



Rapport

Resultat af behovsanalyse af
industri­lagterområdet og dets
behov for efteruddannelse

Baggrund for undersøgelsen

De store danske slagterier efterspørger et udbud af AMU-kurser, der kan give ufaglærte slagteriarbejdere grundlæggende faglige kompetencer, der på sigt kan give den enkelte mod på og mulighed for at uddanne sig inden for industrislagtning og på længere sigt opnå faglært niveau.

Som følge af, at slagteruddannelsen har gennemgået omfattende revision med nyudvikling af indhold og beskrivelse af uddannelsen, er der nu et rigtigt godt grundlag for at udvikle AMU-kurser inden for slagterområdet, der forventes at føre til øget og mere systematisk brug af AMU på vej mod faglært niveau.

På den baggrund var det et ønske fra branchen og efteruddannelsesudvalget at undersøge, om det kunne være muligt at udvikle et antal AMU-kurser, som matcher relevante og kernefaglige dele af slagteruddannelsen og samtidig imødegå nogle af de udfordringer, som for mange ufaglærte slagteriarbejdere gør det vanskeligt eller får det til at virke uoverkommeligt at gå i gang med en længerevarende erhvervsuddannelse.

Uddannelsessekretariatet talte via fokusgruppeinterviews med nogle af de store danske slagterier om muligheden for ovenstående. Resultaterne af disse interviews kan læses i denne rapport. Slutteligt vil det også fremgå hvilke kurser der kom ud af projektet og hvad de videre anbefalinger er.

De deltagende virksomheder var følgende:

- Danish Crown
- TICAN
- Atria
- Skare
- Hilton foods

Begrebsafklaring:

- VH: Virksomheden
- FKB: Fælles kompetencebeskrivelse
- AMU: Arbejdsmarkedsuddannelser (efteruddannelseskurser)
- MA: Medarbejder

Hvad er virksomhedernes tanker om efteruddannelse?

Ved fokusgruppeinterviewene stod det klart, at virksomhederne mente, at efteruddannelse er nøglen til at blive på arbejdsmarkedet og en vigtig brik i at gå fra ufaglært hen mod faglært. Det er desuden vigtigt for virksomhederne ift. at tiltrække og fastholde medarbejdere samt fremstå attraktiv som arbejdsplads. For at kunne imødekomme dette og for at skabe aktivitet på AMU-området inden for slagteri, kræver det, ifølge virksomhederne og medarbejderne, at en række andre udfordringer bliver løst først. Disse kan læses herunder.

- Mere efteruddannelsesaktivitet kræver, **at ledelsen tydeligt signalerer, at efteruddannelse er vigtigt**. Medarbejderne vil gerne motiveres ved, at ledelse og kolleger

aktivt opsøger dem og taler uddannelse med dem. Det er vigtigt for medarbejderne at få forklaret alt det praktiske som f.eks. afholdelsessted, hvem man skal afsted med, hvad der læres på kurset og hvorfor man skal lære det.

- Medarbejderne vil gerne vide mere om **deres ret til selvvalgt uddannelse**.
- **Virksomhederne udtrykte en bekymring for at miste udlændinge i virksomheden**, hvis der skulle stilles krav om deltagelse på dansk-kurser, så de netop efterfølgende havde mulighed for at deltage på et AMU-kursus.
- **Ansøgningsprocessen måtte gerne forsimples**. Virksomhederne vil ikke bruge for meget tid på at ansøge om deltagelse og kompensation på et kursus.
- Virksomhederne har generelt svært ved at rekrutterer medarbejdere til branchen, hvorfor dette er en udfordring de ønsker at løse først. En løsning kunne være succeshistorier med efteruddannelse og opkvalificering, så ingen tror, at de skal lave det samme resten af livet som slagter. **Virksomhederne ønsker der, at jobcentrene skal opkvalificeres til at reklamere for branchen og dens mulighed for uddannelse og efteruddannelse**.
- Det kan ofte være en udfordring at skulle sende medarbejdere på kurser langt væk. Virksomhederne og medarbejderne ønsker derfor, at der var større og mere fleksibel mulighed for, at kurserne kunne afholdes hos virksomheden selv.
- **Både virksomhederne og medarbejderne ønskede en løbende revurdering af kurserne**, da omverdenen er omskiftelig.

Hvilke behov har virksomhederne?

- Medarbejderne vil gerne lære noget om det, som de arbejder med til daglig, og noget man kan bruge med det samme i jobbet
- Korte AMU-kurser (fx Hygiejne og intro-kurser) kan indgå i virksomhedernes onboarding og opkvalificeringsforløb for ledige (når der er tale om en større gruppe nye medarbejdere)
- Slagter-, udbeningskursus (og instruktørkursus) er behovet
- 12-ugers introkursus til branchen (formelt onboarding), så vi kan få opkvalificeret ledige nu og på kort tidshorisont med manglen på arbejdskraft.
- NYT Indslusnings- og skærekursus 6-12 uger ønskes for nye MA uden forhåndskendskab til branchen. Kurset skal kunne startes per person per dag/uge, hvor VH står for skæreundervisning/-oplæring. AMU-underviseren kommer på VH og underviser i de teoretiske elementer (hygiejne, egenkontrol, sikkerhed m.m.) af et indslusningskursus f.eks. en gang om måneden.
- Adgangskursus (indslusning i branchen) som noget nyt i forhold til traditionel efteruddannelse.
- Uddannelsesbehov skal opdeles i to halvlege (onboarding / videreuddannelse)

- Behov for Automatisering, standardudarbejdelse, grundlæggende behov for know how. Optimere processer (både faglærte og ufaglærte), ikke haft succes med sidemandsoplæring. (Forædling)
-

Hvordan ønsker virksomhederne af kurserne tilrettelægges (tilgængelighed)

I forhold til tilrettelæggelsen af kurserne, havde virksomhederne forskellige behov. Svineslagterierne ønskede som udgangspunkt at kurserne ville blive afholdt i virksomheden eller tæt på virksomhederne. Kurserne bør ikke have en længde på over fem dage. For forædlingsvirksomhederne var der et ønske om udbud af virksomheder i februar til april samt oktober. Deres ønske om længde var, at kurserne er på ca. fem dage. Hos kreaturslagterne har man et ønske om, at kurserne ligger i januar og februar og gerne som split kurser, hvor der er nogle dage eller ugers mellemrum mellem kursusdagene.

Fælles for alle virksomhederne var dog, at et ønske om, at kunne køre AMU-kurserne på flere sprog eller med en tolk og at kunne afholde kurserne så tæt på virksomheden som muligt, hvis ikke på virksomhedens adresse. Alle virksomheder var villige til at indgå et samarbejde, så de alle kunne stille medarbejdere til rådighed for uddannelse, for at kunne fylde et hold op.

Virksomhederne pegede på, at det er en hæmsko for dem at kunne stille med 14 eller 16 deltagere, som er normalen for, at et kursus bliver oprettet på skolen. Derfor kunne de godt være villig til at indgå et samarbejde, som skrevet opover her. Der er dog en risiko for, at hver virksomhed kun kan stille med to medarbejdere ad gangen.

Som alternativ udbyder hver virksomhed selv kursus eller oplæring af ny medarbejdere. Det er samme indhold, som AMU-kurser kan tilbyde, men dette giver virksomheden mere fleksibilitet. Ofte oplever virksomheden, at kurserne netop bliver aflyst grundet mangel på deltagere eller også udbydes der ikke kurser, når virksomhederne står og skal bruge dem.

Resultater og anbefalinger

På baggrund af de interviews, sekretariatet afholdte med de relevante virksomheder, står det klart, er der på nuværende tidspunkt ikke er grundlag for at lave et fra ufaglært til faglært forløb. Virksomhederne gav udtryk for, at der er mere grundlæggende elementer ved AMU-systemet, der skal ændres, før de kan benytte kurserne i højre grad. Der er behov for en større fleksibilitet, når det kommer til hvor mange kursister, der skal være på kurserne og hvor kurset bliver afholdt.

På baggrund af resultaterne reviderede sekretariatet 48460 Detailudskæring af delstykker af kød, 48126 Forædling i industrislagtning og 48585 Konserveringsteknikker for kødprodukter, så de matcher virksomhedernes behov. Dette er blevet til følgende kurser:

- Detailudskæring af delstykker af kød
- Salt- og røgmetoder for kødprodukter
- Introduktion til pølsemageri

Slutteligt anbefales det, at der sammen med virksomhederne, skolerne og Børne- og Undervisningsministeriet undersøges forskellige muligheder for fleksibilitet på et område, hvor aktiviteten ikke er særlig stor. Det kunne være en forhåbning, at der kunne indgås aftaler, som både skoler og virksomheder kunne se økonomiske fordelagtige og som forhåbentligt kunne være starten på mere kursusaktivitet på slagterområdet. Yderligere anbefales der en større

kommunikation mellem virksomhederne, skolerne og sekretariatet i forhold til behov hos slagterierne.