



Rekruttering til restaurant- og matfag

- Betydningen av informasjons-, rekrutterings- og samarbeidstiltak

Halvor Spetalen, Institutt for yrkesfaglærerutdanning, OsloMet – storbyuniversitet,
halvor.spetalen@oslomet.no

April 2018

Sammendrag

Bakgrunnen for rapporten er utfordringer knyttet til å rekruttere elever til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Over flere år er det blitt stadig færre førsteprioritetssøkere og flere skoler må legge ned utdanningstilbudet, noe som fører til både mangel på fagfolk i restaurant- og matfagbransjene og oppbrudd av utdanningsmiljøer rundt i Norge.

Rapporten bygger på en spørreundersøkelse som ble sendt til alle skoleledere ved restaurant- og matfagavdelinger i Norge våren 2018. Svarprosenten er 63 %.

Kartleggingen viser at skoler med restaurant- og matfag gjennomfører en rekke informasjons-, rekrutterings- og samarbeidstiltak for å sikre, og eventuelt øke, rekrutteringen til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Resultatene viser imidlertid at det er vanskelig å påvise noen signifikante samvariasjoner mellom ulike tiltak og økt rekruttering til Vg1. Dette gjør det utfordrende å peke på enkelttiltak som viser seg å være spesielt effektive når det gjelder rekruttering til Vg1. Et funn er likevel at det er en positiv samvariasjon mellom samarbeidstiltak med enkelte eksterne aktører og rekruttering til *Vg2 matfag*. Det er også en positiv signifikant samvariasjon mellom graden av ressursbruk restaurant- og matfagavdelingene bruker til rekruttering, og faktisk rekruttering til Vg1.

Introduksjon

I Stortingsmelding 9 (2011/2012 s.277) «Om Landbruks- og matpolitikken» uttrykkes det bekymring over at flere landbruks- og matfaglige utdanningsløp opplever sviktende rekruttering. Lave søkertall over tid kan få negative konsekvenser for utdanningstilbudet og antall fagarbeidere innen disse fagområdene generelt (Sundquist, 2016).

Dette bekreftes blant annet av søkertallene til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag (RM-fag) i videregående opplæring, som har falt betydelig siden 2006.

Diagram 1. Oversikt over primærøkere til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag fra 2006-2018

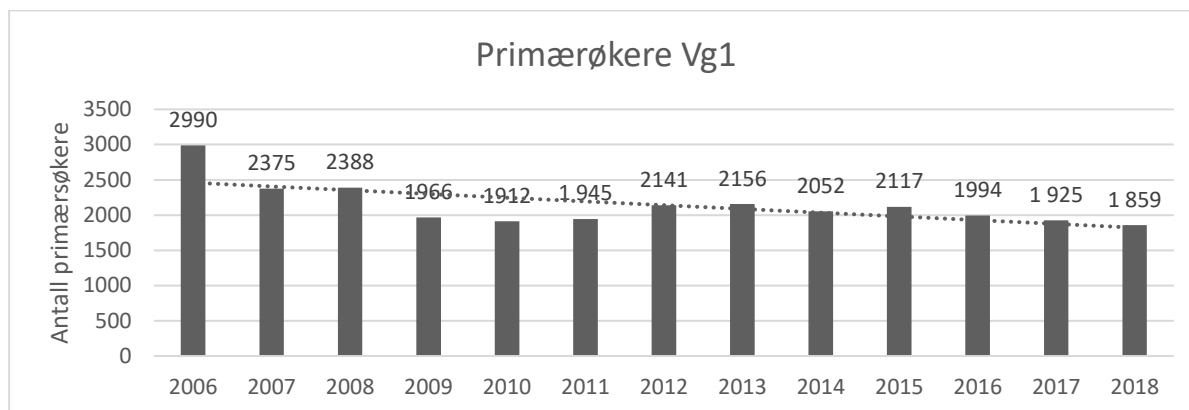


Diagram 1 viser at antall primærøkere til Vg1 restaurant- og matfag har sunket fra 2990 søker i 2006 til 1859 i 2018. Selv om antall søkere har variert noe fra år til år viser trendlinjen en jevnt synkende tendens (utdanningsstatistikk fra UDIR).

At også *frafallet* i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag er svært høyt (Andersen & Andresen, 2016; SSB, 2016), bidrar for eksempel til at Norge mangler kokker (Villalobos, 2018). Årsaken til det store frafallet i restaurant- og matfag mener Andersen og Andresen (2016, s. 19) i hovedsak skyldes at elevene har lave karakterer fra ungdomsskolen, at de blir mindre motivert gjennom opplæringsløpet, at de ikke får en ønsket læreplass og at mange bedrifter velger en ansettelsesstrategi som gjør det mindre attraktivt å velge et utdanningsløp innenfor restaurant- og matfag. Undersøkelser bestilt av NHO-reiseliv kan også tyde på at ubekvem arbeidstid, oppfatning av lavt lønnsnivå og til dels yrkes status ser ut til å være sentrale årsaker til det lave søkertallet (NHO-reiseliv, 2013).

Utdanningsprogrammet restaurant- og matfag sliter altså med *to* utfordringer som forsterker hverandre – (1) lav og synkende rekruttering samtidig som (2) mange elever ikke gjennomføre opplæringsløpet.

Denne rapporten tar imidlertid ikke opp frafallsproblematikk, men kartlegger hvordan skoler med utdanningstilbudet restaurant- og matfag arbeider for å rekruttere elever til Vg1. Kartleggingen er konsentrert om hvordan informasjon til ungdomskoleelever gjennomføres, hvilke rekrutteringstiltak skolene gjennomfører og hvilke aktører skolene samarbeider med i rekrutteringsarbeidet.

Et systematisk litteratursøk i Oria og Google Scholar viser ingen publiserte rapporter som systematisk har kartlagt hvordan restaurant- og matfagskoler i Norge gjennomfører rekrutteringstiltak, men det er skrevet om enkelttiltak som for eksempel «Vi dekker til fest» (Larsen, 2010; NHO, udatert), «Åpen restaurant» (Rian, 2017) og betydningen av faget Mat og helse i ungdomsskolen (Ledsaak & Spetalen, 2013).

Metode

Kartleggingen er gjennomført i uke 9-11 i 2018 ved hjelp av en spørreskjemaundersøkelse som ble sendt via Questback til avdelingsledere ved alle skoler med restaurant- og matfag i Norge.

Spørreskjemaet ble sendt til 85 skoler. Etter to påminnelser kom det 54 svar, noe som gir en svarprosent på 63,5. Det er ikke gjennomført noen formell bortfallsanalyse (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2016, s. 248).

Spørreskjemaet er delt inn i ulike deler der den første delen kartlegger tidligere og nåværende søkningstendenser, den andre delen kartlegger informasjonsaktiviteter, den tredje delen ressursbruk, den fjerde delen ulike former for rekrutteringsarbeid og den siste delen hvordan restaurant- og matfagavdelingen samarbeider med eksterne aktører om rekruttering.

Univariate analyser er gjennomført i Excel og bivariate analyser i SPSS. Univariat analyse innebærer at dataene presenteres med mål for sentraltendens (for eksempel gjennomsnitt) og i tabeller eller diagrammer. Bivariat analyse innebærer at to spørsmål sees i sammenheng (for eksempel om det er enkelttiltak som viser seg å samvariere med økt antall søkere til Vg1), noe som kan angis med en korrelasjonskoeffisient¹. (Johannessen et.al., s. 279 og 295).

Resultatenes pålitelighet

Svarprosenten er relativt høy, men det er vanskelig å være helt sikker på at resultatene ville vært de samme dersom alle avdelingslederne hadde besvart spørreskjemaet. Resultatene må derfor leses med en viss forsiktighet fordi det kan være en viss skjevhet i hvem som har besvart spørreskjemaet.

Andre forhold som kan redusere resultatenes pålitelighet er muligheten for at enkelte avdelingsledere ikke har holdt seg innfor den angitte tidsrammen da de ble spurt om hvilke, og hvor mange, tiltak som ble gjennomført i skoleåret 2017/18. *Antall* tiltak er derfor nedprioritert til fordel for rangeringer og påvisning av tendenser.

¹ Korrelasjonskoeffisienten vil være et tall mellom -1 til +1. Jo nærmere 1 koeffisienten er, jo sterkere er sammenheng. Dersom korrelasjonskoeffisienten er nær 0, er det ingen sammenheng.

Resultater og kommentarer

Resultatkapittelet starter med en kartlegging av antall Vg1 og Vg2 klasser i skolene der avdelingslederne deltar i undersøkelsen.

Tabell 1. Oversikt over gjennomsnittlig antall Vg1 og Vg2 klasser og prosentvis fordeling av skoler med ulik klassestørrelse

Klassetype	Gjennomsnitt	Antall
Vg1 klasse(r)	2,5	54
Vg2 kokk- og servitørklasse(r)	2,2	53
Vg2 matfagklasse(r)	1,7	33
	Prosent	N
Skoler med 1 klasse	9,6	5
Skoler med 2 klasser	44,2	24
Skoler med 3 klasser	11,5	6
Skoler med 4 klasser	13,5	7
Skoler med 5 klasser	3,8	2
Skoler med 6 klasser	11,5	6
Skoler med 7 klasser	3,8	2
Skoler med 8 klasser	1,9	1

Tabell 1 viser at norske restaurant- og matfagavdelinger har relativt få klasser og at det er langt færre skoler som har Vg2 matfag enn det er skoler som har Vg2 kokk- og servitørfag.

Hele 65 % av skolene har bare 3 klasser eller færre. Dette viser at skolene er svært sårbare for en reduksjon i antall søkere. Flere lokalaviser har denne våren skrevet om flere skoler som står i fare for å måtte nedlegge utdanningsprogrammet restaurant- og matfag på grunn av for få søkere.

Det neste spørsmålet viser om antall klasser reduseres, holdes uendret eller øker i skoleåret 2018/19 og er utgangspunkt for de bivariate analysene.

Tabell 2. Oversikt over potensielle endringer i antall Vg1 klasser i skoleåret 2018/19

Antall Vg1 klasser	Prosent
Reduseres	17,0%
Forblir uendret	66,0%
Øker	15,1%
Vet ikke	1,9%
Antall skoler	54

Tabell 2 viser at 2/3 av skolelederne oppgir at antall Vg1 klasser forblir uendret i skoleåret 2018/19. Samtidig er det om lag like mange som mener at antall klasser reduseres som at antall klasser øker.

Tabell 3. Oversikt over potensielle endringer i antall Vg2 kokk- og servitørklasser i skoleåret 2018/19

Antall Vg2 klasser (Kokk- og servitørfag)	Prosent
Reduseres	21,2%
Forblir uendret	65,4%
Øker	5,8%
Vet ikke	7,7%
Antall skoler	52

Tabell 3 viser også her at majoriteten av skoleledere antall Vg2 kokk- og servitørklasser forblir uendret i skoleåret 2018/19. Til forskjell fra antall Vg1 klasser oppgir avdelingslederne ved langt flere skoler at antall klasser vil reduseres framfor å økes. Antall som er usikre har også økt. Dette kan indikere at det er en del mer usikkerhet knyttet til antall Vg2 kokk- og servitørklasser enn det er til antall Vg1 klasser, noe som kan skyldes usikkerhet med hvilke skoler elever fra Vg1 søker seg til i Vg2. Dersom elever fra enkeltskoler «lekker» til andre skoler, kan dette få betydning for antall Vg2 kokk- og servitørklasser.

Tabell 4. Oversikt over potensielle endringer i antall Vg2 matfagklasser i skoleåret 2018/19

Antall Vg2 klasser (Matfag)	Prosent
Reduseres	16,7%
Forblir uendret	63,3%
Øker	13,3%
Vet ikke	6,7%
Antall skoler	31

Tabell 4 viser at snaut 2/3 av skolelederne mener at antall Vg2 matfagklasser forblir uendret i skoleåret 2018/19. Samtidig er det om lag like mange som mener at antall klasser reduseres som at antall klasser øker. Det er knyttet noe mer usikkerhet til antall klasser i Vg2 matfag enn det er til antall Vg1 klasser.

Oppsummering

Tabell 1 viser at norske restaurant- og matfagavdelinger i hovedtrekk er relativt små. Når over 65 % av skoler med restaurant- og matfag har 3 klasser eller mindre blir de sårbare for relativt små reduksjoner i antall søkere

Tabell 2-4 viser i hovedtrekk at antall klasser i Vg1 og Vg2 forblir uendret i skoleåret 2018/19, men at det er knyttet mest usikkerhet til antall klasser i Vg2 kokk- og servitørfag som så å si alle skolene har. Tabellene viser likevel at det er en overvekt av skoler der antall klasser vil reduseres i skoleåret 2018/19 i forhold til skoleåret 2017/18.

I den andre delen av resultatkapittelet vil det bli vist oversikter over hvordan ungdomsskoleelever blir informert om skolens tilbud om restaurant- og matfag. Først dreier det seg om restaurant- og matfagskolens hjemmesider på Internett.

I denne delen vil også bivariate resultater presenteres. I korthet går dette ut på at innholdet i tabellene 2-4 sammenliknes med aktuelle spørsmål for å se om det er noen samvariasjon mellom tiltak og om antall klasser reduseres, holdes konstant eller øker.

Tabell 5. Oversikt over i hvilken grad skoleledere vurderer skolens hjemmeside som positiv og selgende for restaurant- og matfagavdelingen?

Har skolen en positiv og selgende hjemmeside?	Prosent
Nei	3,8%
Delvis	24,5%
Ja	71,7%
Antall skoler	54

Tabell 5 viser at nesten $\frac{3}{4}$ av skolelederne mener at skolens hjemmeside er positiv og selgende for restaurant og matfagavdelingen selv om det ikke kan påvises noen signifikant samvariasjon mellom økt rekruttering til Vg1 og i hvilken grad skolene har selgende og positive hjemmesider.

I spørreskjemaet listes det videre opp en del informasjonstiltak for hvordan ungdomsskoleelever i lokalområdet informeres om restaurant- og matfagtilbudet ved skolene som har besvart undersøkelsen. Først presenteres *antall* tiltak og senere en rangert oversikt over hvilke informasjonstiltak som *oftest* gjennomføres.

Tabell 6. Oversikt over hvor mange informasjonstiltak restaurant- og matfagskoler benytter for å informere lokale ungdomsskoleelever om restaurant- og matfagtilbudet.

Informasjonstiltak	Prosent
1 tiltak	9,6
2 tiltak	11,5
3 tiltak	30,8
4 tiltak	23,1
5 tiltak	13,5
6 tiltak	5,8
7 tiltak	5,8
Antall skoler	52

Tabell 6 viser at en relativt normalfordelt kurve der de fleste skolene benytter 3 eller 4 ulike informasjonstiltak for å informere lokale ungdomsskoleelever om restaurant- og matfagtilbudet. Det er ingen signifikant samvariasjon mellom *antall* informasjonstiltak og økt rekruttering til Vg1. Dette indikerer at det ikke er *antall* informasjonstiltak i seg selv som er avgjørende for rekruttering.

Tabell 7. Rangert oversikt over hvilke informastiltak som benyttes til å informere elever i ungdomsskolen om utdanningsprogrammet restaurant- og matfag

Rangering	Informasjonstiltak
1	Elever/lærlinger fra restaurant- og matfag har kontakt med ungdomsskoleelever
2	Yrkesfaglærere fra restaurant- og matfagavdelingen
3	Avdelingsleder ved restaurant- og matfagavdelingen
4	Rådgiver(e) fra skolen der skoleleder arbeider
5	Lærere eller rådgivere fra ungdomsskolene selv
6	Lærerteam fra videregående skole(r) som informerer generelt om utdanningsprogrammer i videregående skole
7	Utdanningsetaten i kommunen / fylket informerer om utdanningsprogrammer
8	Opplæringskontor/bedrifter deltar i ulike aktiviteter

Tabell 7 viser en rangert oversikt over hvilke informasjonstiltak som hyppigst gjennomføres for å informere ungdomsskoleelever om utdanningstilbudet restaurant- og matfag. På de tre første plassene finner vi aktiviteter ledet av dem som til daglig arbeider i restaurant- og matfagavdelingene. Både yrkesfagelever, yrkesfaglærere og avdelingsledere i restaurant- og matfagavdelingene møter elever fra ungdomsskolen gjennom fagene utdanningsvalg og arbeidslivsfag, men også på utdanningsmesser, eksterne aktiviteter, åpen skole og ulike former for organiserte informasjonsmøter. Medarbeidere fra opplæringskontor og bedrifter deltar gjerne i aktiviteter som for eksempel «Vi dekker til fest» eller liknende. Rådgivere, lærere og medarbeidere fra utdanningsetaten informerer først og fremst på organiserte informasjonsmøter i regi av ungdomsskolene eller i andre former for organiserte rekrutteringssettinger.

Det er ingen samvariasjon mellom en positiv økt rekruttering til Vg1 og informasjonsaktivitetene 1, 2, 3, 5, 6, 7 og 8. Det er derimot en signifikant *negativ* samvariasjon (- .301*) mellom rekruttering til Vg1 dersom informasjonen er gitt av rådgivere fra skolen der avdelingslederne arbeider.

Oppsummering

Resultatene indikerer at det er vanskelig å peke ut om det er informasjonsaktører som bidrar spesielt positivt til økt rekruttering. At det er en negativ samvariasjon mellom økning i antall Vg1 klasser og at rådgiver fra videregående skole informerer om restaurant- og matfag, kan være et signal om at denne aktøren bør suppleres med flere informasjonsaktører.

Den tredje delen av resultatkapittelet handler om hvordan restaurant- og matfagavdelinger bruker økonomiske- og timeressurser til rekrutteringsarbeid.

Tabell 8. Oversikt over i hvilken grad skoler med restaurant- og matfag setter av øremerkede midler til rekrutteringstiltak

Setter skolen der du arbeider av øremerkede midler til rekruttering?	Prosent
Nei	54,3%
Ja	45,6%
Antall skoler	54

Tabell 8 viser at det er om lag like mange skoler som setter av midler til rekruttering og skoler som ikke gjør det selv om det er en liten overvekt av skoler som ikke setter av øremerkede midler til rekrutteringstiltak. Det er imidlertid en relativt tydelig samvariasjon (.304*) mellom økt rekruttering til Vg1 og om skolen setter av øremerkede midler til rekruttering. Dette kan indikere at det å øremerke midler til rekruttering kan ha en positiv effekt på rekrutteringen.

Tabell 9. Oversikt over i hvilken grad skoler med restaurant- og matfag benytter timeressurser til rekrutteringstiltak

Benytter skolen der du arbeider timeressurser til rekrutteringsarbeid?	Prosent
Nei	48,0%
Ja	51,9%
Antall skoler	53

Tabell 9 viser at det er om lag like mange skoler som benytter timeressurser til rekrutteringstiltak og skoler som ikke gjør det. Det er også her en generell samvariasjon mellom bruk av timeressurser og økt rekruttering til Vg1. Når det gjelder *antall* timer brukt til rekruttering viser resultatene en samvariasjon mellom antall timer brukt av skoleledere (.319*) og yrkesfaglærere (.282*) til rekrutteringsarbeid og økt rekruttering til Vg1. Resultatene viser derfor en tydelig tendens til at økt antall timer brukt til rekrutteringsarbeid, faktisk bidrar til økt rekruttering.

Oppsummering

Resultatene viser at om lag halvparten av skolene setter av både økonomiske ressurser og timeressurser til rekrutteringsarbeid. Videre indikerer dataene en positiv samvariasjon mellom økt bruk av økonomiske- og timeressurser i restaurant- og matfagavdelingene til økt rekruttering til Vg1.

I den fjerde delen vises resultatene fra kartleggingen av hvilke rekrutteringstiltak skoler med restaurant- og matfag gjennomfører

Tabell 10. Oversikt over hvilke rekrutteringstiltak skoler med restaurant- og matfag har gjennomført i 2017/18.

Rekrutteringstiltak	Prosent
1 tiltak	5,7
2 tiltak	1,9
3 tiltak	20,8
4 tiltak	22,6
5 tiltak	32,1
6 tiltak	13,2
7 tiltak	3,8
Antall skoler	53

Tabell 10 viser antall rekrutteringstiltak de enkelte skolene benytter. Fordelingen er relativt normalfordelt, men hele 86 % av skolene benytter 3-5 tiltak. Dette indikerer at skolene gjennomfører mange rekrutteringstiltak selv om det ikke kan spores noen signifikant samvariasjon mellom *antall* rekrutteringstiltak og økt rekruttering til Vg1. At det ikke kan spores noen samvariasjon kan indikere at det ikke er *antall* rekrutteringstiltak som bidrar til økt rekruttering.

Tabell 11. Rangert oversikt over hvor hyppig ulike rekrutteringstiltak er gjennomført ved skoler med restaurant- og matfag i skoleåret 2017/18.

Rangering	Rekrutteringstiltak
1	RM-avdelingen bruker sosiale medier i rekrutteringsarbeidet
2	RM-avdelingen gjennomfører aktiviteter med elevene som får oppmerksomhet i lokal presse
3	RM-avdelingen tar imot spesielt interessert enkeltelever fra ungdomsskolen
4	RM-avdelingen tar imot elever fra ungdomsskolen i utdanningsvalg
5	RM-avdelingen skaper nyhetssaker som lokale medier skriver om
6	RM-avdelingen deltar i "Vi dekker til fest" eller liknende
7	RM-avdelingen deltar på utdanningsmesser el. l.
8	RM-avdelingen samarbeider med lokale Mat og helselærere på ungdomsskolen
9	RM-avdelingen bidrar til "Åpen skole"
10	RM-avdelingen tar imot elever fra ungdomsskolen i arbeidslivsfag
11	Skoleledere eller lærere ved RM-avdelingen skriver innlegg i lokale medier
12	Andre tiltak (fra åpent spørsmål): Åpen restaurant/butikk, arrangerer (skole) konkurranser for ungdomsskoleelever og gjennomføring av catering og ulike oppdrag

Tabell 11 viser at skolene benytter et bredt utvalg av rekrutteringsstrategier. Hyppigst nevnes bruk av sosiale medier, forskjellige aktiviteter i lokalmiljøet og mottak av elever fra ungdomsskolen. Det er imidlertid ingen samvariasjon mellom enkeltaktiviteter og økt rekruttering til Vg1. Dette indikerer at det er vanskelig å peke ut enkelte av rekrutteringsaktiviteter som spesielt effektive i rekrutteringsarbeidet.

Oppsummering

Resultatene viser at skoler med restaurant- og matfag gjennomfører en rekke rekrutteringstiltak uten at det kan påvises noen signifikant samvariasjon mellom antall rekrutteringstiltak og enkelttiltak. Dette indikerer at tiltak som fungerer godt for én skole ikke trenger å fungere like godt andre steder.

I den femte og siste delen av resultatkapittelet vises resultater fra kartleggingen av hvilke eksterne aktører skoler med restaurant- og matfag samarbeider med om rekruttering.

Tabell 12. Oversikt over *hvor mange* eksterne aktører skoler med restaurant- og matfag samarbeider med om rekruttering

Hvor mange aktører samarbeider skolene med?	Prosent
1 aktør	5,6
2 aktører	31,5
3 aktører	40,7
4 aktører	18,5
5 aktører	3,7
Antall skoler	53

Tabell 12 viser at skoler med restaurant- og matfag samarbeider med relativt mange eksterne aktører om rekruttering. Hele 62 % av skolene oppgir å samarbeide med 3 aktører eller flere. Det er imidlertid ingen signifikant samvariasjon mellom *antall* samarbeidsaktører og økt rekruttering til Vg1. Igjen viser resultatene at det er vanskelig å si at *omfang* av arbeid bidrar positivt til rekruttering.

Tabell 13. Rangert oversikt over hvilke eksterne aktør skoler med restaurant- og matfag samarbeider med når det gjelder rekruttering til Vg1.

Rangering	Samarbeidsaktør
1	Enkeltbedrifter innenfor restaurant- og matfag
2	Opplæringskontor
3	Ulike laug tilknyttet restaurant- og matfag
4	Utdanningskontor i kommunen/fylket
5	NHO (Mat og drikke / Reiseliv)
6	NAV
7	LO (Fellesforbundet / NNN)
8	Andre: Lokale profilerte kokker

Tabell 13 viser at skoler med restaurant- og matfag i hovedsak samarbeider med enkeltbedrifter, opplæringskontor og laug. Resultatene viser ingen signifikant samvariasjon mellom hvilke aktører skolene samarbeider med og økt rekruttering til VG1. Det som imidlertid er interessant er at samarbeid med NHO, LO, NAV og ulike laug tilknyttet restaurant- og matfagene samvarierer signifikant med rekruttering til Vg2 matfag med henholdsvis .440*, .384*, .573* og .425*. Disse resultatene indikerer at samarbeid med disse aktørene først og fremst bidrar til at elever i VG1 velger Vg2 matfag.

Oppsummering

Resultatene viser at skoler med restaurant- og matfag samarbeider med en rekke aktører om rekruttering, men at dette ikke nødvendigvis bidrar til økt rekruttering til Vg1. Samarbeidet viser seg imidlertid mer fruktbart for Vg2 matfag der det er en signifikant sammenheng mellom samarbeid med aktører som NHO, LO, NAV og ulike laug og økt rekruttering til Vg2 matfag.

Oppsummering og konklusjon

Kartleggingen viser at skoler med restaurant- og matfag gjennomfører en rekke informasjons-, rekrutterings- og samarbeidstiltak for å sikre, og eventuelt øke, rekrutteringen til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Resultatene viser likevel at det er vanskelig å påvise noen signifikante samvariasjoner mellom ulike rekrutteringstiltak og økt rekruttering til Vg1. Dette gjør det utfordrende å peke på enkelttiltak som viser seg spesielt effektive når det gjelder rekruttering. Et tiltak som fungerer på én skole, kan imidlertid fungere dårligere på en annen skole. Dermed blir det ikke tiltaket i seg selv, men hvordan tiltaket gjennomføres, som blir det viktigste å forske videre på.

Tidligere forskning på rekruttering til restaurant- og matfag kan bidra til forskningsbasert kunnskap om hvorfor, eventuelt hvorfor ikke, elever fra ungdomsskolen velger utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Konklusjonen i denne artikkelen er at dersom elevene har positive mestringserfaringer knyttet til ungdomsskolefaget mat og helse, er det langt mer sannsynlig at de søker seg til restaurant- og matfag enn om de ikke har slike positive mestringserfaringer. Det å knytte et nærmere samarbeid med mat- og helselærere i lokalområdet, og samtidig åpne for at interesserte elever kan praktisere i restaurant- og matfag, vil kunne bidra til at interesserte elever får en litt «dult» i «riktig retning» når de skal søke videregående opplæring (Ledsaak & Spetalen, 2013).

Et interessant funn er at samarbeid med flere eksterne aktører først og fremst samvarierer med rekruttering til Vg2 matfag. Dette kan indikere at samarbeid med eksterne aktører først og fremst bidrar til en positiv rekruttering til Vg2 matfag. Det er også en positiv signifikant samvariasjon mellom hvordan restaurant- og matskoler avsetter og bruker av ressurser til rekruttering og faktisk rekruttering til Vg1. Dette viser at når restaurant- og matfagskoler prioriter rekrutteringsarbeid gjennom allokering av både timeressurser og økonomiske midler, bidrar dette til bedre rekruttering.

Litteratur

Larsen, G. R. (2010). Trondheim tar tak i rekrutteringen! Hentet fra:

<https://www2.utdanningsforbundet.no/PageFiles/119335/Yrke%20nr%20%20til%20web.pdf>

Ledsaak, O. & Spetalen, H. (2013). Valgets kvaler : rekruttering til restaurant- og matfag. Hentet fra:

<http://fagarkivet.hioa.no/jspui/handle/123456789/248>

NHO-reiseliv (2013). *Kompetanse og arbeidskraft 2019. Hvordan dekke behovet for kvalifisert arbeidskraft i reiselivsnæringen mot 2019*. Rapport fra studie gjennomført av Online Research for NHO reiseliv 2013

NHO. (udatert). Om Vi dekker til fest. Hentet fra:

<https://www.nhoreiseliv.no/kampanjesider/vi-dekker-til-fest/om-vi-dekker-til-fest/>

Rolf K. Andersen, R. K & Andresen, S. (2016). Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag. Fafo-rapport 2016:09. Hentet fra:

<http://www.fafo.no/images/pub/2016/20571.pdf>

Rian, C. D. (2017). «Ung restaurant» inspirerer de unge». Hentet fra:

<https://smakmagasinet.no/artikler/2017/1217/ung-restaurant/>

SSB (2016). *Gjennomføring i videregående opplæring, 2010-2015*. Hentet fra:

<https://www.ssb.no/utdanning/statistikker/vgogjen/aar/2016-06-02>

Sundquist, N. (2016). *Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen*. Oslo: Utdanningsdirektoratet.

Villalobos, R. I. (2018). *Etterlyser flere norske kokker for å lokke turistene*.

<https://www.nrk.no/rogaland/etterlyser-flere-norske-kokker-for-a-lokke-turistene-1.13940375>