



Yrkeshögskolan

OMRÅDESANALYS 2025

Restaurang, storkök och måltidsservice



Myndigheten för yrkeshögskolan

Innehållsförteckning

Inledning	3
Innehåll	4
Yrkeshögskolans utbildningsinriktningar	4
Avstämningar	4
Yrkeshögskolans statistik	5
Bedömning av platsernas utveckling	5
Restaurang, storkök och måltidsservice	6
Utfall ansökan YH-program 2024	7
Resultat från genomförda utbildningar inom YH-program	8
Efterfrågan på kompetens på 3–5 års sikt	11
Regionalt utbud och regional efterfrågan	17
Bedömning av utvecklingen för nya platser inom YH-program med start från 2026	20
Definitioner	21

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, när så har varit möjligt.

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
- outnyttjade 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 outnyttjade 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 höst 2026 och vår 2027.

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 inom yrkeshögskolan som bidrar till kompetensförsörjning inom restaurang, storkök och måltidsservice.

Food and beverage manager	SUN-KOD 811cb
Kökschef (köksmästare)	SUN-KOD 811cd
Sommelier	SUN-KOD 811cf
Storkök, offentliga måltider och contract catering	SUN-KOD 811dy

Utfall ansökan YH-program 2024

Utbildningsinriktningar	Ansökningar	Beviljade ansökningar
Food and beverage manager	2	1
Kökschef (köksmästare)	5	1
Sommelier	0	-
Storkök, offentliga måltider och contract catering	1	1

Källa: MYH.

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

Utbildningsinriktningar	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Food and beverage manager	70	70	70	35	35	
Kökschef (köksmästare)	93	86	86	23		
Sommelier	69	69				
Storkök, offentliga måltider och contract catering	70	70	63	63	28	

Källa: MYH.

Platser som beviljas efter ansökan 2025 påverkar i huvudsak slutåren 2027–2028 och framåt eftersom utbildningarna är mellan 150 och 300 yrkeshögskolepoäng långa och har olika studietakt. Nya platser kan fyllas på vid varje ansökningsomgång och på så vis byggs utflödet på framåt.

Andra områdesanalyser som angränsar till området för denna rapport är *Hotell, konferens, event och resor* samt *Livsmedelsproduktion*.

YH-flex

Vid tidpunkten för publicering av denna områdesanalys fanns, utöver ovan redovisade utbildningsplatser, 20 platser till food and beverage manager inom YH-flex 2025.

Resultat från genomförda utbildningar inom YH-program

Examensgraden de tre senaste slutåren.

Utbildningsinriktningar	2021	2022	2023
Food and beverage manager	54 %	57 %	52 %
Kökschef (köksmästare)	63 %	30 %	..
Sommelier	74 %	63 %	71 %
Storkök, offentliga måltider och contract catering	75 %	69 %	76 %
Totalt för yrkeshögskolan	70 %	68 %	68 %

Källa: SCB.

Om en cell är prickad betyder det att antalet observationer är för få för att resultat ska kunna visas.

Andel i arbete och arbetets överensstämmelse med utbildningen året efter examen (avser examinerade 2021–2023 sammanräknat).

		Överensstämmelse arbete – utbildning		
Utbildningsinriktningar	Andel i arbete, procent	Helt/till största delen, procent	Till viss del, procent	Inte alls, procent
Food and beverage manager	81 ± 10	56 ± 13	26 ± 11	18 ± 10
Kökschef (köksmästare)	..	..	..	..
Sommelier	91 ± 6	63 ± 12	30 ± 11	8 ± 6
Storkök, offentliga måltider och contract catering	97 ± 3	45 ± 9	41 ± 9	13 ± 6
Totalt för yrkeshögskolan	88 ± 0	65 ± 0	25 ± 0	11 ± 0

Felmarginal angiven med 95 procents konfidensintervall. Källa: MYH.

Andel outnyttjade platser per startår.

Utbildningsinriktningar	2022	2023	2024
Food and beverage manager	47 %	0 %	3 %
Kökschef (köksmästare)	14 %	26 %	40 %
Sommelier	2 %	1 %	9 %
Storkök, offentliga måltider och contract catering	16 %	24 %	17 %
Totalt för yrkeshögskolan	12 %	11 %	9 %

Källa: MYH.

Reflektion över resultat från genomförda utbildningar

Examensgraden för storkök, offentliga måltider och contract catering samt sommelier ligger runt genomsnittet för yrkeshögskolan. Däremot uppvisar både food and beverage manager och kökschef (köksmästare) generellt en lägre examensgrad än genomsnittet för yrkeshögskolan.

Andel i arbete året efter examen för food and beverage manager och sommelier ligger ungefär i nivå med genomsnittet för yrkeshögskolan, när hänsyn tas till de felmarginaler som anges. Det är dock en mycket hög andel av de examinerade inom storkök, offentliga måltider och contract catering som får ett arbete efter examen. För samtliga utbildningsinriktningar är överensstämmelsen mellan arbete och utbildning ungefär i nivå med genomsnittet, beaktat felmarginaler.

De tilldelade utbildningsplatserna nyttjas generellt väl för sommelier men även för food and beverage manager de senaste två åren. Dock är andel outnyttjade platser hög för kökschef (köksmästare) samt storkök, offentliga måltider och contract catering.

Slutsats

Utbildningsinriktningarna i denna områdesanalys uppvisar generellt genomsnittliga eller något lägre resultat. Ett undantag från detta är dock storkök, offentliga måltider och contract catering som uppvisar mycket hög andel i arbete i jämförelse med genomsnittet för yrkeshögskolan.

Utbildningsanordnare och medverkande arbetsliv behöver gemensamt arbeta för att öka examensgraden och stärka förutsättningarna för examinerade att komma ut i arbete som överensstämmer med utbildningen. När det gäller outnyttjade platser uppmanar myndigheten anordnare att inte söka fler platser än de bedömer kunna fylla med studerande.

Enligt bransch- och arbetsgivarorganisationen Visita kan låg examensgrad till viss del förklaras av att studerande lämnar utbildningarna i förtid för att de fått arbete. Ytterligare en förklaring till studieavhopp kan vara 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 och LIA därför kan upplevas som onödigt.

Visita menar att YH-flex är ett viktigt verktyg för att yrkesverksamma ska kunna validera och tillgodoräkna sig kunskaper, färdigheter och kompetenser som de fått genom arbetet, och att YH-flex därför eventuellt kan bidra till att minska avhoppet från yrkeshögskoleprogrammen.

Efterfrågan på kompetens på 3–5 års sikt

Tillväxtverket anger i artikeln *Turism är viktigt för många branscher* (2023-02-13) definitionerna av turism och besöksnäring. Turism omfattar människors aktiviteter när de reser till och vistas på platser utanför sin vanliga omgivning för kortare tid än ett år för fritid, affärer eller andra syften. Besöksnäringen är alla de företag och aktörer som har någon del av sin försäljning till turister. Besöksnäringen består av många olika verksamheter inom områdena resa, äta, bo, göra och handla, vilka i sin tur kan delas upp i många branscher.

Enligt Visitas rapport *Visitass syn på Skolverkets planeringsunderlag för besöksnäringen, Nationellt perspektiv* (2025) finns det i Sverige närmare 28 000 arbetsställen inom besöksnäringen. Branschen uppges sysselsätta närmare 200 000 personer, med cirka 44 500 anställda inom hotell och cirka 150 000 anställda inom restaurang.

I Tillväxtverkets rapport *Livsmedelssektorns kompetensförsörjning* (2024) framkommer att restaurang är den delsektor som sysselsätter flest personer inom livsmedelssektorn och består av branscherna restaurang och catering. Inom restaurang är antalet förvärvsarbetande omkring 125 000 personer och antalet företag strax under 30 000.

Tillväxtverket presenterar i artikeln *Resetrender 2025 och framåt* (2025-01-13) ett antal trender som sannolikt kommer att påverka resebranschen idag och framöver. Några av trenderna är lokal mat och gastronomi, hälso- och välmåendeturism samt individualisering och anpassning. Tillväxtverket menar att resetrenderna för 2025 kommer att formas av en kombination av teknologiska framsteg, förändrade konsumentpreferenser och ett ökat fokus på hållbarhet och välmående. Tillväxtverket menar att när resenärer söker mer personliga, autentiska och ansvarsfulla reseupplevelser, måste branschen anpassa sig och innovera för att möta dessa förändrade krav.

Sweco har på uppdrag av Tillväxtverket tagit fram rapporten *Utmaningar och möjligheter för besöksnäringens kompetensförsörjning* (2023). Rapporten visar att problem med kompetensförsörjning och matchning är ett stort hinder för tillväxt och ökad konkurrenskraft. Många som påbörjar en utbildning inom hotell och restaurang väljer att ta anställning i andra branscher vilket medför att endast ett fåtal av de som går besöksnäringens utbildningar sedan arbetar i branschen. En ytterligare slutsats är att branschen har utmaningar kopplade till attraktivitet och villkor ur ett medarbetarperspektiv såsom obekväma arbetstider, stress, deltidsanställningar och säsongsarbete. Bilden som framträder är den av en instegs- och genomgångsbransch, med otydliga karriärvägar där det är svårt att göra karriär via högre utbildning, och där människor (särskilt unga) jobbar i några år för att sedan söka sig vidare.

Strategibyrån Quattroporte har på uppdrag av BFUF (Besöksnäringens forsknings- och utvecklingsfond) tagit fram en global trendatlas för besöksnäringen och utvärderat de konsekvenser framtida trender kommer att ha för Sverige. Quattroporte beskriver i rapporten *Trendatlas för besöksnäringen – spaning till 2035* (2024) att besöksnäringen de senaste åren stått inför flera stora utmaningar givet kriser som pandemi, krig, politisk osäkerhet och inflation och att det geopolitiska läget samt den digitala och tekniska utvecklingen även i framtiden kommer påverka företag, anställda och besökare i stor utsträckning. Enligt Quattroporte kommer

besöksnäringen att växa dram till 2035 och hänvisar till många rapporter som pekar på en ökad kompetensbrist. Besöksnäringen förväntas dock kunna dra nytta av AI-utvecklingen då behovet av akademiska och administrativa arbeten inom en del områden väntas minska, vilket i sin tur kan locka fler unga till hantverks- och serviceyrken. Quattroporte menar att detta sannolikt innebär en ökad status för arbeten som förknippas med besöksnäringen, vilket gör det enklare att anställa skickliga personer med rätt kompetens.

Tillväxtverkets rapport *Livsmedelssektorns kompetensförsörjning (2024)* bekräftar delvis uppgifterna i Swecos och Quattroportes rapporter och beskriver närmare att restaurangerna påverkades av coronapandemin då många anställda först inte fick jobba på grund av restriktioner och sedan valde att lämna delsektorn. Restaurangbranschen är även särskilt konjunkturkänslig vilket synliggörs av att antalet konkurser ökade betydligt under 2023 jämfört med tidigare år. Tillväxtverket menar att konsumenter generellt har en högre efterfrågan på restaurangbesök när de har mer pengar, medan restaurangbesöken ofta väljs bort när hushållen behöver vara mer restriktiva med sin konsumtion. Exempelvis flyttades en del av konsumtionen från restaurangbranschen till dagligvaruhandeln under finanskrisen. Det innebär att efterfrågan på kompetens inom branschen kommer att variera beroende av det ekonomiska läget. I sammanhanget kan det vara relevant att nämna Visitas rapport *Restaurangvanor 2024 (2024)* som visar en liten ljusning vad gäller privatekonomin 2024 jämfört med 2023, vilket påverkar restaurangkonsumtionen något i positiv riktning.

Enligt *Livsmedelssektorns kompetensförsörjning (2024)* är de vanligaste yrkena inom restaurang restaurang- och köksbiträden, kockar och kallskänkor följt av hovmästare och servitörer. Tillväxtverket menar dock att många saknar yrkesuppgift vilket gör att slutsatser utifrån yrkesstrukturen bör göras med försiktighet. De menar vidare att det är få inom restaurang som har en utbildning som är direkt relaterad till yrket. Den största utbildningsgruppen med en direkt anknytning till branschen är de som har en restaurang- och livsmedelsutbildning på gymnasial nivå, vilka utgör runt 11 procent av de förvärvsarbetande.

Tillväxtverket refererar i *Livsmedelssektorns kompetensförsörjning (2024)* till SCB samt eget underlag som visar att arbetsgivarna i hög grad uppger att det råder brist på yrkeserfarna personer med restaurang- och livsmedelsutbildning. I en undersökning uppgav 48 procent av företagen att bristande tillgång till lämplig arbetskraft var ett stort tillväxthinder. Detta är en betydligt högre andel jämfört med livsmedelssektorn som helhet och övriga företag utanför sektorn, båda 31 procent.

För arbete inom restaurang, storkök och måltidsservice finns grundläggande gymnasieutbildning via restaurang- och livsmedelsprogrammet. Det finns också ett fåtal kurser inom folkhögskolan. På högskola och universitet finns ett visst utbud av kurser och program inom området, exempelvis kostvetarprogrammet och gastronomiprogrammet vid Umeå universitet, sommelier och måltidskreatör samt kulinarisk kock och måltidskreatör vid Örebro universitet samt kost- och ledarskapsprogrammet vid Göteborgs universitet. Den privata utbildningsmarknaden kan också erbjuda avgiftsbelagda kurser inom området.

Visita uppger att de representerar en bransch där en stor del av lärandet traditionellt har skett på jobbet genom mångårig arbetslivserfarenhet. På så vis har personer med gymnasieutbildning kunnat växa in i olika yrkesroller. Denna typ av lärande bygger dock på att det finns tillräckligt

många personer med rätt kompetens som kan hjälpa till att utbilda medarbetare på jobbet. Enligt Visita är bristen på kompetens nu stor, både vad gäller kunskap och personal. Många av de som hade ledande befattningar lämnade branschen under pandemin vilket ledde till ett stort kompetenstapp.

Food and beverage manager samt kökschef (köksmästare)

Food and beverage manager samt kökschef (köksmästare) presenteras här tillsammans då de båda utbildningsinriktningarna leder till olika former av ledande befattningar inom kök och restaurang.

Utbildningarna kan leda till yrkesroller som exempelvis food and beverage manager/källarmästare, hovmästare, köksmästare, kökschef, souschef, platschef, restaurangchef och gastronomisk chef.

Food and beverage manager är en internationellt vedertagen benämning som motsvarar en ledande roll inom restaurang- och hotellbranschen. En food and beverage manager har kunskaper som krävs för att leda och utveckla en restaurangverksamhet, ofta med ansvar för lönsamhet, drift, personal och kvalitetssäkring.

En kökschef eller köksmästare har arbetsledande arbetsuppgifter i en köks- eller restaurangverksamhet. Yrkesrollen inkluderar ofta ansvar för personal, daglig drift av kök och disk, planering av menyer, inköp och köksekonomi. Kökschefen kan vara direkt underställd food och beverage manager samt ha övergripande ansvar när food och beverage manager inte är på plats.

Enligt SCB:s yrkesregister ingår food and beverage manager, kökschef och restaurangchef i yrkesgrupperna 1721 – restaurang- och kökschefer, nivå 1 samt 1722 – restaurang- och kökschefer, nivå 2. Av yrkesregistret framgår att det fanns sammanlagt cirka 8 900 anställda i dessa båda yrkesgrupper år 2023, jämfört med cirka 8 600 år 2022. Därutöver fanns det cirka 850 egna företagare år 2023, jämfört med cirka 720 år 2022. I gruppen antal anställda med en eftergymnasial utbildning mindre än tre år, i vilken personer med yrkeshögskoleutbildning ingår, fanns år 2023 1 400 vilket motsvarar 16 procent av hela yrkesgruppen. Majoriteten av de anställda har gymnasial utbildning. Antalet anställda i åldersgruppen 55–59 år bestod av cirka 850 personer, vilka beräknas börja gå i pension under perioden 2029–2033. Utflödet av ny kompetens på arbetsmarknaden skulle i genomsnitt behöva vara cirka 170 personer per år under denna period, för att motsvara antalet pensionsavgångar i denna grupp.

SCB:s yrkesregister innehåller också statistik för yrkesgruppen 3451 – köksmästare och souschefer. Av registret framgår att det fanns cirka 3 600 anställda i Sverige år 2023, jämfört med cirka 3 100 år 2022. Därutöver fanns det cirka 350 egna företagare år 2023, jämfört med cirka 150 år 2022. I gruppen antal anställda med en eftergymnasial utbildning mindre än tre år, i vilken personer med yrkeshögskoleutbildning ingår, fanns 430 anställda år 2023, vilket motsvarar 12 procent av hela yrkesgruppen. Majoriteten av de anställda har gymnasial utbildning. Antalet anställda i åldersgruppen 55–59 år bestod av 360 personer, vilka beräknas börja gå i pension under perioden 2029–2033. Utflödet av ny kompetens på arbetsmarknaden skulle i genomsnitt behöva vara cirka 70 personer per år under denna period för att motsvara antalet pensionsavgångar i gruppen.

Sammantaget väntas i genomsnitt cirka 240 personer gå i pension per år, mellan 2029–2033. Det ska dock noteras att yrkeshögskolan är en av flera utbildningsaktörer och -nivåer vilka bidrar till den samlade kompetensförsörjningen av yrkesgruppen, samt att ersättningsrekrytering på grund av pensionsavgångar är ett av flera skäl till nyanställning.

Arbetsförmedlingen bedömer att det för köksmästare och souschefer i nuläget finns stora möjligheter till arbete och att efterfrågan förväntas vara oförändrad på fem års sikt.

Visita instämmer i Arbetsförmedlingens bedömning.

Sommelier

Utbildningarna kan leda till yrkesroller som exempelvis sommelier, matsalschef, dryckesansvarig, food and beverage manager, hovmästare/arbetsledare samt inköpare och säljare för vinimportörer.

En sommelier är expert på drycker, samt kombinationen av mat och dryck. Att köpa in viner och andra drycker till restaurangen, skriva vinlistor samt att utbilda övrig personal i vin- och dryckeskunskap kan ingå i arbetet som sommelier. Det förekommer också att arbetsuppgifterna som sommelier kombineras med andra mer arbetsledande roller, såsom hovmästare eller matsalschef. Sommelierer kan arbeta på restauranger, hotell och konferensanläggningar, hos vinimportörer eller i Systembolagets butiker.

Enligt SCB:s yrkesregister ingår sommelier och hovmästare i yrkesgruppen 5131 – hovmästare och servitörer. Av registret framgår att det fanns cirka 31 000 anställda i Sverige år 2023, jämfört med cirka 22 500 år 2022. Därutöver fanns det cirka 620 egna företagare år 2023, jämfört med cirka 430 år 2022. I gruppen antal anställda med en eftergymnasial utbildning mindre än tre år, i vilken personer med yrkeshögskoleutbildning ingår, fanns år 2023 cirka 5 000 vilket motsvarar 16 procent av hela yrkesgruppen. Majoriteten av de anställda har gymnasial utbildning. Antalet anställda i åldersgruppen 55–59 år bestod av cirka 1 100 personer, vilka beräknas börja gå i pension under perioden 2029–2033. Utfödet av ny kompetens på arbetsmarknaden skulle i genomsnitt behöva vara 220 personer per år under denna period, för att motsvara antalet pensionsavgångar i denna grupp.

Det ska dock noteras att detta är en bred yrkesgrupp i vilken sommelier utgör en delmängd samt att ersättningsrekrytering på grund av pensionsavgångar är ett av flera skäl till att behöva nyanställa.

Arbetsförmedlingen saknar yrkesprognos specifikt för sommelier men bedömer att det för servitörer i nuläget finns stora möjligheter till arbete och att efterfrågan förväntas öka på fem års sikt.

Visita ser att det finns ett stort kompetensbehov av sommelier både inom och utanför besöksnäringen.

Storkök, offentliga måltider och contract catering

Denna utbildningsinriktning innehåller idag utbildningar till arbetsledare inom måltidsservice eller restaurangkök med matlagning i större skala. Utbildningarna kan leda till yrkesroller som exempelvis arbetsledare, enhetschef, förste kock, köksansvarig, måltidsplanerare och verksamhetschef inom storkök.

I yrkesrollen ingår arbetsledning och bemanning, ekonomiansvar med budgetering och kalkylering samt matsedelsplanering och näringsvärdesberäkning. Arbetet innebär att skapa en positiv matkultur med näringsriktig mat anpassad efter individens behov. En arbetsledare inom måltidsservice kan arbeta i kök eller restaurang på en skola, ett sjukhus eller ett särskilt boende för äldre med mera.

Enligt SCB:s yrkesregister ingår storhushållsföreståndare, skolmåltidsföreståndare, kostchef och måltidsutvecklare med flera i yrkesgruppen 3452 – storhushållsföreståndare. Av yrkesregistret framgår att det fanns cirka 530 anställda i Sverige år 2023, jämfört med cirka 500 år 2022. I gruppen antal anställda med en eftergymnasial utbildning mindre än tre år, i vilken personer med yrkeshögskoleutbildning ingår, fanns år 2023 cirka 100 vilket motsvarar 19 procent av hela yrkesgruppen. Majoriteten av de anställda har gymnasial utbildning. Antalet anställda i åldersgruppen 55–59 år bestod av cirka 80 personer, vilka beräknas börja gå i pension under perioden 2029–2033. Utfödet av ny kompetens på arbetsmarknaden skulle i genomsnitt behöva vara cirka 15 personer per år under denna period, för att motsvara antalet pensionsavgångar i gruppen.

Det ska dock noteras att ersättningsrekrytering på grund av pensionsavgångar är ett av flera skäl till att behöva nyanställa. Dessutom finns det flera yrkesroller inom contract catering som inte syns inom denna yrkesgrupp utan de ryms inom andra yrkesgrupper såsom restaurang- och kökschefer, nivå 1 och 2.

Arbetsförmedlingen saknar yrkesprognos för yrkesrollen arbetsledare inom måltidsservice, eller motsvarande.

Vidareutbildning för yrkesverksamma inom restaurang, storkök och måltidsservice

Yrkeshögskolans kurser kan vara ett bra verktyg för kompetensutveckling av de som redan är yrkesverksamma. Även YH-flex kan vara en metod för att höja kompetensen hos personer med yrkeserfarenhet.

För utbildningsinriktningen food and beverage manager samt för ett par andra utbildningsinriktningar med anknytning till analysområdet, har Myndigheten för yrkeshögskolan beviljat platser inom yrkeshögskolans kurser. Nedan presenteras uppgifter om de beviljade kurserna.

Inom food and beverage manager har det beviljats en kurs i food and beverage management executive.

Inom inriktningarna utbildningar till kvalificerad kock samt övriga utbildningar restaurang har det beviljats kurser inom exempelvis hållbarhet, grön gastronomi och cirkulär ekonomi för restaurang-/kökschefer.

Kurserna varierar mellan 20 och 50 yrkeshögskolepoäng. Dessa kurser kan även vara intressanta för andra yrkesgrupper som behöver kompetensutveckling inom restaurang, storkök och måltidsservice. På motsvarande sätt kan det finnas relevanta kurser inom utbildningsinriktningar som återfinns i andra områdesanalyser såsom *Livsmedelsproduktion* samt *Hotell, konferens, event och resor*.

Tabellen nedan visar antalet beviljade platser för områdesanalysens utbildningsinriktningar och för utbildningar till kvalificerad kock samt för övriga utbildningar restaurang 2024–2026. Färgmarkeringen visar vilka år som kommande beslut kan påverka.

Platser inom kurser med startår per utbildningsinriktning	2024	2025	2026
Food and beverage manager	40		
Utbildningar till kvalificerad kock	30		
Övriga utbildningar restaurang	100		
Totalsumma	170		

Källa: MYH.

Visita betonar vikten av kurser inom yrkeshögskolan och menar till och med att det är inom yrkeshögskolans kurser som den stora potentialen ligger för branschens kompetensförsörjning. Visita anser att det finns behov av både enstaka kurser och så kallade kurspaket och att kurserna behöver vara flexibla i sina upplägg avseende studieform och studietakt. Det är också viktigt att kurserna förläggs utanför högsäsong för att underlätta för personal att ta del av dem.

Visita ser behov av kurser inom områdena

- klimatsmart mat, hållbarhet (Visita framför att det är viktigt att kurser speglar och anpassas till deras framtagna hållbarhetsprogram)
- kvalificerad praktisk kunskap, exempelvis för servitörer
- fördjupad dryckeskunskap
- ekonomi, lönsamhet, digitalisering
- ledarskap, planering.

Regionalt utbud och regional efterfrågan

Nedanstående tabeller visar antal platser inom YH-program 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.

Utbildningar 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	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Stockholm	35	35	35	35	35	
Västra Götaland	35	35	35			

Källa: MYH.

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

Platser med slutår per län	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Stockholm	35	35	35			
Västra Götaland	28		56			
Gotland, Södermanland och Västra Götaland*	30	23	23	23		

*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.

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

Platser med slutår per län	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Stockholm	34	34				
Västra Götaland	35	35				

Källa: MYH.

Utbildningar inom storkök, offentliga måltider och contract catering. Antal platser per region/län och slutår. Färgmarkeringen visar vilka år kommande beslut kan påverka.

Platser med slutår per län	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Jönköping	35	35	28	28	28	
Stockholm	35	35	35	35		

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 2024 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.

Food and beverage manager

Med utgångspunkt från antal platser år 2026 har Region Kalmar län och Västra Götalandsregionen angett att utbildningsutbudet för food and beverage manager bör bibehållas.

- Region Västernorrland framför att en branschanalys inom besöksnäringen tagits fram som visar på kommande behov inom detta område.

Kökschef (köksmästare)

Med utgångspunkt från antal platser år 2026 har Region Gotland och Region Stockholm angett att utbildningsutbudet för kökschef (köksmästare) bör bibehållas.

- Region Gotland framför att det var många sökande till gastronomiledare år 2024.

Region Sörmland och Västra Götalandsregionen har angett att utbildningsutbudet bör öka.

- Region Sörmland anger att det finns ett behov av att öka antalet utbildade då regionen satsar på turism vilket gör att de behöver ha tillgång till utbildade kökschefer. Inom regionen finns det också ett flertal storkök.
- Region Västernorrland framför att en branschanalys inom besöksnäringen tagits fram som visar på kommande behov inom detta område.

Sommelier

Med utgångspunkt från antal platser år 2026 har Västra Götalandsregionen angett att utbildningsutbudet för sommelier bör bibehållas.

Storkök, offentliga måltider och contract catering

Med utgångspunkt från antal platser år 2026 har Region Jönköpings län angett att utbildningsutbudet för storkök, offentliga måltider och contract catering bör bibehållas.

Bedömning av utvecklingen för nya platser inom YH-program med start från 2026

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.

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

Food and beverage manager

Myndighetens bedömning är att utflödet av utbildningsplatser bör ligga kvar på nuvarande nivå med ett utflöde om cirka 70 platser per slutår.

Kökschef (köksmästare)

Myndighetens bedömning är att utflödet av utbildningsplatser bör ligga kvar på nuvarande nivå med ett utflöde om cirka 90 platser per slutår.

Sommelier

Myndighetens bedömning är att utflödet av utbildningsplatser bör ligga kvar på nuvarande nivå med ett utflöde om cirka 70 platser per slutår.

Storkök, offentliga måltider och contract catering

Myndighetens bedömning är att utflödet av utbildningsplatser bör ligga kvar på nuvarande nivå med ett utflöde om cirka 60–70 platser per slutår.

Definitioner	
Andel i arbete	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. 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.
Arbetets överensstämmelse med utbildningen	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. Studerande på utbildningar som inte ger examen eller som inte har tagit examen ingår inte i undersökningen.
Examensgrad	Statistiska centralbyrån (SCB) är ansvarig för officiell statistik om yrkeshögskolan. Den officiella statistiken innehåller bland annat statistik om examinerade och examensgrad. Examensgrad beräknas som andel examinerade av antagna som bedrivit studier på utbildningar som ger examen. Examinerade avser antagna som har uppfyllt alla villkor för examen. Examinerade hänförs till det slutår som en utbildningsomgång har. För examinerade finns en eftersläpning i statistiken på grund av sena kompletteringar. Uppgifter för det senaste referensåret redovisas därför i november.
Konfidensintervall	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).
Utnyttjade platser	Utnyttjade platser avser summan av inställda platser och outnyttjade platser tre veckor efter start på varje enskild utbildningsomgång.
SUN-inriktningar	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). 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.

Rätt kompetens i rätt tid.



Myndigheten för yrkeshögskolan

Myndigheten för yrkeshögskolan

Box 145

721 05 Västerås

www.myh.se