



Validering
Väst

skol-
mats
akademin

ARBETSFÖRMEDLINGEN
SWEDISH PUBLIC EMPLOYMENT SERVICE

REGION
VÄSTRA GÖTALAND

A photograph of two women standing in a professional kitchen. The woman on the left is wearing a black chef's cap and a dark blue chef's jacket. The woman on the right is wearing a purple and black striped hijab and a dark blue chef's jacket. They are both smiling at the camera. The background shows stainless steel kitchen equipment, including ovens and a sink area.

FUTURE KITCHEN – lockar ny
arbetskraft till offentliga kök

Utgångspunkter för Future Kitchen

- Privat och offentlig måltidsbransch växer
- Få utbildar sig inom restaurang och storhushåll
- Stort rekryteringsbehov inom restaurang och storkök
- Det har kommit många flyktingar till Sverige som fått uppehållstillstånd, de utgör en stor arbetskraft
- Behöver kunna möta behov av offentliga måltider till målgrupper med olika kulturella behov & vanor
- Behöver öka kompetensen inom offentliga kök i handledarskap

Yrken där det behövs mest folk de närmaste fem åren (övriga utbildningsnivåer)

- Anläggningsarbetare och anläggningsmaskinförare
- Betongarbetare, murare och målare
- Buss, spårvagns- och lastbilsförare
- Elektrikeryrken
- Kockar
- Motorfordonsmekaniker och fordonsreparatörer
- Slaktare och styckare
- Träarbetare och snickare
- Undersköterskor
- VVS-montörer

Efterfrågan på nyexaminerade

Arbetsgivarnas behov av nyexaminerade 2018 var **↑ stor**.

Konkurrens om jobben

Inom yrket råder **↑ mycket liten konkurrens** på arbetsmarknaden på 1 års sikt, och **↑ mycket liten konkurrens** på 5 års sikt.

<https://arbetsformedlingen.se/for-arbetssokande/nyheter/nyheter/2019-02-07-har-ar-framtidens-hetaste-yrken>

Varför driver vi Future Kitchen?

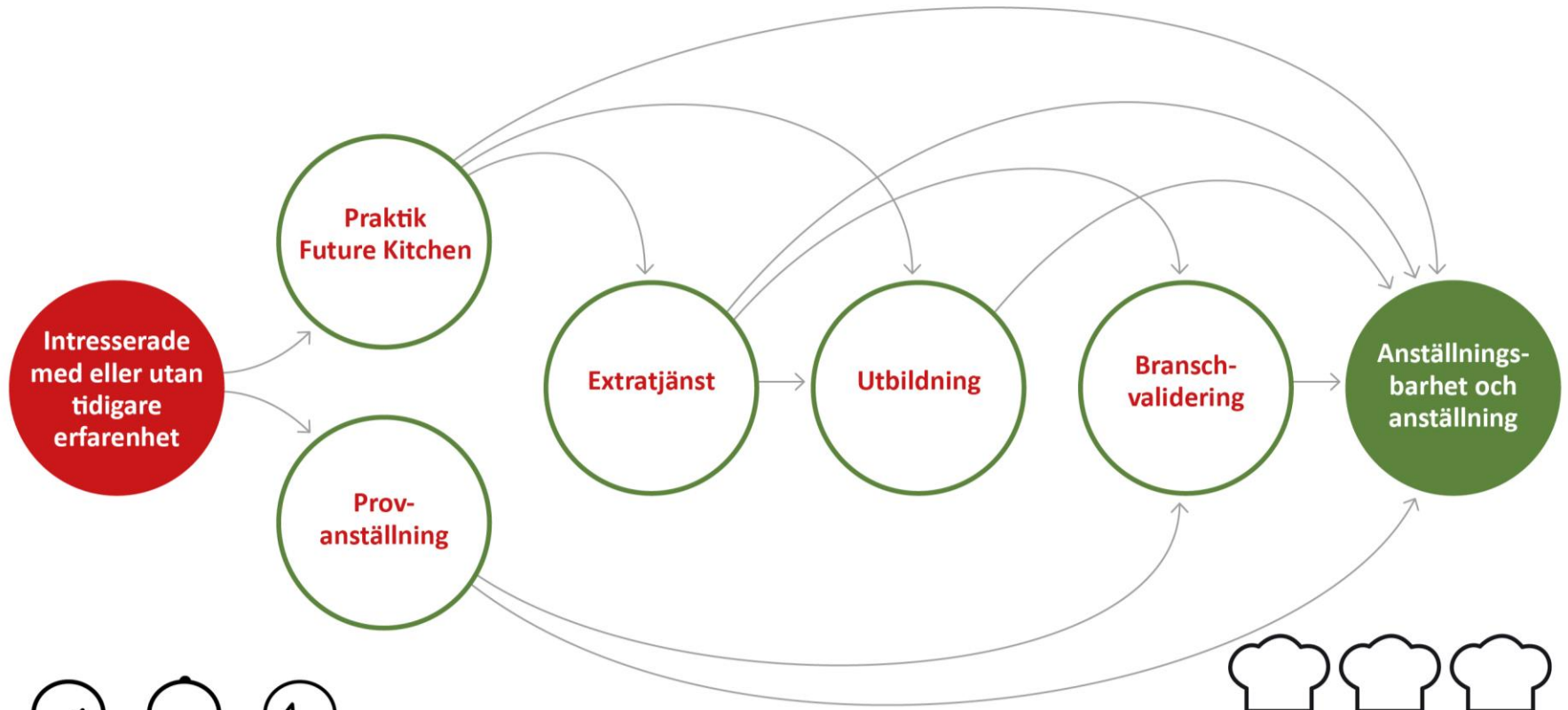
- Framtida kompetensförsörjning
- Vara med och attrahera morgondagens medarbetare tidigt
- Upprätthålla och utveckla färdigheter/kunskaper bland nyanlända
- Inspirera att utbilda sig
- Bygger en välfärd som utgår från en inkluderande tillväxt och social sammanhållning



Så här går det till

- Utbildning av handledare med KUB-modellen under ledning av Validering Väst.
- Rekrytering av praktikanter genom studiebesök i kök och speed-dating.
- Praktiken inleddes med en introduktion som sker ute på arbetsplatserna. Ett stödmaterial finns framtaget.
- Praktik under 3 månader i kombination med SFI.
- Uppföljning.





Future Kitchen

- Startade som pilot 2017
- Ca 80 praktikanter
- 73 utbildade handledare i KUB-modellen
- Framgångsfaktorer
 - Språkutveckling
 - Stannar i branschen
 - Samarbete med olika roller



Future Kitchen på webben



The screenshot shows the website for Future Kitchen. At the top left is the Måltid SVERIGE logo. The navigation menu includes: Om Måltid Sverige, Aktiviteter, Projektverkstad, Forskning, Partners, and social media icons for Facebook and Instagram. A large hero image shows two women smiling. To the right of the hero image are three buttons: Nyhetsbrev, Aktiviteter, and Kontakt. Below the hero image is a sidebar with a list of projects: Projektverkstad, Aktuella projekt och verksamheter, Energieffektiva storkök, Fleximat, and Future Kitchen (highlighted with a red bar and a right-pointing arrow). The main content area features the heading 'FUTURE KITCHEN' and a paragraph of text. To the right of the text is a video player showing a woman wearing a black headscarf, with a play button overlay.

Om Måltid Sverige Aktiviteter Projektverkstad Forskning Partners

Måltid SVERIGE

Nyhetsbrev
Aktiviteter
Kontakt

Projektverkstad
Aktuella projekt och verksamheter

Energieffektiva storkök
Fleximat
Future Kitchen

Future Kitchen dokument

FUTURE KITCHEN

Den offentliga måltidsbranschens behov av personal och kompetens kommer att öka med en ökad befolkning men det är alldeles för få som söker sig till köktycker. Gymnastutbildningarna som hittills varit den största källan till utbildad kompetens täcker inte längre behovet och en flerskols uppstår när rekryteringsunderlaget är mager. Kommunerna och landsting står idag i en situation där man behöver hitta nya och alternativa rekryterings- och kompetensutvecklingsstrategier för att

Future Kitchen - lockar nyanlända till...

Under åren 2017 - 2020 uppskattas den genomsnittliga kost för en måltid i Sveriges restauranger och kaféer
överskrida 100 kronor. Detta innebär att en måltid i en restaurang eller kafé i Sverige kommer att kostar minst 100 kronor.
För att kunna se till att alla har tillgång till mat och dryck, är det viktigt att vi kan erbjuda en måltid för
alla. Detta innebär att vi måste se till att alla har tillgång till mat och dryck för en kostnad som inte överstiger
100 kronor.

Vill du veta mer?

Kontakt:

Julia Hansson
julia.hansson@ri.se

010 516 66 35

070 339 66 35

