

Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene

-Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller

Første delrapport

Halvor Spetalen, Bjørn Eben, David Jahanlu

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag
Institutt for yrkesfaglærerutdanning
Høgskolen i Oslo og Akershus

CC-BY-SA Høgskolen i Oslo og Akershus
HiOA Rapport 2016 nr 3

ISSN 1892-9648
ISBN 978-82-8364-002-1 (trykt)
ISBN 978-82-8364-003-8 (pdf)

Opplag trykkes etter behov, aldri utsolgt

HiOA,
Læringscenter og bibliotek,
Skriftserien
St. Olavs plass 4,
0130 Oslo,
Telefon (47) 64 84 90 00

Postadresse:
Postboks 4, St. Olavs plass
0130 Oslo

Adresse hjemmeside: <http://www.hioa.no/Om-HiOA/Nettbokhandel>
For elektronisk bestilling klikk Bestille bøker

Trykket hos Allkopi
Trykket på Multilaser 80 g hvit

Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene

- Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller

Første delrapport

Halvor Spetalen, Bjørn Eben, David Jahanlu

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

Institutt for yrkesfaglærerutdanning

Høgskolen i Oslo og Akershus

Innhold

1	Innledning	4
1.1	Bakgrunn	4
1.2	Forskningsspørsmål	4
1.3	Hvilke yrkesutøvelse er operasjonalisert og navnsatt i undersøkelsen?	4
1.4	Datainnsamling	5
1.4.1	Utvalg	5
1.5	Analyse	6
1.6	Resultat	6
1.7	Resultatenes representativitet	6
2	Tabelloversikter	7
2.1	Tabelloversikt Ferskvareutsalg - Ferskvaredisk	7
2.2	Tabelloversikt – Matindustri	9
2.3	Tabelloversikt - Institusjonskjøkken	11
2.4	Tabelloversikt - Restaurantkjøkken	13
2.5	Tabelloversikt - Konditori	15
2.6	Tabelloversikt - Servering	17
3	Personlige egenskaper i restaurant- og matfagbransjer	19
4	Tilknytning til yrke og arbeidsplass i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer	20
4.1	Ulike faktorerers betydning for tilknytning til yrke og arbeidsplass	21
5	Grunnleggende ferdigheter	22
5.1	Fordeling av grunnleggende ferdigheter ut i fra stillingstype og fag-/svennebrev	24
5.2	Oppsummert om bruk av grunnleggende ferdigheter i et utvalg restaurant- og matfagbransjer	24
6	Klusteranalyser	25
	Klusteranalyse Ferskvareutsalg	25
	Klusteranalyse Matindustri	26
	Klusteranalyse Institusjonskjøkken	27
	Klusteranalyse Restaurantkjøkken	28
	Klusteranalyse Konditori	29
	Klusteranalyse Servering	30
6.1	Klusteranalyse – sammenlikning mellom restaurant- og matfagbransjer	31
6.1.1	Kluster – Renhold	31
6.1.2	Kluster - Kvalitetssikring	32
6.1.3	Kluster – Forberedende produksjonsarbeid	33
6.1.4	Kluster – Produksjonsarbeid	34
6.1.5	Kluster – Meny- og produktutvikling	35

6.1.6 Kluster - Kundekontakt.....	36
6.2 Klusteranalyse – Hovedtendenser	37
6.2.1 Klusteranalyse - Betydning av fag-/svennebrev i bedriften/institusjonen	37
6.2.2 Klusteranalyse – Betydningen av respondentenes alder	37
6.2.3 Klusteranalyse – Betydningen av bedriftens/institusjonens plassering.....	38
6.2.4 Klusteranalyse – Betydning av respondentenes ansiennitet i bedriften/institusjonen	38
6.2.5 Klusteranalyse – Betydning av respondentenes stillingstype i bedriften/institusjonen	38
6.2.6 Klusteranalyse - Betydningen av fag-/svennebrev for valg av arbeidsoppgaver i restaurant- og matfagbransjer.....	39
7 Oppsummering og foreløpige konklusjoner	40
8 Litteraturliste	41

1 Innledning

Dette er første delrapport i en undersøkelse der hensikten er å kartlegge yrkesutøvelse, bruk av grunnleggende ferdigheter, ønskede personlige egenskaper og tilknytning til yrke og arbeidsplass blant yrkesutøvere i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer. Innholdet i denne delrapporten er en presentasjon av aktuelt tallmateriale og vil tjene som grunnlag for yrkesfaglærerstudentenes bacheloroppgaver og senere artikkelskriving.

1.1 Bakgrunn

Det er forsket lite på hva yrkesutøvelse i restaurant- og matfagyrkene innebærer. Søk på ORIA, Google Scholar og IDUNN med søkerordene «yrkesutøvelse», «arbeidsoppgaver» og «yrkesoppgaver» kombinert med «restaurant», «matfag» og de ulike yrkesbetegnelse i utdanningsprogrammet, ga ingen treff. Dersom læreplanene i videregående skole og den skolebaserte yrkesopplæringen skal være relevant, må innholdet og læringsaktivitetene være i takt med arbeidsoppgavene til yrkesutøverne i praksisfeltet (Dahlback, Hansen, Sund & Sylte, 2011; Hiim, 2012). Det er derfor av betydning å kartlegge yrkesutøvelsen i praksisfeltet slik at yrkesopplæringen kan forankres i reelle arbeidsoppgaver i restaurant- og matfagbransjene (Hansen & Haaland, 2015; Spetalen, 2010).

Forskningsbasert kunnskap om yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene er av særlig betydning for innspill til læreplanutvikling og yrkesfaglærerutdanning nå som regjeringen har satt ned utvalg som skal gjennomgå strukturen i videregående yrkesopplæring med implementering i 2017 (NHO Mat og Drikke, 2015; Regjeringen, 2015).

Denne undersøkelsen kartlegger yrkesutøvelsen og tilhørigheten til yrket blant yrkesutøvere som arbeider i ferskvarerutsalg, matindustrien, institusjonskjøkken, restaurantkjøkken, konditori og servering. Bakerbransjen var også en del av undersøkelsen, men grunnet lavt antall svar er ikke dataene presentert i rapporten.

1.2 Forskningsspørsmål

Undersøkelsen tar sikte på å kartlegge følgende spørsmål:

- Hvilke yrkesspesifikke aktiviteter utføres av yrkesutøvere i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer?
- Hvilke grunnleggende ferdigheter utføres av yrkesutøvere i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer?
- Hva mener yrkesutøvere i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer er nødvendige personlige egenskaper i yrket?
- Hvilke tilhørighet opplever yrkesutøvere i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer til yrket og arbeidsplassen

1.3 Hvilke yrkesutøvelse er operasjonalisert og navnsatt i undersøkelsen?

Det er benyttet seks ulike kvantitative spørreskjema i undersøkelsen. Hvert spørreskjema er tilpasset yrkesutøvelsen i de ulike restaurant- og matfagbransjene. Spørsmålene er basert på kompetansemålene i aktuelle Vg3 læreplaner (Utdanningsdirektoratet), kompetanseplattformer, innspill fra yrkesutøvere i praksisfeltet og innspill fra studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag.

Innspillene fra både yrkesutøvere i praksisfeltet og studenter med fag-/svennebrev og lang praksis i arbeidslivet har vært svært nyttig i arbeidet med å operasjonalisere læreplanmål til yrkesspesifikke spørsmål i spørreskjemaet.

Hvert av spørreskjemaene starter med 10 spørsmål knyttet til alder, fagbakgrunn, stillingstype, etc. på nominalnivå. Deretter følger ca. 20 yrkesspesifikke om hva yrkesutøverne *gjør* på arbeidsplassen, ca. 10 spørsmål som handler om bruk av grunnleggende ferdigheter på arbeidsplassen og fem spørsmål handler om yrkesutøvernes tilknytning til yrket og arbeidsplassen. Alle disse spørsmålene er på forholdstallsnivå (Johannessen, Tuft & Kristoffersen, 2010, s. 254). I tillegg er det et åpent tekstspørsmål om hvilke personlige egenskaper yrkesutøverne mener er spesielt nødvendige i sitt yrke. Antall spørsmål varierer noe mellom hvert av spørreskjemaene.

Spørreskjemaene er testet i en pilottest i uke 34, høsten 2015 med studenter fra yrkesfaglærerutdanningen. I ettertid ser vi at det kunne vært hensiktsmessig å gjennomført en større pilottest med yrkesutøvere i praksisfeltet siden vi oppdaget at flere senere besvarte spørsmål med tekst istedenfor tall som vi hadde lagt opp til.

1.4 Datainnsamling

Som en del av metodeundervisningen i yrkesfaglærerutdanningen skal studentene gjennomføre FoU-aktiviteter og om mulig delta i pågående forskningsprosjekter (Høgskolen i Oslo og Akershus, 2016).

Datainnsamlingen er derfor foretatt av studenter (21 stk.) i tredjeklassen (YFLRM13-kullet) ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus.

Gjennom våren 2015 deltok studentene i arbeidet med prosjektskissen og utviklingen av spørreskjema. I uke 35 ble studentene grundig orientert om utdeling og innsamling av spørreskjemaer med skriftlige instruksjoner. I tillegg fikk de med seg et informasjonsbrev til bedrifter og respondenter. Det ble også gjennomgått ulike utfordringer som måtte komme.

Datainnsamlingen ble foretatt i ukene 35-46, høsten 2015.

1.4.1 Utvalg

Utvalget i undersøkelsen består av yrkesutøvere som arbeider i ferskvareutsalg, matindustrien, institusjonskjøkken, restaurantkjøkken, konditori og serveringsvirksomhet. Disse bransjene ble valgt fordi dette er bedrifter/institusjoner som sysselsetter flest arbeidstakere i restaurant- og matfagene

Av praktiske og økonomiske grunner er det ikke foretatt et sannsynlighetsutvalg (Johannessen et al., 2010) av aktuelle bedrifter eller yrkesutøvere i bedriftene etter særskilte utvalgskriterier. Utvalget er derfor et ikke-sannsynlighets utvalg (Ringdal, 2009, s. 190), men utvalget er likevel organisert etter kriterier.

Utvalgskriteriet var at bedriften skulle være en typisk representant for sin bransje og med et faglig nivå godt nok til å kunne tilby lærlingeplasser. Utvalget av bedrifter/institusjoner er gjort av studentene selv på hjemstedet sitt i samarbeid med opplæringskontor i restaurant- og matfag. Årsaken til valget av denne fremgangsmåten er at yrkesfaglærerstudentene bor spredt i Norge og har varierende grad av restauranter og matfagbedrifter i nærområdet. Selv om utvalget ikke er tilfeldig trukket, er likevel den geografiske spredningen stor og bedriftstypene innenfor hver bransje variert.

Til sammen er det samlet inn svar fra 394 yrkesutøvere. 102 fra ferskvareutsalg, 30 fra matindustrien, 67 fra institusjonskjøkken, 98 fra restaurantkjøkken, 34 fra konditorier og 63 fra serveringsvirksomhet.

1.5 Analyse

Datamaterialet fra spørreskjemaene er punchet inn i SPSS og klargjort for videre analyse. Det er i hovedsak gjennomført univariate analyser der resultatene er presentert i tabellform med frekvens, sentraltendens og mål for spredning (Ringdal, 2009, s. 251-263). I tillegg til denne univariate analysen har vi også sammenliknet gjennomsnitt og testet hypoteser ved hjelp av T-test og ANOVA i SPSS. Disse har vært aktuelle for å undersøke om det er samvariasjoner mellom for eksempel arbeidsoppgaver og om respondentene har fag-/svennebrev. I tillegg til tallanalysene er det også foretatt en opptelling og kategorisering av tekstinholdet i et åpent spørsmål om hvilke personlige egenskaper respondentene opplever som nødvendig i sitt yrke.

1.6 Resultat

Resultatene fra undersøkelsen presenteres i denne første delrapporten i tabeller slik at studentene i yrkesfaglærerutdanningen kan benytte resultatene som utgangspunkt for sine bacheloroppgaver. Målet er at studentenes bacheloroppgaver skal utdype og nyansere funnene i denne kvantitative kartleggingen.

Senere vil tallmaterialet også benyttes i artikkelskriving.

Det at resultatene stort sett er presentert i tabellform innebærer at det ikke er gjennomført omfattende tolkning eller benyttet teoretiske perspektiver for å forstå resultatene ytterligere. Det vil bli gjennomført i senere rapporter eller artikler.

1.7 Resultatenes representativitet

Det er verdt å minne om at resultatene ikke nødvendigvis er representative og allmenngyldige for hver av restaurant- og matfagbransjene som er undersøkt. Årsaken til dette er flere: For det første er det benyttet et ikke-sannsynlighetsutvalg og antall respondenter er også for lite til å kunne si at resultatene i rapporten er gyldige for en bransje som helhet. Resultatet av undersøkelsen må derfor leses som en indikasjon på hyppigheten av ulike arbeidsoppgaver i de utvalgte restaurant- og matfagbransjene.

De yrkesspesifikke arbeidsoppgavene som undersøkes er også et gjennomsnitt av aktiviteter besvart av respondentene med ulike stillinger i bedriftene. Når vi ser en mulig overhyppighet av ledere blant respondentene kan det bety at oversikten ikke nødvendigvis er representativ for dem som arbeider på «gulvet». Altså en underrapportering av typiske «ansattoppgaver». Dette ser vi blant annet ved at standardavviket er generelt høyt. At enkelte respondenter hoppet over enkeltspørsmål eller besvarte dem med tekst, gjør også at antall svar på hvert spørsmål er varierer.

Det er også verdt å minne om at det bare er *yrkesutøvelsen* i seg selv som er kartlagt. Altså hvor *hyppig* ulike arbeidsoppgaver gjennomføres på arbeidsplassen i en tidsperiode. Materialet sier derfor ingenting om *kvaliteten* på arbeidet. Det er derfor ikke mulig å si at for eksempel fag-/svennebrev har betydning for kvaliteten på arbeid. Bare at respondenter med fag-/svennebrev arbeider hyppigere med enkelte arbeidsoppgaver enn respondenter uten fag-/svennebrev.

Den kanskje mest interessante resultatet av undersøkelsen er derfor muligheten tallmaterialet gir til hypotesetesting og analyse av samvariasjoner, noe som kan bidra til økt forståelse for ulike faktorer som har betydning for hvilke arbeidsoppgaver respondentene arbeider med, og deres tilknytning til yrket.

2 Tabelloversikter

I dette avsnittet beskriver vi hvem respondentene i hver av restaurant- og matfagbransjene er, og hva de jobber med.

2.1 Tabelloversikt Ferskvareutsalg - Ferskvaredisk

Tabelloversikten fra ferskvareutsalg/ferskvaredisk gir en oversikt over hva som kjennetegner de ansatte som besvarte spørreskjemaet og viser yrkesutøvelsen på arbeidsplassen.

Tabell 1. Oversikt over alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype for respondentene som arbeider i ferskvareutsalg.

	Antall svar	Prosent	Kommentar
Alder			
20-24 år	11	10.8	Det er en relativt jevn aldersfordeling blant respondentene under 40 år. Det er flere respondenter under 41 år enn over 41 år.
25-29	15	14.7	
30-34	18	17.6	
35-40	9	8.8	
41 år eller eldre	40	39.2	
Total	102		
Kjønn			
Mann	34	33.3	Det deltar flest kvinner i undersøkelsen. Bare om lag 1/3 av respondentene er menn.
Kvinne	64	62.7	
Total	98		
Arbeidserfaring i bedriften			
< 1 år	11	10.8	Gjennomsnittlig arbeidstid i bedriften ligger på snaut 3 år, men en overvekt av respondentene har arbeidet 4 år eller mer i bedriften
1-3 år	32	31.4	
4 år eller mer	58	56.9	
Total	101		
Fag-/svennebrev			
Nei	43	42.2	En overvekt av de ansatte har fag-/svennebrev.
Ja	59	57.8	
Total	102		
Type fag-/svennebrev			
Baker	1	1,9	Det er en relativt stor variasjon i antall fagbrev respondentene har. Fag-/svennebrev i butikklakter- og kokkfaget er de vanligste
Butikklakter	24	45,3	
Kokk	20	37,7	
Pølsemaker	4	7,5	
Flere fagbrev	4	7,5	
Total	53		
Stillingstype			
Ingen lederoppgaver	47	49.0	Selv om flest respondenter uten lederansvar har svart på spørreundersøkelsen, er likevel over halvparten av respondentene ledere.
Lederoppgaver, uten personalansvar	18	18.8	
Lederoppgaver med personalansvar	31	32.3	
Total	96		

Oversikten viser at respondentene i undersøkelsen har en variert sammensetning med hensyn til alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype.

I forhold til sammensetningen av yrkesutøvere i bedrifter/institusjoner deltar relativt mange ledere. Både med, og uten, personalansvar. Blant respondentene er det i underkant av halvparten som har «relevant» fagbrev i forhold til arbeidet i ferskvareutsalg. I forhold til andre restaurant- og matfagbransjer er det en variert gruppe fag-/svennebrev representert blant respondentene.

Tabell 2. Oversikt over yrkesutøvelse til yrkesutøvere i ferskvareutsalg/ferskvaredisk

Yrkesutøvelse				Kommentar
Yrkesutøvelse	Antall svar	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik ¹	
Utfører håndvask	82	19.8	±13.20	Arbeidsoppgavene som gjennomføres hyppigst er håndvask, mersalg, renhold, emballering og anbefaling av kjøttprodukter og tilbehør.
Utfører mersalg	59	14.4	±14.02	
Utfører renhold	58	9.0	±7.08	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	Produksjon av farsjer, partering, utbeining og utvikling av trendretter er arbeidsoppgaver som utføres relativt sjeldent. Svarmønsteret kan tyde på at den typiske skjære- og produksjonsjobben i ferskvareutsalget er redusert til fordel for salgsarbeid. NB! Vær oppmerksom på at standardavviket er svært høyt. Noe som indikerer at det er stor variasjon i svarene.
Gjennomfører kvalitetskontroll	78	3.6	±4.11	
Planlegger produksjon	73	3.9	±3.40	
Klargjør produksjon	70	4.9	±4.65	
Utfører mottakskontroll i varemottaket	67	4.5	±6.54	
Velger råvarer til ulike retter	62	4.3	±6.65	
Utbeining	68	2.1	±2.98	
Parterer	65	1.8	±2.40	
Produserer farsjer	74	0.8	±1.57	
Porsjonsberegning	65	2.9	±3.91	
Lager ferdigmat	71	3.2	±3.29	
Anbefaler kjøttprodukter til kunder	63	10.6	±12.18	
Anbefaler tilbehør til kunder	59	11.0	±11.80	
Anbefaler spesialkost til kunder	58	4.9	±6.87	
Eksponerer råvarer	53	6.7	±9.46	
Velger emballasje og pakkemetoder	58	11.4	±15.16	
Lager Catering	67	2.3	±4.49	
Håndterer avfall	65	7.6	±8.34	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Utvikle retter etter ernæringsretningslinjer	62	2.6	±7.06	
Lager plakater	63	5.9	±8.52	
Utvikle retter basert på trender	64	1.3	±3.44	
Grunnleggende ferdigheter				Når det gjelder aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter er det særlig kommunikasjon, lesing av arbeidsplaner og digital varetelling/kalkulering som fremheves. Digital næringsberegning og skriving av tilbudsbrief er sjeldnere aktiviteter. NB! Vær oppmerksom på at standardavviket er svært høyt. Noe som indikerer at det er stor variasjon i svarene.
	N	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Kommuniserer med andre ansatte	63	7.9	±9.83	
Leser arbeidsplaner	55	2.7	±2.45	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Snakker engelsk	76	2.7	±4.47	
Leser kvalitetssikringssystemet	61	1.7	±1.81	
Leser faglitteratur	61	2.1	±4.66	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Skriver tilbudsbrief	70	0.7	±5.97	
Utfører digital mengdeberegning	56	1.6	±5.57	
Utfører digital næringsberegning	49	0.2	±1.18	
Utfører digital varetelling	50	4.7	±9.49	
Utfører digital kalkulering	47	4.7	±10.24	
Å jobbe i yrket (Svaralternativer fra 1-7, der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig»)				
	N	Gjennomsnitt	St. avvik	
Tilknytning til yrket	78	4.9	±1.85	
Stolt av yrket	77	5.2	±1.67	
Vurdere andre yrkesmuligheter	77	3.4	±1.99	
Vurdere å skifte arbeidsplass	77	2.9	±2.06	
Tilbringe resten av karrieren i yrket	76	4.0	±1.95	

¹ Standard avvik er et mål for hvor representativt gjennomsnittet er for gruppen som har svart. 2/3 av svarene vil ligge innenfor gjennomsnittet pluss minus standardavviket.

2.2 Tabelloversikt – Matindustri

Tabelloversikten fra matindustrien gir en oversikt over hva som kjennetegner de ansatte som besvarte spørreskjemaet og viser yrkesutøvelsen på arbeidsplassen.

Tabell 3. Oversikt over alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype for respondentene som arbeider i matindustrien.

	Antall svar	Prosent	Kommentarer
Alder			
25-29 år	1	3.3	Fordelingen av respondenter er relativt skjev med en høy andel arbeidstakere over 35 år. Over halvparten av respondentene er 41 år eller eldre.
30-34 år	1	3.3	
35-40 år	10	33.3	
41 år eller eldre	16	53.3	
Total	30		
Kjønn			
Mann	15	50.0	Respondentene fordeler seg likt mellom menn og kvinner i bedriftene som deltar i undersøkelsen
Kvinne	15	50.0	
Total	30		
Arbeidserfaring i bedriften			
<1 år	4	13.3	Langt de fleste av respondentene har over 4 års arbeidserfaring i bedriften
1-3 år	3	10.0	
4 år eller mer	23	76.7	
Total	30		
Fag-/svennebrev			
Nei	11	36.7	Nær 2/3 av respondentene har fag-/svennebrev
Ja	19	63.3	
Total	30		
Type fagbrev			
Industriell matproduksjon (IMP)	7	38,9	Fag-/svennebrev i IMP og institusjonskokk er hyppigst nevnt. Flest respondenter har institusjonskokkfagbrev.
Institusjonskokk	8	44,4	
Kokk	1	5,6	
Servitør	2	11,1	
Total	18		
Stillingstype			
Ingen lederoppgaver	23	76.7	Langt de fleste respondentene har ingen lederoppgaver i bedriften.
Lederoppgaver, uten personalansvar	3	10.0	
Lederoppgaver med personalansvar	4	13.3	
Total	30		

Oversikten viser at respondentene i undersøkelsen har mindre variasjon enn det som gjelder for respondentene i andre restaurant- og matfagbransjer med hensyn til alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype.

Fordelingen viser blant annet at respondentene i matindustrien er eldre og har lengre arbeidserfaring i bedriften enn respondentene i andre restaurant- og matfagbransjene. Blant dem som har fagbrev er det også bare i underkant av 40 % som har «relevant» fagbrev i forhold til arbeid i matindustrien. En relativt variert gruppe fag-/svennebrev er representert blant resten av respondentene.

Tabell 4. Oversikt over yrkesutøvelse til yrkesutøvere i matindustrien

Yrkesutøvelse				Kommentar
	Antall svar	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Utfører håndvask	26	12.4	±9.61	Arbeidsoppgavene som gjennomføres hyppigst er håndvask, renhold, retting av driftsforstyrrelser, digital vektberegning, registrere driftsdata og kontrollere svinn. Mottakskontroll, planlegge dagens produksjon og deltakelse i utviklingsarbeid og produksjonsprosesser er arbeidsoppgaver som utføres relativt sjeldent. Svarmønsteret kan tyde på at respondentene utfører mer rutinemessig daglig arbeid enn utviklingsoppgaver. NB! Vær oppmerksom på at standardavviket er relativt høyt. Noe som indikerer at det er stor variasjon i svarene.
Utfører renhold	21	3.7	±8.39	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Utfører kvalitetskontroll av produksjonsutstyr	23	3.6	±6.21	
Planlegger dagens produksjon	21	1.6	±2.37	
Utfører Vedlikehold	22	2.2	±2.54	
Klargjør for dagens produksjon	21	3.9	±2.67	
Mottakskontroll av råvarer	22	1.1	±1.88	
Starter bedriftens maskiner	21	4.0	±3.23	
Stopper bedriftens maskiner	19	3.7	±3.47	
Styrer produksjonen ved hjelp av PLS	19	7.4	±8.46	
Omstiller maskiner	18	2.7	±2.71	
Retter driftsforstyrrelser	18	10.8	±11.77	
Bruker digitale verktøy til å beregne vekt	15	10.1	±13.44	
Beregner og tilpasser resepter med digitale verktøy	18	4.3	±11.33	
Velger korrekt emballasje	19	2.5	±2.93	
Registrere driftsdata i rapportsystemet	17	6.2	±11.22	
Hindrer og bekjemper skadedyr	14	2.1	±3.25	
Håndterer avfall	19	5.2	±3.91	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Kontrollerer og beregner svinn	21	7.4	±12.84	
Utfører analysearbeid	22	4.8	±8.88	
Næringsberegner og utfører produktmerking	21	2.4	±7.27	
Deltar i utvikling av produksjonsprosesser	19	0.8	±2.34	
Deltar i utviklingsarbeid	17	0.1	±0.24	
Grunnleggende ferdigheter				
	N	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Kommuniserer med andre ansatte	24	3.7	±4.43	
Leser manualer	19	1.8	±2.42	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Snakker engelsk	22	0.1	±0.39	
Leser kvalitetssikringssystemet	19	0.6	±1.00	
Leser faglitteratur	18	2.1	±3.62	
Skriver driftrapporter	20	1.7	±2.34	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Tegner flytskjema	24	1.1	±3.26	
Utfører digital mengdeberegning	19	0.0	±0.41	
Utfører digital næringsberegning	18	0.0	±0.00	
Utfører digital varetelling	17	1.8	±7.26	
Utfører digital kalkulering	17	0.0	±0.00	
Å jobbe i yrket (Svaralternativer fra 1-7, der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig»)				
	N	Gjennomsnitt	St. avvik	
Tilknytning til yrket	27	4.2	±1.93	
Stolt av yrket	26	4.8	±1.87	
Vurdere andre yrkesmuligheter	28	3.8	±1.90	
Vurdere å skifte arbeidsplass	28	3.6	±1.96	
Tilbringe resten av karrieren i yrket	28	3.6	±1.9	

2.3 Tabelloversikt - Institusjonskjøkken

Tabelloversikten fra institusjonskjøkken gir en oversikt over hva som kjennetegner de ansatte som besvarte spørreskjemaet og viser yrkesutøvelsen på arbeidsplassen.

Tabell 5. Oversikt over alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype for respondentene som arbeider i institusjonskjøkken.

	Antall svar	Prosent	Kommentarer
Alder			
19 år eller yngre	1	1.5	Fordelingen av respondenter er relativt skjev med en stor del arbeidstakere over 35 år. Det er likevel flere respondenter under 41 år enn det er over i denne gruppen.
20-24	8	11.9	
25-29	5	7.5	
30-34	6	9.0	
35-40	14	20.9	
41 år eller eldre	32	47.8	
Total	66		
Kjønn			
Mann	21	31.3	Det er flere kvinner enn menn blant respondentene.
Kvinne	46	68.7	
Total	67		
Arbeidserfaring i bedriften			
< 1 år	7	10.4	Respondentene har i sum relativt lang arbeidstid i bedriften. Godt over halvparten har arbeidet der i 4 år eller mer.
1-3	16	23.9	
4 år eller mer	42	62.7	
Total	65		
Fag-/svennebrevbrev			
Nei	13	19.4	En overveiende del av respondentene har fag-/svennebrev.
Ja	53	79.1	
Total	66		
Type fagbrev			
Institusjonskokk	28	62,2	Godt over halvparten av respondentene har institusjonskokk-fagbrev, men det er også relativt mange som har kokkfagbrev.
Kokk	13	28,9	
Flere fagbrev	4	8,9	
Total	45		
Stillingstype			
Ingen lederoppgaver	42	62.7	Av respondentene er snaut 30 % ledere.
Lederoppgaver, men ikke personalansvar	14	20.9	
Lederoppgaver som også innebærer personalansvar	11	16.4	
Total	67		

Oversikten viser at respondentene i undersøkelsen har relativt stor variasjon med hensyn til alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype.

Respondentene som har svart på spørreskjemaet er overveiende kvinner som har arbeidet lenge i bedriften/institusjonen. Langt de fleste har fagbrev og type fagbrev er i stor grad tilpasset arbeidsplassen. At nesten 30 % av respondentene er ledere er nok i overkant av en normalfordeling, men kan komme av at det ofte er små bedrifter/institusjoner med få ansatte. Da kan lederprosenten bli høy.

Tabell 6. Oversikt over yrkesutøvelse til yrkesutøvere i institusjonskjøkken

Yrkesutøvelse				Kommentar
	Antall svar	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Utfører håndvask	53	23.9	±12.38	Arbeidsoppgavene som gjennomføres hyppigst er håndvask, renhold, håndtere avfall, etterbehandle og emballere produkter samt justere og tilpasse mat til ønsker.
Utfører renhold	42	10.7	±9.11	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	Tilberede kraft, benytte sous vide og utvikle retter tilpasset ulike kulturer er arbeidsoppgaver som utføres relativt sjeldent. Svarmønsteret kan tyde på at respondentene jobber jevnt med mange arbeidsoppgaver, men tilbereder i mindre grad kraft, desserter og bakverk fra grunnen av. NB! Vær oppmerksom på at standardavviket er relativt høyt. Noe som indikerer at det er stor variasjon i svarene.
Utfører kvalitetskontroll	59	3.7	±3.38	
Planlegger produksjon	56	3.3	±3.10	
Klargjør for produksjon	57	3.6	±4.90	
Utfører varemottak	52	2.0	±2.34	
Porsjonerer råvarer	52	3.6	±5.07	
Velger råvarer, porsjonerer og produserer retter etter resept	54	4.3	±5.17	
Benytter sous vide	53	1.4	±3.33	
Tilbereder kraft	50	0.9	±1.50	
Tilbereder kalde og varme retter	53	2.8	±2.66	
Tilbereder sauser	53	2.7	±2.38	
Tilbereder desserter	50	1.7	±2.35	
Lager bakverk	48	1.7	±2.20	
Tilbereder brødmåltider	49	3.6	±3.42	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Justerer resepter og tilpasser mat til ønsker	51	4.6	±4.81	
Etterbehandler og emballerer produkter	49	7.2	±11.20	
Tilbereder spesialkost	51	4.4	±5.06	
Bruker spesialprodukter i tilberedning av spesialkost	51	3.9	±5.45	
Håndtere avfall	49	8.3	±7.47	
Utfører næringsberegning	49	1.8	±4.53	
Utvikler menyer	47	2.1	±5.58	
Utvikle retter tilpasset ulike kulturer og religioner	46	0.8	±1.47	
Grunnleggende ferdigheter				Når det gjelder aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter er det særlig kommunikasjon og lesing av manualer som fremheves. Lesing av kvalitetssikringssystemet, skrijving av menyer og digital kalkulering er svært sjeldne aktiviteter. NB! Vær oppmerksom på at også her er standardavviket relativt høyt
	N	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Kommuniserer med ansatte	43	2.2	±6.51	
Leser manualer	41	2.0	±2.16	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Snakker engelsk	49	1.2	±2.67	
Leser kvalitetssikringssystemet	40	0.9	±1.10	
Leser faglitteratur	46	1.3	±1.47	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Skriver menyer	46	0.8	±1.62	
Utfører digital mengdeberegning	43	1.1	±3.31	
Utfører digital næringsberegning	40	1.2	±3.54	
Utfører digital varetelling	39	2.0	±4.57	
Utfører digital kalkulering	38	0.3	±1.12	
Å jobbe i yrket (Svaralternativer fra 1-7, der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig»)				Respondentene opplever sterkere tilknytning til yrket enn det som er tilfelle i flere andre RM-bransjer.
	N	Gjennomsnitt	St. avvik	
Tilknytning til yrket	63	5.0	±1.69	
Stolt av yrket*****	61	5.2	±1.74	
Vurderer andre yrkesmuligheter	62	3.6	±1.96	
Vurderer å skifte arbeidsplass	63	3.1	±2.13	
Tilbringe resten av karrieren i yrket	63	4.4	±2.12	

2.4 Tabelloversikt - Restaurantkjøkken

Tabelloversikten fra restaurantkjøkken gir en oversikt over hva som kjennetegner de ansatte som besvarte spørreskjemaet og viser yrkesutøvelsen på arbeidsplassen.

Tabell 7. Oversikt over alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype for respondentene som arbeider i restaurantkjøkken.

	Antall svar	Prosent	Kommentar
Alder			
19 eller yngre	6	6.1	Respondentene er relativt unge med færre over 41 år enn det som er tilfelle i flere andre RM-bransjer. 2/3-deler er 40 år og yngre
20-24	6	6.1	
25-29	24	24.5	
30-34	11	11.2	
35-40	18	18.4	
41 år eller eldre	33	33.7	
Total	98	100.0	
Kjønn			
Mann	40	40.8	Det er noe flere kvinner enn menn blant respondentene
Kvinne	56	57.1	
Total	96		
Arbeidserfaring i bedriften			
<1 år	21	21.4	Over halvparten av respondentene har arbeidet mer enn 4 år på arbeidsplassen, men det er samtidig relativt mange som har arbeidet under ett år
1-3	24	24.5	
4 år eller mer	52	53.1	
Total	97		
Fag-/svennebrev			
Nei	33	33.7	Om lag to tredjedeler har fagbrev
Ja	64	65.3	
Total	97		
Type fag-/svennebrev			
Kokk	57	93,4	Av respondentene har en overveiende del kokkfagbrev.
Konditor	1	1,6	
Flere fagbrev	2	3,3	
Total	61		
Stillingstype			
Ingen lederoppgaver	50	53.2	Fordelingen av respondenter kan være noe skjev når nesten halvparten av respondentene er ledere.
Lederoppgaver, men ikke personalansvar	20	21.3	
Lederoppgaver som også innebærer personalansvar	24	25.5	
Total	94		

Oversikten viser at respondentene i undersøkelsen har relativt stor variasjon med hensyn til alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype.

Til forskjell fra respondenter i for eksempel ferskvareutsalg, matindustrien og institusjonskjøkken er respondentene fra restaurantkjøkken yngre og har jobbet kortere tid i bedriften. Fordelingen av aktuelle fagbrev er også smalere enn i flere andre RM-bransjer. Antall ledere som har besvart undersøkelsen er nok også her i overkant av en normalfordeling i bedriftene.

Tabell 8. Oversikt over yrkesutøvelse til yrkesutøvere i restaurantkjøkken

Yrkesutøvelse				Kommentar
	Antall svar	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Utføre håndvask	86	26.3	±14.64	Arbeidsoppgavene som gjennomføres hyppigst er håndvask, renhold, tilberede kalde- og varme retter, kontrollere varekvalitet, porsjonere samt håndtere avfall. Beine ut kjøtt og fugl samt rense, filetere fisk og utvikle trendretter er arbeidsoppgaver som utføres relativt sjeldent. Svarmønsteret kan tyde på at respondentene jobber med mange arbeidsoppgaver, men gjør i mindre grad grovarbeid som utbeining og filetering. NB! Vær oppmerksom på at standardavviket er relativt høyt. Noe som indikerer at det er stor variasjon i svarene.
Utføre renhold	69	9.7	±9.99	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Utføre kvalitetskontroll	90	4.1	±3.25	
Planlegge produksjon	83	4.9	±4.06	
Klargjøre for produksjon	77	5.4	±4.85	
Kontrollere varekvalitet	82	6.7	±6.21	
Porsjonere	80	8.3	±9.73	
Velger tilberedningsmetoder	72	7.6	±10.11	
Benytte sous vide	80	2.0	±3.59	
Renser og fileterer fisk	86	1.8	±1.98	
Beiner ut og stykker kjøtt	82	1.0	±1.55	
Beiner ut og stykker fugl	79	0.8	±1.55	
Tilbereder kraft	85	2.4	±2.93	
Tilbereder kalde og varme retter	71	7.1	±9.72	
Tilbereder desserter	79	5.4	±8.99	
Baker gjærbakst	77	2.1	±3.58	
Tilpasser og lager spesialkost	75	4.4	±3.38	
Tilbereder og emballerer catering	79	2.0	±3.87	
Servering og rydding i restaurant	75	3.3	±10.46	
Håndterer avfall	77	6.1	±4.81	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Planlegger menyer	81	2.6	±4.27	
Utvikler tradisjonsmatretter	81	2.1	±3.95	
Utvikler trendretter	81	1.8	±3.70	
Grunnleggende kompetanse				
	N	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Kommuniserer med andre ansatte	64	8.9	±10.78	
Leser manualer	68	3.3	±3.88	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Snakker engelsk	67	19,9	±35.55	
Leser kvalitetssikringssystemet	70	1.4	±2.66	
Leser faglitteratur	72	2.3	±2.49	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Skriver menyer	76	2.3	±4.49	
Utfører digital mengdeberegninger	73	2.4	±6.35	
Utfører digital næringsberegning	67	1.0	±3.86	
Utfører digital varetelling	64	1.8	±3.48	
Utfører digital kalkulering	62	1.8	±4.42	
Å jobbe i yrket (Svaralternativer fra 1-7, der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig»)				
	N	Gjennomsnitt	St. avvik	
Tilknytning til yrket	92	5.8	±1.59	
Stolt av yrket	90	5.9	±1.60	
Vurderer andre yrkesmuligheter	91	4.0	±2.01	
Vurderer å skifte arbeidsplass	91	3.3	±2.23	
Tilbringe resten av yrkeskarrieren i yrket	90	3.9	±2.17	

2.5 Tabelloversikt - Konditori

Tabelloversikten fra konditori gir en oversikt over hva som kjennetegner de ansatte som besvarte spørreskjemaet og viser yrkesutøvelsen på arbeidsplassen.

Tabell 9. Oversikt over alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype for respondentene som arbeider i konditori.

	Antall	Prosent	Kommentar
Alder			
19 eller yngre	3	8.8	Det er relativt jevn aldersfordeling blant respondentene, men det er langt flere yngre respondenter har besvart spørreskjemaet enn det som er tilfelle i noen andre av RM-bransjene.
20-24	4	11.8	
25-29	11	32.4	
30-34	3	8.8	
35-40	8	23.5	
41 år eller eldre	5	14.7	
Total	34		
Kjønn			
Mann	9	26.5	Det er en sterk overvekt av kvinner blant respondentene
Kvinne	25	73.5	
Total	34		
Arbeidserfaring i bedriften			
<1 år	8	23.5	Halvparten av respondentene har arbeidet 4 år eller mer i bedriften
1-3	8	23.5	
4 år eller mer	17	50.0	
Total	33		
Fag-/svennebrev			
Nei	7	20.6	Langt de fleste respondentene har fagbrev.
Ja	27	79.4	
Total	34		
Type fag-/svennebrev			
Institusjonskokk	1	3,7	To tredjedeler av respondentene har konditorfagbrev. Det er flere respondenter med flere fagbrev enn det som er tilfelle i andre RM-bransjer.
Konditor	18	66,7	
Flere fagbrev	8	29,6	
Total	27		
Stillingstype			
Ingen lederoppgaver	20	64.5	Drøyt 30 % av respondentene er ledere.
Lederoppgaver, men ikke personalansvar	7	22.6	
Lederoppgaver som også innebærer personalansvar	4	12.9	
Total	31		

Oversikten viser at respondentene i undersøkelsen har mindre variasjon med hensyn til alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype enn i flere andre RM-bransjer.

Det som skiller respondentene i konditorbransjen fra flere andre RM-bransjer er at langt de fleste er kvinner, de er unge og har i tillegg et smalere utvalg av fag-/svennebrev enn det som er tilfelle blant enkelte andre restaurant- og matfagbransjer. Blant dem som har flere fag-/svennebrev er det kombinasjonen konditor og baker som dominerer.

Tabell 10. Oversikt over yrkesutøvelse til yrkesutøvere i konditori

Yrkesutøvelse				Kommentar
	Ant. svar	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Utfører håndvask	29	17.4	±6.65	Arbeidsoppgavene som gjennomføres hyppigst er håndvask, renhold, overtrekke og dekorere kaker, emballere og merke konditorprodukter samt håndtere avfall.
Utfører renhold	29	10.0	±7.72	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	Forklare produkter for kunder med allergier, mersalg og bestille varer er arbeidsoppgaver som utføres relativt sjeldent. Svarmønsteret kan tyde på at respondentene jobber med produksjonsoppgaver i større grad enn kundekontakt. NB! Vær oppmerksom på at standardavviket er relativt høyt. Noe som indikerer at det er stor variasjon i svarene.
Planlegger produksjon	31	4.4	±1.89	
Utfører kvalitetskontroll	31	2.5	±2.14	
Bestille varer	29	1.4	±1.61	
Fremstiller piskede masser	30	5.2	±4.32	
Fremstiller forvellede masser	27	1.5	±1.42	
Fremstiller sjokolade	28	1.9	±2.43	
Overtrekker og dekorerer kaker	26	12.8	±16.7±7	
Produserer mørdeiger	25	1.6	±2.17	
Produserer butterdeiger	27	1.5	±1.94	
Produserer sjokoladeprodukter	29	2.3	±1.96	
Produserer marsipanprodukter	30	3.7	±4.52	
Produserer produkter for kunder med allergier	29	2.4	±1.72	
Anbefaler trygge produkter for kunder med allergier	26	1.5	±2.15	
Presenterer konditorvarer for salg	27	2.3	±2.85	
Forklarer produktenes sammensetning for kunder	27	0.9	±1.38	
Anvender metoder for mersalg	26	1.1	±2.41	
Emballerer og merker konditorprodukter	25	6.4	±6.93	
Utfører vedlikehold på verktøy, maskiner og utstyr	26	2.5	±2.41	
Håndterer avfall	28	7.1	±8.70	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Planlegger og presenterer bedriftens produktsortiment	26	1.8	±4.07	
Deltar i utvikling av konditorvarer	27	1.8	±3.84	
Grunnleggende kompetanse				Når det gjelder aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter er det særlig kommunikasjon, snakke engelsk og lesing av manualer som fremheves. Skriving av tilbudsbrev, lesing av kvalitetssikringssystemet og gjennomføring av digital næringsberegning, varetelling og kalkulering er sjeldnere aktiviteter. NB! Vær oppmerksom på at også her er standardavviket relativt høyt
	N	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik	
Kommunerer med ansatte	26	4.1	±5.74	
Leser manualer	26	4.5	±3.53	
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Snakker engelsk	26	7.1	±14.01	
Leser kvalitetssikringssystem	24	0.6	±0.92	
Leser faglitteratur	27	1.6	±1.68	
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	
Skriver tilbudsbrev	24	0.0	±0.00	
Utfører digital mengdeberegninger	24	1.4	±4.13	
Utfører digital næringsberegning	21	0.2	±0.78	
Utfører digital varetelling	22	1.0	±3.03	
Utfører digital kalkulering	22	0.1	±0.50	
Å jobbe i yrket (Svaralternativer fra 1-7, der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig»)				
	N	Gjennomsnitt	St. avvik	
Tilknytning til yrket	32	6.1	±1.16	
Stolt av yrket	32	6.0	±1.25	
Vurderer andre yrkesmuligheter	33	3.0	±2.19	
Vurderer å skifte arbeidsplass	33	2.7	±2.20	
Tilbringe resten av yrkeskarrieren i yrket	33	5.3	±1.72	

2.6 Tabelloversikt - Servering

Tabelloversikten fra konditori gir en oversikt over hva som kjennetegner de ansatte som besvarte spørreskjemaet og viser yrkesutøvelsen på arbeidsplassen.

Tabell 11. Oversikt over alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype for respondentene som arbeider i servering.

Alder			
	Antall svar	Prosent	Kommentar
19 eller yngre	9	14.3	Det er langt flere yngre respondenter har besvart spørreskjemaet enn det som er tilfelle i flere andre RM-bransjer. Bare 19 % er 41 år eller eldre.
20-24	10	15.9	
25-29	13	20.6	
30-34	11	17.5	
35-40	8	12.7	
41 år eller eldre	12	19.0	
Total	63	100.0	
Kjønn			
Mann	27	42.9	Det er en svak overvekt av kvinner blant respondentene.
Kvinne	34	54.0	
Total	61		
Arbeidserfaring i bedriften			
<1 år	26	41.3	Drøyt 60 % av respondentene har mindre enn 4 års arbeidserfaring i bedriften.
1-3	13	20.6	
4 år eller mer	23	36.5	
Total	62		
Fag-/svennebrev			
Nei	29	46.0	Drøyt halvparten av respondentene har fagbrev
Ja	34	54.0	
Total	63		
Type Fag-/svennebrev			
Kokk	4	15,4	Av respondentene som har angitt fagbrevtype, svarer langt de fleste at de har servitørfagbrev.
Servitør	21	80,8	
Flere fagbrev	1	3,8	
Total	26		
Stillingstype			
Ingen lederoppgaver	41	67.2	Drøyt 30 % av respondentene har en form for lederstilling. Dette kan være i overkant av en normalfordeling i bedriftene.
Lederoppgaver, men ikke personalansvar	7	11.5	
Lederoppgaver som også innebærer personalansvar	13	21.3	
Total	61		

Oversikten viser at respondentene i undersøkelsen har mindre variasjon med hensyn til alder, kjønn, arbeidserfaring i bedriften, fag-/svennebrev, type fag-/svennebrev og stillingstype enn i flere andre RM-bransjer.

Det som skiller respondentene i serverings fra flere andre RM-bransjer er at langt de fleste er unge og har jobbet kort tid i bedriften. De har i tillegg et relativt smalt utvalg av fagbrev, men siden mange ikke spesifiserte hvilke fagbrev de har, er det vanskelig å angi hvilke type fagbrev som er vanligst.

Tabell 12. Oversikt over yrkesutøvelse til yrkesutøvere i servering

Yrkesutøvelse				Kommentar		
	Antall svar	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik			
Utføre håndvask	59	16.3	±12.82	Arbeidsoppgavene som gjennomføres hyppigst er tallerkenservert, håndvask, servere og kaffedrikker.		
Utføre kvalitetskontroll	46	4.3	±5.77			
Forklarer måltidet sammensetning for gjester	46	8.7	±10.18			
Anbefaler mat og drikke for gjester	44	8.3	±9.72			
Anvender mersalgsteknikker	41	8.5	±8.74			
Tilbyr egnede retter for gjester fra ulike kulturer og religioner	42	4.2	±7.23			
Utføre tallerkenservert	35	19.8	±21.69			
Utføre fatsservering	47	3.6	±10.06			
Tilbereder retter ved gjestens bord	47	1.1	±4.56			
Tilbereder og serverer aperitiffer	41	4.2	±5.64			
Tilbereder og serverer kaffedrikker	46	9.2	±13.73			
Utføre oppvask	41	7.3	±13.60			
Håndterer avfall	39	3.3	±5.40			
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik		Delta i utvikling av nye produkter, tilberede retter ved gjesten bord og utføre vedlikehold er arbeidsoppgaver som utføres relativt sjeldent.	
Tilbyr spesialkost ved behov	50	8.0	±8.84			
Lager drinker etter resepter	45	59.6	±72.16			
Håndterer uforutsette situasjoner	40	6.3	±6.35			
Utføre renhold i serveringslokaler og anretning	46	5.7	±12.20			
Utføre vedlikehold av serveringsutstyr og maskiner	47	2.7	±3.16			
Planlegger dagens servering, bordplassering og reservasjoner	45	3.8	±4.13			
Klargjør serveringslokaler og mice en place	43	4.2	±3.65			
Beregner plassbehov ut i fra bestillinger	45	4.1	±7.67			
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	Svarmønsteret kan tyde på en relativt stor spredning av arbeidsoppgaver		
Planlegger måltider og setter sammen menyer	51	4.1	±9.05			
Deltar i utvikling av nye salgsprodukter	47	1.7	±4.52			
Grunnleggende kompetanse						NB! Vær oppmerksom på at standardavviket er relativt høyt. Noe som indikerer at det er stor variasjon i svarene.
	N	Antall ganger (Daglig gjennomsnitt)	St. avvik			
Kommuniserer med andre yrkesgrupper	47	12.8	±15.93			
Snakker engelsk	43	8.3	±10.64			
Regner plassbehov ved ulike bordoppsetninger	43	2.5	±3.54			
Leser bestillinger	49	2.2	±3.49			
Regner omsetning	46	1.2	±2.14			
	N	Antall ganger (Ukentlig gjennomsnitt)	St. avvik		Når det gjelder aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter er det særlig kommunikasjon, snakke engelsk og lesing av faglitteratur som fremheves.	
Leser faglitteratur	52	3.5	±5.74			
Leser kvalitetssikringssystemet	45	2.2	±2.89			
Skriver kjøreplaner	46	2.0	±3.61			
	N	Antall ganger (Månedlig gjennomsnitt)	St. avvik	Digital kalkulering, mengdeberegning og næringsberegning er sjeldnere aktiviteter.		
Skriver tilbud som skal sendes gjester	51	2.9	±8.62			
Utføre digital mengdeberegning	45	1.1	±4.52			
Utføre digital næringsberegning	45	0.3	±1.72			
Utføre digital varetelling	47	2.1	±5.11			
Utføre digital kalkulering	40	0.9	±2.42			
Å jobbe i yrket (Svaralternativer fra 1-7, der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig»)						NB! Vær oppmerksom på at også her er standardavviket relativt høyt
	N	Gjennomsnitt	St. avvik			
Tilknytning til yrket	61	5.3	±1.81			
Stolt av yrket	62	5.4	±1.74			
Vurderer andre yrkesmuligheter	60	3.8	±2.12			
Vurderer å skifte arbeidsplass	60	3.8	±2.10			
Tilbringe resten av yrkeskarrieren i yrket	61	3.6	±2.07			

3 Personlige egenskaper i restaurant- og matfagbransjer

Spørreskjemaene har et åpent spørsmål om hvilke personlige egenskaper yrkesutøvere i et utvalg av restaurant- og matfagyrker mener er spesielt nødvendige for å gjøre en profesjonell jobb?

Snaut 60 % av respondentene besvarte spørsmålet med tekst. I tabellen nedenfor presenteres resultatene for hver av de undersøkte restaurant- og matfagbransjene i rangert rekkefølge.

Tabell 13. Oversikt over ønskede personlige egenskaper i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer

Arbeidsplass	Prosentandel som besvarte*	Nødvendige personlige egenskaper i rangert rekkefølge
Ferskvareutsalg - ferskvedisk	38	1. Serviceinnstilt 2. Håndlag** 3. Nøyaktig
Matindustri	70	1. Nøyaktig 2. Håndlag 3. Kommunikasjonsevne
Institusjonskjøkken	35,8	1. Håndlag 2. Samarbeidsevne 3. Kreativ
Restaurantkjøkken	68,3	1. Effektiv 2. Håndlag 3. Nøyaktig
Konditori	73,5	1. Effektiv 2. Nøyaktig 3. Kreativ
Servering	63,4	1. Blid*** 2. Serviceinnstilt 3. Rask

*) Andelen av respondentene i hver bransje som besvarte det åpne spørsmålet om hvilke personlige egenskaper som er nødvendig i yrket

**) Begrepet *håndlag* er en konstruert samlebetegnelse på svar som «faginteressert», «godt håndlag» og «fagdyktig». Det kan diskuteres om disse begrepene er personlige *egenskaper* eller *trekk* ved respondentene, men siden håndlag er en egenskap som varierer selv etter opplæring, har vi valgt å samle disse begrepene i et fellesbegrep «håndlag». Dette er en egenskap vi mener er nødvendig for å gjøre en profesjonell jobb i alle restaurant- og matfagbransjene.

***) Blid dekker også begrepet glad.

Tabell 14. Oversikt over hyppigst nevnte ønskede personlige egenskapene i et utvalg av restaurant- og matfagyrker.

Alle svar. Hyppigst nevnt i rangert rekkefølge:
1-Nøyaktig
2-Håndlag
3-Effektiv

Nøyaktig, håndlag og effektiv er de tre hyppigst nevnte egenskapene. Vi har ikke skilt mellom hva for eksempel ledere svarer til forskjell fra ikke-ledere, eller om respondenter med fag-/svennebrev svarer annerledes enn dem med fag-/svennebrev. I en senere analyse kan dette være interessant.

Det er verdt å merke seg at egenskapen «hygienisk» ikke er blant «tre på topp» i noen av bransjene. Skyldes dette at hygiene er så selvfølgelig eller at hygienisk ikke vektlegges som egenskap? Dette vil vi også undersøke nærmere i en ny undersøkelse.

4 Tilknytning til yrke og arbeidsplass i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer

Tabell 15. Oversikt over tilknytning til yrket i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer

Yrkene er rangert etter gjennomsnittsskåren Svaralternativene i spørreskjemaet går fra 1-7 der 1 betyr "Stemmer i liten grad, mens 7 betyr «Stemmer i stor grad».	Gj.snitt	St.av.	Kommentar
Jeg føler sterk tilknytning til ...-yrket			Resultatet viser at konditor- og kokkrespondenter opplever sterkes tilknytning til yrket mens respondenter i matindustrien og butikkslaktere plasserer seg nederst.
Konditori (konditor)	6,1	±1.16	
Restaurantkjøkken (kokk)	5,8	±1.59	
Servering (servitør)	5,4	±1.81	
Institusjonskjøkken (institusjonskokk)	5,0	±1.69	
Ferskvareutsalg (butikkslakter)	5,0	±1.85	
Matindustrien (fagarbeider i matindustrien)	4,3	±1.93	
Jeg er stolt av å være ...			Konditor- og kokkrespondenter er stoltest av yrket sitt. Respondenter fra matindustrien nederst og institusjonskokker plasserer seg nederst.
Konditori (konditor)	6,0	±1.25	
Restaurantkjøkken (kokk)	5,9	±1.60	
Servering (servitør)	5,4	±1.74	
Ferskvareutsalg (butikkslakter)	5,3	±1.67	
Institusjonskjøkken (institusjonskokk)	5,2	±1.74	
Matindustrien (fagarbeider i matindustrien)	4,9	±1.87	
Jeg tenker ofte på andre yrkesmuligheter enn ...-yrket			Kokk- og servitørrespondenter vurderer i størst grad andre yrkesmuligheter. Konditorer og butikkslaktere minst.
Restaurantkjøkken (kokk)	4,0	±2.01	
Servering (servitør)	3,9	±2.12	
Matindustrien (fagarbeider i matindustrien)	3,8	±1.90	
Institusjonskjøkken (institusjonskokk)	3,6	±1.96	
Ferskvareutsalg (butikkslakter)	3,5	±1.99	
Konditori (konditor)	3,2	±2.19	
Jeg overveier å skifte arbeidsplass i løpet av de nærmeste årene			Servitørrespondenter og ansatte i matindustrien overveier i størst grad å skifte arbeidsplass. Butikkslakter- og konditorrespondenter i minst grad.
Servering (servitør)	3,8	±2.10	
Matindustrien (fagarbeider i matindustrien)	3,6	±1.96	
Restaurantkjøkken (kokk)	3,4	±2.23	
Institusjonskjøkken (institusjonskokk)	3,1	±2.13	
Ferskvareutsalg (butikkslakter)	2,9	±2.06	
Konditori (konditor)	2,8	±2.20	
Jeg tilbringer veldig gjerne resten av yrkeskarrieren som ...			Konditorer- og institusjonskokk-respondenter ønsker i størst grad å tilbringe resten av yrkeskarrieren i yrket. Servitører og fagarbeidere i matindustrien minst.
Konditori (konditor)	5,2	±1.72	
Institusjonskjøkken (institusjonskokk)	4,4	±2.12	
Ferskvareutsalg (butikkslakter)	4,1	±1.95	
Restaurantkjøkken (kokk)	3,9	±2.17	
Servering (servitør)	3,7	±2.07	
Matindustrien (fagarbeider i matindustrien)	3,6	±1.9	

Oppsummert viser resultatene at konditorrespondentene er den gruppen som opplever sterkest tilknytning til yrket og arbeidsplassen. Respondenter fra matindustrien er den gruppen som i minst grad opplever tilknytning til yrket og arbeidsplassen.

Kokk- og servitørrespondenter er en gruppe som opplever relativt sterk tilknytning til yrket, men som samtidig ikke er fremmed for å skifte yrke og arbeidsplass. Ansatte i ferskvareutsalg plasserer seg midt i fordelingen.

Resultatene viser at enkelte grupper (respondenter fra konditorier og matindustrien) har en konsistent tilknytning til yrket og arbeidsplassen, mens andre grupper (respondenter fra restaurantkjøkken og servering) er stolte av yrket, men vurderer likevel å bytte både yrke og arbeidsplass.

4.1 Ulike faktorerers betydning for tilknytning til yrke og arbeidsplass

Som en utdyping og nyansering av tabell 15 har vi analysert respondentenes tilknytning til yrket og arbeidsplassen ut i fra om de har fag-/svennebrev og hvilke stilling de har i bedriften/institusjonen.

Tabell 16. Oversikt over graden av fag-/svennebrev og tilknytning til yrket i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer

Svaralternativene i spørreskjemaet går fra 1-7 der 1 betyr "Stemmer i liten grad, mens 7 betyr «Stemmer i stor grad».	Fag-/svennebrev	Antall svar	Gjennomsnitt	St. avvik
Tilknytning til yrket	Nei	106	3,4	±2,28
	Ja	221	5,0	±2,27
Stolt av yrket	Nei	108	3,8	±2,12
	Ja	229	5,4	±1,97
Vurdere andre yrker	Nei	104	3,5*	±2,17
	Ja	227	3,4*	±2,07
Vurderer å skifte arbeidsplass	Nei	115	3,8*	±2,30
	Ja	236	3,3*	±2,21
Tilbringe yrkeskarrieren i yrket	Nei	114	3,9	±2,23
	Ja	236	4,6	±1,96

*) Spørsmålene i spørreskjemaet er negativt stilt. Lavere gjennomsnitt indikerer at respondentene i mindre grad vurderer andre yrker eller å skifte arbeidsplass

Tabellen viser at respondenter med fag-/svennebrev er stoltere av yrket, de opplever en sterkere tilknytning til yrket og de ønsker i større grad å tilbringe resten av yrkeskarrieren i yrket enn respondenter uten fag-/svennebrev. Respondenter med fag-/svennebrev vurderer også i mindre grad andre yrker og skifte arbeidsplass.

Tabell 17. Oversikt over stillingstype og tilknytning til yrket i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer

Svaralternativene i spørreskjemaet går fra 1-7 der 1 betyr "Stemmer i liten grad, mens 7 betyr «Stemmer i stor grad».	Tilknytning til yrket	Stolt av yrket	Vurdere andre yrker	Vurderer å skifte arbeidsplass	Tilbringe yrkeskarrieren i yrket
	Gj.snitt	Gj.snitt	Gj.snitt	Gj.snitt	Gj.snitt
Ingen lederoppgaver	3,9	4,4	3,5*	3,6*	4,2
Lederoppgaver, uten personalansvar	5,2	5,5	3,9*	3,4*	4,0
Lederoppgaver med personalansvar	5,2	5,4	3,2*	3,6*	5,1

*) Spørsmålene i spørreskjemaet er negativt stilt. Lavere gjennomsnitt indikerer at respondentene i mindre grad vurderer andre yrker eller å skifte arbeidsplass

Resultatet er ikke entydig slik som var tilfelle med fag-/svennebrev. Det kan virke som om ansatte med lederoppgaver uten personalansvar er stolt av yrket og opplever sterk tilknytning, men at de samtidig vurderer andre yrker og arbeidsplasser. Ledere med personalansvar er den gruppen som i størst grad opplever tilknytning til yrket og arbeidsplassen og som tenker å tilbringe resten av yrkeskarrieren i yrket. Respondenter uten lederoppgaver er den gruppen med lavest positiv vurdering av yrket selv om de i større grad ønsker å tilbringe resten av yrkeskarrieren i yrket enn det for eksempel ledere uten personalansvar ønsker.

5 Grunnleggende ferdigheter

I tillegg til yrkesspesifikke ferdigheter legger læreplanene i Vg1, Vg2 og Vg3 i restaurant- og matfagene også vekt på utvikling av såkalte *grunnleggende ferdigheter* (Utdanningsdirektoratet). Dette er ferdigheter i å uttrykke seg muntlig og skriftlig, lese, regne og kunne bruke digitale verktøy. Alt innenfor rammen av yrkesutøvelse i restaurant- og matfagyrker.

I spørreundersøkelsen ble de beskrivelsen av grunnleggende ferdighetene i Vg3 læreplanene operasjonalisert til spørsmål som ble besvart av yrkesutøverne i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer.

Tabell 18. Oversikt over gjennomsnittlig antall aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer

Grunnleggende ferdigheter	Arbeidsplass						
	Tidsenhet	Ferskvare- utsalg	Mat- industri	Institusjons- kjøkken	Restaurant- kjøkken	Konditori	Servering
Kommuniserer med andre ansatte	Daglig	7,9	3,7	2,2	8,9	4,1	12,8
Snakker engelsk	Ukentlig	2,7	0,1	1,2	19,9	7,1	41,5
Kommunikasjonsaktiviteter		5,3	1,9	1,7	14,4	5,6	27,1
Leser arbeidsplaner, manualer, bestillinger	Daglig	2,7	1,9	2,1	3,3	4,6	2,3
Leser kvalitetssikringssystemet	Ukentlig	1,7	0,7	1,0	1,4	0,6	2,2
Leser faglitteratur	Ukentlig	2,1	2,1	1,3	2,3	1,7	3,6
Leseaktiviteter		2,2	1,6	1,4	2,4	2,3	2,7
Skriver tilbudsbrev, driftrapporter, menyer, kjøreplaner	Månedlig	0,8	1,7	0,9	2,4	0,0	5,1
Tegner flytskjema	Månedlig		1,1				
Skriveaktiviteter		0,8	1,4	0,9	2,4	0,0	5,1
Regner plassbehov	Daglig						2,5
Regner omsetning	Daglig						1,2
Regneaktiviteter		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,9
Digital mengdeberegning	Månedlig	1,6	0,2	1,1	2,5	1,5	1,1
Digital næringsberegning	Månedlig	0,2	0,0	1,2	1,0	0,3	0,4
Digital varetelling	Månedlig	4,7	1,9	2,1	1,9	1,0	2,1
Digital kalkulering	Månedlig	4,7	0,0	0,4	1,8	0,2	1,0
Digitale aktiviteter		2,8	0,5	1,2	1,8	0,7	1,1

Tabellen viser at det er til dels betydelige forskjeller mellom yrkesutøvere i ulike bransjer når det gjelder bruk av grunnleggende ferdigheter på arbeidsplassen. Størst er forskjellen mellom yrkene når det gjelder ansattes kommunikasjon med andre ansatte og i hvilken grad de snakker engelsk på arbeidsplassen. Det kan synes som om ansatte i restaurantbransjen snakker engelsk i langt større grad enn ansatte i bransjer som går under betegnelsen «matfagene».

For å kunne sammenlikne bruk av digitale ferdigheter med samme tidsenhet er daglige-, ukentlige- og månedlige aktiviteter fra tabell 18 omregnet til månedlig aktivitet. Det er gjort slik: Månedlige aktiviteter er multiplisert med 1, ukentlige aktiviteter er multiplisert med 4 og daglige aktiviteter er multiplisert med 20.

Tabell 19. Oversikt over gjennomsnittlig antall aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer, omregnet til månedlig aktivitet

Grunnleggende ferdigheter	Arbeidsplass						
	Tidsenhet	Ferskvare- utsalg	Matindustri	Institusjons- kjøkken	Restaurant- kjøkken	Konditori	Servering
Kommuniserer med andre ansatte		158	74	44	178	82	256
Snakker engelsk		10,8	0,4	4,8	79,6	28,4	166
Kommunikasjonsaktiviteter	Månedlig	168,8	74,4	48,8	257,6	110,4	422
Leser arbeidsplaner, manualer, bestillinger		54	38	42	66	92	46
Leser kvalitetssikringssystemet		6,8	2,8	4	5,6	2,4	8,8
Leser faglitteratur		8,4	8,4	5,2	9,2	6,8	14,4
Leseaktiviteter	Månedlig	69,2	49,2	51,2	80,8	101,2	69,2
Skriver tilbudsbrev, driftsrapporter, menyer, kjøpreplaner		0,8	1,7	0,9	2,4	0	5,1
Tegner flytskjema			1,1				
Skriveaktiviteter	Månedlig	0,8	2,8	0,9	2,4	0	5,1
Regner plassbehov							50
Regner omsetning							24
Regneaktiviteter	Månedlig						74
Digital mengdeberegning		1,6	0,2	1,1	2,5	1,5	1,1
Digital næringsberegning		0,2	0	1,2	1	0,3	0,4
Digital varetelling		4,7	1,9	2,1	1,9	1	2,1
Digital kalkulering		4,7	0	0,4	1,8	0,2	1
Digitale aktiviteter	Månedlig	11,2	2,1	4,8	7,2	3	4,6

Når aktiviteter knyttet til de Vg3grunnleggende ferdigheter blir omregnet til månedlige aktiviteter viser resultatene at det er stor variasjon mellom hva yrkesutøvere i ulike restaurant- og matfagbransjer utfører av ulike grunnleggende ferdigheter som er vektlagt i Vg3-læreplanen i hvert fagområde. Mest tid benyttes til kommunikasjonsaktiviteter, men tabellen viser at det er en stor variasjon mellom for eksempel institusjonskjøkken og restaurantkjøkken.

Det gjennomføres en god del leseaktiviteter gjennom en måned, men også her er det en stor variasjon mellom bransjene. Yrkesutøvere i konditorbransjen leser for eksempel dobbelt så mye som yrkesutøvere i matindustrien.

Når det gjelder digitale aktiviteter er det også her variasjon. Yrkesutøvere i ferskvareutsalg har om lag fem ganger så høy aktivitet enn yrkesutøvere i matindustrien.

Skriveaktiviteter gjennomføres generelt minst av de grunnleggende ferdighetene. Yrkesutøvere i serveringsbransjen skriver markant mer enn yrkesutøvere i de andre restaurant- og matfagbransjene.

5.1 Fordeling av grunnleggende ferdigheter ut i fra stillingstype og fag-/svennebrev

For å nyansere og utdype innholdet i tabell 19 ytterligere har vi summert alle aktivitetene knyttet til grunnleggende ferdigheter fordelt på stillingstype og om respondentene har fag-/svennebrev eller ikke.

Tabell 20. Oversikt antall aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter og stillingstype i et utvalg restaurant- og matfagbransjer

		Ferskvare- utsalg	Mat- industri	Institusjons- kjøkken	Restaurant- kjøkken	Konditori	Servering	Antall aktiviteter fordelt på stillingstype
Stillings- type	Ingen leder- oppgaver	143	87	72	114	22	154	592
	Lederoppgaver uten personalansvar	229	189	23	126	195	291	1053
	Lederoppgaver med personalansvar	350	20	170	181	365	337	1423

Tabellen viser at økende grad av lederansvar fører til økt bruk av grunnleggende ferdigheter.

Yrkesutøvere med lederoppgaver som også inkluderer personalansvar gjennomfører nesten tre ganger så mange aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter enn ansatt uten lederansvar.

Tabell 21. Oversikt over antall aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter i et utvalg restaurant- og matfagbransjer basert på om respondentene har fag-/svennebrev eller ikke

		Ferskvare- utsalg	Mat- industri	Institusjons- kjøkken	Restaurant- kjøkken	Konditori	Servering	Antall aktiviteter fordelt på fagbrev
Fagbrev	Nei	154	106	7	100	24	175	566
	Ja	265	66	101	154	126	229	941

Tabellen viser at antall aktiviteter knyttet til grunnleggende ferdigheter stiger når respondentene har fag-/svennebrev. Resultatet indikerer derfor at det å ha fag-/svennebrev kan knyttes til økende bruk av grunnleggende ferdigheter.

5.2 Oppsummert om bruk av grunnleggende ferdigheter i et utvalg restaurant- og matfagbransjer

Generelt er det relativt lite bruk av grunnleggende ferdigheter slik de presenteres i Vg3 læreplanene i yrkene som er undersøkt. Unntaket er kommunikasjonsaktiviteter, men også innenfor denne grunnleggende ferdigheten er det stor variasjon.

En grundigere analyse av dataene viser at respondenter med fag-/svennebrev og lederoppgaver i bedriften/institusjonen er mer aktive med hensyn til å uttrykke seg muntlig og skriftlig, lese, regne og bruke digitale verktøy enn det respondenter uten fag-/svennebrev og lederoppgaver er.

6 Klusteranalyser

For å kunne sammenlikne de ulike restaurant- og matfagbransjene/-yrkene er det gjennomført såkalte klusteranalyser. Kluster kommer fra det engelske ordet *cluster* som betyr klynge. Vi utviklet slike klynger i SPSS ved å kategorisere spørsmålene fra hvert av spørreskjemaene i 6 klynger der spørsmål om samme tema ble samlet i ett kluster. De seks klusterne er «Renhold», «Kvalitets sikring», «Forberedende produksjonsarbeid», «Produksjonsarbeid», «Meny- og produktutvikling» og «Kundekontakt».

En slik organisering av data gjør at sammenfattede arbeidsoppgaver kan analyseres i forhold til faktorer som «fag-/svennebrev», «bedriftens plassering», bedriftstype, «alder», «ansiennitet i bedriften» og «stillingstype» og deretter sammenliknes på tvers av restaurant- og matfagbransjene i undersøkelsen.

Tabell 22. Klusteranalyse ferskvareutsalg

Klusteranalyse Ferskvareutsalg		Renhold		Kvalitets- sikring		Forberedende produksjons- arbeid		Produksjons- arbeid		Meny- og produkt- utvikling		Kunde- kontakt	
		Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av
Fag- /svennebrev	Nei	8,9	5,0	2,7	2,0	4,8	3,7	3,2	3,8	2,3	4,5	8,3	8,4
	Ja	9,5	7,7	5,4	5,6	6,0	4,1	4,4	3,4	1,8	5,0	10,7	9,4
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	12,6	5,9	5	5,3	7,8	5,5	4,6	3,4	2,5	3,2	6	3,4
	Tettbygd strøk	8,4	5	3,5	4,6	5,9	4,2	4,0	4,3	2,5	5,9	9,3	9
	By, utenfor sentrum	9,6	9,9	4,5	5,0	3,9	1,5	3,7	2,6	1,0	1,4	9,6	9,9
	By, i sentrum	9,7	5,7	5,7	3,2	5,2	4,2	3,0	3,6	2,2	5,9	13,1	9,8
Bedriftstype	Ferskvare og ferdigvarer	8,1	4,7	3,0	1,8	5,3	4,0	2,4	1,9	1,0	2,2	8,2	6,1
	Ferskvare, ferdigvare og noe catering	10,2	4,4	4,3	3,8	4,9	4,4	2,5	2,5	2,2	5,7	8,7	10,1
	Stort utvalg av ferskvare, ferdigvare og catering	9,6	8,9	5,2	6,3	6,0	3,7	6,0	4,3	3,2	6,2	11,6	10,1
Alder	< 20 år	6,2	3,8	2,4	2,2	2,9	0,8	1,8	0,7	0,1	0,2	3,8	1,4
	20-24	7,4	2,1	3,7	2,0	4,6	1,9	3,3	2,2	4,2	7,1	11,8	14,9
	25-29	8,2	3,0	4,3	3,5	4,1	2,4	2,9	3,1	1,1	1,8	9,3	7,2
	30-34	8,7	5,8	4,5	4,2	7,3	5,0	4,8	3,5	1,4	2,2	10,8	8,8
	35-40	10,6	6,6	4	1,7	8,2	5,6	5,5	3,3	3	4,5	12,4	8,8
	> 41 år	11,1	9,5	4,7	6,6	5,4	3,9	4,0	5,4	2,3	6,2	8,8	9,1
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	5,6	1,7	4,7	3,4	6,3	4,4	4,4	3,8	4,9	8,5	5,5	2,1
	1-3 år	10,0	9,4	4,5	5,0	5,1	4	3,6	4,1	1,6	2,7	13,1	11,7
	> 4 år	9,2	4,9	3,9	4,5	5,6	4	3,9	3,3	1,9	5,1	8,6	7,7
Stillingstype	Ingen lederoppgaver	9,8	7,3	3,3	4,0	4,8	3,6	3,5	3,9	2,2	4	8,5	9,5
	Lederoppgaver uten personalansvar	9	5,9	5,1	5,2	8,	6,2	6,0	3,9	1,6	2,8	11,4	8,1
	Lederoppgaver med personalansvar	8,1	6,0	5,4	5,4	6,1	3,7	3,8	2,9	2,2	7,3	13,4	8,2

Tabell 23. Klusteranalyse matindustri

Klusteranalyse Matindustri		Renhold		Kvalitets- sikring		Forberedende produksjons- arbeid		Produksjons- arbeid		Meny- og produkt- utvikling		Kunde- kontakt	
		Gj.sn	St.av	Gj.s n.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av
Fag-/ svennebrev	Nei	4,8	6,8	3,4	1,6	2,8	1,7	5,4	5,4	0,1	0,3	.	.
	Ja	3,6	2,6	4,4	2,9	2,8	2,1	4,4	2,0	1,7	3,3	.	.
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	3,3	.	2,1	1,2	2,6	2,6	2,3	2,0	0	0	.	.
	Tettbygd strøk	7,1	8,5	4,8	.	2,5	1,8	12,9	.	4,1	5,2	.	.
	By, utenfor sentrum	3,7	3,7	6,2	3,4	3,7	1,4	4,6	2,9	0,1	0,1	.	.
	By, i sentrum	2,4	1,0	4	1,2	2,6	2,1	4,5	3,5	0,6	1,2	.	.
Bedrifts- type	Småskala- bedrift med smalt produkt- sortiment	.	.	1,1	0,1	0	.	0,8	.	0	0	.	.
	Småskala- bedrift med varierte produkt- sortiment	2,1	0,7	3,1	1,4	2,5	2,6	.	.	1,1	1,6	.	.
	Industribedrift med smalt produkt- sortiment	3,9	3,4	5,8	2,9	3,3	1,1	5,3	3,7	0,6	0,4	.	.
	Industribedrift med varierte produkt- sortiment	4,8	6,0	4,3	2,3	3,0	1,9	5,4	4,2	1,3	3,2	.	.
Alder	< 20 år
	20-24	9	.	10	.	2,5	.	.	.	0	.	.	.
	25-29	1	.	8,4	.	2,5	.	8	.	0	.	.	.
	30-34	1,3	.	3,6	.	5	.	2,5	.	0,3	.	.	.
	35-40	2,6	1	2,7	1,6	3	3,0	2,8	1,73	2,6	3,8	.	.
	> 41 år	5	5,9	3,4	1,3	2,6	1,6	6,1	4,9	0,1	0,3	.	.
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	1	.	1,2	.	2,2	3,1	6,8	8,4	0	0	.	.
	1-3 år	9	.	4,5	4,8	1,7	1,0	.	.	0	0	.	.
	> 4 år	2,3	1,0	4,1	1,8	3,0	1,9	4,4	2,8	1,5	3,0	.	.
Stillings- type	Ingen lederopp-gaver	3,0	2,4	4,5	3,0	2,2	1,7	4,0	3,1	1,0	2,9	.	.
	Lederopp-gaver uten personalansvar	2	.	2,6	0	2	0,8	.	.	0	0	.	.
	Lederopp-gaver med personal- ansvar	9,8	10,1	3,5	1,4	5,1	1,7	8,5	6,1	1,8	1,7	.	.

Tabell 24. Klusteranalyse institusjonskjøkken

Klusteranalyse Institusjonskjøkken		Renhold		Kvalitets- sikring		Forberedende produksjons- arbeid		Produksjons- arbeid		Meny- og produkt- utvikling		Kunde- kontakt	
		Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av
Fag-/ svennebreve	Nei	13,5	9,1	0,9	1,7	1,3	1,3	1,5	1,6	0,3	0,8	3,1	3,3
	Ja	9,4	6,5	3,3	2,2	4,4	4,3	3,6	2,7	1,6	3,4	5,0	5,1
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	9,7	5,8	2,6	2	3,0	1,8	2,3	2,2	0,9	2,9	4,7	6,3
	Tettbygd strøk	11,	6,9	3,0	2,1	2,8	4,1	2,9	2,7	0,4	0,5	5,5	7,7
	By, utenfor sentrum	10,7	8,5	2,1	1,9	3,2	1,6	4,5	3,0	1,3	1,6	3	2,2
	By, i sentrum	10,1	7,8	3,6	3	5	6,3	3,5	2,8	2,2	4,6	5,2	3
Bedrifts- type	Mottakskjøkken med fordeling av mat	17	20	5,5	4,2	12,7	18	5,4	7,5	0	.	3,5	5
	Mottaks- kjøkken med litt egenproduksjon	15,5	.	3	5	.
	Kjøkken med egenproduksjon av kald- og varmmat	10,6	6,6	2,9	2,2	3,5	2,3	3,0	2,2	1,0	2,6	4,9	6
	Sentralkjøkken med produksjon og distribusjon av kald- og varmmat	8,2	5,2	2,6	2,5	2,8	2,5	3,0	2,5	1,8	3,8	4,5	3,4
Alder	< 20 år
	20-24	10,4	4,6	0,5	0,9	2,1	2,1	2,2	1,8	0	0,1	2,8	2,2
	25-29	12,5	5	4,5	3	5,0	1,3	3,5	3,0	0,2	0,5	5	4,4
	30-34	19,8	16	4,5	2,6	8,1	9,8	3,9	4	0	0	5,4	3,9
	35-40	12,2	8,2	2,6	2,4	3,1	3,4	3,3	2,0	0,5	0,8	5,3	5,7
	> 41 år	7,7	5,7	3,2	2,1	3,2	2,3	3,2	2,9	2,3	4	4,6	5,6
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	7,5	7,1	1	1,4	2,6	2,5	2,4	3,3	0,8	1,3	2	2,2
	1-3 år	12	8,3	2	2,5	2,5	2,4	2,2	2,1	0,1	0,3	3,4	3,6
	> 4 år	10,1	6,7	3,6	2,2	4,4	4,6	3,7	2,8	2,0	3,9	5,6	5,4
Stillings- type	Ingen lederoppgaver	11,4	8	2,3	2,4	3,4	4,5	3,1	2,6	0,2	0,5	4,9	5,7
	Lederoppgaver uten personalansvar	9,0	4,5	3,7	2,1	3,8	2,2	3,6	3,0	2,1	3,5	3,7	2,7
	Lederoppgaver med personalansvar	7,6	6,6	4,2	1,9	5,0	4,2	2,5	1,5	4,5	5,4	5	3,4

Tabell 25. Klusteranalyse restaurantkjøkken

Klusteranalyse Restaurantkjøkken		Renhold		Kvalitets- sikring		Forberedende produksjons- arbeid		Produksjons- arbeid		Meny- og produkt- utvikling		Kunde- kontakt	
		Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av
Fag-/ svennebrev	Nei	9,1	5,9	4,5	2,8	4,2	2,0	2,0	1,6	0,9	1,8	5,8	10,5
	Ja	7,4	5,5	6,2	4,5	8,2	6,8	3,0	2,3	2,7	3,7	3,4	2,3
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	5,0	2,4	4,1	2,6	5,2	3,2	2,4	1,7	1,6	2,0	2,7	1,9
	Tettbygd strøk	10,6	6,2	5,5	2,3	6,0	5,0	2,0	1,6	1,8	3,1	6,6	10,5
	By, utenfor sentrum	5,8	3,5	5,8	5,0	11,7	11,8	2,4	1,9	1,9	1,8	2,5	2,2
	By, i sentrum	8,6	6,2	6,9	5,3	7,4	5,2	3,8	2,8	3,0	4,5	3,5	3,0
Bedrifts- type	Veikro, kantine, konferanse eller catering	6,9	4,3	4,7	2,3	6,1	4,4	2,3	1,8	1,7	1,9	3,2	3,4
	Kjede- restaurant med a la carte	9,2	6,7	4,8	1,9	4,8	1,4	2,3	1,8	0,9	2,1	5,4	2,2
	Restaurant med egenutviklet a la carte meny	9,5	7,5	6,4	4,5	6,3	4,6	3,1	2,1	3,6	5,2	6,5	11,5
	Restaurant med stjerne eller ambisjon om stjerne	6,4	1,0	13,6	8,5	14,5	4,6	6,7	3,2	3,8	4,2	4,1	2,1
Alder	< 20 år	8,3	5,3	6,0	1,5	5,9	1,6	1,8	0,5	0,9	2,3	8,0	8,1
	20-24	14,3	8,1	5,0	1,0	5,0	2,1	4,1	2,2	0,4	0,9	4,7	2,0
	25-29	9,1	6,6	5,2	3,2	7,5	5,8	3,8	2,7	2,8	4,9	2,8	2,0
	30-34	7,4	4,7	6,2	5,2	8,2	6,6	2,9	2,0	2,0	1,3	2,6	1,6
	35-40	7,0	5,5	6,5	5,0	7,0	4,1	2,6	2,0	2,8	3,0	3,0	2,3
	> 41	6,3	3,8	5,2	4,2	6,1	7,5	1,7	1,4	1,7	1,9	6,0	10,7
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	8,5	6,5	5,9	4,0	6,8	3,5	3,4	2,9	2,8	4,6	5,0	4,7
	1-3 år	7,6	4,3	5,7	5,0	7,9	6,2	2,7	1,7	1,4	2,4	3,1	2,7
	> 4 år	7,3	5,4	5,4	3,5	6,4	6,7	2,3	1,9	2,1	2,7	4,5	8,4
Stillings- type	Ingen lederoppgaver	9,0	6,3	4,3	2,8	6,6	6,2	2,5	2,2	1,1	3,3	5,4	9,2
	Lederoppgaver uten personalansvar	7,0	5,6	6,3	2,2	5,8	2,4	3,0	2,0	3,5	3,2	3,4	2,1
	Lederoppgaver med personalansvar	7,1	4,1	8,0	5,5	9,0	6,8	2,9	2,2	3,1	2,4	3,5	2,6

Tabell 26. Klusteranalyse konditori

Klusteranalyse Konditori		Renhold		Kvalitets-sikring		Forberedende produksjons-arbeid		Produksjons-arbeid		Meny- og produkt-utvikling		Kunde-kontakt	
		Gj.sn.	St.av	Gj.sn	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn	St.av	Gj.sn	St.a.
Fag-/svennebrev	Nei	10,2	9,2	1,7	1,7	2,2	1,3	7,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,6
	Ja	7,8	2,3	2,7	1,9	3,1	1,4	3,1	2,1	2,2	4,3	1,7	1,7
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	13,2	9,9	2,7	2,3	3,7	0,8	2,6	0,6	3,6	6,4	0,7	1,5
	Tettbygd strøk	7,3	3,0	2,4	1,4	2,6	1,1	6,2	3,3	0,4	0,5	0,3	0,3
	By, utenfor sentrum	7,7	2,1	2,3	1,9	2,8	1,2	2,5	0,7	2,2	4,9	1,4	0,8
	By, i sentrum	6,5	1,7	2,4	2,5	2,6	2,2	2,3	0,1	1,3	1,3	3,3	2,2
Bedrifts-type	Småskala-bedrift med smalt varesortiment
	Småskala-bedrift med variert sortiment	7,6	3,4	3,4	1,7	3,0	1,6	3,9	2,5	2,7	4,7	2,2	2,3
	Storproduksjon med smalt varesortiment	9,7	2,0	4,8	0,3	3,6	1,9	3,0	0,7	5,7	8,1	0,4	0,7
	Industri-produksjon med variert produkt-sortiment	8,8	6,3	1,4	1,5	2,7	1,2	3,4	2,6	0,5	0,7	1,2	1,2
Alder	< 20 år	8,2	3,9	0,3	0,4	1,5	2,1	7,1	.	0,0	.	0,6	0,9
	20-24	9,0	3,0	3,0	1,9	2,4	1,6	2,4	0,2	4,1	7,3	0,9	1,0
	25-29	7,6	2,3	2,9	1,6	3,1	1,3	3,4	1,9	2,6	5,5	1,0	1,0
	30-34	17,0	18,4	3,3	2,9	3,5	0,5	3,3	.	0,8	0,4	1,9	1,9
	35-40	7,7	1,7	1,7	2,0	3,4	1,6	4,5	4,3	1,4	1,3	1,9	2,5
	>41 år	5,8	2,5	1,8	1,9	2,5	1,2	2,6	0,5	0,8	1,0	3,0	1,8
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	7,6	2,9	2,2	1,9	2,5	1,9	2,4	0,2	2,9	5,9	0,7	0,9
	1-3 år	10,9	8,8	3,2	2,4	3,1	0,8	3,6	2,1	1,2	1,2	2,5	2,3
	> 4 år	7,9	2,2	2,1	1,7	3,1	1,5	3,6	3,0	2,1	4,4	1,4	1,3
Stillings-type	Ingen lederoppgaver	8,7	5,7	1,9	1,8	2,3	1,2	3,6	2,0	0,6	0,9	1,3	1,8
	Lederoppgaver uten personalansvar	7,4	3,7	3,6	2,1	3,3	0,8	4,2	3,8	3,7	6,3	1,5	1,5
	Lederoppgaver med personalansvar	11,5	.	4,3	0,4	4,2	1,4	2,9	0,9	6,0	7,8	1,8	2,2

Tabell 27. Klusteranalyse servering

Klusteranalyse Servering		Renhold		Kvalitets-sikring		Forberedende produksjons-arbeid		Produksjons-arbeid		Meny- og produkt-utvikling		Kunde-kontakt	
		Gj.sn	St.av	Gj.sn	St.av	Gj.sn.	St.av	Gj.sn	St.av	Gj.sn	St.av	Gj.sn	St.av
Fag-/svennebrevev	Nei	7,9	10,1	4,3	4,4	3,7	3,5	6,9	3,9	0,5	1,4	7,0	6,6
	Ja	3,7	5,9	2,4	2,1	3,6	2,5	8,2	6,3	5,5	7,2	7,5	4,8
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	7,3	12,3	3,4	2,8	2,9	3,0	7,1	5,3	2,2	5,7	3,8	3,8
	Tettbygd strøk	4,9	5,6	3,7	4,3	3,1	2,5	4,5	3,8	0,2	0,5	4,4	3,3
	By, utenfor sentrum	3,7	2,9	3,1	3,1	4,5	4,1	5,6	4,9	5,8	8,4	6,8	6,1
	By, i sentrum	5,0	6,8	3,1	4,0	4,0	2,5	10,5	5,2	3,4	5,1	11,6	4,8
Bedrifts-type	Gjestene bestiller og betaler for maten i kasse	10,6	11,8	5,9	5,1	3,3	3,0	7,3	4,0	0,5	1,3	5,1	5,8
	Restaurant med a la carte servering	3,3	4,0	1,8	1,4	3,6	2,4	8,9	5,8	2,0	3,6	10,4	7,0
	Hotell med varierte serverings-tilbud	3,9	7,2	2,9	2,4	4,6	3,7	5,6	5,3	5,3	7,9	7,8	4,7
	Restaurant med stjerne eller ambisjon om stjerne	9,0	.	3,3	2,8	3,0	0,5	6,9	.	0,0	.	8,4	.
Alder	< 20 år	12,9	13,8	3,9	2,9	2,4	1,9	8,1	3,7	0,0	0,0	2,1	2,2
	20-24	2,7	1,9	2,7	2,4	4,5	3,8	8,2	5,4	2,2	3,9	9,4	5,8
	25-29	3,1	1,7	5,3	6,9	5,2	3,5	7,9	7,9	3,3	8,8	13,4	4,7
	30-34	2,4	4,4	2,8	2,6	4,1	4,1	10,4	4,7	3,1	4,2	11,5	5,6
	35-40	5,4	5,7	3,1	4,5	3,5	2,3	5,3	3,8	6,2	7,6	5,0	3,5
	> 41 år	4,6	8,4	2,2	1,4	2,9	2,4	6,4	7,1	4,3	5,9	6,3	4,8
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	4,7	4,1	4,9	4,6	4,4	3,8	6,8	2,9	2,6	6,3	8,9	6,9
	1-3 år	3,6	3,4	1,9	1,9	3,1	2,7	7,5	5,3	3,2	6,3	7,6	5,9
	> 4 år	7,2	11,8	2,6	2,5	3,5	2,5	9,0	6,8	3,9	5,4	6,1	4,1
Stillings-type	Ingen lederoppgaver	5,6	8,5	3,4	3,8	3,0	2,9	7,4	5,1	0,8	2,3	6,0	4,8
	Lederoppgaver uten personalansvar	5,6	4,7	3,7	3,1	4,6	3,0	9,0	2,3	6,1	5,0	12,3	4,1
	Lederoppgaver med personalansvar	2,0	2,3	2,7	2,7	4,8	3,4	9,1	9,3	8,9	9,8	11,5	7,9

6.1 Klusteranalyse – sammenlikning mellom restaurant- og matfagbransjer

I denne delen sammenlikner vi hver enkelt hver enkelt kluster med de ulike restaurant- og matfagbransjene som deltar i undersøkelsen.

6.1.1 Kluster – Renhold

I tabellen presenteres gjennomsnittet av respondentenes svar på hvor ofte de gjennomfører renholdsaktiviteter i bedriften/institusjonen gitt ulike faktorer som «fag-/svennebrev», «bedriftens plassering», bedriftstype, «alder», «ansiennitet i bedriften» og «stillingstype».

Tabell 28. Oversikt over gjennomsnittlig antall renholdsaktiviteter i ulike restaurant- og matfagbransjer

		Renhold						
		Fersk- vare- utsalg	Mat- industri	Institusjons- kjøkken	Restaurant- kjøkken	Konditori	Servering	Gj. snitt
Fag- /svennebrev	Nei	8,9	4,8	13,5	9,1	10,2	7,9	9,1
	Ja	9,6	3,6	9,4	7,4	7,8	3,7	6,9
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	12,6	3,3	9,7	5,0	13,2	7,3	8,5
	Tettbygd strøk	8,4	7,1	11,3	10,6	7,3	4,9	8,3
	By, utenfor sentrum	9,7	3,8	10,7	5,8	7,7	3,7	6,9
	By, i sentrum	9,8	2,4	10,1	8,6	6,5	5,0	7,1
Alder	< 20 år	6,3	.	.	8,3	8,2	12,9	8,9
	20-24	7,4	9,0	10,4	14,3	9,0	2,7	8,8
	25-29	8,3	1,0	12,5	9,1	7,6	3,1	6,9
	30-34	8,7	1,3	19,8	7,4	17,0	2,4	9,4
	35-40	10,6	2,7	12,2	7,0	7,7	5,4	7,6
	> 41 år	11,2	5,0	7,7	6,3	5,8	4,6	6,8
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	5,7	17,0	7,5	8,5	7,6	4,7	8,5
	1-3 år	10,0	9,0	12,0	7,6	10,9	3,6	8,8
	> 4 år	9,3	2,3	10,1	7,3	7,9	7,2	7,4
Stillingstype	Ingen lederoppgaver	9,8	3,1	11,4	9,0	8,7	5,6	7,9
	Lederoppgaver uten personal- ansvar	9,0	2,0	9,1	7,0	7,4	5,6	6,7
	Lederoppgaver med personal- ansvar	8,2	9,8	7,6	7,1	11,5	2,0	7,7

6.1.2 Kluster - Kvalitetssikring

I tabellen presenteres gjennomsnittet av respondentenes svar på hvor ofte de gjennomfører kvalitetssikringsaktiviteter i bedriften/institusjonen gitt ulike faktorer som «fag-/svennebrev», «bedriftens plassering», bedriftstype, «alder», «ansiennitet i bedriften» og «stillingstype».

Tabell 29. Oversikt over gjennomsnittlig antall kvalitetssikringsaktiviteter i ulike restaurant- og matfagbransjer

Kvalitetssikring								
		Fersk- vare	Mat- industri	Institusj.- kjøkken	Rest.- kjøkken	Konditori	Servering	Gj. Snitt
Fag- /svennebrev	Nei	2,7	3,4	1,0	4,5	1,7	4,3	2,9
	Ja	5,5	4,4	3,3	6,2	2,7	2,4	4,1
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	5,0	2,2	2,6	4,1	2,7	3,4	3,3
	Tettbygd strøk	3,5	4,8	3,1	5,5	2,4	3,7	3,8
	By, utenfor sentrum	4,5	6,3	2,2	5,8	2,3	3,1	4,0
	By, i sentrum	5,8	4,0	3,7	6,9	2,4	3,1	4,3
Alder	< 20 år	2,4	.	.	6,0	0,3	3,9	3,1
	20-24	3,8	10,0	0,6	5,0	3,0	2,7	4,2
	25-29	4,4	8,4	4,5	5,2	2,9	5,3	5,1
	30-34	4,5	3,6	4,5	6,2	3,3	2,8	4,2
	35-40	4,0	2,8	2,7	6,5	1,7	3,1	3,5
	> 41 år	4,7	3,5	3,3	5,2	1,8	2,2	3,5
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	4,8	1,2	1,0	5,9	2,2	4,9	3,3
	1-3 år	4,6	4,5	2,0	5,7	3,2	1,9	3,7
	> 4 år	3,9	4,2	3,6	5,4	2,1	2,6	3,6
Stillingstype	Ingen lederopp-gaver	3,4	4,5	2,3	4,3	1,9	3,4	3,3
	Lederopp-gaver uten personal- ansvar	5,2	2,6	3,8	6,3	3,6	3,7	4,2
	Lederopp-gaver med personal- ansvar	5,5	3,5	4,3	8,0	4,3	2,7	4,7

6.1.3 Kluster – Forberedende produksjonsarbeid

I tabellen presenteres gjennomsnittet av respondentenes svar på hvor ofte de gjennomfører aktiviteter knyttet til forberedende produksjonsarbeid i bedriften/institusjonen gitt ulike faktorer som «fag-/svennebrev», «bedriftens plassering», bedriftstype, «alder», «ansiennitet i bedriften» og «stillingstype».

Tabell 30. Oversikt over gjennomsnittlig antall aktiviteter knyttet til forberedende produksjonsarbeid i ulike restaurant- og matfagbransjer

Forberedende produksjonsarbeid								
		Fersk- vare	Mat- industri	Institusj.- kjøkken	Rest.- kjøkken	Konditori	Servering	Gj. snitt
Fag- /svennebrev	Nei	4,9	2,8	1,3	4,2	2,2	3,7	3,2
	Ja	6,1	2,9	4,4	8,2	3,1	3,6	4,7
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	7,9	2,6	3,1	5,2	3,7	2,9	4,2
	Tettbygd strøk	5,9	2,5	2,9	6,0	2,6	3,1	3,8
	By, utenfor sentrum	4,0	3,8	3,3	11,7	2,8	4,5	5,0
	By, i sentrum	5,2	2,6	5,0	7,4	2,6	4,0	4,5
Alder	< 20 år	2,9	.	.	5,9	1,5	2,4	3,2
	20-24	4,6	2,5	2,2	5,0	2,4	4,5	3,5
	25-29	4,1	2,5	5,1	7,5	3,1	5,2	4,6
	30-34	7,4	5,0	8,2	8,2	3,5	4,1	6,1
	35-40	8,3	3,0	3,2	7,0	3,4	3,5	4,7
	> 41 år	5,4	2,6	3,3	6,1	2,5	2,9	3,8
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	6,3	2,3	2,7	6,8	2,5	4,4	4,2
	1-3 år	5,1	1,8	2,5	7,9	3,1	3,1	3,9
	> 4 år	5,6	3,1	4,5	6,4	3,1	3,5	4,4
Stillingstype	Ingen lederopp-gaver	4,8	2,3	3,5	6,6	2,3	3,0	3,7
	Lederopp-gaver uten personal- ansvar	8,4	2,0	3,8	5,8	3,3	4,6	4,6
	Lederopp-gaver med personal- ansvar	6,1	5,1	5,1	9,0	4,2	4,8	5,7

6.1.4 Kluster – Produksjonsarbeid

I tabellen presenteres gjennomsnittet av respondentenes svar på hvor ofte de gjennomfører aktiviteter knyttet til produksjonsarbeid i bedriften/institusjonen gitt ulike faktorer som «fag-/svennebrev», «bedriftens plassering», bedriftstype, «alder», «ansiennitet i bedriften» og «stillingstype».

Tabell 31. Oversikt over gjennomsnittlig antall aktiviteter knyttet til produksjonsarbeid i ulike restaurant- og matfagbransjer

Produksjonsarbeid								
		Fersk- vare	Mat- industri	Institusj- kjøkken	Rest- kjøkken	Konditori	Servering	Gj. snitt
Fag- /svennebrev	Nei	3,3	5,4	1,5	2,0	7,1	6,9	4,4
	Ja	4,4	4,5	3,6	3,0	3,1	8,2	4,5
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	4,7	2,3	2,4	2,4	2,6	7,1	3,6
	Tettbygd strøk	4,1	12,9	2,9	2,0	6,2	4,5	5,4
	By, utenfor sentrum	3,8	4,6	4,5	2,4	2,5	5,6	3,9
	By, i sentrum	3,1	4,5	3,5	3,8	2,3	10,5	4,6
Alder	< 20 år	1,8	.	.	1,8	7,1	8,1	4,7
	20-24	3,3	.	2,3	4,1	2,4	8,2	4,1
	25-29	3,0	8,0	3,5	3,8	3,4	7,9	4,9
	30-34	4,9	2,6	3,9	2,9	3,3	10,4	4,7
	35-40	5,6	2,8	3,3	2,6	4,5	5,3	4,0
	> 41 år	4,1	6,1	3,2	1,7	2,6	6,4	4,0
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	4,4	6,9	2,4	3,4	2,4	6,8	4,4
	1-3 år	3,7	.	2,3	2,7	3,6	7,5	3,9
	> 4 år	4,0	4,5	3,8	2,3	3,6	9,0	4,5
Stillingstype	Ingen lederopp-gaver	3,5	4,1	3,1	2,5	3,6	7,4	4,0
	Lederopp-gaver uten personal- ansvar	6,1	.	3,6	3,0	4,2	9,0	5,2
	Lederopp-gaver med personal- ansvar	3,9	8,6	2,5	2,9	2,9	9,1	5,0

6.1.5 Kluster – Meny- og produktutvikling

I tabellen presenteres gjennomsnittet av respondentenes svar på hvor ofte de gjennomfører meny- og produktutviklingsaktiviteter i bedriften/institusjonen gitt ulike faktorer som «fag-/svennebrev», «bedriftens plassering», bedriftstype, «alder», «ansiennitet i bedriften» og «stillingstype».

Tabell 32. Oversikt over gjennomsnittlig antall aktiviteter knyttet til meny- og produktutvikling i ulike restaurant- og matfagbransjer

Meny- og Produktutvikling								
		Fersk- vare utsalg	Mat- industri	Institusj.- kjøkken	Rest.- kjøkken	Konditori	Servering	Gj. snitt
Fag- /svennebrev	Nei	2,4	0,2	0,3	0,9	0,2	0,5	0,7
	Ja	1,9	1,7	1,7	2,7	2,2	5,5	2,6
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	2,5	0,0	0,9	1,6	3,6	2,2	1,8
	Tettbygd strøk	2,5	4,1	0,5	1,8	0,4	0,2	1,6
	By, utenfor sentrum	1,1	0,1	1,3	1,9	2,2	5,8	2,1
	By, i sentrum	2,2	0,6	2,3	3,0	1,3	3,4	2,1
Alder	< 20 år	0,1	.	.	0,9	0,0	0,0	0,3
	20-24	4,2	0,0	0,1	0,4	4,1	2,2	1,8
	25-29	1,1	0,0	0,3	2,8	2,6	3,3	1,7
	30-34	1,4	0,3	0,0	2,0	0,8	3,1	1,3
	35-40	3,5	2,6	0,5	2,8	1,4	6,2	2,8
	> 41 år	2,3	0,1	2,3	1,7	0,8	4,3	1,9
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	4,9	0,0	0,8	2,8	2,9	2,6	2,3
	1-3 år	1,6	0,0	0,1	1,4	1,2	3,2	1,2
	> 4 år	1,9	1,6	2,1	2,1	2,1	3,9	2,3
Stillingstype	Ingen lederopp-gaver	2,2	1,0	0,2	1,1	0,6	0,8	1,0
	Lederopp-gaver uten personal- ansvar	1,6	0,0	2,1	3,5	3,7	6,1	2,8
	Lederopp-gaver med personal- ansvar	2,3	1,9	4,6	3,1	6,0	8,9	4,5

6.1.6 Kluster - Kundecontact

I tabellen gjennomsnittet av presenteres respondentenes svar på hvor ofte de gjennomfører aktiviteter knyttet til kundecontact i bedriften/institusjonen gitt ulike faktorer som «fag-/svennebrev», «bedriftens plassering», bedriftstype, «alder», «ansiennitet i bedriften» og «stillingstype».

Tabell 33. Oversikt over gjennomsnittlig antall aktiviteter knyttet til kundecontact i ulike restaurant- og matfagbransjer

Kundecontact								
		Fersk- vare utsalg	Mat- industri	Institusj.- kjøkken	Rest.- kjøkken	Konditori	Servering	Gj. snitt
Fag- /svennebrev	Nei	8,3	.	3,1	5,8	0,3	7,0	4,9
	Ja	10,7	.	5,1	3,4	1,7	7,5	5,7
Bedriftens plassering	Utenfor tettbygd strøk	6,0	.	4,7	2,7	0,7	3,8	3,6
	Tettbygd strøk	9,4	.	5,5	6,6	0,3	4,4	5,2
	By, utenfor sentrum	9,6	.	3,0	2,5	1,4	6,8	4,7
	By, i sentrum	13,2	.	5,2	3,5	3,3	11,6	7,4
Alder	< 20 år	3,9	.	.	8,0	0,6	2,1	3,7
	20-24	11,8	.	2,9	4,7	0,9	9,4	5,9
	25-29	9,3	.	5,0	2,8	1,0	13,4	6,3
	30-34	10,9	.	5,4	2,6	1,9	11,5	6,5
	35-40	12,4	.	5,4	3,0	1,9	5,0	5,5
	> 41 år	8,9	.	4,7	6,0	3,0	6,3	5,8
Ansiennitet i bedriften	< 1 år	5,5	.	2,0	5,0	0,7	8,9	4,4
	1-3 år	13,2	.	3,4	3,1	2,5	7,6	6,0
	> 4 år	8,6	.	5,7	4,5	1,4	6,1	5,3
Stillingstype	Ingen lederopp-gaver	8,6	.	4,9	5,4	1,3	6,0	5,2
	Lederopp-gaver uten personal- ansvar	11,4	.	3,8	3,4	1,5	12,3	6,5
	Lederopp-gaver med personal- ansvar	13,4	.	5,0	3,5	1,8	11,5	7,0

6.2 Klusteranalyse – Hovedtendenser

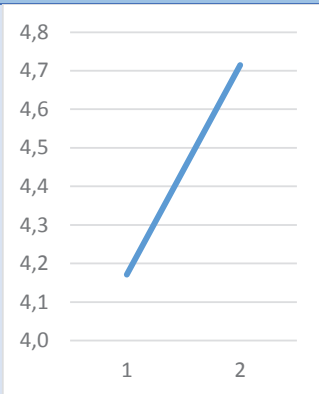
Gjennom de foregående tabellene har vi vist hvordan respondentenes aktiviteter knyttet til ulike klusteraktiviteter varierer fra bransje til bransje og også hvordan andre faktorer har signifikant (Bjørndal & Hofoss, 2015, s. 76) betydning for antall klusteraktiviteter. Dette er faktorer som «fag-/svennebrev», «respondentenes alder», «ansiennitet i bedriften», «bedriftens plassering» og «stillingstype». Analysen er gjennomført ved bruk av «Independent-Samples T Test» og «One-way ANOVA (TUKEY)-test» i SPSS.

Spørsmålet er om disse siste faktorene viser seg å ha noen bransjeoverskridende betydning. Nedenfor vil vi vise noen hovedtendenser.

6.2.1 Klusteranalyse - Betydning av fag-/svennebrev i bedriften/institusjonen

Kan datamaterialet indikere om det å ha fag-/svennebrev har betydning for klusteraktiviteter på tvers av restaurant- og matfagbransjer?

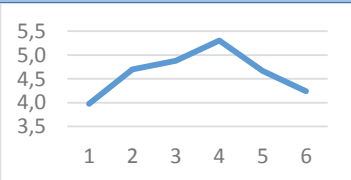
Tabell 34. Om fag-/svennebrev har betydning for klusteraktiviteter

Faktor: Fag-/svennebrev	Gjennomsnitt	Kommentar	Figur
1. Respondenter med fag-/svennebrev	4,2	Respondenter med fag-/svennebrev har generelt et høyere gjennomsnittlig aktivitetsnivå knyttet til klusteraktivitetene enn det respondenter uten fag-/svennebrev har. Det er likevel bare forholdet mellom faktoren «Fag-/svennebrev» og klusteraktiviteten «Kvalitetssikring» som samvarierer signifikant.	
2. Respondenter uten fag-/svennebrev	4,7		

6.2.2 Klusteranalyse – Betydningen av respondentenes alder

Kan datamaterialet indikere om respondentenes alder har betydning for klusteraktiviteter på tvers av restaurant- og matfagbransjer?

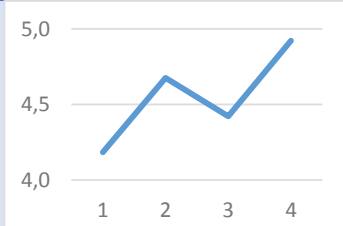
Tabell 35. Om respondentenes alder har betydning for klusteraktiviteter

Faktor: Alder	Gjennomsnitt	Kommentar	Figur
1. <20 år	4,0	Forholdet mellom klusteraktiviteter og respondentenes alder kan vises i en kurvlinjær form.	
2. 20-24	4,7		
3. 25-29	4,9		
4. 30-34	5,3	Det er likevel ingen signifikante samvariasjoner mellom faktoren «Alder» og noen av klusteraktivitetene.	
5. 35-40	4,7		
6. >41 år	4,2		

6.2.3 Klusteranalyse – Betydningen av bedriftens/institusjonens plassering

Kan datamaterialet indikere om bedriftens plassering har betydning for klusteraktiviteter på tvers av restaurant- og matfagbransjer?

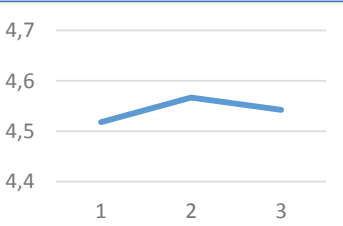
Tabell 36. Om bedriftens plassering har betydning for klusteraktiviteter

Faktor: Bedriftens plassering	Gjennom- snitt	Kommentar	Figur
1. Utenfor tettbygd strøk	4,2	Gjennomsnittet varierer noe mellom klusteraktiviteter og bedriftenes plassering, men ikke systematisk. Det er ingen signifikante samvariasjoner mellom faktoren «Bedriftens plassering» og noen av klusteraktivitetene.	
2. Tettbygd strøk	4,7		
3. By, utenfor sentrum	4,4		
4. By, i sentrum	4,9		

6.2.4 Klusteranalyse – Betydning av respondentenes ansiennitet i bedriften/institusjonen

Kan datamaterialet indikere om respondentenes ansiennitet i bedriften har betydning for klusteraktiviteter på tvers av restaurant- og matfagbransjer?


Tabell 37. Om respondentenes ansiennitet i bedriften har betydning for klusteraktiviteter

Faktor: Respondentenes ansiennitet i bedriften	Gjennom- snitt	Kommentar	Figur
1. <1 år	4,5	Det er generelt lite gjennomsnittlig forskjell mellom ansiennitet og klusteraktiviteter. Det er likevel en signifikant samvariasjon mellom faktoren «Ansiennitet i bedriften» og klusteren «Meny- og produktutvikling».	
2. 2-3 år	4,6		
3. >4 år	4,5		

6.2.5 Klusteranalyse – Betydning av respondentenes stillingstype i bedriften/institusjonen

Kan datamaterialet indikere om stillingstype har betydning for klusteraktiviteter på tvers av restaurant- og matfagbransjer?

Tabell 38. Om stillingstype har betydning for klusteraktiviteter

Faktor: Stillingstype	Gjennom- snitt	Kommentar	Figur
1. Ingen lederoppgaver	4,2	Gjennomsnittet varierer mellom klusteraktiviteter og respondentenes stillingstype i en linjær form. Det er en signifikant samvariasjon mellom faktoren «Stillingstype» og klusterne «Kvalitetssikring» og «Meny- og produktutvikling».	
2. Lederoppgaver uten personalansvar	4,7		
3. Lederoppgaver med personalansvar	5,2		

6.2.6 Klusteranalyse - Betydningen av fag-/svennebrev for valg av arbeidsoppgaver i restaurant- og matfagbransjer

I tillegg til de foregående analysene har vi også gjennomført en utvidet analyse av hvilken betydning fag-/svennebrev synes å spille for hvilke arbeidsoppgaver yrkesutøverne i et utvalg av restaurant- og matfagbransje gjennomfører på arbeidsplassen. Dette har vi gjort gjennom T test der vi måler om det er signifikant forskjell mellom de respondenter som har fag-/svennebrev og de som ikke har det med hensyn til hyppigheten av arbeidsoppgaver knyttet til hver av klusterne.

I tabell 39 har vi skrevet «Ja» dersom det er en signifikant samvariasjon mellom arbeidsoppgavene yrkesutøvere *med* fag-/svennebrev arbeider med i forhold til hva yrkesutøvere *uten* fag-/svennebrev arbeider med. Hvis det ikke er noen signifikant samvariasjon har vi skrevet «Nei». Et «Nei» innebærer at analysen av datamaterialet ikke kan påvise noen signifikant forskjell mellom hva yrkesutøvere med, og uten fag-/svennebrev arbeider med.

Tabell 39. Oversikt over signifikante samvariasjoner mellom fag-/svennebrev og arbeidsoppgaver i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer

Arbeidsplass/kluster	Renhold	Kvalitets-sikring	Forberedende produksjonsarbeid	Produksjonsarbeid	Meny- og produktutvikling	Kundekontakt
Ferskvareutsalg	Nei	Ja	Nei	Nei	Nei	Nei
Matindustri	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei	Nei
Institusjonskjøkken	Nei	Ja	Ja	Nei	Ja	Nei
Restaurantkøkk	Nei	Ja	Ja	Nei	Ja	Nei
Konditori	Nei	Nei	Nei	Ja	Nei	Nei
Servering	Nei	Nei	Nei	Nei	Ja	Nei

Resultatet indikerer at det er flest signifikante samvariasjoner mellom det å ha fag-/svennebrev og arbeidsoppgaven «Kvalitetssikring». Arbeidsoppgaver knyttet til «Forberedende produksjonsarbeid» og «Meny- og produktutvikling» er også systematisk skjevfordelt basert på om respondentene har fag-/svennebrev eller ikke.

Det er ingen signifikant samvariasjon mellom ansatte med, og uten fag-/svennebrev i noen av bransjene når det gjelder arbeid med «Renhold» og «Kundekontakt».

Det er særlig på arbeidsplassene institusjonskjøkken og restaurantkjøkken at det å ha fagbrev ser ut til å ha betydning for hva respondenter *med* og *uten* fag-/svennebrev arbeider med. I matindustrien er det ingen forskjell mellom hva ansatte *med* og *uten* fagbrev arbeider med, mens i ferskvareutsalg, konditori og servering er det en viss samvariasjon mellom hva ansatte arbeider med og om de har, eller ikke har, fag-/svennebrev.

7 Oppsummering og foreløpige konklusjoner

I denne første delrapporten har vi presentert tallmaterialet fra en kvantitativ spørreundersøkelse som ble gjennomført høsten 2015 i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer.

Resultatene er vist i tabeller inndelt etter bransje og sammenlikning mellom bransjer. Materialet er enda ikke ferdiganalysert, men noen foreløpige konklusjoner kan trekkes på dette tidspunktet.

1. I analysen av yrkesutøvelsen i de ulike restaurant- og matfagbransjene er det tydelig variasjon mellom hva yrkesutøvere arbeider med på arbeidsplassen målt med gjennomsnitt. Det er imidlertid noe usikkert om gjennomsnittet er representativt for yrkesutøvelsen på «gulvet» all den tid det er et generelt høyt standardavvik. Dette standardavviket kan skyldes at ulike stillingstyper har besvart det samme skjemaet, noe som kan ha ført til større variasjon enn om ulike stillingstyper i bedriften/institusjonen hadde fått ulike spørreskjema.
2. Resultatet antyder at grunnleggende ferdigheter slik de beskrives i Vg3-læreplanene benyttes relativt lite i bedriftene/institusjonene. Resultat viser likevel at respondenter med fagbrev og lederansvar benytter grunnleggende ferdigheter i langt større grad enn yrkesutøvere uten fag-/svennebrev og lederoppgaver. Dette kan indikere at grunnleggende ferdigheter er noe som først og fremst benyttes, og er aktuelt, for faglærte og yrkesutøvere med lederoppgaver.
3. Når det gjelder hvilke personlige egenskaper yrkesutøverne i de ulike restaurant- og matfagbransjene opplever som nødvendig i yrket er, det en del variasjon mellom bransjene. Egenskaper som *nøyaktighet*, *håndlag* og *effektiv* kommer samlet best ut. Hygienisk nevnes, men ikke blant «tre på topp» blant yrkesutøverne i noen av bransjene.
4. Yrkesutøverne er generelt stolt av yrket sitt selv om de også vurderer andre yrkesmuligheter og arbeidsplasser. Lederstillinger og fag-/svennebrev øker tilknytningen til yrket og arbeidsplassen.
5. Gjennom klusteranalyser ser vi at like arbeidsoppgaver varierer en del med hensyn til hyppighet mellom yrkesutøvere i de ulike restaurant- og matfagbransjene. Faktorer som *fag-/svennebrev*, respondentenes *alder*, *ansiennitet* i bedriften, *bedriftens plassering* og *stillingstype* har også betydning for hvilke yrkesaktiviteter som utføres i bedriftene/institusjonene. Generelt indikerer resultatene at faktoren «Fag-/svennebrev» samvarierer signifikant med klusteraktiviteten «Kvalitetssikring». Det samme gjelder faktoren «Ansiennitet i bedriften» og klusteren «Meny- og produktutvikling». Faktoren «Stillingstype» og klusterne «Kvalitetssikring» og «Meny- og produktutvikling» samvarierer også signifikant. Dette indikerer at faglærte, ledere og eldre yrkesutøvere systematisk utfører mer avanserte arbeidsoppgaver som kvalitetssikring og meny- og produktutvikling i bedriftene/institusjonene.
6. Betydningen av fag-/svennebrev er også undersøkt nærmere. Her indikerer resultatene at klusteret «Kvalitetssikring» er den arbeidsoppgaven som hyppigst samvarierer signifikant med fag-/svennebrev. «Meny- og produktutvikling» og «Forberedende produksjonsarbeid» samvarierer også med fag-/svennebrev i flere av restaurant- og matfagbransjene. Det er bare klusterne «Renhold» og «Kundekontakt» som ikke samvarierer med fag-/svennebrev. Det indikerer at det ikke er noen systematisk forskjell mellom ufaglærte og faglærte når det gjelder disse to siste arbeidsoppgavene.

Samlet håper vi at resultatene i denne første delrapporten kan være interessant for ikke bare yrkesfaglærerstudentene i restaurant- og matfag, men også for bransjeorganisasjoner, opplæringskontor og skoler med restaurant- og matfagopplæring.

8 Litteraturliste

- Bjørndal, A. & Hofoss, D. (2015) *Statistikk for helse- og sosialfagene*. Oslo: Gyldendal Akademisk. 2. utg.
- Dahlback, J., Hansen, K., Sund, G. H. & Sylte, A. L. (2011). *Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner (KIP): veien til yrkesrelevant opplæring fra første dag i Vg1 : rapport fra et aksjonsforskningsprosjekt knyttet til implementering av nye læreplaner i ulike yrkesfaglige utdanningsprogram* (Bind 1/2011). Bekkestua: Høgskolen.
- Hansen, K. H. & Haaland, G. (2015). Utfordringer i norsk yrkesopplæring. I K. H. Hansen, T. Hoel, Løkensgard, & G. Haaland (Red.), *Tett på yrkesopplæring : Yrkesrelevant, tilpasset og samfunnstjenlig?* (s. 19-49). Bergen: Fagbokforlaget.
- Hiim, H. (2012). Relevant, praksisbasert yrkesutdanning. I B. Aamotsbakken (Red.), *Ledelse og profesjonsutøvelse i barnehage og skole*. (s. 123-137). Oslo: Universitetsforlaget.
- Johannessen, A., Tufte, P. A. & Kristoffersen, L. (2010). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt.
- NHO Mat og Drikke. (2015). *På vei mot yrkesfagreform*. Hentet fra <http://nhomatogdrikke.no/nyheter/paa-vei-mot-yrkesfagreform-article851-394.html>
- Høgskolen i Oslo og Akershus. (2016). *Programfag: Yrkesfaglærer i restaurant- og matfag*. Hentet fra <http://www.hioa.no/Studier-og-kurs/LU/Bachelor/Yrkesfaglærer-restaurant-og-matfag>
- Regjeringen. (2015). *Yrkesutdanningene skal fornyes*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/yrkesutdanningene-skal-fornyes/id2437739/>
- Ringdal, K. (2009). *Enhet og mangfold: samfunnsvitenskapelig forskning og kvantitativ metode* (Bind 2). Bergen: Fagbokforl.
- Spetalen, H. (2010). Relevans gjennom yrkesforankring (Vol. 54(2010)nr 3, s. S. 50-52). Oslo: Utdanningsforbundet.
- Utdanningsdirektoratet. *Restaurant- og matfag*. Hentet fra <http://www.udir.no/kl06/RM>