

# Grønt kompetenceløft

*- Gør dine medarbejdere til en del af løsningen på den grønne omstilling*

**77%** af medarbejderne i storkøkken, restauration eller hotel ville ønske, at der var mere fokus på den grønne omstilling på deres arbejdsplads.

- Resultat stammer fra en undersøgelse foretaget af Norion for Uddannelsessekretariatet, 2022.  
Besvarelserne er ikke repræsentativt fordelt på tværs af faggrupper

- læs mere i baggrundsafsnittet.

**83%** af medarbejderne vil gerne på kursus i grøn omstilling, hvis de fik muligheden.

- Resultat stammer fra en undersøgelse foretaget af Norion for Uddannelsessekretariatet, 2022.  
Besvarelserne er ikke repræsentativt fordelt på tværs af faggrupper

- læs mere i baggrundsafsnittet.

 **UDDANNELSES  
SEKRETARIATET**

På vegne af Efteruddannelsesudvalget for køkken, restaurant, kantine, catering, hotel, bager, konditor og kødbranchen.

# Hotel, restaurant & storkøkken i den grønne omstilling

## Ta' del i den grønne omstilling sammen med dine medarbejdere

Med denne guide vil vi opfordre alle jer ledere, til at klæde jeres medarbejdere på til at tage aktiv del i den grønne omstilling. En undersøgelse udarbejdet for Uddannelsessekretariatet viser nemlig, at medarbejderne er mere end klar! Resultaterne præsenteret i denne guide kommer fra selv samme undersøgelse – vi håber I vil læse med.

## Sådan bliver der taget ansvar i branchen

Der findes rigtig mange gode eksempler på, hvordan virksomheder i hotel-, restaurant- og storkøkkenbranchen tager ansvar i forhold til den grønne omstilling. Vi ser f.eks.:

- Køkkenmedarbejdere, der reducerer madspild via gennemtænkte, kreative arbejdsgange eller via samarbejder med aftagere af fx juicepulp, kaffegrums eller lignende.
- Receptionister, der rådgiver gæster i bæredygtige transportformer, spisesteder og oplevelser og svarer på spørgsmål om virksomhedens egne grønne initiativer.
- Rengøringspersonale, der fylder refillsæbe op, kun vasker håndklæder ved behov og tømmer gæsternes sorterede affald fra hotelværelserne.
- Køkkenpersonale, der arbejder med energioptimering gennem fokus på anvendelsen af strømslugende apparater, arbejdsgange og adfærdsdesign.
- Kokke, der indkøber lokale og grønne råvarer til restauranter med flere og flere plantebaserede retter på menuen.
- Tjenere, der formidler den fulde historie om retterne; fx fiskens skånsomme fangstmetode eller om den gamle kornsort.
- Restauratører, der indretter med genbrugte møbler, service og udsmykning, der giver sjæl og originale rum for beværtning.

## Mange virksomheder er allerede i gang, men medarbejderne ønsker mere

Mange virksomheder og arbejdspladser tager allerede del i den grønne omstilling og ifølge medarbejderne har 65 % af arbejdspladserne på nuværende tidspunkt

igangsat initiativer for grøn omstilling. Desværre oplever 20% af medarbejderne stadig, at deres arbejdspladser ingen initiativer har. Uagtet, at flere virksomheder er i gang, ville 77% af medarbejderne ønske, at der var mere fokus på den grønne omstilling på deres arbejdsplads.

## Mange medarbejdere føler sig ikke ordentlig klædt på af deres arbejdspladser

I interviews fortæller både tjenere, kokke og køkkenmedarbejdere, at de ikke bliver tilstrækkeligt orienteret om virksomhedens målsætninger, tiltag eller strategier indenfor grøn omstilling. Medarbejderne føler sig derfor ikke involveret. De mangler forståelse for, hvordan opgaverne skal løftes – og hvorfor:

*"Ingen har fortalt mig hvorfor. Orienteringen var bare: "Her er en affaldsspand, sørg for at madresterne kommer deri". Det er det eneste, jeg har fået at vide. Jeg ved ikke noget om regler eller om hvorfor."*

– Tjener, hotel

Det er vigtigt, at medarbejderne har en forståelse af baggrunden for og målene med nye arbejdsgange – som fx affaldssortering - da det skaber engagement og hæmmer eventuel frustration. Ligeledes giver viden om virksomhedens grønne mål også mulighed for, at medarbejderne selv kan være med til at identificere flere løsninger, med afsæt i deres ansvarsområder.

**77%** af de medarbejdere, der har besvaret vores spørgeskema, fortæller, at de gerne vil have mere viden og flere værktøjer til at arbejde med grøn omstilling i hverdagen på deres arbejde.

## Kun få medarbejdere i branchen har været på kursus i grøn omstilling

**78%** af medarbejderne har aldrig været på kursus i grøn omstilling - og ca. halvdelen af medarbejderne mener ikke, at de har lært om grøn omstilling på nogen anden måde.

Det er altså kun få medarbejdere, der faktisk har fået konkret oplæring i, hvordan de kan arbejde med den grønne omstilling. Vi ser således også et stort potentiale for, at mange flere medarbejdere i hotel-, restaurations- og storkøkkenbranchen, kan komme til at arbejde kvalificeret med at fremme grøn omstilling; hvis kompetenceløft prioriteres på arbejdspladsen.

# Med grønt kompetenceløft bliver medarbejderne en del af løsningen

## Det kræver oplæring, afprøvning og undervisning at få den grønne omstilling ind under huden

Mange initiativer inden for grøn omstilling kræver særlige færdigheder og viden på området - og så kræver det øvelse og oplæring i de færdigheder. En køkkenleder forklarer:

*"Klimavenlig mad tager længere tid at lave, der er mere som skal snittes. Der er ikke tid til at øve sig i hverdagen. Det spænder alt sammen ben - for jeg har ikke råd til at lave fejl med vores stramme budgetter."*

– **Køkkenleder, daginstitution**

Faktisk oplever over hver 10. medarbejder, at de mangler kvalifikationer inden for grøn omstilling i en sådan grad, at de ikke kan passe deres nuværende arbejdsopgaver.

## Der er stor efterspørgsel på kompetenceløft i grøn omstilling blandt medarbejderne

**83%** af medarbejderne vil gerne på kursus i grøn omstilling, hvis de fik muligheden!

**65%** af dem, der gerne vil på kursus, begrundet det med, at det ville være godt for deres arbejdsplads. Medarbejderne vil nemlig gerne tage ansvar og sætte fokus på grøn omstilling, i deres arbejdsopgaver – til gavn for hele virksomheden.

## Derfor kommer de ikke afsted på kursus

Selvom lysten er der, viser tallene tydeligt, at medarbejderne ikke kommer afsted på kursus eller efteruddannelse.

Kun 31% oplever, at de har mulighed for at tage på kursus i grøn omstilling på deres nuværende arbejdsplads.

Dem, der ikke har mulighed for at tage på kursus, begrundet det bl.a. med, at der ikke er nogen til at dække deres arbejde eller at de skal arbejde dobbelt dagen op til eller dagene efter:

*"Hvis jeg er væk en dag, er der ikke gjort noget. Intet er vasket, intet er ordnet, alt står og venter på mig, når jeg kommer tilbage."*

– **Køkkenmedarbejder, daginstitution**

Derfor oplever medarbejderne, at de ikke har tid i deres hverdag til at tage på kursus. Hele 47% angiver, at tid er

en væsentlig årsag til, at de ikke har mulighed for at tage på kursus i grøn omstilling.

## Manglende kendskab til muligheden for efteruddannelse

I gennem interviews fortæller både en tjener og en receptionist, at de slet ikke har overvejet, at der findes kurser eller efteruddannelse for deres faggrupper i grøn omstilling; og derfor har det heller ikke været en del af deres overvejelser. Begge synes dog, at det ville være meget relevant, når de præsenteres for muligheden:

*"Jeg kunne helt sikkert godt få lov til at tage på kursus for min ledelse, men jeg har slet ikke tænkt tanken. Men hvis jeg nu vidste, hvad der var udbudt, så kunne jeg da klart godt finde på at tage på kursus. Noget hvor man kunne få inspiration, lære om andre initiativer og få nye gode idéer med tilbage til arbejdspladsen."*

- **Receptionist, Hotel**

## Medarbejderne vil ikke være til besvær

Selvom medarbejderne gerne vil på kursus, føler de, at det kan være svært at bede om hos ledelsen. I interviews uddyber flere, at de ikke vil være til besvær – hverken overfor ledelsen eller kollegaer. Samtidig mener de, at det vil være en fordel for virksomheden på sigt, hvis de kommer afsted.

Derfor vil medarbejderne gerne opfordres, informeres og inspireres med konkrete tilbud om kurser, der giver viden og værktøjer indenfor grøn omstilling, så de kan bidrage til virksomhedens arbejde med grøn omstilling.

## Temaer medarbejderne gerne vil lære mere om

Vi har spurgt medarbejderne til, hvilke emner inden for grøn omstilling, de gerne vil lære mere om på kurser. Ud af 13 valgmuligheder, er de fire mest populære: Madspild (62%), bæredygtige fødevarer (48%), bæredygtigt forbrug af el, vand og varme (48%) og grøn madfremstilling, fx øget brug af grønne proteiner (46%). Også affaldssortering og -minimering (35%) og bæredygtigt forbrug af plastik, tekstil, metal, papir og pap (35%) vækker stor interesse. Kun 6% er slet ikke interesserede i at lære mere om de foreslåede emner.

Alle disse emner er repræsenteret i foreslåede AMU-kurser inden for bæredygtighed og grøn omstilling for medarbejdere inden for storkøkken-, restaurations- og hotelbranchen - se side 5.

# Kompetenceløft indenfor grøn omstilling

## Medarbejderne vil dele viden på tværs af fagområder

I interviews efterspørger flere en mulighed for at vidensdele og samarbejde på tværs omkring den grønne omstilling. De fortæller, at der mangler et rum for fælles opmærksomhed på en medarbejders (nye) viden og værktøjer, fx når de vender tilbage fra et kursus.

*”Der mangler bindeled. Der mangler formidling! Formidling, formidling! Det kan godt være vi kan finde ud af alt muligt, men der er ikke nogen andre, der ved, hvorfor vi gør det.”*

– **Køkkenleder, daginstitution**

Det er uhyre vigtigt, at man som ledelse giver plads til og opfordrer til, at de medarbejdere, der har været på kursus, deler deres nye indsigter og færdigheder med kollegerne; så den grønne omstilling kan integreres i flere arbejdsområder og blive en fælles driver for forandring.

Når samarbejdet på tværs af fagligheder lykkes, skaber det arbejdsglæde og en god helhedsopfattelse af virksomheden udadtil.

En receptionist fortæller, hvordan hun ofte i mødet med gæsterne, trækker på sin viden om, hvordan der arbejdes med grøn omstilling i køkkenet eller på værelserne. På den måde opnår de på hendes arbejdsplads en ”fælles front” omkring bæredygtighed og grøn omstilling:

*”Vi fortæller gæsterne hvorfor tingene er på en bestemt måde her. Fx at vandet kun løber 7 sekunder og så skal man trykke igen; det kan de godt blive trætte af. Men så fortæller jeg hvorfor og hvor meget vand vi sparer i alt på grund af det tiltag.”*

- **Receptionist, Hotel**

## Gode råd til dig som leder

- Gør dine medarbejdere i stand til at handle på den grønne omstilling, så strategi kan blive til virkelighed i praksis.
- Opfordr dine medarbejdere til at tage på kursus eller efteruddannelse i grøn omstilling. De kommer ikke altid til dig, selvom de gerne vil afsted.
- Lad dine medarbejdere vide, at I afsætter tid, og sørger for at deres timer bliver dækket af vikarer.
- Gør plads til vidensdeling og samarbejde på tværs på arbejdspladsen, især når en medarbejder kommer hjem fra kursus. Der er altid noget at lære for alle.
- Arbejd med systematisk planlagt kompetence-

udvikling. Lav fx et årshjul med fokus på kompetenceudvikling for dine medarbejdere – ligesom når der planlægges ferie.

- Gør brug af medarbejdernes ret til kompetenceløft. På mange overenskomster er det en ret for medarbejderne at få kompetenceløft.
- Tag efteruddannelse og kompetenceløft op til MUS-samtalerne og tag evt. denne guide med.

## Økonomien

- Når I sender en medarbejder på kursus, kan I få VEU-godtgørelse, så er der tilskud til vikarudgiften. Læs mere om VEU-godtgørelse [her](#).
- Både på det offentlige og private arbejdsmarked er der mulighed for at få tilskud til efteruddannelse fra en kompetencefond. Forhør jer om mulighederne for tilskud hos jeres faglige organisation.

## Bæredygtighedsuddannelsen

Efteruddannelsesudvalget har udviklet en ny kursuspakke til opkvalificering i bæredygtighed for medarbejdere i fødevarer- service- og oplevelsesbranchen.

Pakken består af et fælles grundkursus og to specialiseringskurser – i alt 7 dage.

### Fælles Grundkursus:

- » **49830** - Bæredygtighed ift. Fødevarer, service & oplevelser – 3 dage

### Specialisering 1 ‘Bæredygtig madproduktion’

- til kokke, ernæringsassistenter og dem, der arbejder med smørrebrød og catering:

- » **49843** - Bæredygtig produktion af mad og fødevarer - 2 dage
- » **49852** - Det klimavenlige køkken - 2 dage

### Specialisering 2 ‘Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser’

- til tjenere og receptionister:

- » **49486** - Bæredygtighed på hotel og restaurant - 2 dage
- » **49844** - Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser - 2 dage

[https://uddannelsessekretariatet.dk/wp-content/uploads/2022/02/Baeredygtighedsuddannelsen\\_A4-Flyer\\_V5.pdf](https://uddannelsessekretariatet.dk/wp-content/uploads/2022/02/Baeredygtighedsuddannelsen_A4-Flyer_V5.pdf)

# Kursusudbuddet indenfor grøn omstilling

## Opkvalificering i grøn omstilling

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel og Restaurant har udviklet en række AMU kurser, der giver medarbejderne færdigheder inden for bæredygtighed og grøn omstilling.

Der er kurser til kokke, ernæringsassistenter, køkkenmedarbejdere, tjenere og receptionister. Kurserne varer 2 eller 3 dage og udbydes på erhvervsskolerne i hele landet. Ved hvert kursus er der et link til [www.voksenuddannelse.dk](http://www.voksenuddannelse.dk). Her kan du se hvad kurset indeholder og hvor & hvornår du kan komme på kursus.

## Liste over kurser

- » **49486** - Bæredygtighed på hotel og restaurant, 2 dage. (tjenere og receptionister) [Her kan du læse mere.](#)
- » **49830** - Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser, 3 dage. (tjenere, receptionister, ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **49844** - Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser, 2 dage. (tjenere, receptionister, ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **49843** - Bæredygtig produktion af mad og fødevarer, 2 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **49852** - Det klimavenlige køkken, 2 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **49853** - Bæredygtig fisk og skaldyr, 2 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **20800** - Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag, 2 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **48771** - Bæredygtighed i storkøkkener, 3 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **48800** - Reduktion af madspild 1, 2 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **20883** - Reduktion af madspild 1, 2 dage (**OBS: Et nyt kursus under udvikling**).
- » **48774** - Reduktion af madspild 2, 2 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) . [Her kan du læse mere.](#)
- » **20884** - Reduktion af madspild 2, 2 dage (**OBS: Et nyt kursus under udvikling med en bredere målgruppe**).
- » **48775** - Økologi i den daglige madproduktion, 3 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **20880** - Økologi i den daglige madproduktion, 2 dage (**OBS: Et nyt kursus under udvikling**).
- » **48776** - Omlægning til økologisk madproduktion, 2 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **20881** - Omlægning til økologisk madproduktion, 3 dage (**OBS: Et nyt kursus under udvikling med en bredere målgruppe**).
- » **48777** - Strategi for indførelse af økologi i madproduktion, 3 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) Der er ingen skoler der udbyder kurset her og nu.
- » **20882** - Strategi for indførelse af økologi i madproduktion, 2 dage (**OBS: Et nyt kursus under udvikling med en bredere målgruppe**).
- » **48781** - Mad til vegetarer og veganere, 3 dage. (ernæringsassistenter, kokke og køkkenmedarbejdere) [Her kan du læse mere.](#)
- » **20866** - Mad til vegetarer og veganere 1, 3 dage.
- » **20875** - Mad til vegetarer og veganere 2, 2 dage. (**OBS: 2 nye kurser under udvikling med en bredere målgruppe**).

# Baggrund

## Baggrund for undersøgelsen

Undersøgelsen der ligger til grund for denne guide, er udarbejdet af NORION på vegne af Efteruddannelsesudvalget. Den består af henholdsvis en spørgeskemaundersøgelse blandt medarbejdere i branchen, en spørgeskemaundersøgelse blandt ledere og virksomhedsejere samt 8 kvalitative telefoninterviews med medarbejdere.

Spørgeskemaundersøgelserne er udsendt i efteråret 2022 via Kost- og Ernæringsforbundet, 3F, FOA, HORESTA og Dansk Erhverv.

Spørgeskemaundersøgelsen blandt medarbejdere er ikke repræsentativ på tværs af faggrupper og brancher; 73% af besvarelserne kommer fra medarbejdere ansat i offentlige køkkener, 13% i kantiner, 3% på hotel og 2% i restauranter. De surveybesvarelser vi har fået, kombineret med de gennemførte interviews, indikerer dog, at behovet for kompetenceløft inden for den grønne omstilling er tilsvarende stort - hvis ikke større – for medarbejderne i kantiner, restauranter og hotel.

Der er gennemført kvalitative telefoninterviews med repræsentanter fra alle danske regioner og fra en bred vifte af fagligheder og arbejdspladser: Tjener (hotel), kok (hotel), kok (skole), ernæringsassistent (daginstitution), køkkenmedarbejder/medhjælper (daginstitution), husassistent (daginstitution), køkkenleder (plejehjem), receptionist (hotel).



På vegne af Efteruddannelsesudvalget for køkken, restaurant, kantine, catering, hotel, bager, konditor og kødbranchen.