



VTU 2025 - Udvikling af praktiksamarbejde

Skolerapport

Hotel- og Restaurantskolen

Svarprocent: 31% (161/527)

Indhold

Introduktion	I
Sammenfatning af undersøgelsens resultater	II
Elevernes/lærlingenes præstation, Samarbejde og Information & vejledning samt eventuelle ekstra spørgsmål	III
Prioritering af indsatsen	IV
Baggrundsanalyse	V
Appendix	VI



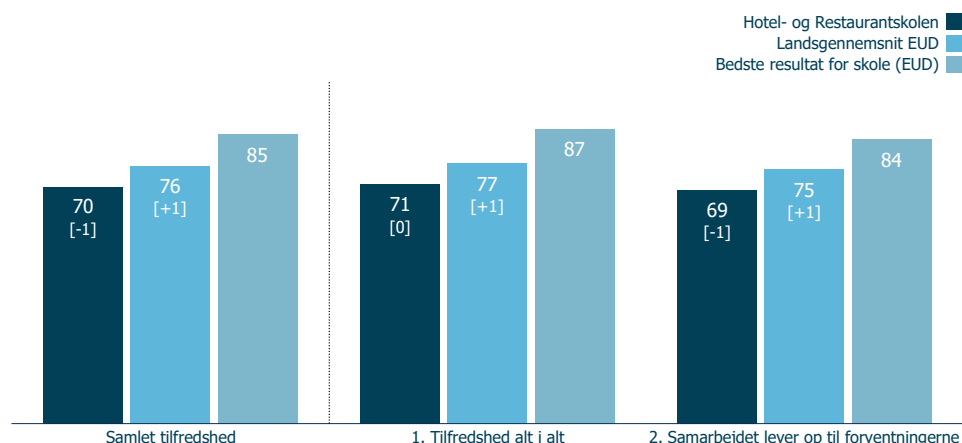
Sammenfatning af undersøgelsens resultater

	Antal mulige svar	Antal svar	Svarprocent 2025
Alle skoler	13061	4440	34%
Lands gennemsnit EUD	12561	4151	33%
Campus Bornholm	64	35	55%
CELF - Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster	296	97	33%
DEKRA Erhvervsskole Hovedstaden	69	29	42%
EUC Lillebælt	417	182	44%
EUC Sjælland	795	208	26%
EUC Syd	762	268	35%
HANSENBERG	743	291	39%
Hotel- og Restaurantskolen	527	161	31%
Københavns Professionshøjskole	92	24	26%
NEXT	1445	416	29%
Nordvestsjælland Erhvervs- og Gymnasieuddannelser	93	37	40%
Roskilde Tekniske Skole	2058	619	30%
Rybners	760	277	36%
Skolen for klinikassistenter og tandplejere (SKT)	264	125	47%
Skovskolen	100	58	58%
Svendborg Erhvervsskole	363	121	33%
Syddansk Erhvervsskole	1974	734	37%
TEC - Technical Education Copenhagen	1131	331	29%
Aarhus TECH	608	138	23%
Lands gennemsnit SOSU	500	289	58%
Bornholms Sundheds- og Sygeplejeskole	42	18	43%
Randers Social- og Sundhedsskole	12	9	75%
Social- og Sundhedsskolen Fyn	54	49	91%
Social- og Sundhedsskolen Syd	31	23	74%
Social- og sundhedsuddannelsen, UC Diakonissestiftelsen	15	10	67%
SOSU Esbjerg	36	22	61%
SOSU H	125	64	51%
SOSU Nord	42	18	43%
SOSU Nykøbing F.	52	29	56%
SOSU Østjylland	84	40	48%
Vevo - Skolen for Velfærds- og Voksenuddannelse	7	7	100%
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	68	26	38%
Kokkeuddannelsen	311	74	24%
Receptionistuddannelsen	48	21	44%
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	44	22	50%
Tjeneruddannelsen	56	18	32%

Samlet tilfredshed

Her ser du virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål under Samlet tilfredshed.

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Samlet tilfredshed.



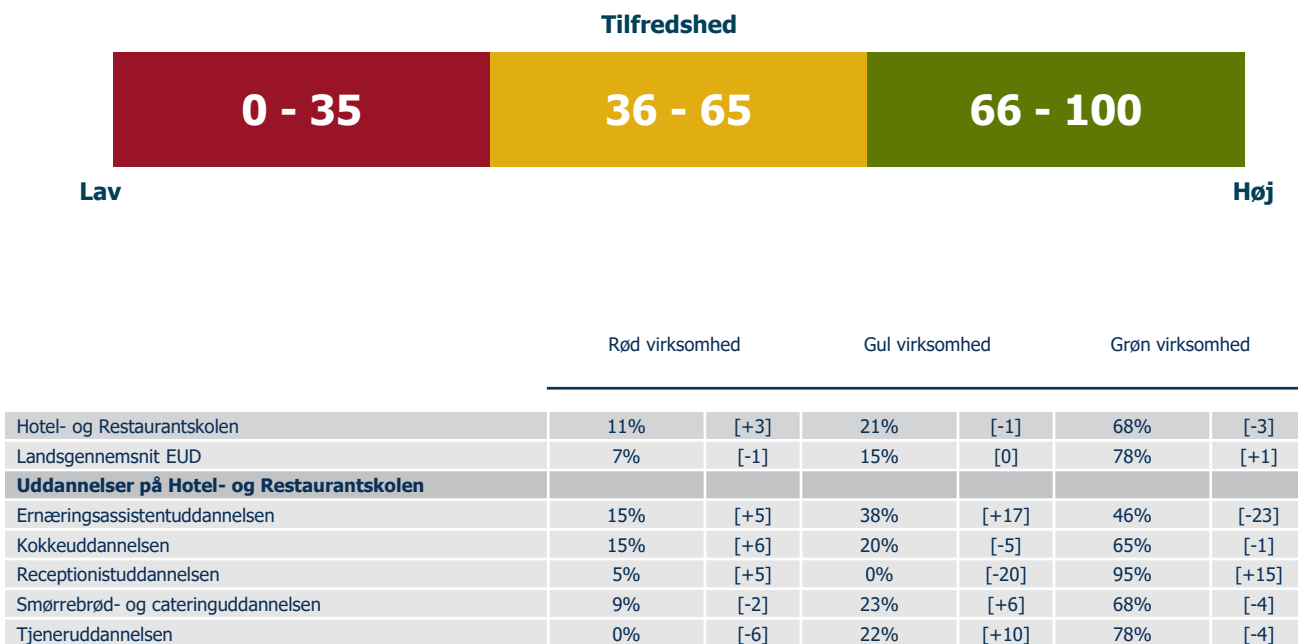
	Samlet tilfredshed	Tifredshed alt i alt	Samarbejdet lever op til forventningerne
Hotel- og Restaurantskolen	70 [-1]	71 [0]	69 [-1]
Landsgennemsnit EUD	76 [+1]	77 [+1]	75 [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen			
Ernæringsassistentuddannelsen	64 [-1]	64 [-1]	64 [-1]
Kokkeuddannelsen	65 [-4]	66 [-4]	64 [-4]
Receptionistuddannelsen	86* [+7]	88* [+7]	84* [+6]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	74 [+6]	73 [+4]	74 [+7]
Tjeneruddannelsen	74 [-5]	75 [-3]	71 [-9]

- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Segmentering af virksomheder

Figuren viser, hvordan virksomhederne evaluerer tilfredsheden med samarbejdet med skolen.

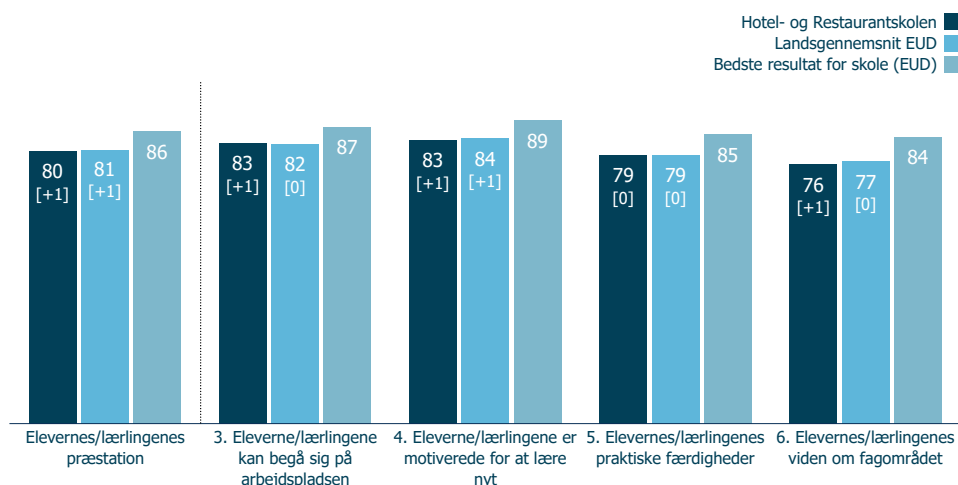
Bemærk at der kun fremgår resultater, hvis der er mindst 5 svar.



Elevernes/lærlingenes præstation

Her ser du virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål under Elevernes/lærlingenes præstation.

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Elevernes/lærlingenes præstation.



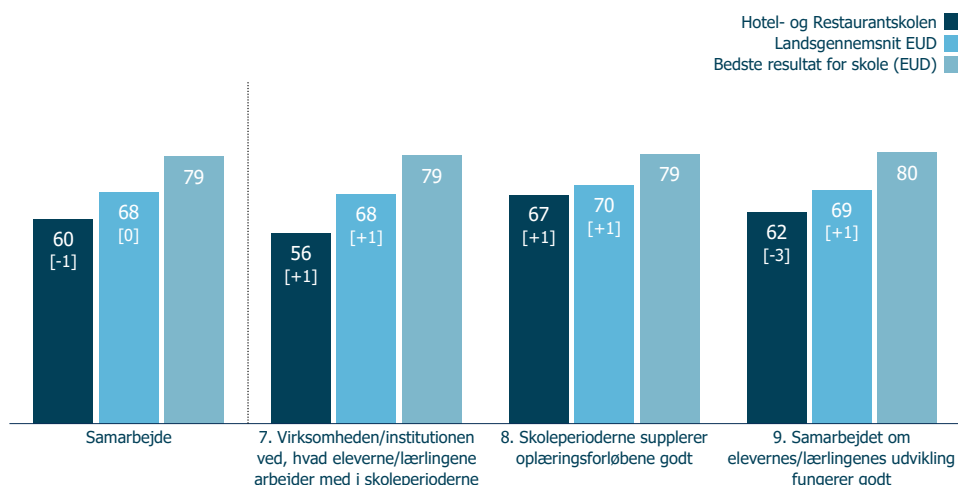
	Elevernes/lærlingenes præstation	Eleverne/lærlingene kan begå sig på arbejdspladsen	Eleverne/lærlingene er motiverede for at lære nyt	Elevernes/lærlingenes praktiske færdigheder	Elevernes/lærlingenes viden om fagområdet
Hotel- og Restaurantskolen	80 [+1]	83 [+1]	83 [+1]	79 [0]	76 [+1]
Landsgennemsnit EUD	81 [+1]	82 [0]	84 [+1]	79 [0]	77 [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	77 [0]	77 [+2]	80 [-1]	76 [-1]	76 [+1]
Kokkeuddannelsen	81 [+2]	83 [+1]	84 [+3]	79 [0]	76 [+3]
Receptionistuddannelsen	88* [+3]	90* [+3]	91* [+5]	88* [+3]	83* [0]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	76 [+2]	76 [0]	78 [+1]	74 [+1]	74 [+5]
Tjeneruddannelsen	80 [-3]	86 [-2]	83 [-1]	78 [-3]	74 [-4]

- >80: Særlig god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Samarbejde

Her ser du virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål under Samarbejde.

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Samarbejde.



Virksomheden/institutionen ved, hvad eleverne/lærlingene arbejder med i skoleperioderne

Samarbejde

Skoleperioderne supplerer oplæringsforløbene godt

Samarbejdet om elevernes/lærlingenes udvikling fungerer godt

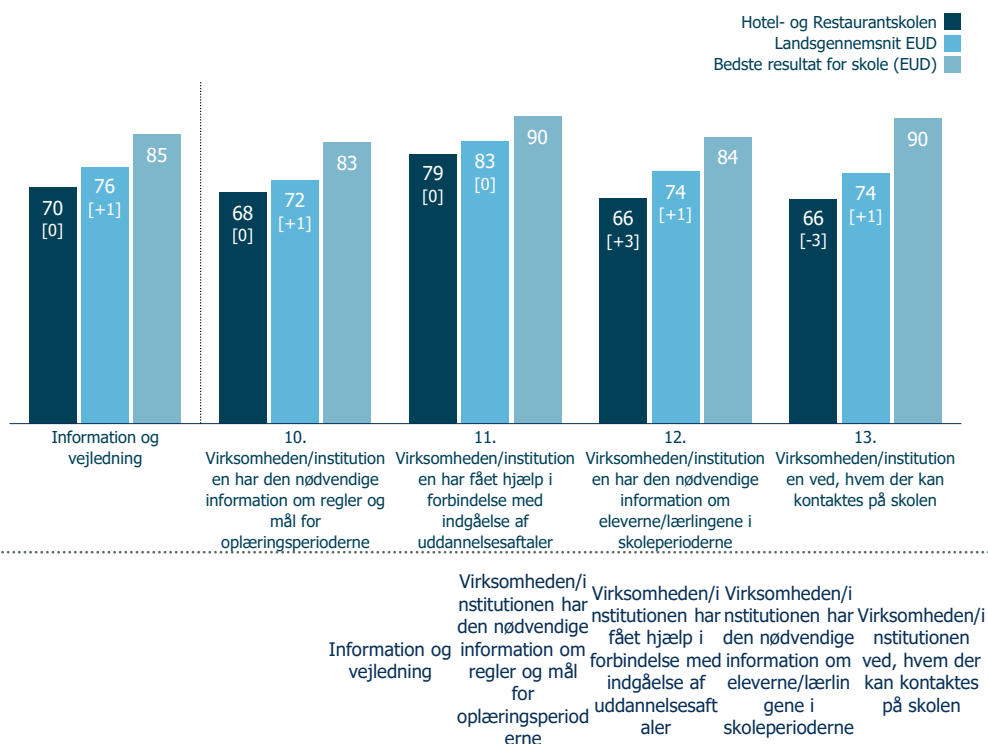
Hotel- og Restaurantskolen	60 [-1]	56 [+1]	67 [+1]	62 [-3]
Landsgennemsnit EUD	68 [0]	68 [+1]	70 [+1]	69 [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	56 [+6]	56 [+13]	77 [+10]	61 [+1]
Kokkeuddannelsen	54 [-5]	49 [-4]	61 [-1]	56 [-6]
Receptionistuddannelsen	80* [+10]	77* [+11]	81* [+8]	82* [+7]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	62 [-1]	55 [-3]	71 [+2]	68 [+5]
Tjeneruddannelsen	65 [-5]	65 [+1]	64 [-10]	62 [-19]

- >80: Særlig god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Information og vejledning

Her ser du virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål under Information og vejledning.

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Information og vejledning.



Hotel- og Restaurantskolen	70 [0]	68 [0]	79 [0]	66 [+3]	66 [-3]
Landsgennemsnit EUD	76 [+1]	72 [+1]	83 [0]	74 [+1]	74 [+1]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen					
Ernæringsassistentuddannelsen	66 [-4]	71 [-4]	77 [-8]	62 [-2]	61 [-2]
Kokkeuddannelsen	65 [-2]	63 [-2]	75 [-3]	65 [+5]	57 [-9]
Receptionistuddannelsen	87* [+9]	85* [+11]	91* [+6]	80* [+8]	92* [+10]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	70 [+4]	66 [+2]	88 [+12]	65 [+6]	66 [0]
Tjeneruddannelsen	73 [+1]	67 [-6]	76 [+3]	63 [-7]	78 [+5]

- >80: Særlig god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Hvordan forbedrer du udviklingen af oplæringsarbejdet?

Prioriteringskortene viser vejen



Rapporten har indtil nu vist evalueringerne af oplæringsamarbejdet.

Den følgende side skal hjælpe med at udpege de områder der, når de forbedres, vil have den største effekt for virksomhedernes tilfredshed.

Prioriteringskortet som vises på den følgende side, fortæller hvilke spørgsmål man med fordel kan prioritere for at forbedre oplæringsamarbejdet. Det er nemlig ikke nok kun at kigge på vurderingen af spørgsmålene. Det er også nødvendigt at sammenholde vurderingen med, hvilken effekt de enkelte spørgsmål har på virksomhedernes tilfredshed.

VURDERING	Høj	Lav
	TILPAS	VEDLIGEHOOLD
Lav	OBSERVER	PRIORITER
		EFFEKT AF EN FORBEDRING
		Lav Høj

Sådan tolker du prioriteringskortet

PRIORITER Indsatsområder

Høj betydning + Lav vurdering:

Spørgsmål som ligger i dette felt i prioriteringskortet bør forbedres, idet den lave vurdering ikke modsvarer den høje betydning, som virksomhederne tillægger disse spørgsmål. En forbedring af et spørgsmål vil have stor effekt på den samlede tilfredshed.

VEDLIGEHOOLD Styrker

Høj betydning + Høj vurdering:

I opnår høje vurderinger på spørgsmålene i dette felt. Da deres betydning for den samlede tilfredshed også er høj, skal man BEVARE FOKUS på disse spørgsmål. Som minimum bør spørgsmålets vurdering fastholdes, men enhver forbedring vil have stor effekt på den samlede tilfredshed pga. spørgsmålets høje betydning.

TILPAS Muligheder

Lav betydning + Høj vurdering:

I er gode her, og det kan udnyttes. Spørgsmål som ligger i dette felt tillægges ikke en særlig stor betydning af virksomhederne. I kan udnytte de gode vurderinger til at skabe positiv omtale af jeres uddannelsesområde. I sig selv kan positiv omtale – i og uden for uddannelsesområdet – af de gode vurderinger betyde, at spørgsmålet på sigt kan få en større plads i virksomhedernes bevidsthed og således få en øget betydning for virksomhedernes samlede tilfredshed.

OBSERVER Svagheder

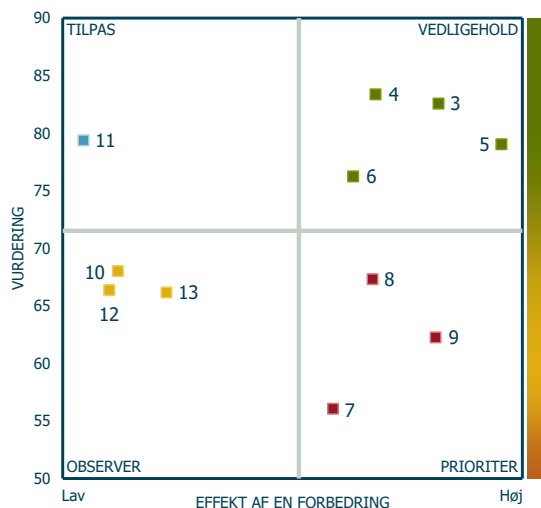
Lav betydning + Lav vurdering:

HOLD ØJE med spørgsmålene i dette felt. Spørgsmålene her vurderes lavt, og selv om de til gengæld ikke tillægges en særlig stor betydning, kan vurderingen alligevel blive FOR lav. Som hovedregel kan spørgsmål under 50 betragtes som meget lave. I kan med fordel også udnytte muligheden for "hurtige sejre" - altså spørgsmål som meget nemt kan forbedres.

Prioritering af indsatsen

Prioriteringskort

Prioriteringskortet viser virksomhedernes vurdering af de specifikke spørgsmål i VTU'en, og den effekt en forbedring vil have på virksomhedernes vurdering af Samlet tilfredshed.



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



VEDLIGEhold

- 3. Eleverne/lærlingene kan begå sig på arbejdspladsen
- 4. Eleverne/lærlingene er motiverede for at lære nyt
- 5. Elevernes/lærlingenes praktiske færdigheder
- 6. Elevernes/lærlingenes viden om fagområdet



TILPAS

- 11. Virksomheden/institutionen har fået hjælp i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler



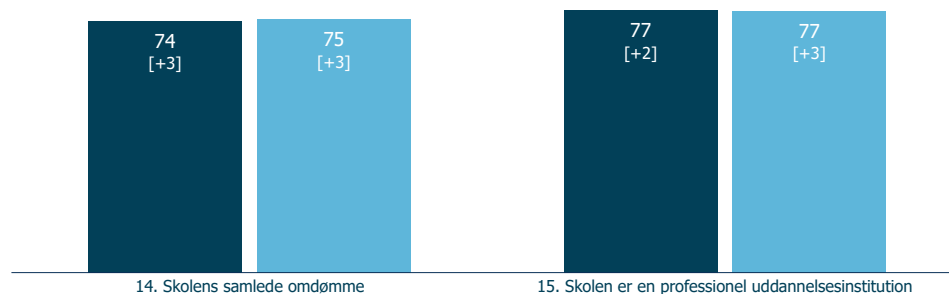
OBSERVER

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

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen
Landsgennemsnit EUD



	Skolens samlede omdømme	Skolen er en professionel uddannelsesinstitution
Hotel- og Restaurantskolen	74 [+3]	77 [+2]
Landsgennemsnit EUD	75 [+3]	77 [+3]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	78 [+3]	79 [+1]
Kokkeuddannelsen	69 [+1]	73 [+2]
Receptionistuddannelsen	86* [+9]	89* [+10]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	81 [+16]	81 [+6]
Tjeneruddannelsen	70 [-6]	75 [-6]

- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

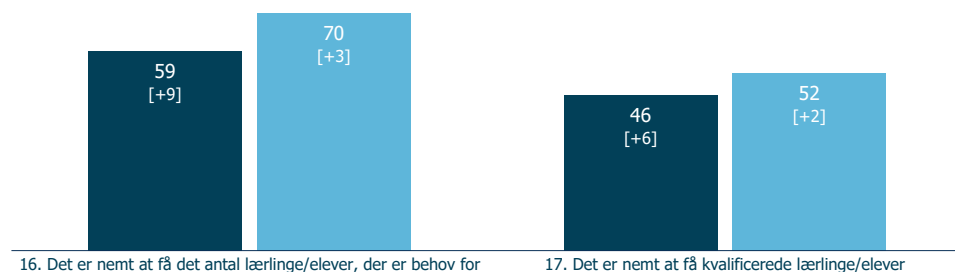
Hvordan finder du typisk dine elever/lærlinge?

	Eleven/lærlingen var allerede ansat i virksomheden (fx arbejdsdreng, studiejob, etc.);	Jeg annoncerer selv efter elever/lærlinge	Gennem netværk	Andet
Hotel- og Restaurantskolen	29% [+4]	49% [-6]	44% [-8]	29% [+8]
Lands gennemsnit EUD	21% [+1]	38% [-4]	45% [+2]	34% [+2]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen				
Ernæringsassistentuddannelsen	31% [+7]	50% [-2]	19% [-12]	35% [+1]
Kokkeuddannelsen	20% [0]	59% [+8]	57% [-12]	26% [+9]
Receptionistuddannelsen	24% [-9]	48% [-39]	38% [+8]	38% [+21]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	32% [-1]	32% [-24]	36% [+8]	36% [+14]
Tjeneruddannelsen	67% [+38]	28% [-1]	44% [-9]	11% [-18]

Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen
Landsgennemsnit EUD



Det er nemt at få det antal lærlinge/elever, der er behov for

Det er nemt at få kvalificerede lærlinge/elever

Hotel- og Restaurantskolen	59 [+9]	46 [+6]
Landsgennemsnit EUD	70* [+3]	52 [+2]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen		
Ernæringsassistentuddannelsen	49 [+17]	44 [+14]
Kokkeuddannelsen	60 [+7]	43 [+3]
Receptionistuddannelsen	67 [+16]	58* [+14]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	65 [+8]	51 [+9]
Tjeneruddannelsen	46 [0]	39 [-5]

- >80: Særdeles god vurdering
 - 70-79: God vurdering
 - 60-69: Middel til god vurdering
 - 50-59: Dårlig til middel vurdering
 - 40-49: Dårlig vurdering
 - <40: Meget dårlig vurdering
- * Best Practice

Ekstra spørgsmål

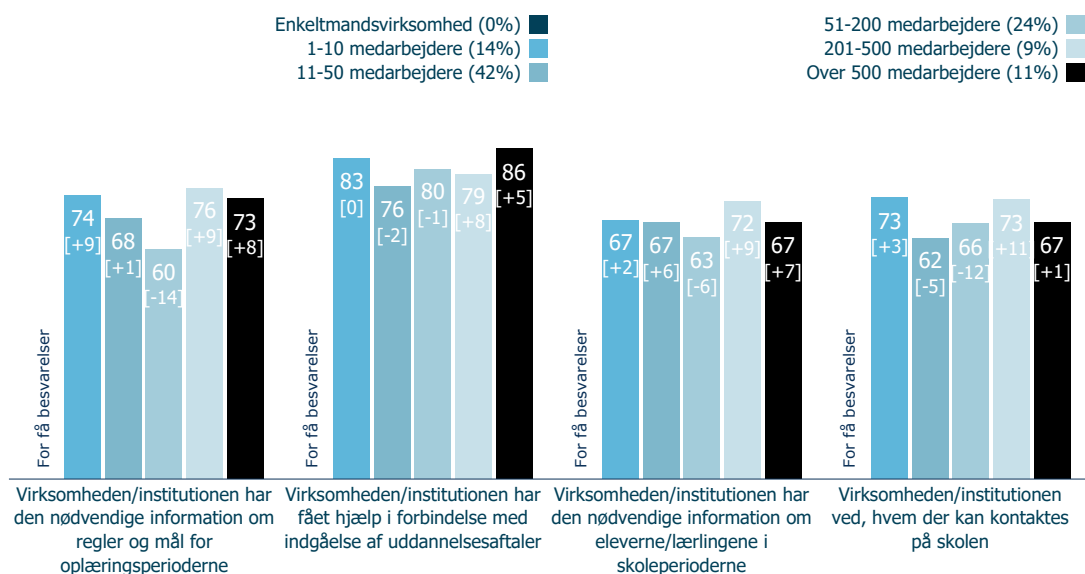
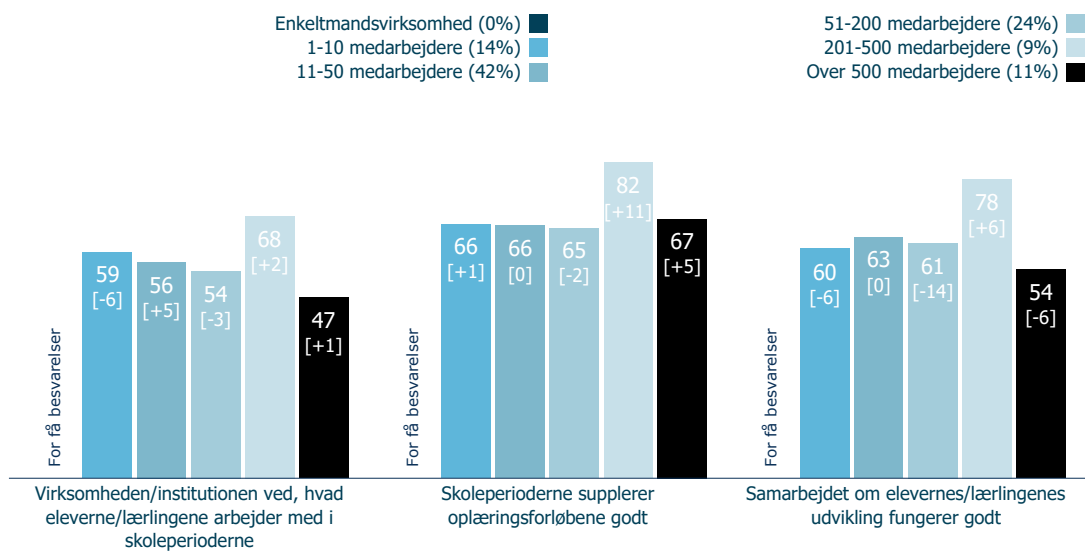
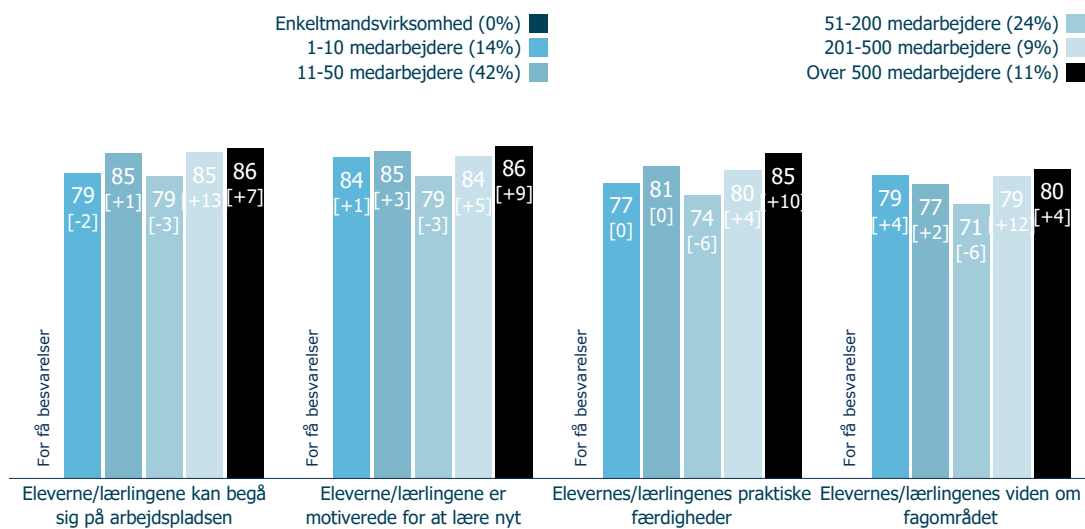
Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Har du behov for mere viden om, hvad det indebærer at have en EUX-elev/lærling?

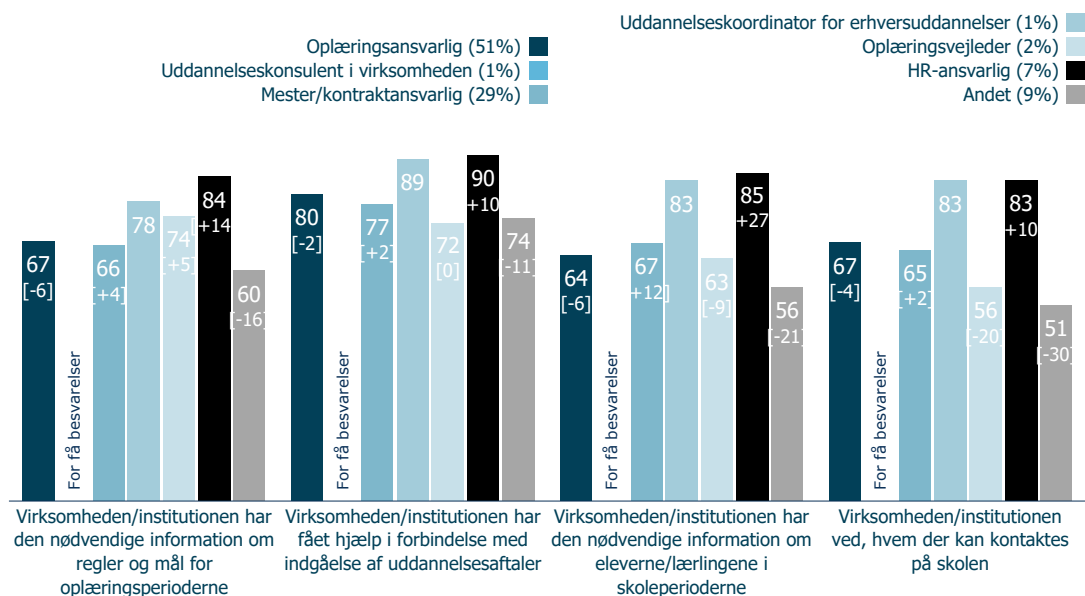
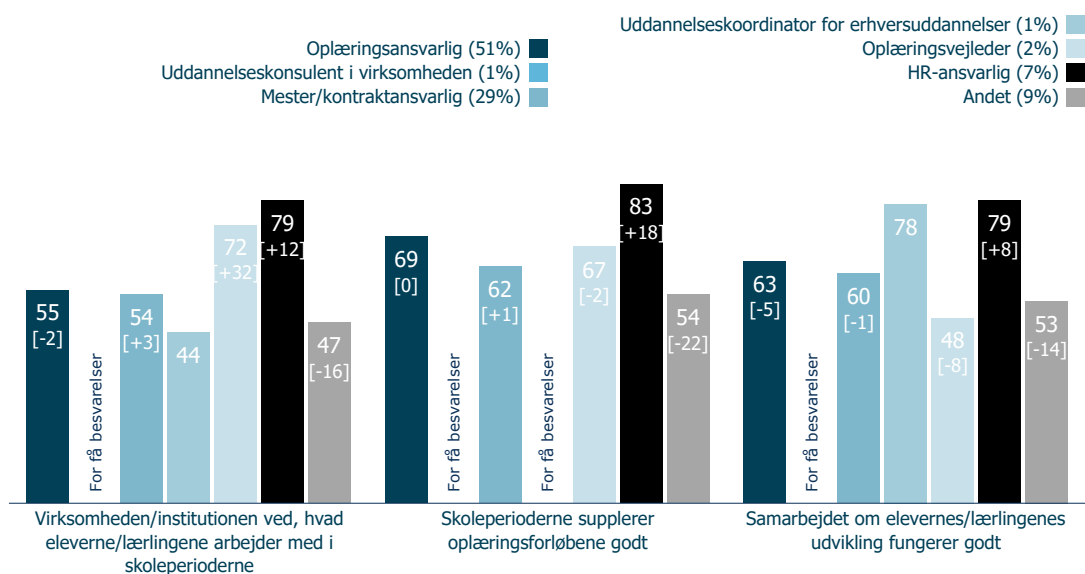
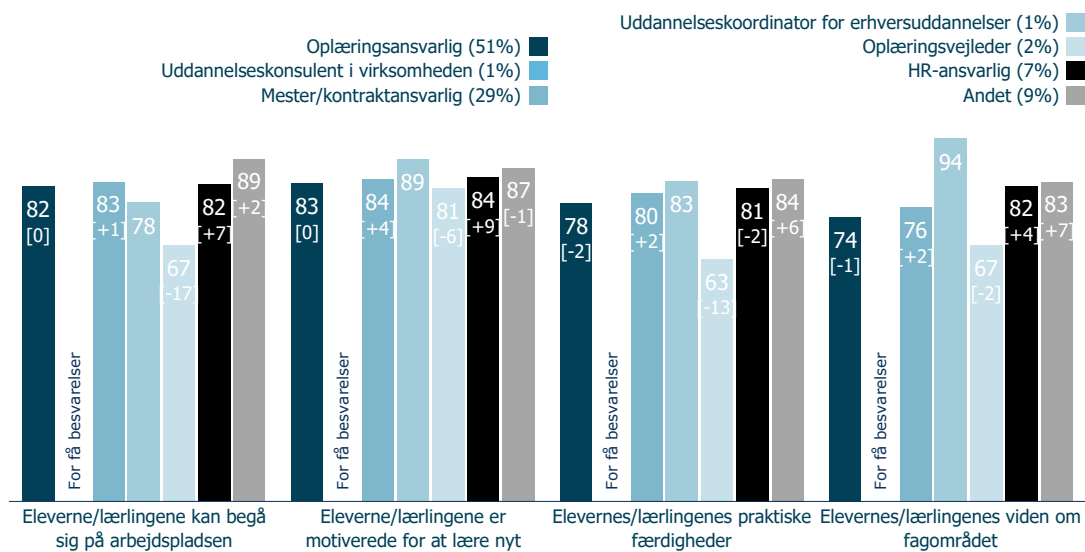
Vil du tegne en uddannelsesaftale med en EUX-elev/lærling (erhvervsfaglig student), hvis det er muligt?

	Ja	Nej	Ved ikke	Ja	Nej	Ved ikke
Hotel- og Restaurantskolen	13% [-8]	74% [+7]	13% [+1]	43% [-1]	25% [+4]	31% [-5]
Lands gennemsnit EUD	11% [-2]	79% [+3]	10% [-1]	35% [0]	29% [-1]	35% [0]
Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen						
Ernæringsassistentuddannelsen	12% [-5]	81% [+15]	8% [-9]	54% [+9]	19% [+12]	27% [-21]
Kokkeuddannelsen	11% [-8]	77% [+11]	12% [-3]	43% [+3]	30% [0]	27% [-3]
Receptionistuddannelsen	24% [+7]	57% [-20]	19% [+12]	43% [-14]	24% [+14]	33% [0]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	5% [-28]	77% [+21]	18% [+7]	27% [-17]	23% [+17]	50% [0]
Tjeneruddannelsen	22% [-7]	67% [-4]	11% [+11]	50% [+9]	22% [-2]	28% [-7]

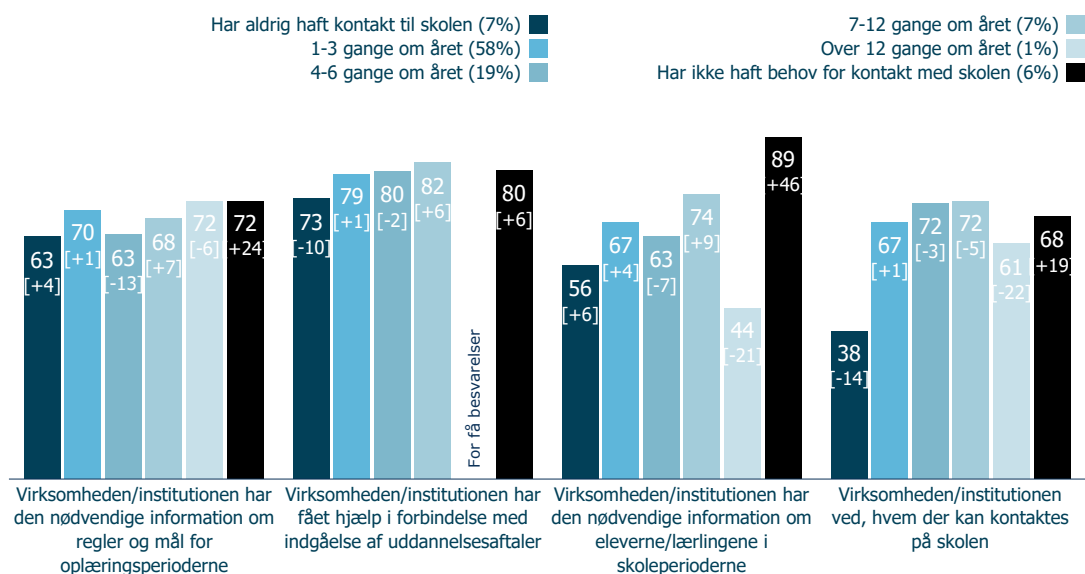
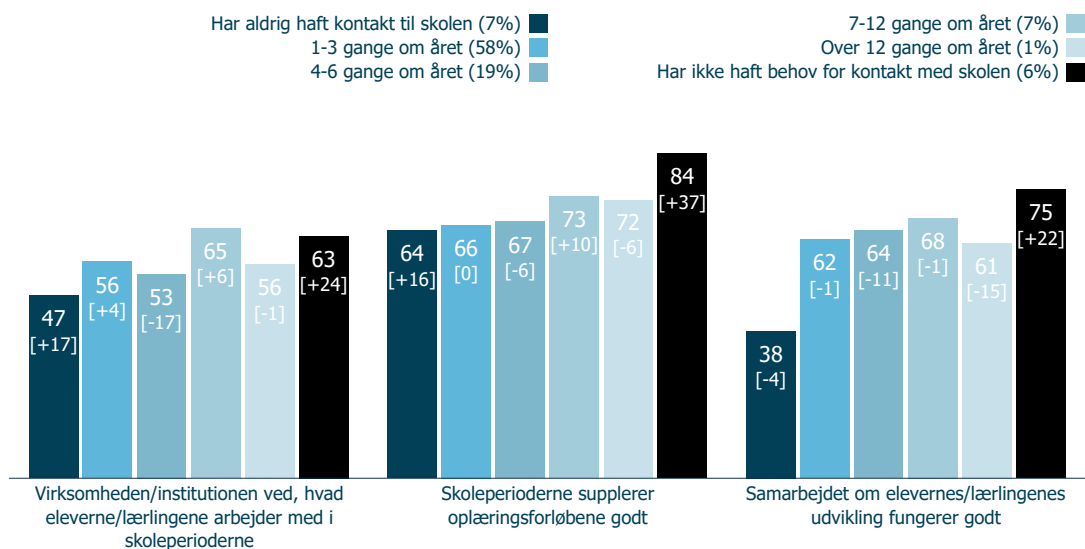
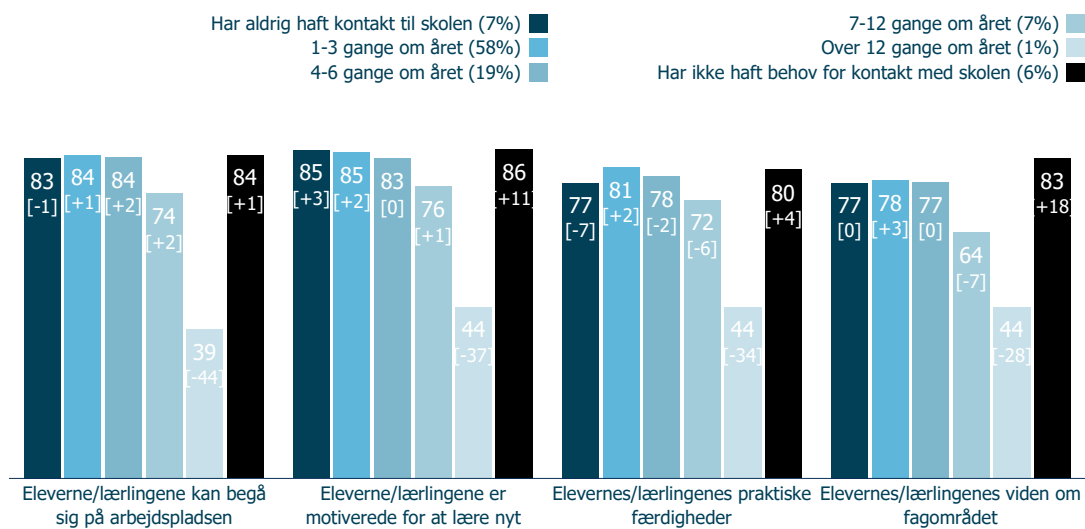
Baggrundsanalyse - Virksomhedens størrelse



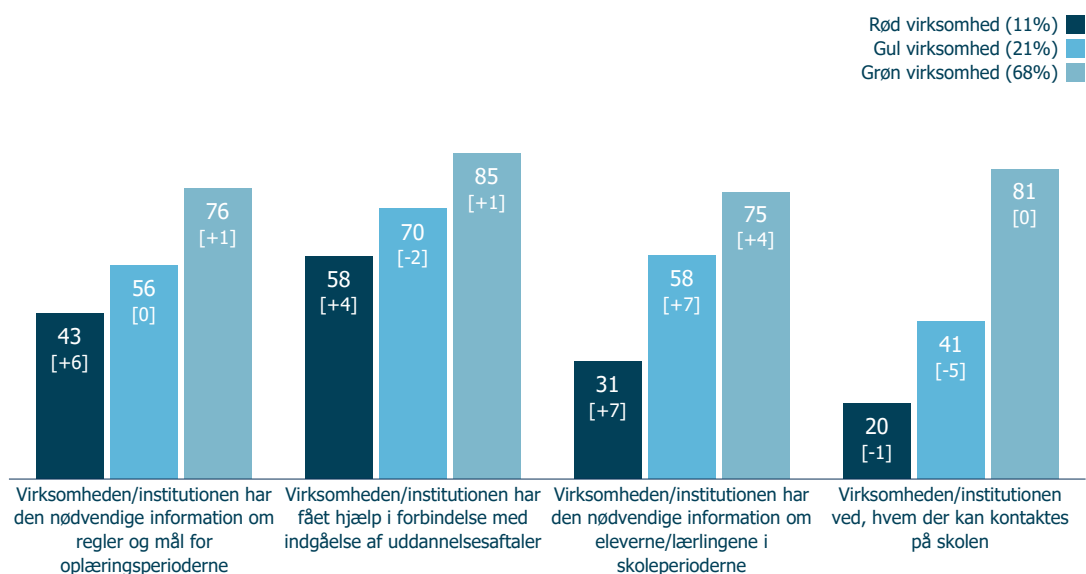
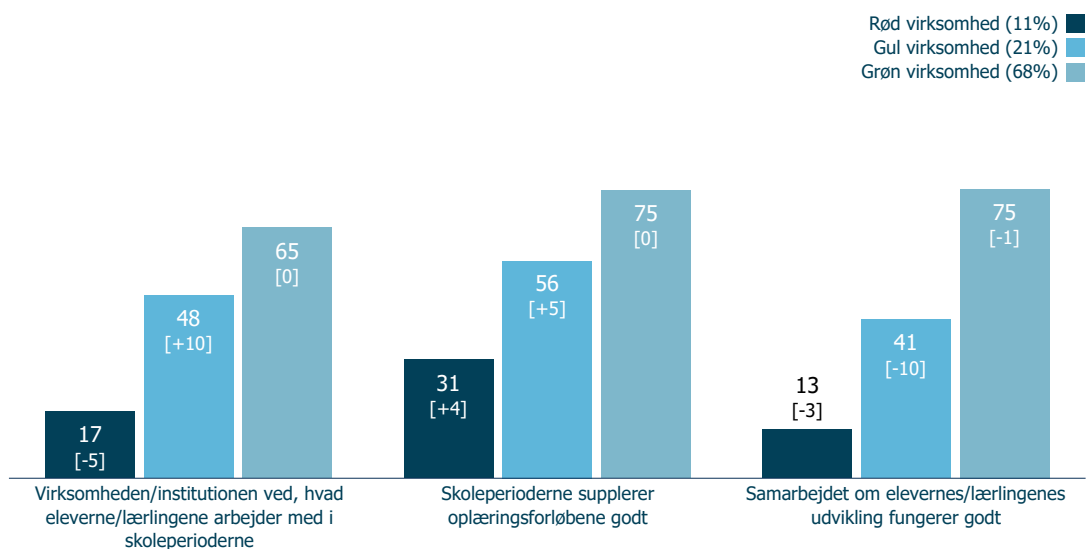
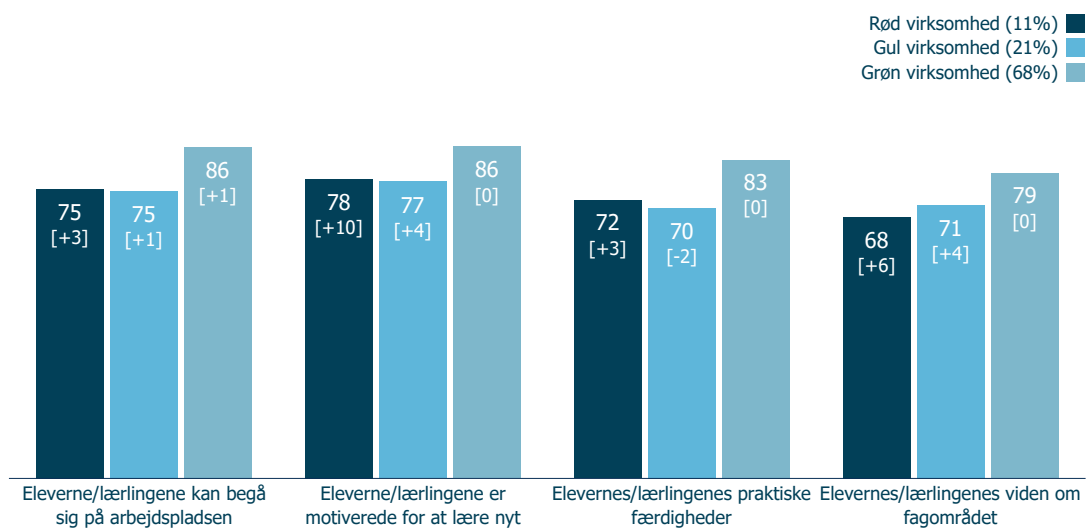
Baggrundsanalyse - Din rolle ift. elevens/lærlingenes uddannelse



Baggrundsanalyse - Hvor tit er du i kontakt med skolen?



Baggrundsanalyse - Røde, gule og grønne virksomheder



Appendix - Undersøgelsens spørgsmål og rekodning

Elevers/lærlinges præstation

- Eleven/læreren kan begå sig tilfredsstillende på arbejdspladsen
- Eleven/læreren er motiverede for at lære nyt
- Elevers/lærlingens praktiske færdigheder er tilfredsstillende
- Elevers/lærlingens viden om fagområdet er tilfredsstillende

Samarbejde

- Virksomheden/institutionen ved, hvad eleven/læreren arbejder med i skoleperioden
- Skoleperioderne supplerer praktikforløbene godt
- Samarbejdet med skolen om elevernes/lærlingenes udvikling, så de når uddannelsens mål, fungerer godt.

Information og vejledning

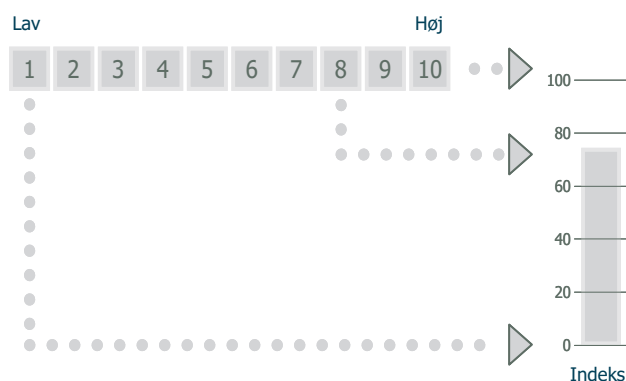
- Virksomheden/institutionen har den information om regler og mål for oplæring i oplæringsperioderne, der er brug for til at planlægge oplæringen
- Virksomheden/institutionen har fået den hjælp, der var brug for i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler
- Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om eleven/læreren i skoleperioderne (fravær, prøveresultater mv.)
- Virksomheden/institutionen ved, hvem der kan kontaktes på skolen om forhold, der vedrører eleven/læreren i oplæring

Samlet tilfredshed

- Hvor tilfreds er virksomheden/institutionen alt i alt omkring samarbejdet med skolen?
- I hvilken grad lever samarbejdet med skolen op til virksomhedens/institutionens forventninger?

Vurderinger

I spørgeskemaet har virksomhederne besvaret spørgsmålene på en skala fra 1 til 10, hvor 1 er den laveste og 10 er den højeste vurdering. Bagefter er svarene blevet overført til en skala fra 0 til 100. Hvis en medarbejder har svaret 1 på et spørgsmål, er svaret omregnet til scoren 0. Hvis svaret er 2, omregnes det til 11, 3 til 22 og så fremdeles.



Best Practice

I tabellerne med resultater er indsat en stjerne (*) ved det højeste resultat både ved indeks og spørgsmål. Stjernen angiver Best Practice.