



Yrkes högskolan

OMRÅDESANALYS 2024

Livsmedels- produktion



Myndigheten för yrkes högskolan

Innehållsförteckning

Inledning	3
Innehåll	4
Yrkeshögskolans utbildningsinriktningar	4
Avstämningar	4
Yrkeshögskolans statistik	5
Bedömning av platsernas utveckling	5
Livsmedels-produktion	6
Utfall ansökan 2023	7
Resultat från genomförda utbildningar	9
Efterfrågan på kompetens på 3–5 års sikt	12
Regionalt utbud och regional efterfrågan	18
Bedömning av utvecklingen för nya platser inom YH-programmen med start från hösten 2025	22
Definitioner	23

FÄRDIGSTÄLLD: 2024-12-03

DNR: MYH 2024/5430

ISBN: 978-91-89815-91-9

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 och hur många platser som kan beviljas för start.

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

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 arbetsmarknadens utveckling.

Avstämningar

I framtagandet av denna områdesanalys har avstämningar skett med 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 mycket 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 och hur många platser som kan beviljas för start 2025.

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 såsom bedömning av ansökningar, förändringar i vår omvärld och hur mycket statsbidrag eller särskilda medel som kan fördelas mellan alla utbildningsinriktningar.

Livsmedels- produktion

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

Processtekniker	SUN-KOD 524ds
Bryggeritekniker	SUN-KOD 541xa
Bagare/konditor	SUN-KOD 541ea
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel, allmän	SUN-KOD 541cy
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	SUN-KOD 541xy

Utfall ansökan 2023

Utbildningsinriktningar	Ansökningar	Beviljade ansökningar
Processtekniker	12	8
Bryggeritekniker	0	-
Bagare/konditor	0	-
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel, allmän utbildning	1	1
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	4	4

Källa: MYH.

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

Utbildningsinriktningar	2024	2025	2026	2027	2028	2029
Processtekniker	491	416	501	351	265	70
Bryggeritekniker	20	40	40		20	
Bagare/konditor	68	68	48	48	28	
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel, allmän utbildning			35	35	35	
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	100	90	90	90	50	

Källa: MYH.

Platser som beviljas efter ansökan 2024 påverkar i huvudsak slutåret 2027 beroende på utbildningarnas längd. Nya platser kan fyllas på vid varje ansökningsomgång och på så vis byggs utflödet på framåt.

Det är bara en del av utbudet inom processteknik som är relevant för livsmedelsindustrin. Den delmängd av utbudet som dessa utbildningar utgör visas i tabellen nedan.

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

Utbildningsinriktningar	2024	2025	2026	2027	2028	2029
Processtekniker (mejeri och livsmedel)	190	160	70	35		

Utbildningar inom utbildningsinriktningen laboratorieteknik, kemi kan också vara relevanta för livsmedelsindustrin. Laboratorieteknik, kemi redovisas i områdesanalysen *Farmaci och läkemedelstillverkning*.

Detsamma gäller automationstekniker och underhållstekniker, som kan arbeta inom en rad olika industriella verksamheter. De tas upp i områdesanalysen *Industriell produktion*.

Resultat från genomförda utbildningar

Examensgraden de tre senaste slutåren.

Utbildningsinriktningar	2020	2021	2022
Processtekniker	66 %	68 %	68 %
Bryggeritekniker	64 %	61 %	57 %
Bagare/konditor	90 %	92 %	82 %
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	90 %	71 %	88 %
Totalt för yrkeshögskolan	72 %	70 %	67 %

Källa: SCB.

Andel i arbete och arbetets överensstämmelse med utbildningen året efter examen (avser examinerade 2022).

Utbildningsinriktningar	Andel i arbete, procent	Överensstämmelse arbete – utbildning		
		Helt/till största delen, procent	Till viss del, procent	Inte alls, procent
Processtekniker	83 ± 6	62 ± 9	21 ± 7	17 ± 6
Totalt för yrkeshögskolan	89 ± 1	66 ± 1	25 ± 1	9 ± 0

Felmarginal angiven med 95 procents konfidensintervall.

Källa: MYH.

Resultat för andel i arbete och arbetets överensstämmelse med utbildningen ett år efter examen kan enbart ges för processtekniker i tabellen ovan. Men med en sammanräkning av de tre senaste åren kan resultat även visas för bagare/konditor och bryggeritekniker i tabellen nedan.

Andel i arbete och arbetets överensstämmelse med utbildningen året efter examen (avser examinerade 2020–2022 sammanräknat).

Utbildningsinriktningar	Andel i arbete, procent	Överensstämmelse arbete – utbildning		
		Helt/till största delen, procent	Till viss del, procent	Inte alls, procent
Bryggeritekniker	87 ± 8	56 ± 10	11 ± 6	33 ± 10
Bagare/konditor	94 ± 4	73 ± 9	23 ± 8	..
Totalt för yrkeshögskolan	89 ± 0	65 ± 0	24 ± 0	10 ± 0

Felmarginal angiven med 95 procents konfidensintervall.
Källa: MYH.

Andel utnyttjade platser per startår.

Utbildningsinriktningar	2021	2022	2023
Processtekniker	22 %	19 %	24 %
Bryggeritekniker	16 %	8 %	50 %
Bagare/konditor	0 %	25 %	26 %
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	12 %	45 %	12 %
Totalt för yrkeshögskolan	9 %	12 %	11 %

Källa: MYH.

Reflektion över resultat från genomförda utbildningar

Examensgraden för bagare/konditor och övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel ligger över genomsnittet för yrkeshögskolan. Processtekniker ligger ungefär i nivå med genomsnittet medan bryggeritekniker ligger under genomsnittet och uppvisar en sjunkande tendens över de tre senaste åren.

Andel i arbete för bagare/konditor, bryggeritekniker och processtekniker ligger ungefär i nivå med genomsnittet för yrkeshögskolan. Av de tre uppvisar bagare/konditor allra bäst resultat.

Vad gäller arbetets överensstämmelse med utbildningen är resultaten för processtekniker något sämre än genomsnittet. Det är en något högre andel som inte alls har ett arbete som överensstämmer med utbildningen. Resultatet för bryggeritekniker visar att det är en förhållandevis stor andel av de examinerade som inte arbetar som bryggeritekniker efter utbildningen.

Platsernas nyttjande skiljer sig åt mellan utbildningsinriktningarna och andelen outnyttjade platser kan vara mycket hög för några av dem. Det skiljer dock mellan enstaka år.

Slutsats

Resultaten för utbildningsinriktningarna i denna områdesanalys varierar. Allra bäst resultat uppvisar bagare/konditor.

Eftersom det är en förhållandevis hög andel av de examinerade från bryggeriteknik som inte har ett arbete som överensstämmer med utbildningen, kan platsdimensioneringen ha varit något för hög de senaste åren.

Andelen outnyttjade platser ligger långt över genomsnittet för tre av de fyra utbildningsinriktningarna det senaste året. Utbildningsanordnare uppmanas att inte söka fler platser än som går att fylla med studerande.

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. Regeringen arbetar med en uppdaterad version, som går under benämningen Livsmedelsstrategin 2.0. Den ska bidra till att den totala livsmedelsproduktionen ökar främjandet av svenskproducerade varor och att minska landets sårbarhet vid eventuell kris.

Bransch- och arbetsgivarorganisation är Livsmedelsföretagen. I Livsmedelsföretagens 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 var rapporten en bekräftelse på att YH-nivån efterfrågas i stor utsträckning men att det har saknats platser och utbildningar. Behovet finns fram för allt inom de tekniska områdena underhåll, automation och processteknik men det finns även behov av kompetens inom hållbarhet och kvalitet. Innovationer och produktutveckling behövs inte minst för att utveckla smarta och hållbara livsmedel och det behövs personer med hållbarhetskompetens med förståelse för hela produktionskedjan utifrån lagkrav och en ökad konsumentefterfrågan.

I början på 2024 publicerade Industrirådet rapporten *Industrins kompetensbehov 2024–2027* (2024). Enligt rapporten ser den största efterfrågan på kompetens för produktion inom livsmedelsindustrin de kommande tre åren ut som följer:

- Processoperatörer, 1 520
- Övriga livsmedelsarbetare, 951
- Övriga operatörer, 360
- Underhållstekniker, 325
- Automationstekniker, 301

Efterfrågan på andra yrkesroller som också kan utbildas inom yrkeshögskolan är följande:

- Säljare, 953
- Data, drifttekniker, 495
- Logistiker, 305
- Inköpare, 268
- Redovisningsekonomer, 122
- Mjukvaru- och systemutvecklare, 122
- Kommunikatörer, 122

Källa: Industrins kompetensbehov 2024–2027 (2024).

Beskrivningen går nu in närmare på de utbildningsinriktningar som områdesanalysen omfattar.

Processtekniker inom livsmedelsindustrin

Det ställs högs krav på hygien i den industriella livsmedelsproduktionen. En säker livsmedelsproduktion handlar om att minimera risk för såväl kontaminering och bakterietillväxt som för 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. Yrkesroller som processtekniker, bryggeritekniker och mejeritekniker är exempel på processororienterade yrken i livsmedelsbranschen som yrkeshögskolan kan bidra med utbildningsplatser till. Det behövs även automations- och underhållstekniker inom livsmedelsindustrin, se områdesanalysen *Industriell produktion*.

Enligt Livsmedelsföretagen är det främst yrkeshögskolan som bidrar med kompetensförsörjning till dessa yrkesroller i nuläget då kompetensförsörjningen via gymnasiets industriella processinriktning är mycket liten. Detta medför att företagen själva måste utbilda operatörer på grundläggande teknisk nivå och inom kvalitet, flödesteknik, hälsa, miljö och säkerhet.

I SCB:s yrkesregister finns fyra yrkesgrupper som kan vara relevanta att titta närmare på för att få en uppfattning om hur många processoperatörer som arbetar inom den industriella livsmedelsproduktionen, vilken utbildningsbakgrund som de anställda har och hur många som kan väntas gå i pension under kommande år. Yrkesgrupperna är:

- 8161 – maskinoperatörer, kött- och fiskberedningsindustri
- 8162 – maskinoperatörer, mejeri
- 8163 – maskinoperatörer kvarn-, bageri- och livsmedelsindustri
- 8169 – övriga maskinoperatörer, livsmedelsindustri med mera, i vilken bryggeritekniker ingår

8161 – maskinoperatörer, kött- och fiskberedningsindustri

Antalet anställda uppgick enligt SCB år 2022 till 4 481. Det var 2 340 personer som hade gymnasial utbildning som högsta utbildningsnivå. 407 personer hade en eftergymnasial utbildning som var kortare än tre år och 249 personer hade en eftergymnasial utbildning som var tre år eller mer.

8162 – maskinoperatörer, mejeri

Antalet anställda uppgick enligt SCB år 2022 till 1 425. Det var 918 personer som hade gymnasial utbildning som högsta utbildningsnivå. 182 personer hade en eftergymnasial utbildning som var kortare än tre år och 80 personer hade en eftergymnasial utbildning som var tre år eller mer.

8163 – maskinoperatörer kvarn-, bageri- och livsmedelsindustri

Antalet anställda uppgick enligt SCB år 2022 till 4 239. Det var 2 636 personer som hade gymnasial utbildning som högsta utbildningsnivå. 444 personer hade en eftergymnasial utbildning som var kortare än tre år och 244 personer hade en eftergymnasial utbildning som var tre år eller mer.

8169 – övriga maskinoperatörer, livsmedelsindustri med mera

I denna yrkesgrupp ingår bryggeritekniker och processoperatörer. Antalet anställda uppgick enligt SCB år 2022 till 5 831. Det var 3 456 personer som hade gymnasial utbildning som högsta utbildningsnivå. 642 personer hade en eftergymnasial utbildning som var kortare än tre år och 362 personer hade en eftergymnasial utbildning som var tre år eller mer.

Av statistiken framgår att det är stora grupper med gymnasial utbildningsbakgrund som högsta utbildningsnivå. Därefter kommer gruppen med en eftergymnasial utbildning kortare än 3 år, i vilken personer med YH-bakgrund ingår.

Rekryteringsbehovet inom en viss yrkesroll påverkas bland annat av pensionsavgångar. Beräknat utifrån antalet anställda i åldersgruppen 55–59 år 2022 kommer uppskattningsvis cirka 1 700 personer väntas börja gå i pension under perioden 2028–2032 från de fyra yrkesgrupperna sammantaget, eller i snitt cirka 350 personer per år. Det bör påpekas att detta är ett mycket förenklat scenario och personer även kan komma att lämna yrkesgrupper av andra orsaker. Alla pensionsavgångar kommer kanske inte att ersättningsrekryteras och det är förmodligen inte alla som behöver ersättas med personer med YH-kompetens. Den tekniska utvecklingen kan dock leda till mer specialiserade och avancerade arbetsuppgifter, vilket i sin tur kan medföra att högre kompetens kan komma att efterfrågas i större utsträckning än vad som tidigare har varit fallet.

Arbetsförmedlingen gör en yrkesprognos för maskinoperatörer inom livsmedelsindustrin. Enligt den bedöms efterfrågan minska på fem års sikt jämfört med hur det ser ut i dag med medelstora möjligheter till jobb, delvis till följd av teknisk utveckling och automatisering.

Utfloendet av utbildningsplatser via yrkeshögskolan för livsmedelsindustrins processororienterade yrken summerar för närvarande till mellan 100–200 platser per år totalt, inklusive de platser som

finns inom utbildningsinriktningen bryggeritekniker. Därutöver finns utbildningsplatser inom automationsteknik och underhållsteknik.

Bryggeritekniker

Bryggeribranschen sysselsätter cirka 4 800 personer. Enligt Sveriges Bryggerier finns cirka 400 aktiva bryggerier med egen produktion av öl, cider, läsk och vatten i Sverige. Majoriteten av bryggerierna är mycket små. Det är bara ett tjugotal bryggerier som har tio anställda eller fler.

Sveriges Bryggerier framför till myndigheten att bryggeriteknikerna från yrkeshögskolan är attraktiva på arbetsmarknaden och att utbildningen även 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.

Bagare och konditor

Förberedande gymnasieprogram för att bli bagare och konditor är restaurang- och livsmedelsprogrammet. Enligt rapporten *Var ska livsmedelsindustrin hitta 20 000 nya medarbetare? (2023)* finns det cirka 30 gymnasieskolor som utbildar bagare och konditorer och cirka 350 elever tar studenten varje år. Av dessa 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 studerande förutsättning att öva upp arbetstempo och skaffa sig hantverksskicklighet. Efter fullföljd utbildning kan de studerande erhålla ett gesällbrev efter genomfört prov. För närvarande examineras cirka 65 bagare och konditorer varje år via yrkeshögskolan.

Bagerinäringens branschorganisation Sveriges bagare & konditorer (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. Arbetskraftskostnaden i hantverksbagerier är cirka 50 procent, att jämföra med tillverkande företag där arbetskraftskostnaden är cirka 10 procent. 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. Det kan också krävas kompetens inom automation- och processteknik för att arbeta som bagare i en industriell verksamhet. Arbetsuppgifter inom industrin handlar mer om att övervaka industriella processer och produktutveckling.

Det finns drygt 1 000 bagerier i Sverige. Bagare och konditorer tillhör yrkesgruppen 7612 – bagare och konditorer. Antalet anställda i yrkesgruppen uppgick enligt SCB år 2022 till 4 139. Antalet egna företagare uppgick till 431. Av de anställda hade 2 632 personer en gymnasial utbildning som högsta utbildningsnivå. Det var 599 personer som hade en eftergymnasial

utbildning kortare än tre år. 257 personer hade en eftergymnasial utbildning som var tre år eller mer.

Kommande pensionsavgångar är en faktor som beaktas vid utbildningsdimensionering men det finns även andra orsaker som kan föranleda att man lämnar yrket. I yrkesgruppen fanns det enligt SCB 309 anställda i åldersgruppen 55–59 år. Ett antagande är att de beräknas gå i pension under perioden 2028–2032. Antal egna företagare i åldersgruppen är inte känt.

Utfödet av utbildningsplatser via yrkeshögskolan summerar för närvarande till 50–70 platser per år. Enligt Arbetsförmedlingens yrkesprognos bedöms det vara stora möjligheter till arbete på fem års sikt.

Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel, allmän och specifik

Denna utbildningsinriktning samlar utbildningar som det saknas specifik utbildningsinriktning för. Här finns utbildning inom mathantverk, kvalitetsarbete samt produkt- och verksamhetsutveckling.

En bransch som identifierar yrkeshögskolan som en intressant utbildningsväg är Kött och Charkföretagen (KCF). De är specialistorganisationen för den svenska kött- och charkbranschen i Sverige. Medlemsföretagen bedriver verksamhet inom kött-, chark- eller färdigmatsbranschen och ingår i förädlingsledet i livsmedelskedjan. De 70 medlemmarna är allt från mindre bolag till några av Sveriges största koncerner och består av 20-talet slakterier och cirka 50 charkföretag, samt en handfull importörer. De två största företagen står för nästan 75 procent av slakt- och styckningsdelen. Sammanlagt sysselsätter företagen drygt 8 000 personer. De hanterar svensk såväl som importerad råvara och tillverkar både konventionella och ekologiska produkter.

Hantverksyrken på gymnasial nivå i branschen är slaktare, styckare och charkuterist men kött- och charkföretagen anställer även i hög utsträckning teknisk personal till de mer tekniktunga anläggningarna. De senaste 20 åren har utbildning inom kött och chark försvunnit och utbildning saknas i princip i dagsläget.

Vidareutbildning för yrkesverksamma inom livsmedelsbranschen – YH-kurser

Befintlig arbetskraft kan behöva kurser för anpassning till utvecklingen inom branschen och de trender som påverkar den.

Enligt *Industrins kompetensbehov 2024–2027 (2024)* är de kompetenser som det efterfrågas mer av från livsmedelsbranschen följande i fallande ordning:

1. Livsmedelssäkerhet och hygienkunskap
2. Produktionsledning och planering
3. Automation
4. Miljö och hållbarhet
5. Ledarskapsförmåga

Enligt branschorganisationen KCF kan yrkeshögskolan vara en lämplig utbildningsform för fördjupande utbildningar. Det finns behov för vidareutbildning av befintlig personal inom exempelvis kvalitet, miljö och hållbarhet, ekonomi och ledarskap.

Tabellen nedan visar antal beviljade platser med start 2024 och 2025 inom YH-kurser. I tabellen inkluderas även del av kursutbudet inom automationstekniker, 523fa. De kurser som har beviljats handlar om automation i livsmedelsindustrin, kvalitet och miljö, råvarukunskap, förädling, kvalitetsledning och livsmedelssäkerhet.

Platser med startår per utbildningsinriktning (kurser)	2024	2025	Totalsumma
Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel	100	100	200
Automationstekniker	120	120	140

Källa: MYH.

Regionalt utbud och regional efterfrågan

Nedanstående tabeller visar antal platser som avslutas per år i respektive region/län.

Utbildningar till *mejeritekniker och livsmedelsoperatör inom processteknik*.
Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser med slutår per län	2024	2025	2026	2027	2028	2029
Halland	30					
Skåne	35	35	35			
Stockholm	35	35				
Västra Götaland	55	55				
Örebro	35	35	35	35		

Källa: MYH.

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

Platser med slutår per län	2024	2025	2026	2027	2028	2029
Dalarna		20	20		20	
Stockholm	20	20	20			

Källa: MYH.

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

Platser med slutår per län	2024	2025	2026	2027	2028	2029
Skåne	28	28	28	28	28	
Västmanland	20	20				
Västra Götaland	20	20	20	20		

Källa: MYH.

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

Platser med slutår per län	2024	2025	2026	2027	2028	2029
Skåne			35	35	35	

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

Platser med slutår per län	2024	2025	2026	2027	2028	2029
Jämtland		20	20	20		
Kalmar	20	20				
Norrbottnen	50					
Skåne	30	30	30	30	30	
Skåne och Stockholm		20	20	20		
Stockholm		20	20	20		

Källa: MYH.

Regionalt utvecklingsansvariga

Myndigheten för också en dialog om efterfrågan på kompetens med regionernas utvecklingsansvariga (RUA). Regionerna besvarar varje år en enkät som myndigheten skickar ut gällande efterfrågan på kompetens för de olika utbildningsinriktningarna inom yrkeshögskolan. Det utbud som regionerna har svarat på var det som gällde 2023 och nya platser kan ha tillkommit sedan dess. Att en region inte svarar på vilka behov som föreligger behöver inte betyda att det saknas efterfrågan på kompetens inom en utbildningsinriktning. Nedan presenteras en kort sammanfattning av de inkomna svaren.

Processtekniker

Region Skåne uttrycker att det finns ett stort behov inom livsmedelsbranschen och beskriver att många företag har förflyttat produktionen hem till Sverige till följd av pandemi och krig. Det finns ett stort kompetensbehov på YH-nivå för industrins operativa arbete i roller såsom produktionsledare, process- och underhållstekniker samt automationstekniker. Digitalisering och högteknologin ställer krav på flexibilitet och ständig utveckling.

Region Örebro län lyfter fram att regionens styrkeområden inom smart specialisering är hållbar livsmedelsförsörjning och smart industri. I länet finns en stor andel företag inom livsmedelsproduktion med starka varumärken. Livsmedelproduktionen består av olika områden och drivs och påverkas i hög utsträckning av hållbarhet, teknikutveckling och digitalisering. Livsmedelsförsörjningen är både en regionalt och nationellt viktig fråga ur ett beredskapsperspektiv menar Region Örebro län.

Även Region Halland uppger att det behövs utbildning inom livsmedelsindustrin.

Bryggeritekniker

Region Dalarna och Region Skåne har uppgett att platserna kan bibehållas.

Bagare/konditor

Region Skåne och Region Västmanland har uppgett att platserna kan bibehållas.

Övriga utbildningar i tillverkning och hantering av livsmedel

Regionerna Skåne och Norrbotten har uppgett att platserna kan öka. Region Skåne menar att detta är på grund av omställning till mer hållbar livsmedelsproduktion och framför också att det behövs produktutvecklare för växtbaserade produkter och alternativa proteinkällor. Region Norrbotten menar att ökade volymer kring exempelvis bärproduktion, rennäring och att en allmän rörelse mot högre efterfrågan på lokalproducerade livsmedel kan bidra till ökade kompetensbehov i områden där livsmedelstillgångarna är särskilt gynnsamma. Norrbotten, liksom övriga Sverige upplever ett ökat behov av teknisk kompetens inom livsmedelssektorn som möjliggör för livsmedelsföretagen att expandera. Livsmedelstekniker – inom en rad olika områden – efterfrågas, såväl som automationstekniker menar man.

Region Kalmar län har uppgett att platserna kan bibehållas. Region Blekinge uppger behov av utbildning till mathantverkare, produktutvecklare och produktförädlare. Region Jönköpings län uppger behov av både program och kurser inom livsmedelsförädling.

Bedömning av utvecklingen för nya platser inom YH-programmen med start från hösten 2025

Som beskrivs inledningsvis i områdesanalysen är bedömningen inte ett facit över utfallet av årets ansökningsomgång. 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.

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

Processtekniker

Utbildningsinriktningen processtekniker innehåller flera olika specialiseringar inom processteknik där livsmedelsteknik är en av dem. Bedömningen är att nuvarande dimensionering svarar mot de behov av processteknisk kompetens som behövs från yrkeshögskolan inom processindustrin totalt sett.

Bryggeritekniker

Bedömningen är att dimensioneringen bör ligga kvar på de något lägre nivåer som råder i nuläget.

Bagare/konditor

Bedömningen är att dimensioneringen kan fortsätta att ligga kvar på nuvarande nivåer.

Övriga utbildningar inom tillverkning och hantering av livsmedel, allmän och specifik inriktning

Bedömningen är att dimensioneringen kan fortsätta att ligga kvar på nuvarande nivåer.

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	<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.</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>
Utnyttjade platser	<p>Utnyttjade 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