

Utbildningsvägar inom kött och chark– en kartläggning över perioden 1970-2020

1. Förord

Under år 2017 gav Riksdagen ett brett stöd till proposition "En livsmedelsstrategi för Sverige - fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet" (Prop. 2016/17:104) – Sverige fick en livsmedelsstrategi! I strategin är målet att främja en konkurrenskraftig livsmedelsproduktion i Sverige. Specifikt för kött- och charkbranschen nämns en ökad svensk animalieproduktion som ett tydligt mål. Detta mål omfattar naturligt även den tillhörande förädlingsindustrin. I strategins vision ingår att livsmedelsföretagare ska bidra till sysselsättning både i städerna och på landsbygden för personer med ursprung både i Sverige och i andra länder och med stor spridning i ålder, kön och tidigare erfarenheter. Det anges också explicit i visionen att det ska vara *"enkelt att rekrytera arbetskraft med rätt kompetens till livsmedelskedjans olika sektorer och kompetensbehovet tillfredsställs"*. (Prop. 2016/17:104, s. 19)

När Tillväxtverket och Jordbruksverket fick i uppdrag att utarbeta förslag till åtgärder till en ny handlingsplan för arbetet med livsmedelsstrategin år 2020-2022 konstaterades att konkurrenskraften i livsmedelskedjan försämrats och att kompetensförsörjningsområdet är kritiskt för att lyckas med strategins mål.

"Det finns ett akut behov av en struktur för utbildning inom kött och chark då vissa delar i utbildningskedjan saknas." (N2018/03649/JM, sid 32)

Detta är bakgrunden till det uppdrag som regeringen gav Kött och Charkföretagen (KCF) som en del i livsmedelsstrategins andra handlingsplan i slutet av 2019. Uppdraget är att inventera kött- och charkbranschens kompetensbehov och utbudet av relevanta utbildningar. Inventeringen ska även identifiera eventuella behov av åtgärder för att förbättra kompetensförsörjningen. Arbetet omfattar tre separata delar 1. Kartläggning, 2. Företagsanalys och 3. Åtgärdsförslag. Därutöver kommer projektet att omfatta även en uppdatering av för branschen kritiskt utbildningsmaterial.

Kött och Charkföretagen (KCF) ansvarar för inventeringen och har i arbetet ett nära samarbete med Livsmedelsföretagen (Li). Kött och Charkföretagen (KCF) har uppdragit åt Catharina Bildt AB att genomföra den inledande kartläggningen av hur utbildningsvägarna för kött och chark i dagsläget ser ut, men också innehållande en tillbakablick kring det fungerat från 1970 och framåt. Uppdraget har huvudsakligen genomförts under mars och april månad 2020 av Catharina Bildt Grape.

Läget för kompetensförsörjningen inom kött och chark är akut. Det är inte enkelt att rekrytera arbetskraft med rätt kompetens. Det vet vi redan när denna inventering inleds. Tyvärr bekräftar kartläggningen våra farhågor om brister i utbildningssystemet men läget är värre än vi befarat. Vi har en allvarig situation med avsaknad av utbildning som är kritisk för många företag och som hindrar tillväxten i branschen. Den nuvarande situationen med Covid-19-pandemin och tillhörande ansträngda situation med hinder för fri rörlighet för arbetskraft förtydligar allvaret i situationen ytterligare.

Stockholm 2020-05-01



Magnus Därth
Vd, Kött och Charkföretagen

2. Sammanfattning

Kött- och charkbranschen står inför extremt stora utmaningar. Bristen på arbetskraft är omfattande samtidigt som antalet elever som väljer att utbilda sig till yrken inom branschen har sjunkit successivt och är nere på näst intill obefintliga nivåer. Inför hösten 2020 stoppas antagningen till Sveriges sista gymnasieutbildning inom kött och chark vilket inte kan beskrivas som något annat än en nådastöt mot branschens framtida kompetensförsörjning. I rapporten framkommer även att branschen är beroende av personal från bemanningsföretag och utländsk arbetskraft och har haft svårt att skapa attraktivitet kring yrkets status. Läget har varit bekymmersamt under lång tid men har de senaste åren accelererat snabbt, inte minst då branschen inom en snar framtid står inför stora pensionsavgångar. Det kommer att leda till en akut och i vissa fall ohållbar situation.

Samtidigt fortsätter vi i Sverige att förbruka förhållandevis mer kött per person jämfört med övriga länder i världen. Enligt Jordbruksverkets statistik förbrukar vi även mer svenskt kött. För att visa utvecklingen kan nämnas att i Sverige förbrukades nästan 56 kg kött per år och person år 1970. De senaste siffrorna från 2018 visar att förbrukningen ligger på drygt 84 kg kött per person och år men att trenden är nedåtgående.¹ Efterfrågan på svenskt kött kommer med all sannolikhet vara fortsatt hög vilket ytterligare förstärker vikten av att säkra en långsiktigt stabil kompetensförsörjning inom kött- och charkbranschen i Sverige.

Tabellen nedan visar statistik gällande kött- och charkföretagen under perioden 2007-2018. Antalet anställda² sjunker med drygt 1300 personer eller ca 15 procent. Intressant att notera är att under samma period ökar antalet företag något och omsättningen ökar med drygt 6,5 Mkr. En sannolik förklaring är att företagen i högre utsträckning använder personal från bemanningsföretag som inte syns i statistiken.

	2007	2008	2010	2012	2014	2016	2018
Antal anställda	9 853	9 461	8 626	8 574	8 673	8 305	8 496
Antal företag	329	310	312	319	326	326	333
Omsättning	29 583´	30 435´	30 002´	32 472´	34 353´	34 964´	36 141´

Källa: Livsmedelsföretagen och Bisnode

Denna rapport belyser ett antal allvarliga utmaningar som kräver genomgripande förändringar på många plan inom utbildningsområdet för att rädda kött- och charkproduktionen i Sverige. På samma sätt som det inte finns en enskild anledning till att branschen hamnat i en så akut situation finns det heller inte en enskild lösning. Det kommer att krävas många insatser inom såväl utbildningsväsendet som inom branschen och företagen för att klara utmaningarna.

¹<https://djur.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/livsmedelskonsumtionisiffror/kottkonsumtionen.4.465e4964142dbfe44705198.html>

² Statistiken avser anställda inom följande sni-koder: 10.111 (Kreatursslakt), 10.112 (Styckning), 10.130 (Charkproduktion)

Rapportens viktigaste slutsatser:

- För få personer utbildas och det reguljära utbildningssystemet är i princip obefintligt vilket är mycket alarmerande och ett oroväckande resultat. Det utbildas i princip ingen ny arbetskraft via gymnasiet eller vuxenutbildningen. Till hösten 2020 läggs den sista gymnasieutbildningen mot kött och chark ner och Riksdagen har även fattat beslut om att lägga ner inriktningen färskvaror, delikatess och catering från den 1 juli 2021,
- Det saknas vidareutbildning och möjlighet till kompetensutveckling för redan anställda i branschen, både i det offentliga systemet och via andra aktörer,
- De få som utbildas och kan anställas kommer framförallt via det kompletterande utbildningssystemet som vuxenutbildningar eller arbetsmarknadsutbildningar, det finns inget som tyder på att detta kommer ändras i framtiden. Lärlingsutbildningar, både inom gymnasiet och via kommunal vuxenutbildning måste finnas kvar och utvecklas som viktiga utbildningsvägar framöver men med fungerande ersättningssystem för företagen,
- Attraktiviteten att jobba inom kött- och charkbranschen är för låg. Ingen aktör, varken företag, utbildningsanordnare eller branschorganisation har lyckats skapa tillräcklig attraktivitet kring branschens yrken. Det pågår ett viktigt arbete med att uppdatera gesäll och mästarbrev för att tydliggöra utbildningsbehov och yrkesmöjligheter, förhoppningen är att öka attraktiviteten framöver,
- När för få utbildas och bristen på kompetens ökar, ökar också beroendet av bemanningsföretag med utländsk arbetskraft. Detta innebär en sårbarhet när det är svårare för utländska personer att ta sig till Sverige som t.ex. i den uppkomna situationen med Covid-19,
- Historiskt finns en avsaknad av samverkan mellan företag och utbildningsanordnare vilken behöver stärkas.

3. Syfte och mål

Rapporten syftar till att kartlägga de utbildningsvägar som finns inom kött och chark idag. För att få en vidare överblick har vi valt att även se vilka utbildningsvägar som över tid har försett branschen med kompetens. Kartläggningen lägger särskild vikt vid frågor om vem som initierat, finansierat och genomfört utbildningen för att skapa en djupare förståelse för vilka aktörer som över tid utbildat arbetskraften. Kartläggningen belyser även vilka målgrupper utbildningarna riktar sig till och om/hur branschen arbetat med att skapa attraktivitet kring yrket. Rapporten syftar även till att ge en bild av hur utvecklingen har sett ut de senaste decennierna. I denna del inkluderas reformer, politiska beslut eller andra omvärldsfaktorer som direkt eller indirekt påverkar kött- och charkbranschen.

Struktur

Kartläggning av tidigare och befintliga utbildningsvägar har genomförts genom 26 unika intervjuer³ och efterföljande mejlväxlingar. Urval av branschrepresentanter har gjorts av uppdragsgivaren. Inför varje intervju har ett frågebatteri tagits fram och kommunicerats med intervjupersonen. I några fall har frågebatteriet stämts av med uppdragsgivaren inför intervjun. Intervjupersonen har fått ta del av förda anteckningar och har givits möjlighet att inkomma med eventuella synpunkter. Samtliga synpunkter har beaktats.

Uppdraget redovisas primärt under kapitel 4 och 5. I kapitel 4 görs en tillbakablick på utbildningsvägar mellan åren 1970-2010. För att tydliggöra skeenden redovisas denna del uppdelat i decennier. I kapitel 5 följer en redovisning av dagens utbildningsvägar med start 2011 fram till 2020.

4. Tidigare utbildningsvägar inom kött och chark

4.1 Tillbakablick utbildningsvägar under åren 1970-2010

I detta avsnitt redogörs för vad som framkommit i intervjuer med personer som varit yrkesverksamma, anordnat utbildningar eller på annat sätt varit kopplade till utbildningsverksamhet för kött och chark under perioden 1970-2010. Då gymnasiereformen som genomförs 2011 innebar en förändring av såväl utbildning som elevunderlag är detta tidsspänn mest ändamålsenligt. Vad gäller årtal återges dessa utifrån information som framkommit under intervjuer. I de fall då osäkerhet råder om exakt årtal framgår detta.

4.2 1970-80-tal

Under 1970-80-talet var livsmedelslinjen en 2-årig gymnasieutbildning med bl.a. bageri/konditori och kött/chark som valbara inriktningar. Det fanns ca 20 gymnasieskolor runt om i landet som erbjöd livsmedelsprogrammet med inriktning mot kött och chark. Vid den här tiden var det även vanligt att företag tog in personer som traditionell lärling direkt utan gymnasieutbildning. Flera personer som intervjuats berättar att de gick direkt från grundskolan och började som lärlingar i branschen. Att komma in som lärling beskrivs både som mycket lärorikt men också hårt. Det fanns en stark laganda och kamratskap inom

³ För fullständig förteckning över intervjuer, se bilaga 1

branschen, som lärling fick man lära sig vikten av yrkesdisciplin, att komma i tid och visa respekt för de yrkeskunniga mästarna. Olovlig frånvaro accepterades inte. En person berättar om hur de arbetade på lagackord då han kom in som lärling i branschen. Alla i laget hade en garantilön och sedan fick de en ersättning utifrån kunskapsnivå. Som lärling fick man betala 25 procent av sin extraersättning till laget som kompensation för utbildning. Alla intervjupersoner som varit yrkesverksamma länge vittnar om att det fanns en yrkesstolthet och ett inkluderande, en person beskriver att branschen kändes som en stor familj där alla som skötte sig var välkomna.

4.2.1 Länsarbetsnämnden startar bristyrkesutbildning med Kooperationen

Redan i slutet av 70-talet, runt 1977, identifierades kött och chark som ett bristyrke och en bristyrkesutbildning startades av dåtidens Länsarbetsnämnder⁴ tillsammans med Kooperationen, (hädanefter refererat till som Coop). Utbildningen riktade sig till arbetslösa, personer som ville växla yrke eller som redan arbetade i branschen men behövde komplettera sin kunskap. Utbildningen var 48 veckor och bestod av 15 veckor teori och resten praktik. Under hela utbildningen varvades teori och praktik och syftet var att deltagarna skulle avlägga gesällprov efter avslutad utbildning. Hantverksrådet var därför med och påverkade utbildningens upplägg och innehåll. Länsarbetsnämnden stod för utbildningskostnaden och deltagarna fick ersättning från Försäkringskassan. Den teoretiska utbildningen ägde rum i Charkbutikerna som var Coops lokaler på Magnus Ladulåsgatan på Södermalm.

Kurserna gick två gånger per år i Stockholm med 15 deltagare per omgång. Ett par år var det tre kursstarter per år i Stockholm. I Coops regi anordnades även dessa utbildningar i Luleå, Gävle och Malmö. Kurserna var mycket populära och det var många som ville utbilda sig för att jobba i kött- och charkbranschen. En av utbildarna vittnar om att de knappt hann utbilda alla som ville delta. Företagen tog gärna emot eleverna under den praktiska delen av utbildningen, det fanns pengar avsatta för handledning på företagen men ersättningen var också kopplad till hård styrning av vad eleverna skulle lära sig. Det framhålls som en viktig framgångsfaktor. Coop kunde också fylla ut platser med deltagare från sina butiker men fick då ansöka om en plats i utbildningen. Om den accepterades bekostades även den utbildningsplatsen av Länsarbetsnämnden.

4.2.2 De stora företagen stod för internutbildning

Under 1970-80-talet fanns resurser hos de stora företagen att utbilda egen arbetskraft. Goman, som var Coops charkdel, startade flera utbildningar. Utöver utbildningen med Länsarbetsnämnden drev Goman en provcharkfabrik på Kvarnholmen i Nacka där man arbetade med produktutveckling och där nya recept för hela Goman togs fram. Även internutbildning erbjöds i provcharkfabriken och utbildningen anpassades då utifrån specifika behov. Goman hade ca 15 charkbutiker i Sverige under 80-talet och om de hittade en person som var lämplig för yrket kunde personen testas och utbildas på Kvarnholmen. Även Scan och ICA-skolan hade internutbildningar för att utbilda arbetskraft.

⁴ Dåtidens motsvarighet till Arbetsförmedlingen

4.2.3 Sammanfattning av branschen under 1970-80-talet

Under de här åren sker utbildning till branschen både via gymnasieskolans livsmedelsprogram men även via företagens internutbildningar och Länsarbetsnämndens bristyrkesutbildningar. Yrket hade god status, alla som hade fallenhet för yrket och klarade utbildningen fick jobb direkt och det gick att tjäna goda pengar på att arbeta i branschen. Under 80-talet vittnar de vi pratat med om låg omsättning av personal på företagen, det rådde en god anda och lojalitet i branschen.

4.3 1990-tal

4.3.1 Gymnasieskolorna fortsatt viktiga för kompetensförsörjningen

I slutet av 1980-talet märks ett minskat intresse bland eleverna att söka livsmedelsprogrammet. Majsan Pense, kategorichef för kött på Coop med lång erfarenhet av branscutbildningar, berättar att hon i början av 90-talet kontaktade Almega, Svensk handel och Arbetsgivarförbundet KFO i syfte att åstadkomma en attraktivare utbildning för eleverna. För att öka intresset försökte de vrida utbildningen mer mot serviceinriktning och butik. Detta gjordes på ett par orter och fick stort genomslag.

Under 90-talet fanns fortfarande runt 20 gymnasieskolor som erbjöd livsmedelsprogrammet med inriktning mot kött och chark. En av skolorna var Ester Mosessons gymnasium i Göteborg. Under 90-talet hade skolan mellan 160-180 elever per år på livsmedelsprogrammet och ofta två fulla klasser för inriktningen mot kött och chark. Lars-Erik Lindberg är yrkeslärare inom kött och chark och har arbetat på Ester Mosessons gymnasium sedan mitten av 80-talet. Lars-Erik vittnar om att skolan i början av 90-talet började rikta utbildningen mer mot butiksstyck vilket gav en rejäl ökning av elever. Syftet var att locka fler elever vilket gav resultat på kort sikt men det är värt att notera att i takt med att utbildningen gick mer mot service och butiksstyck minskade kopplingen till industriell produktion. I efterhand, då handeln under 00-talet i allt högre utsträckning slopar styckning i butik till förmån för centralpackat kött kommer detta visa sig vara en olycklig förändring av inriktningen.

1994 blir det 2-åriga livsmedelsprogrammet 3-årigt men antalet yrkestimmar förblir i princip desamma som tidigare. Det innebär i praktiken att utbildningen blir mer teoretisk trots att eleverna som valt utbildningen ofta är mer praktiskt inriktade. Att utbildningen blir ett år längre är inget som verkar påverka intresset för livsmedelsprogrammet. De som var yrkesverksamma inom skolan under dessa år minns varken skillnad i upp- eller nedgång gällande elevantal kopplat till det extra skolåret.

4.3.2 Övriga branscutbildningar och branschinitiativ

I mitten av 90-talet läggs Länsarbetsnämndernas utbildningar ner efter nästan 20 år. Sannolikt saknas finansiering för att fortsätta utbildningarna. Även ICA-skolan lade ner sina yrkesutbildningar i mitten av 90-talet. Coop fortsatte med egna gesällutbildningar men dessa riktades då enbart till anställda inom Coop.

I slutet av 90-talet påbörjade RISE⁵ (dåvarande SIK) arbetet med att ta fram utbildningsserien "Späckat". Syftet var att inspirera redan yrkesverksamma att få fördjupad kunskap inom yrket, allt från innehåll till kemisk kunskap i tillverkningsprocessen, vad händer när man tillsätter salt vid olika moment, öka kunskap om fermentering osv. Utbildningarna byggde på vetenskaplig grund kombinerat med praktiska moment. "Späckat" blev en mycket uppskattad utbildningsbok/uppslagsbok och det erbjöds även utbildningar inom "Späckat", bl. a.:

Kurs	Antal dagar	Antal deltagare/kurs
Grundutbildning i charktillverkning	3	Max 20
Emulsionsskola fördjupning	2	Ca 20-30
Saltskola fördjupning	2	Ca 20-30
Fermenteringsskola fördjupning	2	Ca 20-30
Packat och klart; kött i modifierad atmosfär	1	
Receptassistenten	1	
Finstyckning	3	

Källa: Carina Gatzinsky, RISE

Utöver dessa kurser erbjöds utbildningar i sensorisk analys, livsmedelsmikrobiologi, HACCP och Lean samt företagsanpassade utbildningar.

Under åren 2006-2015 utbildades uppskattningsvis totalt mellan 1 000-1 100 personer hos RISE. Enligt Carina Gatzinsky var Saltskolan och Grundutbildningen de mest populära kurserna.

4.3.3 Övriga händelser under 90-talet

Under 90-talet sker ett par stora politiska beslut och reformer som kommer att påverka kompetensförsörjningen till kött- och charkbranschen. Även andra trender börjar skönjas.

Branschen centraliseras

De större företagen börjar centraliseras under 90-talet vilket beskrivs av de yrkesverksamma som att branschen blev allt mer sluten. Kompetens blev en konkurrensfråga och de större företagen utbildade sin egen arbetskraft internt. Lars-Erik Lindberg, yrkeslärare på Ester Mosessons gymnasium berättar att Profood, ett kryddföretag i Göteborg, gjorde en satsning tillsammans med ett tyskt företag, Gewürstmüller, för att stödja mindre charkföretag i sin produktutveckling och ta fram charkprodukter som korv. Att exempelvis kryddföretag hjälper mindre företag, utan nyckelkompetenser, med produktutvecklingen kommer successivt bli allt vanligare.

Friskolereformen 1992

Friskolereformen genomfördes 1992 och innebar att det inte längre enbart var kommuner som fick driva skolor. En skolpeng infördes och elever fick rätt att välja vilken skola de ville gå

⁵ RESEARCH INSTITUTES OF SWEDEN (RISE) är ett svenskt, statligt forskningsinstitut som samverkar med universitet, näringsliv och samhälle för innovationsutveckling och hållbar tillväxt

i. Detta får ingen direkt effekt i början av 90-talet men kommer i slutet av decenniet och i början av 00-talet att märkas desto mer.

EU medlemskap 1995

Den 1 januari 1995 blir Sverige medlem i EU vilket medför att vi får fri rörlighet av arbetskraft för personer från EU:s övriga medlemsstater. Detta kommer spela stor roll för branschens kompetensförsörjning. Flera personer berättar att Sverige i slutet av 90-talet började använda utländsk arbetskraft i allt större utsträckning. Då den utländska arbetskraften är billigare konkurrerar den i viss mån ut den svenska arbetskraften. Samtidigt börjar Sverige att importera mer kött från andra länder, sannolikt också en effekt av medlemskapet i EU och den fria rörligheten för varor.

Att använda utländsk arbetskraft är ofta ett bra och nödvändigt komplement i många branscher. I kött- och charkbranschen är man idag i hög grad beroende av utländsk arbetskraft för att klara produktionen. Enligt KCF är mellan 10-20 procent av personalen i branschen inhyrd via bemanning med utländsk arbetskraft. Utmaningen med det som sker på 90-talet är att det saknas ett långsiktigt perspektiv och konsekvensanalys av hur detta påverkar branschens framtida kompetensförsörjning för de fall den utländska arbetskraften inte kan komma till Sverige eller blir för dyr.

4.4 2000-tal

4.4.1 Gymnasieskolornas utveckling under 2000-talet

2002 finns det 17 gymnasieskolor⁶ som utbildar inom livsmedelsprogrammet med inriktning mot kött och chark men intresset för utbildningen minskar snabbt under 00-talet. Konkurrensen från friskolor nämns som en bidragande orsak men trenden i världen är att yrkesprogram får allt svårare att rekrytera. Digitaliseringen har varit på stark framfarsch sedan 90-talet och påverkar sannolikt elevers val av gymnasieutbildning. Ökad efterfrågan om digital kunskap är stark i samhället och en helt ny marknad av gymnasieutbildningar erbjuds.

2009 finns det 6 gymnasieskolor⁷ som erbjuder livsmedelsprogrammet med inriktning mot kött och chark. Under 7 år har således 11 gymnasieskolor lagt ner eller signalerat att de kommer lägga ner sin utbildning vilket ger en indikation om ett kraftigt minskat elevantal under 2000-talet.

2007 tillsätts Gymnasieutredningen⁸ vars uppdrag med tilläggsdirektiv⁹ omfattade i stort sett alla frågor i gymnasieskolan, från behörighetsregler till hur examen och hur yrkesutgångar från gymnasieskolan ska utformas, liksom även frågor som rör gymnasial vuxenutbildning. Huvuduppgiften i uppdraget var att föreslå en ny struktur för gymnasieskolan och yrkesutbildning hade en särskild tyngd i utredningen. Förslagen skulle leda till en högre kvalitet i såväl yrkesutbildning som studieförberedande utbildning.¹⁰ Utredningen

⁶ Se bilaga 2 för förteckning över befintliga gymnasieskolor 2002

⁷ Se bilaga 3 för förteckning över befintliga gymnasieskolor 2009

⁸ Dir. 2007:8

⁹ Dir. 2007:143

¹⁰ <https://www.regeringen.se/rattsliga-dokument/statens-offentliga-utredningar/2008/03/sou-200827/>

resulterade i betänkandet "Framtidsvägen – en reformerad gymnasieskola"¹¹ med förslag om att inrätta 19 nationella program i gymnasieskolan, varav 14 yrkesprogram och 5 högskoleförberedande. Yrkesprogrammen skulle leda till anställningsbarhet och erbjudas som antingen skolförlagd utbildning eller lärlingsutbildning. Utredningen föreslog att en gymnasieutbildning skulle leda fram till en yrkesexamen eller högskoleförberedande examen och låg till grund för gymnasiereformen som genomfördes under 2011.

4.4.2 Övriga branscutbildningar/initiativ och omvärldshändelser

RISE samlar och utbildar kompetens

I början av 2000-talet byggdes en pilothall i Göteborg som fick namnet Forum där SIK (SIK sedermera SP numera en del av forskningsinstitutet RISE) började förlägga sina kött- och charkutbildningar. Vid den här tiden hade SIK flera personer anställda som ansvarade för att ta fram utbildningar. Några av nyckelpersonerna var Svein Berg, Stefan Hjalmarsson, Dan Melin och Susanne Ekstedt som alla var viktiga för att etablera verksamheten. De utbildningar som erbjöds under 00-talet var både praktiska och teoretiska med olika innehåll och kan sammanfattas i följande punkter:

- utbildningarna hölls flera gånger per år,
- utbildningarna samlade mellan 10-30 deltagare per gång,
- utbildningarna var ca 1-3 dagar,
- utbildningarna var både av mer grundläggande karaktär och fördjupningskurser,
- personerna som höll i utbildningarna hade både gedigen praktisk och teoretisk erfarenhet vilket skapade hög trovärdighet inom branschen,
- målgrupp för utbildningarna ändrades över tid, initialt var det framförallt personer som jobbade inom chark och tillverkande industri.

Dan Melin som var en av nyckelpersonerna i SIKs utbildningskoncept berättar att grundkurserna var mycket populära och att intresset varierade beroende på kurs. Målgruppen för utbildningarna var ofta varierande och kunde bestå av personer som arbetat ett par år inom kött och chark som behövde komplettera kunskaper, personer som ville byta inriktning från mejeri till kött och chark eller personer som var helt nya. Deltagarna till utbildningarna "plockades" av Dan Melin samt via marknadsföring där de ringde företagen och sökte deltagare. Dan Melin ansvarade för utbildningsmaterialet som i princip anpassades inför varje kurs. Utbildningen finansierades av att företagen betalade deltagaravgifter men även genom stöd från Jordbruksverket via satsningen "Matlandet Sverige" där deltagare kunde ta del av utbildningarna till reducerat pris vilket sannolikt spelade stor roll för högt deltagande.

Enligt Carina Gatzinsky, utbildningschef på RISE, spelade Dan Melins gedigna, praktiska och teoretiska kunskaper stor roll för den utbildningsverksamhet SIK bedrev under 2000-talet. Branschen hade stort förtroende för Dan som i sin tur förstod branschen väl och kunde se företagets behov av utbildning. Detta gjorde att de löpande kunde stämma av utbildningsbehov inom företagen genom en kontinuerlig dialog med företagen. Dan slutade

¹¹ SOU 2008:27

2012 och under efterföljande år sjönk intresset gradvis för de utbildningar som kom att drivas inom ramen för RISE. Pilothonen fungerar även i dag som en kombinerad utbildningslokal med livsmedelsutrustning för kött och chark och där finns även konferenslokaler. Som framgått tidigare utbildades uppskattningsvis mellan 1 000 – 1 100 personer hos RISE under åren 2006-2015. Det visar flera saker, företagen var beredda att betala för ändamålsenlig utbildning och det fanns kapacitet att anordna både grund- och vidareutbildning som var en viktig del av branschens kompetensutveckling under denna tid.

Övriga händelser

Under 00-talet är värt att notera följande:

- Goman köps upp och blir Atria, flera större företag fortsätter att konsolidera sin verksamhet vilket får fortsatt effekt för branschen.
- Andelen utländsk arbetskraft fortsätter att öka.
- Flera företag köps upp och får utländska ägare vilket innebär att huvudkontor flyttar från Sverige.

5. Dagens utbildningsvägar inom kött och chark

5.1 Gymnasiet

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Gymnasiereformen 2011 innebar att Livsmedelsprogrammet och Hotell- och restaurangprogrammet delvis slogs ihop och ersattes av två nya program: *Restaurang- och livsmedelsprogrammet* samt *Hotell- och turismprogrammet*. Det nationella programmet Restaurang- och livsmedelsprogrammet omfattar 2500 poäng och har tre inriktningar:

- Bageri och konditori,
- Färsvaror, delikatess och catering,
- Kök och servering.

Det första året läser eleverna tillsammans och har gymnasiegemensamma ämnen som svenska, engelska, historia samt programgemensamma ämnen som hygienkunskap och livsmedels- och näringskunskap. Under första året får eleverna prova på samtliga olika inriktningar som erbjuds på programmet. Inför år 2 väljer eleverna inriktning och specialiserar sig inom sitt val. Inriktningen färsvaror, delikatess och catering består av olika kurser om 200 poäng. Det finns många olika kurser inom programfördjupning och formellt är det skolan som avgör vilka kurser de erbjuder eleverna som fördjupning.

Särskild variant

Trots motstånd från branschen och Livsmedelsföretagen avskaffas den nationella inriktningen mot kött, chark vid gymnasiereformen 2011. Istället uppmanades skolor att tillsammans med branschen ansöka om så kallad särskild variant.

Huvudman för en gymnasieskola kan ansöka om att driva så kallad särskild variant om en bransch efterfrågar det, vilket innebär att hela eller delar av utbildningen får avvika från det nationella programmet.¹² I kursplanen över det nationella Restaurang- och livsmedelsprogrammet finns både "Charkuterikunskap" och "Styckningskunskap" som programfördjupningskurser. Charkuterikunskap består av 5 kurser, Charkuteri 1-4 samt en specialiseringskurs, vilket totalt omfattar 600 poäng. Styckningskunskap består av kurserna finstyckning, Styckning 1-4 samt specialisering, vilket totalt omfattar 700 poäng. Det är bara skolor som har särskild variant som erbjuder alla dessa kurser. Skolor kan erbjuda vissa av dessa kurser utan att ha särskild variant, förutsatt att de inte överstiger 300 poäng. Det som avgör om kurser inom charkuteri och styckning erbjuds är tillgång till yrkeslärare samt elevunderlag, i dagsläget är det ont om bägge. Efter gymnasiereformen 2011 ansökte tre skolor om särskild variant i Göteborg, Uppsala och Borlänge. Våren 2020 finns endast Ester Mosessons i Göteborg kvar, övriga har lagt ner. Tillgång till kunniga yrkeslärare och svagt intresse från elever spelar stor roll i denna utveckling.

¹² <https://www.skolverket.se/skolutveckling/anordna-och-administrera-utbildning/anordna-utbildning-pa-gymnasieniva/anordna-utbildning-pa-gymnasial-niva/anordna-sarskilda-varianter-av-nationella-program-inom-gymnasieskolan-eller-gymnasiesarskolan>

Riksrekryterande skola

Sedan 2011 kan gymnasieskolor även ansöka om status som riksrekryterande skola hos Skolverket. Det innebär att gymnasieskolan får möjlighet att annonsera nationellt och att elever från hela Sverige kan ansöka till skolan. Om eleven erbjuds plats måste hemkommunen flytta med elevens skolpeng till den riksrekryterande skolan. Syftet med riksrekryterande status är att möjliggöra fördjupning och specialisering av olika inriktningar som inte efterfrågas brett. Möjligheten att vara riksrekryterande skola har inte fungerat för den särskilda varianten mot kött, chark och slakteri. Som framgår nedan har flera gymnasieskolor ansökt om och beviljats både att driva särskild variant och ha status som riksrekryterande skola men det har inte resulterat i några sökande elever.

Inriktning färskvaror, delikatess och catering läggs ned

I Skolverkets regleringsbrev för 2017 fick myndigheten i uppdrag av regeringen att föreslå förändringar av sju nationella program i gymnasieskolan i syfte att möta efterfrågan från branscherna.¹³ I den regeringsredovisning som Skolverket presenterade i maj 2018 skriver myndigheten följande: "I Gymnasieutredningen beskrivs problemet med ett svagt intresse för restaurang- och livsmedelsprogrammets inriktning färskvaror, delikatesser och catering, både från elever och företrädare från arbetslivet. Andelen elever har pendlat mellan en och två procent av det totala elevantalet på programmet. Enligt uppdraget ska Skolverket lämna förslag till justerade examensmål och justeringar i programstrukturen i enlighet med Gymnasieutredningens förslag om att avveckla inriktningen färskvaror, delikatesser och catering. Skolverket föreslår därför att denna inriktning tas bort och att kurserna i inriktningen i stället läggs inom programfördjupningen. Genom denna förändring menar Skolverket att man uppnår en flexibilitet eftersom kurserna fortfarande kan läsas inom programfördjupningen samtidigt som risken för inlåsningseffekter minskar för elever som går en smal inriktning."¹⁴ Riksdagen har fattat beslut i enlighet med Skolverkets förslag och från den 1 juli 2021 läggs inriktningen färskvaror, delikatess och catering ned. Det innebär att elever inte kommer kunna välja den inriktning som erbjuder enstaka kurser mot kött, chark och styckning inom det nationella programmet.

5.1.1 Dagens gymnasieskolor

Ester Mosessons gymnasium, Göteborg

Vid tidpunkten för denna kartläggning finns bara en gymnasieskola som erbjuder en så kallad särskild variant mot kött, chark och styckning; Ester Mosessons gymnasium i Göteborg. Utbildningen ges som särskild variant då det numera saknas en nationell inriktning mot kött, chark och styckning. Ester Mosessons gymnasium har även riksrekryterande status gällande kött och charkinriktning. Under våren 2020 framkommer enligt information på antagningsenhetens hemsida (Göteborgsregionen) att ingen antagning sker till inriktningen mot särskild variant för kött, chark och styckning från hösten 2020. Det innebär i praktiken att den sista utbildningen med särskild inriktning mot kött och chark läggs ner.

På Ester Mosessons gymnasium är det under läsåret 2019/20; 6 elever i åk 3 som går den särskilda varianten mot kött, chark och styckning, inga elever i åk 2 har valt den och i åk 1 är

¹³ <https://www.esv.se/statsliggaren/regleringsbrev/?RBID=17823>

¹⁴ Skolverkets regeringsredovisning, Dnr 2018:00570, s. 16

det 5 elever som visat intresse för den särskilda varianten mot kött, chark och styckning. Lena Jangvik är rektor på Ester Mosessons gymnasium och enligt henne har elevantalet fortsatt minska sedan 2011, både till Restaurang- och livsmedelsprogrammet i allmänhet men till den särskilda varianten för kött, chark och slakteri i synnerhet. Enligt Lena Jangvik har det varit svårt att omsätta möjligheterna som riksrekryterande skola i praktiken. Skolan har t.ex. ingen möjlighet att erbjuda boende för elever från andra kommuner och intresset är generellt mycket svagt. Ester Mosessons gymnasium har beslutat om att inte behålla statusen som riksrekryterande skola från läsåret 2020/21 då även antagningen till särskild variant läggs ned. De 5 elever i åk 1 som har valt den särskilda varianten mot kött, chark och slakteri inför läsåret 2020/21 kommer att genomföra utbildningen i form av en lärlingsutbildning. Vid en gymnasial lärlingsutbildning förläggs hälften av tiden ute på företag och hälften av tiden är i skolan. Som en jämförelse har eleverna på Restaurang- och livsmedelsprogrammet annars 4 veckor arbetsplatsförlagt lärande, APL, under åk 2 och 11 veckor under åk 3. En lärlingsutbildning innebär således betydligt mer tid ute på företagen.

Ekebygymnasiet, Uppsala

Ekebygymnasiet i Uppsala är en av gymnasieskolorna som erbjudit inriktning mot kött- och chark sedan 1984. Mellan åren 1998-2008 gick totalt 45 elever kött- och charkutbildningen. Anders Salestedt är yrkeslärare på Ekebygymnasiet och berättar att den särskilda varianten mot kött- och chark lades ner 2012 på grund av avsaknad av elever. För att möta det sviktande elevantalet började Ekebygymnasiet att erbjuda en mixad utbildning av kött, chark och övriga färskvaror i butik, samt kött och chark till industri mellan åren 2009-2013. Totalt gick 41 elever denna inriktning. 2014 valde 13 elever inriktning mot "Färskvaror, delikatess och catering" men året därefter valde inga elever denna inriktning varför skolan upphörde med den. Under 2016 var det 21 elever inom kök- och restaurang som valde Styckning 1, denna kurs kunde erbjudas i och med att skolan har en yrkeslärare. Enligt Anders Salestedt blir många elever positivt överraskade av kursen och vittnar om att det var mycket roligare än de förväntat sig. Sedan 2019 erbjuder Ekebygymnasiet lärlingsutbildning för inriktningen "Färskvaror, delikatess och catering" där det går 4 elever. Ytterligare en elev går en skräddarsydd lärlingsutbildning i kött- och chark riktad mot industri.

Enligt Anders Salestedt får alla elever jobb efter avslutad utbildning. Elever som valt Färskvaror, delikatess och catering får ofta jobb inom butiksdeli eller styckningsavdelning på City Gross. Ekebygymnasiet hade status som riksrekryterande skola under en termin men avsåg sig sedan detta då inga elever sökte till skolan.

Hushagsgymnasiet, Borlänge

Hushagsgymnasiet i Borlänge har sedan 1983 haft dåvarande Livsmedelsprogrammet med inriktning mot kött- och chark. Under 80-talet fanns både Scan och Boman i Borlänge som var viktiga företag i branschen vilket gjorde att Borlänge blev en naturlig utbildningsort för kött, chark, styck och slakt. Mellan åren 2001-2016 erbjöd Hushagsgymnasiet en inriktning och sedermera särskild variant mot charkuteri men efter en brant nedåtgående elevkurva har detta program inte kunnat genomföras de senaste åren. Enligt Lennart Edman som är yrkeslärare på skolan är det enbart ett fåtal elever som väljer inriktningen "Färskvaror, delikatess och catering" som är en butiksanpassad utbildning som riktas mot bageri, kött- och chark. I kursen ingår en styckningskurs och en charkuterikurs. Antal elever som fullföljt utbildning med inriktning mot "Färskvaror, delikatess och catering":

- 2014; 6 elever,
- 2015; 0 elever,
- 2016; 8 elever,
- 2017; 2 elever,
- 2018; 4 elever,
- 2019; 0 elever.

2016 startade Hushagsskolan en särskild variant med inriktning mot kött och chark i form av en lärlingsutbildning. Trots att utbildningen hade status som riksrekryterande sökte inga elever utbildningen som lades ner 2018. Enligt Lennart Edman var det näst intill omöjligt att marknadsföra programmet i den utsträckning som behövts. Lokalmässigt finns allt som behövs på skolan men det saknas elevunderlag.

Gymnasial lärlingsutbildning

Flera intervjupersoner tar upp lärlingsutbildningar som en potentiell väg framåt inom det reguljära utbildningssystemet. Detta skulle vara ett bra sätt att ta vara på ungdomar som visar intresse för yrket samtidigt som de får en stor del av sin utbildning ute på företagen. Som framgår ovan har de gymnasier som idag har yrkeslärare inom kött, chark och slakteri gått över i allt högre utsträckning till lärlingsutbildningar. Då det från hösten 2020 inte kommer ske någon antagning till särskild variant inom kött, chark och styckning innebär det att det återstår att se om skolor kommer ansöka om särskild variant inom kött och chark för att kunna bedriva den som lärlingsutbildning inom det reguljära utbildningssystemet. Våren 2020 har inga sådana ansökningar inkommit till Skolverket och utbildningen är på väg att helt försvinna. Om lärlingsutbildningen ska finnas kvar krävs förutom ansökan om särskild variant även fortsatt behöriga yrkeslärare på skolorna som kan bedöma eleverna när de är ute på sina lärlingsplatser. Konsekvenserna av att i princip enbart gå över till gymnasiala lärlingsutbildningar bör analyseras närmare.

5.1.2 Krafttag behövs för att rädda den reguljära utbildningen

Den reguljära utbildningen inom kött, chark och styckning är mycket svag och hänger på en skör tråd. Att antagningen till särskild variant inom kött och chark vid Ester Mosessons gymnasium läggs ned från hösten 2020 och att inriktningen mot färskvaror, delikatess och catering läggs ned den 1 juli 2021 är en nådastöt för branschen och dess långsiktiga kompetensförsörjning. Rapporten visar en successivt nedåtgående trend vad gäller intresset för att utbilda sig till yrken inom kött och charkbranschen och i dagsläget är intresset minimalt.

För att vända denna trend framhåller företrädare från gymnasieskolorna vikten av branschens engagemang redan på gymnasieskolan men även gentemot grundskolan vid gymnasievalet. Goda exempel finns från andra branscher som bageribranschen och besöksnäringen som har mer regelbunden närvaro på gymnasieskolorna för att visa upp branschen för eleverna. Det kan även handla om att hålla en utbildning eller kompetensinsats för branschfolk på skolan så eleverna ser vilka som jobbar i branschen och skapar en känsla av att "där vill jag också vara". Vikten av att delta på utbildningsdagar, visa upp sig och kommunicera de arbetsmöjligheter som finns menar många intervjupersoner skulle vara ett naturligt första steg.

Kött och Charkföretagen KCF har under 2019 påbörjat ett arbete med att uppdatera gesäll- och mästarbrev inom slakt, styckning och charkuteri. Det är ett viktigt led i att skapa tydlighet och förståelse för de yrkesfärdigheter och kunskaper en person som erhåller gesäll- eller mästarbrev besitter. För detta arbete har ett Utbildningsutskott skapats under ledning av KCF där företrädare från branschen ingår. Ur attraktivitetssynpunkt vittnar flera yrkeslärare om att eleverna känner osäkerhet inför vilka yrkesval och möjligheter det finns inom slakt, styckning och charkuteri. Att tydliggöra utbildningsvägarna och uppdatera innehållet i gesäll- och mästarbrev är således ett första viktigt steg. Detta är även avgörande för att kunna forma vidareutbildningar.

Det finns även ett par branschgemensamma aktiviteter som är viktiga för att skapa gemenskap men även för att utbyta kunskap och erfarenhet. Chark-SM är sannolikt det viktigaste eventet för att samla branschen och uppmärksamma yrkeskunnandet. Det finns även korvfestivaler och andra event för att uppmärksamma kött och chark. Bland annat finns en "Korvakademin" som är en ideell sammanslutning med syfte att höja korvens status i samhället.

5.2 Yrkesutbildning för vuxna

Då det reguljära utbildningssystemet är mycket svagt kommer en väsentlig del av arbetskraften från utbildningar för vuxna, framförallt Arbetsmarknadsutbildningar i form av rekryteringsutbildning. Detta avsnitt ger en översiktlig beskrivning över olika yrkesutbildningar som finns för vuxna, både på gymnasial nivå och yrkeshögskoleutbildningar. Syftet med avsnittet är inte att i detalj beskriva utbildningsformerna och dess regelverk utan att visa vilka yrkesutbildningar som finns för vuxna kopplat till kött- och charkbranschen.

5.2.1 Gymnasial vuxenutbildning

Den yrkesutbildning som finns för vuxna på gymnasial nivå kan huvudsakligen bedrivas i två olika former, som yrkesvux eller lärlingsvux. Inom kommunal vuxenutbildning får en elev genomföra arbetsplatsförlagd utbildning (APL) i varierande omfattning, allt från ingen till i princip helt arbetsplatsförlagd utbildning. Utbildningen måste dock vara kursplanestyrd och eleven ska få betyg.

Utbildning	Beskrivning	Behörighetsgivande	Rätt till statsbidrag
Yrkesvux	Utbildning för vuxna på gymnasial nivå, kan bedrivas på skola eller i kombination med APL	Ja	Ja, förutsatt att minst 15% av utbildningen är APL
Lärlingsvux	Företagsförlagd utbildning för vuxna på gymnasial nivå	Ja	Ja

Kommuner kan ansöka om statsbidrag för gymnasiala vuxenutbildningar enligt ovan. Syftet är att ge fler vuxna en möjlighet få en utbildning som till stor del genomförs på en arbetsplats. För att beviljas statsbidrag ska utbildningarna enligt Skolverket:

- Omfatta minst 400 och maximalt 1 600 gymnasiepoäng.
- Eleverna inom kommunal vuxenutbildning ska genomföra minst 70 procent av lärlingsutbildningen på en arbetsplats. För elever inom särskild utbildning för vuxna ska utbildningen till övervägande del genomföras på en arbetsplats.
- Rektorn ska se till att ett utbildningskontrakt upprättas när lärlingsutbildning påbörjas, vilket ska undertecknas av ansvarig på arbetsplatsen, rektor för kommunal vuxenutbildning eller rektor för särskild utbildning för vuxna och eleven.¹⁵

För yrkesvux och lärlingsvux krävs att minst tre kommuner ingår i en ansökan eftersom bidraget kräver att kommuner samverkar om planering och genomförande av utbildningen. Syftet med statsbidraget är att öka utbildningsutbudet för vuxna elever inom yrkesutbildning och tillgodose behoven på arbetsmarknaden i de samverkande kommunerna.¹⁶

Begreppen och terminologin är komplicerade, kommuner kan också genomföra en yrkesutbildning för kommunala medel som till stor del är arbetsplatsförlagd och benämna den "lärling". Kommunen kan då inte ansöka om statsbidrag för den utbildningen. Lärlingsutbildning kan anordnas inom kommunal yrkesvuxenutbildning och särskild yrkesutbildning för vuxna. Kunskapskraven för lärlingsutbildning är de samma som motsvarande utbildning som bedrivs som skolförlagd Yrkesvux eller inom gymnasieskolans yrkesprogram. Det innebär att eleven kan gå kurser, eller delar av kurser, på en eller flera arbetsplatser. På arbetsplatsen har eleven en handledare. Bara den som har nödvändiga kunskaper och erfarenheter för uppdraget och som i övrigt anses vara lämplig får anlitas som handledare. Syftet med lärlingsutbildning för vuxna är att ge en grundläggande yrkesutbildning, ökad yrkeslivserfarenhet och en möjlighet att under en handledares ledning få kunskaper inom ett yrkesområde.¹⁷

¹⁵ <https://www.skolverket.se/skolutveckling/anordna-och-administrera-utbildning/anordna-utbildning-pa-gymnasieniva/anordna-utbildning-pa-gymnasial-niva/larlingscentrum-starta-larlingsutbildning>

¹⁶ <https://www.skolverket.se/skolutveckling/statsbidrag/statsbidrag-for-yrkesvux-2020>

¹⁷ <https://www.skolverket.se/skolutveckling/anordna-och-administrera-utbildning/anordna-utbildning-pa-gymnasieniva/anordna-utbildning-pa-gymnasial-niva/larlingscentrum-starta-larlingsutbildning>

Befintliga gymnasiala vuxutbildningar

Vad gäller yrkesvuxutbildningar har det inte inom ramen för denna kartläggning framkommit några nuvarande exempel på sådana utbildningar inom kött och chark. I Luleå finns en lärlingsvuxutbildning för vuxna elever, men även Skövde är i startgroparna för en liknande lärlingsvuxutbildning. Utbildningen omfattar 1450 poäng där eleverna bl. a. läser 400 poäng i styckning där man går igenom slakt av gris, nötdjur, får och lamm samt övriga djur.

Utbildningen i Luleå startade nyligen, och den första kullen förväntas ta sin examen till sommaren 2020. Intaget sker löpande vilket medför att eleverna också examineras löpande. Luleå har 14 utbildningsplatser, men den siffran kan komma att öka. I dagsläget är 2 elever på charkuteri, 2 på slakteri och 1 på styckning och fler elever står på kö för att börja lärlingsutbildningen. Den typiska eleven är mellan 25 och 45 år och går utbildningen som ett led i att byta karriär. Deltagarna finansierar ofta sin medverkan via CSN, några deltagare har kommit från Arbetsförmedlingen och har då haft annan ersättning. Upplägget är att eleverna har teori en dag i veckan och är ute på företaget fyra dagar i veckan. Deltagarna söker själva lärlingsplatser och företagen är oftast mycket positiva till att ta emot eleverna. Utbildningen har tagits fram i samråd med företagen i regionen där innehållet skräddarsytts för att möta företagets behov, vilket är en av de främsta anledningarna att utbildningen fungerat så väl. Utbildningsmaterialet är framtaget i nära dialog till företagen och man träffas två gånger om året för avstämningar och uppdateringar.

Lärlingsvuxutbildningen i Luleå finansieras via statsbidrag från Skolverket. Det innebär att företagen får ersättning för att ta emot eleverna och även får ersättning för att erhålla handledare till lärlingarna. Det utgår en ersättning till handledare och en ersättning till företag som tar emot lärlingarna. För att vara godkänd handledare måste man genomgå Skolverkets webbaserade handledarutbildning eller motsvarande utbildning. Nivån på ersättning varierar något men ligger på mellan 7-10 000 kr för handledare samt mellan 35-50 000 kr/elev för företag.

Den efterfrågan på utbildningsplatser som finns i Luleå, till skillnad från hur det ser ut på gymnasienivå, gör denna utbildningsform intressant och värd att följa. Skövde planerar att starta en liknande utbildning framöver. Lennart Eriksson är ansvarig för lärlingsvuxutbildningen i Luleå och han lyfter att företagen kan göra betydligt mer för att kommunicera ut vilka möjligheter som finns för elever som väljer att gå lärlingsvuxutbildningen. Här finns också en tydlig referenspunkt – när Luleå startade en lärlingsvuxutbildning för bagare gick flera av de största företagen ut och marknadsförde utbildningen och att den skulle leda till jobb. Detta gjorde att utbildningen fick ett uppsving hos de sökande, och samma sak skulle kunna göras från regionens kött- och charkföretag. Skulle liknande utbildningar starta upp i andra kommuner finns det mycket som pekar på att företagen alltså först och främst bör engagera sig i utbildningens utformning, men också göra ansträngningar för att synliggöra utbildningen. Även om lärlingsvuxutbildningen fått en bra start lyfter Lennart Eriksson att det finns utmaningar vad gäller att hitta yrkeslärare som har kompetens att vara ute på företagen och bedöma eleverna.

Det har inom ramen för denna kartläggning inte heller framkommit några lärlingsutbildningar på gymnasial nivå.

5.2.3 Yrkeshögskoleutbildningar

I lagen om yrkeshögskolan framgår att bestämmelserna syftar till att:

- säkerställa att eftergymnasiala yrkesutbildningar som svarar mot arbetslivets behov kommer till stånd,
- säkerställa att statens stöd för eftergymnasiala yrkesutbildningar fördelas effektivt,
- säkerställa att eftergymnasiala yrkesutbildningar håller hög kvalitet, och
- inom smala yrkesområden tillgodose behov av eftergymnasiala yrkesutbildningar som avses leda till förvärvsarbete för de studerande, eller till en ny nivå inom deras yrke.¹⁸

I samma lag framgår att en myndighet beslutar, efter ansökan, om en utbildning ska ingå i yrkeshögskolan och hur många årsplatser utbildningen i så fall ska omfatta.¹⁹ Myndigheten för yrkeshögskolan, MYH, är den myndighet beslutar vilka utbildningar som ska ingå i yrkeshögskolan. MYH analyserar även arbetsmarknadens behov av utbildningar inom yrkeshögskolan och beviljar statliga medel till utbildningsanordnarna. Det som utmärker yrkeshögskolan är det nära samarbetet med arbetslivet, som är aktivt när det gäller både planering och genomförande av utbildningarna. Arbetslivets efterfrågan är också den drivkraft som gör att utbildningarna och utbildningsutbudet uppdateras regelbundet.²⁰

En utbildning inom yrkeshögskolan ska väsentligen bygga på de kunskaper som eleverna får på nationella program i gymnasieskolan eller motsvarande kunskaper. För att vara behörig att antas till en utbildning inom yrkeshögskolan ska eleven ha gymnasieexamen i gymnasieskolan eller inom kommunal vuxenutbildning.²¹ För att skilja yrkeshögskolans utbildningar från högskoleutbildningar har yrkeshögskolan ett annat poängsystem (yrkeshögskolepoäng) än det som gäller för högskoleutbildning.

En utbildningsanordnare som anordnar en ordinarie utbildning inom yrkeshögskolan får ansöka om en så kallad behörighetsgivande förutbildning om det finns brist på behöriga sökande till den ordinarie utbildningen.²² Den som har genomgått en förutbildning med godkänt resultat ska antas till ordinarie utbildning inom yrkeshögskolan som förutbildningen förbereder för.

Som framgår ovan är det reguljära utbildningssystemet för utbildning mot yrken inom kött, chark och slakt mycket svagt. Den enda gymnasieskola som hittills erbjudit utbildning mot kött, chark och slakteri är Ester Mosesson och där går ett fåtal elever. Det medför att det i princip saknas elever som har behörighet att söka till utbildningar inom yrkeshögskolan vilket i sin tur påverkar möjligheten för utbildningsanordnare att erbjuda utbildningar. Detta trots att arbetsmarknadens efterfrågan på arbetskraft är stor.

Smala yrken och hantverksutbildningar

Bestämmelserna i lagen om yrkeshögskolan syftar bl.a. till att inom yrkeshögskolan

¹⁸ § 1, Lag (2009:128) om yrkeshögskolan

¹⁹ § 7, Lag (2009:128) om yrkeshögskolan

²⁰ DS 2015:41

²¹ Förordning om yrkeshögskolan

²² Förordning (2017:13) om behörighetsgivande förutbildning inom yrkeshögskolan

tillgodose behov av eftergymnasiala yrkesutbildningar som avses leda till förvärvsarbete för de studerande, eller till en ny nivå inom deras yrke, inom smala yrkesområden (1 §). Enligt förordningen om yrkeshögskolan ska det vara fråga om utbildningar som medverkar till att utveckla eller bevara kvalificerat yrkeskunnande inom ett smalt yrkesområde som är av betydelse för individen och samhället (3 §). Det kan vara svårt att visa något behov på arbetsmarknaden av en utbildning inom ett smalt yrkesområde. Det kan dock ändå finnas ett nationellt intresse av att bevara och utveckla vissa yrkeskunskaper, t.ex. när det gäller hantverksyrken. MYH:s definition av smalt yrkesområde är:

”Ett smalt yrkesområde är ett kvalificerat yrkeskunnande som är av betydelse för individen och samhället, utan att det finns ett uttryckligt arbetsmarknadsbehov. En utbildning inom ett smalt yrkesområde ska utveckla eller bevara ett yrkeskunnande som individen helt eller delvis kan försörja sig på.”

Utbildningar inom smala yrkesområden kan anordnas utan en större efterfrågan från företag eller arbetsmarknad. Syftet är att säkerställa att särskilda yrkeskunskaper av nationellt intresse, som t ex vissa hantverksyrken, inte går förlorade.

[Befintliga yrkeshögskoleutbildningar](#)

[Mathantverk](#)

Inom yrkeshögskolan finns utbildningen ”*Mathantverk; bagare, bär-, frukt-, och grönsaksförädlare, charkuterist och mejerist*” och drivs som smal utbildning av Torsta AB tillsammans med Eldrimner i Östersund. Det är en ettårig utbildning på helfart med 28 platser, utbildningen hade en start i augusti 2019 och planerar en start i augusti 2020. Utbildningen har fler sökande än platser, även om majoriteten väljer att inrikta sig mot bageri. Till hösten 2020 går Eldrimner och Torsta in på sin sjunde termin med samma upplägg där uppskattningsvis 5 till 8 elever väljer inriktning mot charkuteri. Hälften av utbildningen är förlagd på skolan och den andra hälften är förlagd på arbetsplatser. Deltagarna är ofta från Sverige och i några fall från andra nordiska länder. Man har möjlighet att praktisera i hela landet, men en del väljer också att praktisera på det tyska slakteriet Hermannsdorfer som har ett nära samarbete med Eldrimner.

Utbildningsmaterialet tas fram i samråd med ledningsgruppen för utbildningen där representanter från flera mindre företag ingår, vilket gör att utbildningen är anpassad till den småskaliga charkuteribranschen behov.

Deltagarna i utbildningen ”Mathantverk” får jobb i hög utsträckning och många väljer också att starta eget företag, uppemot hälften av alla examinerade charkuterister går vidare till att driva eget företag. Inga elever går dock vidare till mer storskalig produktion, utan de nyexaminerade verkar i mindre företag. Eldrimner och Torstas utbildning fyller en viss funktion för att möta den växande efterfrågan på småskaliga hantverksprodukter. Samtidigt bör konstateras att denna nischade utbildning tillför lite till den övervägande delen små, medelstora och stora kött- och charkproducerande företag i Sverige.

[Hantverkslärling Charkuterist, Stiftelsen Hantverk & Utbildning](#)

För närvarande finns en lärlingsutbildning för vuxna med koppling till branschen inom Yrkeshögskolan. I Leksand finns sedan 2018 en charkuteriutbildning inom ”Hantverkslärling

Charkuterist” där Stiftelsen Hantverk & Utbildning – Hantverkslärling är ansvarig utbildningsanordnare. Det är en heltidsutbildning på distans som omfattar 500 poäng (1 vecka motsvarar 5 poäng). I denna ansökan var Siljans Chark medverkande företag. Enligt Anna Främsth, kvalitets- och produktchef på Siljan Chark har de haft två lärlingar på Siljan Chark från utbildningen ”Hantverkslärling Charkuterist”, en under våren och en under hösten 2019.

Processoperatör, Livsmedel

Det finns även en ettårig processoperatörsutbildning som ger YH-examen. Den är på heltid men bedrivs på distans med några träffar i Stockholm. Hösten 2020 startar den även i Örebro. En ansökan är på gång om att få starta även i Linköping och Halmstad om företagens intresse är tillräckligt stort. Utbildningen omfattar 200 YH-poäng. Utbildningen drivs av Teknikhögskolan, en del av Akademia koncernen. I Ledningsgruppen i ingår bl.a. HK Scan men i övrigt är det olika livsmedelsföretag som ingår.

5.3 Universitet

Kopplingen mellan den högre utbildningen och företagen inom branschen skiljer sig åt regionerna och lärosätena emellan. Det finns i nuläget fyra svenska lärosäten som har en särskild relevans för livsmedelsbranschen; Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) i Uppsala, Linnéuniversitetet (LNU) i Kalmar, Lunds Tekniska Högskola (LTH) och Chalmers tekniska högskola i Göteborg. Dessa fyra universitet erbjuder utbildningar som kan komma kött- och charkbranschen till del, men på olika sätt. SLU har ett fokus på primärproduktionen, alltså hur man bör hantera djuren innan köttet förädlas. LTH erbjuder två utbildningar, en som är riktad mot yrkesverksamma som vill vidareutbildas och en kandidat- och masterutbildning i bioteknik där studenter utbildas till exempelvis produktutvecklare eller chefspositioner. Utbildningen på Chalmers är även den inriktad mot bioteknik och utbildar studenter till ungefär samma positioner. Linnéuniversitetet erbjuder en kandidatutbildning som utformades i syfte att ge en sorts blandning av ovanstående utbildningar. Dessa studenter är särskilt lämpade för att jobba på små och mellanstora företag där det behövs personal med övergripande kompetens.

5.3.1 Sveriges lantbruksuniversitet

Anders H Karlsson är professor i köttvetenskap och anställd på Sveriges lantbruksuniversitet, SLU, i Uppsala där han undervisar livsmedelsagronomer. Även om han har en nära kontakt med branschorganisationer och särskilda företag går få av hans studenter till företag inom kött- och chark. På livsmedelsagronomutbildningen har ett fåtal studenter gått till större företag som Scan och Ugglarps för att på olika sätt arbeta med att utveckla deras verksamheter. Anders H Karlsson pekar på att det saknas en tradition av att rekrytera från den högre utbildningen inom branschen på ett sätt som skiljer sig kraftigt mot exempelvis mejeribranschen där ett större fokus ligger på utveckling av produkter.

SLU utbildar i nuläget en väldigt liten andel av den högre utbildade personal som anställs av branschens företag, men det finns många sätt som man skulle kunna bidra mer inom den del av branschen som arbetar med primärproduktionen. Det senaste året har man exempelvis bedrivit en utbildning för offentlig kontrollpersonal (slakteriassistenter) som utbildat femton

personer. Det finns med andra ord möjlighet för SLU att bedriva utbildningar som kan bidra med en ökad kompetensförsörjning till branschen indirekt.

Maria Lundesjö arbetar idag som kvalitetsspecialist på ICA men doktorerade inom köttvetenskap på SLU mellan åren 2002-2009. Vid den här tiden fanns ett mycket bra och nära samarbete mellan industrin och universitetet. I kursprogrammet för livsmedelsagronom finns en valbar kurs inom animaliska livsmedel som är 7,5 poäng. Denna kurs kan väljas under utbildningens fjärde och sista år. Maria Lundesjö undervisar sedan många år tillbaka kursen inom animaliska livsmedel. I slutet av 90-talet var studenterna ute på slakterier och fick lära sig delar av styckningsprocessen men det inslaget finns inte kvar idag. 2009 var sista året då studenterna fick vara ute på slakteri för att både se hur det går till samt även pröva att stycka själva. Intresset för kursen har varit ganska oförändrat över tid, i snitt är det ca 15-20 studenter som väljer kursen varje år. Maria Lundesjö lyfter vikten av att entusiasmera studenterna som går kursen för att få dem att se möjligheterna med yrket vilket hon själv hoppas kunna bidra med i sin undervisning.

5.3.2 Lunds tekniska högskola och Chalmers

Både Lunds tekniska högskola, LTH, och Chalmers erbjuder femåriga utbildningar för civilingenjörer inom bioteknik. På LTH kan man specialisera sig mot livsmedel, där man går kurser som handlar om animalieprodukter och -hantering. Chalmers civilingenjörsutbildning är mindre inriktad på hanteringen av livsmedelsprodukter och livsmedelsteknik utan har ett större fokus på hållbarhetsfrågor och andra områden som kan kopplas till det tvärvetenskapliga begreppet *Life Science*. Man erbjuder däremot en kurs i livsmedelsteknologi som anordnas av RISE. På LTH och Chalmers går en förhållandevis stor del av de nyexaminerade till företag även inom kött- och charkbranschen, och man har överlag en god elevtillväxt.

5.3.3 Linnéuniversitetet

På Linnéuniversitetet finns ett kandidatprogram i Nutrition och Livsmedelsvetenskap, där studenterna går kurser i livsmedelsteknik, livsmedelskemi, nutrition och mikrobiologi bland annat. Studenterna får alltså en bred kompetens, även om den inte är lika djup som man får på de andra lärosätena. Denna breda kompetens efterfrågas i hög grad från små och medelstora företag. Inte sällan hamnar de nyexaminerade studenterna inom kött- och charkindustrin, och även regionens större företag, KLS Ugglarps och Guldfågeln, är populära arbetsgivare hos Linnéuniversitetets nyexaminerade. Personal som utbildats på Linnéuniversitet arbetar ofta med livsmedelsäkerhet, märkning och certifieringar, livsmedelsrapportering och livsmedelstillsyn, för att nämna ett par exempel.

5.3.4 Lärosätena och branschen

De professorer, programansvariga och avdelningschefer från ovanstående universitet som bidragit till denna rapport delar i stort sett en bild av kött- och charkbranschen som konservativ jämfört med andra livsmedelsbranscher, och att det är svårare att genomdriva forskningsprojekt med de stora kött- och charkföretagen. En bidragande faktor kan vara att företagen verkar i en utpräglad lågmarginalbransch som i hög grad är internationellt konkurrensutsatt. Under ett antal år har exempelvis diskussioner förts, både på Linnéuniversitetet och på Lunds tekniska högskola om att anställa en professor med inriktning mot någon sorts animalieproduktion som medfinansieras av företag i regionen. På

LTH finns en liknande professur inom mejeri som medfinansieras av företag, och som knyter branschen närmare den högre utbildningen. 2016 inrättade SLU en professur i köttvetenskap på Institutionen för husdjurens miljö och hälsa (HMH) i Skara.

På både LTH och Chalmers ser man också att man i högre grad skulle kunna samarbeta med företagen om industridoktorander. Detta koncept är vanligt i andra livsmedelsbranscher och syftar till att medfinansiera doktoranders forskning där företagen delvis kan styra forskningen för att tillgodose branschens önskemål. Båda dessa samarbetsformer har varit fruktbara i andra branscher och skulle med fördel kunna nyttjas även av kött- och charkföretagen.

Liksom snart sagt alla utbildare på olika nivåer menar lärosätenas representanter att samarbetet mellan branschen och olika utbildare bör öka. I frågor där finansiering är nyckel pekar man på att det krävs ett ökat samarbete mellan företagen för att kunna dela på kostnaderna för investeringar som kommer att ge en långsiktigt positiv effekt.

5.4 Privata aktörer

5.4.1 Grundutbildning inom styck och slakt

5.4.1.1 Rekryteringsutbildning via Arbetsförmedlingen

Sedan 2016 erbjuder Arbetsförmedlingen en arbetsmarknadsutbildning inom styck och slakt. Alla utbildningar upphandlas av Arbetsförmedlingen och avtalet för styck och slakt är ett så kallat LOU-avtal innebär att Lagen om offentlig upphandling råder. Astar är den utbildningsaktör som bedriver utbildning enligt avtalet med ett undantag, Gotland där Lernia driver en utbildning inom slakt sedan 2019.

Enligt avtalet för styck, slakt och livsmedel så ska utbildningen drivas i form av en rekryteringsutbildning. En rekryteringsutbildning kan användas inom en arbetsmarknadsutbildning där en eller flera arbetsgivare har uttryckt ett anställningsbehov och har för avsikt att anställa deltagare. Arbetsgivaren ska även ta emot deltagare till den arbetsplatsförlagda delen inom utbildningen. De berörda arbetsgivarna ska medverka aktivt i planering och genomförandet av utbildningen, till exempel genom att vara med vid urval av deltagare eller genom att påverka det flexibla innehållet i utbildningen.

Rekryteringsutbildningen innebär ett specifikt utbildningstillfälle för utvalda deltagare.²³

När Astar ska starta en rekryteringsutbildning inom styck och slakt krävs således medverkande företag som kan ta emot deltagarna på praktik och som sedan visar intresse för att anställa deltagarna efter avslutad utbildning. Rekryteringsutbildningen består av 30 procent teori och 70 procent praktik och påminner om en lärlingsutbildning men med ännu mer praktik.

Under de första åren, 2016-2018 arbetade Astar i princip uteslutande med KLS Ugglarps i Kalmar. Upplägget gick i princip ut på att Astar hyrde in KLS Ugglarps personal för att genomföra utbildningen. Under 2019 utvidgades rekryteringsutbildningen till Kristianstad

²³ <https://arbetsformedlingen.se/om-oss/for-leverantorer/vara-tjanster/utbildningar-insatser>

där ett samarbete med HK Scan inleddes. Under 2020 planerar Astar att starta upp utbildningen i Göteborg, Mora, Örebro och i Norrland. Enligt Mari Lax som är affärsutvecklare på Astar märks ett ökat intresse för utbildningen både från branschens sida men även hos deltagare. Tillsammans med Arbetsförmedlingen har Astar tagit fram en film för att visa på branschens behov av arbetskraft. En viktig del i det förberedande arbetet handlar om att förbereda deltagarna på vad yrket innebär.

Enligt Arbetsförmedlingens statistik har totalt 79 personer, eller 58 procent, som genomgått rekryteringsutbildningen ett arbete 90 dagar efter avslutad utbildning. Statistiken avser perioden maj 2018 till november 2019. Givet att utformningen av rekryteringsutbildning förutsätter medverkande företag med anställningsbehov är det sannolikt att majoriteten av dessa 79 personer har ett arbete inom kött och charkbranschen.

I Visby bedriver Lernia en rekryteringsutbildning med inriktning mot slakteri sedan 2019. De samarbetar med Gotlands slagteri och samarbetet fungerar väl. Under 2019 genomfördes en utbildning och i mars 2020 startade ytterligare en rekryteringsutbildning med 4 deltagare. Även Lernia lägger stor vikt vid att förbereda deltagarna på yrket och skapa förståelse för arbetsuppgifter och arbetsmiljö.

Rekryteringsutbildning är den utbildningsform som i nuläget genererar mest arbetskraft till branschen. Däremot finns stark kritik från företagen kring upplägget då de står för mer än 70 procent av utbildningen men inte får någon ersättning för detta. En jämförelse med den bristyrkesutbildning som Länsarbetsnämnderna finansierade under 80-talet visar tydligt att ersättning för handledning är central för framgång. Företagen önskar även ersättning för den råvara eleverna använder för att praktisera yrket. Från branschens sida framförs även önskemål om att rekryteringsutbildningen behöver vara längre för att möta företagets behov av kompetens. Det finns även önskemål om mer flexibilitet i utformningen från både företagets och utbildningsanordnarnas sida.

5.4.1.2 Ugglarpsutbildningen

Anders Lundblad är Procurement manager på KLS Ugglarps och startade under 2009 "Ugglarpsutbildningen". Det var en 20 veckors utbildning som bedrevs på KLS Ugglarps i samarbete med Trelleborgs kommun. De första omgångarna var det 6 deltagare, därefter 4 deltagare per omgång. Utbildningen genomfördes 2 gånger per år, på våren och hösten. Enligt Anders Lundblad slutade i snitt 1 deltagare vid varje kurstillfälle så i genomsnitt fullföljde 3 deltagare varje utbildning vilket ger att 6 personer per år utbildades på KLS Ugglarps.

Upplägget var utformat så att Trelleborgs kommun stod för kostnaden för handledaren som höll i utbildningen, kommunen betalade således handledarens lönekostnad. KLS Ugglarps stod för övriga kostnader som kläder, material, råvaror, lokaler etc. Kommunen ansvarade för att få fram deltagare till utbildningarna och de som deltog behöll samma ersättning som de redan hade (t.ex. försörjningsstöd eller liknande). Alla deltagare som slutförde och klarade utbildningen fick ett intyg. Enligt Anders Lundblad anställde KLS Ugglarps 65 procent av de som gick klart utbildningen och totalt gick 73 procent till jobb inom kött- och charkbranschen. Resterande 27 procent fick jobb inom andra livsmedelsrelaterade yrken som t.ex. tomatodling. Ugglarpsutbildningen pågick fram till 2015 då den lades ned pga. att

kommunen inte längre kunde finansiera handledaren och då föll konceptet. Utbildningen pågick i 7 år och drygt 40 personer har genomgått Ugglarpsutbildningen varav ca 30 gått till yrken inom kött- och chark och resterande 10 till övriga yrken inom livsmedelsbranschen.

5.4.2 Påbyggnadsutbildning

5.4.2.1 Culinar SKOLA för kött och chark

Culinar²⁴ är ett svenskt livsmedelsföretag som erbjuder kunskap, produktutveckling och ett stort sortiment av ingredienser till livsmedelsindustrin på den nordiska marknaden. Culinar ligger i Fjälkinge, strax öster om Kristianstad. Culinar SKOLA har funnits i ca 8 år och startade i princip i samband med att SIK (dagens RISE) slutade med sina utbildningar. Culinar erbjuder korta temakurser på 2 dagar med inriktning mot kött och chark. Kurserna varvar teori med praktik, genomförs mellan 2-3 gånger per år och är i huvudsak riktade mot Culinars kunder som erbjuds deltagande kostnadsfritt. Kurserna inom kött och chark brukar samla mellan 6-12 deltagare per gång och inriktningen för teman varierar från grundkurser kring emulsion, styckning och råvarukunskap till mer specialiserade kurser inom stärkelse, smakutveckling eller rökning för processoperatörer. Intresset för kurserna är stort enligt Rickard Albin som är utvecklingschef på Culinar som även framhåller att det finns kapacitet att utbilda fler.

²⁴ Culinar ingår i Lyckebykoncernen som ägs av omkring 600 lantbrukare genom Sveriges Stärkelseproducenter Förening.

6. Slutsatser

Som framgår av inledningen ingår det inte i uppdraget att lämna några åtgärdsförslag. Däremot kan ett par konstateranden och slutsatser dras som kan ligga till grund för den fortsatta inventeringen.

För få utbildas - det reguljära utbildningssystemet är i det närmaste obefintligt
Det reguljära utbildningssystemet är tänkt att fylla en grundfunktion där en bas av ny kompetens utbildas till olika branscher. I kött- och charkbranschen är det reguljära utbildningssystemet i nuläget mycket svagt och utbildar en mycket liten del av den nya arbetskraften. I kartläggningen framgår att den gymnasiereform som genomförs 2011 verkar bidra negativt gällande elevantal. Utvecklingen hade dock redan börjar under 00-talet då antalet gymnasieskolor som erbjöd livsmedelslinjen med inriktning mot kött och chark sjönk från ca 17 skolor 2002 till ca 6 skolor 2009. Efter reformen 2011 då utbildningen inte längre ger högskolebehörighet och dessutom slås ihop med restaurang sjunker elevantalet snabbt och snart finns bara en gymnasieskola kvar som erbjuder restaurang- och livsmedelsprogrammet med särskild variant mot kött och chark. Till hösten 2020 läggs den sista gymnasieutbildningen med inriktning mot kött och chark ned och Riksdagen har fattat beslut om att lägga ner inriktningen färsvaror, delikatess och catering från den 1 juli 2021. Det är en nådastöt mot branschens långsiktiga kompetensförsörjning.

Vi kan konstatera att gymnasiereformen 2011 innebär att en stor mängd teoretiska ämnen finns kvar men ger ändå inte högskolebehörighet utan ett individuellt val, livsmedelsprogrammet slås ihop med restaurang vilket ökar konkurrensen ytterligare. Dessutom beslutar riksdagen mot branschens, propositionens och utredningens vilja att ta bort den nationella inriktningen för kött och chark och endast ge möjlighet för skolor att ansöka om särskild variant inom kött och chark vilket sannolikt också bidragit till kraftigt minskat elevantal.

Möjligheter till kompetensutveckling saknas

I kartläggningen framkommer att det är uppenbart att det i dagsläget saknas vidareutbildning och kompetensutveckling för redan anställda. Mellan åren 2005-2014 erbjöd RISE utbildning vilket var viktigt ur branschsynpunkt. När RISE slutade med sin utbildning startade Culinar kurser med inriktning mot kött och chark. Kurserna riktas dock framförallt till företagets egna kunder och det framgår tydligt att det saknas organiserad och ändamålsenlig kompetensutveckling för att Sverige ska kunna utveckla nya produkter i forskningens framkant och med den allra senaste tekniken.

Gymnasial yrkesutbildning och arbetsmarknadsutbildning står för ny arbetskraft

Däremot utbildas desto fler inom den gymnasiala vuxenutbildningen, både inom den kommunala yrkesvuxenutbildningen men framförallt inom kompletterande arbetsmarknadsutbildningar som rekryteringsutbildning. En gemensam nämnare för de utbildningar som tycks fungera idag är att de sker tillsammans med företagen, mycket av lärandet sker ute på företagen som också är med och påverkar både utbildning och innehåll. Däremot behöver företagen ersättas finansiellt då de står för en mycket stor del av såväl

lärlingsvux som rekryteringsutbildningen för att det ska gå att bygga vidare på detta. I Luleå fungerar detta men behöver även fungera för rekryteringsutbildningarna.

Brist på arbetskraft leder till beroende av utländsk arbetskraft

Då bristen på arbetskraft blivit så stor har kompetens blivit en konkurrensfråga för företagen. Hur man tillverkar olika produkter är en del av företagets framgång vilket kan antas leda till ökad slutenhet mellan företagen då de snarare skulle behöva öka samarbetet och arbeta tillsammans för att utbilda och kompetensutveckla fler inom branschen. Efter Sveriges medlemskap i EU 1995 vittnar många om att Sverige börjar importera kött i större omfattning, de större företagen konsoliderar och börjar i högre utsträckning använda utländsk arbetskraft. När för få utbildas och bristen på kompetens ökar, ökar också beroendet av bemanningsföretag med utländsk arbetskraft. Detta innebär en sårbarhet när det är svårare för utländska personer att ta sig till Sverige.

Bristande attraktivitet

I samtal med personer som arbetat sedan sent 70-tal eller början av 80-talet ger de en samstämmig bild av att yrkes stolthet, god laganda och kamratskap präglade branschen. Även om vägen in i yrket ofta var hård, slitsam och fostrande var den som visade sig villig att lära och ansträngde sig alltid välkommen. Då, för 40 år sedan, var det varken brist på arbetskraft eller intresse för yrket. Branschorganisationerna och företagen har inte aktivt arbetat tillsammans med gymnasieskolor för att visa vad yrket innebär, vilka möjligheter till arbete och utbildningsmöjligheter som finns. Chark-SM är en viktig samlingspunkt för branschen både symbolmässigt men också för att samla kompetens. För att locka fler unga att välja yrken inom kött och chark behövs många insatser för att synliggöra yrket.

Slutsatserna kan sammanfattas i följande punkter:

- För få personer utbildas och det reguljära utbildningssystemet är i princip obefintligt vilket är mycket alarmerande och oroväckande resultat. Det utbildas i princip ingen ny arbetskraft via gymnasiet. Till hösten 2020 läggs den sista gymnasieutbildningen med inriktning mot kött och chark ned och Riksdagen har fattat beslut om att lägga ner inriktningen färskvaror, delikatess och catering från den 1 juli 2021,
- Det saknas vidareutbildning och möjlighet till kompetensutveckling för redan anställda i branschen,
- Ny arbetskraft kommer framförallt via det kompletterande utbildningssystemet som vuxenutbildningar eller arbetsmarknadsutbildningar, det finns inget som tyder på att detta kommer ändras i framtiden. Lärlingsutbildningar, både inom gymnasiet och via kommunal vuxenutbildning måste finnas kvar och utvecklas som viktiga utbildningsvägar framöver men med fungerande ersättningssystem för företagen,
- Attraktiviteten att jobba inom kött- och charkbranschen är för låg. Ingen aktör, varken företag, utbildningsanordnare eller branschorganisation har lyckats skapa tillräcklig attraktivitet kring branschens yrken. Det pågår ett viktigt arbete med att

uppdatera gesäll och mästerbrev för att tydliggöra utbildningsbehov och yrkesmöjligheter vilket branschen hoppas kunna öka attraktiviteten framöver,

- När för få utbildas och bristen på kompetens ökar, ökar också beroendet av bemanningsföretag med utländsk arbetskraft. Detta innebär en sårbarhet när det är svårare för utländska personer att ta sig till Sverige,
- Historiskt finns en avsaknad av samverkan mellan företag och utbildningsanordnare vilken behöver stärkas.

Källförteckning

Riksdagstryck, propositioner, skrivelser etc.

Dir. 2007:8 "En reformerad gymnasieskola"

Dir. 2007:143 Tilläggsdirektiv till Gymnasieutredningen (U 2007:01)

Ds 2015:14 "En stärkt yrkeshögskola – ett lyft för kunskap"

Förordning (2009:130) om yrkeshögskolan

Förordning (2017:13) om behörighetsgivande förutbildning inom yrkeshögskolan

Lag (2009:128) om yrkeshögskolan

Proposition 2016/17:104 "En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet"

Skolverket, Regeringsredovisning Dnr 2018:00570

SOU 2008:27 "Framtidsvägen - en reformerad gymnasieskola"

Websidor:

Arbetsförmedlingens hemsida, hämtad den 24 april 2020:

<https://arbetsformedlingen.se/om-oss/for-leverantorer/vara-tjanster/utbildningar-insatser>

ESV, Skolverkets regleringsbrev 2017, hämtad 5 maj 2020:

<https://www.esv.se/statsliggaren/regleringsbrev/?RBID=17823>

Jordbruksverkets hemsida, hämtad den 24 april 2020:

<https://djur.jordbruksverket.se/arnesomraden/konsument/livsmedelskonsumtionisiffror/kottkonsumtionen.4.465e4964142dbfe44705198.html>

Skolverkets hemsida, hämtad den 11 maj 2020:

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

Skolverkets hemsida, hämtad den 11 maj 2020:

<https://www.skolverket.se/skolutveckling/statsbidrag/statsbidrag-for-yrkesvux-2020>

Övriga källor

Livsmedlesföretagen och Bisnod statistik

Bilaga 1 - Förteckning över intervjupersoner

Tillbakablick, 1970-2010

Bo Lodin, Delägare, Specialchark i Stockholm (intervjuad 18/3)

Sven Hammare, Wurstmaster (intervjuad 20/3)

Johan Persson, Platschef, Andersson & Tillman (intervjuad 26/3)

Carina Gatzinsky, Utbildningschef jordbruk och livsmedel, RISE (intervjuad 12/3)

Majsan Pense, Kategorigruppchef kött, Coop (intervjuad 31/3)

Dan Melin, Produktchef, Jakobsdals chark (intervjuad 27/3)

Bertil Elvin, fd medarbetare på Livsmedelsföretagen (intervjuad 31/3)

Nulägesbeskrivning, 2011-2020

Björn Sterner, Undervisningsråd, Skolverket (intervjuad 9/3)

Lennart Edman, Yrkeslärare, Hushagsgymnasiet (Borlänge) (intervjuad 23/3)

Anders Salestedt, Yrkeslärare, Ekebygymnasiet (Uppsala) (intervjuad 25/3)

Karin Åkerman, Omvärldsanalytiker, Myndigheten för Yrkeshögskolan (intervjuad 20/3)

Annika Schrewelius, Utbildningsledare, Eldrimner (intervjuad 17/3)

Lennart Eriksson, Rektor, vuxenutbildningen Luleå kommun (intervjuad 17/3)

Johan Strömberg, Rektor, vuxenutbildningen Skövde kommun (intervjuad 13/3)

Lena Jangvik, Rektor, Ester Mosessons gymnasium i Göteborg (intervjuad 27/3)

Lars-Erik Lindberg, Yrkeslärare, Ester Mosessons gymnasium (Göteborg) (intervjuad 2/4)

Jan Andersson, Verksamhetssamordnare/delprojektledare ”Mer mat fler jobb”,
Arbetsförmedlingen (intervjuad 24/3)

Anders Lundblad, Procurement manager, KLS Ugglarps (intervjuad 22/4)

Privata aktörer

Mari Lax, Affärsutvecklare, Astar (intervjuad 26/3)

Rickard Albin, Utvecklingschef, Lyckeby Culinar (intervjuad 6/4)

Thord Björkqvist, Utbildningsansvarig, Lernia (Visby) (intervjuad 3/4)

Lärosäten

Anders Karlsson, Professor i köttvetenskap, Stockholms Lantbruksuniversitet (intervjuad 30/3)

Yvonne Granfeldt, Professor i livsmedelsteknik, Lunds tekniska högskola (intervjuad 1/4)

Rikard Landberg, Professor i Food & Health, Chalmers tekniska högskola (intervjuad 3/4)

Maria Bergström, Programansvarig nutrition och livsmedelsvetenskap, Linnéuniversitetet
(intervjuad 1/4)

Maria Lundesjö, disputerad i köttvetenskap SLU, ICA (intervjuad 21/4)

Bilaga 2 - Förteckning gymnasieskolor Livsmedelslinjen, kött och chark, 2002 och 2009

Uppgifter i bilagan baseras på information från Bertil Elvin

Skola	Ort	Erbjöd utbildning 2002	Erbjöd utbildning 2009	Skolor på väg att avveckla utbildning 2009
Enskede gårds gymnasium	Johanneshov	x	x	
Ekebyskolan	Uppsala	x		x
Anders Jungstedts gymnasium	Linköping	x	x	
Aleholmsskolan	Sävsjö			x
Jenny Nyströmsskolan	Kalmar	x		
Österängsskolan	Kristianstad	x		
Jörgen Kocks gymnasium	Malmö	x	x	
Almers gymnasium	Varberg	x		
Ester Mosessons gymnasium	Göteborg	x	x	
Agnebergsgymnasiet	Uddevalla	x		x
Katedralskolan	Skara	x		
Tullholmsgymnasiet	Karlstad	x		
Virginska skolan	Örebro	x		
Wenströmska gymnasiet	Västerås	x		x
Hushagsgymnasiet	Borlänge	x	x	
Östra gymnasiet	Umeå	x		x
Bergnäskolan	Luleå	x	x	

Bilaga 3 Kursplan Ester Mosessons gymnasium, Restaurang- och livsmedelsprogrammet, inriktning kött, chark och styckning

Poängplan för Restaurang- och livsmedelsprogrammet inriktning kött, chark och styckning									
Gymnasiegemensamma kurser 600	Poäng	ÅR1	U- tid	År 2	U- tid	APL år 2	ÅR3	U- tid	APL år 3
Engelska 5	100	100	100						
Historia 1a:1	50						50	50	
Idrott och hälsa 1	100			100	90				
Matematik 1a	100	100	100						
Naturkunskap 1a:1	50						50	50	
Religionskunskap 1	50			50	50				
Samhällskunskap 1a:1	50			50	50				
Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100	100	100						
Programgemensamma 400									
Hygien	100	100	100						
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	100	100						
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	100	100						
Service och bemötande 1	100	100	100						
Inriktningskurser och programfördjupning 1200									
Charkuteri 1	100	100	100						
Charkuteri 2	100			100	100				
Charkuteri 3	200			50		45	150	55	100
Charkuteri 4	100						100	50	50
Styckning 1	100	100	100						
Styckning 2	100			100	100				
Styckning 3	200			100	55	45	100	25	75
Styckning 4	100						100	25	75
Service och bemötande 2	100			100	100				
Personlig försäljning 1	100			100	100				
Individuellt val 200									
Kurs 1	100			100	90				
Kurs 2	100						100	90	
Gymnasiearbete	100						100	60	
	2500	900	900	850	735	90	750	405	300
Summa u-tid	2040								
Summa APL	390								

Garanterad undervisningstid	2430								
------------------------------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--