

Landrapport Norge

Medlemmer

Renhold: Fagforbundet har 13 595 yrkesaktive medlemmer innen renhold per 31. august 2024.

Kjøkken og ernæring: Fagforbundet har per nå 3555 yrkesaktive kokker, 40 yrkesaktive medlemmer med bachelorgrad i ernæring, 7 yrkesaktive medlemmer med mastergrad i ernæring og 15 yrkesaktive kliniske ernæringsfysiologer. 20 medlemmer er registrerte som matverter, men det tallet er antagelig noe høyere i og med at en del i den kategorien er registrert med annet yrke.

Private/offentlige arbeidsgivere

Renhold

Fagforbundet har i hovedsak medlemmer innenfor renhold som er ansatt i kommuner, fylkeskommuner og helseforetak (sykehus og tilknyttede tjenester).

Fagforbundet har noen medlemmer innenfor renhold i det private innenfor boligbyggelag samt ideelle og private virksomheter som selger velferdstjenester til offentlig sektor (ca. 500 stk.). Norsk arbeidsmandsforbund (NAF) har organisasjonsrett i det meste av privat sektor.

Kjøkken og ernæring

Fagforbundet organiserer i hovedsak ansatte i kjøkken- og kantinedrift i offentlige (statlige, fylkeskommunale og kommunale) virksomheter. Særlig mange medlemmer har Fagforbundet i kjøkken i offentlige helseinstitusjoner. Norsk helsevesen har relativt lite innslag av private aktører, men Fagforbundet organiserer også kjøkkenpersonale i en del slike.

Kjøkken- og kantinepersonale i private virksomheter faller i hovedsak inn under Fellesforbundets organisasjonsområde.

Kompetanse og utdanning for yrkesgruppene

Fagbrev renhold

For å jobbe som renholder i Norge er det i utgangspunktet ikke et krav om utdanning. Det er likevel et klart fortrinn for den enkelte arbeidstakers kompetanse og attraktivitet i en jobbsøkersituasjon å inneha fagbrev i renholdsoperatørfaget. Fagbrevet ligger på nivået videregående opplæring.

I perioden 2022 – 23 tok 953 personer fagbrev som renholdsoperatør – 927 av disse tok fagbrevet gjennom praksiskandidatordningen, den desidert vanligste veien til dette fagbrevet. I tillegg tar 1 – 8 personer per år fagbrevet gjennom videregående opplæring, 4 – 12 personer tar det gjennom ordningen *Fagbrev på jobb* og 1 – 12 personer per år tar fagbrev gjennom ordningen fagopplæring i skole (et tilbud til elever i videregående skole som ikke har fått lærlingplass).

I Renholderundersøkelsen 2022, en spørreundersøkelse gjennomført blant renholdere organisert i Fagforbundet, svarte 36 prosent at de hadde fagbrev som renholdsoperatør, mens 7 prosent svarte at de hadde fagbrev som renholdsoperatør og relevant videreutdanning.

Fagbrev kokk

Det finnes to fagbrev for kokker i Norge, henholdsvis kokk og ernæringskokk. Ernæringskokker, tidligere kalt for institusjonskokker, skal i tillegg til kompetanse i om tilberedning, tillagning og servering av mat, ha kompetanse i tilpassing av mat og retter etter ulike behov, allergier, intoleranser, sykdommer og i kost i ulike livsfaser.

I perioden 2022-23 tok 1211 personer fagbrev som kokk. 822 av disse var gjennom “hovedmodellen” (videregående opplæring, 2 år med skole og 2 år i lære), 325 tok fagbrev som praksiskandidat, 31 tok fagbrev gjennom opplæring i skole og 33 tok det gjennom fagbrev-på-jobb-ordninga. (Se *Veier til fagbrevet* for nærmere beskrivelse av de forskjellige ordningene.)¹

Veier til fagbrevet

Videregående opplæring

Fagbrev kan tas gjennom videregående opplæring etter at man har fullført grunnskolen. I renholdsoperatørfaget gjennomfører eleven/lærlingen et fireårig løp, som består av ett år i skole og tre år som lærling i bedrift. I kokkfaget og ernæringskokkfaget går man to år på skole og to år i lære i bedrift. Etter endt opplæring må lærlingen bestå en fagprøve.

Praksiskandidatordningen

En praksiskandidat er en privatist i yrkesfag som har yrkespraksis, men som mangler teori for å få fag- eller svennebrev. Kandidaten kan gå opp til fagprøve, og dermed oppnå fagbrevet ved å bestå denne, etter å ha oppfylt to krav. For det første å dokumentere fem års relevant praksis. For det andre å bestå en teorieksamen for praksiskandidater. Praksiskandidatordningen er en dokumentasjonsordning og ikke en opplæringsordning.

Fagbrev på jobb

Ordningen «Fagbrev på jobb» krever at kandidaten har en jobb som er villig til å gi opplæring, at man har gjennomført norsk grunnskole eller tilsvarende, at man har minst ett års praksis i lærefaget, og at det skrives en kontrakt om fagbrev på jobb. Kandidaten beholder lønn i opplæringsperioden, og opplæring og veiledning skjer på arbeidsplassen. Minimum lengde på opplæringen er ett år. Kandidaten er fritatt fra fellesfagene (i videregående opplæring), men må bestå en skriftlig eksamen for å kunne ta fagprøven.

Modulstrukturert opplæring

Modulstrukturert opplæring utgjør en ny vei til fagbrev for voksne innen renholdsoperatørfaget, kokkfaget og ernæringskokkfaget. Intensjonen er å gi voksne en mer tilpasset opplæring til den enkeltes behov. Modulene tilsvarer læreplanen i fagene i videregående opplæring. I tillegg er det tatt inn kompetansemål fra lavere nivå som er relevant for yrkeskompetansen eller som er nødvendig for å tilegne seg yrkeskompetansen. Opplæringen skjer i hovedsak i bedrift, men i tett samarbeid med videregående skole og fylke.

¹ <https://analysebrettet.udir.no/fag-og-yrkesopplaering-nokkeltall?FylkeFilter=&UtdanningsprogramFilter=Restaurant-%20og%20matfag&%C3%85r=2023>

Den voksne har rett på realkompetansevurdering, som betyr at opplæringen skal bygge på kompetansen den voksne allerede har. På bakgrunn av dette kan den voksne få godkjent hele eller deler av moduler. Det er ingen fastsatt opplæringstid på modulene eller tidsbegrensning på opplæringsløpet som helhet. Fullførte moduler vurderes som godkjent eller ikke godkjent. Før kandidaten kan gå opp til fagprøven, må hen bestå en teoretisk eksamen. Fra 1. august 2025 skal modulstrukturerte læreplaner brukes i videregående opplæring av voksne i alle fag som har dette.

Fagskole (høyere yrkesfaglig utdanning, nivå 5 i Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk)

Renhold

Relevante fagskoleutdanninger for renholdere med fagbrev inkluderer *Renholdsledelse, Hygiene og smittevern og Steriliseringsteknikk og smittevern*.

Kjøkken og ernæring

Det finnes en rekke videreutdanninger i ernæring på fagskolenivå. En av de nyeste er rettet mot matverter og postverter, altså ansatte som driver med måltidstilrettelegging i helseinstitusjoner.

Det finnes per i dag ikke utdanning rettet mot kjøkkenledelse i institusjoner per se. Fagforbundet jobber nå, sammen med flere, for å få etablert en slik utdanning.

Universitet og høyskole

Renhold

Oslo Metropolitan University – OsloMet tilbyr to enkeltemner aktuelle for renholdere innen fasilitetsstyring (Facility Management, FM). Opptakskrav er enten generell studiekompetanse eller opptak på bakgrunn av en realkompetansevurdering. Disse er:

- Fasilitetsstyringen i organisasjoner, enkeltemne bachelor på 10 studiepoeng
- Pedagogisk ledelse og ressursutvikling innenfor fasilitetsstyring, enkeltemne bachelor på 15 studiepoeng

Kjøkken og ernæring

Den viktigste gruppa av universitets- og høyskoleutdannede ernæringsfagfolk i Norge er ernæringsfysiologer. *Klinisk ernæringsfysiolog* er en beskyttet tittel og omfattet av Helsedirektoratets autorisasjonsordning. Utdanningen følger gradsstrukturen i høyere utdanning, med treårig bachelor og femårig mastergrad. (Autorisasjon krever mastergrad.)

Det finnes også utdanninger i ernæring på universitetsnivå som ikke gir tittelen ernæringsfysiolog, samt utdanninger som er å regne som videreutdanninger for helsepersonell med bachelorgrad (som f.eks sykepleiere.)

Verdt å nevne er tidligere Norsk hotellhøyskole som på 90-tallet ble en del av Høyskolen i Stavanger, som siden fikk universitetsstatus. I dag er den en del av institutt for ledelse og tjenesteutvikling, som utdanner studenter innen ledelse, service-, hotell- og reiselivsledelse på bachelor-, master- og doktorgradsnivå.

Nasjonale strategier for rekruttering

Renhold

Det finnes per i dag ingen nasjonal strategi for rekruttering til dette yrket.

Ernæring

Det finnes ingen overordna, nasjonal strategi for rekruttering slik det gjør for helsepersonell, men det er anerkjent at det er behov for å rekruttere flere med mat- og ernæringsfaglig kompetanse i helsetjenestene. Rapporten “Matfaglig kompetanse i helse- og omsorgstjenesten”² fra Helsedirektoratet gir en analyse av behovet og sier noe om rekruttering.

Fagforbund, yrkes- og bransjeorganisasjoner jobber mye med rekruttering, med å profilere kokkeyrket og med deltakelse i yrkeskonkurranser med videre. Et eksempel er UMAMI, en messe som avholdes hvert annet år, som samler store deler av norsk næringsmiddelindustri i tillegg til fagforbund, yrkes- og bransjeorganisasjoner og aktører innen utdanningsfeltet. Mange av deltakerne har tilbud og tiltak retta særlig mot rekruttering, og videregående skoler i området pleier å besøke messa.

² <https://www.helsedirektoratet.no/rapporter/matfaglig-kompetanse-i-helse-og-omsorgstjenesten>