

Branschens kompetensbrist hotar tillgången på svenskt kött

Kött- och charkbranschen står inför stora utmaningar och läget är akut. Bristen på arbetskraft är omfattande samtidigt som möjligheten att utbilda sig inom kött- och chark är näst intill obefintlig. Den sista gymnasieutbildningen inom styck, slakt och chark lades ned hösten 2020 och branschen står inför stora pensionsavgångar inom en snar framtid.

När för få utbildas och bristen på kompetens ökar, då ökar också beroendet av bemanningsföretag med utländsk arbetskraft. För kött- och charkbranschen har detta blivit en strukturell utmaning med dyr arbetskraft, svårigheter att utveckla verksamheten med för lite egenanställd personal och en påtaglig sårbarhet med plötsliga hinder för den fria rörligheten som i den uppkomna situationen med Covid-19.

Samtidigt har vi en stark efterfrågan på svenska kött- och charkprodukter. Trenden de senaste åren generellt har varit en svagt sjunkande köttkonsumtion, men en tydligt ökad efterfrågan på svenskt kött och svenska charkuterier. Efterfrågan på produkter från företag med verksamhet i Sverige kommer med all sannolikhet vara fortsatt hög vilket ytterligare förstärker behovet av att säkra en långsiktigt stabil kompetensförsörjning inom kött- och charkbranschen i Sverige. Regeringens livsmedelsstrategi utgör utgångspunkten för livsmedelspolitiken i Sverige och innehåller många viktiga åtgärder. Regeringen gav exempelvis inom strategin Kött och Charkföretagen i uppdrag att under 2020 inventera branschens kompetensbehov och utbudet av relevanta utbildningar. Uppdraget har resulterat i tre rapporter som visar att läget är värre än befarat:

- Över 60 procent av kött- och charkföretagen behöver rekrytera personal. Branschen kommer sakna hundratals personer under de kommande åren.
- 70 procent av företagen har problem att rekrytera. Det saknas personal inom samtliga yrkeskategorier, men kompetens inom slakt, styckning och chark är särskilt svår att hitta.
- Utbildning saknas på samtliga nivåer
 - o Gymnasieutbildning inom det ordinarie utbildningssystemet är nedlagd
 - o Kommunal vuxenutbildning finns bara på en plats i landet
 - o Det saknas utbildning för kompetensutveckling
 - o Befintlig arbetsmarknadsutbildning har stora brister och behöver utvecklas
- Det finns ett stort behov av kompetensutveckling. 70 procent av företagen uppger att deras anställda behöver kompetensutvecklas.
- En tredjedel av företagen har tvingats dra ner på produktionen som en konsekvens av kompetensbrist.

Rapporterna konstaterar att det finns många förklaringar och bidragande orsaker till att branschen befinner sig i ett akut läge. Men det går inte att bortse från det faktum att det offentliga har brustit i ansvaret att säkra en bas för kompetensförsörjning inom kött- och chark. Den inslagna vägen där utbildningar inom kött och chark har tillåtits att försvinna går rakt emot regeringens livsmedelsstrategi. Det enda sättet att vända utvecklingen och säkra svensk kött- och charkproduktion och yrken kopplade till branschen är genom satsningar på ett nationellt kompetenslyft för att öka tillförseln av ny arbetskraft samt för att behålla och utveckla redan anställd personal. Några viktiga förslag till åtgärder är följande:

- Skapa ett nav för utbildningar inom kött- och chark. Säkra resurser för att utveckla den digitala lärplattformen "Kött- och charkakademin" och skapa en samlingsplats för digitala utbildningar.
- Inför ett kompetensstöd för kompetenslyft inom kött- och chark för kompetensutveckling av redan anställd personal eller för personer som vill skola om sig och börja jobba i kött- och charkbranschen.
- Inför en branschstrateg under tre år för att säkra och förverkliga livsmedelsstrategins målsättningar för kött- och charkbranschens kompetensbehov både genom nyrekrytering och att utveckla befintligt anställda
- Ge Skolverket i uppdrag att genomföra en riktad satsning på regionalt yrkesvux inom kött- och chark på de orter där behoven är som störst.
- Ge Arbetsförmedlingen i uppdrag att utforma den nya upphandlingen av rekryteringsutbildning inom kött och chark – med rimlig ersättning, direktupphandling av företag år 2022 och möjlighet att upphandla yrkesvux.

Många länder i Europa står inför liknande utmaningar som Sverige när det gäller kött- och charkproduktion. Samtidigt har till exempel Holland och Danmark lyckats öka attraktiviteten för branschen genom att vara transparenta och visa upp yrket, arbetsvillkor och utvecklingsmöjligheter. De har även lyckats skapa en framgångsrik koppling till forskning. En tydlig framgångsfaktor i Holland och Danmark är att de lyckats bygga stabila utbildningssystem och det offentliga har gjort stora satsningar på kompetensutveckling och vidareutbildning.

På den globala marknaden konkurrerar Sverige som kunskapsnation med spetskompetens och innovation, snarare än med lägsta pris. För att fortsätta ligga i framkant och leverera hållbara kött- och charkprodukter i världsklass behöver regeringen agera nu.

Magnus Därth, VD Kött och Charkföretagen

Eva Guovelin, Förbundsordförande Livsmedelsarbetareförbundet

Björn Hellman, VD Livsmedelsföretagen