



Yrkehögskolan

RAPPORT 2023

Områdesanalys: Livsmedelsproduktion

PUBLICERAD: 23-05-31
UPPDATERAD: -
DNR: MYH 2023/2396
ISBN: 978-91-89815-00-1



Myndigheten för yrkehögskolan

Innehåll

Inledning	3
Innehåll.....	4
Yrkeshögskolans utbildningsinriktningar.....	4
Avstämningar.....	4
Yrkeshögskolans statistik.....	5
Bedömning av platsernas utveckling.....	5
Livsmedelsproduktion	6
Utfall ansökan 2022.....	7
Resultat från genomförda utbildningar.....	8
Efterfrågan på kompetens på 3–5 års sikt.....	11
Regionalt utbud och regional efterfrågan.....	15
Bedömning av utvecklingen för nya platser 2023 och på 3–5 års sikt.....	20
Definitioner	22

Inledning

Det här är ett analysunderlag som visar hur myndigheten ser på utbildningarnas resultat, efterfrågan på kompetens och utvecklingen av utbildningsplatser inom en viss utbildningsinriktning – eller en gruppering av utbildningsinriktningar som har en koppling till varandra.

I underlaget presenteras statistik avseende pågående och beviljade utbildningsplatser, resultat för en utbildningsinriktning, eller en gruppering av utbildningsinriktningar samt information om efterfrågan. Varje presentation avslutas med en bedömning av hur myndigheten ser på utvecklingen av utbildningsplatser inom en viss utbildningsinriktning de kommande 3–5 åren och hur många platser som kan beviljas i kommande ansökan.

Bedömningen bygger på en avvägning av vad som är rimligt att bevilja utifrån en rad faktorer, där de tre främsta är

- det ekonomiska utrymme som myndigheten beräknar ha för att bevilja statsbidrag och särskilda medel för programmen
- dimensionering av redan beviljade platser och pågående utbildningar
- efterfrågan på kompetens.

Det bör understrykas, att det kan finnas skillnader gentemot bedömningen och den efterfrågan på kompetens som finns. Myndigheten har begränsade medel och en mängd prioriteringar måste göras mellan samtliga utbildningsinriktningar. Det kan innebära att efterfrågan inte kan matchas med motsvarande antal utbildningsplatser. Andra faktorer kan också påverka och som leder till att det inte är rimligt att genomföra en ökning av en utbildningsinriktning.

Enligt förordningen (2011:1162) med instruktion för Myndigheten för yrkeshögskolan ska myndigheten analysera arbetsmarknadens behov av utbildningar inom yrkeshögskolan.

Målsättningen med områdesanalysen är att bidra till ökad transparens och tydlighet. Underlaget kan både hänvisas till inför det att en ansökan öppnar och vid bedömning och kan förhoppningsvis bidra till att skapa en röd tråd från den enskilda ansökan till myndighetens beslut. Det är värt att understryka att bedömningen av en utbildningsansökan väger in fler faktorer än just områdesanalyserna.

Innehåll

Strukturen är densamma för samtliga områdesanalyser. Varje områdesanalys innehåller följande information:

- utfall av årets ansökan och det nya utbildningsutbudet
- resultat från genomförda utbildningar
- beskrivning av efterfrågan på 3–5 års sikt
- regionalt utbud och regional efterfrågan
- bedömning av nya platser med avslut per år.

Yrkeshögskolans utbildningsinriktningar

Det finns drygt 200 utbildningsinriktningar inom yrkeshögskolan. Till varje utbildningsinriktning hör en SUN-kod som myndigheten har tagit fram genom att utgå från Svensk utbildningsnomenklatur (SUN). All statistik som presenteras är uppbyggd efter detta system.

Varje utbildningsinriktning leder till en yrkesroll eller flera närliggande yrkesroller. Det finns också utbildningsinriktningar som kategoriseras som "övriga" utbildningsinriktningar. Dessa övriga SUN-koder kan innehålla både specifika utbildningar för vilka det av någon anledning saknas en dedikerad inriktning, eller mer obestämbara utbildningar som inte passar in i några av de andra SUN-koderna.

Antalet utbildningsinriktningar kan förändras över tid. Myndigheten kan ta bort eller lägga till SUN-koder beroende på utvecklingen på arbetsmarknaden.

Avstämningar

I framtagandet av denna områdesanalys har avstämningar skett med olika berörda branscher eller andra relevanta aktörer som kan bidra till att ge en samlad bild av efterfrågan på kompetens på nationell och regional nivå.

Yrkeshögskolans statistik

Det finns en hel del statistik om yrkeshögskolan och för den som vill veta mer hänvisas till myh.se och scb.se.

Här presenteras endast en begränsad del och det statistiska underlaget som tas upp är

- statistik över pågående och beviljade utbildningsplatser per utbildningsinriktning
- examensgrad från avslutade utbildningar per utbildningsinriktning
- andel i arbete från avslutade utbildningar per utbildningsinriktning
- arbetets överensstämmelse med utbildningen per utbildningsinriktning
- utnyttjade platser per utbildningsinriktning.

Statistik över pågående och beviljade utbildningsplatser utgör en grund för dimensionering av nya utbildningsplatser. Det som är särskilt relevant att visa i detta sammanhang är statistik över platser per slutår, för att illustrera vilket utflöde av kompetens som utbildningarna kan bidra med per år om alla beviljade platser utnyttjas.

Statistiken visar också var i landet beviljade utbildningar är placerade. Utbildningar inom yrkeshögskolan ska ha en utifrån arbetslivet lämplig regional placering och den regionala efterfrågan är en viktig aspekt vid beviljandet av nya platser.

Examensgrad, andel i arbete, arbetets överensstämmelse med utbildningen samt utnyttjade platser är alla olika sätt att mäta utbildningarnas resultat per utbildningsinriktning.

Bedömning av platsernas utveckling

Det nya underlaget avslutas med en bedömning av hur antalet platser per utbildningsinriktning kommer att utvecklas på 3–5 års sikt och hur många platser som kan beviljas i kommande ansökan.

Bedömningen är inte ett facit över hur det kommer att bli. Antalet platser kan komma att bli lägre eller högre än bedömningen. Det beror på en mängd faktorer så som bedömning av ansökningar, förändringar i vår omvärld och hur mycket statsbidrag eller särskilda medel som kan fördelas mellan alla utbildningsinriktningar.

Livsmedelsproduktion

Denna områdesanalys omfattar de utbildningsinriktningar som bidrar till kompetensförsörjningen för de livsmedelsföretag och livsmedelsindustrier som förädlar råvaror till nya produkter inom den svenska livsmedelsproduktionen.

Bagare/konditor

SUN-KOD
541ea

Bryggeritekniker

SUN-KOD
541xa

**Övriga utbildningar i tillverkning
och hantering av livsmedel**

SUN-KOD
541xy

Laboratorieteknik, kemi

SUN-KOD
524ca

Processtekniker

SUN-KOD
524ds

Automationstekniker

SUN-KOD
523fa

Underhållstekniker

SUN-KOD
521cf

Utfall ansökan 2022

Utbildningsinriktningar	Ansökningar	Beviljade ansökningar
Bagare/konditor	1	1
Bryggeritekniker	2	2
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	0	–
Laboratorieteknik, kemi	5	3
Processtekniker	12	8
Automationstekniker	12	8
Underhållstekniker	10	4

Källa: MYH.

Pågående och beslutade platser per utbildningsinriktning och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år som kommande beslut kan påverka.

Utbildningsinriktningar	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Bagare/konditor	68	68	68	48	48	28
Bryggeritekniker	72	40	60	40		20
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel*	50	100	50			
Laboratorieteknik, kemi	35	35	90	90	65	
Processtekniker	396	491	466	304	159	73
Automationstekniker	503	568	568	295	130	20
Underhållstekniker	172	162	225	170	110	

*Innehåller utbildning inom mathantverk och livsmedelsintraprenörskap.

Källa: MYH.

Platser som beviljas efter ansökan 2023 påverkar slutåren 2025–2026 och framåt. Detta beror på att flertalet av utbildningarna är mellan 200 och 400 yrkeshögskolepoäng långa. Nya platser kan fyllas på vid varje ansökningstillfälle och på så vis byggs utflödet på framåt.

Utbildningar inom laboratorietechnik, kemi kan leda till arbete inom olika typer av laboratorier, där livsmedelsindustrin är en av flera branscher som behöver laboranter. Detsamma gäller automationstekniker och underhållstekniker, som kan arbeta inom en rad olika industriella verksamheter.

Utbildningar riktade mot mejerietechnik och livsmedelsteknik ingår i utbildningsinriktningen processtekniker. Den delmängd av utbildningsinriktningens utbud som utgörs av dessa utbildningar är följande:

Processtekniker inom livsmedel- och mejerietechnik, platser per slutår	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Mejeritekniker	20	20	20			
Processoperatör livsmedel	135	170	140	70	35	

Källa: MYH.

Resultat från genomförda utbildningar

Examensgraden de tre senaste slutåren.

Utbildningsinriktningar	2019	2020	2021
Bagare/konditor	96 %	90 %	92 %
Bryggeritekniker	66 %	64 %	61 %
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	48 %	90 %	71 %
Laboratorietechnik, kemi
Processtekniker	63 %	66 %	67 %

Utbildningsinriktningar	2019	2020	2021
Automationstekniker	63 %	66 %	63 %
Produktionstekniker	59 %	64 %	58 %
Underhållstekniker	53 %	55 %	52 %
Totalt för yrkeshögskolan	72%	72%	70 %

Källa: SCB.

Om en cell är prickad betyder det att antalet observationer per utbildningsinriktning är för få för att kunna visas.

Andel i arbete och arbetets överensstämmelse med utbildningen helt eller till största delen året efter examen (avser examinerade 2021).

	Överensstämmelse arbete – utbildning					
	Andel i arbete	Felmarg. ±	Helt/till största delen	Felmarg. ±	Till viss del	Felmarg. ±
Underhållstekniker	98 %	2 %	49 %	13 %	33 %	12 %
Automationstekniker	96 %	4 %	49 %	10 %	39 %	10 %
Processtekniker	83 %	6 %	62 %	9 %	21 %	7 %
Totalt för yrkeshögskolan	91 %	1 %	65 %	1 %	25 %	1 %

Angivet med 95 procents konfidensintervall.

Källa: SCB.

Antalet observationer för resterande utbildningsinriktningar är för få för att kunna visas.

Andel outnyttjade platser per startår.

Utbildningsinriktningar	2020	2021	2022
Bagare/konditor	0 %	0 %	25 %
Bryggeritekniker	12 %	16 %	8 %
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	39 %	12 %	45 %
Laboratorieteknik, kemi	0 %	0 %	29 %
Processtekniker	12 %	22 %	19 %
Automationstekniker	12 %	21 %	20 %
Underhållstekniker	37 %	42 %	54 %
Totalt för yrkeshögskolan	9 %	9 %	12 %

Källa: MYH.

Reflektion över resultat från genomförda utbildningar

Utbildningsinriktningen bagare/konditor har en mycket hög examensgrad. Den ligger hela tjugo procentenheter över yrkeshögskolans genomsnitt. Genom att fullfölja utbildning till bagare/konditor kan de studerande efter genomfört prov erhålla ett gesällbrev. Detta är troligen en bidragande faktor till den höga examensgraden.

Resterande utbildningsinriktningar ligger cirka 10-20 procentenheter under genomsnittet, med undantag för processtekniker och övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel.

Andel i arbete för examinerade automations- och underhållstekniker ligger mycket högt, till och med över yrkeshögskolan i genomsnitt. Motsvarande resultat för processtekniker ligger nästan tio procentenheter under genomsnittet.

Arbetets överensstämmelse, helt/till största delen och till viss del ligger i nivå med yrkeshögskolans genomsnitt för automationstekniker med 88 procent och något under för underhållstekniker och processtekniker, som uppnår drygt 80 procent vardera.

Utbildningsinriktningarna bagare/konditor och laboratorieteknik, kemi har nyttjat tilldelade platser till fullo tidigare år men har efter en utökning av utbildningsplatser haft svårare att fylla utbildningarna det senaste året. Bryggeritekniker är också en utbildningsinriktning som i stort sett använder det antal platser som utbildningarna har att föfoga över. De andra utbildningsinriktningarna har svårare att fylla platserna, den som ligger allra sämst till är underhållstekniker.

Slutsats

En faktor som möjligen skulle kunna påverka examensgraden för de mer industriellt inriktade utbildningsinriktningarna är om en hög andel utbildningar bedrivs på distans. Bundna utbildningar tenderar att leda till en högre andel examinerade än utbildningar som går på distans. Det kan i sin tur bero på att detta är ganska avancerade utbildningar som kan vara svårare att klara av med distansstudier. Utbildningsanordnare och arbetsliv behöver här arbeta gemensamt för att höja examensgraden.

De mer hantverksinriktade utbildningsinriktningarna har generellt sett lättare att fylla platserna än de mer industriellt inriktade. Utbildningsanordnare uppmanas att inte söka fler platser än vad man beräknar kunna fylla med studerande. Detta då det råder hård konkurrens om de medel som myndigheten har att fördela och platserna ska användas så effektivt som möjligt.

Efterfrågan på kompetens på 3–5 års sikt

De svenska livsmedelsföretagen är verksamma inom ett stort antal delbranscher och bedriver såväl industriell som hantverksmässig tillverkning. Slakt och chark, mejeri samt bageri står tillsammans för närmare hälften av antalet sysselsatta. Exempel på andra delbranscher är företag som tillverkar cerealier, färdigmat, rosterier, glass, juice, ingredienser, kryddor, aromer, snacks, godis, choklad och snus. En stor del av det som produceras i det svenska jordbruket vidareförädlas av livsmedelsföretagen i Sverige.

Sverige har sedan 2017 en nationell livsmedelsstrategi som tar sikte mot 2030. Övergripande mål är att livsmedelsproduktionen ska öka samtidigt som relevanta miljömål ska nås. En ökad och hållbar produktion av mat kan leda till fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet.

Bransch- och arbetsgivarorganisation är Livsmedelsföretagen. I deras rapport *Var ska livsmedelsindustrin hitta 20 000 nya medarbetare? (2023)* beskrivs den kompetensbrist som råder och vilka kompetenser som efterfrågas. Nästan tre av fyra livsmedelsföretag menar att utmaningen med att rekrytera personal med rätt kompetens är ett allvarligt hot mot deras långsiktiga konkurrenskraft. Som konsekvens skjuts effektiviseringar och produktionsökningar upp eller tar längre tid än vad företagen vill. Fyra av tio säger att bristen på relevant kompetens inom tekniska områden gör att de inte kan automatisera och digitalisera verksamheten i önskad takt. En ökad digitalisering och automatisering är i sin tur förutsättningar för framtidens hållbara livsmedelsproduktion. Fler än ett av fyra företag anger att kompetensbristen påverkar produktutvecklingen, vilket försämrar deras förmåga att ta fram framtidens hållbara livsmedel.

Enligt branschen är rapporten en bekräftelse på att YH-nivån efterfrågas i stor utsträckning men att det saknas platser och utbildningar. Det är fram för allt inom de tekniska områdena underhåll, automation och processteknik som behovet finns men behovet finns även inom hållbarhet och kvalitet. Innovationer och produktutveckling behövs inte minst för att utveckla smarta och hållbara livsmedel och det behövs personer med hållbarhetskompetens som har förståelse för hela produktionskedjan utifrån lagkrav och en ökad konsumentefterfrågan.

Industriell livsmedelsproduktion

I den industriella livsmedelsproduktionen ställs höga krav på hygien. En säker livsmedelsproduktion handlar om att minimera risk för såväl kontaminering och bakterietillväxt som olyckor. Inte sällan är industriell livsmedelstillverkning automatiserad och processororienterad. I en processindustri sker produktionen i ett system som löper i ett flöde genom en anläggning.

De som kan arbeta med sådan produktion och som utbildas via yrkeshögskolan är olika slags tekniker inom automations-, process- och underhållsteknik. Därför är områdesanalysen *Industriell produktion (2023)* också till viss del relevant för livsmedelsindustrins kompetensbehov. Enligt Livsmedelsföretagen är yrkeshögskolan den enda utbildningsform som i dagsläget bidrar med kompetensförsörjning med utbildningsplatser inom dessa utbildningsinriktningar. Vägen in till branschen via gymnasiets industriella processinriktning är nästintill obefintlig, vilket medför att branschen måste utbilda sina egna operatörer på grundläggande teknisk nivå och inom kvalitet, flödesteknik, hälsa, miljö och säkerhet.

Men det framkommer också i Livsmedelsföretagens rapport att tekniska utbildningar på yrkeshögskolenivå, som underhållstekniker och automationstekniker, nästan aldrig är riktade mot livsmedelsindustrin utan är generellt anpassade för den svenska industrin. Detta innebär att de studerande inte tränas i livsmedelsspecifika produktionsmetoder, system och processer. Här kan utbildningsanordnare och arbetsgivare, som medverkar i utbildningarna, tillsammans behöva utveckla utbildningarna till att bättre motsvara det kompetenskrav som livsmedelsindustrin har.

Bagare och konditorer

Det finns drygt 1 000 bagerier i Sverige. Enligt SCB:s yrkesregister 2021 fanns det cirka 3 900 anställda bagare och konditorer och cirka 450 egna företagare.

Förberedande gymnasieprogram är restaurang- och livsmedelsprogrammet. Enligt rapporten *Var ska livsmedelsindustrin hitta 20 000 nya medarbetare?* finns det cirka 30 gymnasieskolor som utbildar bagare och konditorer. Cirka 350 tar studenten varje år. Av dess väljer ungefär 25–30 procent att stanna i yrket. Gymnasial utbildning finns även via Yrkesvux. Cirka 200–250 personer påbörjar en yrkesvuxutbildning för att bli bagare eller konditorer varje år.

Vidareutbildning till bagare/konditor sker via yrkeshögskolan. YH-programmen ger de studerande förutsättning att öva upp sitt arbetstempo och bli säkra i sitt hantverk. Genom att fullfölja utbildning till bagare/konditor kan de studerande efter genomfört prov erhålla ett gesällbrev. För närvarande examineras cirka 50–55 bagare och konditorer varje år via yrkeshögskolan men utbildningsutbudet har nyligen utökats något och framöver kommer några fler att kunna examineras från yrkeshögskolan.

Bagerinäringens branschorganisation är Sveriges bagare & konditorer (SBK). SBK menar att många av de som studerar till bagare/konditor ser en karriärmöjlighet i att så småningom starta eget. Inte sällan återvänder de till sina hemorter och öppnar bagerier där. Denna återflyttning och etablering av verksamheter kan öka ortens attraktionskraft och därmed bidra till Sveriges landsbygdsutveckling.

Att driva bageri och konditori är personalintensivt. I tillverkande företag ligger ofta arbetskraftskostnaden på runt 10 procent. I hantverksbagerierna ligger arbetskraftskostnaden snarare runt 50 procent. Att visa upp sitt hantverk på plats i bageriet eller konditoriet är ett sätt att visa upp yrkesskicklighet och skapa ett signum för det enskilda företaget. Även om de större industriella bagerierna har en lägre arbetskraftskostnad än de mindre, är den ändå mycket högre än för andra tillverkande företag i Sverige. För att arbeta som bagare i en industriell verksamhet kan det också krävas kompetens inom automation- och processteknik. Arbetsuppgifter inom industrin handlar mer om att övervaka industriella processer och produktutveckling.

Bagare och konditorer tillhör yrkesgruppen 7612 – bagare och konditorer. Enligt Arbetsförmedlingens yrkesprognos är det stora möjligheter till arbete på tre års sikt för denna yrkesgrupp. Yrkesprognoserna bygger på en datadriven modell som kombinerar Arbetsförmedlingens egen verksamhetsstatistik med SCB:s statistik. Yrkesprognoserna baseras på SSYK, som står för standard för svensk yrkesklassificering och som är ett system för att gruppera individers yrken eller arbetsuppgifter. Bedömningen i yrkesprognoserna kan förändras över tid. De uppgifter som anges i denna områdesanalys baseras på vad som gällde vid tiden strax för publiceringen av områdesanalysen.

Bryggeritekniker

Yrkesroller som bryggeritekniker och mejeritekniker är exempel på processorienterade yrken i livsmedelsbranschen. Bryggeritekniker utgör en egen utbildningsinriktning medan mejeritekniker ingår i processteknikerinriktningen.

Enligt uppgift från Sveriges Bryggerier, finns cirka 400 aktiva bryggerier med egen produktion av öl, cider, läsk och vatten i Sverige. Branschen har upplevt en kraftig expansion under det senaste decenniet. Majoriteten av bryggerierna är mycket små. Det är inte mer än knappt ett tjugotal bryggerier som har 10 anställda eller fler. Bryggeribranschen sysselsätter cirka 4 800 personer.

Sveriges Bryggerier framför att bryggeriteknikerna från yrkeshögskolan är attraktiva på arbetsmarknaden och att utbildningen även är en bra grund för att bli yrkeslärare. Efterfrågan på kompetens inom det anställande arbetslivet bedöms ligga på cirka 40 bryggeritekniker per år i snitt över tid.

Kött- och chark

Kött och Charkföretagen (KCF) är specialistorganisationen för den svenska kött- och charkbranschen i Sverige. Medlemsföretagen bedriver verksamhet inom kött-, chark- eller färdigmatsbranschen i Sverige och ingår i förädlingsledet i livsmedelskedjan. De 70 medlemmarna i KCF är allt från mindre bolag till några av Sveriges största koncerner. Medlemmarna fördelas mellan 20 slakterier och 50 charkföretag, samt en handfull importörer. De två största företagen står för nästan 75 procent av slakt- och styckningsdelen.

Det är framför allt gris- och nötköttproduktion som är representerat i branschen men det finns även en del inom kyckling inom charktillverkningen. Sammanlagt sysselsätter företagen drygt 8 000 personer. De hanterar svensk såväl som importerad råvara och tillverkar både konventionella och ekologiska produkter.

De senaste 20 åren har utbildning inom kött och chark försvunnit och utbildning saknas i princip i dagsläget. Enligt branschen kan yrkeshögskolan vara en lämplig utbildningsform för fördjupande utbildningar. Personer som har kommit in i branschen på senare tid saknar ofta grundutbildning och kan komplettera med en sådan inom branschens egen utbildningsplattform, Kött & Charkakademin. Plattformen ger strukturen och ett kvalitets-säkrat utbildningsmaterial för företagsförlagd grundutbildning i branschens hantverksyrken – slaktare, styckare och charkuterist. Därutöver finns behov för vidareutbildning av befintlig personal inom yrkeshögskolan inom exempelvis kvalitet, miljö/hållbarhet och ekonomi/ledarskap. Kött- och charkföretagen anställer även i hög utsträckning teknisk personal till de mer tekniktunga anläggningarna.

Regionalt utbud och regional efterfrågan

Nedanstående tabeller visar antal platser som avslutas per år i respektive region/län. Antal platser innebär tillgängliga utbildningsplatser och det är inte säkert att det motsvarar antal personer som examineras.

Utbildning till *bagare/konditor*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Skåne	28	28	28	28	28	28
Västmanland	20	20	20			
Västra Götaland	20	20	20	20	20	

Källa: MYH.

Utbildning till *bryggeritekniker*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Dalarna	20		20	20		20
Skåne	20	20	20			
Stockholm	32	20	20	20		

Källa: MYH.

Utbildning inom *övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Kalmar	20	20	20			
Norrbottn		50				
Skåne	30	30	30			

Källa: MYH.

I denna utbildningsinriktning ingår utbildningar i mathantverk och livsmedelsintraprenörskap.

Utbildning inom *laboratorieteknik, kemi*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Halland och Västra Götaland*	35	35	35	35	35	
Jämtland			30	30	30	
Uppsala och Västerbotten*			25	25		

*Uppgifterna bygger på att flera orter har uppgetts i ansökan. Det är inte säkert att utbildning kommer att genomföras på samtliga av dessa orter.

Källa: MYH.

Utbildning till *processtekniker – livsmedel*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Skåne						
Processoperatör livsmedel		35	35	35		
Stockholm						
Processoperatör livsmedel	35	35	35			
Västra Götaland						
Mejeritekniker	20	20	20			
Processoperatör livsmedel	35	35	35			
Örebro						
Processoperatör livsmedel	35	35	35	35	35	

Källa: MYH.

Utbildning till automationstekniker. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Blekinge	20	20	20			
Gävleborg	15					
Gävleborg, Skåne och Västernorrland*	35	35	35			
Halland, Kronoberg och Västra Götaland*		30	30	30		
Jönköping	45	80	80	60	60	
Jönköping och Kronoberg*	35					
Kalmar		20	20	20		
Norrbotten	25	25	45	20	20	20
Skåne	54	54	74	20	20	
Skåne och Västra Götaland*			20	20		
Stockholm	35	35				
Södermanland	20	20	20			
Värmland	20	20	20	20		
Värmland och Västra Götaland*	35	35	35			
Västerbotten		50	55	55	30	
Västmanland	20	20	20	20		
Västra Götaland	64	64	64	30		
Örebro	50	30				
Östergötland	30	30	30			

*Uppgifterna bygger på att flera orter har uppgetts i ansökan. Det är inte säkert att utbildning kommer att genomföras på samtliga av dessa orter.

Källa: MYH.

Utbildning till *underhållstekniker*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Dalarna	20	20	20			
Halland				20		
Jönköping	20	20				
Kronoberg	20	15	15		15	
Norrbottn			20	20	20	
Skåne			30	30	30	
Stockholm	40	40	40	20		
Uppsala			20	20	20	
Västerbotten och Västernorrland*		20	20	20		
Västmanland	20	15	15	15		
Västra Götaland	32	32	25	25	25	
Östergötland	20		20			

* Uppgifterna bygger på att flera orter har uppgetts i ansökan. Det är inte säkert att utbildning kommer att genomföras på samtliga av dessa orter.

Källa: MYH.

Regionalt utvecklingsansvariga

Myndigheten för också en dialog om efterfrågan på kompetens med regionernas utvecklingsansvariga (RUA).

Regionerna bekräftar bilden av att det finns ett ökat behov av teknisk kompetens och av att digitalisera processer inom livsmedelssektorn, som kan möjliggöra för livsmedelsföretagen att öka produktionen och expandera. Enligt regionerna hämmas utvecklingen i såväl stora som små livsmedelsföretag av svårigheterna att rekrytera och vidareutveckla personal. Livsmedelstekniker inom en rad olika områden efterfrågas, såväl som automationstekniker och mejerister. Efterfrågan ligger främst på eftergymnasial nivå för att kunna svara på det kompetensbehov som finns menar regionerna. Ett ytterligare område som ses som viktigt är e-handeln inom livsmedel och kompetenser kopplat till detta.

Enligt regionerna överensstämmer kompetensbehoven inom digitalisering och automatisering med de som generellt gäller för industrin. Det handlar om behov av underhålls- och produktionstekniker, automationsingenjörer, produktutvecklare, tekniska projektledare samt industrielektriker och viss it-kompetens. Behov av breda utbildningar inom säkerhet, kvalitetssäkring och cirkulär ekonomi samt nischade utbildningar inom både industriella och hantverksmässiga processer finns också.

Ur miljösynpunkt är ökad kompetens inom exempelvis jordbearbetningsmetoder, användning av AI för optimerad produktionsstyrning, minskade transporter och alternativa energikällor för minskat fossilberoende en viktig faktor för en säker och hållbar livsmedelsproduktion menar regionerna. De ser att ökad lönsamhet inom livsmedelsproduktionen är grundläggande för ett hållbart företagande och kompetens inom innovation och affärsutveckling bedöms här som viktigt. SLU lyfts fram som en viktig samarbetsaktör när det gäller innovation inom livsmedelssektorn.

De regioner som har en hög andel livsmedelsföretag ger uttryck för att kompetensbehoven är höga både hos livsmedelsföretag och livsmedelsproducenter. De menar att det råder stor brist på arbetskraft i olika delar av förädlingskedjan men uttrycker också att där det finns YH-utbildning är det positivt för branschens kompetensförsörjning.

Flera av regionerna ser att människor idag, i än högre grad än tidigare, prioriterar svenska livsmedel. De menar att mat är en trendfråga och att många människor har ett stort matintresse, vilket leder till ökad efterfrågan på svenska livsmedel. Det resulterar i ett ökat intresse för rekoringar, gårdsförsäljning, bondens marknad och liknande företeelser. Hållbarhetstrenden är stark och tar sig olika uttryck, från krav på miljövänligt emballage till efterfrågan på vegetarisk mat och att minimera matsvinn. Dock köps den övervägande delen av svenska livsmedel av konsumenten i dagligvaruhandeln. Livsmedel har blivit dyrare och dyrare, bland annat till följd av inflationen. Maten utgör en betydligt större del av den disponibla inkomsten idag än för 20 år sedan. Ett orosmoln är inflationen och de ökade priserna på livsmedel. Regionerna frågar sig om kunderna kommer att fortsätta att vilja lägga en liten extra peng för att köpa lokalt och svenskt.

För att kunna leva upp till en ökad efterfrågan från konsumenter, restauranger och de offentliga köken måste dock råvaruproduktionen och förädlingen öka menar en region. En annan region har identifierat de offentliga kökens personal som den viktigaste länken för att öka andelen svenska och lokalt producerade livsmedel och ser skolkökspersonalen som en av nycklarna till en ökad svensk livsmedelsproduktion.

Bryggerinäringens betydelse lyfts fram av regioner med såväl stora som små bryggerier. Det är stor brist på produktutvecklare inom växtbaserade produkter och drycker och det framförs att detta behov växer explosionsartat. Små dryckesproducenter och andra företagare inom livsmedelsproduktion behöver utökad kompetens i att driva företag. Förslagsvis genom en YH-kurs med inriktning ekonomi, verksamhetsstyrning och försäljning för livsmedelsproduktion menar en region.

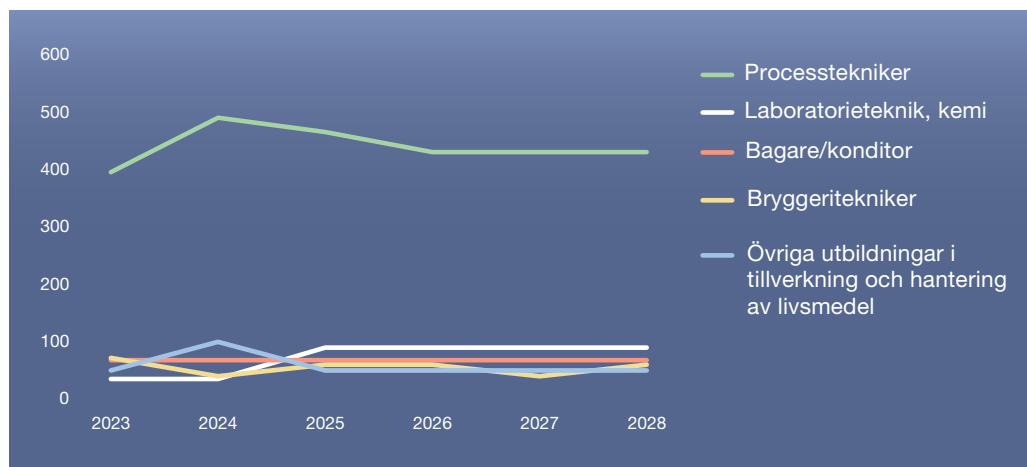
Det finns stora utvecklingsmöjligheter inom chark enligt de regioner som har stora slakterier. De beskriver också att kompetensbehoven är enorma även om en del av det handlar om brist på kompetens inom slakt, som ligger på SeQF-nivå fyra. Men kompetensbehoven handlar också om att profilera produkterna och lyfta fram lokala smaker, variationer och traditioner och trycka på det hantverksmässiga även i den industriella produktionen. Det finns även behov av produktutvecklare som kan utveckla alternativa produkter till kött och chark som är baserat på växtproteiner.

Pandemin och rådande krig i Ukraina har påverkat säkerhetsläget i Sverige. Företrädare för regionerna menar att Sverige som land i ett internationellt perspektiv ligger efter när det gäller att hålla ett beredskapslager och att det finns stora brister i råvaruförsörjningen. Det krävs systemkunskap och samordning för att förstå och hantera samband i livsmedelskedjan och för att kunna fungera som ett stöd för att få värdekedjorna att fungera även under störning. Här behövs utbildade personer som kan utveckla dessa områden kopplat till systemkunskap, riskanalys och beredskap menar man.

Sammanfattningsvis bekräftar regionerna bilden av att det behövs utbildningar inom både livsmedelsproduktion och livsmedelsförädling på YH-nivå samt att det finns ett behov av kortare och mer flexibel utbildning för personer med erfarenhet. Regionerna förmedlar också bilden av att det är positivt med YH-utbildning som fokuserar på mathantverk i kombination med företagsamhet samt utbildningar som säkrar drift och underhåll.

Bedömning av utvecklingen för nya platser 2023 och på 3–5 års sikt

Myndigheten bedömer att platser med slutår kommer att utvecklas enligt följande för perioden 2023–2028.



Bedömningen bygger på att följande volymer beviljas i ansökan 2023

Som beskrivs inledningsvis är bedömningen inte ett facit över hur det kommer att bli. Antalet platser kan komma att bli färre eller fler än bedömningen. Det beror på en mängd faktorer såsom bedömning av ansökningar, förändringar i vår omvärld och hur mycket statsbidrag eller särskilda medel som kan fördelas mellan samtliga utbildningsinriktningar. För utbildningsinriktningar som får noll platser i tabellen kan det vara så att det till exempel beviljats platser föregående år. Se diagrammet ovan för bedömningen av platsernas utveckling över tid.

Bedömningen kommer att ses över årligen, i samband med att områdesanalyserna uppdateras.

Utbildningsinriktningar	Platser (cirka)
Bagare/konditor	0 platser för start 2024
Bryggeritekniker	0 platser för start 2024
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	25 platser för start 2024
Laboratorieteknik, kemi	0 platser för start 2024
Processtekniker	110 platser för start 2024
Automationstekniker	250 platser för start 2024
Underhållstekniker	60 platser för start 2024

DEFINITIONER

Andel i arbete	<p>De examinerades sysselsättning följs upp årligen via en enkät. Det huvudsakliga syftet är att ta reda på hur stor andel av de examinerade som har ett arbete året efter examen och hur väl arbetet överensstämmer med utbildningen.</p> <p>Andel i arbete avser examinerade som har uppgett att de har arbete året efter sin examen. Studerande på utbildningar som inte ger examen eller som inte har tagit examen ingår inte i undersökningen.</p>
Arbetets överensstämmelse med utbildningen, helt eller till största delen	<p>Arbetets överensstämmelse med utbildningen, för examinerade som uppgett att de har ett arbete året efter sin examen, mäter hur väl arbetet överensstämmer med utbildningen enligt tre indelningar: helt eller till största delen, till viss del eller inte alls. I detta material har endast resultatet för helt eller till största delen samt till viss del använts.</p> <p>Studerande på utbildningar som inte ger examen eller som inte har tagit examen ingår inte i undersökningen.</p>
Examensgrad	<p>Statistiska centralbyrån (SCB) är ansvarig för officiell statistik om yrkeshögskolan. Den officiella statistiken innehåller bland annat statistik om examinerade och examensgrad.</p> <p>Examensgrad beräknas som andel examinerade av antagna som bedrivit studier på utbildningar som ger examen.</p> <p>Examinerade avser antagna som har uppfyllt alla villkor för examen. Examinerade hänförs till det slutår som en utbildningsomgång har.</p> <p>För examinerade finns en eftersläpning i statistiken på grund av sena kompletteringar. Uppgifter för det senaste referensåret redovisas därför i november.</p>
Konfidensintervall	<p>Eftersom svarsbortfall förekommer är statistiken behäftad med viss osäkerhet. De redovisade procenttalen är därför skattningar med ett 95-procentigt konfidensintervall, vilket innebär att det sanna värdet ligger inom ett visst intervall med 95 procents säkerhet. Intervallet skrivs ut bredvid punktskattningen (andelen) med symbolen \pm, till exempel 90 ± 2. Det betyder att det sanna värdet, med 95 procents säkerhet ligger mellan 88 och 92 procent (SCB).</p>
Outnyttjade platser	<p>Outnyttjade platser avser summan av inställda platser och outnyttjade platser tre veckor efter start på varje enskild utbildningsomgång.</p>
SUN-inriktningar	<p>Svensk Utbildningsnomenklatur (SUN) är en klassificering av utbildningar som SCB ansvarar för. Den är en standard för klassificering av enskilda utbildningar samtidigt som den utgör ett system för aggregering av utbildningar till större grupper. Varje utbildning grupperas efter SUN-inriktning. Den mest aggregerade nivån är en position (en siffra). Den mest detaljerade nivån är fyra positioner (tre siffror och en bokstav).</p> <p>Myndigheten för yrkeshögskolan behöver dock kunna gruppera utbildningarna efter en mer detaljerad indelning än den officiella. Därför har myndigheten gjort en egen utvidgning av SUN genom att skapa en femte position bestående av ytterligare en bokstav. Syftet med den lokala utvidgningen är att komma närmare yrken och yrkesroller.</p>

Rätt kompetens i rätt tid.



Myndigheten för yrkeshögskolan

Myndigheten för yrkeshögskolan
Box 145, 721 05 Västerås
www.myh.se