsättning.

Tillväxtverkets publikationer kan laddas ner på tillvaxtverket.se. Vill du beställa en tryckt publikation eller söker du en publikation som publicerades innan 2015 hänvisar vi till vår webbshop publikationer.tillvaxtverket.se.

© Tillväxtverket

Stockholm, Juni 2021

Digital: ISBN 978-91-88961-98-3

Tryck: ISBN 978-91-88961-99-0

Rapportnummer: 0360

Har du frågor om denna publikation, kontakta:

Therese Wallqvister

Telefon, växel 08-681 91 00

Förord

Tillväxtverket arbetar för att stärka företagens konkurrenskraft. Genom kunskap, nätverk och finansiering skapar vi bättre förutsättningar för befintliga och framtida företag och attraktiva regionala miljöer där företag utvecklas.

Tillväxtverket fick 2019 regeringsuppdraget att genomföra åtgärder under 2020–2025 inom ramen för livsmedelsstrategin.

Denna studie ingår i deluppdrag fyra, Analys av kompetensförsörjningsbehov och genomförande av åtgärder, där huvudsyftet är att stärka livsmedelssektorns kompetensförsörjning.

WSP Advisory har, på uppdrag av och i nära dialog med Tillväxtverket och en referensgrupp, genomfört och skrivit studien. Huvudförfattare är Pär Lindquist och Daniel Hallencreutz. Författarna från WSP Advisory står för sakinnehåll, slutsatser och rekommendationer.

Rapporten är uppdelad i två delar. Del ett omfattar kartläggning av utbildningsvägar inom livsmedelssektorn. I del två redovisar, diskuterar och beskriver författarna kompetensbehov samt utbildningsbehovet i livsmedelssektorn och tre fallstudier.

Studien bygger på flera typer av källor: Dokumentstudier på forskningsrapporter, publikationer från myndigheter, nyhetsartiklar och hemsidor samt expertutlåtanden som exempelvis remissvar. Vidare har intervjuer genomförts med branschföreträdare, utbildningsanordnare och arbetsgivar- och arbetstagarorganisationer samt 27 företagare inom livsmedelssektorn

Juni 2021

Tim Brooks

Avdelningschef Företag
Tillväxtverket

Therese Wallqvister

Analytiker
Tillväxtverket

Innehåll

Sammanfattning.....	7
1 Inledning	10
2 Syfte och disposition	12
DEL 1 13	
3 Syfte och metod.....	14
3.1 Syfte	14
3.2 Datakällor och kriterier för urval för kartläggning.....	14
3.2.1 Gymnasieutbildningar	14
3.2.2 Vuxenutbildning.....	15
3.2.3 Yrkeshögskola	16
3.2.4 Högskola och universitet	16
3.2.5 Datakällor för statistisk beskrivning	17
3.3 Avgränsningar	17
4 Utbildningsvägar inom livsmedelssektorn.....	19
4.1 Utbildningar på gymnasienivå	19
4.1.1 Genomströmning och examen	22
4.2 Yrkesutbildning	24
4.2.1 Yrkeshögskola	24
4.2.2 Genomströmning och examen	26
4.2.3 Yrkesvux.....	28
4.2.4 Folkhögskola	30
4.3 Högskola och universitet.....	31
4.3.1 Program på universitets och högskolenivå.....	31
4.3.2 Kurser på universitets och högskolenivå	34
5 Arbetsmarknadsstatus för examinerade 2013–2015 tre år efter examen	37
5.1 Arbetsmarknadsstatus efter utbildningsnivå.....	37
5.2 Arbetsmarknadsstatus efter del i livsmedelssektorn	38
5.3 Arbetsmarknadsstatus efter utbildningsnivå och del i livsmedelssektorn	40
DEL 2 43	
6 Syfte, metod och material samt disposition	44
6.1 Syfte	44

6.2	Metod och material	44
6.2.1	Dokumentstudier.....	44
6.2.2	Intervjuer med företrädare från branscherna.....	44
6.2.3	Intervjuer för att undersöka könsskillnader i matchning	45
6.2.4	Intervjuer med företagare inom livsmedelssektorn.....	45
6.3	Disposition	47
7	Del 1: Kompetensbehov och utbildningsutbud inom livsmedelssektorn	48
7.1	Kompetensbehov	48
7.1.1	Vilka behov är särskilt stora inom respektive led?	48
7.1.2	Skiljer sig behovet på olika typer av företag, delbranscher eller geografisk spridning?	52
7.1.3	Hur ser efterfrågan på kompetens ut de kommande åren?.....	53
7.2	Utbudet av kompetens	55
7.2.1	Hur väl möter utbildningarna de behov som branscherna inom livsmedelssektorn har?	55
8	Del 2: Tre fallstudier	61
8.1	Fallstudie A: Fördjupad bild av kompetensbehov och utbildningsutbud inom livsmedelsindustrin	61
8.2	Fallstudie B Utbildningsresor inom livsmedelssektorn.....	61
8.2.1	Inledning	61
8.2.2	Primärproduktion	62
8.2.3	Livsmedelsindustrin	64
8.3	Fallstudie C: Könsskillnader i matchningen för personer med vissa utbildningar	67
8.3.1	Inledning	67
8.3.2	Naturbruksutbildning, gymnasial nivå.....	68
8.3.3	Agronom- och hortonomutbildning	70
Del 3		72
9	Slutsatser och rekommendationer	73
9.1	Slutsatser.....	73
9.1.1	Det finns metodologiska utmaningar med att kartlägga utbildningar	73
9.1.2	Utbildningar med bäring mot livsmedelssektorn återfinns inom samtliga delar i utbildningssystemet	73
9.1.3	Kvaliteten på vissa utbildningar möter inte branschens behov	73
9.1.4	Oenighet bland vissa myndigheter om hur vissa utbildningar bör utformas för att möta branschens behov	74

9.1.5	Den tekniska utvecklingen kräver komplettering av kompetenser bland annat kompetens när det gäller tolkning av olika data	74
9.1.6	Fastlagda rutiner och ej anpassade strukturer för näringslivets återkoppling till utbildningsanordnare kan leda till att företag väljer bort att påverka utbildningars innehåll	74
9.1.7	En bristande attraktivitet – som har många olika förklaringar – gör att det svårt att rekrytera till vissa yrken inom livsmedelssektorn	74
9.1.8	Låg rörlighet inom vissa delar av livsmedelssektorn, i synnerhet inom vissa delar av livsmedelsindustrin	75
9.1.9	Det finns indikationer på att individer väljer bort yrken inom livsmedelsbranschen – trots utbildning	75
9.1.10	Inom vissa utbildningar, exempelvis kock, arbetar man inte med matchande yrken	75
9.1.11	Utbildningsvägen till vissa yrken är krokig	76
9.1.12	Könsskillnader i matchad förvärvsgrad kan delvis bero på skillnader i utbildningsval och företagande	76
9.2	Rekommendationer	76
9.2.1	Se över innehåll i många utbildningar så att utbildningssystemet bättre kan möta företagets behov och studenternas önskemål	76
9.2.2	Säkerställ att företagsperspektivet finns med i utbildningarnas utformning och innehåll	77
9.2.3	Arbeta kontinuerligt för att öka attraktiviteten för vissa yrken och för att synliggöra dem för studenter och potentiella arbetstagare	77
9.2.4	Tillskapa ett program som får i uppgift att bryta mönstret att individer väljer bort yrken – trots utbildning	78
9.2.5	Fortsätt satsa på YH och inför vouchers för validering inom livsmedelsindustrin .	78
9.2.6	Fortsätt utred könsskillnader kopplat till branscherna inom livsmedelssektorn ...	78
10	Referenser	79
	Bilaga 1. SNI-koder för branscherna i livsmedelssektorn	80
	Bilaga 2. SUN-koder som använts för att avgränsa utbildningar inom livsmedel	82

Sammanfattning

WSP Advisory har i uppdrag av Tillväxtverket att genomföra en kartläggning av utbildningsvägar inom livsmedelssektorn. Uppdraget är en del av Tillväxtverkets arbete med genomförandet av den nationella livsmedelsstrategin. Syftet med kartläggningen är att ge en fördjupad bild av utbildningsutbudet riktat mot livsmedelssektorn samt belysa hur utbudet möter sektorns behov. WSP:s uppdrag ska resultera i ett underlag som kan ligga till grund för Tillväxtverkets fortsatta arbete.

Del 1 utgör WSP:s första delrapport inom ramen för uppdraget. I denna del har vi kartlagt utbildningsutbudet på framförallt gymnasienivå (och Yrkesvux), yrkeshögskola samt universitet/högskola, riktat mot livsmedelssektorn. Delrapporten är primärt en beskrivande kartläggning av utbildningsutbudet. Den baseras på en kombination av offentlig statistik och underlag insamlat via ett antal ansökningsportaler för gymnasieskolan, yrkeshögskola och universitet/högskola.

Gällande utbildningar på gymnasienivå är det två nationella program som bedöms vara relevanta: restaurang- och livsmedelsprogrammet, och andra naturbruksprogrammet, med inriktning mot lantbruk. Restaurang- och livsmedelsprogrammet erbjuds vid cirka 166 gymnasieskolor och naturbruksprogrammet inriktning lantbruk vid 41 gymnasieskolor. Antalet antagna uppgick senaste terminen till cirka 1900 elever vid restaurang och livsmedelsprogrammet och cirka 520 elever inom naturbruk med inriktning mot lantbruk.

Den största inriktningen inom restaurang och livsmedel utgörs av "Kök och servering" (66 procent av de identifierade utbildningarna) följt av "Bageri- och konditori" (29 procent). En lägre andel av gymnasierna erbjöd inriktningen "Färskvaror, delikatess och catering" (cirka fyra procent av de identifierade utbildningarna).¹ Restaurang- och livsmedel uppvisar, enligt Skolverkets statistik, en lägre andel elever som tar examen och som fullföljer utbildningen än vad som är fallet för genomsnittet av yrkesprogram vid gymnasiet, medan naturbruksprogrammet (oavsett inriktning) ligger på – i princip – samma nivå som för samtliga yrkesprogram. Utbildningarna inom restaurang och livsmedel erbjuds i 38 procent av landets kommuner, och naturbruk inriktning lantbruk i 14 procent.

Inom yrkesinriktade vuxenutbildningen på gymnasienivå (Yrkesvux) har 84 utbildningsprogram identifierats. Enligt Skolverkets statistik uppgick antalet registrerade studenter till 3 000 år 2019. Merparten av utbildningarna är riktade mot delsektorn restaurang. Utbildningarna återfinns geografiskt spridda i hela landet, i totalt 33 kommuner.

Avseende yrkeshögskolan har 32 utbildningar identifierats inom ramen för kartläggningen. Antalet antagna studenter uppgick till runt 760 personer. Ämnesmässigt uppvisar utbildningarna en bredd och finns inom princip samtliga delar av livsmedelssektorn. Merparten av platserna och antalet utbildningsanordnare återfinns inom kategorin livsmedelsindustrin, följt av restaurang. En lägre andel finns inom kategorin primärproduktion. Utbildningsanordnare inom yrkeshögskolan finns spridda runt om landet – men uppvisar en koncentration till storstadsregionerna. De

¹ Hösten 2020 lades den sista gymnasieutbildningen mot kött och chark ner då den särskilda varianten i Göteborg inte längre tar in några elever. Riksdagen har även beslutat att lägga ner inriktningen färskvaror, delikatess och catering från den 1 juli 2021.

utbildningsanordnare som identifierats inom ramen för kartläggningen återfinns i 18 kommuner.

Vid universitet och högskola har totalt 39 utbildningsprogram och 158 kurser identifierats. Antalet antagna vid de identifierade programmen uppgick år 2020 till nära 900 personer och till kurser nära 4 000 personer. Utbildningar spänner över samtliga delar av livsmedelssektorn, med tonvikt på primärproduktion respektive restaurang. Nio lärosäten har identifierats som att ge utbildningsprogram med bäring mot livsmedelssektorn, medan kurserna återfinns vid tio lärosäten.

Inom ramen för kartläggningen har data rörande arbetsmarknadsstatus tre år efter examen för elever som läst utbildningar inom livsmedelsområdet under 2013–2015 beställts från SCB. Totalt rymmer populationen cirka 12 000 individer. Data visar att andelen förvärvsarbetande är högst inom gruppen gymnasialt utbildade med yrkesinriktning samt Eftergymnasialt utbildade med yrkesinriktning. Grupperna forskarutbildning respektive eftergymnasial utbildning (ej yrkesinriktad) uppvisar en lägre andel förvärvsarbetande. Här handlar det dock om färre individer bör tilläggas.²

Det är små skillnader inom population som helhet sett till vilken del av livsmedelssektorn utbildningen relaterar till (primärproduktion eller livsmedelsindustrin samt restaurang). Inom gruppen med eftergymnasialutbildning är andelen förvärvsarbetande lägre än för övriga grupper – i övrigt är det förhållandevis små skillnader, med undantag för forskarutbildade, som uppvisar en låg andel förvärvsarbetande. Samtidigt är denna grupp så pass liten (ca 30 individer) varför data ska tolkas med viss försiktighet.

Del 2 utgör WSP:s andra delrapport inom ramen för uppdraget. Syftet med del två har varit att genomföra två sammantvinnade delstudier. Den första delstudien handlar om att beskriva kompetensbehov samt utbildningsutbudet inom livsmedelssektorn. Den andra delen handlar om att genomföra tre fallstudier. Dessa tre fallstudier är utvalda i samspel med Tillväxtverket: A) Fördjupad bild av kompetensbehov och utbildningsutbud inom livsmedelsindustrin, B) Utbildningsresor inom livsmedelssektorn och C) könsskillnader i matchningen för personer med vissa utbildningar.

Det viktigaste slutsatserna i del 2 är följande. Del 2 visar att utbudet av kompetens påverkas av bristen på utbildningar eller utbildningsplatser alternativt av att för få individer attraheras av att söka till utbildningarna. I del 2 framkommer vidare att kvaliteten på nuvarande utbildningar varierar mellan olika skolor. Detta lyfts både för Naturbruksprogrammet och för Restaurang- och livsmedelsprogrammet. Utifrån studien uppfattar WSP att det råder vissa skillnader mellan myndigheters (till exempel Skolverket och Arbetsförmedlingen) syn på utbudet av utbildningar i förhållande till branschens krav. Särskilt påtagligt är detta inom yrket hantverksmässig bagare. Gymnasieskolor som Skolverket ser som "godkända" håller inte måttet enligt vissa branschaktörer.

En ökad teknikutveckling, automatisering och digitalisering ställer förändrar kraven för olika arbeten och förutsätter en utvecklad portfölj av kompetenser hos en individ. Exempelvis att bearbeta tekniska data, programmering, AI med mera. Detta gäller inom alltifrån trädgårdsodling, djurhållning, processteknik inom livsmedelsindustrin till framtida yrken inom restaurangbranschen. Detta ställer både krav på

² Orsaken är troligen att ett ansevärt antal doktorander idag kommer utifrån, från annat land och sen, när de är disputerade, återvänder till sitt hemland. Många nyligen disputerade gör även postdoc i andra länder, vilket eventuellt kan ha inverkan på den låga andelen förvärvsarbetande.

kompetensutveckling av befintlig personal samt att utbildningsväsendet anpassar sig och förbereder sig för behovet av nya kompetenser och yrkesroller.

I Del 2 framkommer att det i vissa fall finns bristande incitamentsstrukturer för företagen att påverka utbildningarnas innehåll, något som påverkar utbildningarnas kvalitet ur ett företagsperspektiv. Detta kan leda till att utbildningarna utvecklas i "fel" riktning – utifrån ett företagsperspektiv! – och den intervjuade menar att genom att ge ersättning för deltagande i de lokala branschråden kan både kvaliteten och intresset för utbildningen öka.

Som vi kunnat se i studien anses det föreligga en brist på kompetens inom vissa yrken. Ett av skälen till detta är att det faktiskt utbildas för få individer, men det verkar även finnas ett problem med attraktiviteten hos vissa yrken och branscher inom livsmedelssektorn. Studien visar på att attraktivitetsproblematiken kan härledas till olika orsaker, bland annat hur kommunikationen av livsmedelssektorn sker.

I av Del 2:s fallstudier pekas ett antal möjliga förklarande faktorer ut till varför det finns könsskillnader i matchad förvärvsgrad. Utöver faktorer som skillnader i utbildningsval och skillnader i egenföretagande framkommer att det till exempel kan vara så att kvinnor i högre utsträckning väljer att arbeta i omatchade yrken på grund av att det kan finnas negativa attityder mot kvinnor inom vissa branscher samt att arbetsförhållanden kan vara svåra att kombinera med familj.

Inom vissa utbildningar, exempelvis kock, arbetar man inte med matchande yrken. Det framkommer även i den SCB-statistik som Tillväxtverket tagit fram att många med kockutbildning inte verkar arbeta inom matchande yrken.

Utbildningsvägen till vissa yrken är krokig visar vidare en annan av fallstudierna. En viktig del handlar om att olika utbildningsvägar till ett yrke ger en individ olika förutsättningar på arbetsmarknaden. Slutligen visar en av fallstudierna i del 2 att könsskillnader i matchad förvärvsgrad delvis kan delvis bero på skillnader i utbildningsval och företagande.

Mot bakgrund av del 1 och del 2 avslutas studien med följande rekommendationer:

- ▶ Se över innehåll i många utbildningar så att utbildningssystemet bättre kan möta företagets behov och studenternas önskemål
- ▶ Säkerställ att företagsperspektivet finns med i utbildningarnas utformning och innehåll
- ▶ Arbeta kontinuerligt för att öka attraktiviteten för vissa yrken och för att synliggöra dem för studenter och potentiella arbetstagare
- ▶ Tillskapa ett program som får i uppgift att bryta mönstret att individer väljer bort yrken – trots utbildning
- ▶ Fortsätt satsa på YH och inför vouchers för validering inom livsmedelsindustrin
- ▶ Fortsätt utred könsskillnader kopplat till branscherna inom livsmedelssektorn

1 Inledning

I slutet av 2019 lade regeringen fram den andra handlingsplanen för genomförandet av den nationella livsmedelsstrategin. Genom handlingsplanen avser man att stötta en hållbar tillväxt i den svenska livsmedelssektor genom en bredd av insatser fram till år 2025. Handlingsplanen omfattar en rad politikområden och involverar ett antal myndigheter och aktörer.³

Inom ramen för genomförandet av handlingsplanen har Tillväxtverket en nyckelroll. Myndigheten har i uppdrag att genomföra fem åtgärder. En av dessa innefattar att myndigheten ska analysera och genomföra åtgärder när det gäller kompetensförsörjning kopplat till livsmedelssektorn. Tillväxtverkets uppdrag inom detta område består i sin tur av två delar. För det första att genomföra en analys, för det andra ge förslag på åtgärder för att underlätta kompetensförsörjning inom livsmedelssektorn.

Under hösten 2020 och våren 2021 har WSP Advisory i uppdrag att stötta Tillväxtverket med en kartläggning av befintliga utbildningar inom livsmedelsindustrin samt en analys av hur vissa utvalda utbildningar möter företagets behov av kompetens. Det arbetet har utgjort del ett i uppdraget och kartläggningen har inkluderat utbildningar som stödjer kompetensförsörjning till de branscher som ingår i livsmedelssektorn. Utgångspunkten för kartläggningen har tagits i livsmedelssektorns fyra delar, enligt nedan. Inom varje del återfinns ett antal branscher som tillsammans utgör den definition av livsmedelssektorn som kartläggningen utgår från.⁴

- Primärproduktion: innefattar utbildningar som relaterar till lantbruk och djurhållning, fiske och bärplockning. Även renskötsel räknas till primärproduktion.
- Livsmedelsindustri: till denna grupp räknar vi utbildningar inriktade mot framställning av livsmedel (oftast baserat på råvaror från primärproduktion). Hit räknas också förädling av drycker. Inom denna grupp återfinns exempelvis utbildningar som leder till arbete inom livsmedelsindustrin och hantverksinriktat bageri och konditori.⁵
- Livsmedelshandel: innefattar specialiserad handel kopplat till livsmedel och mat. Tillsammans med gruppen 'restaurang' har denna grupp ett tydligt konsumentfokus. Givet de avgränsningar som gjorts för kartläggningen är det ett fåtal utbildningar som hamnar i denna grupp.
- Restaurang: inom denna grupp återfinns utbildningar som leder till yrken inom restaurang. Det innebär exempelvis att utbildningar till kock och kökschefer. Hit har vi även räknat in servering och dryckesspecialister utifrån en tanke om att livsmedel och dryck står i fokus för de båda yrkena.⁶

³ Regeringens handlingsplan del 2: En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet.

⁴ I bilaga 1 finns en förteckning av de SNI-koder som används för att avgränsa livsmedelssektorn.

⁵ Vissa branschaktörer vill ibland använda termen "livsmedelsförädling" eftersom industrin uppfattas vara för snäv; att alla företag inte ser sig som "industri". Vi har i denna rapport dock, i samspel med Tillväxtverket, valt termen livsmedelsindustri.

⁶ När det gäller delsektorn restaurang är det viktigt att komma ihåg att den inkluderar aktörer också inom Offentliga måltider är alltså skolor, sjukhus, vårdhem med mera Denna måltid hamnar ofta under radarn men tillhör definitivt livsmedelssektorn (aktörer finns inom SNI-koder såsom 56.29 Annan catering- och centralköksverksamhet, 56 291 Drift av personalmatsalar, 56 292 Centralköksverksamhet för sjukhus, 56 293 Centralköksverksamhet för skolor, omsorgs- och andra institutioner. Det handlar om storkök i många

Föreliggande rapport utgör delrapport två och bygger på resultat från del ett av uppdraget (kartläggningen). Även del två utgår från ovan definition av livsmedelssektorns fyra delar.

fall, men dessa kök finns i den minsta kommunen till den största. Ungefär 35 000 personer arbetar inom detta segment och oftast dagtid (till skillnad från till exempel restaurangerna). Även här saknas möjligheter till utbildning och fortbildning av personalen.

2 Syfte och disposition

Denna rapport utgör den samlade utvärderingen av avrapporteringen från WSP:s uppdrag. Del 1 av uppdraget innebär att kartlägga utbudet av utbildningar inom livsmedelssektorn. Denna del ska besvara den första av uppdragets frågeställningar, nämligen:

- Vilka utbildningar erbjuds vid universitet/Högskola, Vuxenutbildning, Yrkeshögskola, och Gymnasium inom livsmedelssektorn?

I detta ligger att beskriva vilka utbildningarna är, antalet platser och sökande och var i Sverige utbildningen ges. Vidare ska kartläggningen ge en övergripande bild av utbildningarnas inriktning, samt i vilken sysselsättningsstatus individer som läst utbildningar kopplade mot livsmedelssektorn har idag. Till delrapporten hör också ett dataunderlag i Excel-format där varje utbildningarna redovisas mer i detalj.

Syftet med del två av uppdraget är att genomföra två sammantvinnade delstudier. Den första delstudien handlar om att beskriva kompetensbehov samt utbildningsutbudet inom livsmedelssektorn. Den andra delen handlar om att genomföra tre fallstudier. Dessa tre fallstudier är utvalda i samspel med Tillväxtverket. Mer preciserat ska tre frågeställningar belysas.

- Hur väl möter befintliga utbildningar de behov som företagen inom livsmedelssektorn upplever (i ett antal utvalda fallstudier)?
- Finns det förslag på hur utbildningarna kan utformas för att bättre möta branschens behov och saknas det idag utbildningsvägar?
- I vilken grad arbetar individer som läst utbildningarna inom yrken som matchar/motsvarar utbildningens innehåll och vad förklarar eventuellt bristande matchning?

Först presenteras del 1. Sedan presenteras del 2. I del 3 presenteras sedan de samlade slutsatserna och rekommendationerna.

DEL 1

3 Syfte och metod

3.1 Syfte

Denna del av uppdraget innebär att kartlägga utbudet av utbildningar inom livsmedelssektorn. Denna del ska besvara den första av uppdragets frågeställningar, nämligen:

- Vilka utbildningar erbjuds vid universitet/Högskola, Vuxenutbildning, Yrkeshögskola, och Gymnasium inom livsmedelssektorn?

3.2 Datakällor och kriterier för urval för kartläggning

Kartläggningen omfattar utbildningar inom fyra nivåer av utbildningssystemet:

- Gymnasienivå
- Yrkesutbildning på komvuxnivå
- Yrkeshögskola
- Högskola och universitetsnivå

Då det inte finns heltäckande statistik kring utbildningsutbudet på respektive nivå har den data kartläggningen bygger på kommit att samlats in från en bredd av källor. Nedan beskrivs tillvägagångssättet för datainsamling för varje nivå i utbildningssystemet, samt för den statistik som beställts från SCB rörande arbetsmarknadsstatus för individer som läst utbildningar med inriktning mot livsmedelssektorn.

3.2.1 Gymnasieutbildningar

Kartläggningen av gymnasieutbildningar har fokuserat på två nationella gymnasieprogram: restaurang- och livsmedelsprogrammet samt naturbruksprogrammet med inriktning på lantbruk. Valet av dessa båda utgår från den beskrivning av de nationella programmets inriktning som Skolverket gör.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet beskrivs enligt följande:

"Efter examen från programmet ska eleverna ha de kunskaper som behövs för att arbeta inom restaurang- och livsmedelssektorn, till exempel i restaurang, bageri och med färskvaror [...] Utbildningen ska utveckla elevernas kunskaper inom de delar av restaurang- och livsmedelsbranschen där man arbetar nära kunderna med i första hand hantverksmässiga metoder, såväl traditionella som moderna. Den ska också utveckla elevernas kunskaper om och färdigheter i livsmedelsproduktion, matlagning och servering liksom deras kunskaper om måltiden som helhet."⁷

Exempel på möjliga yrken som programmet kan leda anges vara bagare, kock och serveringspersonal.⁸

⁷ Se https://www.skolverket.se/undervisning/gymnasieskolan/laroplan-program-och-amnen-i-gymnasieskolan/gymnasieprogrammen/program?url=1530314731%2Fsyllabuscw%2Fjsp%2Fprogram.htm%3FprogramCode%3DRL001%26tos%3Dgy&sv.url=12.5dfce44715d35a5cdfa9295#anchor_1

⁸ I Sverige, till skillnad från övriga världen, är bagare/konditor ett yrke på gymnasie- och/eller YH-nivå.

Naturbruksprogrammets inriktning mot lantbruk beskrivs av Skolverket på följande sätt:

*"Inriktningen lantbruk ska ge kunskaper om mark, vatten, växter, djur, ekonomi och teknik. Inriktningen ska också ge kunskaper om växternas betydelse för naturbruket, miljön och människors hälsa."*⁹

Möjliga yrken programmet kan leda till anges vara arbete som lantbrukare, arbete med lantbruksdjur och/eller lantbruksmaskiner.

Naturbruksprogrammets inriktning mot trädgårdsodling beskrivs av Skolverket på följande sätt:

*"Inriktningen trädgård ska ge kunskaper om mark, växter, växtmiljöer och trädgårdens betydelse i samhället. I inriktningen betonas biologiska, tekniska, och ekonomiska kunskaper för god kvalitet på produkter och tjänster."*¹⁰

Möjliga yrken är trädgårdsanläggning, odling (bland annat odling också av ätbara växter), skötsel av utemiljöer eller med trädgårdstjänster.

Inriktningen för de båda programmen bedöms därför ha en tydlig koppling mot framförallt delsektorerna primärproduktion, samt bageri/konditori inom livsmedelsförädling, och restaurang i livsmedelssektorn.

För att kartlägga utbudet av utbildningar har dels söktjänsten *gymnasieguiden.se* använts som huvudsaklig källa, där sökningar gjorts för respektive program och inriktningar detta läsår. Den data som tagits fram har visat på vilka skolor som erbjuder program, vilka inriktningar, dels uppgifter om var utbildningen genomförs (kommun och län). För att ta fram data rörande antalet sökande och antagna har data samlats in från respektive kommun, i vissa fall kommunalförbund. Rörande den senaste antagningen till gymnasiet. För merparten av utbildningarna har det varit möjligt att ta fram data kring såväl antal sökande som antal antagna – vilket sedan legat till grund för att beräkna söktrycket för programmet vid enskilda skolor.

Den data som tagits fram via gymnasieguiden har i efterhand kontrollerats, kompletterats med data från Skolverket rörande gymnasieskolans antagning.¹¹ Utifrån denna har vi också kunnat ta fram aggregerade data kring totala antalet antagna vid de nationella programmen för att validera den data som samlats in via respektive skola.

3.2.2 Vuxenutbildning

Kartläggningen av vuxenutbildning innefattar komvuxprogram, Yrkesvux, SFI och lärlingsvuxutbildning. Uppgifterna i det centrala registret för dessa utbildningar (Komvuxregistret) är inte tillgängligt för enskilda utbildningar utom för ansvariga myndigheter och forskare, varför kartläggningen utgått från söktjänster riktade till studerande, kompletterat med uppgifter från utbildningsanordnare.

Två söktjänster har använts i kartläggningen: *Studentum.se* samt *Komvuxutbildningar.se*. Båda söktjänster ägs av Educations Media Group och har i kartläggningen visat sig ge

⁹ <https://www.skolverket.se/undervisning/gymnasieskolan/laroplan-program-och-amnen-i-gymnasieskolan/gymnasieprogrammen/program?url=1530314731%2Fsyllabuscw%2Fjsp%2Fprogram.htm%3FprogramCode%3DNB001%26tos%3Dgy&sv.url=12.5dfce44715d35a5cdfa9295>, Hämtad: 2020-11-10

¹⁰ <https://www.skolverket.se/undervisning/gymnasieskolan/laroplan-program-och-amnen-i-gymnasieskolan/gymnasieprogrammen/program?url=1530314731%2Fsyllabuscw%2Fjsp%2Fprogram.htm%3FprogramCode%3DNB001%26tos%3Dgy&sv.url=12.5dfce44715d35a5cdfa9295>, Hämtad: 2020-11-10

¹¹ Under kartläggningens genomförande kom data från skolverket att bli tillgänglig, efter en förändring i hur regelverket kring sekretess tillämpas gjorts.

kompletterande resultat, där utbildningar funnits genom en söktjänst men saknats på den andra eller vice versa. Tillsammans bedöms söktjänsterna ha god täckning.

Söktjänsternas register över utbildningar inom Yrkesvux/Program (Komvux) samt SFI har undersökts från början till slut – totalt har omkring 450 respektive 400 utbildningar gått igenom, och bedömts baserat på hur utbildningarnas innehåll och inriktning beskrivits.

Sökningen har baserats på kombinationer av sökord som kopplar mot livsmedelssektorns olika delbranscher, samt utifrån de kategoriseringar som söktjänsterna själva använder sig av för att gruppera utbildningar.

Den insamlade data har i vissa fall kompletterats med uppgifter från större privata utbildningsanordnares webbsidor, då kartläggningen funnit skillnader i uppgifter såsom utbildningsorter, namn på utbildning och utbildningslängd. Vid tveksamheter har kartläggningen utgått från utbildningsanordnarnas egna uppgifter.

Kartläggningen av folkhögskoleutbildningar har använt samma metod som kommunal vuxenutbildning. De söktjänster som brukats är *Studentum.se* samt *Folkhögskola.nu*.

3.2.3 Yrkeshögskola

Kartläggningen av yrkeshögskoleutbildningar (YH-utbildningar) har utgått från Myndigheten för yrkeshögskolans (MYH) listor över utbildningsutbud. Ett urval av dessa har gjorts genom SUN-koder och individuella bedömningar. Viss kompletterande information om söktryck per utbildning har också begärts ut av MYH. Utbudslistorna från MYH innefattar samtliga YH-utbildningar i Sverige.

Kartläggningen av YH-utbildningar inom livsmedelssektorn är därför att betrakta som en totalundersökning med full täckning.

3.2.4 Högskola och universitet

På universitets- och högskolenivå har kartläggningen utgått från en förteckning av samtliga program och kurser år 2020 som Universitet- och högskolerådet (UHR) tillhandahåller.

Totalt innehöll filerna 3 869 program och 29 492 kurser. I detta material har utbildningar med koppling mot livsmedelssektorn tagits fram genom ett urval i flera steg.

Gällande utbildningsprogram har en första rensning kunnat göras baserat på vilken examen ett program leder till. De utbildningar som uppenbart inte innefattar livsmedel såsom exempelvis "Konstnärlig kandidatexamen", "Tandläkarexamen" eller "Socionomexamen" har tagits bort.

I de fall där examen ej fanns uppmärkt för utbildningen, eller där det exempelvis stod "Masterexamen" gjordes en manuell genomgång av programmet utifrån beskrivning i kurskatalog etcetera. I detta arbete har programmets innehåll bedömts utifrån de avgränsningar som gjorts för kartläggningen (se nedan) om utbildningen går att koppla mot livsmedelssektorn.

Avseende kurser så har dessa i UHR:s material varit uppmärkta utifrån ämnesgrupper. På samma sätt som för programmen har en första selektion gjorts baserat på ämnesgrupp. Där ämnen som uppenbart inte innefattar (eller "riskerar" att innefatta) kurser som har koppling till livsmedel exkluderats. Dessa ämnesgrupper var exempelvis "Musik", "Arkitektur", "Teologi" eller olika kurser i språk.

För de fristående kurserna gjordes, i ett nästa steg, manuella genomgångar där kursens namn och inriktning låg till grund för bedömning. I svårbedömda fall har

kursbeskrivningen i kurskatalog eller beskrivningen som respektive utbildningsanordnare gjort online legat till grund för bedömningen.

3.2.5 Datakällor för statistisk beskrivning

En del av kartläggningen innebär att ge en bild av vilken status individer som har läst utbildningar kopplat till livsmedel har på arbetsmarknaden idag. Detta har gjorts genom att beställa data rörande arbetsmarknadsstatus tre år efter examen för individer som tagit examen från utbildningar inom livsmedelsområdet under åren 2013–2015.

Urvalet av individer som ingår i uttaget har gjorts baserat på s.k. SUN-koder (Svensk utbildningsnomenklatur) från SCB:s utbildningsregister.¹² Undersökningspopulationen innefattar individer som har examinerats den aktuella tidsperioden inom någon av de 21 olika ämnesinriktningar som valts ut.¹³ Fem utbildningsnivåer ingår i urvalet: *Gymnasial utbildning, Gymnasial utbildning yrkesinriktad, Eftergymnasial inriktning, Eftergymnasial inriktning yrkesinriktad* samt *Forskarutbildning*. Urvalet gällande både inriktning och nivå har skett i dialog med Tillväxtverket.

Populationen hämtas från Utbildningsregistret 2013–2015. Individerna ska ha en examen från de aktuella åren. Individerna följs upp tre år efter examensåret avseende huvudsaklig inkomstkälla. Denna data har hämtats från SCB:s LISA-databas.¹⁴ Arbetsmarknadsstatusen fördelas på kategorierna; *förvärvsarbete, studerande, arbetslösa, övrigt* (vilket innefattar *vård av barn, sjuk, förtidspensionär, ålderspensionär, ekonomiskt bistånd, arbetsmarknadspolitisk åtgärd, saknar inkomst*) samt *okända* (individer som av olika skäl inte matchar mot registret). Endast individer som någon gång varit folkbokförda i Sverige och har en examen utfärdad i Sverige under de aktuella åren ingår i bearbetningarna.

3.3 Avgränsningar

De kurser och utbildningar som ingår i kartläggningar är de som stödjer kompetensförsörjning till livsmedelssektorns olika delsektorer, det vill säga primärproduktion, livsmedelsindustrin, livsmedelshandel samt restaurang.

Kartläggningen har avgränsats till utbildningar och kurser som har en tydlig inriktning mot livsmedelssektorn (vilket ska framgå av utbildningens namn eller inriktning).

På samtliga utbildningsnivåer finns utbildningar som befinner sig i en gråzon i frågan om de ska ingå i kartläggningen eller inte. I dessa fall har det gjorts individuella bedömningar av utbildningarnas innehåll och inriktning.

Utgångspunkten för bedömningarna har varit att inkludera utbildningar kopplade till kommersiell livsmedelshandling i kartläggningen, medan utbildningar som visserligen berör livsmedel, men vars primära fokus är något annat än kommersiell livsmedelshandling exkluderats.

Detta innebär att utbildningar kopplade till hälsa och livsstil, såsom hälsovetenskap, måltidslära och dietist har uteslutits. Inte heller lärarutbildning om hemkunskap har inkluderats.

¹² SUN är en standard som används för att klassificera utbildningar. Se <https://www.scb.se/dokumentation/klassifikationer-och-standarder/svensk-utbildningsnomenklatur-sun/>

¹³ Se bilaga 2.

¹⁴ Se <https://www.scb.se/vara-tjanster/bestalla-mikrodata/vilka-mikrodata-finns/longitudinella-register/>.

Vidare har utbildningar som ger en generell kompetens och som kan tillämpas inom livsmedel (såväl som andra branscher) såsom ekonom, jurist eller projektledare, inte inkluderats i kartläggningen. På samma sätt har utbildningar till civilingenjör eller kemist enbart tagits med i de fall de explicit kopplar mot livsmedel i beskrivningen av utbildningens innehåll.

Avseende utbildningar kring växtproduktion har enbart utbildningar kring ätbara växter samt foder för djuruppfödning etcetera tagits med. Detta innebär att exempelvis trädgårdsmästare och arborister inte tagits med. Inte heller utbildningar inom lantbruk med inriktning mot skog eller skötsel av skog har tagits med. Däremot har Trädgårdsinriktningen på naturbruksgymnasiet tagits med.

Utbildningar som fokuserar allmänt på djur- eller växtfysiologi eller djursjukdomar har uteslutits. Däremot har kurser som har ett tydligt fokus på djurhållning kopplat till lantbrukets djur inkluderats, som exempelvis "djurhållning och djurvälstånd, inriktning lantbrukets djur" och " Djurskydd, djurhållning och förvaltningsrätt".

Avseende yrkesbildningar så omfattar kartläggningen studiemedelsberättigande utbildningar riktade till privatpersoner. Branschspecifika utbildningar för kompetensutveckling av personal (certifieringar, kortare kurser inom säkert etcetera) har inte inkluderats. Vidare gör inte kartläggningen anspråk på att på något sätt vara heltäckande avseende arbetsmarknadsutbildningar som Arbetsförmedlingen förmedlar.

4 Utbildningsvägar inom livsmedelssektorn

Syftet med detta kapitel är att redovisa utfallet av kartläggningen. Kapitlet är strukturerat utifrån de fyra utbildningsnivåerna. De Excel-filer med data som tagits fram inom kartläggningen är ett komplement till kapitlet, och all data redovisas inte i texten (för att premiera läsbarhet). Vi inleder med att se till utbildningar på gymnasial nivå

4.1 Utbildningar på gymnasienivå

På gymnasienivå ingår två nationella yrkesprogram i kartläggningen. Det handlar dels om restaurang- och livsmedelsprogrammet, dels om naturbruksprogrammet.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet erbjuder tre inriktningar; kök och servering, bageri och konditori samt färskvaror, delikatesser och catering.

Inriktningen Kök och servering, kan leda till yrken som exempelvis kock eller kallskänka. Fokus ligger dels på att eleverna skall erhålla kunskap om restaurangverksamhet (offentlig och privat), servering och till exempel bar-verksamhet. Inriktningen *bageri och konditori* ska förbereda eleverna på arbeten såsom exempelvis bagare/ konditor. Genom utbildningen ska eleverna erhålla de kunskaper som krävs för såväl småskaliga verksamheter som större verksamheter (Inom bageri / konditori lärs endast hantverksmässigt bageri/konditori och ingen koppling till det tekniska området för industriell produktion). Inriktningen *Färskvaror, delikatesser och catering* syftar till att eleverna skall erhålla kunskaper för att kunna sälja livsmedelsprodukter.¹⁵ Måltiden står i fokus och dess olika delar är centrala delar, exempelvis råvaruval och tillagning. Yrken som eleverna förbereds för är exempelvis matinformatörer med olika specialiseringar, såsom konditori eller arbete inom restaurangbranschen.

Naturbruksprogrammet med inriktning lantbruk vänder sig mot lant- och naturbruk. Utbildningen är både studie- och yrkesförberedande. Totalt har programmet sex olika inriktningar: djurvård, hästhållning, lantbruk, naturturism samt skogsbruk. Vi har här avgränsat oss till inriktning lantbruk (då den tydligt kopplar an till primärproduktion inom livsmedelssektorn). Inriktningen fokuserar på produktion av spannmål, mjölk och kött och den vanligaste yrkesbanan är lantbrukare.

För båda utbildningsprogrammen finns hos vissa utbildningsanordnare möjligt att läsa lärlingsutbildning. Detta innebär att minst 1250 poäng av utbildningen ska vara förlagda på en arbetsplats (vilket motsvarar hälften av gymnasieutbildningen).

Lärlingsutbildningen använder sig av samma ämnesplaner som skolförlagd yrkesutbildning, och leder till samma yrkesexamen som ett skolförlagt program.¹⁶

Tabellen nedan visar antalet utbildningsprogram, utbildningsanordnare samt antalet antagna vid utbildningarna senaste antagningstillfället.

¹⁵ Denna inriktning har riksdagen beslutat lägga ner från 1 juli 2021, men eftersom den existerade under kartläggningsperioden (hösten 2020) har vi beslutat att inkludera den.

¹⁶ Se till exempel <https://www.skolverket.se/skolutveckling/anordna-och-administrera-utbildning/anordna-utbildning-pa-gymnasieniva/anordna-utbildning-pa-gymnasial-niva/larlingscentrum-starta-larlingsutbildning>.

Tabell 1. Identifierade utbildningar på gymnasienivå

	Värde
Antal identifierade utbildningar	2 gymnasieprogram
Antal utbildningsanordnare	175
Antal antagna 2019/20	Ca 2550 elever

Totalt har det inom kartläggningen identifierats utbildningar vid 175 gymnasieskolor. Merparten av utbildningarna och eleverna återfinns inom restaurang- och livsmedelsprogrammet, dit ca 1900 personer antogs till gymnasiet 2019/20. Inom naturbruksprogrammet (inriktning lantbruk och trädgård) återfinns vi 56 utbildningsanordnare med ca 700 antagna studenter. Vi kan konstatera att det för ett antal utbildningsanordnare saknas uppgifter om antal antagna, och att det i vissa fall inte varit möjligt att fördela antalet antagna per utbildningsinriktning, vilket gör att siffrorna bör tolkas med viss försiktighet.

För att kontrollera uppgifter har vi ställt dem mot Skolverkets uppföljning av restaurang- och livsmedelsprogrammet 2019, samt den statistik som naturbruksskolornas förening ställer samman.^{17,18} Vi finner då att antalet förstahandssökande till restaurang- och livsmedelsprogrammet 2018/19 uppgick till 1967 elever. Enligt naturbruksskolornas förening läste 521 elever inriktning "lantbruk" på naturbruksprogrammet år 2019 och 58 elever inriktningen "trädgård". Då inte samtliga skolor ingår i naturbruksskolornas förening är inte statistiken direkt jämförbar. Det kan nämnas att 524 elever gick ut inriktningen lantbruk terminen 2019/20 enligt Skolverket.

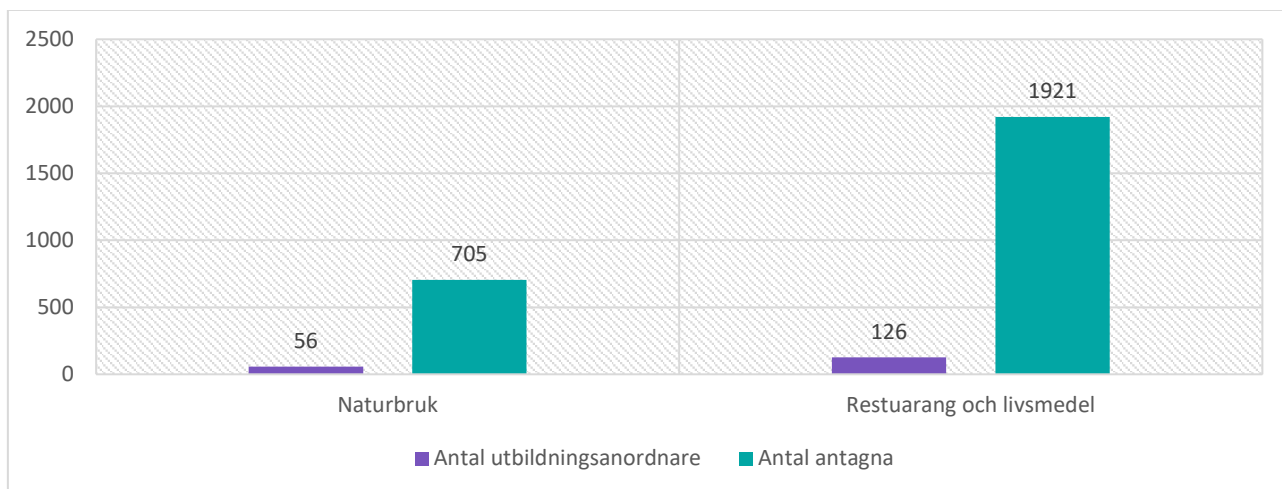
Ser vi till delar i livsmedelssektorn kan det konstateras att merparten av utbildningarna återfinns inom området restaurang - dit vi räknar i princip hela restaurang- och livsmedelsprogrammet, med undantag för bageri som kan leda till yrken inom livsmedelsindustrin såväl som inom restaurang.

Naturbruksprogrammets faller i sin tur inom gruppen primärproduktion. Antalet antagna elever och antalet utbildningsanordnare i material fördelar sig enligt diagrammet nedan.

¹⁷ Se Skolverket (2019) "Uppföljning av gymnasieskolan 2019".

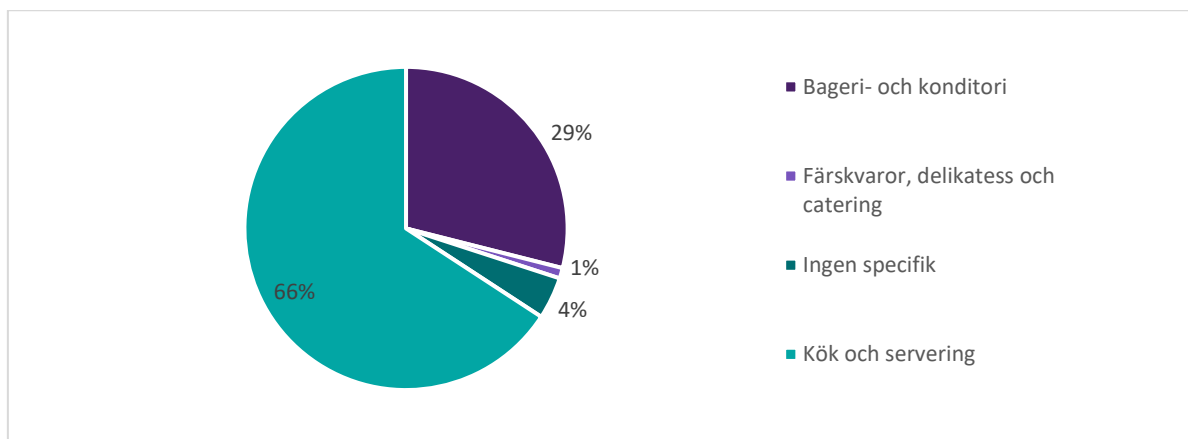
¹⁸ Se www.naturbruk.se. I sammanhanget kan det också nämnas att Naturbruksskolorna för egen statistik. I snitt har det kommit ut 465 elever från inriktningen varje år under de senaste fyra åren. Trenden är vidare att det skett en ökning: 2016/17 kom 413 elever ut. 2019/20 524.

Diagram 1. Antal antagna och antal skolor per identifierat program, Källa: WSP



Den vanligaste inriktningen, sett till antal, är "Kök och servering" (66 procent av de identifierade utbildningarna) följt av "Bageri- och konditori" (29 procent). En lägre andel av gymnasierna erbjöd inriktningen "Färskvaror, delikatess och catering" (ca 4 procent av de identifierade utbildningarna).

Diagram 2. Respektive inriktnings andel av totala antalet utbildningar Källa: WSP



Tabellen nedan listar de tio största utbildningarna – sett till antalet antagna elever. Denna speglar till stora delar relationen vi såg ovan, med tyngdpunkt på Restaurang och livsmedel.

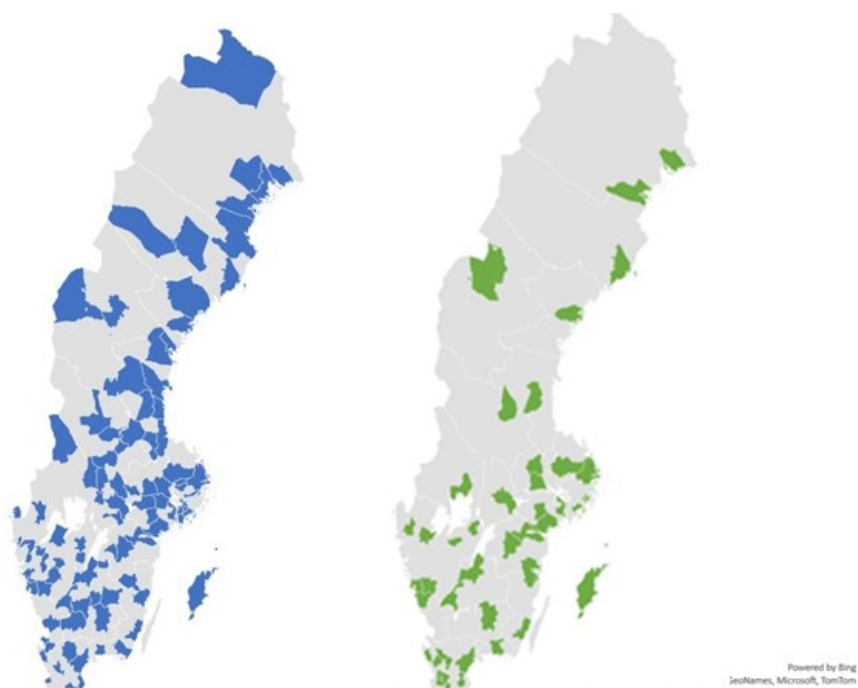
Tabell 2. 10 största gymnasieprogrammen sett till antal elever, Källa: WSP

Skola	Program	Kommun	Antal elever
Sthlm hotell & restaurangskola	Restaurang och livsmedel	Stockholm	297
Ester Moseasons gymnasium	Restaurang och livsmedel	Göteborg	261
Sthlm hotell & restaurangskola	Restaurang och livsmedel	Stockholm	144
Grillska Gymnasiet	Restaurang och livsmedel	Sundbyberg	138

Internationella Hotell- och Restaurangskolan	Restaurang och livsmedel	Stockholm	133
Vreta Utbildningscentrum	Naturbruk	Linköping	129
Naturbruksskolan Uddetorp	Naturbruk	Skara	116
Ester Mosessons gymnasium	Restaurang och livsmedel	Göteborg	113
Gymnasieskolan Vipan	Restaurang och livsmedel	Lund	110
Bollerups lantbruksinstitut	Naturbruk	Tomelilla	106

Ser vi till utbildningarnas geografiska fördelning kan konstateras att storstadsregionerna är hemvist åt det största utbildningarna inom restaurang- och livsmedelsprogrammet, med naturbruksprogrammet återfinns i högre grad återfinns utanför storstäderna. Kartorna nedan visar vilka i kommuner och län som utbildningar erbjuds.

Karta 1 och 2. Fördelning av utbildningar Restaurang och livsmedel (vänstra kartan) respektive Naturbruk – inriktning lantbruk eller trädgård (högra kartan) efter kommun, Källa: WSP



Ser vi till hela populationen kan konstateras att utbildningarna inom Restaurang och livsmedel ges i princip hela Sverige och erbjuds vid gymnasieskolor i 38 procent av landets kommuner. Gymnasiutbildningar inom naturbruk ges vid färre utbildningsanordnare och erbjuds vid gymnasieskolor i 19 procent av kommunerna.

4.1.1 Genomströmning och examen

Skolverket tillhanda håller data över genomströmningen av elever vid de nationella programmen. Tabellerna nedan visar antal och andel elever som tagit examen eller slutfört utbildning inom Restaurang och livsmedel respektive naturbruksprogrammet av de som påbörjat utbildningen höstterminen 2015.

Vi kan där se att av de som påbörjade restaurang- och livsmedelsprogrammet 2015 slutförde 73,5 procent utbildningen inom samma program, efter tre års studier och att 67,5 procent tagit examen. Vi kan konstatera att programmet uppvisar lägre nivåer än för nationella programmen som helhet, där motsvarande siffror är 79,8 procent som genomfört utbildningen inom samma program, och andelen med examen uppgår till 76 procent.

Ur tabellen framkommer också att programmet uppvisar lägre nivåer än yrkesutbildningar på gymnasienivå generellt – där 76,7 procent fullgör utbildning inom sammaprogram och 72 procent tar examen efter 3 års studier. Förhållandena redovisas i tabell 3 nedan.

Tabell 3. Genomströmning för nybörjarelever på restaurang- och livsmedelsprogrammet ht 2015, resultat efter tre års studier, Källa: Skolverket

	Antal nybörjare ht 2015	Total andel (%) av-gångselever	Andel (%) med examen	Andel (%) med studiebevis (ej examen)	Andel (%) som slutfört utbildningen inom samma program	Andel (%) kvar i gymnasieskolan hösten 2018
Nationella program totalt	85 674	82,5	76,1	6,4	79,8	8,0
Yrkesprogram totalt	25 432	78,7	72,0	6,7	76,7	8,6
Restaurang- och livsmedelsprogrammet	1 513	74,7	67,2	7,5	73,2	9,4
Kvinnor	854	76,1	70,3	5,9	74,4	9,5
Män	659	72,8	63,3	9,6	71,8	9,3
Svensk bakgrund	1 388	75,5	68,6	6,9	74,1	9,1
Utländsk bakgrund	125	65,6	52,0	13,6	64,0	12,0
Offentlig huvudman	1 254	74,5	66,5	8,0	73,2	9,6
Enskild huvudman	259	75,7	70,7	5,0	73,4	8,5
Föräldrarnas högsta utbildningsnivå						
– eftergymnasial	595	78,2	73,1	5,0	76,6	8,1
– gymnasial	891	73,0	63,7	9,2	71,5	9,8

Motsvarande sammanställning för naturbruksprogrammet (där det inte varit möjligt att bryta ut inriktning lantbruk specifikt) visar att 72,7 procent har examen efter 3 års studier och att 77,7 procent har fullföljt utbildningen inom samma program. Även här är nivåerna lägre än för de nationella programmen totalt, men strax över nivåerna för yrkesprogrammen.

Tabell 4.. Genomströmning för nybörjarelever på naturbruksprogrammet ht 2015, resultat efter tre års studier. Källa: Skolverket.

	Antal nybörjare ht 2015	Total andel (%) avgångselever	Andel (%) med examen	Andel (%) med studiebevis (ej examen)	Andel (%) som slutfört utbildningen inom samma program	Andel (%) kvar i gymnasieskolan hösten 2018
Nationella program totalt	85 674	82,5	76,1	6,4	79,8	8,0
Yrkesprogram totalt	25 432	78,7	72,0	6,7	76,7	8,6
Naturbruksprogrammet	2 440	78,9	72,7	6,2	77,7	9,7
Kvinnor	1 616	77,4	72,6	4,8	76,1	11,3
Män	824	81,7	72,7	9,0	80,8	6,6
Svensk bakgrund	2 325	79,4	73,2	6,2	78,2	9,5
Utländsk bakgrund	114	69,3	62,3	7,0	68,4	14,0
Offentlig huvudman	1 051	77,4	70,2	7,1	76,1	9,5
Enskild huvudman	1 389	80,0	74,5	5,5	78,8	9,8
Föräldrarnas högsta utbildningsnivå						
– eftergymnasial	1 043	81,2	76,4	4,8	79,7	9,8
– gymnasial	1 361	77,6	70,4	7,2	76,6	9,3

4.2 Yrkesutbildning

Till nivån yrkesutbildning räknar vi tre olika typer av utbildningar. För det första räknar vi in Yrkeshögskoleutbildningar. För det andra räknar vi in Yrkesvux, som rymmer yrkesutbildningar på gymnasialnivå för vuxna och för det tredje utbildningar vid folkhögskolor. Vi redovisar kartläggningens resultat för respektive nivå i avsnitten nedan. Vi inleder med att se till utbildningar vid yrkeshögskolan.

4.2.1 Yrkeshögskola

Yrkeshögskolan är tänkt att rymma utbildningar som svarar mot arbetslivets behov av kvalificerad yrkeskompetens och som drivs i nära samverkan med företag och andra arbetsgivare. Utbildningarna är eftergymnasiala och oftast mellan ett och tre år långa.

Under utbildningen får de studerande kombinera teoretiska studier med arbetsplatsförlagda kurser som kallas Lärande i arbete, LIA. Arbetslivet medverkar aktivt i utbildningarna på olika sätt. Representanter från arbetslivet deltar i utbildningens ledningsgrupp, bidrar i många fall med föreläsare, medverkar i projekt eller erbjuder LIA-platser.

Utbildningsanordnarna kan vara privata utbildningsföretag, kommuner, landsting eller högskolor. Från och med 2017 kan också statliga myndigheter driva utbildning inom yrkeshögskolan. Utbildningar inom yrkeshögskolan ger rätt till studiemedel från CSN. De alla flesta är avgiftsfria, men det finns några som tar ut en studerandeavgift.

Utbildningarna kan beroende på kvalifikationsnivå leda till en yrkeshögskoleexamen eller en kvalificerad yrkeshögskoleexamen.

Tabellen nedan visar antalet utbildningar, antalet utbildningsanordnare som identifierats inom ramen för yrkeshögskolenivån, samt antalet platser vid utbildningarna.

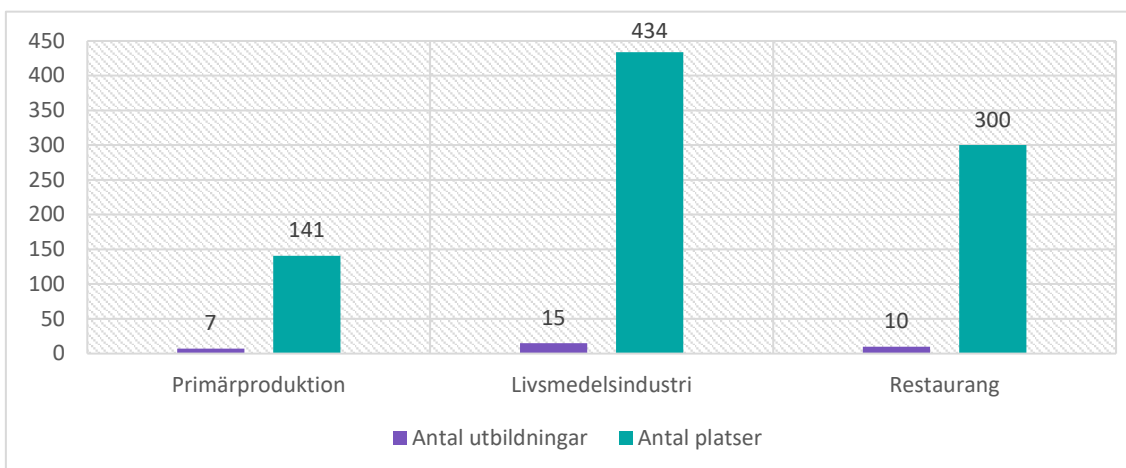
Tabell 5. Antal utbildningar, utbildningsanordnare och antal platser 2020, Källa: WSP

	Antal
Antal identifierade utbildningar	32
Antal utbildningsanordnare	16
Antal platser	875

Inom ramen för kartläggningen har totalt 32 utbildningar fördelats på 16 utbildningsanordnare. Utbildningarna rymmer 875 utbildningsplatser, som varierar i längd mellan ett till tre år.

Ämnesmässigt uppvisar utbildningarna en bredd, och finns inom princip hela livsmedelssektorn (dock inte inom handeln i den bemärkelsen att det inte finns specifika utbildningar för livsmedelssektorn). Merparten av platserna och antalet utbildningsanordnare återfinns inom delsektorn livsmedelsindustrin, följt av restaurang. En lägre andel finns inom delsektorn primärproduktion. Förhållandena redovisas i diagrammet nedan.

Diagram 3. Antal program och antal platser per del av livsmedelssektorn 2020, källa: WSP



Inom primärproduktion återfinns utbildningar såsom djurvård inom lantbruk och fiske samt skaldjursodling, inom livsmedelsindustrin inkluderas utbildningar till processoperatörer inom livsmedel, mejeritekniker, bagare/konditor och laborant. Ett antal utbildningar är inriktade mot restaurangsektorn med utbildningar till köksmästare, sommelier och Food and Beverage manager.

Listar vi de största utbildningarna sett till antalet platser finner vi att processoperatör inom livsmedel är den största utbildningen, följt av Laborant¹⁹ och Food and Beverage manager.

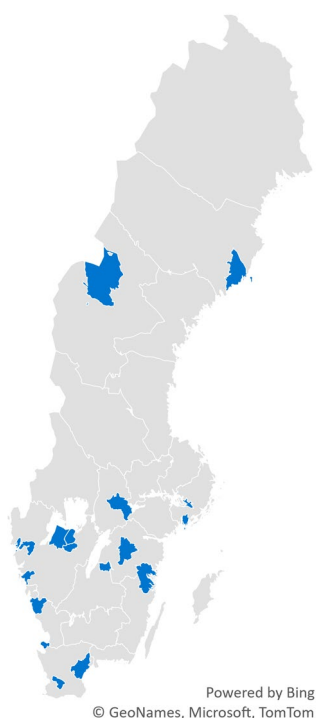
¹⁹ En utbildning som leder till yrken såsom laboratorieassistent eller laboratoriebiträde med kvalitetskontroller, analys, rapportering och registrering av provtagningar i laboratoriemiljöer.

Tabell 6. 10 största utbildningsprogrammen sett till antal platser, Källa: WSP

Inriktning	Antal platser
Processoperatör livsmedel	140
Laborant	35
Food & Beverage manager	90
Sommelier	90
Arbetsledare, måltidsservice	70
Bryggeritekniker	57
Bagare och konditor	48
Driftledare lantbruk	44
Mejeritekniker	36

Utbildningsanordnare inom yrkeshögskolan finns spridda runt om landet – men uppvisar en koncentration till storstadsregionerna.²⁰ De utbildningsanordnare som identifierats inom ramen för kartläggningen återfinns i 18 kommuner (det vill säga 6 procent av samtliga kommuner). Förhållandena redovisas i karta 3 nedan.

Karta 3. Geografisk fördelning av utbildningar vid Yrkeshögskola, Källa: WSP



4.2.2 Genomströmning och examen

Myndigheten för yrkeshögskolan ansvarar för framtagandet av statistik rörande yrkeshögskoleutbildningar. I myndighetens årsrapportering redovisas genomströmning för olika utbildningsgrupper. Livsmedelssektorn spänner – som vi sett ovan – över ett

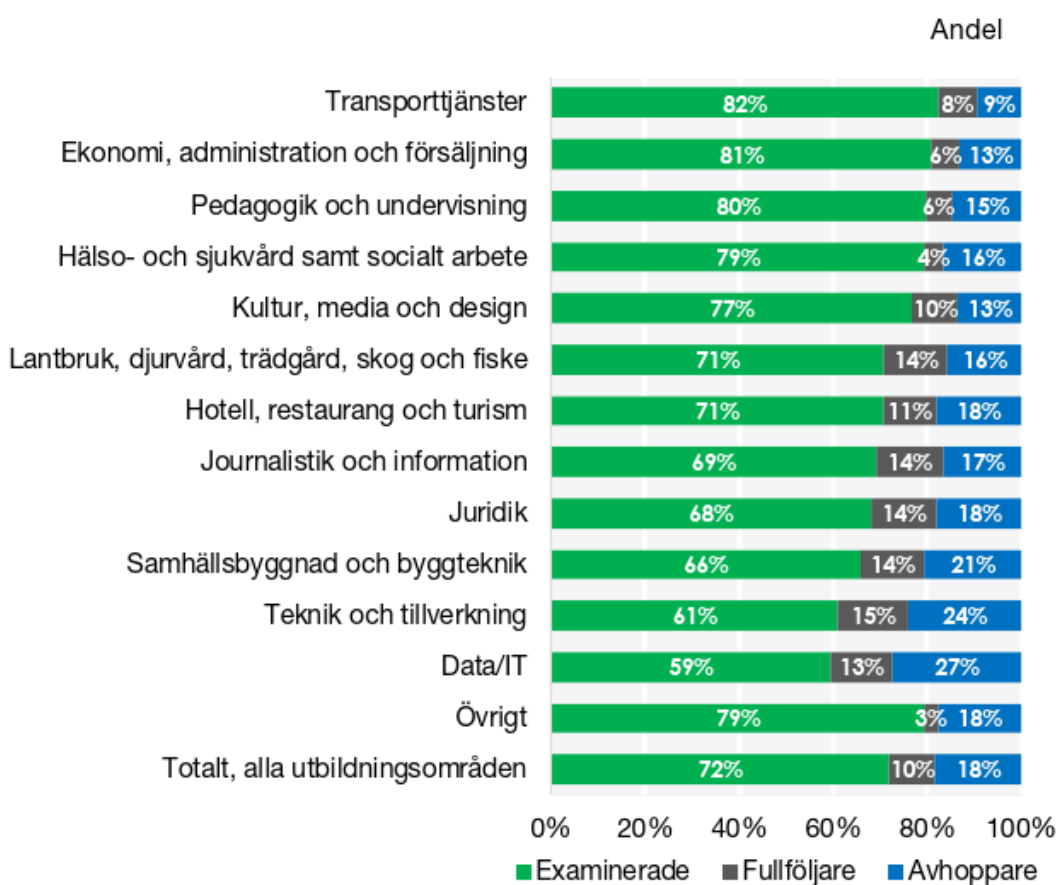
²⁰ Processoperatörsutbildningen i Stockholm och Örebro är på distans 105 platser. Medan de 24 platserna i Lund är fasta.

antal ämnesområden vilket gör det svårt att ta fram statistik som rymmer exakt de utbildningar som beskrivits ovan. Däremot kan vi via MYH:s statistik få en indikativ bild av genomströmningen dock på en mindre detaljerad nivå.

Diagrammet nedan, hämtad från MYH, redovisar andelen som hoppat av utbildningen, fullföljt respektive examinerats fördelat per utbildningsområde. Med fullföljare avses studerande som inte examinerades men som var med till utbildningens slut. Avhoppare avser dem som avslutade utbildningen innan utbildningens slut.

De utbildningar som är aktuella här återfinns till merparten inom kategorierna "Hotell, restaurang och turism" respektive "Lantbruk, djurvård, trädgård, skog och fiske".

Diagram 4. Andel examinerade, fullföljare och avhoppare efter utbildningsområde, 2018, Källa: MYH

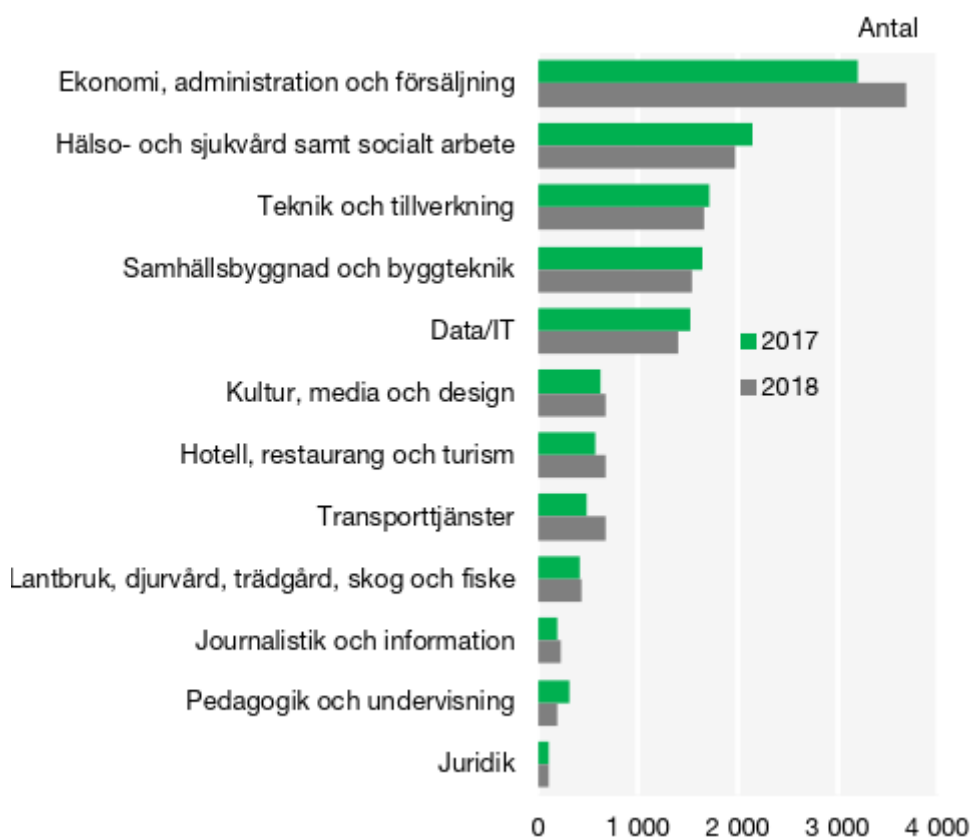


Vi kan se att andelen avhoppare inom dessa båda utbildningsområden ligger på 18 respektive 16 procent, vilket är i nivå med respektive strax under snittet för samtliga utbildningsområden.

Via MYH kan även uppgifter över antalet examinerade redovisas – även här aggregerat till utbildningsområden – det ger dock en bild av de ungefärliga antalet elever som examineras inom livsmedelssektorn. Återigen återfinns del relevanta utbildningarna inom utbildningsområdena "Hotell, restaurang och turism" respektive "Lantbruk, djurvård, trädgård och fiske".²¹

²¹ Alla utbildningar kopplade till livsmedelsindustrin ingår i teknik och tillverkning inklusive bageri/konditori hantverk.

Diagram 5. Examinerade efter utbildningsområde, 2017 och 2018, Källa: MYH



Vi ser här att det handlar om runt 500–600 studenter för respektive utbildningsområde och att områdena är betydligt mindre sett till antalet studerande än de största utbildningsområdena (exempelvis ekonomi, administration och försäljning och Hälso- och sjukvård samt socialt arbete). Det framgår vidare att antalet examinerade ökat i båda områdena mellan 2017 och 2018.

4.2.3 Yrkesvux

Med Yrkesvux avses yrkesinriktad vuxenutbildning på gymnasial nivå. Målgruppen är individer som har, eller saknar fullständigt, gymnasiebetyg och är intresserad av en yrkesutbildning. Till skillnad från Yrkeshögskola krävs ingen gymnasieexamen för att läsa Yrkesvux. I framtagandet och planeringen av utbildningen ska kommunen samarbeta med Arbetsförmedlingen och det lokala näringslivet. Kommunen har också möjlighet att söka riktat statsbidrag för att kunna finansiera yrkeskurser. Ansökan görs årligen för varje ny utbildning som startas. Utbildningarna är studiemedelsberättigade och de genomförs i kommunal regi eller av privata utbildningsföretag, i samverkan med lokalt näringsliv. I de utbildningar som kallas regvux är det krav på så kallad APL (arbetsplatsförlagt lärande).

Inom ramen för kartläggningen har 84 utbildningar identifierats inom kategorin Yrkesvux. Dessa ordnas av 16 utbildningsanordnare, som utgörs både av privata och offentliga aktörer.

Tabell 7. Antal utbildningar, utbildningsanordnare och antal studerande, Källa: WSP

Värde

Antal identifierade utbildningar	84
Antal utbildningsanordnare	16
Antal studerande (2019) ²²	3 000

När det gäller antalet studerande är det svårt att ge uppgifter om detta då det inte förefaller föras någon statistik per utbildningsanordnare eller utbildning. Skolverket gör en uppföljning av regionalt yrkesinriktad vuxenutbildning. I denna anges att drygt 3000 elever under 2019 läst utbildning inom Yrkesvux med inriktning mot Restaurang och livsmedel.²³ Det är dock inte möjligt att läsa ut vilka inriktningar dessa utbildningar haft, eller längden på utbildningen.

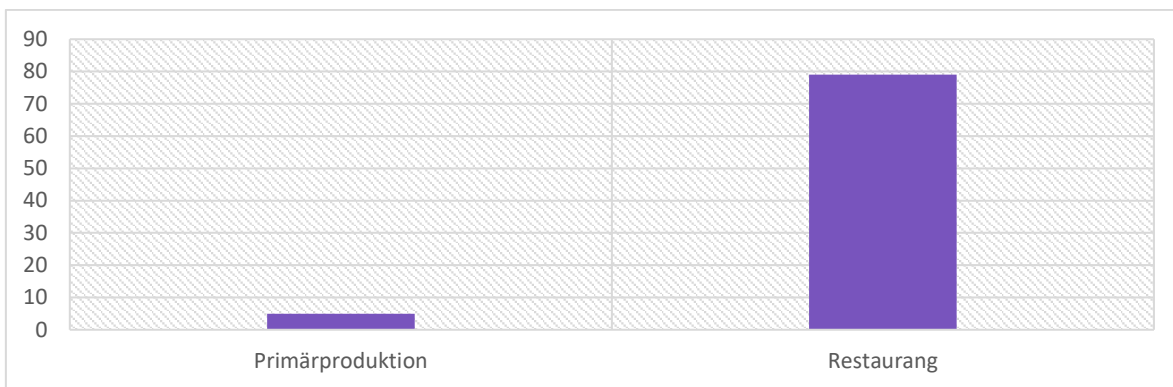
Fördelar vi de identifierade utbildningarna efter vilken del av livsmedelssektorn de återfinns inom finner vi att merparten av utbildningarna är riktade mot restaurang – hit räknar vi exempelvis utbildningar såsom kock, bar och servering. Ett mindre antal utbildningar återfinns inom gruppen primärproduktion, dit vi räknar utbildningar inom grönsaksodling, lantbruksutbildning och djurskötsel med inriktning lantbruk.

Diagram 5. Antal program per del av livsmedelssektorn²⁴ Källa: WSP

²² Baseras på uppgifter från Skolverket och avser antal registrerade vid utbildningar inom "Restaurang och Livsmedel" för utbildningar som erhållit respektive inte erhållit statsbidrag.

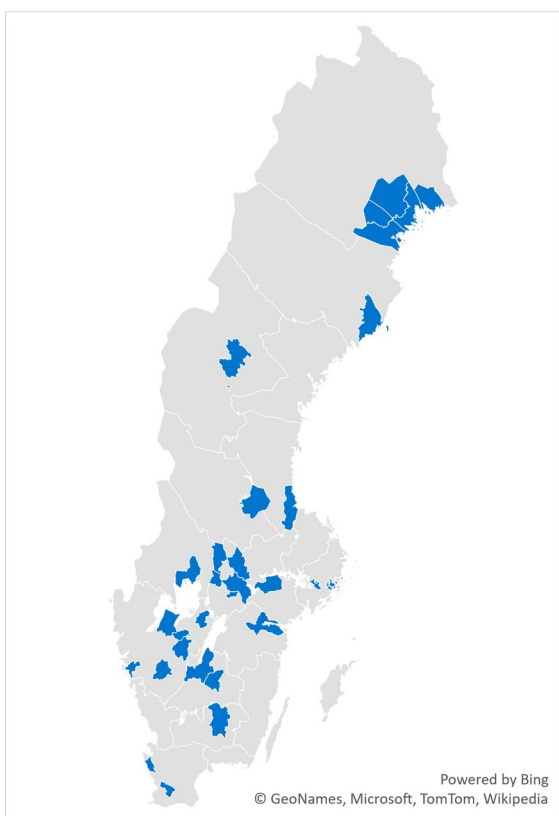
²³ Skolverket (2020) *Uppföljning av utbildningar som finansierats med statsbidrag för regional yrkesinriktad vuxenutbildning 2019*; PM Dnr. 1377.

²⁴ För Yrkesvux saknas uppgifter om antalet studerande per utbildning varför diagrammet enbart visar antal identifierade utbildningar.



Utbildningarna är spridda över hela landet. Inom ramen för kartläggningen har utbildningar i 28 kommuner identifierats (nära 10 procent av samtliga kommuner).

Karta 4. Geografisk fördelning av utbildningar inom Yrkesvux, Källa: WSP.



4.2.4 Folkhögskola

Inom ramen för kartläggningen har ett antal utbildningar vid folkhögskolor identifierats. De identifierade utbildningarna är dels inriktade mot odling eller mot kock/köksutbildning. Det återfinns även ett antal utbildningar som bedömts att inte ha en yrkesinriktning (utan i hög grad vända riktiga sig mot individer där till exempel odling eller matlagning är en hobby eller fritidssysselsättning. Vi har här exkluderat dessa utbildningar från kartläggningen.

Totalt har åtta utbildningar vid folkhögskola identifierats samt 18 utbildningar vi bedömer falla bort givet avgränsningen att utbildningarna ska ha en yrkeskoppling. De identifierade utbildningarna återfinns i tabellen nedan.

Tabell 8. Antal utbildningar, antal utbildningsanordnare och antal antagna, Källa: WSP

Utbildning	Folkhögskola	Kommun
Kocklinjen med inriktning storkök	Skurups folkhögskola	Skurup
Småskalig grönsaksproduktion	Hjo folkhögskola	Hjo
Småskalig yrkesodling av trädgårdsväxter	Mora folkhögskola	Mora
Svampkonsultent	Åsa folkhögskola	Katrineholm
Svenska med storköksinriktning	Stadsmissionens folkhögskola	Stockholm
Yrkesbiodling och dess biprodukter	Fristads folkhögskola	Borås
Världens kvinnor - yrkesutbildning till köksbiträde	Örnsköldsviks folkhögskola	Örnsköldsvik

Vi kan konstatera att data rörande antalet studerande och examinerade inom Folkhögskolan fördelat efter enskilda utbildningar inte förefaller finnas samlat, utan förutsätter en manuell insamling från varje folkhögskola. Vi har i dagsläget inte gått vidare med detta inom ramen för kartläggningen.

4.3 Högskola och universitet

Kartläggningen omfattar både program och kurser vid universitet och högskola. Vi har valt att dela upp avsnittet för respektive grupp. Viktigt att beakta är kurserna i många fall kan läsas fristående eller som en del av ett program.²⁵ Vi inleder med att se till resultatet avseende program, och därefter för fristående kurser.

4.3.1 Program på universitets och högskolenivå

Totalt har 39 utbildningsprogram med inriktning mot livsmedel identifierats i kartläggningen. Utifrån de avgränsningar som gjorts har inte breda utbildningsprogram inom exempelvis kemi eller ingenjörsutbildningar räknats med, om de inte har en uttalad inriktning mot livsmedelssektorn.

De 39 utbildningsprogrammen ges vid någon av de elva lärosätena Uppsala universitet, Högskolan i Kristianstad, Sveriges lantbruksuniversitet, Örebro universitet, Umeå universitet, Linnéuniversitet, Stockholms universitet, Karolinska institutet, Göteborgs universitet, Chalmers och Lunds tekniska universitet. Totalt antogs nära 900 personer vid programmen under 2020 (antingen vid antagningen vid vårterminen eller för höstterminen).²⁶

²⁵ Vilket innebär att man bör vara försiktig med att summera antalet platser vid program och kurser då det kan innebära dubbelräkning (det vill säga att kurser ingår som delar av program).

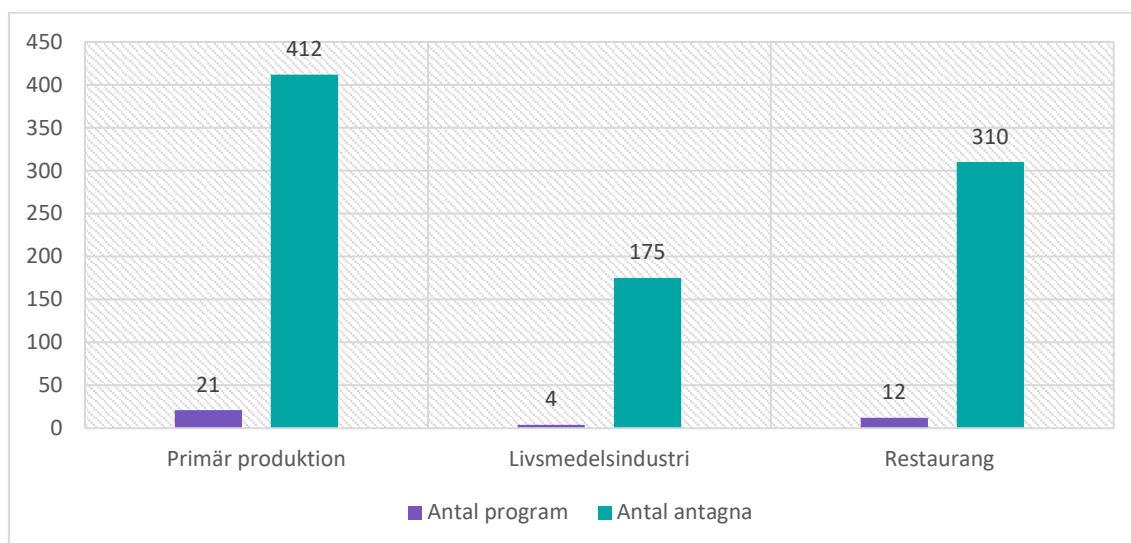
²⁶ När det gäller statistiken valde vi kategorin antagna (det gäller i synnerhet för gymnasiet). Skälet till detta vara att data det ska likna data för andra utbildningar i så hög grad som möjligt. För den som är intresserad av nybörjare – det vill säga personer som tackat ja till ett gymnasieprogram – hänvisas till denna sida: <https://www.uka.se/statistik--analys/statistikdatabas-hogskolan-i-siffror/beskrivningar-av-statistiken-i->

Tabell 9. Antal utbildningar, antal utbildningsanordnare och antal antagna, Källa: WSP

	Antal
Antal identifierade utbildningsprogram	39
Antal utbildningsanordnare	11
Antal antagna ²⁷	897

De identifierade programmen uppvisar en ämnesbredd och återfinns inom gruppen primärproduktion, livsmedelsindustrin och restaurang. Programmen fördelar sig enligt nedan avseende livsmedelssektorn.²⁸

Diagram 6. Antal program och antal antagna studenter efter del av livsmedelssektorn, Källa: WSP



Ser vi till de 10 största programmen (baserat på antal antagna, se tidigare fotnot) återfinns sex av dessa vid Sveriges lantbruksuniversitet. Övriga vid Örebro universitet, Lunds universitet och Karolinska institutet.

Tabell 10. De tio största programmen sett till antal antagna 2020, Källa: WSP

Utbildningsprogram	Lärosäte	Antal antagna
Örebro universitet	Kulinarisk kock och måltidskreatör	80
Lunds universitet	Masterutbildning i livsmedelsteknik och nutrition	80

databasen-hogskolan-i-siffror/utbildning-pa-grundniva-och-avancerad-niva/nyborjare.html. (nedladdad den 17 mars 2021).

²⁷ Antingen vår eller hösttermin 2020.

²⁸ Det är sannolikt så att det återfinns ytterligare utbildningsprogram med bäring på livsmedelsförädling – men där det inte är möjligt att särskilja en explicit livsmedelsinriktning (exempelvis inom kemi eller bioteknik). Dessa har exkluderats. Detta gäller också för de utbildningar som är riktade mot handel.

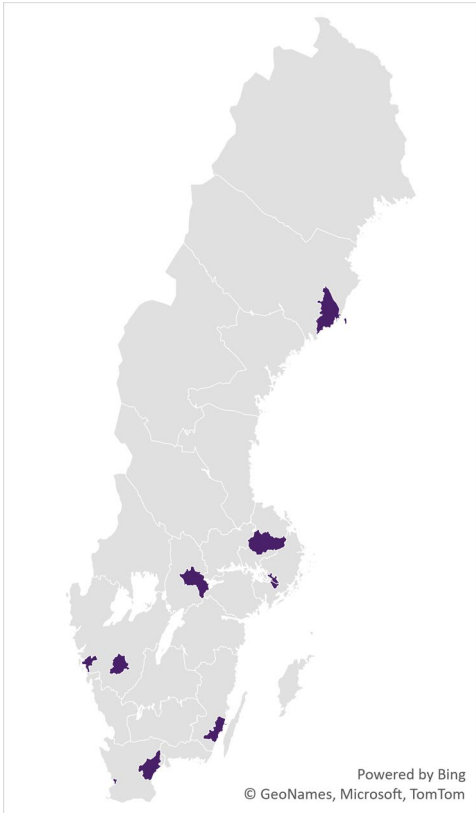
Karolinska institutet	Magisterprogrammet i nutritionsvetenskap ²⁹	60
Högskolan Kristiansstad	Gastronomiprogrammet	55
Sveriges lantbruksuniversitet	Lantmästare - kandidatprogram	55
Sveriges lantbruksuniversitet	Animal Science – Master Programme	49
Sveriges lantbruksuniversitet	Etologi och djurskydd - kandidatprogram	43
Sveriges lantbruksuniversitet	Agronomprogrammet - ekonomi	40
Sveriges lantbruksuniversitet	Agronomprogrammet - husdjur	40
Sveriges lantbruksuniversitet	Agronomprogrammet - mark/växt	37

En aspekt som vidare är viktig att lyfta fram är att det utifrån ett industriperspektiv endast finns fyra utbildningar inom högskola och universitet. Vissa av dem har dessutom de senaste åren diskuterats huruvida de alls är relevanta. De program som finns är Nutrition och livsmedelsvetenskap i Kalmar (Linneuniversitetet). Vidare finns vid Lunds tekniska universitet en kandidatutbildning inom Livsmedelsteknik. De övriga utbildningarna är mastersutbildningar vid LTU och Chalmers.

Programmen finns spridda vid lärosäten från Umeå i norr till Alnarp och Kristiansstad i söder enligt kartan nedan.

Karta 5. Geografisk fördelning av utbildningsprogram vid universitet och högskola, Källa: WSP

²⁹ Vi har valt att ta med detta program även om det bland annat i några av våra intervjuer lyfts att de inte längre har ett innehåll som matchar behov i exempelvis livsmedelsindustrin.



4.3.2 Kurser på universitets och högskolenivå

Kartläggningen innefattar samtliga fristående kurser vid högskola och universitet. Kartläggningen har kunnat ske på en mer detaljerad nivå då det handlar om ett mer fördelat material än vad som varit fallet med programutbudet.

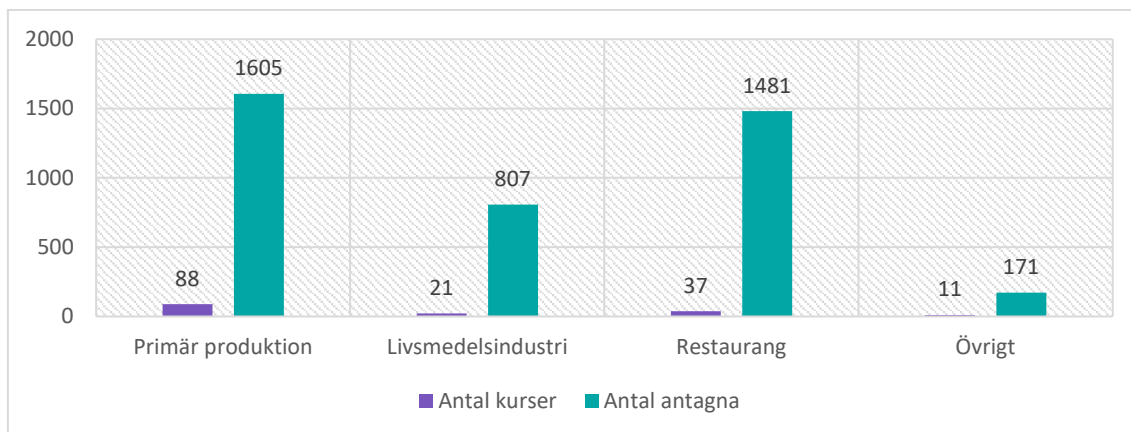
Totalt har 158 kurser identifierats vid nio lärosäten identifierats. Strax över 4 000 individer antogs vid kurserna under 2020.

Tabell 11. Antal utbildningar, antal utbildningsanordnare och antal antagna, Källa: WSP

	Antal
Antal identifierade kurser:	158
Antal utbildningsanordnare	10
Totalt antal antagna	4064

Sett till innehåll spänner sig kurserna över samtliga delar av livsmedelssektorn med en tyngdpunkt inom primärproduktion (där kurser vid Sveriges lantbruksuniversitet utgör en stor del) och inom restaurang. Det återfinns också en mindre grupp övriga utbildningar som har varit svåra att bedöma hur de bäst bör kategoriseras. Hit hör till exempel kurser inom livsmedelsetik, projektledning för innovation i hållbara livsmedelssystem och kursen Mat, myter och molekyler. Kursutbudet fördelar sig enligt diagrammet nedan.

Diagram 7. Antal kurser och antal antagna per del av livsmedelssektorn, Källa: WSP



Bredden av utbildningarnas inriktning framkommer också när vi ser till de 10 största utbildningarna, sett till antal antagna. Kurserna med flest antagna förefaller ha en tonvikt mot måltid och dryck. Det är också värt att notera att kursen "Måltidskunskap och värdskap" vid Örebro universitet är en distansutbildning som genomförs på halvtid och att Ölbryggning och fermentering vid Högskolan Borås är en sommarkurs.³⁰

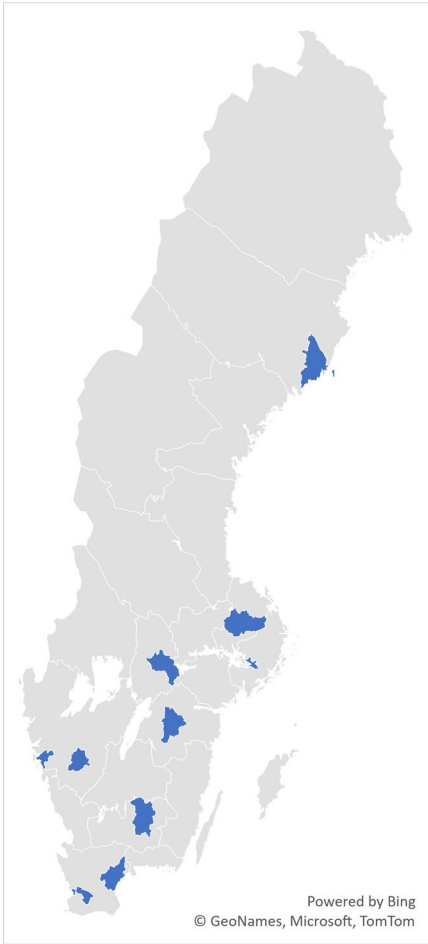
Tabell 12. De 10 största kurserna sett till antal sökande 2020, Källa: WSP

Lärosäte	Kurs	Antal sökande
Högskolan Borås	Ölbryggning och fermentering	500
Örebro universitet	Måltidskunskap och värdskap, Dryckeskunskap I	450
Umeå universitet	Vin och mat (HT20)	178
Umeå universitet	Vin och mat (VT20)	121
Sveriges lantbruksuniversitet	Projekt och kommunikation i den agrara sektorn	119
Örebro universitet	Måltidskunskap och värdskap, Dryckeskunskap II	110
Umeå universitet	Drycker och mat i kombination	109
Örebro universitet	ORU-V5182 - Närproducerat, vilt och hållbart till restaurangen	100
Sveriges lantbruksuniversitet	Livsmedels säkerhet	84
Sveriges lantbruksuniversitet	Marknadsinriktad nötköttsproduktion	63

Till stora delar återfinns kurserna vid samma lärosäten som för programmen och den geografiska spridningen i hög grad densamma. När vi ser till kurser tillkommer även Linköpings universitet genom en kurs inom "Tillsyn och kontroll inom livsmedel och hälsoskydd". Fördelningen visas i kartan nedan.

Karta 6. Geografisk fördelning av kurser, Källa: WSP

³⁰ För mer information hänvisas till den excel-fil som är den del av underlagsmaterialet till denna kartläggning.



5 Arbetsmarknadsstatus för examinerade 2013–2015 tre år efter examen

Ett av syftena med delrapporten är – utöver att ge en bild av utbildningsutbudet – visa på statusen på arbetsmarknaden för de individer som läst en utbildning med inriktning mot livsmedelssektorn. Beskrivningen görs baserat på statistik från SCB avseende individer som examinerats inom ett urval av ämnesinriktningar under åren 2013 - 2015 (se avsnitt 3.2.5 ovan).

Syftet med detta kapitel är att redovisa resultatet från sammanställningen. Vi har valt att redovisa data utifrån två grupperingar. För det första arbetsmarknadsstatus utifrån vilken nivå i utbildningssystemet utbildningen återfinns inom – det vill säga:

- Gymnasial utbildning (yrkesinriktad)
- Eftergymnasial utbildning
- Eftergymnasial utbildning (yrkesinriktad)
- Forskarutbildning

För det andra utifrån vilken del av livsmedelssektorn som examen befinner sig inom. Då utbildningar in handel kommit att avgränsas bort innebär det följande tre:

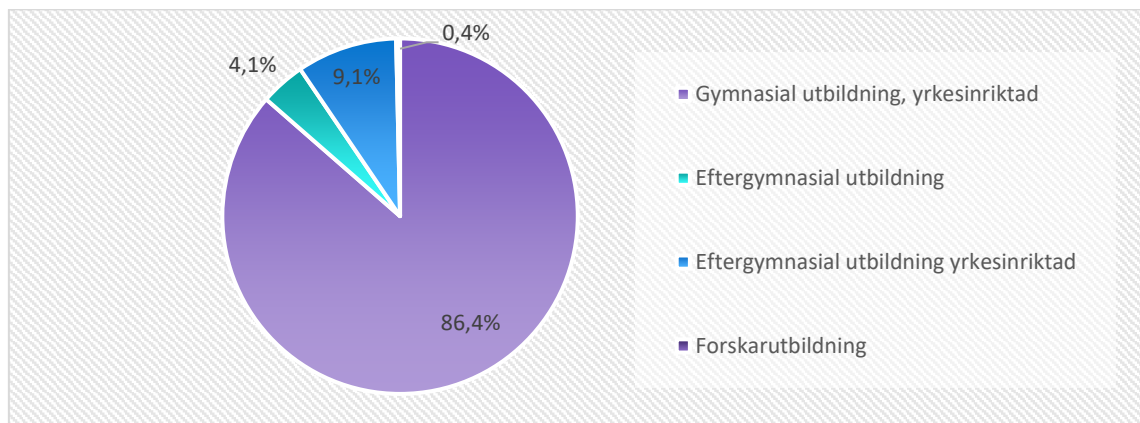
- Primärproduktion
- Livsmedelsindustrin
- Restaurang

Slutligen korsar vi dessa båda – för att se hur utfallet fördelar sig efter inriktning och nivå. Underlagsdata fördelat per SUN-kod återfinns i det datamaterial som bilägges rapporten.

5.1 Arbetsmarknadsstatus efter utbildningsnivå

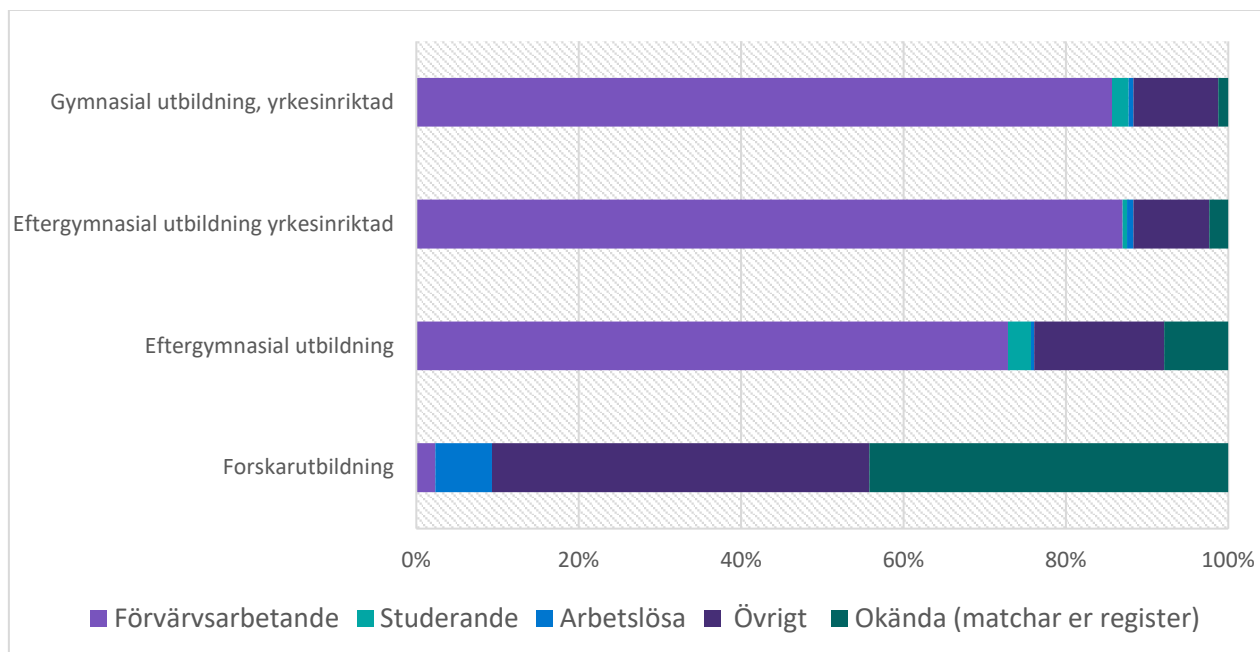
Undersökningspopulationen rymmer strax över 12 000 individer. Merparten av dessa – nära 10 500 återfinns inom gruppen "Gymnasial utbildning, yrkesinriktad" (nära 87 procent) följt av gruppen "Eftergymnasial utbildning" (9 procent); "Eftergymnasial utbildning (yrkesinriktad)" (4 procent) och forskarutbildning (strax under 0,5 procent).

Diagram 8. Populationen fördelad efter utbildningsnivå, Källa: SCB



I statistiken har individerna delats in i fem grupper: "Förvärvsarbete", "Studering", "Arbetslösa", "Övriga" samt "Okända". Gruppen "Övriga" rymmer i sig ett antal kategorier – som samtliga innebär att individen inte är förvärvsarbete eller arbetslös.³¹ Gruppen "Okända" avser individer där SCB inte får träffar i registren.³² Diagrammet nedan visar hur populationen fördelar sig efter arbetsmarknadsstatus tre år efter examen.

Diagram 9. Arbetsmarknadsstatus efter utbildningsnivå, tre år efter examen, Källa: SCB



I diagrammet ser vi att högst andel förvärvsarbete återfinns inom grupperna "gymnasial utbildning, yrkesinriktad" samt inom "eftergymnasial utbildning yrkesinriktad". Inom båda grupperna är andelen arbetslösa dessutom låg. Andelen förvärvsarbete inom gruppen "Eftergymnasial" och "Forskarutbildade" är betydligt lägre. För den sistnämnda gruppen handlar det dock om ett fåtal individer av vilka en hög andel återfinns inom kategorin "Okända", vilket gör tolkningen av statistiken svårare för denna grupp.³³

5.2 Arbetsmarknadsstatus efter del i livsmedelssektorn

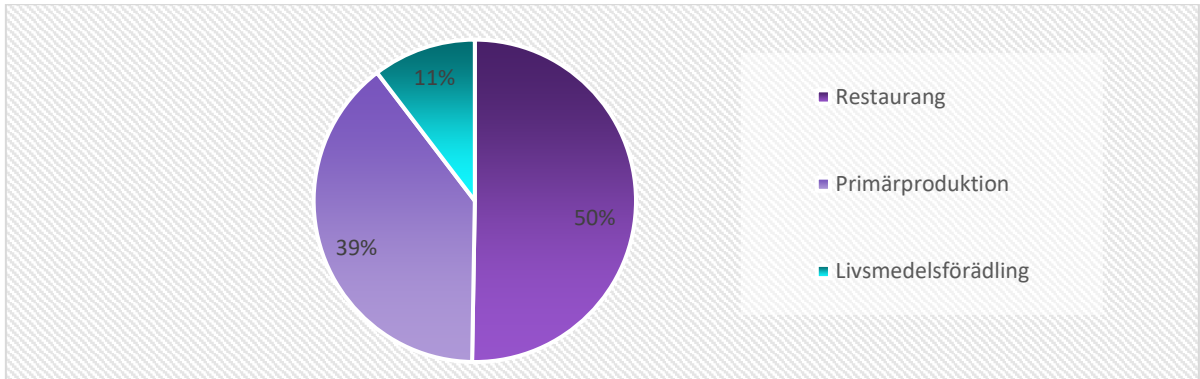
Om man fördelar populationen baserat på vilken del av livsmedelssektorn deras examen återfinns inom (baserat på SUN-kodens inriktning) kan det konstateras att hälften av individerna återfinns inom ämnen som relaterar till delsektorn restaurang, nära 40 procent inom primärproduktion och cirka 11 procent inom livsmedelsindustrin.

³¹ Det handlar om: vård av barn, sjuk, förtidspensionär, ålderspensionär, ekonomiskt bistånd, i arbetsmarknadspolitisk åtgärd eller saknar inkomst

³² Enligt SCB handlar det sannolikt om invandrade personer som har en utbildning från ett annat land. Det kan till exempel vara ganska nyanlända personer som inte ens fanns folkbokförda i Sverige vid tidpunkten för uppföljning

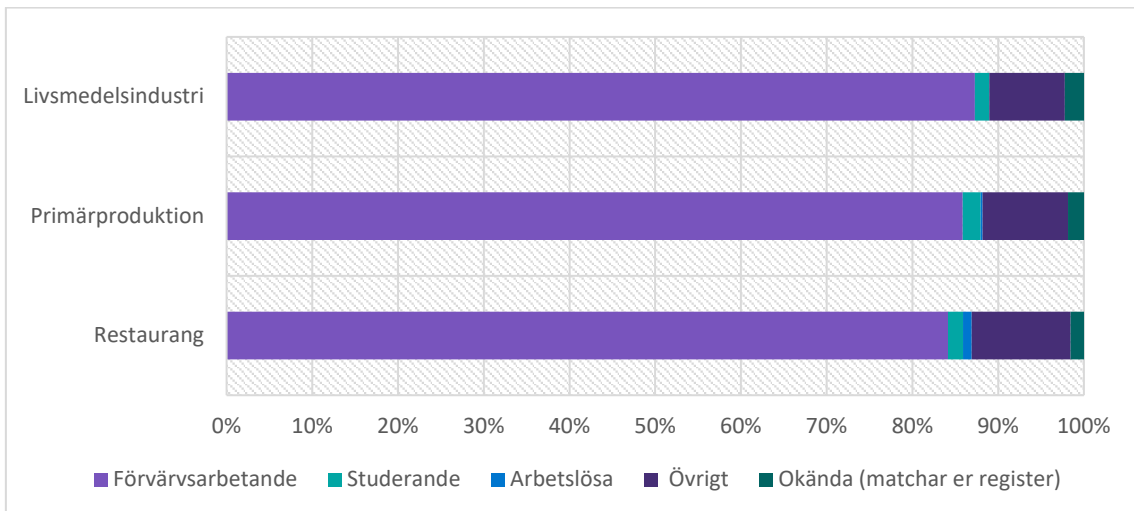
³³ Orsaken är troligen att ett ansevärt antal doktorander idag kommer från andra länder och att de efter avslutad examen lämnar Sverige. Många nydisputerade genomför vidare postdoc i andra länder.

Diagram 10. Populationen fördelad efter del av livsmedelssektorn, Källa: SCB



Avseende arbetsmarknadsstatus tre år efter examen fördelar sig populationen enligt diagram 11 nedan. Vi ser där att runt 85 procent av populationen klassas som att vara i sysselsättning 3 år efter examen. Det är dessutom förhållandevis små skillnader mellan de tre delarna av livsmedelssektorn. Vi finner en något högre andel arbetslösa inom restaurang samt något högre andel förvärvsarbetande inom gruppen livsmedelsindustrin (samtidigt som det är stora skillnader i storleken mellan dessa båda grupper, enligt diagram 7 ovan).

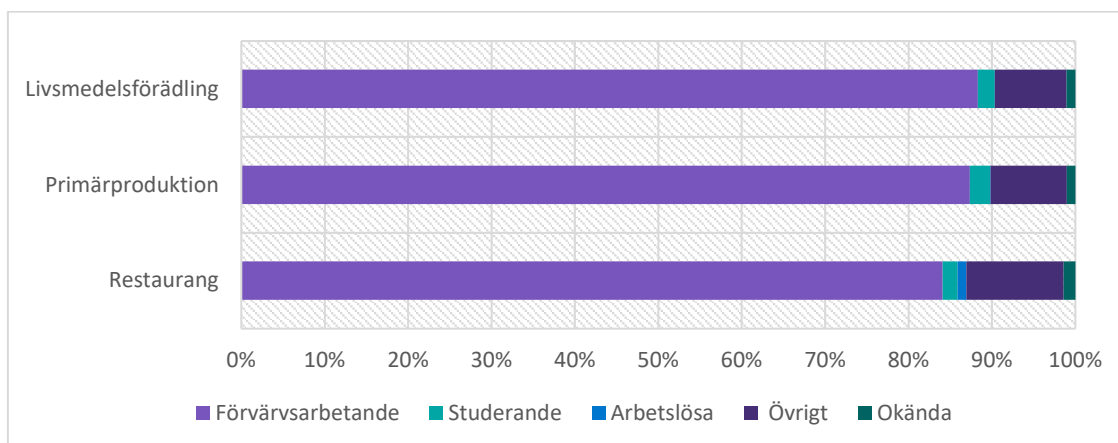
Diagram 11. Arbetsmarknadsstatus efter del av livsmedelssektorn, tre år efter examen, Källa: SCB



5.3 Arbetsmarknadsstatus efter utbildningsnivå och del i livsmedelssektorn

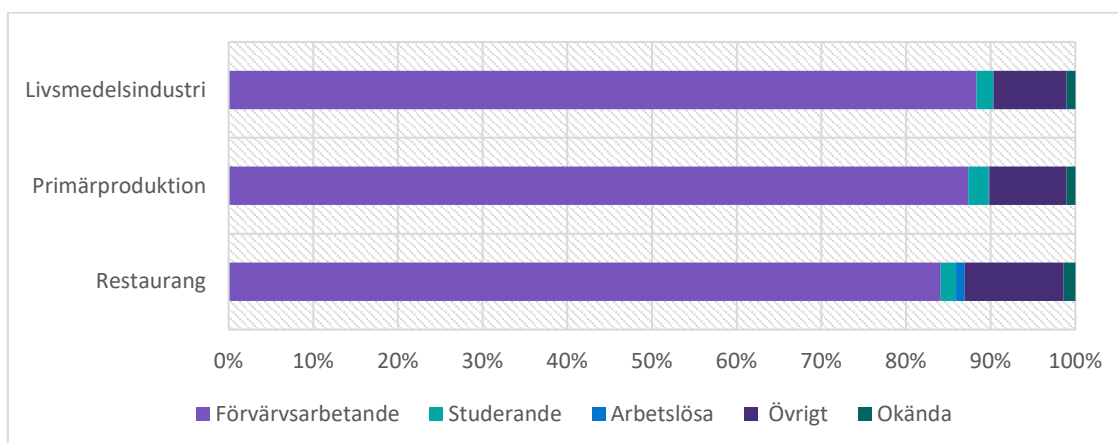
Korsar vi dessa båda grupperingar får vi en bild av vilka delar av livsmedelssektorn som sysselsätter individer med olika nivåer av utbildning. Diagrammet blir då något mer svåröverskådligt men möjliggör samtidigt en mer detaljerad analys.³⁴

Diagram 12. Arbetsmarknadsstatus efter del av livsmedelssektorn, tre år efter examen, grupp *Gymnasial utbildning, yrkesinriktad*, Källa: SCB



Gällande gruppen gymnasialt utbildade med yrkesinriktning uppgår andelen förvärsarbetandet till nära 85 procent för samtliga tre delar av livsmedelssektorn som finns representerade. Andelen arbetslösa är i princip obefintlig, och de icke-förvärsarbetande återfinns i studier eller inom kategorin "övrigt".

Diagram 13. Arbetsmarknadsstatus efter del av livsmedelssektorn, tre år efter examen, grupp *Gymnasial utbildning, yrkesinriktad*, Källa: SCB

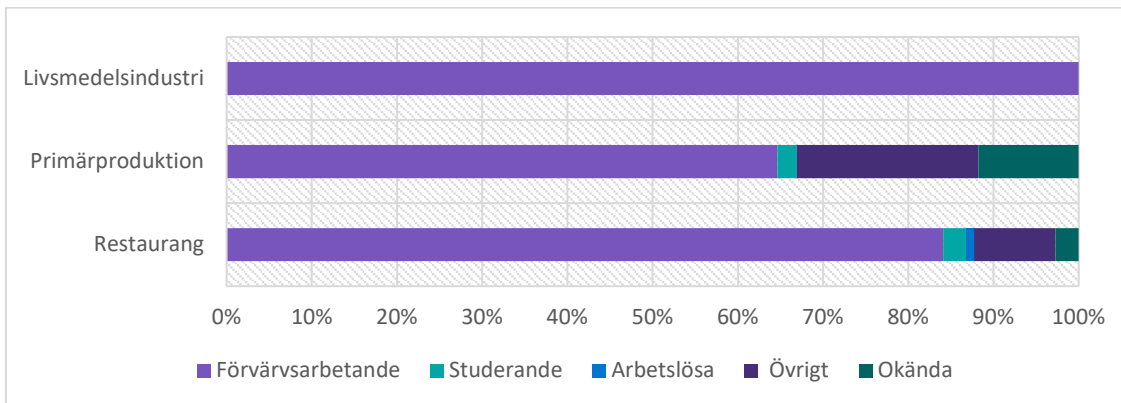


Gällande gruppen gymnasialt utbildade med yrkesinriktning uppgår andelen förvärsarbetandet till nära 85 procent för samtliga tre delar av livsmedelssektorn som

³⁴ Det datamaterial som biläggs rapporten framgår även arbetsmarknadsstatus för enskilda SUN-inriktningar per nivå.

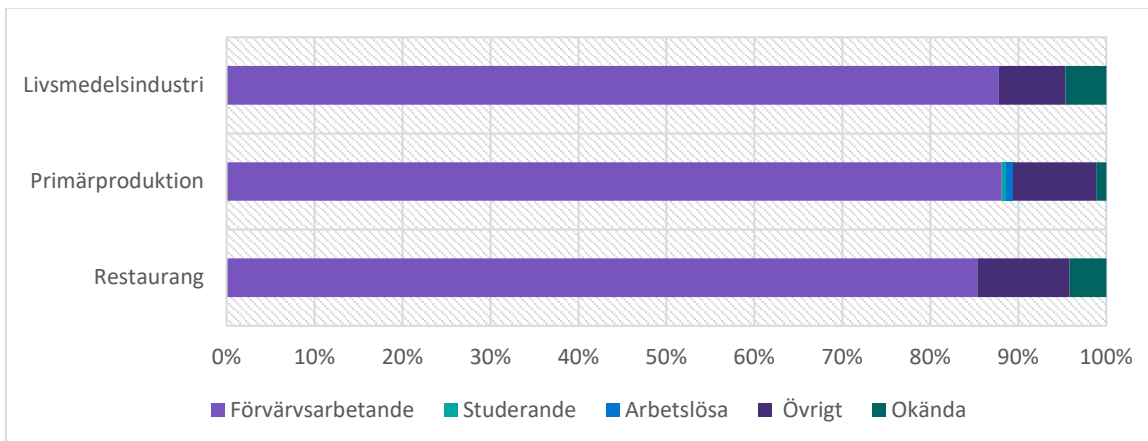
finns representerade. Andelen arbetslösa är i princip obefintlig, och de icke-förvärvsarbetande återfinns i studier eller inom kategorin "övrigt".

Diagram 13. Arbetsmarknadsstatus efter del av livsmedelssektorn, tre år efter examen, grupp *Eftergymnasial utbildning*, Källa: SCB



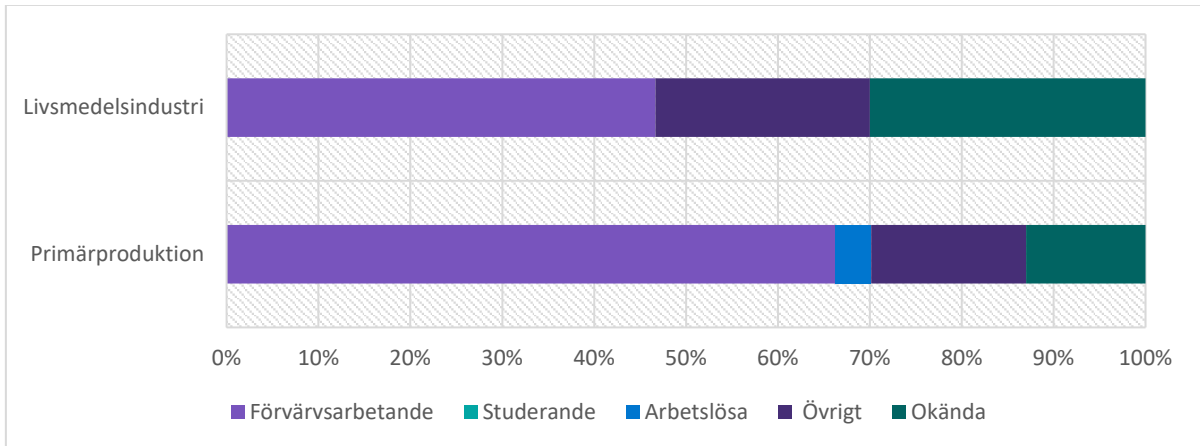
Gällande gruppen eftergymnasial utbildning (ej yrkesinriktning) uppvisar både livsmedelsindustrin och restaurang en hög andel förvärvsarbetande. Den är betydligt lägre inom gruppen primärproduktion – där istället gruppen "övrigt" utmärker sig. Något som skulle indikera en svagare arbetsmarknadsinriktning för denna grupp.

Diagram 14. Arbetsmarknadsstatus efter del av livsmedelssektorn, tre år efter examen, grupp *Eftergymnasial utbildning, yrkesinriktad* Källa: SCB



Inom en eftergymnasial yrkesinriktad utbildning ser vi en att andelen förvärvsarbetande uppgår till runt 85 procent för samtliga tre delar av livsmedelssektorn. Populationen förefaller efter utbildning gått ut på arbetsmarknaden, och uppvisar en låg andel studerande.

Diagram 15. Arbetsmarknadsstatus efter del av livsmedelssektorn, tre år efter examen, grupp forskarutbildade Källa: SCB



För gruppen forskarutbildade handlar det om ett fåtal individer, för vilka för en förhållandevis stor andel inte ges träff i registren. Detta gör att statistiken bör tolkas med viss försiktighet. Baserat på den data som framkommer förefaller denna grupp ha en svagare etablering på arbetsmarknaden än vad som är fallet för övriga utbildningsnivåer. Orsaken är troligen, vilket nämndes i tidigare fotnot, att ett ansevärt antal doktorander idag är utrikesfödda och att de lämnar Sverige efter avslutad doktorsexamen. I detta sammanhang bör också det faktum att inrikes födda nyblivna doktorer gör en postdoc vid ett utländskt universitet. Inom ramen för denna kartläggning har inte denna svagare etablering varit möjligt att djupare undersöka.

DEL 2

6 Syfte, metod och material samt disposition

6.1 Syfte

Syftet med denna del av uppdraget (del 2) är att genomföra två sammantvinnade delstudier. Den första delstudien handlar om att beskriva kompetensbehov samt utbildningsutbudet inom livsmedelssektorn. Den andra delen handlar om att genomföra tre fallstudier. Dessa tre fallstudier är utvalda i samspel med Tillväxtverket. Mer preciserat ska tre frågeställningar belysas.

- Hur väl möter befintliga utbildningar de behov som företagen inom livsmedelssektorn upplever?
- Finns det förslag på hur utbildningarna kan utformas för att bättre möta branschens behov och saknas det idag utbildningsvägar?
- I vilken grad arbetar individer som läst utbildningarna inom yrken som matchar/motsvarar utbildningens innehåll och vad förklarar eventuellt bristande matchning?

6.2 Metod och material

Denna rapport baseras på följande metoder och material.

6.2.1 Dokumentstudier

Rapporten baseras på genomgång av följande typ av skriftliga publikationer (se referenslistan) och digitala:

- Forskningsrapporter (och andra rapporter)
- Publikationer från myndigheter
- Nyhetsartiklar och hemsidor
- Expertutlåtanden (remissvar etcetera)

6.2.2 Intervjuer med företrädare från branscherna

För att få en bild av branschernas behov och hur man ser på utbudet av utbildningar har vi genomfört kvalitativa intervjuer med representanter från utvalda branschorganisationer. Urvalet av informanter har till stor del styrts av urvalet av fallstudier där vi även haft som mål att få till en bra balans utifrån de fyra leden: primärproduktion, livsmedelsindustrin, livsmedelshandel och restaurang. Det finns naturligtvis ytterligare branschorganisationer i livsmedelsindustrin som exempelvis Svensk Dagligvaruhandel och Svensk Handel som kunde ha intervjuats. Dessa har dock av olika skäl inte haft möjlighet att ställa upp på en intervju under undersökningsperioden (brist på tid).

Sammantaget har tio intervjuer genomförts, vilket innefattar följande organisationer:

- Livsmedelsföretagen
- Utbildningsrådet för hotell och restauranger
- Hotell och restaurangfacket

- Visita
- LRF
- Kött- och Charkföretagen
- Handelsrådet³⁵
- Sveriges bagare och konditorier (SBK)
- Svensk fågel
- SLU

6.2.3 Intervjuer för att undersöka könsskillnader i matchning

För att få en fördjupad bild över könsskillnaden i matchning kopplat till ett antal utbildningar har kvalitativa intervjuer med representanter från utvalda organisationer genomförts. Urvalet av informanter har baserats på de utbildningar där det finns könsskillnader i matchning på arbetsmarknaden, vilket beskrivs mer genomgående i fallstudie C. Totalt har 10 intervjuer genomförts. Organisationer som har intervjuats är:

- Naturbruksskolornas förening
- Vreta utbildningscentrum
- Älvdalens Utbildningscentrum
- Gröna arbetsgivare
- SLU
- LRF

6.2.4 Intervjuer med företagare inom livsmedelssektorn

30 intervjuer med företrädare för företag inom livsmedelssektorn. Syftet med dessa intervjuer har varit att få en fördjupad bild av a) hur företagets konkreta behov av kompetens ser ut, b) hur företagen upplever utbildningssystemet (framförallt om de upplever att systemet möter företagets behov samt c) om det finns förslag på innehåll eller upplägg i nuvarande utbildningar som skulle bidra till att stärka livsmedelssektorns kompetensförsörjning utifrån företagets perspektiv.

Företagslistor har hämtats från databasen Bisnode baserat på relevanta SNI-koder. Urvalet omfattar företag lokaliserade i hela Sverige och har inte begränsats till någon särskild region. Totalt har 273 företag kontaktats med sammanlagt 27 genomförda intervjuer.³⁶ Vi har lovat företagen anonymitet, därför redovisar vi dem kodat i referensföreteckningen. Genomförda intervjuer fördelar sig enligt följande:

Tabell 13. Exempel på företag som intervjuats

Del av sektorn	Exempel på företag som intervjuats
Primärproduktion: 9 intervjuer	Äggproducent.

³⁵ Se <https://handelsradet.se> för ytterligare beskrivning av handelsrådet och dess verksamhet.

³⁶ Det har varit relativt svårt att få till intervjuer. Flertalet uppger en frustration över myndigheternas hantering av pandemin och hade en naturligt negativ inställning till att delta. Alternativt uppgivit att de inte haft tid.

	<p>Äggproducent.</p> <p>Uppfödare av slaktsvin.</p> <p>Gård och företag som skall bedriva lantbruk, entreprenad- och verkstadsverksamhet inom jord- och skogsbruk.</p> <p>Handelsträdgård – odling av grönsaker. Fokus är på kryddor, sallat, grönsaksplantor och årstidens blommor.</p> <p>Gods verksam inom lantbruk (växtodling, nötboskap och grisuppfödning) och skogsbruk.</p> <p>Del av koncern som inkluderar kvarn, gård och tillverkning av diverse produkter.</p> <p>Odling av spannmål. Bedriver växtodling på 230 hektar, främst raps och sockerbetar. Har skogsbruk.</p> <p>Lantbruk med mjölkproduktion.</p>
<p>Livsmedelsindustrin: 9 intervjuer</p>	<p>Slakteri.</p> <p>Partihandel med socker, choklad och konfektyr.</p> <p>Framställning av livsmedel. Däribland godis, glass, läsk och konfektyr.</p> <p>Charkuteri med fokus på korv. Företaget använder råvaror från närområdet.</p> <p>Bageri.</p> <p>Slakteri som producerar klassiska husmanskostprodukter, inkluderande isterband, korv och sylta.</p> <p>Tillverkare av lagad mat och färdigrätter.</p> <p>Partihandel med kaffe, te, kakao och kryddor.</p> <p>Framställning av te och kaffe. Företaget Distribuerar till matvarubutiker.</p>
<p>Livsmedelshandel: 3 intervjuer</p>	<p>Butik som främst fokuserar på tomater.</p> <p>Specialiserad butikshandel med konfektyr.</p>
<p>Restaurang: 7 intervjuer</p>	<p>Café. Del av mindre cafékedja i Stockholm som finns utspridda på tre ställen.</p> <p>Kafé och restaurang med angränsande hotell.</p> <p>Restaurang i form av hamburgeri.</p> <p>Konditori som även är verksamma kring event (bröllop, dop etcetera)</p> <p>Konditori och restaurang i Bergslagen.</p>

Fiskbutik och restaurang som del av en saluhall.

Café som även levererar sina produkter till livsmedelsbutiker, skolor och föreningar.

6.3 Disposition

Rapporten är disponerad enligt följande. I nästa kapitel redovisas del 1. Denna del fokuserar på kompetensbehov och utbildningsutbud inom livsmedelssektorn och syftet med detta kapitel är att ge en övergripande bild över rådande och framtida kompetens- och utbildningsbehov inom livsmedelssektorn. Kapitel 4 redovisar de tre fallstudierna (Fördjupad bild av kompetensbehov och utbildningsutbud inom livsmedelsindustrin, Utbildningsresor inom livsmedelssektorn och könsskillnader i matchningen för personer med vissa utbildningar).

7 Del 1: Kompetensbehov och utbildningsutbud inom livsmedelssektorn

Syftet med detta kapitel är att ge en övergripande bild över rådande och framtida kompetens- och utbildningsbehov inom livsmedelssektorn. Kapitlet redogör först hur kompetensbehoven ser ut inom respektive del av livsmedelsbranschen. Därefter redogörs för hur väl utbildningsutbudet möter dessa kompetensbehov och den efterfrågan som företagen har.

7.1 Kompetensbehov

Det råder idag en stor brist på kompetens inom ett stort antal av yrken inom livsmedelssektorn. Vår kartläggning visar att kompetensbehoven handlar om att det är svårt att hitta individer som har "rätt profil" och kompetens utifrån företagets behov (inom lantbruk talar man exempelvis om att en person har ett "djuröga"). Det kan handla om kritisk kompetens som att hantera och ta till sig ny teknik, kunna förutse och styra processer i produktionen till kunskaper om livsmedelshantering. Samtidigt lyfts yrkeskunnande och erfarenhet som viktiga delar samt även personliga egenskaper (det kan exempelvis handla om att vara social, kundorienterad, kunna processleda, vara "säljare" med mera). En ökad teknikutveckling, automatisering och digitalisering ställer allt högre krav på en kombination av kompetenser kopplat till detta där de olika kompetenserna bildar en "ny enhet" och i viss mån en lite ny typ av spets. (en trend som kännetecknar också andra sektorer än livsmedel naturligtvis).

Kartläggningen har även visat via företagsintervjuerna att detta är en utveckling som motiverar majoriteten av aktörer i flera segment att genomgå vidareutbildning, för att på så vis förbereda sig själva och sina verksamheter med nya kompetenser och en bredare portfölj av erfarenheter.

7.1.1 Vilka behov är särskilt stora inom respektive led?

7.1.1.1 Primärproduktion

Inom primärproduktion finns det ett stort behov av arbetskraft inom flera av dess delbranscher. Behoven är stora inom odling av olika sädeslag, trädgårdsodling samt inom mjölkproduktion och grisuppfödning.

7.1.1.1.1 Trädgårdsföretag har svårigheter att hitta relevant arbetskraft

Trädgårdsföretagen uppger att det idag är svårt att hitta rätt kompetens, vilket utgör ett stort tillväxthinder. I LRF:s rapport *Arbetskrafts- och kompetensbehov i livsmedelssektorn 2018* uppger sex av tio trädgårdsföretag att de har som mål att växa under de kommande fem åren och har därav ett behov av att anställa mer personal. De uppger dock svårigheter att hitta relevant arbetskraft och vartannat trädgårdsföretag svarar att de avstått från rekrytering på grund av att de inte hittar rätt typ av kompetens. En aspekt som förefaller finnas inbegripen i deras definition av "bristande kompetens" är arbetsförmåga. Att delar av arbetskraften arbetar för ineffektivt (tar längre tid på sig med mera.). Här finns också olika aspekter kopplade till lönsamhet. Ett företag som drev ett odlingsföretag med gårdsbutik uttryckte sig enligt följande:

Väldigt svårt att hitta folk med rätt kompetens till odlingen, kan vara att en person har en bred utbildning men måste internutbildas för att lära sig om de växter som företaget odlar.

Svårt för att det är mycket säsongsjobb, enkelt att tappa bra och kompetent folk på grund av detta”

Delbranschen präglas alltmer av avancerad teknik och yrkesrollen kräver förmågan att ta till sig ny teknik samt bearbeta tekniska data. Inom trädgårdsodling justeras ljus och temperatur med mera alltmer av avancerade tekniska system. Vidare kräver åkerodling teknik som sensorer och GPS-system för att bevaka jordfuktighet och väderförhållanden med mera (MYH, 2020). Samtidigt efterfrågas även inom lantbruket generella kompetenser inom affärs- och produktutveckling för att utveckla de större företagen. Dels krävs praktisk kunskap om produktionsprocesser kombinerat med förmågan att planera och koordinera arbetsteam.

7.1.1.1.2 Inom djurhållningen råder brist på djurskötare och yrkesroller inom arbetsledning- och produktion

Inom djurhållning, vilket innefattar alltifrån nötkötts- och mjölkproduktion till uppfödning av grisar, fågel samt äggproduktion, råder stora rekryteringsbehov. Det råder en brist på kärnkompetenser och framförallt individer med praktisk erfarenhet inom djurhållning (till exempel djurskötare) som, enligt en intervjuperson från en av branschorganisationerna inom primärproduktionen, har ”ett djuröga”. Samtidigt efterfrågas även en kombination av kompetens inom djurhållning samt kompetens inom arbetsledning, driftplanering och produktionskunskap med mera. En företrädare från LRF uttrycker detta enligt följande:

”Ledarskapsutbildningar behövs högre upp i kedjan men det är främst kärnkompetens som behövs, de som är på golvet och har en naturbruksutbildning i botten. Det är ju färre i antal som behöver vara duktiga på ledarskap men det är absolut brist på goda arbetsledare också.”

De tekniska framstegen och digitaliseringen av lantbrukssektorn är även något som understryks av djuruppfödare, samt hur vidareutbildning kommer bli nödvändigt för att möta denna utveckling.

7.1.1.1.3 Arbetskraftsinvandringen är viktig för att bemanna tjänster inom bland annat produktion

Flera företagare har kommunicerat ovan problematik, i vart fall vad gäller svensk arbetskraft. En ägguppfödare menar att ”arbetsmoral finns inte bland den arbetspool som man har att utgå från. Detta leder till att de är svårt för företaget att ha folk som är sjuka eller blir sjukskrivna eftersom arbetsgruppen är liten och på så sätt sårbar.” En annan uttrycker sig liknande och hävdar att vad gäller svensk arbetskraft, är det svårt att få tag på folk att jobba inom produktion. Denna person, företagare inom livsmedelsindustrin, framhåller att:

”Arbetskraftsinvandring har varit positivt för företaget eftersom det är svårt att hitta svensk arbetskraft. Att det är svårt beror förmodligen på att det är ett tyngre jobb. Den externa arbetskraften är mer villig att ta i mer eftersom det eventuellt finns en starkare känsla för att visa sitt värde och för att man vill behålla sitt arbete.”

7.1.1.2 Livsmedelsindustrin

Inom livsmedelsindustrin råder generellt ett stort behov av kompetens inom produktionsteknik och produktionsledning. Livsmedelssektorn ställer allt högre krav på hygien och säkerhet i linje med regelverket God tillverkningssed (GMP). I huvudsak efterfrågas utbildade processoperatörer samt maskinoperatörer med inriktning mot

livsmedel. Det råder en stor brist framförallt inom delbranscherna kött och chark samt bagerinäringen.

En allt större efterfrågan på svenskt kött driver behovet av kompetens och då särskilt kompetens och utbildning inom styck och slakt. Branschorganisationen Kött- och charkföretagen (KCF) genomför för nuvarande en kompetensbehovskartläggning av branschen, med beviljade medel från Jordbruksverket. KCF har även tillsammans med Livsmedelsföretagen beviljats medel från Tillväxtverket för att genomföra ett pilotprojekt för att bygga en digital utbildning för kött och chark.

7.1.1.2.1 Kompetensbehov i bagerier och industriella bagerier

Inom kategorin bagare och konditor råder en stor brist på hantverkskunnig personal. Det är här viktigt att särskilja mellan storskalig produktion med nyckelaktörer så som Pågen och Polarbröd. Inom dessa företag krävs framförallt kompetens för att övervaka industriella processer och att arbeta med produktutveckling. Arbetet utförs till stor del med stöd av maskiner och kräver en teknisk kompetens. Den småskaliga produktionen däremot (mindre bagerier och konditorier) kräver en annan typ av kompetens: hög hantverksmässig skicklighet (MYH, 2020).

Branschorganisationen Sveriges bagare och konditorer (SBK) beskriver att yrket alltmer har svängt från halvfabrikatproduktion till en mer hantverkskunnig näring och således ett stort behov av hantverkskunnig personal. Samtidigt finns det idag få utbildade konditorer och bagare som har tillräckligt hög praktisk och teknisk kompetens samt erfarenhet som branschen efterfrågar. Personalkostnaden för mindre företag är höga, närmare 50 procent. En investering i ny personal förutsätter därav en hög kompetensnivå för att säkerställa att detta genererar intäkter. De större industriella bagerierna har lägre personalkostnader och kräver istället mer teknisk kompetens inom automation med mera, som nämndes tidigare. Bland företagsintervjuerna, har ett bageri understrukit problematiken att ny personal inte har det hantverksmässiga med sig från gymnasiet. Även att många bagare lämnar de mindre företagen, för att istället arbeta för större företagskedjor. En av de intervjuade företagen uttryckte sig enligt följande:

”Många kommer hit som studenter eller praktikanter. Dessa behöver vi lära upp. Vi lär ut mer på en månad än vad skolorna gör på ett halvår. De behöver mer arbetslivserfarenhet.

7.1.1.2.2 Geografiska utmaningar i att rekrytera relevant arbetskraft har resulterat i vikten av utländsk arbetskraft inom delar av livsmedelssektorn

Intervjuerna med företagen ger en bild av att rekryteringsproblematiken är parallell med den av primärproduktionen. Flera av respondenterna framhäver att verksamhetens geografiska placering är ett problem. Att det antingen blir en lång pendling till arbetsplatsen, eller att relevanta kompetenskluster är för avlägset för att utgöra en seriös nyrekryteringsmöjlighet. Som ett resultat har extern arbetskraft blivit en viktig tillgång till detta segment av livsmedelssektorn. Ett företag berättar att de har tre rumäner anställda via ett bemanningsföretag, och att det är svårt att fylla kvalitetsjobben internt.³⁷

³⁷ När det gäller utländsk arbetskraft förefaller det som att skälen till utmaningarna är flera. Problematiken skulle med all sannolikhet kräva en mer fördjupad studie. Är det exempelvis svenskkunskaper som behövs för de svårare uppgifterna, och/eller högre utbildning? Handlar det kanske exempelvis också om att det enbart utländsk arbetskraft som är villig att göra de enklare jobben, under de villkor som gäller? En aspekt som i olika sammanhang diskuterats i samband med genomförandet av detta uppdrag rör huruvida löneläget gör livsmedelssektorn beroende av utländsk arbetskraft. Underförstått: att det låga löneläget gör att svenska medborgare inte är intresserade av att arbeta inom vissa delar av livsmedelssektorn. Det ar

7.1.1.3 Livsmedelshandel

Livsmedelshandeln med fokus på dagligvaruhandeln (stormarknader, servicebutiker, supermarkets etcetera) har visat stor konkurrenskraft och tillväxt trots att Covid-19 krisen har slagit hårt mot stora delar av näringslivet (exempelvis genom regleringar för restauranger kopplade till antal tillåtna gäster och öppettider). Dagligvaruhandeln har gått starkt under pandemin då en stor del av restaurangkonsumtionen har flyttats till hemmet. Det bör tilläggas i detta att de statliga förvaltningarna och dess åtgärder mot pandemin ligger till grund för mycket livsmedelshandelns relativa tillväxt. Som exemplet ovan anger, har restriktioner på restaurangers öppettider och alkoholserving, resulterat i att alltfler spenderar mer på mat till hemmet. Dagligvaruhandeln kan annars beskrivas som en bransch med hög och problematisk personalomsättning. Den präglas av många deltidsanställda, däribland studenter som har butiksarbete som första jobb.

7.1.1.3.1 Alltmer pålästa kunder kräver butikspersonal med mer expertkunskap

Pålästa kunder ökar trycket på kunskapskrav hos butikspersonal. Det förefaller således som att konsumentens beteende och krav är på väg att ändras och därmed kommer att dessa att ändra kunskapskravet hos exempelvis butikspersonalen? Branschen efterfrågar därför fler medarbetare och framförallt de med specialistkunskaper inom livsmedelshandling (men även kunskaper inom sälj och service). Att erbjuda expertkunskap och hantverkskunskaper (genom till exempel manuella kött- och ostdiskar) är även ett sätt för butiker att bli mer attraktiva. En del av denna utveckling kan härledas till konsumentkraft. Även fast det är en utmaning att bedöma hur mycket externa influenser påverkar livsmedelshandeln och hur fort, finns det tendenser som understryker och förstärker efterfrågan och således även behovet av specialistkunskaper. Även fast Systembolaget är ett monopol, kan det agera exempel på denna förflyttning. Systembolaget tillhandahåller parallellt med alkoholdrycker även kunskap och service. Något som är en nödvändighet för att vara legitimt och för att uppfylla kundernas efterfrågan och preferenser. Likvärdig utveckling kan uttydas hos livsmedelshandeln då hållbarhet och hantverk blir mer efterfrågat (som exempelvis bagares förflyttning till större livsmedelskedjor), vilket även förutsätter en utveckling i kompetens och erfarenhet.

7.1.1.3.2 Den tekniska och digitala utvecklingen ställer nya kunskapskrav på yrkeskategorier som chaufförer av kundleveranser

Den digitala utvecklingen med en växande e-handel har därigenom bidragit till stor utveckling inom IT, logistik och AI med mera. E-handeln ställer nya krav på chaufförer som transporterar livsmedel. Detta kräver ökad kunskap hos chaufförer som transporterar livsmedel – en yrkeskategori som sällan är anställda direkt hos livsmedelsbutikerna. Större livsmedelsföretag som Axfood erbjuder utbildningar till sina chaufförer om livsmedelshandling men ofta saknas resurser hos mindre företag att erbjuda detta.

7.1.1.4 Restaurang

Det fjärde ledet i livsmedelssektorn, restaurangbranschen, har historiskt haft en hög kompetensbrist samtidigt som rådande pandemi har skapat konsekvenser för restaurangägare och personal med varsel och permitteringar. Visita, branschorganisation

viktigt att skilja på utbildad arbetskraft och arbetskraft med specifik utbildnings- och/eller kompetensprofil. Flera i referensgruppen menar att det inte är löneläget i sig utan att det är svårt att attrahera svenskar av andra skal. Bristen på kompetens gör att företag inom delar av livsmedelsindustrin måste söka sig utomlands, vilket är dyrare (till exempel genom att de då många gånger just behöver använda bemanningsföretag).

och arbetsgivarorganisation för den svenska besöksnäringen, beskriver att det finns en viss oro och ovisshet hos branschen om verkligheten "efter" pandemin och eventuellt ändrade restaurangvanor hos konsumenterna. Samtidigt uppfattas det som att kompetensbristen kommer att vara fortsatt stor, om inte större, än före pandemin. Ett stort antal människor har tvingats lämna branschen och söka sig till andra yrken/utbildningar och kanske väljer många att inte komma tillbaka.

Generella bristyrken inom branschen är framförallt kockar och serveringspersonal. I detta sammanhang kan det också nämnas – baserat på SCB-data som Tillväxtverket har beställt och analyserat – att många personer med kockutbildning av olika skäl inte arbetar som kock.³⁸

7.1.1.4.1 Högt personalomsättning kräver ett fortsatt arbete med att höja attraktivitet för branschen.

Restaurangbranschen är känd för en hög personalomsättning, låga löner och tidsbegränsade anställningar. För många är restaurangyrket ett första-jobb men många väljer sedan att gå vidare till ett annat yrke. Detta kan bli ett stort problem i framtiden då restaurangbranschen utgör ett instegsjobb för bland annat många ungdomar. Det krävs både ökad investering i befintlig personal genom kompetensutveckling (till exempel genom validering) samt ett fortsatt arbete för att öka attraktiviteten bland unga för att välja yrket.

Även fast en restauratör menar motsatsen att det varit relativt enkelt att hitta kompetens - samt att detta gör sig gällande främst för okvalificerade arbeten – och att detta är något som Covid-19 förstärkt, faller sig majoriteten av restauratörer instämmande till beskrivningen gällande personalomsättning och en arbetsplats som många avskräcks från mot bakgrund av den fysiska ansträngningen arbetet i ett kök eller bageri förutsätter. Det blir svårare och svårare med tiden. Dagens generation av 20–25 åringar är svåra att anställa och det är svårt att hitta folk som tycker det är kul att gå till jobbet samt orkar att arbeta under restaurangstress. Denna generation letar även sällan efter en längre anställning. Som anställd måste en orka med och palla trycket. Företaget är även beläget på en mindre ort vilket innebär att arbetspoolen är mindre. Svårigheterna har lett till en hög personalomsättning de senaste åren. Många från gymnasiet anställs under sin gymnasietid och jobbar parallellt med studierna och även något år därefter men går sedan vidare till studier eller annat. Äldre anställda är svårare att gasa igång om de kommer från en tidigare anställning och om de inte är vana vid ett högt tryck.

7.1.2 Skiljer sig behovet på olika typer av företag, delbranscher eller geografisk spridning?

7.1.2.1 Behovet av kompetens skiljer sig något mellan små och stora företag och de stora företagen har bättre förutsättning för kompetensutveckling

Det finns viss skillnad gällande behovet av kompetens kopplat till företagens storlek. Inom primärproduktionen lyfts det att mindre företag främst är i behov av kunnig personal "på

³⁸ Det är inte helt okomplicerat att ta fram data enbart på kockutbildningar. Om exempelvis utbildningsinriktningen 83R – 811c Utbildning för restaurang (där många kockutbildade ingår) kan konstateras att av de som ingår i denna utbildningsinriktning är det bara 40 procent som arbetar i matchande yrken. Däremot är det 81 procent som arbetar (det vill säga förvävsgraden). Detta tyder på att många kockutbildade arbetar inom yrken som inte matchar deras utbildning.

golvet". Större delen av primärproduktionsföretagen består av solo- och mikroföretagare och flera av primärproduktionsföretagen hyr ofta in säsongsbetonad utländsk arbetskraft.

Inom delar av livsmedelsindustrin finns i princip samma kompetensbehov oberoende av företagsstorlek, dock lyfts att de större företagen är bättre rustade för att kompetensutveckla sin personal och har ett mer strukturerat arbetssätt kopplat till detta. De större företagen har större behov av till exempel operatörer, livsmedelsingenjörer och processtekniker. I Stockholm och Mälardalen finns det idag en koncentration/hubb av småskaliga bagerier samtidigt finns ingen yrkeshögskoleutbildning för branschen i närheten.

Inom livsmedelshandeln skiljer sig kompetensbehoven till stor del mellan stora och små företag. Hos större butikskedjor som ICA och Coop krävs det en högre kunskapsnivå om livsmedelshantering hos till exempel individer på delikatessavdelningen. I mindre kvartersbutiker krävs det istället att de anställda har en bredd i sin kunskap. Större företag är generellt bättre rustade för intern kompetensutveckling medan mindre företag saknar de ekonomiska musklerna för detta.

7.1.2.2 Behovet av kompetens kan skilja sig geografiskt liksom tillgången på arbetskraft

Det finns även vissa regionala skillnader kopplat till hur stort behovet av kompetens är men även vilken kompetens man främst är beroende av. En av de intervjuade inom en branschorganisation för primärproduktionen menar att det exempelvis behövs odlingskunniga i Skåne och Östergötland medan att det i Halland finns behov kopplat till mjölkproduktion.

Även företag verksamma inom odling av grönsaker medger att rekryteringen är problematisk på grund av geografiska skäl. De menar att trots att utbudet skulle möta efterfrågan på nationell nivå, så är det avståndet mellan kompetensklustren och arbetsgivare som är utmaningen för nyrekrytering. Detta förhållande gäller med all sannolikhet flera sektorer.

Inom livsmedelsindustrin lyfter delbranschen kött och chark att det finns vissa geografiska skillnader beroende på var produktionsanläggningen är lokaliserad. Produktionsanläggningar som är lokaliserade på platser där konkurrensen om arbetskraft är lägre, har lättare att hitta personal.

7.1.3 Hur ser efterfrågan på kompetens ut de kommande åren?

Svensk export av livsmedel har ökat med i genomsnitt 6–7 procent de senaste åren och svensk livsmedelsproduktion förväntas öka. Enligt LRF:s rapport *Arbetskrafts- och kompetensbehov i livsmedelssektorn 2018* behöver livsmedelssektorn rekrytera 59 000 medarbetare under den närmsta femårsperioden. Svenskar har vidare ett fortsatt stort förtroende för den svenska livsmedelssektorn och det finns en stark vilja att bidra till att minska matens påverkan på miljön och klimatet. Produktion och konsumtion av närodlade produkter är en växande trend som kan gynna småskaliga producenter (LRF, 2018).

Avancerad teknik kräver mångfacetterad kompetens för applikation i verksamheten. En ökad automatisering, digitalisering och användning av artificiell intelligens (AI) kräver en arbetskraft med multikompetenser. Det gäller bland annat förmågan att kombinera, validera och tolka olika data och kunna ta till sig ny teknik. Den fortsatta globaliseringen och nya relationer till både myndigheter och konsumenter efterfrågar alltmer kompetenser inom kommunikation, språk, marknadsföring och juridik. För att företag inom branschen ska kunna växa krävs även kompetens inom till exempel arbetsledning,

driftplanering, strategisk företagsledning och riskhantering (MYH, 2020. Denna "multikompetens" är konkurrensutsatt då många kompetenser är generiska och efterfrågade i andra branscher.

7.1.3.1 Primärproduktionen kräver en arbetskraft som kan ta till sig nya teknik

En ökad användning av processtyrning av odling i växthus (det vill säga kontroll av temperatur, vattning etcetera) och precisionsodling inom åkerodling kräver en framtida kompetens där man kan ta till sig ny teknik men även kunskap om odling. Inom mjölkproduktionen har digitalisering kommit långt genom mjölkkningsrobotar som kan leverera tekniska hälsodata och mjölk kvalitet. Med avancerade mjölkkningsrobotar kan kor själva styra när de vill bli mjölkade. Majoriteten av de intervjuade företagen uttryckte sig instämmande till ovan beskrivning. Dels att det finns ett tydligt behov att vidareutbilda befintlig personal för att förbereda sig inför framtida branschförändringar. Ett par företag framhäver starkt tron på att branschen i stort kommer bli alltmer automatiserad och digitaliserad. Här kommer man då behöva mer och ny kompetens inom process, automation och mekanik. Slutligen kan det nämnas när det gäller primärproduktion att den växande delbranschen fisk-och skaldjursodling, spås bli en viktig del av den framtida livsmedelsförsörjningen, och här efterfrågas kompetens inom teknik, hållbarhet och distribution.

7.1.3.2 En alltmer industriell produktion inom livsmedelsindustrin kräver kompetens inom teknik, automation samt processteknik

Med en alltmer industriell livsmedelsproduktion är tillverkningen automatiserad och processororienterad. Livsmedelsindustrin har stora behov av kompetens inom digitalisering och automation. Framöver kommer betydelsen av att ha rätt kompetens vara både ett medel och ett mål för ökad export, ökade investeringar, nya expansioner och utveckla hållbarhetsperspektivet. Den tekniska utvecklingen förutspås ligga inom automation av logistik och tjänster, då livsmedelsproduktionen redan har automatiserats i stor utsträckning. Redan idag finns en stor kompetensbrist av olika typer av tekniker med inriktning inom automation, styr- och reglerteknik samt processteknik. Detta är ett stort tillväxthinder för företagen och i dagsläget utbildar delbranscher sina egna operatörer inom teknik, kvalitet, flödesteknik samt hälsa, miljö och säkerhet till stor del (MYH, 2020). Uttalandena från företag inom chark och slakt tangerar detta och hänvisar till en teknisk utveckling i branschen. Investeringar i nya maskiner och ny teknik, parallellt med digitaliseringen motiverar för vidareutbildning av befintlig personal eller outsourcing av tjänster. Behovet av vidareutbildning och kompetenshöjning inför framtida branschskiften gör sig även gällande under intervjuerna med företag inom tillverkning av färdigrätter samt diverse partihandlare.

7.1.3.2.1 Livsmedelshandelns kunniga kunder ställer kompetenskraven

Konsumenters ökade hälsomedvetande och ökad kunskap om näringsinnehåll i olika produkter ställer hårdare krav på anställda inom livsmedelshandeln. I många fall vet kunden mer än exempelvis butikspersonal och många uppgifter som personalen tidigare ansvarade för, till exempel ta betalt, ge information och råd, har istället ersatts av digitala verktyg eller av nya värdeerbjudanden (till exempel aktörer som Mathem). Det finns således ett stort behov av att företag satsar på utbildning och träning av personal inom livsmedelshandeln. Kunder efterfrågar i större utsträckning expertkunskap och personalen behöver bli mer av "experter" på sitt område.

Som tidigare nämnts krävs även högre kompetens inom livsmedelskunskap och bemötande bland chaufförer som levererar mat till kunder. Handelsrådet menar att

mycket även utvecklas inom logistikkedjan närmare kunden. Alltifrån automatiska lås till paketrum i fastigheter med mera. Detta menar Handelsrådet kommer kräva nya typer av kompetenser, så som systemarkitekter och distributörer med flera.

7.1.3.3 Automatiseringen inom vissa delar av restaurangbranschen kan slå ut många instegsjobb för unga

Restaurangbranschen förutspås ha en fortsatt stor kompetensbrist på framförallt servitriser och kockar, även efter pandemin. Även inom vissa delar av restaurangbranschen lyfts automatiseringen fram som en trend framförallt inom matkedjorna. Branschorganisationen Visita beskriver det som följande:

”När vi gör våra egna beställningar på exempelvis MAX trycker vi själva in våra beställningar som går till hamburgermaskinen. Detta kommer mer och mer slå ut instegsjobben för unga och nyanlända. Det kommer krävas en annan typ av medarbetare som kan serva och programmera.”

De menar att inom vissa delar av restaurangbranschen kommer det krävas mindre av det hantverksmässiga och istället en högre kompetens kring programmering, processteknik, innovation och sensorik.

7.2 Utbudet av kompetens

I rapporten *Arbetskrafts- och kompetensbehov i livsmedelssektorn* (LRF, 2018) efterfrågar företagen medarbetare från alla typer av utbildningsnivåer under den närmsta femårsperioden. 38 procent av de intervjuade företagen har specifikt behov av personer med kompetens från yrkeshögskolan.

WSP:s kartläggning visar på att utbudet av kompetens som finns kan kopplas till en rad olika faktorer som skiljer sig åt mellan olika delbranscher. I några fall saknas det helt utbildningar, det finns brister i vilka inriktningar som kan läsas, för få utbildningsplatser, för få personer som väljer utbildningarna eller att kvaliteten på utbildningarna anses vara för låg.

7.2.1 Hur väl möter utbildningarna de behov som branscherna inom livsmedelssektorn har?

7.2.1.1 Åtta av tio företag inom primärproduktion har svårt att hitta rätt arbetskraft

I LRF:s rapport från 2018 svarar åtta av tio företag inom primärproduktion att det är svårt att hitta rätt arbetskraft. En majoritet efterfrågar kandidater med en utbildning från gymnasieskolans yrkesprogram. En fjärdedel lyfter fram behov av personal utan tidigare erfarenhet samt även ett behov av korttidsutbildningar.³⁹

7.2.1.1.1 Inom trädgårdsodling krävs fler YH-utbildningar

Inom kategorin trädgårdsodling har det länge saknats utbildningar inom YH och befintliga trädgårdsutbildningar har framförallt inriktning mot grönyteförvaltning och anläggning. Från 2020 finns dock utbildningen *Trädgårdsmästare-frilandsodling och förädling* i utbudet på YH. Inom trädgårdsodling saknas det utbildade personer framförallt då för få väljer att gå naturbruksprogrammet.

³⁹ Här bör det noteras att det föreligger en skillnad mot Tillväxtverkets undersökning "Företagens villkor och verklighet". Den kanske beror på att urvalet företag (till exempel storlek) kanske skiljer sig åt.

7.2.1.1.2 Söktrycket för naturbruksprogrammet med inriktning lantbruk växer, men fortfarande utbildas för få vilket resulterar i en låg kvantitet av exempelvis djurskötare

Det finns olika hinder för att hitta personer med rätt kompetens inom djurhållning kopplat till lantbruket men brist på utbildade utgör ett betydande hinder. Gymnasial utbildning efterfrågas, men även yrkeshögskoleutbildning. Ett betydande problem, enligt den intervjuade på LRF, är att naturbruksprogrammet med inriktning mot lantbruk har en lägre attraktivitet jämfört med exempelvis inriktning mot naturturism och smådjur. Detta leder till att lantbruket inte får den kvantitet av utbildade som arbetsmarknaden efterfrågar. Vad som skapar ett söktryck är en komplex fråga. Ett framtida yrkes attraktivitet, dess status, trender kopplat till det etcetera påverkar en potentiell studerandes val. Ibland kan till och med det faktum att ett yrke kommuniceras som ett "bristyrke" vad gäller arbetskraft uppfattas som negativt och i viss utsträckning minska antalet sökande.

7.2.1.1.3 Relevans och kvalitet för utbildningar på gymnasialnivå inom primärproduktionen kan förbättras

Utbildningsväsendets förmåga att leverera önskad kvantitet av utbildade inom primärproduktionen upplevs som det huvudsakliga problemet, dock finns det även vissa brister i utbildningens kvalitet på gymnasial nivå. Dessa brister kan inte kopplas till särskilda inriktningar utan kan främst ses på lokal nivå. Så här uttrycker en av de intervjuade, från en branschorganisation inom primärproduktionen:

"Kvalitet på utbildningen är mycket viktig. Skillnaden i kvalitet på utbildningarna finns inte inom olika inriktningar utan varierar mellan olika skolor. Vi får en tydlig inblick när vi diplomerar elever vilka skolor som håller god kvalitet och vilka som inte gör det."

Vid en överblick över samtliga företagsintervjuer finns det en delad bild kring hur väl utbildning tillhandahåller nödvändig kompetens. Ungefär hälften menar att utbildningarna inte når hela vägen i att förbereda studenterna för arbetslivet. Fyra exempel från intervjuerna:

"De är gröna oavsett, men kan grunderna bättre, en del erfarenhet kommer med utbildningen."

"Länge har det enbart varit yrkesförberedande och inte nödvändigtvis förberett den kompetens som yrket faktiskt kräver, om man pratar gymnasienivå."

"Bortsett från att jag behöver vidareutbilda dem vid start så har de det teoretiska med sig, som i viss mån är bra, men det praktiska färdigheterna saknas. Det är också den åtgärden jag ser som nödvändig för att bättre förbereda de nya."

"Naturbruksutbildningar från gymnasiet känns lite söndertvättat, skolorna behöver mer praktisk erfarenhet vad gäller lantbruk. Det tar ungefär två år att utbilda en djurskötare efter det att de har kommit till gården. De gamla utbildningarna var mer specialiserade. Naturbruksutbildning räcker inte till på långa vägar, det är dock en grund."

7.2.1.2 Livsmedelsindustrin

Inom livsmedelsindustrin också benämnt som förädlingsledet är läget tufft och man har förlorat i konkurrenskraft på grund av en svag produktivitetsutveckling. Detta grundar sig framförallt i en otillräcklig prioritering av kunskap och innovation (MYH, 2020). Kompetensbehovet gäller både individer från gymnasie- och YH-nivå. Kompetensbehovet innefattar både livsmedelsteknisk kompetens och personer med nyckelkompetens. Enligt

LRF:s rapport (2018) är kompetenser inom marknad, ekonomi och administration enklare att rekrytera till jämfört med positioner inom produktion, produktutveckling och innovation som kan tolkas som mer nyckelkompetens.

7.2.1.2.1 En stor brist på processoperatörer resulterar i att företagen utbildar personal internt

Från YH-nivån efterfrågar företagen inom livsmedelsindustrin framförallt automationstekniker och underhållstekniker. I den industriella produktionen utbildas via yrkeshögskolan tekniker med inriktning inom automation, styr- och reglerteknik, processteknik och underhåll. Det råder dock en stor brist på processoperatörer, automationstekniker, och industrielektriker som kommer via El- och energi-programmet (som framhålls som ett mycket viktigt program idag för livsmedelsindustrin). I intervjuer lyfts att det saknas operatörer, vilket resulterar i att företagen själva behöver utbilda operatörer.⁴⁰ På det industritekniska programmets processinriktning går cirka 60 elever per årskull. Det saknas idag exempelvis inriktning mot process livsmedel (fokus är på andra delar av svensk processindustri). Det saknas med andra ord en yrkesutgång mot process livsmedel. Vidare är det för få kommuner/skolor som erbjuder en generell processutbildning. Den industriella processinriktningen inom det industritekniska programmet i gymnasieskolan har liten inriktning mot livsmedelsindustrin.⁴¹ Den generella bilden av de intervjuade företagen är att utbildningen har en viktig roll då det ger en god grund och att många är väl förberedda, även fast man ofta behöver vidareutbilda för att nyrekryterade ska förstå sig på interna metoder, redskap och maskiner.

7.2.1.2.2 Få YH-utbildningar till hantverksmässig bagare utifrån branschens behov och kvaliteten på gymnasial nivå behöver höjas

Som hantverksmässig bagare och konditor är det framförallt en utbildning inom YH som gäller. Sveriges två yrkeshögskolor för bagare/konditorer är YH-Kristianstad och Yrigo-Göteborg. Det finns idag ett stort söktryck till utbildningarna men det behövs betydligt fler yrkeshögskolor och platser. Det saknas även helt bageriutbildningar i Mälardalen samt mellersta och norra Sverige.

En utmaning på gymnasienivå är att restaurang- och livsmedelsprogrammet med inriktning bageri och konditori har en för låg kvalitet utifrån branschens behov. En intervjuperson formulerar detta enligt följande:

”Gymnasieskolor måste idag bli inspekterade av skolinspektionen. Enligt Skolverket finns det idag 150 gymnasieutbildningar med inriktning bageri och konditor men enligt oss finns det bara 50 som håller en tillräckligt hög nivå.”

Det efterfrågas att gymnasieutbildningarna ökar praktiska timmar i undervisningstiden. Genom att öka denna kommer kvalitén sannolikt höjas i linje med ”våra motparter i Europa” menar en intervjuperson. Idag väljer endast var tionde gymnasielev att gå vidare i

⁴⁰ SCB:s statistik visar att få går utbildningen.

⁴¹ Tillväxtverket har inom ramen för sin analys av statistik från SCB undersökt detta lite närmare. Totalt, på hela arbetsmarknaden, fanns det år 2018 cirka 2 600 personer med denna utbildning. Varav bara 112 arbetade inom livsmedelsindustrin. 90 procent var män. Förvärvsgraden är hög och bland de yngre 20–39 år arbetade 70 procent matchande yrken. Vilket kan tyda på att råder brist bland de yngre kvinnorna var motsvarande siffra dock ”bara” 56 procent. Sett till alla åldrar 20–64 år vara den matchade förvärvsgraden cirka 10 procentenheter lägre.

yrket efter avslutad utbildning en relativt låg siffra. Vår tolkning är att en stor del väljer utbildningen för att "de inte kommer in på något annat".

7.2.1.2.3 Brister i volym på utbildade inom delbranschen kött och chark

Inom delbranschen kött och chark lyfts både brister i volymen på utbildade och volymen på utbildningar. Detta innebär att kraven vid rekrytering sjunker.

7.2.1.3 Livsmedelshandel

Antalet anställda inom livsmedelshandeln växer men samtidigt ställs allt högre krav på kompetens. Bland annat teknikutvecklingen och en ökad digitalisering resulterar i en högre efterfrågan på andra typer av kompetenser. Med alltmer pålästa kunder krävs personal med en hög servicenivå såväl som kunskapsnivå för att skapa konkurrensfördelar gentemot andra konkurrenter.

7.2.1.3.1 Handels- och administrationsprogrammet ändras till försäljnings- och serviceprogrammet för att få en bättre träffbild

Utbildning idag för att nå branschen innefattar bland annat Handels- och administrationsprogrammet. Det är en gymnasial utbildning som kan leda till yrken som säljare, inköpare och butiksledare, men även till administrativa yrken som personal-, ekonomi- och IT-administratör. Utbildningen är dock i fas att ändras till försäljnings- och serviceprogrammet där kurser anpassas till nya krav som uppstår till följd av livsmedelshandeln digitala omvandling.

Av de som tog studenten från Handels- och administrationsprogrammet 2014 hade endast 12 procent jobb inom livsmedelshandeln efter avslutad utbildning. Det finns förhoppningar att det "nya" programmet ska få en bättre träffbild.⁴² Samtidigt uppger en intervjuperson att inom Handels- och administrationsprogrammet finns lite inriktning med specialistkunskaper inom till exempel livsmedel. Vidare är det bara 7 procent av de förvärvsarbetande inom livsmedelshandeln som tillhör den aktuella utbildningsgruppen 33H (handel- och administrationsutbildning) på gymnasial nivå.

7.2.1.3.2 Befintliga utbildningar bör ses över för att få en bra kombination mellan dels sälj och service och dels livsmedelskunskap

Restaurang- och livsmedelsprogrammet, en mer yrkesförberedande utbildning på gymnasienivå. Samtidigt menar intervjupersonen att inom denna utbildning är det för lite betoning på sälj och service för de som inte vill arbeta med det hantverksmässiga inom branschen. En intervjuperson menar att utbildningarna idag därför behöver kalibreras:

"Den bästa vägen till livsmedelsbranschen skulle kunna vara att man går livsmedelsprogrammet men även med sälj och service. I programfördjupningen i yrkesprogrammen finns sälj och service och man skulle då kunna introducera ett sådant block i gymnasiepoängen."

⁴² SCB statistik för hela utbildningsgruppen stödjer denna uppgift. Endast 11 procent av de anställda inom livsmedelshandeln har gått denna utbildning. Det rör sig om 15 300 personer vilket motsvarar cirka 7 procent av hela denna utbildningsgrupp som består av 223 600 personer (år 2018).

7.2.1.3.3 *Kompetensutveckling är viktigt för att behålla personal och här kan validering vara en lösning*

Vidare krävs även att de som rekryteras in i branschen kompetensutvecklas. Inom livsmedelshandeln får kvinnor, arbetare, deltidsanställda och visstidsanställda utbildning i lägre utsträckning än de med starkare ställning på arbetsmarknaden, det vill säga män, tjänstemän, heltidsanställda och tillsvidareanställda.

Inom livsmedelshandeln finns många olika yrken och färdigheter och det bedöms vara svårt att bygga valideringsmodeller utifrån detta menar Handelsrådet. Branschen har dock börjat titta på delkvalifikationer istället. En intervjuperson från Handelsrådet beskriver detta mer i detalj:

”SeQF är en kvalifikation kopplat till en yrkesroll. Vi tittar på delkvalifikationer som marknadsföring, kommunikation etcetera Om man tänker sig en triangel så förflyttar vi oss kring den mer spetsiga kompetensen. Vi pratar om delroller istället för roller. Det innebär ju också att det skulle göra validering mer intressant för arbetsgivaren.”

Generellt behövs det tas fram delkvalifikationer/kortare kurser inom till exempel säljkompetens, livsmedelshandling med tydliga utbildningsbeskrivningar även på yrkeshögskolan.

7.2.1.4 *Restaurang*

Den finns framförallt en stor efterfrågan inom restaurangbranschen på grundkompetenser inom yrkeskategorier som kock och serveringspersonal. Här handlar det framförallt om en stor efterfrågan av yrkesutbildade på gymnasial nivå. Det handlar framförallt om att öka viljan att söka dessa utbildningar och mindre om att utöka antalet platser.

7.2.1.4.1 *Få unga väljer idag restaurang och- livsmedelsprogrammet*

Det är idag för få unga som väljer Restaurang- och Livsmedelsprogrammet. Samtidigt behövs det kompletteras med yrkesutbildning för vuxna på gymnasial nivå menar en intervjuperson. Det pågår ett kontinuerligt arbete för att attrahera unga genom kocktävlingar⁴³ med mera och lyfta fram det hantverksmässiga med yrket.

7.2.1.4.2 *Befintliga utbildningar behöver kvalitetssäkras för att möta branschens behov*

Samtidigt lyfts det att befintliga gymnasieutbildningar även behöver kvalitetssäkras. Ett arbete är påbörjat under 2021 för att kvalitetssäkra utbildningar. En av de intervjuade företrädarna för en branschorganisation beskriver att företagen lyfter denna problematik:

”Vi får signaler från företag att elever från vissa skolor inte är anställningsbara. Därför är det en viktig fråga.”

Liknande uttalanden har gjorts av ett företag som intervjuats.

”Vi anställde en kille som inte kunde lika mycket som han trodde. Så vi var tvungna att vidareutbilda honom. Jag vill att lärosäten och institutioner informerar om det praktiska runtomkring och arbetsförhållandena. Vi har haft fler som slutar för de har inte förstått omständigheterna.”

⁴³ <https://uhr.nu/aktiviteter/yrkestavlingar/>

Det ska dock tilläggas att det fanns andra företag som tyckte att gymnasieutbildningarna gav en god bas att stå på då man – likt livsmedelsindustrin – behöver vidareutbilda oavsett. Ett av de intervjuade företagen menade att:

”Utbildningen är en grund, sedan lär man sig mer efter att ha arbetat ett tag. Att studera hotell/restaurang eller liknande utbildning på gymnasiet eller senare ger en grund för regler. Utbildningen fungerar mer som en grund att bygga vidare på.”

I detta sammanhang bör det också nämnas att Livsmedelsföretagen är en del av Teknikcollege där parterna gemensamt arbetar för att kvalitetssäkra utbildningar för industrins behov på olika nivåer.

7.2.1.4.3 Validering har stor potential inom restaurangbranschen på YH-nivå

Validering har även stor potential inom restaurangbranschen. Många som arbetar inom branschen saknar utbildning samtidigt som de har lång arbetslivserfarenhet, särskilt inom den offentliga sektorn. Det är viktigt att det finns möjligheter för dessa individer att synliggöra och validera sin kompetens samt få den erkänd av oberoende part för att öka personens anställningsbarhet tillika sannolikheten att få andra typer av arbeten. Inom YH har man påbörjat arbetet med YH flex, Satsningen ska pågå de kommande åren och åiterrapporteras till regeringen våren 2023. YH-flex är till för personer som redan har yrkeskunskaper som motsvarar en betydande del av en yrkeshögskoleutbildning. Syftet med denna försöksverksamhet är att utveckla modeller för omfattande tillgodoräknande och med tillgodoräknandet som utgångspunkt genomföra individualiserad komplettering mot examen.⁴⁴ Livsmedelsföretagen äger vidare gemensamt med parterna inom industrin Svensk industrivalidering och har tagit fram valideringsmodeller inom industriteknik bas, underhåll bas samt automation bas.

⁴⁴ För mer information, se <https://www.yrkeshogskolan.se/yh-flex>.

8 Del 2: Tre fallstudier

8.1 Fallstudie A: Fördjupad bild av kompetensbehov och utbildningsutbud inom livsmedelsindustrin

Tillväxtverket har beställt en fördjupad bild av utbildningsutbudet kopplat mot livsmedelsindustrin (avgränsat mot process- och tillverkningsindustri). I del 1 indikeras att utbudet av utbildningar är litet eller att det inte utbildas i vissa färdigheter som idag behövs. Denna fallstudie (A) syftar till att ge en mer fördjupad bild av detta.

En åsikt som framkommer i vår intervjuundersökning med företagen är att det finns vissa brister i utbildningarna och därigenom i kompetensen bland de nyutexaminerade (något som också har poängterats tidigare i denna rapport. De intervjuade företagen menar att utbildningarna visserligen tillhandahåller god teoretisk kunskap och allmän kunskap (exempelvis kopplat till hygienfrågor) men att det behövs mer praktisk kunskap. Några lyfter i sammanhanget betydelsen av YH-utbildningar. De företag som intervjuats lyfter att de måste vidareutbilda nyanställd personal.⁴⁵

I intervjuerna framkommer att detta tar resurser från annat kvalitetsarbete, något som i längden leder till sämre konkurrenskraft för näringen. Åtgärder för att lösa dessa utmaningar som framhålls är att bygga ut lärlingsutbildningen inom vuxenutbildningen på flera platser i landet. Detta skulle kunna finnas en stor potential med att förse näringen med arbetskraft. En ytterligare gemensam nämnare är att de intervjuade företagen ser behov av ytterligare vidareutbildning och mer ny kompetens framgent mot bakgrund av digitaliseringen och automatiseringen. Ett av de intervjuade företagen formulerade detta som att:

”kompetensbehovet har flyttats i sidled från ett område till ett annat”.

8.2 Fallstudie B Utbildningsresor inom livsmedelssektorn

8.2.1 Inledning

Fallstudie B har som syfte att översiktligt beskriva individens ”väg fram” till ett antal yrken inom livsmedelssektorn utifrån olika utbildningsperspektiv. Yrkeskategorierna har valts ut i dialog med Tillväxtverket. Urvalet ska spegla en bredd av yrken från de olika leden inom livsmedelssektorn men även ta hänsyn till rådande kompetensbehov. För var och en av yrkeskategorierna beskrivs vilka utbildningsmöjligheter som leder fram till yrket, och vilka utbildningsval man som individ kan göra för att få yrket. Studien ger en ögonblicksbild över yrkets utbildningsvägar, men gör inte anspråk på att vara heltäckande utan ska ses som en illustration av ett urval av utbildningar. Vår bild är att vägen fram till flera yrkeskategorier är relativt krokig och det finns i många fall ingen ”linjär resa”. I respektive exempel förs ett resonemang om karriärvägar inom yrket, och hur efterfrågan på arbetsmarknaden bedöms vara.

⁴⁵ Att vidareutbildning av den nyanställda personalen är en kostnad är naturligtvis helt klart. Hur stor denna kostnad är och hur stort detta problem är i realiteten kräver en mer fördjupad studie och lite större empiriskt underlag för att belysa.

8.2.2 Primärproduktion

8.2.2.1 Yrkesmässig trädgårdsodlare

Figur 1. Utbildningsvägar till trädgårdsodlare ⁴⁶



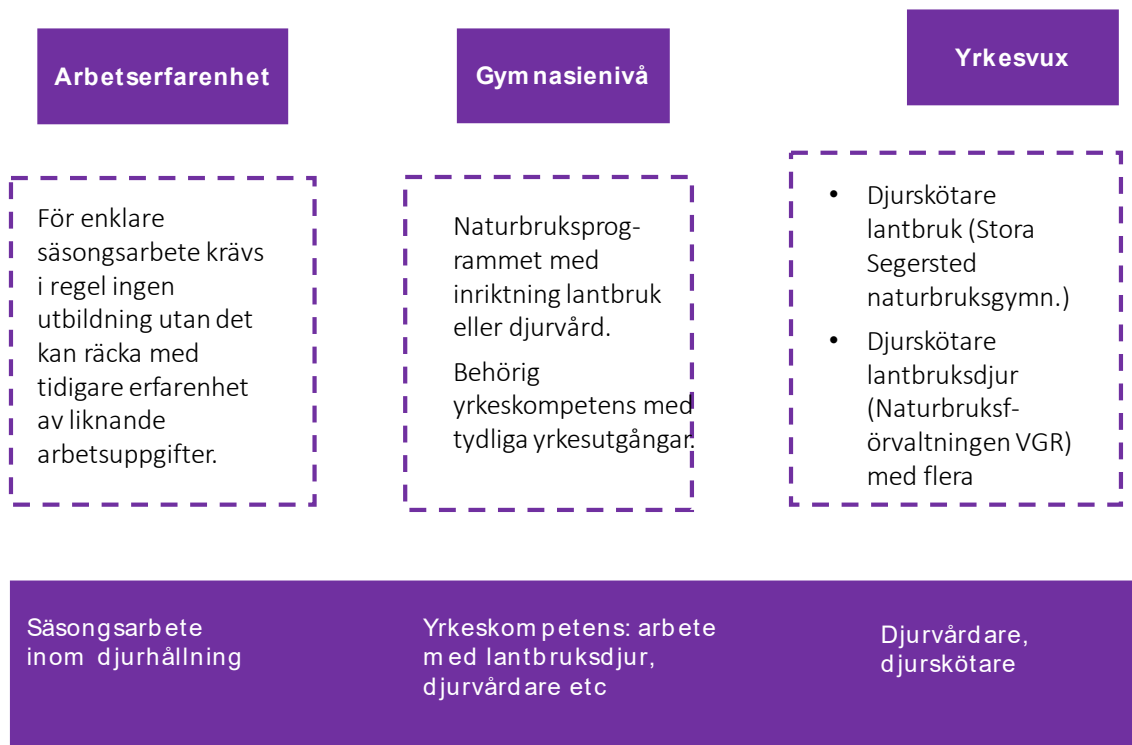
Yrkesmässig trädgårdsodling är odling både på fält och växthus där växterna som odlas kan vara både till mat (livsmedel) eller till prydnad (prydnadsväxter).⁴⁷ Trädgårdsnäringen är arbets- och kunskapsintensiv och har många tekniska inslag som kräver rätt kompetens (MYH, 2020). Inom ramen för trädgårdsodling arbetar man med att odla växter såsom blommor, frukt, bär eller grönsaker för försäljning. Flera utbildningar kombinerar dessa olika inriktningar. I vissa fall kanske individer väljer att gå från säsongarbetare till att utbilda sig, medan andra direkt väljer en högre utbildningsnivå till exempel hortonom. Det finns således inte en utan flera karriärvägar inom branschen, bland annat att påbörja sin karriär som säsongarbetare och sedan löpande vidareutbilda sig.

⁴⁶ Observera att Forslunda och Vigbyholm är exempel.

⁴⁷ https://www.slu.se/samverkan/ny-komputv-yrkesv/nyanlanda/gron_vuxenutbildning/tradgard/

8.2.2.2 Djurskötare/djurvårdare inom lantbruket

Figur 2. Utbildningsvägar till djurskötare/djurvårdare

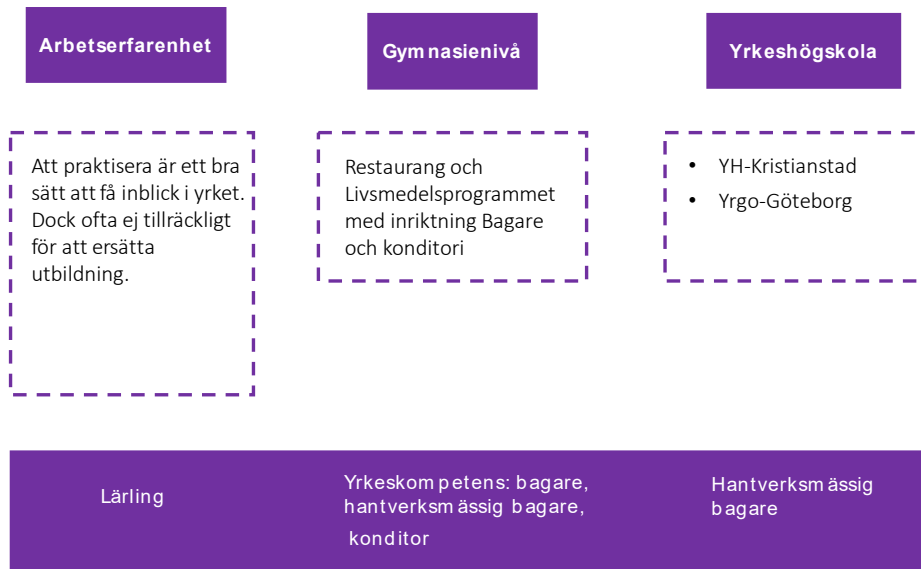


Delbranschen djurhållning är mångfacetterad och innefattar nötkötts- och mjölkproduktion men innehåller även företag med uppfödning av grisar, fågel och får samt äggproduktion. Djurskötare utgör idag ett bristyrke och många lantbruksinriktade gymnasier har svårt att fylla sina platser för djurskötare. Även här finns en möjlighet att inleda sin karriär som säsongsarbetare. Över tid har det dock skett en förändring och fördjupning av de kompetenser som krävs. Idag behöver exempelvis en djurskötare förutom att kunna sköta djur, också kunna hantera tekniska hjälpmedel i en alltmer automatiserade produktion. Något som innebär att också andra kunskaper och färdigheter krävs.

8.2.3 Livsmedelsindustrin

8.2.3.1 Hantverksmässig bagare

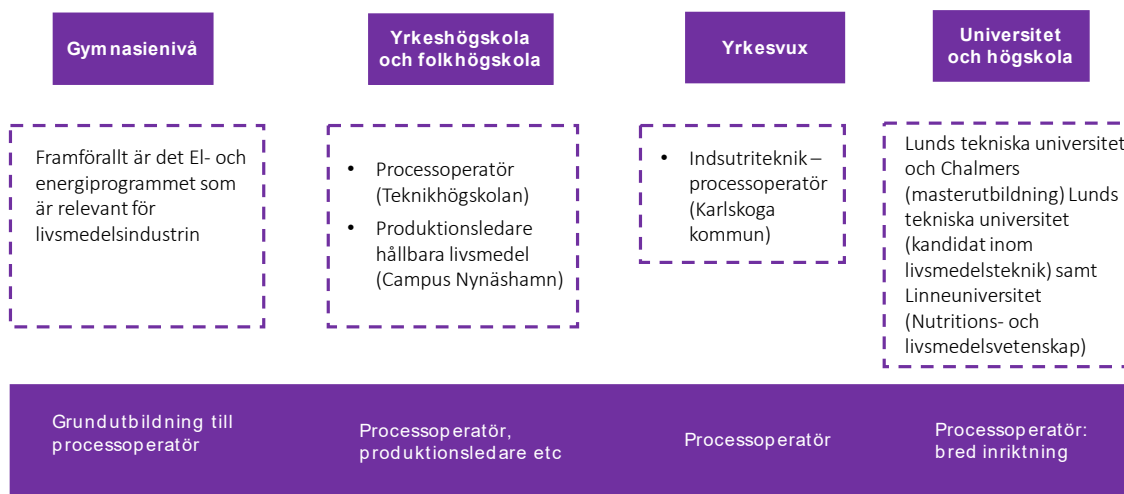
Figur 3 Utbildningsvägar till hantverksmässig bagare



Bageri och konditornäringen växer snabbt och det startas många nya bagerier runt om i landet. Inom de närmaste tio åren kommer det troligen att råda brist på bagare/konditorer. Med ett skifte från halvfabrikatproduktion till att många konsumenter efterfrågar en mer hantverksmässig produktion, kräver yrket en hög yrkesmässig kompetens. Idag finns två yrkehögskolor för bagare/konditorer i Sverige: YH-Kristianstad och Yrigo-Göteborg. Det är enligt branschen alldeles för få för att möta kompetensbristen. För att komma in på yrkehögskolan krävs ett godkänt inträdesprov.

8.2.3.2 Processoperatör inriktning livsmedel

Figur 4. Karriärvägar processoperatör

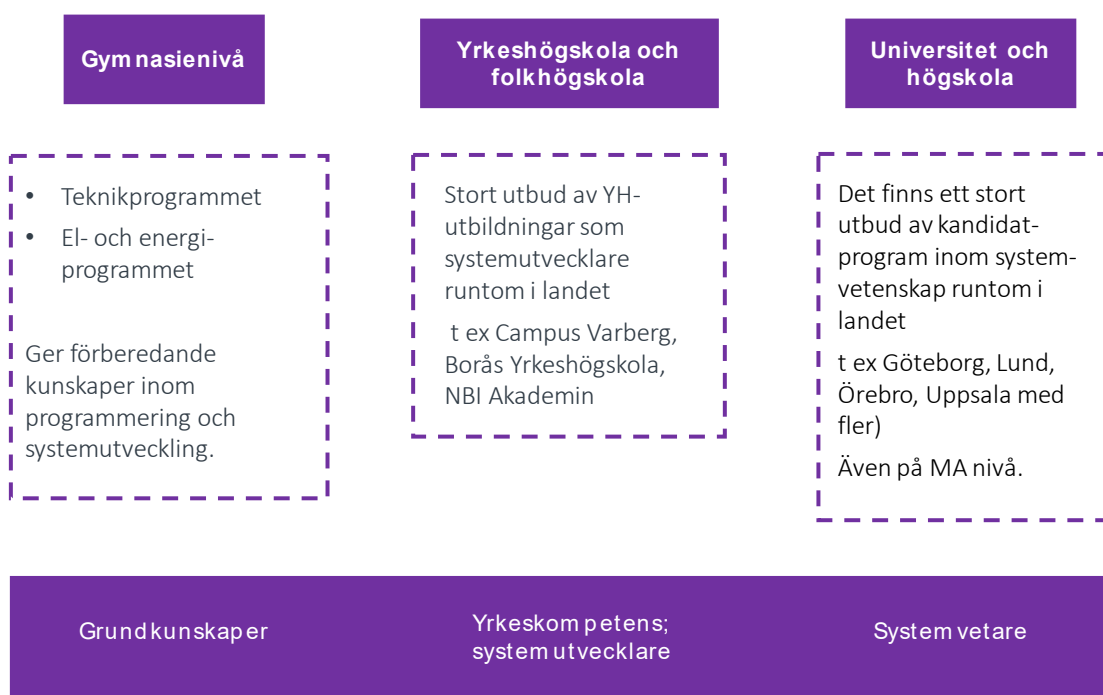


En alltmer automatiserad och processororienterad livsmedelsproduktion kräver yrkesroller som på olika sätt bevakar produktionsflöden. En processoperatör inom livsmedelsbranschen kan innefatta att säkerställa att råvaruhantering och produktion

följer givna riktlinjer med ett livsmedelssäkert fokus. Det finns egentligen inte några specifika gymnasieprogram mot livsmedel (inom det industritekniska programmet). Drift och underhålls inriktningen på industritekniska programmet men där går få elever. Istället är det El och energiprogrammets automationsinriktning som är lika intressant för oss som för alla andra industrier. Det finns fyra utbildningar på högre nivå för livsmedelsindustrin. Det är Lunds tekniska universitet som har masterutbildning på ingenjörsutbildningen. Chalmers med samma sak, det är Lunds tekniska universitet kandidatutbildning inom livsmedelsteknik samt Linneuniversitet med Nutritions- och livsmedelsvetenskap i Kalmar.

8.2.3.3 Systemarkitekt/systemutvecklare

Figur 5. Utbildningsvägar som systemutvecklare/systemarkitekt



Systemarkitekter är en typ av system- och programutvecklare som kan arbeta med alltifrån utveckling av innovativa webbtjänster och mobilappar till traditionella administrativa datorsystem. Livsmedelshandeln genomgår stora förändringar med ett växande större kundfokus med alltifrån hemleveranser, digitala lås, samt kyl- och paketrum i anslutning till bostadshus.

Enligt en studie av tankesmedjan Blue Institute (2020) finns en stark potential i omställningen från PUSH- till PULL-logik i värdekedjan. Med detta menas att industrin ytterligare förflyttar fokus från att konsumenter får konsumera det industrin tillhandahåller (PUSH) till att leverera mat och tjänster utifrån kundernas preferenser (PULL).

Livsmedelsindustrin efterfrågar systemarkitekter som kan optimera processer för att exempelvis simulera tillverkningsprocessen mot olika kundbeteenden. Det finns utbildningsvägar både genom yrkehögskolan samt på universitets- och högskolenivå. Vår bild (utifrån del 1 och genomförda intervjuer) är att det saknas systemutveckling/systemutvecklare med inriktning livsmedel. Enstaka kurser inom livsmedel kan i stället komplettera en generell utbildningen mot systemutvecklare.

Teknikprogrammet eller El- och energiprogrammet på gymnasial nivå ger även grundläggande förkunskaper inom systemutveckling och programmering.⁴⁸

8.2.3.4 Säljande butiks- och avdelningschefer

Figur 6. Utbildningsvägar inom säljande butiks- och avdelningschefer



Säljande butikschefer och avdelningschefer är den tredje största yrkesgruppen inom livsmedelshandeln. Gruppen är nio gånger så vanlig inom livsmedelshandeln jämfört med hela arbetsmarknaden. Många som arbetar som butiks- och avdelningschefer saknar ofta formell utbildning och har byggt sin karriär på erfarenhet. Yrket förutsätter idag till stor del administrativa och ekonomiska förkunskaper utöver handel, sälj och ledarskap. Enligt Arbetsförmedlingen är det en bransch som kommer präglas av hög konkurrens i framtiden, vilket är signifikativt för en bred kompetensbas. Mot bakgrund av yrkets behov av kunskaper inom bland annat organisation, marknadsföring, redovisning och sälj, är också handels- och administrationsprogrammet och ekonomiprogrammet (med inriktning ekonomi eller juridik) bra gymnasieutbildningar att gå (enligt vår bedömning). Det finns flera eftergymnasiala utbildningar inom yrkesvux såväl som på yrkeshögskola eller folkhögskola. Vad gäller det sistnämnda, är utbudet av utbildningar begränsat och sträcker sig mellan butiksledning och digital store manager. För yrkesvux däremot är utbudet bredare. Bland annat kan man utbilda sig inom marknadsföring och försäljning, butikssäljare eller gå handels- och administrationsprogrammet med inriktning butikssäljare.

⁴⁸ Här bör det naturligtvis poängteras att det generellt är en hård konkurrens på arbetsmarknaden om dessa kompetenser eftersom de efterfrågas i många branscher.

8.2.3.5 Kock

Figur 7. Utbildningsvägar till kock



Restaurangbranschen innefattar en rad olika roller och typer av arbetsplatser (restauranger, storkök, personalrestauranger, skolor, hälso- och sjukvård bland andra). Om man bortser från den rådande pandemi har ett ökat intresse för mat och dryck bidragit till en hög efterfrågan från företag och hushåll (här ingår också efterfrågeförändringar hos konsumenterna såsom ett ökat intresse för att beställa hämtmat, bland annat också genom att utbudet av leveranstjänster också ökat). Restaurang- och livsmedelsprogrammet med inriktning kök och servering ger en bra ingång till yrket som kock, kallskänka, servitris och servitör.

8.3 Fallstudie C: Könsskillnader i matchningen för personer med vissa utbildningar

8.3.1 Inledning

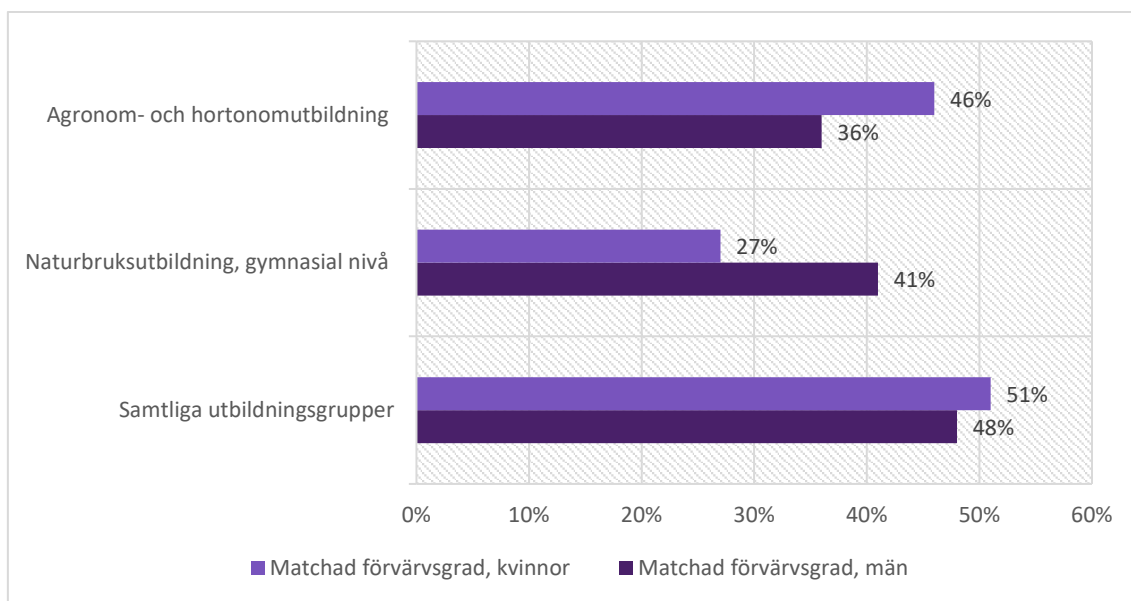
För vissa utbildningar och utbildningsgrupper finns det skillnader mellan könen när det gäller om individer arbetar med det de är utbildade för, den s.k. matchade förvärvsgraden. Dessa skillnader uppstår främst när det ena könet är kraftigt överrepresenterat. Personer som tillhör det underrepresenterade könet väljer då ofta att arbeta i omatchade yrken, alltså andra yrken än det de är utbildade för.

Fallstudie C undersöker könsskillnader i matchningen för personer med vissa utbildningar. Statistiken utgår från SCB:s matchningsmått, vilket används för att bedöma om ett yrke kan ses som helt, delvis eller inte alls matchat i förhållande till en viss utbildning. Utbildningarna utgår från de 100 utbildningsgrupper som tagits fram inom ramen för de regionala matchningsindikatorerna, RMI, som Reglab har utvecklat i samarbete med SCB från 2013 och framåt⁴⁹. Ansvaret för att förvalta och utveckla RMI ligger numera hos Tillväxtverket. Databasen ingår i Sveriges statistiska databaser (SSD) som ligger på SCB:s hemsida. Benämningarna av utbildningsgrupper i RMI skiljer i vissa fall från olika utbildningsprogram eller inriktningars faktiska namn.

⁴⁹ Reglab (2018). Regionala matchningsindikatorer.

De utbildningsgrupper som denna fallstudie har undersökt är de i figuren nedan. Dessa har valts för att Tillväxtverket har identifierat de största könsskillnaderna i matchningen. Figuren jämför matchad förvärvsgrad med samtliga utbildningsgrupper. Män har en högre matchad förvärvsgrad efter att ha gått Naturbruksutbildning på gymnasial nivå⁵⁰ medan kvinnorna har en högre matchad förvärvsgrad efter att ha studerat Agronom- och hortonomutbildning.⁵¹

Figur 8. Skillnad i matchad förvärvsgrad. Staplarna "Samtliga utbildningar" visar på den samlade matchningen för alla utbildningar i riket.



8.3.2 Naturbruksutbildning, gymnasial nivå

Statistiken som presenteras i figuren ovan visar att kvinnor har en lägre matchad förvärvsgrad på 14 procentenheter⁵² jämfört med män. Eleverna ska efter att ha gått naturbruksprogrammet kunna arbeta inom naturbrukssektorn med växter, djur, mark, vatten eller skog. Programmet ger även eleverna möjlighet att läsa vidare på högskolenivå inom exempelvis naturvetenskap.

Informanterna lyfter att det är svårt att prata om naturbruksprogrammet som helhet eftersom könsfördelningen ser olika ut på de olika inriktningarna. Informanterna menar att det exempelvis inom inriktningen djur⁵³ finns en överrepresentation av kvinnor. Detta lyfts även i Skolverkets rapport *Uppföljning av gymnasieskolan*, som visar att 78 procent av

⁵⁰ 63Z.

⁵¹ 65J. Här kan det också generellt lyftas att kvinnor idag i större utsträckning väljer att gå vidare till högre utbildning.

⁵² Det finns vissa skillnader i matchad förvärvsgrad mellan olika inriktningar inom naturbruksutbildningen enligt statistik som Tillväxtverket beställt från SCB. För samtliga inriktningar som kan kopplas till livsmedelssektorn är dock den matchade förvärvsgraden påtagligt högre för män än för kvinnor (minst 5 procentenheter).

⁵³ I inriktningen behandlas djur för livsmedelsproduktion och landskapsvård samt hästar, hundar och sällskapsdjur. Ämnet omfattar också de djurarter som förekommer inom zoohandeln. Källa: <https://www.skolverket.se/undervisning/gymnasieskolan/laroplan-program-och-amnen-i-gymnasieskolan/gymnasieprogrammen/amne?url=1530314731%2Fsyllabuscw%2Fjsp%2Fsubject.htm%3FsubjectCode%3DDJU%26lang%3D%26tos%3Dgy&sv.url=12.5dfce44715d35a5cdfa92a3>.

kvinnorna som läste naturbruksprogrammet läsåret 2018/19 läste inriktningen djur medan 21 procent av männen läste den inriktningen.⁵⁴

Informanterna lyfter främst en anledning som kan leda till att det kvinnor har lägre matchad förvärvsgrad än män efter att ha gått naturbruksutbildningen på gymnasial nivå. Det som lyfts är att det inom inriktning djur utbildas fler än vad det finns jobb på arbetsmarknaden. Detta menar informanterna leder till att individerna som läst denna utbildning, vilket i hög grad är kvinnor, får söka sig till andra yrken. Detta är även något som lyfts i dimensioneringsutredningen som menar att det finns en omotiverad överkapacitet med relativt svaga arbetsmarknadsutsikter på inriktningen djur på naturbruksprogrammet.⁵⁵ Informanterna lyfter detta som en anledning till att kvinnor har lägre matchad förvärvsgrad än män efter att ha gått naturbruksutbildningen på gymnasial nivå.

En av de intervjuade som arbetar med naturbruksutbildning lyfter vidare arbetsplatskulturen som ett skäl. Informanten uttrycker detta enligt följande:

"De kvinnor som kommer ut blir inte långvariga i branschen eftersom det inte är så lätt att vara kvinna. Det är en traditionell bransch."

Informanterna fick reflektera gällande hur naturbruksutbildningen och berörda yrken skulle kunna göras mer attraktiva för det underrepresenterade könet. Det som främst lyftes var hur man kommunicerar om de olika programmen. En av de intervjuade, som arbetar på ett utbildningscentrum som erbjuder naturbruksutbildning, lyfte att många har kvar bilden av att lantbrukare är ett fysiskt tungt yrke, något som kanske gör att kvinnor väljer bort utbildningen.

"Många tror att lantbrukare är tungrovt yrke, idag är det så mycket teknik, det är inte alls på samma sätt som förr."

En annan informant lyfte att genom att använda andra ord för utbildningarna så kan andra grupper attraheras och menade att man exempelvis kan använda ordet livsmedelsproduktion istället för lantbruk. Det handlar även att se över innehåll om vilka kurser som ges inom ramen för utbildningen och hur man kommunicerar gällande dem. Informanten, som arbetar på ett utbildningscentrum som erbjuder naturbruksutbildning, exemplifierade:

"Man kan prata om stadsnära odling exempelvis och modernisera tänket kring kurser och på så sätt locka fler kvinnor. Då tänker man inte längre på en stor gård på landet utan ett modernt företag i stan."

Informanten menade även att man, utöver att döpa om kurser och ändra innehåll, kan skapa tydligare yrkeskategorier inom lantbruk för att på så vis locka fler kvinnor (kategorier som då inte ska vara historiskt "könskodade").

Gällande utmaningen med att det inom inriktning djur utbildas fler än vad det finns jobb på arbetsmarknaden menar respondenterna att lösningen kan vara att begränsa platserna för att få till en bättre matchning på arbetsmarknaden. En annan respondent lyfter samtidigt vikten av perspektiven bildning och ett livslångt lärande kopplat till olika inriktningar och inte bara matchningsgrad på arbetsmarknaden.

Företagen fick även reflektera över statistiken gällande matchningen. Flera av företagen känner inte igen bilden som ges av statistiken gällande skillnader i matchad förvärvsgrad.

⁵⁴ Ibid.

⁵⁵ SOU 2020:33. Gemensamt ansvar – en modell för planering och dimensionering av gymnasial utbildning.

Det lyfts att branschen har för många förgreningar, vilket gör statistiken svår att tolka. En del av företagen lyfte problematiken att det kan finnas en förutfattad bild att arbeten inom lantbruket är tungt och skitigt samt att det är dålig lön och dåliga arbetstider. De lyfter att eftersom yrket idag är mansdominerat kan det resultera i att färre kvinnor vågar ta steget till att bli lantbrukare, trots intresse, eventuellt på grund av en denna förutfattade bild. En av de intervjuade branschorganisationerna lyfter att det existerar en snedfördelning som innebär att män och kvinnor ofta väljer olika inriktningar:

"På naturbruksskolorna är det främst ämnen som hund, katt och häst som kvinnor väljer att studera."

8.3.3 Agronom- och hortonomutbildning

Statistik som presenteras i figuren ovan visar att män har en lägre matchad förvärvsgrad på nio procentenheter jämfört med kvinnor.

Efter en agronomexamen har man en bred kunskap om livsmedelsproduktion med tydlig koppling till lantbruket. Agronomers arbetsuppgifter är oftast relaterade till lantbruk, livsmedelsproduktion eller miljö. De vanligaste arbetsuppgifterna är handläggning, rådgivning, forskning, marknadsföring/försäljning samt verksamhetsledning. Fler och fler agronomer jobbar med miljö och andra hållbarhetsfrågor.⁵⁶

Efter en hortonomexamen har man ingående kunskap om hur olika växter fungerar och hur växternas inre processer påverkas av olika faktorer. Hortonomer ansvarar exempelvis för produktion, hantering, kvalitet och användning av frukt, bär, grönsaker, träd och prydnadsväxter.⁵⁷

Informanterna lyfter att de inte känner till denna skillnad i matchad förvärvsgrad mellan könen. De spekulerar dock varför statistiken ser ut som den gör och det lyfts att männen i högre utsträckning än kvinnorna tar över produktionen på sina familjegårdar. Något som skulle innebära att männen visar upp sämre matchning eftersom de dels blir egenföretagare, vilket SCB:s matchningsmått har svårt att fånga⁵⁸, dels menar en av de intervjuade från en av branschorganisationerna att den utbildningsnivå som då krävs är lägre jämfört med om man exempelvis arbetar som livsmedelsexpert.

"Männen går en utbildning och blir sedan egenföretagare för att de ärver gårdar medan kvinnor arbetar som livsmedelsexpert. Det är sådant vi kan se. Genom alla tider så har gårdar och fastigheter gått i arv till sönerna."

Det faktum att män har en lägre matchad förvärvsgrad inom dessa yrken ser inte alla respondenter som ett problem för branschen. En informant lyfter att det är bra att det finns en blandning på utbildningsnivåer inom branschen och olika yrkesgrupper och menar att det är värdefullt att ha välutbildade inom produktionen, något som leder till en bättre kvalitet.

En annan informant lyfter vikten av att arbeta för en ökad jämställdhet i företagande och arbeta för att fler kvinnor ska få arva sina familjegårdar. Detta kan föras genom att

⁵⁶ <https://www.slu.se/utbildning/program-kurser/yrkesexamen/agronom/>

⁵⁷ https://www.slu.se/utbildning/program-kurser/program-pa-grundniva/gamla-programsidor/2_hortonom/

⁵⁸ Företag med en anställd och egenföretagare undersöks för närvarande i mycket begränsad omfattning, varför yrkesuppgifter för personer som arbetar i dessa företag saknas i yrkesregistret i stor utsträckning. Källa: https://www.scb.se/contentassets/7a1344b6af49412f992a398a594bcfa1/uf0521_2018a01_br_a40br1806.pdf.

synliggöra denna utmaning och skapa diskussion i ämnet. Det är även viktigt att denna fråga kommer in när det blir diskussioner om ägarskifte och den intervjuade menar att döttrarna i familjerna känner att det lika gärna kan vara de som tar över gården. Vikten av att lyfta förebilder är även något som lyfts av en informant från en av branschorganisationerna.

"Om inte kvinnor ser att kvinnor kan äga företag har man ingen förebild. Det är därför viktigt att synliggöra de kvinnliga företagen som finns inom livsmedelssektorn."

Del 3

9 Slutsatser och rekommendationer

I detta avslutande kapitel försöker vi att samla ihop slutsatser och rekommendationer. De är baserade på del 1 och del 2.

9.1 Slutsatser

9.1.1 Det finns metodologiska utmaningar med att kartlägga utbildningar

En första slutsats – av mer metodologisk karaktär – är att det är förhållandevis svårt (i brist på bättre ord) att matcha utbildningar i utbildningssystemet mot livsmedelssektorn som den är definierad i denna rapport. Det värdekedjeperspektiv som använts för att avgränsa sektorn skär delvis på tvären mot hur utbildningsstatistiken är uppbyggd. Konkret innebär detta att breda utbildningar inom exempelvis ekonomi, kemi och till ingenjör inte kommit att tas med här, då det inte varit möjligt att ”bryta ut” livsmedelsrelevanta utbildningar mot övriga utbildningar.

9.1.2 Utbildningar med bäring mot livsmedelssektorn återfinns inom samtliga delar i utbildningssystemet

Utbildningar med bäring mot livsmedelssektorn återfinns inom samtliga delar i utbildningssystemet. Sett till antalet individer ligger tyngdpunkten dels på gymnasieskolan dels på universitet och högskola. Merparten av utbildningarna återfinns inom primärproduktion (framförallt lantbruk) samt inom restaurang. Samtidigt så finns som vi fortsättningsvis kan se ett antal utmaningar.

9.1.3 Kvaliteten på vissa utbildningar möter inte branschens behov

I del 2 framkommer även att kvaliteten på nuvarande utbildningar varierar mellan olika skolor. Detta lyfts både för Naturbruksprogrammet och för Restaurang- och livsmedelsprogrammet. Företagare som intervjuats lyfter själva att elever från vissa skolor inte är anställningsbara utifrån de behov som man har. Detta är särskilt påtagligt inom yrkeskategorin hantverksmässig bageri/konditori där flertalet gymnasieskolor inte lyckas följa de Skolverkets riktlinjer för att bedriva utbildningen på hantverksmässiga grunder.⁵⁹ Något som efterfrågas av de flesta företagen snarare än att eleverna utbildas för att användas i de större företagen. De elever som gått RL saknar kunskaper inom processteknik som en operatör inom större bageri/konditori behöver kunna. Som tidigare angetts har företagsintervjuerna med exempelvis bagare visat just detta. Att nyanställda inte har de praktiska färdigheterna som arbetsplatsen förutsätter, vilket gör att många måste vidareutbilda internt. Det har även kommunicerats av flera bagare att det som behövs är mer praktik för att lindra denna problematik.

Det förefaller således finnas en missmatch mellan företagets behov och innehållet i flera utbildningar som erbjuds idag. Det kan vidare handla om att många av utbildningarna saknar kursmoment som knyter an till den faktiska strukturomvandlingen i livsmedelssektorn. Exempelvis att det saknas kurser i utbildningarna som ökar

⁵⁹ Skolverket formulerar det enligt följande: ”Inriktningen bageri och konditori ska ge kunskaper framför allt för arbete inom den hantverksmässiga delen av dessa näringar. Den ska ge de kunskaper som behövs för såväl små- som storskalig verksamhet. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som bagare eller konditor. (<https://www.skolverket.se/undervisning/gymnasieskolan/laroplan-program-och-amnen-i-gymnasieskolan/gymnasieprogrammen/program?url=1530314731%2Fsyllabuscw%2Fjsp%2Fprogram.htm%3FprogramCode%3DRL001%26tos%3Dgy&sv.url=12.5dfec44715d35a5cdfa9295>).

studenternas digitala kompetens. Detta är särskilt påtagligt inom yrkeskategorin hantverksmässig bagare där flertalet gymnasieskolor inte lyckas följa de riktlinjer som finns för att bedriva utbildningen på hantverksmässiga grunder.

9.1.4 Oenighet bland vissa myndigheter om hur vissa utbildningar bör utformas för att möta branschens behov

Utifrån studien uppfattar WSP att det råder vissa skiljaktigheter mellan myndigheters (till exempel Skolverkets och Arbetsförmedlingens) syn på utbudet av utbildningar i förhållande till branschens krav. Särskilt påtagligt är detta inom yrket hantverksmässig bagare. De utbildningar som gymnasieskolor och Skolverket ser som "godkända" håller inte måttet enligt vissa branschaktörer. Huruvida detta gäller för flera utbildningar inom sektorn kn vi dock inte slå fast med denna kartläggnings empiri.

9.1.5 Den tekniska utvecklingen kräver komplettering av kompetenser bland annat kompetens när det gäller tolkning av olika data

En ökad teknikutveckling, automatisering och digitalisering ställer förändrar kraven för olika arbeten och förutsätter en utvecklad portfölj av kompetenser hos en individ. Exempelvis att bearbeta tekniska data, programmering, AI med mera. Detta gäller inom alltifrån trädgårdsodling, djurhållning, processteknik inom livsmedelsindustrin till framtida yrken inom restaurangbranschen. Detta ställer både krav på kompetensutveckling av befintlig personal samt att utbildningsväsendet anpassar sig och förbereder sig för behovet av nya kompetenser och yrkesroller.

9.1.6 Fastlagda rutiner och ej anpassade strukturer för näringslivets återkoppling till utbildningsanordnare kan leda till att företag väljer bort att påverka utbildningars innehåll

I studien framkommer att det i vissa fall finns bristande incitamentsstrukturer för företagen att påverka utbildningarnas innehåll, något som påverkar utbildningarnas kvalitet ur ett företagsperspektiv.⁶⁰ Bristande incitamentsstrukturer för företagen att påverka utbildningars innehåll är även något som nämns kopplat till lokala programråd på naturbruksutbildningen. En av respondenterna påpekar att företagen kan ha svårt att prioritera programråden eftersom de inte får arvodering kopplat till arbetet. Detta kan leda till att utbildningarna utvecklas i "fel" riktning – utifrån ett företagsperspektiv! – och den intervjuade menar att genom att ge ersättning för deltagande i de lokala branschråden kan både kvaliteten och för att öka antalet sökande till en utbildning öka.

9.1.7 En bristande attraktivitet – som har många olika förklaringar – gör att det svårt att rekrytera till vissa yrken inom livsmedelssektorn

Som vi kunnat se i studien anses det föreligga en brist på kompetens inom vissa yrken. Ett av skälen till detta är att det faktiskt utbildas för få individer, men det verkar även finnas ett problem med attraktiviteten hos vissa yrken och branscher inom livsmedelssektorn. Studien visar på att attraktivitetsproblematiken kan härledas till olika orsaker, bland annat hur kommunikationen av livsmedelssektorn sker. Det är flera informanter som lyfter att det finns en förlegad bild av hur ett arbete inom livsmedelssektorn ser ut som kan påverka att individer väljer bort dessa utbildningar. Vidare understryks utmaningar

⁶⁰ Här menar vi naturligtvis inte att arbetet med att arbeta fram en utbildning brister i kvalitet utan just att företagsperspektivet ibland kanske saknas.

kopplade till arbetsmiljön inom vissa yrken som kan leda till att individer väljer bort utbildning inom dessa.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet har haft ett fortsatt låg söktryck under senare år. Samtidigt råder en stor kompetensbrist på kockar och serveringspersonal. Här finns vidare en matchningsutmaning. Det finns de facto utbildade kockar men de väljer att arbeta på annat håll. Restaurangbranschen anses överlag ha en dålig löneutveckling samt brist på kompetensutveckling.⁶¹ Dessa faktorer bidrar sannolikt till att ungdomar och deras föräldrar inte ser programmet som en långsiktig karriärväg. Vidare framkommer även att naturbruksprogrammet med inriktning mot lantbruk har en lägre attraktivitet än exempelvis naturturism och smådjur.

9.1.8 Låg rörlighet inom vissa delar av livsmedelssektorn, i synnerhet inom vissa delar av livsmedelsindustrin

Inom vissa delar av livsmedelssektorn är personalomsättning hög. Inom vissa delar är den dock låg (delar av livsmedelsindustrin bland annat). Ett av skälen till detta är att personalen har låg utbildning och därför svårt att finna andra yrken. Livsmedelsföretagen tog 2014 fram en rapport som bland annat visade att den industriproducerande delen av Livsmedelsföretagens medlemmar hade en då i princip obefintlig eller mycket låg personalomsättning och att företagen såg detta som ett problem.

9.1.9 Det finns indikationer på att individer väljer bort yrken inom livsmedelsbranschen – trots utbildning

I fallstudie C pekas ett antal möjliga förklarande faktorer ut till varför det finns könsskillnader i matchad förvärvsgrad. Utöver faktorer som skillnader i utbildningsval och skillnader i egenföretagande framkommer att det till exempel kan vara så att kvinnor i högre utsträckning väljer att arbeta i omatchade yrken på grund av att det kan finnas negativa attityder mot kvinnor inom vissa branscher samt att arbetsförhållanden kan vara svåra att kombinera med familj.

9.1.10 Inom vissa utbildningar, exempelvis kock, arbetar man inte med matchande yrken

Det framkommer även i den SCB-statistik som Tillväxtverket tagit fram att många med kockutbildning inte verkar arbeta inom matchande yrken. Restaurangbranschen har länge tacklats med en stor personalbrist inom framförallt yrkeskategorin kock och serveringspersonal (samt att det finns utbildade individer som väljer andra yrken, se föregående punkter). Företagen upplever svårigheter att hitta utbildad arbetskraft, trots att det finns relevanta utbildningar. Företag som intervjuas inom restaurangbranschen menar att det är svårt att behålla sina anställda på grund av arbetsmiljön, som innefattar långa arbetsdagar under stressiga förhållanden och är fysiskt krävande. En ytterligare aspekt som kan påverka att utbildade väljer andra omatchade yrken kan vara att arbetsplatskulturen inom restaurangbranschen, där patriarkala normativa strukturer kan utgöra en avskräckande effekt, inte bara för kvinnor att stanna kvar i branschen, men även att påbörja exempelvis en utbildning (Besöksliv, 2020).

⁶¹ Obekväma arbetstider kan vidare vara ett problem för etablerade personer.

9.1.11 Utbildningsvägen till vissa yrken är krokig

Fallstudie B visar på att utbildningsvägen till vissa yrkesroller är krokigare än andra. En viktig del handlar om att olika utbildningsvägar till ett yrke ger en individ olika förutsättningar på arbetsmarknaden. Att till exempel gå Restaurang- och livsmedelsprogrammet på gymnasialnivå kan vara en väg in i branschen till kock eller bagare. Samtidigt uppfattar branschorganisationer att det krävs en YH-utbildning för att säkerställa att kompetensen ligger i linje med företagets krav. Inom handeln räcker erfarenhet i många fall för en karriär som butikschef. Samtidigt behöver butikspersonal alltmer expertkunskaper och säljkompetens.

9.1.12 Könsskillnader i matchad förvärvsgrad kan delvis bero på skillnader i utbildningsval och företagande

I fallstudie C presenterades statistik som visar att det för vissa utbildningar och utbildningsgrupper finns skillnader i den matchade förvärvsgraden mellan könen. Statistiken visade att män har en högre matchad förvärvsgrad efter att ha gått Naturbruksutbildning på gymnasial nivå medan kvinnorna har en högre matchad förvärvsgrad efter att ha studerat Agronom- och hortonomutbildning. WSP menar att fallstudien pekar ut ett antal möjliga orsaker till att statistiken ser ut som den gör, bland annat att det finns skillnader i utbildningsval som har olika arbetsmarknadsutsikter samt att det finns skillnader i egenföretagande.

Könsskillnader i egenföretagande och traditionen att män ärver familjegårdarna lyftes som möjliga orsaker till att män visar upp en lägre matchad förvärvsgrad efter en agronom- eller hortonomexamen. Detta eftersom företag med en anställd och egenföretagare saknas i SCB:s yrkesregister för matchningsmättet i stor utsträckning.⁶²

9.2 Rekommendationer

WSP:s rekommendationer är enligt följande. De är inte rangordnade, men vi tror att det är viktigt att läsa dem utifrån företagsperspektivet. Vidare har vi försökt att i varje rekommendation lyfta Tillväxtverkets eventuella roll.

9.2.1 Se över innehåll i många utbildningar så att utbildningssystemet bättre kan möta företagets behov och studenternas önskemål

Ett bättre samspel mellan bransch och myndigheter som Skolverket och Arbetsförmedlingen kan bidra till att utbildningsutbudet bättre matchar företagets kompetensbehov. WSP uppfattar i vissa fall att det finns en tendens att myndigheter lanserar utbildningsåtgärder/initiativ som antingen håller för låg kvalitet eller som företagen ser som "merarbete". Exempelvis lyfts Arbetsförmedlingens rekryteringsutbildning inom styck och slakt. Här har vidare det arbete (analys/planering) som MYH genomfört givit resultat, både i antalet ansökta utbildningar och i antalet beviljade. Dessa utbildningar har fått högt söktryck (det vill säga, matchar studenter och företags önskemål). Detta arbetssätt är en väg framåt på kort sikt. Vi vill här lyfta det

⁶² Företag med en anställd och egenföretagare undersöks för närvarande i mycket begränsad omfattning, varför yrkesuppgifter för personer som arbetar i dessa företag saknas i yrkesregistret i stor utsträckning.
Källa:
https://www.scb.se/contentassets/7a1344b6af49412f992a398a594bcfa1/uf0521_2018a01_br_a40br1806.pdf.

faktum att denna fråga är komplex och att det kräver en intermediär, eftersom ingen aktör enskilt "äger" frågan. Vi tror att Tillväxtverket skulle kunna ansvara för denna roll.

9.2.2 Säkerställ att företagsperspektivet finns med i utbildningarnas utformning och innehåll

En ytterligare rekommendation, som knyter an till den föregående, är behovet av att tillskapa incitamentsstrukturer som underlättar för företagen att kunna ta en mer aktiv roll i utbildningarnas utformning och innehåll. I Del 2 framkommer att bristande incitamentsstrukturer kan leda till att företag väljer bort att påverka utbildningarnas innehåll och utformning. För att garantera att utbildningarna levererar god kvalitet menar WSP att det är viktigt att företagsperspektivet beaktas när utbildningarnas innehåll utformas. Att fortsätta utveckla den struktur som finns (exempelvis Skolverkets programråd och Teknikcollegestrukturen) med syftet att utbildningarna i ännu högre grad kan anpassas till arbetsmarknadens behov av nya kunskaper och färdigheter, menar vi vore betydelsefullt. Det är viktigt att företagen också ses som en del i skapandet av Sveriges samlade kompetens och del i det livslånga lärandet. Om utbildningarna står för den större delen av den teoretiska utbildningen så står företagen för den praktiska tillämpningen. WSP anser därför att en incitamentsstruktur för företagens påverkan av utbildningarna bör utredas vidare. Detta ser vi som en roll för Tillväxtverket och en del av arbetsuppgifterna i den intermediärroll som beskrevs i föregående punkt.

9.2.3 Arbeta kontinuerligt för att öka attraktiviteten för vissa yrken och för att synliggöra dem för studenter och potentiella arbetstagare

En aspekt som på olika sätt framkommit i denna studie rör det faktum att vissa yrken av olika skäl inte uppfattas som attraktiva. Detta är naturligtvis inte en fråga som enbart berör livsmedelssektorn.

Lösningen på detta problem vilar inte på en enskild aktör. Att erbjuda kompetensutveckling och möjlighet till validering är ett sätt signalera att det finns goda möjligheter att avancera inom branschen. Lösningen handlar inte heller om en utökad arbetskraftsinvandring. Det handlar bland annat om att arbeta för en bättre samverkan mellan myndigheter och branscher gällande utformning av utbildningar utifrån branschens behov. Det handlar om att branschorganisationerna tillsammans kan medverka för att höja attraktiviteten och marknadsföra branschen. Det handlar om att företagen arbetar med att förändra exempelvis (om det behövs) en arbetsplatskultur med mera.

Ett sätt att öka attraktiviteten för vissa yrkeskategorier bland unga, är att förbättra och paketera utbildningar på ett mer tillgängligt sätt. Att få unga väljer Naturbruksprogrammet med inriktning lantbruk jämfört med till exempel smådjur kan till stor del handla om en okunskap om vilka karriärvägar som utbildningen leder till. Vissa yrkeskategorier är mer abstrakta än andra och kräver en större förståelse för vad arbetet innefattar. Här kan både branschen och berörda myndigheter öka arbetet för att marknadsföra sig till studievägledare och blivande gymnasieungdomar.

Ett fortsatt arbete bör ske för att öka viljan hos individer att söka utbildningar med lågt söktryck. Här skulle Tillväxtverket tillsammans med branschens aktörer och berört näringsliv – kanske också Socialfonden och Arbetsmarknadskunskap – kunna genomföra en gemensam pilotsatsning för att hitta attraktiva modeller/metoder för att locka ungdomar till ett yrke inom livsmedelssektorn. Arbetsgivare och fack är överens om att elever på yrkesprogram ska erbjudas grundläggande behörighet genom att de erbjuds 300 poäng extra med möjlighet att välja bort dessa istället för som idag välja till dem. Detta

bedöms vara särskilt viktigt för att öka attraktiviteten för yrkesprogrammen hos unga kvinnor.

9.2.4 Tillskapa ett program som får i uppgift att bryta mönstret att individer väljer bort yrken – trots utbildning

Studien visar på att det finns indikationer på att individer väljer bort att arbeta inom vissa yrken – trots utbildning. För att tillgodose det behov av kompetens som finns inom livsmedelsbranschen är det viktigt att analysera de strukturella orsaker som kan finnas till varför individer med rätt utbildning väljer att arbeta inom andra yrken. Vilka yrken är det som väljs bort? Väljs yrket bort på grund av lön, arbetsförhållanden eller möjlighet till intern kompetensutveckling? Detta anser WSP är viktigt eftersom ett ökat antal utbildade per automatik inte minskar kompetensbehovet om det skulle finnas strukturella orsaker till att de nyutbildade ändå väljer att arbeta inom andra yrken eller andra branscher.

9.2.5 Fortsätt satsa på YH och inför vouchers för validering inom livsmedelsindustrin

vi vill särskilt lyfta betydelsen av att fortsätta det arbete som under hösten 2020 positivt bidragit till att tillskapa ett antal YH-utbildningar under vintern 2020/2021.

Livsmedelsföretagen har vidare har ansökt om och fått beviljat och fått medel för att utveckla en valideringsmodell för processlivsmedel. I det fortsatta arbetet med detta skulle Tillväxtverket utifrån sitt arbete med validering kunna ha en roll, som samlande nationell aktör.⁶³

9.2.6 Fortsätt utred könsskillnader kopplat till branscherna inom livsmedelssektorn

I fallstudie C framkom flera möjliga orsaker till att det fanns könsskillnader i matchad förvärvsgrad. WSP anser att fallstudien bör kompletteras med vidare utredning om könsskillnaderna inom branscherna ur ett bredare perspektiv, kopplat till utbildnings- och kompetensbehov. Frågeställningar som utredningen skulle kunna fokusera på är: Varför väljer flickor och pojkar att läsa olika inriktningar inom branschen och vad får det för konsekvenser på arbetsmarknaden? Hur kan man genom olika insatser uppmuntra till icke-könssstereotypa utbildningsval? Hur kan man stötta företagen i jämställdhetsarbetet?

⁶³ Se också Svensk Industrivalidering, <https://svenskindustrivalidering.se/>.

10 Referenser

Blue Institute (2020). Digitaliseringens konsekvenser på råvaru- och processindustrin.

LRF (2018). Arbetskrafts- och kompetensbehov i livsmedelssektorn 2018.

McKinsey & Company (2017) The future of retail grocery in a digital world.

MYH (2020). Livsmedelsproduktion. Områdesanalys och inriktning 2020.

<https://www.livsmedelsforetagen.se/app/uploads/2018/10/arbetskrafts-och-kompetensstudie-inom-livsmedelssektorn-2018.pdf>

<https://www.slu.se/utbildning/program-kurser/yrkesexamen/agronom/>

https://www.slu.se/utbildning/program-kurser/program-pa-grundniva/gamla-programsidorna/2_hortonom/

<https://www.skolverket.se/undervisning/gymnasieskolan/laroplan-program-och-amnen-i-gymnasieskolan/gymnasieprogrammen/amne?url=1530314731%2Fsyllabuscw%2Fjsp%2Fsubject.htm%3FsubjectCode%3DDJU%26lang%3D%26tos%3Dgy&sv.url=12.5dfce44715d35a5cdfa92a3>

Region Skåne (2019). Morgondagens kompetenser inom livsmedelsproduktionen. En explorativ studie med fokus på Skåne, Västra Götaland och Östergötland.

Reglab (2018). Regionala matchningsindikatorer.

SCB (2018). Matchningen på arbetsmarknaden – sambandet mellan utbildning och yrke.

Skolverket (2019). Naturbruksprogrammet – Uppföljning av gymnasieskolan.

Skolverket (2019). Industritekniska programmet – Uppföljning av gymnasieskolan

SOU 2020:33. Gemensamt ansvar – en modell för planering och dimensionering av gymnasial utbildning

Bilaga 1. SNI-koder för branscherna i livsmedelssektorn

Primär produktion
01 Jordbruk
Utom följande delbranscher:
01.43 Uppfödning av hästar och andra hästdjur
01.44 Uppfödning av kameler och kameldjur
01.49 Uppfödning av andra djur (OBS! 01.491 Renskötsel ska dock vara med)
01.16 Odling av fiberväxter
01.19 Odling av andra ett- och tvååriga växter
01.3 Odling av plantskoleväxter
02.300 Bär, vilda, plockning för försäljning (utgör del av denna SNI-kod)
03 Fiske
Livsmedelsindustrin
10 Livsmedelsframställning
Utom följande delbransch:
10.9 Framställning av beredda djurfoder
11 Framställning av drycker
12 Tobaksvarutillverkning
Handel
46.3 Partihandel med livsmedel, drycker och tobak
46.11 Provisionshandel med jordbruksråvaror, levande djur, textilråvaror och Textilhalvfabrikat
46.21 Partihandel med spannmål, råttobak, utsäde och djurfoder
47.2 Specialiserad butikshandel med livsmedel, drycker och tobak
47.11 Detaljhandel med brett sortiment, mest livsmedel, drycker och tobak
47.81 Torg- och marknadshandel med livsmedel, drycker och tobak

Restaurang
56.1 Restaurangverksamhet
56.2 Cateringverksamhet

Bilaga 2. SUN-koder som använts för att avgränsa utbildningar inom livsmedel

Kod	Klartext
541a	Civilingenjörsutbildning, livsmedel
541b	Ingenjörsutbildning, livsmedel
541c	Tillverkning och hantering av livsmedel, allmän utbildning
541d	Kött och charkuteri
541e	Bageri och konditori
541x	Annan utbildning i tillverkning och hantering av livsmedel
620z	Lantbruk, trädgård, skog och fiske, allmän utbildning
621a	Agronomutbildning
621b	Lantmästarutbildning
621c	Utbildning i lantbruk
621d	Utbildning i jordbruk
621e	Utbildning i djurhållning
621x	Annan utbildning inom lantbruk
622a	Hortonomutbildning
622c	Utbildning i trädgårdsbruk
624z	Fiske och vattenbruk
629z	Lantbruk, trädgård, skog och fiske, övrig och ospecificerad utbildning
811a	Hotell, restaurang och storhushåll, allmän utbildning
811c	Utbildning för restaurang
811d	Utbildning för storhushåll
811x	Annan utbildning inom hotell, restaurang och storhushåll

Tillväxtverket

Swedish Agency for Economic
and Regional Growth

Tel 08-681 91 00
tillvaxtverket.se

Tillväxtverket arbetar för hållbar tillväxt och konkurrenskraftiga företag i alla delar av Sverige.

Det gör vi genom att stärka företag och regioner. Vi erbjuder kunskap, nätverk och finansiering. Det ger direkt nytta till företag, och också förutsättningar för företag och regioner att möta framtidens utmaningar. Tillväxtverket är en nationell myndighet med regional närvaro på nio orter. Ett Sverige med fler företag som vill, kan och vågar är vår vision.