



Yrkes högskolan

RAPPORT 2023

# Områdesanalys: Restaurang, storkök och måltidsservice



Myndigheten för yrkes högskolan

## Innehåll

<b>Inledning</b> .....	<b>3</b>
Innehåll.....	4
Yrkeshögskolans utbildningsinriktningar.....	4
Avstämningar.....	4
Yrkeshögskolans statistik.....	5
Bedömning av platsernas utveckling.....	5
<b>Restaurang, storkök och måltidsservice</b> .....	<b>6</b>
Utfall ansökan 2021.....	7
Resultat från genomförda utbildningar.....	8
Efterfrågan på kompetens på 3–5 års sikt.....	11
Regionalt utbud och regional efterfrågan.....	16
Bedömning av utvecklingen för nya platser 2022 och på 3–5 års sikt.....	18
<b>Definitioner</b> .....	<b>19</b>

# 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](http://myh.se) och [scb.se](http://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 såsom bedömning av ansökningar, förändringar i vår omvärld och hur mycket statsbidrag eller särskilda medel som kan fördelas mellan alla utbildningsinriktningar.

# Restaurang, storkök och måltidsservice

Denna områdesanalys omfattar de utbildningsinriktningar som bidrar till kompetensförsörjningen inom storkök, matsals- och restaurangverksamheter.

**Food and beverage manager**

SUN-KOD  
**811cb**

**Kökschef (köksmästare)**

SUN-KOD  
**811cd**

**Sommelier**

SUN-KOD  
**811cf**

**Övriga utbildningar storhushåll**

SUN-KOD  
**811dy**

## Utfall ansökan 2021

Utbildningsinriktningar	Ansökningar	Beviljade ansökningar
Food and beverage manager	2	1
Kökschef (köksmästare)	3	1
Sommelier	1	1
Övriga utbildningar storhushåll	-	0

Källa: MYH.

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

Utbildningsinriktningar	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Food and beverage manager	70	70	70	70	35	
Kökschef (köksmästare)	28	58	30			
Sommelier	63	70	35	35		
Övriga utbildningar storhushåll*	70	70	70	35		

\*Innehåller utbildning inom arbetsledning för måltidsservice.

Källa: MYH.

Platser som beviljas efter ansökan 2023 kan komma att påverka antalet platser för slutåren 2025–2026 och framåt. Detta beroende på att flertalet av utbildningarna är 150–300 yrkes-högskolepoäng långa. Nya platser kan fyllas på vid varje ansökan och på så vis byggs utflödet på framåt.

Det finns även ett par ytterligare utbildningsinriktningar inom yrkeshögskolan men som saknar ett platsutbud. Det är baransvarig, 811ca samt kvalificerad kock 811cc.

### YH-flex

Det har beviljats 20 platser för food and beverage manager för start 2023 och 6 platser för start 2022.

## Resultat från genomförda utbildningar

### Examensgraden de tre senaste åren.

Utbildningsinriktningar	2019	2020	2021
Food and beverage manager	63 %	54 %	54 %
Kökschef (köksmästare)	48 %	69 %	63 %
Sommelier	63 %	67 %	74 %
Övriga utbildningar storhushåll	82 %	67 %	75 %
<b>Totalt för yrkeshögskolan</b>	<b>72 %</b>	<b>72 %</b>	<b>70 %</b>

Källa: SCB.

### 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. ±
Övriga utbildningar storhushåll	98 %	3 %	40 %	14 %	48 %	14 %
<b>Totalt för yrkeshögskolan</b>	<b>91 %</b>	<b>1 %</b>	<b>65 %</b>	<b>1 %</b>	<b>25 %</b>	<b>1 %</b>

Angivet med 95 procents konfidensintervall.

Källa: SCB.

För resterande utbildningsinriktningar visas inga data eftersom antalet observationer är för få för att kunna redovisas.



## Andel outnyttjade platser per startår.

Utbildningsinriktningar	2020	2021	2022
Food and beverage manager	0 %	11 %	47 %
Kökschef (köksmästare)	12 %	20 %	14 %
Sommelier	2 %	3 %	2 %
Övriga utbildningar storhushåll	1 %	3 %	16 %
<b>Totalt för yrkeshögskolan</b>	<b>9 %</b>	<b>9 %</b>	<b>12 %</b>

Källa: MYH.

## Reflektion över resultat från genomförda utbildningar

Examensgraden för sommelier har gradvis ökat över de tre senaste åren och ligger nu lite över genomsnittet för yrkeshögskolan. Övriga utbildningar storhushåll uppvisar också goda resultat för examensgraden. Däremot uppvisar både food and beverage manager och kökschef (köksmästare) lägre examensgrad än genomsnittet för yrkeshögskolan sett över treårsperioden.

Andel i arbete och arbetets överensstämmelse med utbildningen kan endast visas för övriga utbildningar storhushåll. Det behöver vara minst 30 svarande av de examinerade för att resultat ska kunna visas och det antalet har alltså inte uppnåtts för de andra utbildningsinriktningarna. Det är en mycket hög andel av de examinerade inom övriga utbildningar storhushåll som får ett arbete efter examen, hela 98 procent. Andelen av de examinerade som uppger att arbetet helt eller delvis överensstämmer med utbildningen är däremot mycket lägre än genomsnittet för yrkeshögskolan, endast 40 procent. Det är dock en stor andel som uppger att arbetet överensstämmer till viss del, 48 procent. Om dessa två mått läggs ihop når resultaten upp till 88 procent, vilket är nära genomsnittet för yrkeshögskolan.

De tilldelade utbildningsplatserna för sommelier och övriga utbildningar storhushåll nyttjas relativt väl. Outnyttjade platser ligger dock något högt för både kökschef (köksmästare) och food and beverage manager. För food and beverage manager stod nästan hälften av platserna outnyttjade 2022. Detta kan dock vara en effekt av återstarten efter pandemin.

## Slutsats

Utbildningsinriktningarna inom denna områdesanalys uppvisar blandade resultat. Den låga examensgraden för två av utbildningsinriktningarna är en utmaning för utbildningsanordnare och medverkande arbetsliv att försöka öka.

Enligt branschen kan en förklaring till en låg examensgrad vara att studerande lämnar utbildningarna i förtid om de får ett jobb. Ytterligare en förklaring kan vara avhopp för att utbildningarna är för långa. Det kan vara så att längre utbildningar inte alltid passar studerande med yrkeserfarenhet då lärande inom restaurangbranschen traditionellt sett sker på jobbet. Därför kan till exempel långa LIA-perioder i utbildningar upplevas som onödiga av de studerande menar branschen. Av de utbildningsinriktningar som ingår i områdesanalysen är det food and beverage manager som har lägst examensgrad och det är också de utbildningarna som är längst.

Branschen förordar generellt sett YH-kurser, både enstaka sådana och lite längre kurspaket. Validering som verktyg för att minska avhoppet från YH-programmen kan också vara en lämplig åtgärd.

I nuläget går det inte att se hur träffsäkra utbildningarna inom dessa utbildningsinriktningar är, vad gäller i vilken utsträckning som de examinerade får ett arbete efter utbildningen. Detta eftersom det saknas tillräckligt med data för tre av de fyra utbildningsinriktningarna. När det gäller outnyttjade platser uppmanar myndigheten anordnare att inte söka fler platser än de bedömer kunna fylla med studerande. Detta för att det råder hård konkurrens om medlen och det är bättre att platserna i stället kan användas för fler utbildningar än att de står outnyttjade.

## Efterfrågan på kompetens på 3–5 års sikt

Grundläggande gymnasieutbildning till arbete inom storkök och restaurang sker genom restaurang- och livsmedelsprogrammet. Utöver yrkeshögskolan finns även utbildning via högskolan i viss omfattning men det utbudet är ganska begränsat. Universitets- och högskoleutbildning ges i Umeå, Grythyttan och i Kristianstad.

Det finns en tradition av att en stor del av lärandet i branschen sker via arbetet, att personal med gymnasieutbildning på så vis kan växa in i olika yrkesroller. Det systemet bygger dock på att det finns tillräckligt många personer med rätt kompetens som kan hjälpa till att utbilda medarbetare på jobbet. Enligt branschorganisationen Visita, är bristen på kompetens nu stor inom branschen, både vad gäller kunskap och personal. Många av de som hade ledande befattningar lämnade branschen under pandemin vilket ledde till ett stort kompetenstapp. Därför är behovet av YH-kurser för yrkesverksam personal något som branschen behöver mer av. Visita menar att yrkeshögskolan fyller en viktig roll och nisch för branschens kompetensförsörjning, särskilt när det gäller up-skill av yrkesverksam personal.

### **Food and beverage manager samt kökschef (köksmästare)**

Benämningen kökschef (köksmästare) leder egentligen till två olika yrkesgrupper inom kök och restaurang. Den ena är kökschefer, som ingår i yrkesgruppen 1720 – restaurang och kökschefer. Den andra yrkesgruppen är köksmästare som ingår i yrkesgruppen 3451 – köksmästare och souschefer. Benämningarna kan blandas inom branschen, beroende på arbetsställets storlek. I mellanstora företag kan köksmästaren arbeta både administrativt och i produktionen. Utbildningsinriktningen food and beverage manager ingår i samma yrkesgrupp som kökschefer – 1720.

Kökschefen har en arbetsledande roll i köket, vilken ofta inkluderar ansvar över bemanning och schemaläggning samt drift i kök och disk. Denne kan vara direkt underställd food and beverage manager samt ha övergripande ansvar när food and beverage managern inte är på plats. En kökschef kan också vara ansvarig för inköp av matråvaror samt förbrukningsartiklar kopplade till produktion. I kökschefens arbetsuppgifter ingår att ha personalansvar, vilket inkluderar att hålla medarbetarsamtal och arbetsplatsträffar. Rekrytering av kökspersonal kan också utföras av kökschefen. Att köpa in matlagingsutrustning och ta fram och upprätthålla kökets rutiner och ta ansvar för arbetsmiljöfrågor är andra arbetsuppgifter som ingår i rollen. I övrigt ansvarar kökschefen för daglig drift av verksamheten, arbetsledning av kökspersonal, planering av menyer, kvalitetsarbete och egenkontroll. Kökschefen har också ansvar för köksekonomi, inklusive planering och uppföljning.

En köksmästare har en ledarbefattning i köket med ansvar för att driva en hållbar verksamhet och skapa ett gott samarbetsklimat där både medarbetare och kunder trivs. Köksmästaren är expert på att kombinera mat och dryck samt att planera menyer utifrån ekonomi, näringsvärde och tillagningstekniker.

I en yrkeshögskoleutbildning till kökschef och köksmästare bör matlagning inte ingå eftersom detta är kunskaper, färdigheter och kompetenser som de studerande redan behöver ha fått via gymnasiet eller vuxenutbildningen.

Food and beverage manager är en internationellt sett vedertagen benämning. Utbildningsbakgrund kan vara kock, servitör eller inom hotell. En food and beverage manager jobbar på större restauranger, kedjor och hotell och har som regel kökschef och restaurangchef under sig.

Yrkesgruppen restaurang och kökschefer består i själva verket av två chefsgrupper, 1721 som är nivå ett och 1722 som är nivå två.

Enligt SCB var det 1 511 anställda på nivå ett och 6 295 på nivå två. Det fanns 28 egna företagare på nivå ett och 811 på nivå två. Totalt befann sig 351 personer i yrkesgruppen i åldersgruppen 60–64 år och 696 personer i åldersgruppen 55–59 år. Platser med slutår under åren 2021–2025, då den äldre åldersgruppen väntas gå i pension, summerar till 370 platser inom food and beverage manager och 216 platser inom kökschef (köksmästare).

I yrkesgruppen köksmästare och souschefer var det enligt SCB 2 841 anställda i yrkesgruppen 2021 samt 142 egna företagare. Av den totala yrkesgruppen befann sig 117 personer i åldersgruppen 60–64 år och 249 personer i åldersgruppen 55–59 år.

Sammantaget bidrar de två utbildningsinriktningarna med 586 platser med slutår under perioden 2021–2025 vilket är fler än de väntade pensionsavgångarna.

Kvalificerad kock finns också som en utbildningsinriktning inom yrkeshögskolan. Den saknar utbud och enligt Visita behövs det snarare YH-kurser för fördjupning och spets än YH-program inom denna utbildningsinriktning, eftersom utbildning till kock sker via gymnasiet. Behovet av YH-kurser gäller ekonomi, hållbarhet och ledarskap, ej matlagning.

Arbetsförmedlingen gör en samlad yrkesprognos för gruppen kockar, köksmästare och souschefer och enligt den kommer det att vara stora möjligheter till arbete på tre års sikt för dessa yrkesgrupper.

## **Sommelier**

Utbildning till sommelier kan även ske via privata kurser och exempelvis programmet sommelier och måltidskunskap vid Örebro universitet.

Sommelier ingår i yrkesgruppen 5131 – servitörer och hovmästare med flera. Enligt SCB var det 18 940 anställda i yrkesgruppen 2021 samt 471 egna företagare. Av den totala yrkesgruppen befann sig 449 personer i åldersgruppen 60–64 år och 802 personer i åldersgruppen 55–59 år. Platser med slutår under åren 2021–2025, då den äldre åldersgruppen väntas gå i pension, summerar till 320 platser. Hur många av dessa som arbetar som sommelier går dock inte att utläsa av denna statistik eftersom detta är en stor yrkesgrupp som omfattar flera olika yrkesroller.

Visita ser att det finns ett stort kompetensbehov både inom och utanför branschen. En sommelier har idag en bredare roll än tidigare och anställning sker inte bara inom besöksnäringen menar de. Många arbetar hos vinimportörer eller som rådgivare i Systembolagets butiker.

En trend är att även restaurangchefer efterfrågar kunskap inom området då vinlistan kan fungera som ett profileringsinstrument för en restaurang. YH-kurser kan därför även behövas för denna yrkeskategori inom mat och dryck i kombination, öl och alkoholfria drycker. Visita framför att det också behövs YH-kurser för kockar, eftersom man inte når hela vägen genom enbart gymnasieutbildning. Dryckeskunskap är enligt branschen ett kunskapsområde som man lämpligen tar till sig efter några års arbetslivserfarenhet. Behov finns av ledarskap samt fördjupning inom dryck.

Enligt Arbetsförmedlingens yrkesprognos är det stora möjligheter till arbete på tre års sikt för yrkesgruppen totalt sett.

## **Baransvarig**

Baransvarig, som också finns som en utbildningsinriktning inom yrkeshögskolan men som i nuläget saknar utbud, ingår i yrkesgruppen bartendrar – 5132. I den ryms yrkesroller såsom barchef, barmästare och bartender. Utbildningsinnehåll bör inbegripa inköpsplanering, ekonomi, ledningsansvar, utbudsstyrning, alkoholfria drinkar och drink och mat i kombination. En barmästare arbetar exempelvis på hotell och på större arbetsplatser. Även här ser Visita ett behov av YH-kurser inom exempelvis lönsamhet, digital utveckling och ledarskap.

Enligt Arbetsförmedlingens yrkesprognos för bartendrar kommer det att vara små till medelstora möjligheter att få jobb för yrkesgruppen på tre års sikt.

## **Övriga utbildningar storhushåll**

I denna utbildningsinriktning finns utbildning till arbetsledare inom storhushåll. I yrkesrollen ingår att ansvara och leda det dagliga arbetet i ett storhushåll, exempelvis en sjukhusrestaurang eller en skolmatsal. I arbetet ingår att planera matsedlar och inköp.

Här kan även utbildning inom storkök och catering ingå menar Visita och det skulle kunna skapas en mer tydlig utbildningsinriktning med benämningen storkök, offentliga måltider och catering. Här finns kompetensbehov inom att kunna planera stora och näringsriktiga menyer utifrån ekonomi och hållbarhet. Ledarskap är ofta en viktig del. Ofta utförs denna typ av befattningar och yrkesroller av kockar som ska leda restaurangbiträden och även här kan det alltså vara mer lämpligt med utbildning inom YH-kurser.

Relevant yrkesgrupp är storhushållsföreståndare – 3452. Enligt SCB var det 523 anställda i yrkesgruppen 2021 samt 25 egna företagare. Av den totala yrkesgruppen befann sig 93 personer i åldersgruppen 60–64 år och precis lika många i åldersgruppen 55–59 år. Platser med slutår under åren 2021–2025, då den äldre åldersgruppen väntas gå i pension, sum-

merar till 350 platser. Antalet platser överstiger vida det väntade antalet pensionsavgångar under samma period. Möjligen kan det vara så att utbudet via yrkeshögskolan är något överdimensionerat och att detta kan vara orsaken till den förhållandevis låga överensstämmelsen mellan utbildning och arbete för de som har tagit examen men det kan också finnas andra förklaringar.

## Vidareutbildning för yrkesverksamma inom restaurang, storkök och måltidsservice

Det har beviljats en hel del platser inom YH-kurser för utbildningsinriktningarna i denna områdesanalys och antalet kurser har också successivt ökat från startåret 2020. Ett genomgående tema för kurserna är miljö och hållbarhet inom restaurang.

Första året var temat för beviljade platser klimatsmart mat i restaurang. Åren därpå, 2021–2022, var temat förutom klimatsmart mat i restaurang även management inom mat och dryck. För innevarande år, 2023, breddades utbudet och förutom klimatsmart mat och management inom mat och dryck, erbjöds även kurser inom intäktsoptimering och hållbar drift, miljö, hållbar utveckling samt cirkulär ekonomi inom restaurangverksamhet. För 2024 har beviljats kurser på temat management inom mat och dryck och cirkulär ekonomi för restaurang-/kökschefer. Kurserna varierar mellan 20 och 50 yrkeshögskolepoäng. I tabellen nedan visas det totala antalet beviljade platser per startår.

Platser per startår	2020	2021	2022	2023	2024	Totalt
Food and beverage manager		30	90	60	20	200
Övriga utbildningar restaurang	30	60	30	215	50	385
<b>Totalsumma</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>120</b>	<b>275</b>	<b>70</b>	<b>585</b>

Källa: MYH.

Branschen menar att det ofta talas om klimatsmart mat men att få utbildningar förhåller sig till branschens egen syn på detta och refererar till Visitas hållbarhetsprogram. Hållbarhet handlar för Visita om ett förhållningssätt som ska ingå i alla yrkesroller.

En hel del av de av Visita identifierade kompetensbehoven inom up-skill har redan nämnts tidigare i områdesanalysen. För att summera handlar det totalt sett om kvalificerad praktisk kunskap, fördjupad dryck, ekonomi, hållbarhet, planering och ledarskapsutveckling. Kurser i specialkost, näringslära och matsvinn anses vara gymnasiala och bör därmed inte

finnas inom yrkeshögskolan. Det finns behov av både enstaka kurser och kurspaket och de behöver vara väldigt flexibla i uppläggen med distans och studietakt. Det är också viktigt att kurserna kan förläggas utanför högsåsong för att underlätta för personalen att ta del av dem. YH-kurserna som finns inom intäktoptimering och lönsamhet för hotellnäringen är också relevanta för yrkesverksamma inom restaurangbranschen.

## 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.

Enligt Visita behövs utbildning över hela landet och här kan utbildning med distansupplägg vara en lösning för att åstadkomma det.

### Utbildning till *food and beverage manager*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser med slutår per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Stockholm	35	35	35	35		
Kalmar och Västra Götaland*	35	35	35	35	35	

\*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 *kökschef (köksmästare)*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser med slutår per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Västra Götaland	28	28				
Gotland och Södermanland*		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 *sommelier*. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.**

Platser med slutår per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Stockholm	35	35				
Västra Götaland	28	35	35	35		

Källa: MYH.

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

Platser med slutår per län	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Jönköping	35	35	35	35		
Stockholm	35	35	35			

Källa: MYH.

### Regionalt utvecklingsansvariga

Myndigheten för också en dialog med de regionalt utvecklingsansvariga (RUA).

Behovet av kockar lyfts av flera regioner. Det uttrycks ett behov av kockar som kan arbeta kreativt, hållbart och med lokalt producerad mat. Ytterligare efterfrågade kompetenser som lyfts är köksekonomi och kalkylering kopplat till hållbarhet och minskat matsvinn, specialiserad matlagning på avancerad nivå samt kökschef. En region lyfter fram betydelsen av yrkeshögskoleutbildningar och ser gärna att nya utbildningar skapas tillsammans med branschen.

Viktigt i sammanhanget är att förtydliga att yrkeshögskolan inte ska utbilda till kock på gymnasial nivå, att det behövs en tydlig up-skill i eventuella utbildningar för kockar. Visa framför till myndigheten att de gärna bistår regionerna med att säkerställa att utbildningar som söks har ett lämpligt utbildningsinnehåll.

## Bedömning av utvecklingen för nya platser 2022 och på 3–5 års sikt

Generellt sett råder brist på kompetens inom branschen och här kan yrkeshögskolan fylla en viktig funktion för kompetensförsörjningen. Det är dock förmodligen utbudet av YH-kurser som behöver prioriteras som kompletterande insats snarare än YH-programmen för att få en bättre matchning och utväxling av utbildningsutbudet. YH-flex är troligen också ett bra verktyg för att få ut fler examinerade inom branschen.

### **Food and beverage manager**

Bedömningen är att dimensioneringen av platser inom YH-programmen inte kommer att öka från nuvarande nivåer. Den låga examensgraden är här en faktor som beaktas.

### **Kökschef (köksmästare)**

Bedömningen är att dimensioneringen av platser med slutår kan ligga kvar på nuvarande nivåer eller öka något utifrån Arbetsförmedlingens yrkesprognos.

### **Sommelier**

Bedömningen är att dimensioneringen av platser inom YH-programmen kan ligga kvar på nuvarande nivåer.

### **Övriga utbildningar storhushåll**

Bedömningen är att platser med slutår inte kommer att öka för utbildningar som bidrar till yrkesgruppen storhushållsföreståndare då utbudet ligger högt i förhållande till yrkesgruppens storlek och pensionsavgångar.

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

## DEFINITIONER

<b>Andel i arbete</b>	<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>
<b>Arbetets överensstämmelse med utbildningen, helt eller till största delen</b>	<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>
<b>Examensgrad</b>	<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>
<b>Konfidensintervall</b>	<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 <math>\pm</math>, till exempel <math>90 \pm 2</math>. Det betyder att det sanna värdet, med 95 procents säkerhet ligger mellan 88 och 92 procent (SCB).</p>
<b>Outnyttjade platser</b>	<p>Outnyttjade platser avser summan av inställda platser och outnyttjade platser tre veckor efter start på varje enskild utbildningsomgång.</p>
<b>SUN-inriktningar</b>	<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](http://www.myh.se)