

OPFØLGNING PÅ VIRKSOMHEDSTILFREDSHEDSUNDERSØGELSE (VTU) 2023

[Link: Hotel- og Restaurantskolens virksomhedstilfredshedsundersøgelse 2023](#)

HRS SVARPROCENT 41 (landsgennemsnit for EUD 32%)¹

Svarprocenten er steget 8 procentpoint siden sidste år, og den ligger over gennemsnittet for EUD-besvarelser. Vi er desværre blevet opmærksomme på, at ZBC ikke deltager i Ennovas benchmark i år, og vi har derfor ikke deres tal at sammenligne os med i år.

Lærepladscenteret arbejdede med følgende procedure for at hæve svarprocenten i forhold til 2022:

- Undersøgelsen løb fra 16. oktober til og med d. 3. november 2023. Sidste år startede vi først undersøgelsen 3. november og sluttede den 24. november.
- Lige efter udsendelsen af VTU (der sendes af Ennova) modtog virksomhederne et brev fra HRS med info om hvad mailen fra Ennova indeholder og hvorfor det er vigtigt for HRS, at virksomhederne svarer.
- Der blev sendt to opfølgningsmails fra Ennova i løbet af indsamlingsperioden.
- Lærepladscenteret har haft telefonisk kontakt med 264 forskellige lærepladser i løbet af undersøgelsen (service-kald: har du modtaget undersøgelsen, og er der noget vi kan hjælpe med, nu vi har dig?)
- Der er blevet uddelt en præmie-kurv med skolens egne delikatesser blandt de virksomheder, der besvarede undersøgelsen. Vinderen blev i år Comwell Portside.

BESVARELSERNE OG ENNOVAS RAPPORTER

Virksomhederne har i år vurderet tilfredsheden med vores samarbejde til 68 point. Det er en stigning på 6 point fra sidste år. Den samlede tilfredshed for EUD er på landsplan 73 i år, hvilket er en tilbagegang på 1 point.

VIRKSOMHEDERNES TILBAGEMELDING PÅ SAMARBEJDET: FRA MIDDEL TIL GOD VURDERING

Vi ser en stigning i både svarprocenten og i den generelle tilfredshed med vores samarbejde. Både antal besvarelser og tilfredsheden med samarbejdet vurderes i år at ligge i den højere ende. Ennova vurderer besvarelser i kategorien 60-69 som "middel til god". Fra 66 og op ligger i kategorien "høj". HRS går frem i alle kategorier: elevs præstation, samarbejde og information og vejledning.

Fordelt på uddannelser er det bemærkelsesværdigt, at gastronomuddannelsen går frem med 11 point til 65 point for samlet tilfredshed (landsgennemsnit for gastronom er 68). Gastronomuddannelsen går 6 point frem (til 51 point) i kategorien "samarbejde" og 8 point frem (til 66 point) i kategorien "Information og vejledning". Desværre går Ernæringsassistenterne væsentligt tilbage i kategorien "samarbejde": 13 point tilbage i forhold til sidste år (til 46 point).

¹ Besvarelse af Ennovas undersøgelse. Det er op til skolerne selv hvordan svar om samarbejde indsamles og sendes til STIL. I de år tællingen har været foretaget, har svarprocenten været mellem 19 og 22 procent på tværs af samtlige skolars undersøgelser.

Generelt ligner de skiftelige kommentarer, kommentarerne fra de seneste år, og de underbygger stadig vores handleplan fra 2022:

” Det ville være rart med skolens vurdering af eleven efter hver endt skoleperiode. Især hvis I oplever svagheder, vi skal have dækket ind. **Vi oplever ikke at være orienteret om, hvad der er på programmet i hver skoleperiode**”

” Jeg **mangler tilbagemelding** omkring hvor vores elev har brug for støtte og om eleven lever op til de stillede mål.”

” skole og praktik oplever vi ikke der er noget. Vores elever er "enten her eller på skolen". Ved ikke om eleven oplever sammenhæng og en rød tråd mellem teori og praktik. Vi gør ikke. Det kræver jo mere kommunikation med jer og et større samarbejde og informationsniveau omkring mål og vejledning og den enkelte elev. Et samarbejdsblad/mappe, til at snakke ud fra (noget nemt og enkelt) og et **besøg fra skolen** ude på praktikpladserne ville nok gøre en forskel tror jeg.”

EARLY WARNINGS

I løbet af indsamlingsperioden har vi modtaget advarsler, når en læreplads har givet os en score på 35 eller under; en såkaldt ”rød” besvarelse. I år har vi fået 17 røde besvarelser. Til sammenligning modtog vi sidste år 27 røde besvarelser. De 17 virksomheder er blevet fordelt mellem lærepladskonsulenter og chefer for uddannelserne, afhængig af årsagen til en lav bedømmelse, med formål at følge op på virksomhederne og se om der er noget vi kan hjælpe med her og nu. Eksempelvis har Kenneth kontakten en virksomhed der er meget kritisk over undervisning på skoleperioder.

DET VIDERE FORLØB

Ayo og Tea fra lærepladscenteret med uddannelseschefterne Kenneth, Susanne, Andreas, Kirstine mødtes d. 30. januar 2024 med målet om at lægge en plan for hvilke initiativer i handleplanen for VTU vi stadig tror på og skal fortsætte med, og hvilke nye initiativer, der kan være behov for. Virksomhederne vil i starten af det nye år få en tilbagemelding på deres svar og hvordan skolen arbejder videre med samarbejdet. Virksomhederne er i år blevet informere om, at vi har modtaget deres besvarelser, og at de vil høre mere i det nye år.

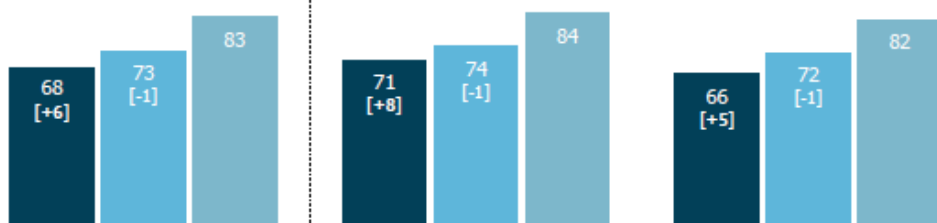
GRAFER

Herunder er samlet oversigt over tallene i kategorierne: samlet tilfredshed, og derunder elevernes præstation, samarbejde samt information og vejledning.

SAMLET TILFREDSHED

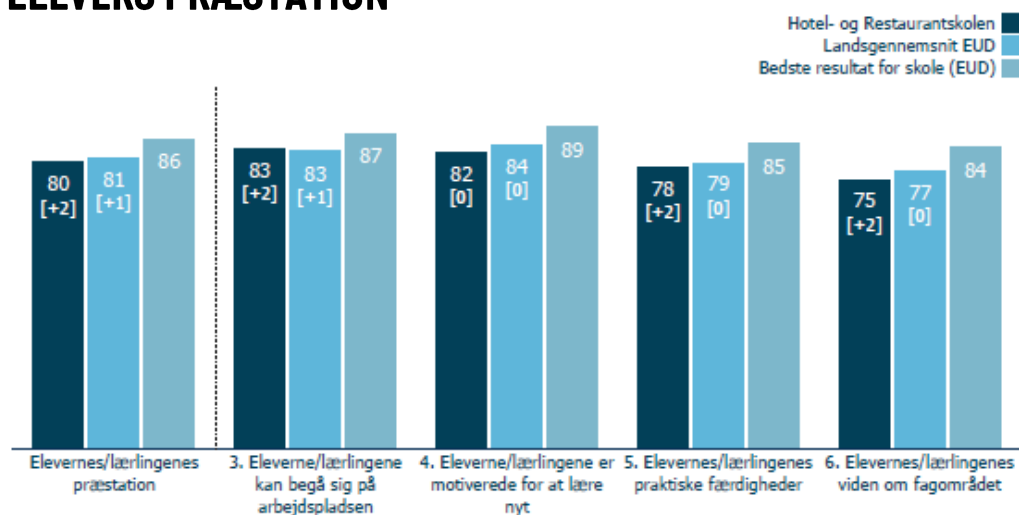
Hotel- og Restaurantskolen
Lands gennemsnit EUD
Bedste resultat for skole (EUD)

Vi bliver vurderet til 68 i 2023, fem point under landsgennemsnittet for EUD (Ennovas tal).



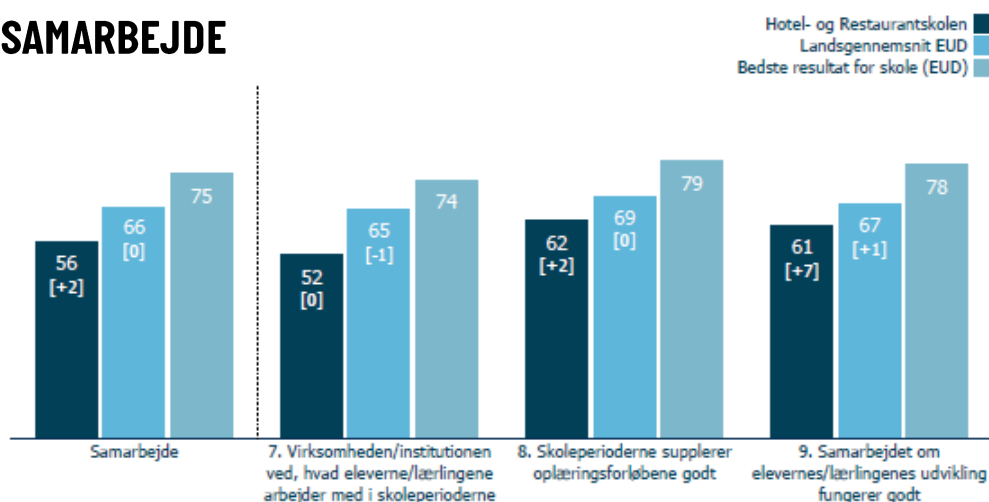
Tallet i parentes viser forskel fra resultat i 2022. Den samlede tilfredshed med skolen vurderes i år seks point højere end sidste år. Det er en vurdering i den høje ende af skalaen.

ELEVERS PRÆSTATION



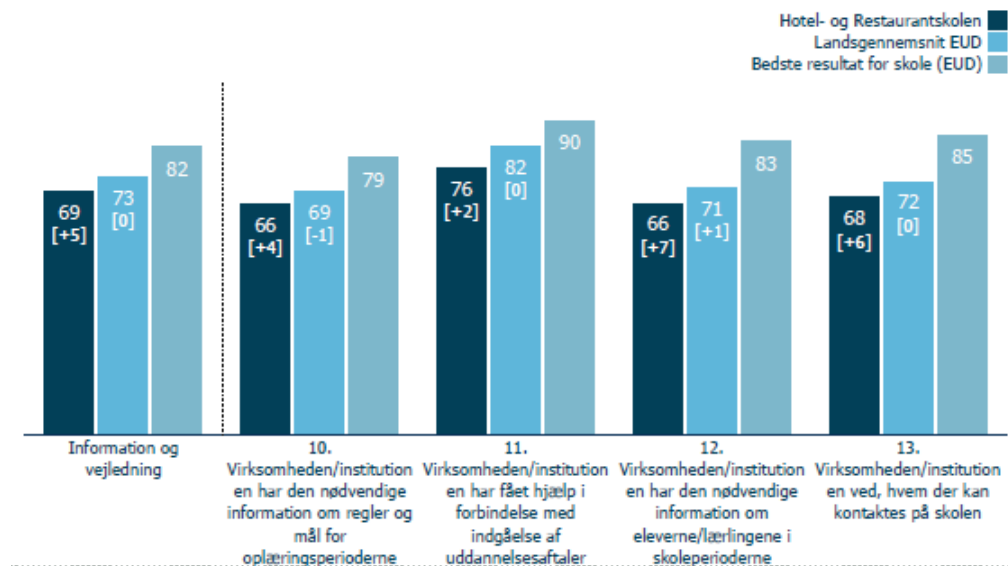
Vi er også i denne kategori gået frem og elevernes præstation vurderes "særdeles god".

SAMARBEJDE



Samarbejdet med skolen om eleven bliver også vurderet højere i år end sidste år, men vi ligger stadig 10 point under Ennova's landsgennemsnit, og vurderingen er stadig middel. Generelt er tilbagemeldingen stadig, at virksomhederne mangler viden og information om elevernes skoleperiode. I de åbne kommentarer fra undersøgelsen kan vi se, at virksomhederne mangler samarbejde med skolen om skoleperioder, herunder en tilbagemelding på, hvordan det går med deres elever.

INFORMATION OG VEJLEDNING



Virksomhederne vurderer vores information og vejledning fem point højere end i 2022. Vi kommer i denne kategori derfor også op i den "høje" vurdering, men ligger stadig fire point under landsgennemsnittet.

ENNOVAS FORSLAG TIL PRIORITERING AF FREMTIDIGE INDSATSER



PRIORITER

- 7. Virksomheden/institutionen ved, hvad eleverne/lærlingene arbejder med i skoleperioderne
- 8. Skoleperioderne supplerer oplæringsforløbene godt
- 9. Samarbejdet om elevernes/lærlingenes udvikling fungerer godt
- 10. Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om regler og mål for oplæringsperioderne



VEDLIGEHOOLD

- 6. Elevernes/lærlingenes viden om fagområdet



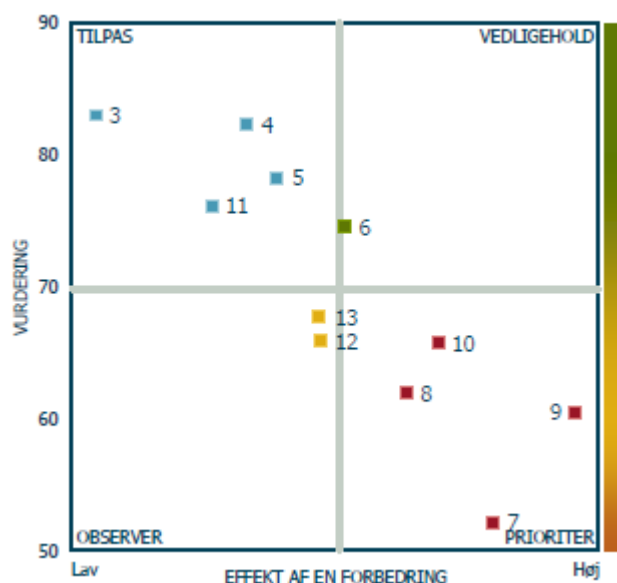
TILPAS

- 3. Eleverne/lærlingene kan begå sig på arbejdspladsen
- 4. Eleverne/lærlingene er motiverede for at lære nyt
- 5. Elevernes/lærlingenes praktiske færdigheder
- 11. Virksomheden/institutionen har fået hjælp i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler



OBSERVER

- 12. Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om eleverne/lærlingene i skoleperioderne
- 13. Virksomheden/institutionen ved, hvem der kan kontaktes på skolen



Øvrige Links:

[Benchmarkrapport](#)

[Rapport kun for gastronomuddannelsen](#)