

Projekt nr.: 128 818
Pulje: EUAMUK6480 KHRU udvikling af udd. og lærerudd.2012

Bilag til analyserapporten:

Konsekvens af jobglidning og barrierer for efteruddannelse af ikke-faglærte og medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk i institutionskøkkener inden for hospitals- og ældresektoren.



September 2013

Udarbejdet for Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen i perioden oktober 2012 til juni 2013 af: Ulla Lundstrøm, LUNDSTRØM *kommunikation & udvikling*.

**Interview 1: Faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU)
Region Syd: Hospital**

Kommentar: Denne medarbejder har gennemført AMU kursus i hygiejne, men nævner ikke selv dette. Derfor er der til denne medarbejder brugt en spørgeramme, som er udarbejdet til medarbejdere uden AMU-uddannelse.

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 42 år Nationalitet: Vietnamesisk Ernæringsassistent uddannet i 1992 Stilling: Ernæringsassistent Ansæt i køkkenet – antal år: siden 1993 – 20 år Antal år i Danmark: 32 år Tidligere erhvervs erfaring: Folkeskole i Danmark samt Dalum Tekniske skole/gartnerlinje
Spørgsmål	
2	<i>a. Er der nogle af dine opgaver, du gerne vil være endnu bedre til? b. Hvis ja – hvilke er det, og hvad ville du gerne kunne gøre endnu bedre? c. Har du tænkt over, hvordan du vil lære det (kurser/sidsmandsoplæring: en kollega der viser hvordan)?</i>
a.	Det ved jeg ikke rigtig – det har jeg ikke tænkt over
b.	-Jeg har været i køkkenet i 20 år og kan alle opgaverne i køkkenet med undtagelse af udportionerings-maskinen, så nu er det mig der lærer andre op, og jeg er meget glad for mit arbejde. Jeg har ikke kontorarbejde/administrativt arbejde og har heller ikke lyst. Det kan jo også være en svær opgave, hvis der er nogen, som ikke er enig i det, man siger.
c.	<i>Hvad hvis der sker noget nyt i køkkenerne, Hvad gør I så?</i> -Der sker jo mange nye ting i køkkenet for eksempel havde vi engang et bånd, hvor vi satte maden på tallerkener og på bakker, der så blev kørt ud til patienterne, og nu laver vi mad til andre Hospitaler. Vi finder selv ud af at gøre tingene på en anden måde, og hvis vi ikke selv kan finde ud af det, spørger vi lederne.
3	<i>a. Er der nogle andre opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig at arbejde med, men som du ikke har i dag? b. Hvis ja- hvad er så det spændende ved dem? – og er der noget du skal lære for at få disse opgaver?</i>
	- På nogen plejehjem laver man mere mad af friske råvarer, end vi gør. Det synes jeg kunne være spændende, så jeg kunne lave flere produkter fra starten af grøntsager og den slags, men det er nok fordi vi ikke har tid. Jeg synes også det kunne være godt hvis vi lavede hele retten selv. Jeg vil også gerne veje af, så man ikke bare skal komme tingene i en gryde og koge op. Så jeg kunne godt tænke mig at lære, hvordan man gør det.
4	<i>a. Har du tænkt på at tage kurser i noget? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om?</i>
a.	-Nej kurser er slet ikke noget for mig – jeg kan slet ikke lide at sidde stille ned så

	længe, jeg kan næsten falde i søvn, hvis der er nogen som står og snakker meget.
5	<p>a. Har du hørt om hvordan man kan få sådan nogle kurser?</p> <p>b. Hvis ja – hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, man kan tage?</p>
a.	Jeg ved at man kan få kurser ude på AMU Fyn men ikke hvordan, og jeg har jo ikke gjort noget for at finde ud af det, for kurser og lektier er slet ikke noget for mig!
6	<p>Er der noget der kan gøre at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus?</p> <p>Hvis ja - hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar, kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. Sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</p>
a.	Det ved jeg ikke rigtigt!
7	<p>Hvad skal der til, for at du kunne få lyst til at tage på sådan et kursus?</p> <p>(fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</p>
	Det være noget, hvor man ikke skal sidde ned og hvor det, man skal lære er spændende, og det må gerne være her i køkkenet. Og så skal det ikke være for længe ad gangen.
8	<p>a. Hvis du skal tage på kursus. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig</p> <p>b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</p>
a.	Lidt ad gangen
9.	Er der noget andet du har lyst til at sige inden vi slutter?
	<p>Vi er jo ikke ret mange her, der er udlændinge selv om det er en stor arbejdsplads – der er kun mig i køkkenet og nogle af mændene, der vasker op og kører mad. Men vi har haft nogle praktikanter, der er udlændinge. Det kan godt være lidt svært for dem, hvis man er utålmodig og siger mange gange til dem, at man ikke kan forstå, hvad de siger. Så bliver man utryg og tør ikke sige noget.</p> <p>Vi har det godt med hinanden, men nogen gange, når vi har travlt, er det lidt sværere og så kan det ske, vi ikke taler så pænt til hinanden, men det er nok almindeligt på en stor arbejdsplads.</p> <p><i>Tænk du, at der var noget, som det kunne være godt at arbejde med/lære i forhold til det?</i></p> <p>Ja det kunne måske være godt at snakke om, at det kan være rigtig svært, hvis man både er ny og ikke kan sproget så godt. Og snakke om hvordan man kan tale bedre til hinanden, når vi er pressede.</p>

**Interview 1: Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU)
Region Syd: Hospital**

Stamdata	Køn: Mand Alder: 38 år Nationalitet: Tyrkisk Stilling: Ikke faglært (arbejder med opvask og distribution af mad) Ansæt i køkkenet – antal år: 5 år Antal år i Danmark: 26 Tidligere erhvervs erfaring: Selvstændig og ansættelser inden for rengøring og lager
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Jeg har haft masser af AMU-kurser. Inden jeg kom her var jeg ledig i en periode og havde et forløb på 18 måneder der handlede om rengøring, hygiejne, løfteteknik, hvordan man bruger kroppen, når man arbejder, noget om hvordan man ikke skal afbryde hinanden og være tålmodig og så noget om køkkener. Her lavede vi mad fra forskellige lande og solgte det i kantinen, og det tjente vi penge til kantinen på. Det var rigtig spændende.
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	De første var fordi jeg var ledig. Det andet fordi man skal have det for at være ansat her i køkkenet.
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	-Jeg synes, det var rigtig godt at lære om løfteteknik, og hvordan man skal bruge kroppen for vi løfter meget i vores arbejde. Jeg kan også huske, at læreren sagde, at det ikke var godt, at have tegnebogen i baglommen, for så kom man til at sidde helt skævt med ryggen. Så det har jeg ikke gjort siden. Det, jeg lærte om hygiejne, har jeg også brugt meget i mit pizzeria og også her i køkkenet, hvor det jo er vigtigt.
b.	Når det er noget jeg har brug for, kan jeg godt lide det
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Nej det har jeg ikke tænkt på. Jeg er glad for mit arbejde og mine kolleger her
b.	
c.	Se også under a. og b. nedenfor
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan</i>

	<i>tage?</i>
a.	Hvis det er noget der handler om mit arbejde her.
b.	Det kunne være godt, hvis der kom en her og så på, hvordan vi arbejder med kroppen, så vi gør det rigtigt.
c.	Det har jo noget med økonomi at gøre. Det koster jo penge. Man kan få kurser på nogen skoler (medarbejderen uddyber ikke dette yderligere)
d.	Fra de AMU kurser jeg var på
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan - at I kan tage flere af sted - eller noget helt andet?)</i>
	Det er noget nemmere at komme på kursus, når man er "inde i systemet" (ledig). For der får man vist, hvilke kurser der er.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja - hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Hvis det er noget, jeg har brug for er det ikke noget problem.
8.	a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?
a.	Både 18 måneder og 4 uger som jeg har prøvet er lang tid. Kortere tid er bedre.
b.	

Interview 1: Leder
Region Syd: Hospital

Spørgsmål	
1	<p><i>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper?</i></p> <p><i>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i></p>
a.	ja
b.	<p>Nogle af ernæringsassistenterne varetager opgaver som tidligere blev varetaget af økonomauddannede og ledere. Det kan beskrives som den driftsmæssige del af følgende opgaver:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponering/varebestilling: Et team på fire ernæringsassistenter skiftes til at tage vare på disse opgaver • HR-funktion/Planlægning: Arbejdsplanlægning, afspadsring, modtage sygemeldinger – en ernæringsassistent, der også er tillidsrepræsentant, kender betingelserne på området og kan også lave de skriftlige opgaver, der er vedr. dette. • Driftsopgaverne: Menu- og produktionsplanlægning • Koordinering af den daglige produktion: 3 ernæringsassistenter er teamkoordinatorer, der får hverdagen til at fungere. Det er ud fra vurderingen af, at de er tæt på opgaverne i det daglige.
2	<p><i>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere?</i></p> <p><i>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i></p>
a.	Ja
b.	<p>Nogle af de ikke faglærte varetager mere specialiserede opgaver. Det er for eksempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varebestilling i forhold til deres hovedopgaver vedr. opvask (herunder grovopvask i produktionen) og distribution • Teamkoordinator: I opvasken er der to lag af koordinatorer: 1 teamkoordinator, der har det daglige ansvar, og dertil kommer 4 koordinatorer, der tager over, når teamkoordinatoren har fri, og som desuden understøtter ham i det daglige. • Produktionsopgaver: for eksempel uddeling af kager og brune karbonader af. Fælles for denne type opgaver er, at det er meget velbeskrevne og ensartede opgaver, der dermed et blevet meget overskuelige at løse. <p>Generelt for de ikke faglærte gælder, at hvis der opstår problemer, er de i højere grad oplært til at henvende sig til de faglærte for at få råd og vejledning, mens de faglærte i højere grad forventes at kunne problemløse, da de har en faglig ballast, der gør det muligt.</p> <p>Vi har valgt at bruge vores pulje til afløsere i opvasken (primært ikke faglærte med hygiejneuddannelse), så vi ad den vej har flest mulige faguddannede i produktionen. Det er nemlig sådan, at hvis man er ikke faglært, der er ansat i køkkenet, vil man typisk gerne producere mad.</p>
3	<p><i>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer?</i></p> <p><i>b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om?</i></p> <p><i>c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</i></p>

a.	Der er ikke er udtalt behov for kompetenceudvikling, da opgaverne er afgrænsede og velbeskrevne og dermed enkle at løse. Et eksempel er vores meget detaljerede vejledninger på, hvordan man tilbereder smørrebrød. Vi bruger både grafik, billeder og tekst, og vi anser udviklingen af disse materialer som en vigtig ledelsesopgave.
b.	
c.	Vi bruger alt overvejende sidemandsoplæring. I forbindelse med ansættelsen skal alle have basiskursus i hygiejne, rengøring og ergonomi mv. er på plads..
4	<i>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*? b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</i>
a.	Nej. Medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk skal kunne læse og skrive rimeligt for at få ansættelse hos os. De skal fx kunne læse en følgesedel mv. ellers træder sidemandsoplæring i kraft.
b.	
5	<i>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)? b. Hvis ja – hvilket kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</i>
a.	Nej/måske
b.	Hvad angår det faglige er der ikke forskel, men måske kan der være behov for en øget indsigt i, på hvilken måde forskellige kulturer har betydning for, hvordan man ser på tilrettelæggelse af arbejdet, hvilke forventninger man har til hinanden mv. – noget man måske kan kalde menneskekundskab.
6	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Der er en sproglig barriere – måske er man lidt bange for ikke at kunne begå sig. Man læser om, at familien kan være en barriere for at kvinderne uddanner sig. Her er godt nok flest mænd, men jeg oplever ikke den slags problemer.
b.	Vi gør ikke vanvittig meget ud af at fortælle om kurserne. Vi hænger materiale på opslagstavlerne. En af årsagerne er, at vi har haft mange episoder, hvor holdene ikke kommer op at stå. Derfor har vi selv taget initiativ til at få gennemført kurser her på stedet, og så slipper vi for, at medarbejderne skal bruge ekstra tid på transport.
7	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Som punkt 6
b.	Som punkt 6
8	<i>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)? b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</i>
a.	Ja
b.	Uanset etnisk baggrund sender vi alle på basiskursus i forbindelse med deres ansættelse hos os. Derudover har alle været på kursus i:

	<ul style="list-style-type: none"> • lean (hvilket var et initiativ fra hospitalsledelsen) • Smag (Som blev arrangeret på baggrund af et ønske fra medarbejderne)
9	<p><i>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU) 2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU) 3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælpere/assistenter) der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)
10	<p><i>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</i></p> <p>Egentlig er det ligegyldigt, Vi kan organisere os ud af meget.</p>
11	<p><i>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</i></p> <p>Nej, jeg synes udbuddet er stort. Vi har bagere ansat, jeg kunne måske godt savne ernæringslære specielt for dem.</p>

Interview 2: Faglært medarbejder
Region Sjælland: Køkken der levere mad til kommune

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 44 år Nationalitet: Marokko Stilling: Køkkenassistent Ansæt i køkkenet – antal år: 6 år Antal år i Danmark: ca. 20 år Tidligere erhvervs erfaring: har arbejdet som pædagogmedhjælper og på Daghøjskole, Social og sundhedsskole
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Det ved jeg ikke, om det var AMU kurser, men vi har haft noget her i køkkenet om mad og om gamle mennesker med demens.
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	De blev holdt her
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	De var spændende nok
b.	
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Da jeg var i praktik med min uddannelse lærte jeg ikke om forskellige kostformer (ernæring) for der var jeg i en kantine - og det skal man være på et hospital for at lære ordentligt. I kantinen smurte jeg smørrebrød og var ikke meget i det varme. Så det mangler jeg rigtig meget at lære noget om, for jeg vil gerne stå i det varme. Det kan jeg ikke komme til her, fordi der ikke er ressourcer til at lære mig op i det. Så det savner jeg meget.
b.	Som ovenfor
c.	Jeg vil gerne lære det her i køkkenet, men der er ikke tid.
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	ja
b.	Det skal handle om diæter, sukkersyge, vegetar og så videre og lave diæterne praktisk. Jeg kunne også tænke mig at lære at bestille varer på PC. Lære at lave lagerstyring og lære mere om egenkontrol Jeg vil også gerne lære noget om at lytte til hinanden og undgå konflikter

	Lære mere om at tilrettelægge arbejdet bedre, så man har tid til at hjælpe hinanden, for så har vi ikke brug for at tage på kursus, så kan vi give til hinanden. Vi skal lære at oplære hinanden
c.	Jeg har hørt, at der findes korte kurser, men jeg har ikke været der. Jeg ved ikke hvem der skal betale, så jeg ved ikke om der er råd, og jeg har lige et problem med at betale det selv. Jeg ved mange har hygiejnekursus.
d.	Fra kommunen kom engang nogle kurser man kunne vælge, men der var ikke nogen for mig. Der var ikke noget af det jeg manglede. Jeg kunne det, det handlede om.
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Jeg har det fint med at gå på kursus. Jeg har altid fået gode karakterer: 10...for jeg var god til at samarbejde på Slagteriskolen. Jeg har ikke haft særligt problem med sproget og jeg fik 8 med pil op i sprog til eksamen. Og det var godt med gruppearbejde. Det kunne jeg godt lide. Vi havde forskellig alder og var forskellige mennesker.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Jeg kender ikke mulighederne – hvad man kan lære, og hvad det koster, og det er meget vigtigt.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	To til fem uger ellers er det for kort tid. Man skal lige finde ud af det og så går dagen hurtigt
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 2: Ikke faglært medarbejder
Region Syd: Hospital

Stamdata	Køn: Mand Alder: 56 år Nationalitet: Iransk Stilling: Ikke faglært (arbejder med opvask og distribution af mad) Ansæt i køkkenet – antal år: 6 år Antal år i Danmark: 26 år Tidligere erhvervs erfaring: Selvstændig
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Jeg har taget sprogkursus og mange kurser inden for håndværksfag/tekniske fag (2-4 ugers varighed), PC-kursus og hygiejnekursus, det er krav for at være selvstændig, når man har med mad at gøre (gennemført i 1999 – 2000) Jeg ville gerne arbejde inden for tekniske fag og har selv ledt lidt efter muligheder for uddannelse. En lærer på sprogkurserne fortalte om mulighederne for at tage kurser. Jeg var begyndt på en uddannelse som teknisk assistent, men kunne ikke få praktikplads. PC kurserne fik jeg viden om gennem min A-kasse.
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Se ovenfor
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	På hygiejnekurserne fik jeg viden om løfteteknik og rengøringsmidler, som jeg kan bruge. Jeg synes 8 uger var for meget, niveauet var for lavt. Vi kunne have lært tingene på 4 uger. Det var for eksempel alt for lang tid til gruppearbejde. Der var ingen sprogproblemer, så det var ikke derfor, Der var bare afsat for lang tid til tingene.
b.	Ja det er en god inspiration. Især hvis man er ledig. Man får viden inden for mange forskellige arbejdsområder/fagområder.
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan - og hvorfor)</i>
a.	Jeg har efterhånden lært det, der er at lære her i køkkenet
b.	Som ovenfor
c.	Vi lærer arbejdet af hinanden - af kolleger og ledere - og det er en god måde at lære på
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan</i>

	<i>tage?</i>
a.	Ja, hvis det drejer sig om det, jeg arbejder med.
b.	Som ovenfor (også i 4.a) ikke uddybet nærmere
c.	Der bliver hængt papirer op og det bliver fortalt på et møde, så kan man skrive på om man har lyst til at deltage i noget. Og man kan altid banke på lederens dør, hvis der er noget man gerne vil.
d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan - at I kan tage flere af sted - eller noget helt andet?)</i>
	Jeg er ved at være 57 år, så ikke lige nu!
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja - hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Jeg ser først på glæderne (de gode ting) og er der problemer løser jeg dem (smiler)
8.	a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?
a.	Det er godt at dele det op og tage lidt ad gangen
b.	

Medarbejdere med AMU-uddannelse

Stamdata	Køn: Alder: Nationalitet: Stilling: Ansæt i køkkenet – antal år: Antal år i Danmark: Tidligere erhvervs erfaring:
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	
b.	
c.	
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? d. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? e. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	
b.	
c.	
e.	
6	<i>Er der noget, som gjorde det vanskeligt at komme på kursus? Evt. uddybende: transport, usikkerhed ifht. Sproget, indhold, opgaver hjemme andet?</i>
7	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>

8.	a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?
a.	
b.	

Interview 2: Leder

Region Midt: Køkken der levere mad til kommune

Spørgsmål	
1	<i>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper? b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i>
	Ja, opgaver der tidligere blev varetaget af ledere og økonomaassistenter
	I min begrebsverden har ernæringsassistenterne 99 pct. af ansvaret. De står for produktionsplanlægning og produktionsstyring. De bestiller varer, står for lagerstyring og tjekker op på varemodtagelse og egenkontrol herunder kontakten til Fødevareregionen, når de kommer på besøg. Vi har ingen økonomaassistenter og ingen lederstedfortræder. Derfor kan ernæringsassistenterne tilsammen varetage alle opgaver. To af vores ernæringsassistenter har været ledere i en periode andre steder.
2	<i>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere? b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i>
a.	Ja
b.	Vores medarbejdere varetager opgaver i overensstemmelse med deres kompetencer. Det gælder også de medarbejdere, vi har i flex- og skånejobs
3	<i>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer? b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om? c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</i>
a.	Ja
b.	Vi kan alle blive bedre når det gælder både faglig og personlig udvikling – og til lean, for løbende at effektivisere. Derfor har alle medarbejdere været igennem et forløb af som kommunen har arrangeret. Forløbet strækker sig over 2 x 2 uger
c.	De første to uger, som er afsluttet har bestået af Assistenter har været på kursus i 2 x 2 uger i nedenstående områder. <ul style="list-style-type: none">• Personlig udvikling (PUTAU),• ernæring og sundhed (repeteret viden),• Nyt Nordisk Køkken• Smagen i centrum• Mellemmåltider• Optimering af produktion/lean Alle medarbejder skal på følgende 2 x 2 ugers kursus, der består af Trivselsdialog – ud fra filosofien om at vi skal lære og turde komme med faglig kritik, så det ikke tages personligt.
4	<i>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*? b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</i>
a.	Nej, der er ingen forskel.
b.	
5	<i>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)? b. Hvis ja – hvilket kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</i>
a.	Nej. De er med på samme vilkår som alle andre – kun kan der være udfordringer i

	forhold til at kende de danske retter
b.	Vi har en elev fra Rumænien, der har udfordringer i forhold til at finde ud af hvad der passer sammen, når det gælder dansk smørrebrød: Hvad er salt pålæg og hvilken pynt passer til hvad?. Når man ikke ved det er det svært at udarbejde menuplan. Men hun er meget grundig og ihærdig til at "læse på lektien"
6	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Sproget kan være en rigtig, rigtig stor barriere for at lære – og her er støjen i køkkenet en udfordring, for det kan gøre det endnu sværere at høre og forstå, hvad der bliver sagt. Hvis en medarbejder ikke vil arbejde med eller smage på svinekød er det en barriere. I et enkelt tilfælde har jeg oplevet, at en ikke faglærts mand ikke kunne se nødvendigheden af, at hun efteruddannede sig i form af en ernæringsassistentuddannelse – dette på trods af at familien virkede forholdsvis moderne, og at medarbejderen var rigtig god både fagligt og sprogligt
b.	Jeg vurderer, at det er rigtig vigtigt, at vi i køkkenerne giver disse mennesker en grundig sidemandsoplæring
7	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Ikke rigtig nogen, for de har jo allerede vist, at de kan klare sig i uddannelsessystemet
b.	
8	<i>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)? b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</i>
a.	Se punkt 3.
b.	
9	<i>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund: 1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU) 2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU) 3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælpere/assistenter)der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i>
10	<i>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</i>
	2-3 dage max 1 uge. Kurserne skal gerne ligge i samme tidsrum som arbejdstiden. Vi har flere på deltid, og så skal kurserne kunne planlægges, så medarbejderne ikke kommer for sent hjem. Eventuelt skal de deltidsansatte kun på kursus i halve dage.
11	<i>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</i>
	Danske råvarer – et kursus i sammensætning af dansk kost for ikke danskere – herunder sensorik.

Interview 3: Faglært medarbejder
Region Hovedstaden: Hospital

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: Ghana Nationalitet: Ghana Stilling: Ernæringsassistent – uddannet i 2011 Ansæt i køkkenet – antal år: 6 måneder Antal år i Danmark: 9 år Tidligere erhvervs erfaring: Arbejdet i køkkenet på Hellerup rehabiliteringscenter
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Det har jeg ikke
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	
b.	
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	
b.	Jeg vil gerne lære mere om fødevarer og om ernæring i dybden Jeg vil også gerne arbejde mere med patienterne. Jeg vil gerne servere for dem og fortælle dem om, hvad fedtindholdet i maden er for eksempel. Jeg kan rigtig godt lide at arbejde i køkkenet, og vil gerne være dygtigere til at bage brød og kager
c.	Der er to uger på Slagteriskolen i Roskilde.
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Som ovenfor
b.	
c.	Jeg tror også, man kan få bagekurser på skolen i Roskilde
d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>

	Nej for jeg er jo næsten lige kommet her på arbejdspladsen og det er ikke så længe siden jeg blev færdig med min uddannelse.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Sproget. Det er svært at lære alle de nye udtryk. Det var hårdt at tage min uddannelse, så jeg skal have lidt tid – en pause inden jeg gør det igen. Og så vil jeg gerne være bedre til sproget. Om man kan det (tage på kursus) afhænger af arbejdspladsen – sygdom og sådan
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	
b.	Ingen problem med længden f kurser eller at tage af sted. Om man kan det afhænger af arbejdspladsen.
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 3: Ikke faglært medarbejder
Region Sjælland: Køkken, der laver mad til kommuner

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 35 år Nationalitet: Montenegro Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: 6 år Antal år i Danmark: 20 år Tidligere erhvervs erfaring: Social- og sundhedshjælper
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejnekursus fra Slagelse Tekniske Skole. Gennemført nogle måneder efter ansættelsen i køkkenet.
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Chefen i køkkenet fortalte at det var et krav for at være ansat i køkkenet.
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	De var gode. Jeg fik ting at vide for eksempel om bakterier, at det er vigtigt at vaske hænder og så videre. Det var ting jeg kunne bruge
b.	Ja for man skal jo have det
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	I køkkenet i dag laver jeg lidt forskelligt, men ikke varm mad. Det gør de faglærte. Jeg har tænkt på, at jeg gerne vil gå videre med en ernæringsassistentuddannelse for jeg kan jo godt lide at arbejde i et køkken
b.	Jeg vil gerne lære mere om smørrebrød – blive inspireret til nye ting
c.	
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Se ovenfor
b.	Se ovenfor
c.	Jeg ved at der findes madlavningskurser til storkøkkener. AMU centre er der noget, der hedder og VEU-centre, hvor man kan få videregående uddannelser. jeg kender nogen, der har været på det.
d.	Jeg har hørt at der findes for eksempel salat-barkurser, men jeg ved ikke hvem, der holder dem. Måske er det Hotel- og restaurantskolen

6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Altså, jeg vil gerne med, for der er altid noget man kan lære. Jeg skal måske gå til det, hvis hun (lederen) synes, jeg har brug for det. Jeg ved det ikke.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Jeg synes det kan være svært, hvis man skal på lav løn eller SU Hvis man ikke har familie, har man måske heller ikke brug for så meget løn, men jeg har mand og barn, så ja, jeg ved det ikke rigtig. Men transport og sprog er ikke et problem.
8.	a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?
a.	Hvis det handler om smørrebrød er en uge fint. Hvis det er noget andet – en uddannelse – så tager det længere tid.
b.	

Medarbejdere med AMU-uddannelse

Stamdata	Køn: Alder: Nationalitet: Stilling: Ansæt i køkkenet – antal år: Antal år i Danmark: Tidligere erhvervs erfaring:
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	
b.	
c.	
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? d. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? e. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	
b.	
c.	
e.	
6	<i>Er der noget, som gjorde det vanskeligt at komme på kursus? Evt. uddybende: transport, usikkerhed ifht. Sproget, indhold, opgaver hjemme andet?</i>
7	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>

8.	a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?
a.	
b.	

Interview 3: Leder

Region Syd: Køkken der leverer mad til kommune

Spørgsmål	
1	<i>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper? b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i>
	Ja
	Driftsledelse Faste teamledere Alle indkøb leanledelse
2	<i>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere? b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i>
a.	Ja
b.	Teamkoordinatorer Leanledelse En ikke faglært står for vedligehold af al teknik i produktionen Madproduktion: Smører madpakker, tilbereder sauce – men de står ikke alene med opgaven, vi er altid opmærksomme på, at de ikke faglærte har brug for mere støtte end de faglærte, og vi ansætter kun faglærte til den varme produktion
3	<i>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer? b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om? c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</i>
a.	Nej
b.	
c.	Vi har sidemandsoplæring og beskrivelser af arbejdet
4	<i>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*? b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</i>
a.	Nej – for det er et krav, at alle skal kunne tale og forstå danske og kunne skrive lidt. Vi har ikke noget krav om særligt definerede niveauer for danskundskaber
b.	
5	<i>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)? b. Hvis ja – hvilke kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</i>
a.	Nej. Vi spotter alle ikke faglærte, der har evnerne og lysten, og lærer dem op i forhold til deres forskellige behov og ønsker til arbejdet, så på den måde kan man sagtens komme frem her hos os – uanset etnisk baggrund.
b.	
6	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Sproget og forskelle i kultur og adfærd. Vi oplever, at vi ikke i samme grad som med

	<i>danske medarbejdere kan forvente, at medarbejderne med en anden etnisk baggrund, selvstændigt kan varetage opgaverne efter endt oplæring – de løser i højere grad opgaverne, som de selv synes, set i forhold til det, vi ønsker som arbejdsplads. Derfor skal man som leder bruge mere tid på at følge op- holde dem fast på aftaler. Vi oplever i nogen grad af mænd fra andre kulturer, kan have svært ved at respektere kvinder. Der skal man være leder, hvis man vil være sikker på respekt. Jeg oplever også at en barriere for efteruddannelse kan være, at nogle medarbejdere med en anden etnisk baggrund har et andet syn på deres kompetencer end vi har. De tro de kan det, der er nødvendigt. Og de er ikke vant til selv at tænke på det, fordi de er vant til at chefen bestemmer.</i>
b.	<i>Mange af disse medarbejdere kommer ikke frivilligt – ved egen indsats – på AMU kursus. Så som leder skal man hjælpe dem af sted, fordi de er vant til, at det er sådan, det fungerer på en arbejdsplads.</i>
7	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	<i>Der er overhovedet ingen barrierer</i>
b.	<i>De uddannede er bedre til at efterspørge uddannelse end de ikke faglærte. De har større indsigt i, hvordan uddannelsesforhold er og er mere realistiske i forhold til det, de kan. Det handler om at de har opnået både faglig og personlig udvikling gennem uddannelse.</i>
8	<i>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)? b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</i>
a.	<i>Ja – men det er kurser hvor de deltager på lige fod med andre.</i>
b.	<i>Alle ikke faglærte har hygiejnebevis Alle leanansvarlige har fået kurser i lean Mange har været med til teambuilding i forbindelse med opstart af køkkenet Nogle har været på kursus i diæter og produktionsmetoder Vi laver ikke specifikke kurser for faglærte. Dem oplærer vi fortrinsvis selv.</i>
9	<i>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund: 1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU) 2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU) 3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælpere/assistenter) der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i>
10	<i>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</i>
	<i>Det giver bedst resultat, når vi selv arrangerer kurser, der passer til os. Vi er tilhængere af splitkurser, hvor medarbejderne kommer hjem og arbejder med tingene og så tager af sted igen.</i>
11	<i>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</i>
	<i>Kulturforståelse – der skal ske på arbejdspladsen.</i>

Interview 4: Faglært medarbejder
Region Midt: Køkken, der leverer mad til kommune

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 23 år Nationalitet: Tanzania Stilling: Ernæringsassistent Ansæt i køkkenet – antal år: i alt ca. 4 år – heraf de tre år som elev Antal år i Danmark: 18 år Tidligere erhvervs erfaring: ansat i køkkenet på Merkantec
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Kommunen har arrangeret to x to ugers forløb i blandt andet: personlig udvikling, ernæring, lean, Nyt Nordisk Køkken i samarbejde med Teknisk skole
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Kommunen tilbød det og havde arrangeret det i samarbejde med køkkenet.
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	Jeg det var faktisk et fint kursus, men jeg var jo lige blevet færdig med min uddannelse på det tidspunkt, så meget af det var repetition.
b.	Ja, især hvis det er mange år siden, man er blevet uddannet, så er det godt at forbedre sig på den måde.
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Nej, jeg er glad for at være her, og det jeg laver, men man kan jo altid forbedre sig både hvad angår teori og praktisk. Da jeg startede her, kendte jeg ikke alle retterne – for eksempel frugtgrød og mange af mælkeretterne, for det er jo gammeldags mad, som yngre mennesker ikke spiser så meget.
b.	Jeg kunne da godt tænke mig at lære mere om at lave mad til ældre mennesker – gammeldags retter – da det jo er en ældre målgruppe, jeg laver mad til.
c.	Jeg kan bedst lide at lære ting i køkkenet. Jeg er jo vant til at bevæge mig og bruge hænderne i praksis – jeg kan lide at se resultatet, af det jeg lærer om.
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Det ved jeg ikke lige, for jeg har jo lige været igennem en masse.
b.	Men det er jo altid godt at lære nyt. Hvis jeg nu fik arbejde, hvor jeg ikke skulle lave mad til ældre, ja så kunne det da være godt med inspiration til at lave mad til børn og unge, salater, Nyt Nordisk Køkken om at købe dansk, miljø og den slags.

c.	Tekniske Skoler og kommunen
d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Hvis Kommunen tilbyder noget vil jeg gerne, men det kommer selvfølgelig an på, hvad det er. Man kan jo selv holde sig ajour med meget på nettet for eksempel i Den Nationale Kosthåndbog på kostforum.dk. Så jeg er lidt splittet på dette område.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Nej jeg er åben og vil gerne lære mere. Det er kun mig selv, der kan stoppe det.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	14 dage og så tilbage i køkkenet. Et par dage kan man godt bruge, men det er forvirrende, hvis man skal hjem og nå at ændre på noget, og så hurtigt skal af sted igen – så hellere en uges tid ad gangen.
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 4: Ikke faglært medarbejder
Region Syd: Køkken der leverer til kommuner

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 27 Nationalitet: Rusland Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: 2 år Antal år i Danmark: 20 år Tidligere erhvervs erfaring: Har tidligere arbejdet i Tyskland henholdsvis som selvstændig cafebestyrer og ansat i en Bistro
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejnebevis af tre dages varighed
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Nødvendigt for at kunne arbejde i køkkenet
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	Ja der er mange ting man lægger mærke til i arbejdet, som man skal passe ekstra på med. Det er håndhygiejne og krydskontaminering. Der var mange ting at sætte sig ind i, men det var godt jeg tog det.
b.	Ja helt bestemt - 100 pct. Jeg kunne ikke undvære de ting, jeg lærte og bruger det også hjemme.
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Jeg laver kartoffelmos, passer ovnene, pakker og mange andre forskellige ting. Jeg vil gerne lære mere om at pakke diæter, det har jeg ikke prøvet.
b.	Jeg er glad for mit arbejde og for min leder, så det er svært at gå til et andet arbejde Jeg er god til at arbejde med folk. Kunne tænke mig teambuilding og lære hvordan man bliver endnu bedre til at samarbejde. Jeg kunne også tænke mig at blive bedre til at have et overblik over produktionen.
c.	
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Jeg kan godt, hvis jeg skal. Det er svært for mig, for jeg har et lille barn og min mand rejser ude. Men det er kun en lille ting. Hvis jeg siger: OK nu gør jeg det – så gør jeg det!

b.	Se punkt 4.b
c.	Måske i Kolding på et center med forskellige kurser. Jeg har ikke fået noget at vide om det – men måske har jeg ikke hørt efter (smiler)! Hygiejnekurset var på Thisted Tekniske Skole
d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Det kan jeg ikke svare på. Det er kun mig selv det handler om. Måske hvis der var en, man kunne snakke med det om i arbejdstiden
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Jeg har barn og mand der rejser i sit arbejde. Det skal også fungere. Når man kommer hjem er man træt, og så får man ikke rigtig gjort noget ved det med kurser. Det handler ikke om sprog eller min mulighed for at bruge computer. Jeg er god til det danske sprog og læser mange danske bøger.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	Det har jeg ikke tænkt over
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 4: Leder
Region Nord: Hospital

Spørgsmål	
1	<p><i>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper?</i></p> <p><i>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i></p>
	<p>Nej egentlig ikke – så skal vi langt tilbage. I mange år har det været almindeligt, at ernæringsassistenterne varetager produktionsledelse. Der er udpeget ernæringsassistenter som gruppeledere. De er ansvarlige for den daglige produktionsledelse og inddrages i menuplanlægningen. De referer til den assisterende cheføkonoma og inddrages i menuplanlægning og evaluering. Hver afdeling har udpeget en oplæringsansvarlig, der står for ernæringsassistenternes praktiske uddannelsesforløb. Det eneste, ernæringsassistenterne ikke varetager, er økonomi og indkøb, og de driver ikke udvikling og strategi.</p>
2	<p><i>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere?</i></p> <p><i>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i></p>
a.	Nej
b.	De varetager rengøring og opvask. I kantinen pakker nogle af dem mødeservering og henter varer i køkkenet, og flere kan gå med i produktionen, for de har meget lang erfaring, så de er oplærte.
3	<p><i>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer?</i></p> <p><i>b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om?</i></p> <p><i>c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</i></p>
a.	Nej men ernæringsassistenterne har.
b.	Mange af vores ernæringsassistenter, har været gennem et efteruddannelsesforløb på 12 uger, med ernæring, konflikthåndtering, arbejdsmiljø mv. Jeg kunne tænke mig, at de oplæringsansvarlige får mere viden om at vejlede og oplære. En mulighed på sigt er, at de gennemgår et fem ugers AMU kursus som praktikvejledere, så de får et niveau, der svarer til social og sundhedsassistenternes. Gruppelederne har også øgede behov for efteruddannelse i forhold til det øvrige personale, så ud over de 12 uger, har vi fået en erhvervsskole til at tilrettelægge noget, der passer til dem – det handler om konflikthåndtering og om , hvordan man får noget til at fungere i grupperne, så alle tager ansvar og så videre.
c.	Vi samler løbende ønsker og behov op via MUS-samtalerne
4	<p><i>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*?</i></p> <p><i>b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</i></p>
a.	Nej
b.	Hvis de har problemer med sproget, bliver de dog ikke placeret ved kassen i kantinen.
5	<p><i>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)?</i></p> <p><i>b. Hvis ja – hvilket kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</i></p>
a.	Se nedenfor i punkt 6
b.	

6	<p><i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i></p> <p><i>b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i></p>
a.	Sproget er afgørende for hvilken kompetenceudvikling, de kan klare, og hvilken støtte de skal have. Når vi ansætter dem, er det fordi de har de kvalifikationer, vi har brug for. Vi ser dem ikke som specielle medarbejdere, og jeg synes ikke, vi oplever dem som nogle, der er anderledes. De er forskellige og har brug for forskellige ting, ganske som danske medarbejdere. Vi har haft en enkelt, der bar tørklæde, og det er gået fint – det er bare sådan det er, og det er der ikke gjort mere ud af. Vi ansætter, de personer der er bedst egnede, og det handler ikke om, hvor man kommer fra. Vi har haft en person i jobtræning der ikke ønskede at spise svinekød, men som godt kunne håndtere det, så det gik også. Så der er altså ikke forskel hvad angår muligheder og barrierer i forhold til den etniske baggrund.
b.	Se ovenfor
7	<p><i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i></p> <p><i>b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i></p>
a.	Det kan ind imellem give problemer for folk, hvis de skal tidligere op om med offentlige transportmidler til en skole, der ligger længere væk, men det handler ikke om etnisk baggrund. Se i øvrigt ovenfor.
b.	Se ovenfor
8	<p><i>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)?</i></p> <p><i>b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</i></p>
a.	Vi har 300 ansøgere til en ufaglært stilling, så vi tager de bedst egnede, og så er behovet for kursus ikke så stort – vi oplærer jo også medarbejderne her.
b.	Vi har arrangeret danskundervisning gennem sygehuset
9	<p><i>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i> <i>2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU)</i> <i>3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælpere/assistenter) der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i>
10	<p><i>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</i></p>
	Vi har kørt 12 ugers forløb, delt på 3 x 4 uger. Det er passende. Vi har også prøvet med 6 uger, det er for længe, når man er vant til en praktisk hverdag.
11	<p><i>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</i></p>
	Skolerne er meget behjælpelige, men måske noget om tolerance – helt generelt.

Interview 5: Faglært medarbejder
Region Hovedstaden: Hospital

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 46 Nationalitet: Thailand Stilling: Ernæringsassistent Ansæt i køkkenet – antal år: 8 måneder Antal år i Danmark: 22 Tidligere erhvervs erfaring: Kantinen, Københavns Energi
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiejnekursus på Thai, med det samme jeg kom til Danmark. Det var på Hotel- og restaurantskolen. • PC kørekort • Kursus med en psykolog for at arbejde med ældre på et plejehjem <p>Jeg ved, der findes mange forskellige AMU-kurser, og at det er en vej til det danske arbejdsmarked – sådan har jeg forstået det. Det har en veninde fortalt mig om ellers kender jeg intet til det.</p>
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Hygiejnebevis er nødvendigt for at kunne arbejde i køkkenet
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	Hygiejnekursus er et godt kursus, der hjælper mig til at forstå arbejdet.
b.	
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Jeg arbejder i grøntrum, laver varm og kold mad og pakker mad. Jeg vil gerne lære at lave etiketter. Jeg har ikke været her så længe, og der er mange små ting jeg skal lære. Det er lidt svært for mig at diskutere med folk – de spørger: Hvorfor svarer du ikke. Jeg kommer fra Thailand, der er det anderledes. Jeg siger: Jeg er ikke sur eller stresset, og jeg er meget arbejdsvillig. Jeg vil gerne være bedre til sproget. Grammatik er også vigtig. Det har jeg lært på sprogcentret. Det ville være godt at gå på en sprogskole, hvor der også er danskere.
b.	Se ovenfor
c.	Se ovenfor
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan</i>

	<i>tage?</i>
a.	Ja
b.	Jeg vil gerne læse til sosu-assistent, for jeg kan godt lide gamle mennesker. Jeg vil også gerne lære noget om kommunikation – forstå patienterne og samarbejde bedre med kollegerne.
c.	Nej
d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Det er bedst, at chefen foreslår kurser, for der er travlt hver eneste dag, så jeg kan ikke bare sige, at jeg vil på kursus,
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Ja hvis man ikke får lov på arbejdet
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	Jeg vil gerne bare gå en gang og så færdig.
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 5: Ikke faglært medarbejder
Region Sjælland: Køkken der laver mad til kommuner

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 47 år Nationalitet: Polen Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: 12 år Antal år i Danmark: ca. 23 år Tidligere erhvervs erfaring: Tjeneruddannet i Polen - Bil/elektronik-fabrik i DK
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejnebevis Hvordan man løfter ældre (løfteteknik) Brandøvelser og førstehjælp VUC-kurser som udlænding
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Hygiejnebevis skal man have for at arbejde i køkkenet og brandkurser har jeg fået her. Løfteteknik var fordi jeg troede jeg skulle være plejehjemsassistent, men så flyttede vi på grund af min mands arbejde og så blev det ikke til noget.
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	De var gode nok
b.	Ja man skal uddanne sig
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Jeg har arbejdet i køkkenet før jeg kom til cafeen, og jeg har kontakt med køkkenet til møder og i weekendvagter. Jeg har ikke tanker på at lære noget, for jeg er glad for at være her. Da jeg var i køkkenet ville jeg gerne lære mere om at lave mad, men det var for dyrt. Jeg ville gerne i lære som køkkenassistent – vi (+køkkenlederen) talte med kommunen om det, men der var ikke flere penge.
b.	
c.	
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	
b.	Jeg kunne godt tænke mig at lære mere om ældre/demente og noget om at klare konflikter, for det har jeg brug for i hverdagen. Også løfteteknik, hvis folk falder, det

	hjælper jeg jo med nu, hvis der ikke er andre, selv om jeg ikke må.
c.	Hvert år får vi en brochure fra vores leder, hvor man kan tage på noget. Jeg valgte to kurser om konflikthåndtering og samarbejde, men de blev ikke til noget. Jeg tror det er kommunens kurser, så det er ikke så dyrt og ellers skal man selv betale. Jeg ved ikke hvor, men man kan få kurser andre steder end på kommunen. Og uddannelse er meget vigtigt især for de unge – det er vejen til fremtiden
d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Jeg har lyst og siger ja til alle de tilbud jeg får og det har jeg sagt til min leder mange gange, men det bliver ikke til noget.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Jeg læser og skriver uproblematisk dansk – og læser kun danske bøger. Det er sværere at tale dansk, men det er ikke noget problem. Så der er ingen anden forhindring end at få lov. Man skal selv tage sig af al ting, hvis man er udlænding – så man skal søge uddannelse privat. Jeg har selv betalt et kursus i PC kørekort trin 2. Jeg fandt det selv og betalte selv.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	I alt fald en uge – det kan være svært at de kan undvære en på jobbet for længe
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>
	Jeg har altid drømt om at få en uddannelse i Danmark – og det har været lige ved to gang. Den ene gang flyttede vi og her havde kommunen ikke flere penge.

Interview 5: Leder

Region Sjælland: Køkken, der leverer mad til kommuner

Kommentar: Der er ikke medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk ansat i køkkenet. Derfor er kun spørgsmål vedr. jobglidning mv. besvaret.

Spørgsmål	
1	<p>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper? b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</p>
	<p>Så skal man spole langt tilbage i tiden, hvis man skal se sådan på det</p>
	<p>Det er faktisk sådan at vi har to økonomaer ansat i ernæringsassistentstillinger. Vi er kun to ledere – undertegnede og min souschef. Og så har vi tre ikke faglærte og en deltidsansat administrativ medarbejder. Resten er ernæringsassistenter. Ernæringsassistenterne varetager alle stort set andre jobs i køkkenet end personale- og økonomiansvar/budgetstyring samt udarbejdelse af menuplaner.</p>
2	<p>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere? b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</p>
a.	
b.	<p>Vores tre ikke-faglærte har været i faget i 20-30 år. Den enes hovedopgaver er udkørsel af mad samt pakkeriarbejde. De to andre arbejder hovedsageligt i pakkeriet med udportionering, og den ene har 10 timers rengøring om ugen. Vi ser sådan på det, at for at man kan være rigtig god til sit arbejde, skal man lave det ofte. Vi har brug for, at vigtige opgaver som kørsel (hvor man skal have godt kendskab til ruterne og de ældre) samt styring af vores maskiner varetages af rutinerede medarbejdere. Derfor ligger disse opgaver hos de ikke faglærte, mens produktionen af mad primært er de faglærtes, og derfor har vi ikke rotation sådan at forstå at alle, løser alle opgaver, men der er tilstrækkeligt med medarbejdere, der kender opgaverne til at det kan fungere.</p>
3	<p>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer? b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om? c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</p>
a.	<p>Nej ikke i forhold til det, de gør i dag. De kan ikke lave diæter, men vi har som sagt heller ikke brug for, at de skal kunne det.</p>
b.	
c.	
4	<p>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*? b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</p>
a.	
b.	
5	<p>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)? b. Hvis ja – hvilke kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</p>
a.	

b.	
6	<p>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</p> <p>b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</p>
a.	
b.	
7	<p>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</p> <p>b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</p>
a.	
b.	
8	<p>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)?</p> <p>b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</p>
a.	<p>Alle har været på AMU-kursus i kommunikation</p> <p>Oftest laver vi forskellig undervisning/temaer, hvor en oplægsholder kommer til os nogle timer efter endt arbejdsdag – og det er ikke AMU.</p>
b.	
9	<p>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU) 2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU) 3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælpere/assistenter) der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)
10	<p>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</p>
	<p>Fx to dag på kursus og så hjem og arbejde med tingene og så af sted et par dage igen, og undervisningen skal foregå her. Flere uger er alt for længe</p>
11	<p>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</p>
	<p>Nej der er et meget stort udbud. <jeg synes vi hele tiden får tilbud om et eller andet.</p> <p>Hvis jeg skal nævne noget, kunne det være et bagekursus målrettet til os – vores typer af ovne, mængder mv. Det sker, vores kager falder samme, selv om vi gør en masse for at undgå det.</p>

Interview nr. 6: Faglært medarbejder

Region Midt: Hospital

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 45 Nationalitet: Polen Stilling: netop uddannet ernæringshjælper – og under uddannelse til ernæringsassistent Ansæt i køkkenet – antal år: 4 år Antal år i Danmark: 6 år Tidligere erhvervs erfaring: I Polen ansat i legetøjsbutik. I London i blomsterbutik og som tjener. I Danmark som rengøringsassistent de første to år, hvor jeg ikke talte dansk. I køkkener på sygehuse som ufaglært.
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Jeg har taget hygiejnekursus, kursus om smag og vedrørende teams (alle i køkkenet var med på det). Jeg har også været på sprogkursus, da jeg havde haft arbejde i Danmark et års tid. AMU-kurser – det er et specielt navn. Jeg ved, at man her har mulighed for at tage kurser i noget specifikt, man gerne vil være bedre til fx bage kurser eller kurser om smag.
2	<i>Howdan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Jeg har taget alle kurserne, efter at jeg har fået job her på hospitalet – med undtagelse af sprogkurserne.
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	Ja
b.	Hvis man er ufaglært, er det svært at finde arbejde. Men jeg tror, kurser er inspirerende for folk – til at få en ny chance, når man har arbejdet mange år i et fag. Jeg følte selv, at jeg var et nul på arbejdsmarkedet. Nye arbejdspladser sætter pris på, at du har erfaring, men et bevis fra et kursus er endnu bedre. På kurserne har jeg fået uddybet min erfaring. Når du får visdom, er det nemmere at finde ud af, hvordan ting hænger sammen.
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	
b.	Min første drøm var at blive kok. Da jeg fik arbejde i et hospitalskøkken, fik jeg et bredere perspektiv. Så kom jeg på, at jeg ville være ernæringsassistent. Jeg synes det er spændende at vide noget om den mad, man spiser og om sundhed. Hvordan man kan forbedre maden, så den bliver sundere for dem, der skal spise den – og også for mig selv om mine børn.

c.	
5	<p>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen?</p> <p>b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære?</p> <p>c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser?</p> <p>d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</p>
a.	Det kan jeg sikkert en gang, men nu er jeg i gang med min uddannelse til ernæringsassistent.
b.	
c.	
d.	
6.	<p>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælper dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af steder – eller noget helt andet?)</p>
	<p>Det er svært for mig at bede om hjælp. Jeg har altid lært, at jeg skal klare det hele selv og at alt hvad jeg laver, skal være perfekt, ellers får man bare kritik.</p> <p>Her på hospitalet, fik jeg at vide, at jeg skal først skal have erfaring og forståelse for arbejdet, før jeg kan lave alt selv. Det var godt. Efter et år blev jeg sendt på en skole, hvor de uddanner ernæringsassistenter, og her fik jeg så at vide, hvad jeg skulle overveje og øve mig på, hvis jeg ville læse videre. Jeg kendte til opvask og til at lave smørrebrød, men jeg manglede erfaring med varm mad og diæter. Og så kom aftenteamet som en gave til mig. De oplærte mig i alt det varme i 2 år. De hjalp mig og støttede mig, så jeg kunne klare tingene selv og var sikker på mig selv. De gav mig ros, og fortalte mig, at jeg er dygtig. Jeg fik selvtilid og slappede af. Jeg har aldrig før vidst, at man kunne sige så meget positivt om mig. De sagde, at jeg er pissetygtig. Og at det er vigtigt at tage tingene stille og roligt.</p> <p>Det er også interessant, at jeg har kunnet bruge de fag, der var mit hovedområde i gymnasiet i Polen. Det var kemi, som jeg næsten var forelsket i, og det var spændende at opleve, at jeg kunne huske det efter så mange år.</p> <p>Lederne skal opfordre en til at uddanne sig – de skal sige: Du er dygtig, du kan godt! Her i køkkenet er lederne interesserede i hver enkelt person. De kan se det positive i mig og i andre. Det er dejligt at høre så mange positive ting – på den måde er danskere optimistiske.</p>
7.	<p>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen?</p> <p>Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</p>
	<p>Det er meget hårdt at tage uddannelse på dansk, selv om man taler sproget, for der er så mange specielle ord, man skal lære, som man ikke bruger i hverdagen. Det kræver lidt mere tid, når man ikke kender sproget helt så godt.</p> <p>Så jeg er meget stolt af mig selv over, at jeg har klaret det så godt</p>
8.	<p>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig?</p> <p>b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</p>

a.	
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 6: Ikke faglært medarbejder, der har gennemført efteruddannelse (AMU)

Region Nord: Hospital

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 54 år Nationalitet: Vietnam Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: knapt et år Antal år i Danmark: 30 år Tidligere erhvervs erfaring: Har haft egen pølsevogn i Vejle i mange år og flyttede til Ålborg på grund af ægtefælles arbejde
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejnekursus i juni 2012 Elektronikkursus Sprog- og iværksætterkursus
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Det er vigtigt og godt at tage kurser i forhold til det arbejde, man gerne vil have eller det, der er at få – så kan det være en rigtig god vej til at få et arbejde. Dine chancer bliver større, og du kan få hjælp til at finde et arbejde, der hvor de hjælper med kurser
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	Det var godt
b.	Ja meget – det er en vej til et arbejde, når man tager kurser i det, der er brug for der, hvor du bor.
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Her i køkkenet arbejder jeg fra 9-17. Jeg laver te og kaffe, vasker op, gør rent og har nogle forskellige småopgaver. Om eftermiddagen pakker jeg mad i vogne og hjælper de andre, hvor der er brug for det - der er jeg en slags "flyver". Vi har regler for, hvor vi arbejder her i køkkenet, og lige nu og her er jeg meget tilfreds med mine opgaver. Jeg har problemer med et dårligt håndled, så jeg er meget glad for de opgaver, jeg har for dem kan jeg klare, og jeg skal lave ting, hvor jeg ikke skal bruge en kniv. Jeg har prøvet at lave sandwich, men det kan hånden ikke klare. Jeg bliver 55 år, så det er ikke så vigtigt for mig, at lære nye ting, for jeg kan klare rigtig mange opgaver her, og har det fint med, at jeg også bliver "lånt ud" til at hjælpe de andre .
b.	
c.	
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser?</i>

	<i>d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Jeg har begge ben på jorden og vil gerne gøre ting ordentligt, så ingen klager over det
b.	Hvis jeg skal lave noget andet, og derfor skal lære noget nyt, vil jeg være selvstændig igen. Og så ville jeg tage et regnskabskursus, for det er vigtigt, når man er selvstændig. Og jeg vil gerne arbejde med mennesker. Det kunne være at have en blomsterforretning – eller noget med at passe handicappede børn. Det kan også være at passe ældre fx hjemmehjælper. Noget med omsorg.
c.	Min svigerinde passer handicappede børn. Men jeg ved ikke, om man skal på kursus i det
d.	Hvis jeg skal på kursus, vil jeg spørge min fagforening, og der er også AMU-centre. Hvis det skal handle om at være på plejehjem, skal man have en lang uddannelse.
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælper dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Jeg tænker ikke på det mere. Nu er jeg her. Men hvis der skulle ske mig noget (opsigelse) ville jeg være selvstændig og tage på kursus,
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Nej, hvis du vil, så gør du det. Samfundet i Danmark er så nemt, så der er ikke noget at være bange for, der er mange muligheder for hjælp. Jeg er lykkelig her, der er fred og ro, og mine børn har fået en god uddannelse. Det er et godt sted for hele familien, hvor man har en god fremtid.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>
	En gang var jeg tæt på at blive damefrisør – men det er længe sidenl.

Interview 6: Leder

Region Sjælland: Køkken der leverer mad til kommune

Spørgsmål	
1	<p>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper?</p> <p>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</p>
	Ja
	I dag står ernæringsassistenterne for kostplaner, ernæringsberegninger, opskrifter, optælling af penge samt "sekretæropgaver". Det er faktisk kun personaleledelse og økonomistyring, de ikke har.
2	<p>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere?</p> <p>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</p>
a.	Både ja og nej
b.	Vores ikke faglærte kører, det vi kalder et "lille rul". Det vil sige, at de laver alt andet end den varme mad og de administrative opgaver.
3	<p>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer?</p> <p>b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om?</p> <p>c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</p>
a.	Ja
b.	Der kan være brug for at de lærer, at blive bedre til at tage ansvar. Hvad angår frontlinjemedarbejderne, der står ved kassen i cafeen, kan der være usikkerhed i forhold til kunden i vanskelige situationer. De kan fx sige "kan det passe, at I skal have 87 kroner, for en flaske snaps. Det koster, det jo ikke i butikkerne". Også lagerstyring kan være en udfordring. Der er brug for at lære mere om at bruge de ældste varer først, og at tingene skal stå rigtigt på hylderne.
c.	Vi snakker om det. Inviteret oplægsholdere til at komme og har haft et rotationsprojekt (se også punkt 8)
4	<p>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*?</p> <p>b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</p>
a.	Nej, det kan jeg roligt sige nej til.
b.	
5	<p>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)?</p> <p>b. Hvis ja – hvilket kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</p>
a.	Nej
b.	
6	<p>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</p> <p>b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</p>
a.	Ingen i forhold til det, de selv fortæller. Jeg tror nu godt, der kan være lidt usikkerhed i forhold til, at de forstår tingene, der sker på et kursus. Og så er det et problem, at kurserne, vi melder medarbejdere til bliver aflyst. Økonomien er også et problem. Vores budgetter til uddannelse er små.

b.	Jobrotation er en gevinst.
7	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Som ovenfor – men deres selvtillid er generelt større hvad angår sprog, og det at uddanne sig.
b.	
8	<i>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)? b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</i>
a.	Ikke for dem specielt, de deltager på lige fod med alle andre i vores aktiviteter
b.	Vi har haft en coach ude og tale om samarbejde Et oplæg om demente Besøg af en U-båds kok, der skulle inspirere os og fortælle om at tilberede mad på meget lidt plads. Vi har haft jobrotation på Hotel- og restaurantskolen Men det er jo ikke AMU-aktiviteter
9	<i>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund: 1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU) 2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU) 3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælpere/assistenter) der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i>
10	<i>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</i>
	Vi har prøvet flere ting. Længere forløb på Hotel- og restaurantskolen. Længden er ikke vigtig. Det handler om, hvordan indholdet er.
11	<i>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</i>
	Det svinger fra uddannelsescenter, til uddannelsescenter, hvad der tilbydes, og jeg synes, at tilbuddet til de ufaglærte er begrænset. Der kan være brug for noget om sensorik og salatbar til dem. Alle kunne have godt af et målrettet IT-kursus. Der er stor berøringsangst, hvad det angår.

**Interview 7: Ikke faglært medarbejder
Region Hovedstaden Hospital:**

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 36 år Nationalitet: Kina Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: 5,5 år Antal år i Danmark: 15 år Tidligere erhvervs erfaring: Kinesisk restaurant, elektronikfabrik, vikar i kantiner i regionen
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejne, lean (AMU) Danskundervisning (Sprogcenter, FVU)
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Hygiejne er nødvendigt for at kunne arbejde i et køkken, og det er mange år siden, jeg har taget det, da jeg skulle arbejde på en restaurant. Lean har jeg været med til her i køkkenet, fordi vi skulle lære at arbejde mere effektivt.
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	Ja, jeg kan godt lide uddannelse og vil gerne lære alt.
b.	
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Jeg arbejder i koldt team og laver sandwich. Jeg vil gerne lære noget af det, de laver i andre afdelinger. I MUS samtalen har jeg sagt, at jeg gerne vil lære at lave diæter. Jeg vil også gerne lære at arbejde med computer – hvordan man kan håndtere virus, og hvis noget går galt.
b.	
c.	Jeg vil gerne både lære noget i køkkenet og på kursus
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Ja
b.	Jeg vil gerne være ernæringsassistent for faglærte kan nemmere finde job. Hvis det ikke er uddannelse men kurser, vil jeg gerne lære mere om at lave den varme mad og diæter.
c.	AMU er meget forskellig uddannelse, men jeg har ikke fået noget at vide om

	uddannelse
d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælper dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	<p>Chefen skal hjælpe med, at jeg kan få en ernæringsassistentuddannelse – så jeg har en praktikplads, så jeg kan få løn samtidig.</p> <p>Det vil også være godt, hvis vi kom flere af sted på samme tid, så vi kan hjælpe hinanden med sproget. Jeg tror, man nemmere kan lære mere sprog på uddannelsen end på arbejdet. Man skal have en ordbog på sin computer. Det kan være en hjælp, og det kender jeg nogen, der har. Jeg kender nogen, der går på skole. De siger: Du skal ikke være bange for sproget, man hjælper hinanden på skolen!</p>
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Næh det synes jeg ikke – og transport er ikke et problem, bare det ikke er alt for langt væk.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	Det har jeg ikke tænkt over.
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 7: Leder
Region Hovedstaden: Hospital

Spørgsmål	
1	<p>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper?</p> <p>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</p>
	Ja
	<p>De tager mod bestillinger og besvarer spørgsmål i vores call-center</p> <p>Arbejder i Master Cater Systemet med følgesedler og pakkelister</p> <p>Vi har endvidere tre permanente teamkoordinatorer, der står for den daglige drift</p>
2	<p>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere?</p> <p>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</p>
a.	Både ja og nej
b.	<p>Vi har jo altid haft de ikke faglærte til at arbejde på lige fod med de faglærte i produktionen. Det er kun diæten, der fast er bemandede med faglærte. Men vi tager helst faglærte til produktionen</p> <p>Opgaverne i Distributionen har de ikke faglærte altid haft.</p>
3	<p>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer?</p> <p>b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om?</p> <p>c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</p>
a.	Ja
b.	De ikke faglærte, der arbejder i produktionen, mangler ofte produktionstekniske kompetencer – metode mv. Derfor går de typisk til hånd, og de faguddannede, laver retterne færdige.
c.	<p>Vi lærer dem det, de mangler, primært gennem sidemandsoplæring. De lærer at bruge udstyret, at piske fløde, om sensorik og om emballering. Der er brug for at de ufaglærte pakker, og typisk vælger de også selv disse opgaver, mens de faglærte i højere grad står for produktionen. Det handler om at de gør det, de er gode til.</p> <p>Vi har en uddannelsesforpligtigelse til at uddanne hospitalsmedhjælperne, hvoraf mange er kvinder.</p> <p>Vi har forsøgt med mange kurser, men de bliver aflyste, fordi der ikke er deltagere nok. Det har for eksempel været kurser i madlavning og sensorik</p>
4	<p>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*?</p> <p>b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</p>
a.	Nej
b.	
5	<p>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)?</p> <p>b. Hvis ja – hvilke kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</p>
a.	Ja
b.	Der er brug for bedre kompetence til kommunikation, så vi kører i perioder danskurser i samarbejde med sprogskolen.
6	a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?

	<i>b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	<p>Det er meget forskelligt. Vi kræver et vist niveau af dansk kundskaber, for at de kan indgå i kurser og uddannelse, men mange har på egen hånd taget dansk kurser inden de søger job hos os. Så de har bestået niveau to eller tre, men stadig kan sproget være et stort problem. Hvis nogen har svært ved at lære dansk, oplever vi det næsten kan blive værre af at sende dem på kursus.</p> <p>Når vi holder MUS samtaler om dette, er der mange, som ikke siger noget. De efterspørger ikke uddannelse. Måske er man lidt mere obs på at skulle hjem til familien – nogen hjælper til i ægtefællens forretning, og tænker derfor ikke meget i de baner.</p> <p>Ingen spørger efter AMU kurser, og vi gør heller ikke meget ud af at spørge ind til ønsker om AMU-uddannelse</p> <p>Kurserne bliver aflyste, fordi der ikke er deltagere nok. Det kan også være en barriere</p>
b.	<p>Nogle beder om at få uddannelsen som ernæringsassistent, så vi prøver at have en af sted til det hele tiden. De skal selv melde sig til og gøre en indsats.</p> <p>Vi uddanner også mange til lager- og logistik samt portøruddannelsen.</p>
7	<p><i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i></p> <p><i>b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i></p>
a.	Der er ingen barrierer.
b.	De efterspørger forskellig uddannelse/kurser i MUS, og de kan godt få fri til efteruddannelse. Vi har i den sammenhæng fokus på arbejdspladsens behov.
8	<p><i>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)?</i></p> <p><i>b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</i></p>
a.	<i>De indgår som alle andre – sprogkurserne er dog for disse medarbejdere</i>
b.	<p><i>Så vi har holdt AMU-kurser i</i></p> <p><i>Dansk, lean og økologi</i></p> <p><i>Og temadage om hygiejne, diæter og økologi</i></p>
9	<p><i>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund:</i></p> <p><i>1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i></p> <p><i>2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU)</i></p> <p><i>3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælper/assistenter) der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i></p>
10	<p><i>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</i></p> <p>Det kommer an på hvor mange. For eksempel er 3 medarbejdere mange, og så er det bedst med få dage ad gangen. Hvis det kun handler om en enkelt medarbejder, er lange forløb OK. Men det handler jo også om, hvad indholdet er.</p>
11	<p><i>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</i></p> <p>Vores udfordringerne nu er at sikre de kompetencer, der skal til for at arbejde i</p>

	<p>Børnekøkkenet. Det handler om empati og pædagogik. Så er der organisationskompetencen: Medarbejderne skal forstå, hvad der sker på et hospital – hvad fx sygeplejerskerne laver - at køkkenet er et serviceorgan. Hvad angår medarbejderne med en anden etnisk baggrund, kunne de have glæde af at lære lidt om hvordan man "small-talker" for uden den evne, kan man nemt blive isoleret.</p>
--	---

Interview 8: Ikke faglært medarbejder
Region Hovedstaden: Hospital

Stamdata	Køn: Mand Alder: 42 år Nationalitet: Pakistan Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: 10 år Antal år i Danmark: 12 år Tidligere erhvervs erfaring: Arbejdet i restaurant
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejnekursus, leankursus
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Hygiejnekursus fik jeg for længe siden og leankursus her i køkkenet
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	
b.	
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Køkkenassistenterne laver mere mad, og jeg har lært at lave mad af dem. Så jeg laver også mad hjemme. Jeg er god til at lære og kender mange opgaver i køkkenet. Jeg er blevet oplært men ikke i diæter. Jeg har en, der vejleder mig i en eller to dage, så klarer jeg det selv bagefter. Derfor har jeg ikke brug for kurser. Jeg har fået undervisning i sprog, så jeg er ikke med på arbejdspladsens kurser længere. Det er ikke nødvendigt synes jeg – jeg snakker jo også dansk med mine børn sommetider.
b.	Jeg gider ikke gå i skole igen, men jeg vil meget gerne have mulighed for at uddanne mig her. Vi har tavlemøder, hvor vi snakker om, hvad vi har brug for at gøre
c.	
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Jeg arbejder i kold afdeling. Jeg laver mad ind imellem, men vasker mest op. Jeg klarer alt muligt, så jeg tænker ikke på det.
b.	Men det er godt at lære noget om hygiejne. Man lærer om, hvad der er vigtigt når man arbejder med kød, hvad man skal passe på.
c.	

d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Da jeg var på kursus første gang forstod jeg ikke så meget. Derfor tror jeg det ville være godt, hvis man laver hold, hvor der kun er udlændinge. Nu forstår jeg, hvad tingene handler om, fordi jeg er blevet meget bedre til sproget. Det har været godt i køkkenet, at vi har gået i sprogskole i arbejdstiden, så man ikke er for træt.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Førhen var sproget en forhindring. Jeg tror jeg havde for travlt, da jeg kom til Danmark, for jeg arbejdede på en restaurant om dage og gik til undervisning i sprog om aftenen. Det var ikke godt, for jeg var alt for træt til at lære det. Hvis jeg skulle tage en stor uddannelse til køkkenassistent eller kok tror jeg, sproget gør det svært. Og jeg er ikke så god til computer. I begyndelsen var det meget svært at sige noget, når chefen var der. Der er jeg opdraget til ikke at sige noget. Men det er anderledes nu. Nu kan jeg sige, hvis der er noget, jeg gerne vil. Uddannelse kan være dyrt, korte kurser fra dag til dag vil de (arbejdspladsen) nok sige er OK
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	
b.	<i>Det er lige meget. Hvis chefen siger OK, er det lige meget, så siger jeg OK – no problem.</i>
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 8: Leder

Region Hovedstaden: Hospital

Spørgsmål	
1	<i>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper?</i> <i>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i>
	Ja
	Administrative opgaver vedr. opskrifter mv. trækker labels og den type opgaver. Diætplanlægning Varebestilling – mælk Bidrager i højere grad end før til at planlægge produktionen
2	<i>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere?</i> <i>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i>
a.	Ja
b.	Vi har ikke faglærte, der er oplært til at tilberede diæter, for det er så planlagt, at det kan de godt. De udfører dette arbejde efter en beskrivelse. Derfor er det en myte, at det ikke kan lade sig gøre. De spørger selvfølgelig om råd hos en uddannet, hvis der er behov for det, så der er brug for, at der er en uddannet til stede. De bidrager også som tovholdere, i arbejdsplanlægningen
3	<i>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer?</i> <i>b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om?</i> <i>c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</i>
a.	Ja
b.	Madlavning. Nogle af de ikke faglærte er for svage til at kunne tage en hel ernæringsassistentuddannelse, men de kan godt lære specifikke ting.
c.	Vi oplærer dem i denne praksis men kobler ikke ernæringslære på, så de ved ikke hvorfor, tingene skal gøres, på bestemte måder. Og hvis det handler om at lave mayonnaise, giver vi dem den praktiske oplæring. De er jo i et miljø med faguddannede omkring sig. Det samme gælder arbejdsplanlægning. Det er mange rigtig dygtige til, og det lærer de også ved at gøre det i praksis.
4	<i>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*?</i> <i>b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</i>
a.	Nej
b.	Det er kun personlige kompetencer, der betyder noget, så det kan en medarbejder med en anden etnisk baggrund sagtens have. I den kolde afdeling har vi flest med en anden etnisk baggrund end dansk, og de har faktisk de bedste kompetencer.
5	<i>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)?</i> <i>b. Hvis ja – hvilket kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</i>
a.	Kun det sproglige. Vi tilbyder kurser i Dansk Niveau 2
b.	
6	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>

	<i>b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Ingen barrierer hvis de er sprogligt velfunderede. Jeg har aldrig oplevet andre barrierer og vi har dog haft en del gennem årene. Ofte er de ressourcestærke medarbejdere, og både mænd og kvinder deltager i det sociale samvær De etniske efterspørger ikke uddannelse overhovedet uanset om de er ikke faglærte eller uddannede.
b.	
7	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Som ovenfor
b.	
8	<i>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)? b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</i>
a.	Ja
b.	Vi tager initiativ til, at medarbejderne kommer på hygiejnekursus, og vi har holdt team og lean- AMU kurser her på arbejdspladsen. Vi har også haft er kursus i råvarekendskab og smag/sensorik.
9	<i>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund: 1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU) 2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU) 3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælpere/assistenter)der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i>
10	<i>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</i>
	Vi bruger ikke generelle AMU kurser. Vi vil gerne have tingene skræddersyet så de passer til os og at samarbejde med nogen, der kan det, vi har behov for. Når vi udvikler os, har vi fagpersoner, der specifikt passer til det og som både har en faglig og erfaringsmæssig baggrund. Mange færdige kurser, rammer ikke dette behov. Generelt tror jeg, at splitkurser passer bedst, så man kan arbejde med de ting, man lærer, og så komme tilbage til undervisning igen. Så der er en hjemmeopgave, at arbejde med.
11	<i>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</i>
	Nej

Interview 9: Ikke faglært, der har gennemført efteruddannelse (AMU)

Region Hovedstaden: Hospital

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 50 år Nationalitet: Filippinerne Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: 14 år Antal år i Danmark: 23 år Tidligere erhvervs erfaring: på hotel, rengøring
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejnebevis tog jeg for mange år siden, jeg tog også på sprogskole. Det var rengøringslederne, der tog initiativ til at jeg skulle på kursus. Jeg kan ikke huske, hvordan man kom på kursus. AMU handler mest om rengøring. Leankursus har jeg haft her på arbejde
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Hygiejnekursus skal man have, når man laver mad
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	Hygiejnekurset var godt, man lærer om bakterier for eksempel i kød. Det er en stor hjælp. Lean var godt. Man fik mange nye ideer til arbejdet. Det var godt, at kollegerne havde det sammen, så kan vi hjælpe hinanden med at forstå det.
b.	
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Nej det er der ikke.
b.	
c.	
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Hvis min leder siger, man skal bruge det, vil jeg gerne. Jeg ved det ikke, jeg kan godt lide mine opgaver. Hjælpe til i alle afdelinger. Så lærer jeg hvordan, jeg skal gøre tingene. For eksempel lærer jeg, hvordan jeg skal lave dressing, så den får mere smag.
b.	
c.	

d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Se ovenfor
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Jeg er ikke så god til at gå i skole. Svært at forstå danske. Nogle bogstaver er svære. Jeg får negative tanker, om jeg kan klare det på grund af sproget. Der er gode muligheder – jeg kan godt læse til ernæringsassistent, men det blokerer for meget, for jeg har brug for hjælp til hjemmearbejde. Jeg kunne godt tænke mig at være bedre til sproget, så jeg kan lære mere i arbejdsdagen, lytte og lære og blive dygtigere til at arbejde.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	Det ved jeg ikke.
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 9: Leder
Region Midt: Hospital

Spørgsmål	
1	<p><i>a. Varetager ernæringsassistenter opgaver, som tidligere blev varetaget af andre faggrupper?</i></p> <p><i>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i></p>
	<p><i>Ja</i></p>
	<p><i>De bearbejder alle elektroniske data fra afdelingerne vedr. bestillinger fx printer labels mv. Helt tilbage i tiden lavede de heller ikke diæter. Det gør de nu</i></p>
2	<p><i>a. Varetager ikke-faglærte medarbejdere opgaver, som tidligere blev varetaget af faglærte medarbejdere?</i></p> <p><i>b. Hvis Ja - hvilke opgaver drejer det sig om?</i></p>
a.	<p>Vi har ikke mange ikke faglærte tilbage, og generelt har de fastansatte ikke faglærte været her i mange år.</p>
b.	<p>De laver stort set det samme som de uddannede, og når de har ferie, er det de uddannede, der varetager deres opgaver. De laver dog ikke diæterne. Vi har en enkelt der bruger en større del af tiden i opvasken. Generelt ansætter vi ikke længere ikke faglærte i faste stillinger, så de ikke faglærte er generelt timelønnede unge, studerende mv. der komme ind og tager opvask om aftenen, i ferier mv. Vi arbejder i teams, så de fastansatte roterer mellem opgaverne i teamet, så vi deles om det tunge og mindre tunge arbejde. Ad den vej forsøger vi at begrænse fysiske belastninger.</p>
3	<p><i>a. Er der behov for, at ikke-faglærte, som arbejder i faglærte jobs, tilegner sig nye kompetencer?</i></p> <p><i>b. Hvis ja – hvilke kompetencer drejer det sig om?</i></p> <p><i>c. Hvordan understøttes medarbejderen i at opnå disse kompetencer?</i></p>
a.	<p>Ja</p>
b.	<p>Som alle andre skal de følge med, når der sker forandringer, så de deltager på lige fod med de uddannede, når vi har udviklingsaktiviteter</p>
c.	<p>Vi gennemfører kurser på arbejdspladsen, og har sidemandsoplæring. Men derudover bruger vi de kompetencer, som disse få medarbejdere har – i grøntrummet, kantinen mv., men de deltager ikke i den varme produktion. Hvad angår ernæringsassistenterne er der stor forskel på deres teoretiske og praktiske niveau. Men generelt er der brug for, at de får frisket deres teoretiske basisviden om ernæring op, så de ved noget mere om de ernærings-mæssige og fysiologiske behov, patienterne har.</p>
4	<p><i>a. Er der forskel på de opgaver, der varetages af ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk*?</i></p> <p><i>b. Hvis ja – hvad er forskellen på disse opgaver?</i></p>
a.	<p>Vi har ikke haft så mange, så vores erfaringsgrundlag er ikke stort, og derfor vil jeg passe på ikke at generalisere.</p>
b.	<p>Vi har en medarbejder nu, der primært arbejder med opvask, og vi har en, som er startet på en uddannelse, til ernæringsassistent, så jeg vil sige, at det er personafhængigt. Grunden til at den ene arbejder i opvasken er, at han har en anden og ikke-kostfaglig uddannelse. Så vi har hele tiden regnet med, at han kun blev her i kort tid, fordi vi ved han søger job og videreuddannelse inden for sit fagområde. Dertil kommer, at han ikke har ønsket andre opgaver, og at han ikke kender råvarerne. Der er stor forskel på den enkelte fx er nogen her kun for at tjene penge, mens andre i</p>

	højere grad også kommer for at ville lære noget.
5	<i>a. Er der forskel på behovet for kompetenceudvikling blandt ikke-faglærte danske medarbejdere og medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk (på både kort og længere sigt)? b. Hvis ja – hvilket kompetencer er der brug for, at disse medarbejdere tilegner sig?</i>
a.	Ja
b.	Men det er meget personafhængigt
6	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ikke-faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ikke faglærte medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Nej ikke generelt. Jeg vil vurdere, at det er personafhængigt. For eksempel kommer vores polske medarbejder – der læser til ernæringsassistent - hjem med skyhøje karakterer
b.	Vi skal hjælpe medarbejderne ved at fortælle dem, om de muligheder, de har og støtte, dem i at tage kurser og uddannelse.
7	<i>a. Hvilke barrierer ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig? b. Hvilke muligheder ser du, der kan være i forhold til at ernæringsassistenter med en anden etnisk baggrund end dansk efteruddanner sig?</i>
a.	Hvis de er nyuddannede, har de brug for at bruge det de kan, og er ikke så motiverede til at komme på kurser – ellers ikke
b.	Vi skal støtte medarbejderne i at tage uddannelse og kurser
8	<i>a. Har arbejdspladsen/køkkenet taget initiativ til at der sker efteruddannelse i form af AMU-kurser blandt de medarbejdere, der har en anden etnisk baggrund end dansk (Det kan også være uddannelse hvor de danske medarbejdere deltager)? b. Hvis Ja – hvilke kurser var det, og hvad var behovet for kompetenceudvikling?</i>
a.	Ja
b.	Vi gennemfører en del uddannelse – også AMU - her på arbejdspladsen, men vi bruger slet ikke at sende medarbejderne enkeltvis på AMU-uddannelse, og jeg ved faktisk ikke hvorfor. Vi har gennemført AMU kurser i kommunikation, kvalitetsudvikling, smag/sensorik og teamudvikling – og alle er med på lige fod uanset uddannelse.
9	<i>I forbindelse med analysen vil Efteruddannelsesudvalget gerne belyse barrierer og muligheder for at medarbejdere tager efteruddannelse. Kan du hjælpe med navne på medarbejdere med en anden etnisk baggrund end dansk inden for disse grupper, som vi kan få lov at tale med – gerne med forskellig etnisk baggrund: 1. Ikke faglærte medarbejdere, der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU) 2. Ikke faglærte medarbejdere, der har gennemført efteruddannelse (AMU) 3. Faglærte medarbejdere (ernæringshjælpere/assistenter)der ikke har gennemført efteruddannelse (AMU)</i>
10	<i>I forhold til køkkenets brug af AMU-kurser: Hvilken længde på kurserne passer bedst – antal dage? og/eller splitkurser?</i>
	Kommer an på indholdet
11	<i>Er der nogle AMU kurser du savner – Temaer/indhold som ikke findes i dag?</i>
	Vi har altid kunnet finde et kursus, der passer til de uddannelsesbehov vi har. Antalsmæssigt udgør de etniske medarbejdere kun ca. 5 pct. og vi har ikke oplevet, at der har været behov for noget særskilt til dem.

Interview 10: Ikke faglært medarbejder
Region Hovedstaden: Hospital

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: Nationalitet: Thailand Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: ca. 6 måneder Antal år i Danmark: 20 år Tidligere erhvervs erfaring: Selvstændig i 12 år (smørrebrød) og arbejdet i kantine
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejnebevis Fik det at vide til danskundervisning og gennem nogen jeg kender
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	Nødvendigt for at arbejde i med mad i kantine og køkken
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	Det er godt nok
b.	ja
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Jeg elsker at arbejde i et køkken og jeg vil gerne være ernæringsassistent. Jeg kan godt lide at lave mad til folk, og Åh så heldigt, at jeg har fået arbejde her i køkkenet. Jeg kender at lave smørrebrød, og jeg har fået undervisning af kokkene i at lave råkost og dressing. Det kan jeg godt lide, for jeg kan godt lide at lære om at smage. Det vil jeg gerne lære mere om og jeg savner at lave flere ting i køkkenet. Jeg vil gerne lære at sylte og lave remoulade og mayonnaise, os at smage præcis hvordan det skal være. Jeg vil også gerne lære at lave labels – gerne lære mere PC – printe ting ud og sådan.
b.	Som ovenfor
c.	Jeg lærer det af mine kolleger og jeg spørger. Det er en god måde – vi tager lidt på tallerken og snakker om det.
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Se ovenfor. Ingen yderligere kommentarer
b.	
c.	Da jeg var arbejdsløs gik jeg på kommunen og de hjalp mig med Dansk 1 og 2 på 8 måneder. Jeg vil gerne gå videre, så jeg er i gang med FVU 9. klasse i januar.

d.	
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Det er bedst at arbejdspladsen gør noget.. Jeg skal lige spørge min chef om muligheder for kursus. Glem ikke at vi har travlt.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Nej det er ikke noget problem for mig at komme af sted til kursus, hvis arbejdspladsen giver lov, er det ingen problem.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	Det ved jeg ikke
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>

Interview 11: Ikke faglært/faglært medarbejder
Region Midt: Hospital

Stamdata	Køn: Mand Alder: 36 Nationalitet: Irak Stilling: Køkkenmedhjælper Ansæt i køkkenet – antal år: 4,5 år Antal år i Danmark: 16 år Tidligere erhvervs erfaring: Uddannet diplomingeniør inden han kom til køkkenet og starter på kandidatdelen til efteråret
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Jeg har vist været med til noget i køkkenet en enkelt gang. Da jeg startede i køkkenet var jeg allerede under uddannelse til ingeniør, så det var kun til weekend afløsning, som opvasker og til rengøring. Det var jeg meget glad for, for så kendte de mig, da jeg havde brug for et arbejde, så det var en god måde at komme her til køkkenet på.
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	
b.	
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Nej nu har jeg jo besluttet mig for at læse videre som ingeniør – altså tage kandidatdelen.
b.	Hvis jeg ikke skulle det, ville jeg gerne have taget en uddannelse med at lære og lave, mad, for det synes jeg er spændende, men det har jeg ikke rigtig lært – og jeg øver mig også på det derhjemme. Så kunne man måske en gang åbne sig egen restaurant. Hygiejnekursus vil jeg også gerne have. Men ellers skulle det måske være noget med at lære, hvordan man lærer andre op, for jeg har jo mange, jeg har lært op i opvasken, og folk er jo meget forskellige. Det er ikke altid nemt, for nogen gange skal man lave fire ting på en gang. Jeg vil gerne have bevis på det, jeg lærer. Det tæller, hvis nu det ikke lykkes for mig at få job som ingeniør, så kan jeg nemmere på arbejde i et køkken igen.
c.	Jeg synes det er vigtigt både at kunne teori og praksis.
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser?</i>

	<i>d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Se ovenfor
b.	Se ovenfor
c.	Ja
d.	jeg har hørt, at man kan tage AMU kursus når man er ledig. Det er stort kørekort og sådan noget – og de er vist vanvittigt dyre. Et par gange har arbejdspladsen noget, man kan melde sig til, men der er lang tid imellem.
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Det, der tæller, er en rigtig god introduktion, når du kommer til Danmark, så man kender sine muligheder. Jeg har boet i to kommuner, hvor hjælpen man fik til at klare sig selv var helt forskellig. Det var godt jeg fik hjælpen, for det var helt rigtigt at komme i gang med en uddannelse på VUC og senere ingeniørskolen efter sprogskolen. Så jeg fik en dansk omgangskreds og brugte sproget hver dag. På sprogskolen er du jo ofte kun sammen med udlændinge. Men du skal jo også være interesseret i at lære sproget.
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Når man er ikke faglært, er det mest sandsynligt, at man kommer et sted hen, hvor uddannelse ikke er nødvendig. Her gælder det bare om at være hurtig, og at kunne prioritere arbejdet. For mange er sproget en forhindring i sæt i starten.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	Al teori jeg har lært skal man bruge i praksis for at kunne det. Så jeg vil foretrække en blanding.
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>
	Hvis jeg ikke var diplomingeniør kunne jeg tænke mig en uddannelse som ernæringsassistent eller kok.

Interview nr. 12: Ikke faglært medarbejder
Region Hovedstaden: Hospital

Stamdata	Køn: Kvinde Alder: 43 Nationalitet: Kina Stilling: Ikke faglært Ansæt i køkkenet – antal år: 6 år Antal år i Danmark: 15 år Tidligere erhvervs erfaring: Egen restaurant i Kina. I Danmark - rengøring
Spørgsmål	
	Indledende samtale, der informerer om formålet med interviewet og som blandt andet indkredser om medarbejderen har AMU-uddannelse
1	<i>Du har gennemført nogle kurser (AMU) – hvilke var det og hvornår? Uddybende: hvem tog initiativ, hvor foregik kurserne, hvordan fik du viden om at kurserne fandtes)</i>
	Hygiejnekursus, et lille køkkenkursus på Hotel og restaurantskolen om grøntsager og stegemetoder. Lean- og teamkursus her i køkkenet.
2	<i>Hvordan kan det være, at du gennemførte netop disse kurser?</i>
	A-kassen fortalte mig om kurserne, da jeg fortalte, at jeg var interesseret i køkkenarbejde. De andre kurser har været her i køkkenet. Jeg fik arbejdet her i køkkenet, gennem et firma, der fik mit CV. Jeg tror de tjente penge på det. De fik mig i jobtræning her i køkkenet og så fik jeg arbejde bag efter. Det var min veninde, der gav mig ideen til at arbejde i et hospitalskøkken. Hun arbejdede i et andet køkken.
3	<i>a. Hvad synes du om kurserne? (hvad var godt, blev du dygtigere og til hvad og hvad kunne forbedres) b. Vil du anbefale andre, at tage på kursus?</i>
a.	De var gode. Jeg er meget interesseret i at tage uddannelse.
b.	
4	<i>a. Er der nogle opgaver i køkkenet, du godt kunne tænke dig være endnu bedre til/lære mere om? b. Hvis ja- hvad er så du gerne vil kunne gøre bedre/gerne vil lære? c. Har du tænkt over hvordan du gerne vil lære det? (kursus/sidemandsoplæring: en kollega der viser hvordan – og hvorfor)</i>
a.	Ja jeg vil gerne lære mere om at teste mad og om nye råvarer og om pynt til pålæg – det lærer jeg her. Jeg vil også gerne lære om diæter, for det er vigtigt at forstå, hvorfor patienterne skal have maden.
b.	Jeg kunne godt tænke mig at blive ernæringshjælper, så jeg kan lære mere
c.	Vi lærer tingene her af kokke, og det er en god måde.
5	<i>a. Kunne du godt få lyst til at gå på kursus igen? b. Hvis ja – hvad skulle de så handle om – hvad vil du gerne lære? c. Har du hørt om, hvordan man kan få sådan nogle kurser? d. Hvis ja, hvor har du fået det at vide, og hvilke kurser har du hørt om, at man kan tage?</i>
a.	Jeg vil gerne være ernæringshjælper – jeg vil gerne have en køkkenuddannelse.
b.	

c.	Jeg ved det ikke men måske min fagforening og køkkenet.
d.	Jeg har hørt om det fra kolleger, der har fået ernæringsassistentuddannelsen
6.	<i>Hvad skal der til, for at du kan få lyst til at tage på kursus igen? (fx at din arbejdsplads hjælp dig med at finde ud af hvordan – at I kan tage flere af sted – eller noget helt andet?)</i>
	Jeg vil gerne lære mere sprog, så jeg nemmere kan klare en uddannelse – måske chefen skal betale halvdelen Arbejdspladsen skal give lov – men måske er der ikke råd. Der skal være nogen, som kan tage mit arbejde, når jeg er væk
7.	<i>Er der noget der kan gøre, at du ikke har lyst til eller mulighed for at komme på, kursus igen? Hvis ja – hvad kan det så være? Hvis der ikke kommer svar kan man prøve med følgende uddybende spørgsmål: transport, usikkerhed ifht. sproget eller om kan klare det rent fagligt, opgaver hjemme andet?</i>
	Jeg er lidt bekymret for sproget – og om det, jeg skal lære, er svært. Men hvis jeg får mulighed for at tage uddannelse gør jeg det.
8.	<i>a. Hvis du skal tage på kursus igen. Har du så tænkt over, hvor mange dage, der vil passe bedst for dig? b. Hvis Ja fx 1,2,3,4,5 dage og betyder det noget hvis kurserne er delt så du tager færre dage ad gangen fx 2 dage og så 1 dag senere?</i>
a.	
b.	
9.	<i>Er der noget du har lyst til at sige inden vi slutter?</i>