



## VTU 2023 - Udvikling af praktiksamarbejde

Skolerapport

### **Hotel- og Restaurantskolen**

Svarprocent: 41% (170/418)

# Indhold

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



---

Rapporten er udarbejdet af **Ennova A/S**

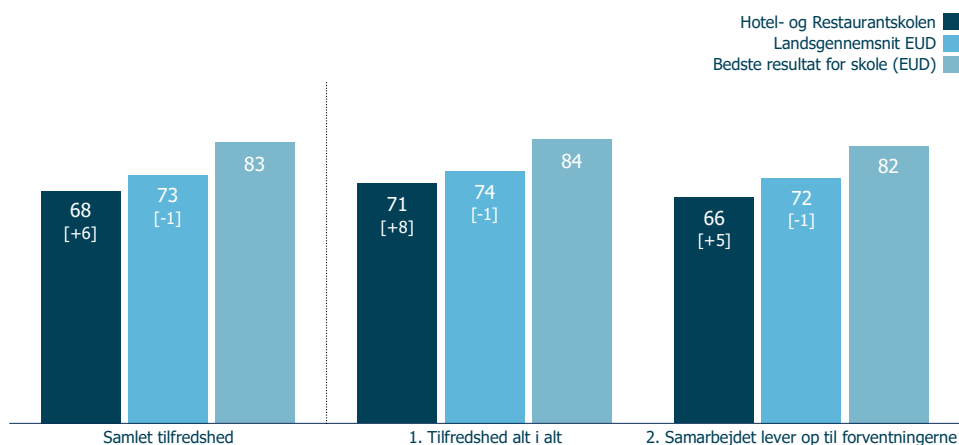
## Sammenfatning af undersøgelsens resultater

	Antal mulige svar	Antal svar	Svarprocent 2023
Alle skoler	10934	3582	33%
<b>Landsgennemsnit EUD</b>	<b>10472</b>	<b>3340</b>	<b>32%</b>
Campus Bornholm	67	35	52%
CELF - Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster	279	96	34%
DEKRA Erhvervsskole Hovedstaden	52	26	50%
EUC Lillebælt	404	124	31%
EUC Nordvest	183	55	30%
EUC Nordvestsjælland	353	77	22%
EUC Syd	623	209	34%
HANSENBERG	650	302	46%
Hotel- og Restaurantskolen	418	170	41%
Kold College	261	98	38%
Københavns Professionshøjskole	76	21	28%
NEXT	1429	337	24%
Rybners	616	216	35%
Skive College	357	104	29%
Skolen for klinikassistenter og tandplejere (SKT) KBH	233	64	27%
Skovskolen	91	51	56%
Syddansk Erhvervsskole	1722	461	27%
TEC - Technical Education Copenhagen	1221	297	24%
Tradium	520	150	29%
AARHUS TECH	917	447	49%
<b>Landsgennemsnit SOSU</b>	<b>462</b>	<b>242</b>	<b>52%</b>
Bornholms Sundheds- og Sygeplejeskole	76	25	33%
Randers Social- og Sundhedsskole	10	9	90%
Social- og Sundhedsskolen Fyn	56	45	80%
Social- og Sundhedsskolen Skive-Thisted-Viborg	7	7	100%
Social- og Sundhedsskolen Syd	19	12	63%
Social- og sundhedsuddannelsen, UC Diakonissestiftelsen	29	16	55%
SOSU Esbjerg	13	11	85%
SOSU H	127	60	47%
SOSU Nord	52	18	35%
SOSU Nykøbing F.	52	26	50%
SOSU Østjylland	21	13	62%
<b>Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen</b>			
Ernæringsassistentuddannelsen	36	14	39%
Kokkeuddannelsen	244	89	36%
Receptionistuddannelsen	45	30	67%
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	38	15	39%
Tjeneruddannelsen	55	22	40%

# 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.



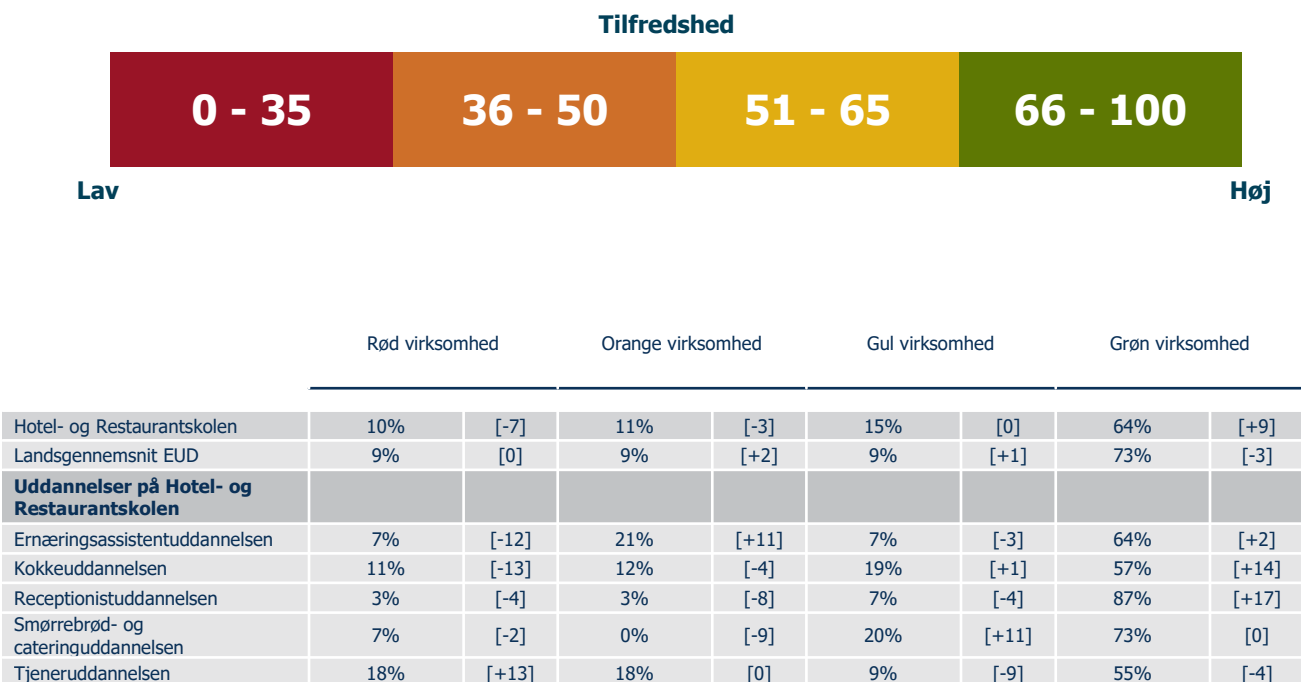
	Samlet tilfredshed	Tifredshed alt i alt	Samarbejdet lever op til forventningerne
Hotel- og Restaurantskolen	68 [+6]	71 [+8]	66 [+5]
Lands gennemsnit EUD	73 [-1]	74 [-1]	72 [-1]
<b>Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen</b>			
Ernæringsassistentuddannelsen	68 [+1]	70 [+2]	63 [-3]
Kokkeuddannelsen	65 [+11]	67 [+11]	63 [+10]
Receptionistuddannelsen	82* [+7]	84* [+8]	80* [+5]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	73 [+3]	75 [+7]	73 [+1]
Tjeneruddannelsen	61 [-5]	63 [-5]	59 [-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

## Segmentering af virksomheder

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

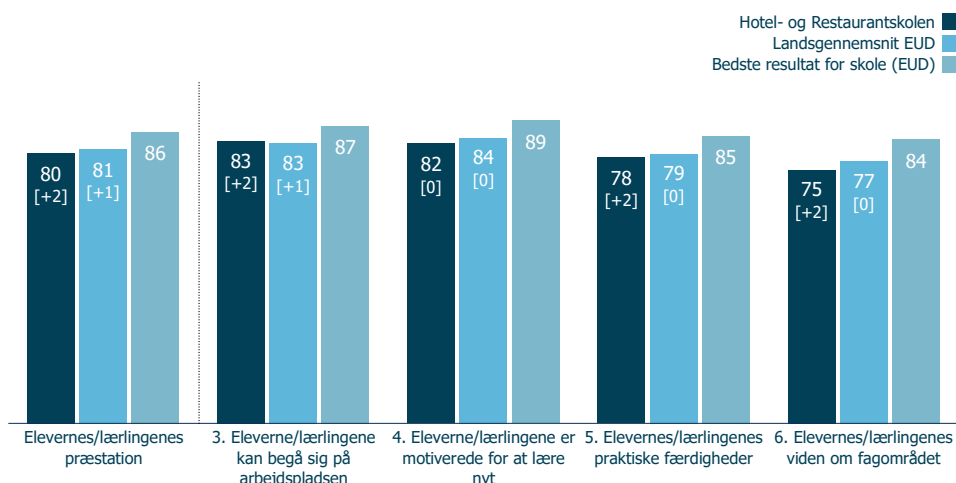
Bemærk at der kun fremgår resultater, hvis der er mindst 5 svar.



# 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.



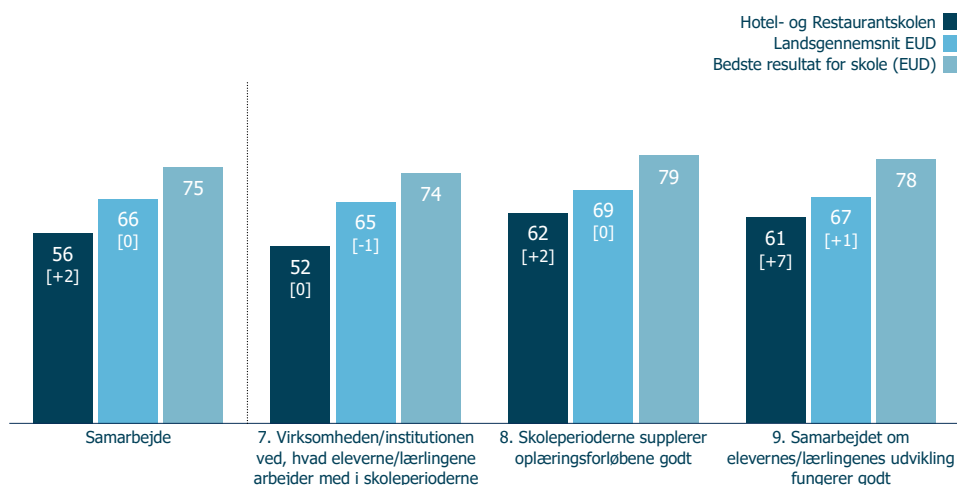
	Elevernes/lærlingenes præstation	Eleverne/lærlingene kan begå sig på arbejdspladsen	Eleverne/lærlingene er motiverede for at lære nyt	Elevernes/lærlingenes praktiske færdigheder	Elevernes/lærlingenes viden om fagområdet
Hotel- og Restaurantskolen	80 [+2]	83 [+2]	82 [0]	78 [+2]	75 [+2]
Lands gennemsnit EUD	81 [+1]	83 [+1]	84 [0]	79 [0]	77 [0]
<b>Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen</b>					
Ernæringsassistentuddannelsen	83 [+4]	85 [+4]	85 [+3]	83 [+4]	79 [+6]
Kokkeuddannelsen	77 [+1]	82 [+2]	81 [0]	76 [+1]	70 [0]
Receptionistuddannelsen	88* [+4]	89* [+3]	90* [+4]	85* [+2]	86* [+4]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	75 [-1]	78 [-2]	77 [-2]	74 [+1]	72 [+2]
Tjeneruddannelsen	78 [-1]	80 [-4]	78 [-6]	77 [0]	78 [+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

# Samarbejde

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

Spørgsmålene i grafen danner det samlede resultat for området Samarbejde.



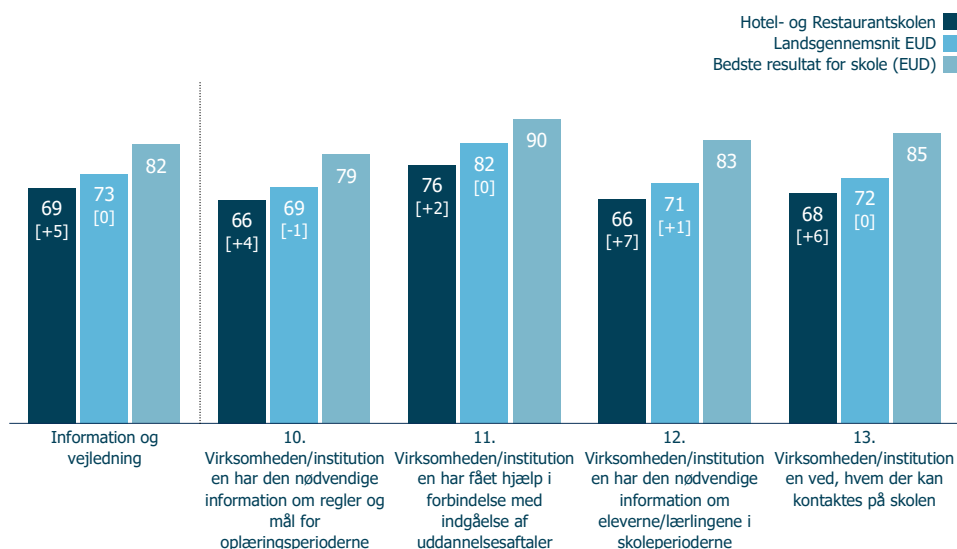
	Samarbejde	Virksomheden/institutionen ved, hvad eleverne/lærlingene arbejder med i skoleperioderne	Skoleperioderne supplerer oplæringsforløbene godt	Samarbejdet om elevernes/lærlingenes udvikling fungerer godt
Hotel- og Restaurantskolen	56 [+2]	52 [0]	62 [+2]	61 [+7]
Lands gennemsnit EUD	66 [0]	65* [-1]	69 [0]	67 [+1]
<b>Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen</b>				
Ernæringsassistentuddannelsen	46 [-13]	40 [-14]	61 [-2]	53 [-8]
Kokkeuddannelsen	51 [+6]	47 [+2]	55 [+4]	54 [+10]
Receptionistuddannelsen	70* [+2]	63 [+1]	76* [0]	77* [+6]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	64 [+3]	60 [+3]	69 [+2]	71 [+10]
Tjeneruddannelsen	59 [-1]	60 [+1]	63 [0]	61 [+3]

- >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

## 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.



	Information og vejledning	Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om regler og mål for oplæringsperioderne	Virksomheden/institutionen har fået hjælp i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler	Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om eleverne/lærlingene i skoleperioderne	Virksomheden/institutionen ved, hvem der kan kontaktes på skolen
Hotel- og Restaurantskolen	69 [+5]	66 [+4]	76 [+2]	66 [+7]	68 [+6]
Lands gennemsnit EUD	73 [0]	69 [-1]	82* [0]	71 [+1]	72 [0]
<b>Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen</b>					
Ernæringsassistentuddannelsen	71 [0]	68 [-7]	79 [0]	69 [+4]	64 [-2]
Kokkeuddannelsen	66 [+8]	62 [+6]	75 [+5]	62 [+11]	63 [+8]
Receptionistuddannelsen	79* [+11]	72 [+7]	81 [+1]	76* [+14]	87* [+14]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	74 [+4]	73* [+2]	82 [+8]	69 [-2]	72 [+6]
Tjeneruddannelsen	65 [-4]	66 [+4]	70 [-8]	63 [-2]	61 [-11]

- >80: Sædeles 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?

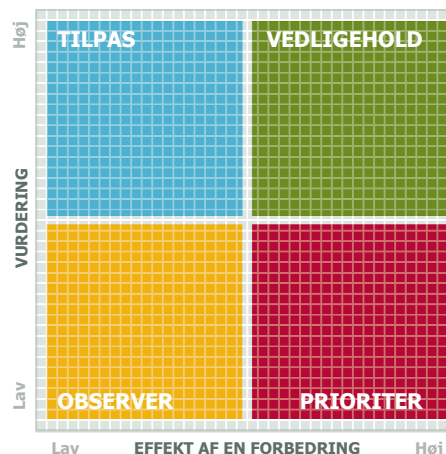
Prioriteringskortene viser vejen



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.



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

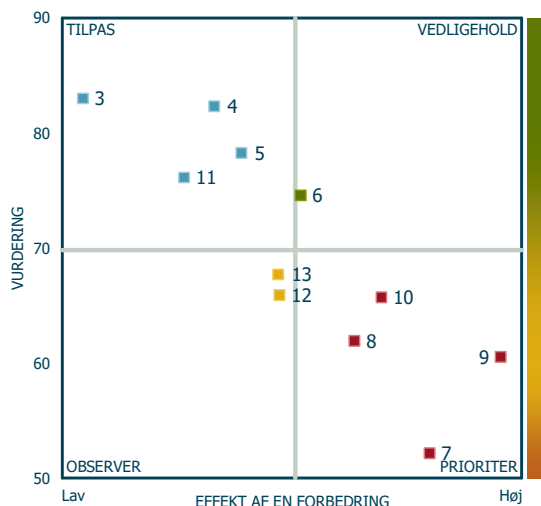
### **Lav betydning + Lav vurdering:**

 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
- 10. Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om regler og mål for oplæringsperioderne



### VEDLIGE HOLD

- 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



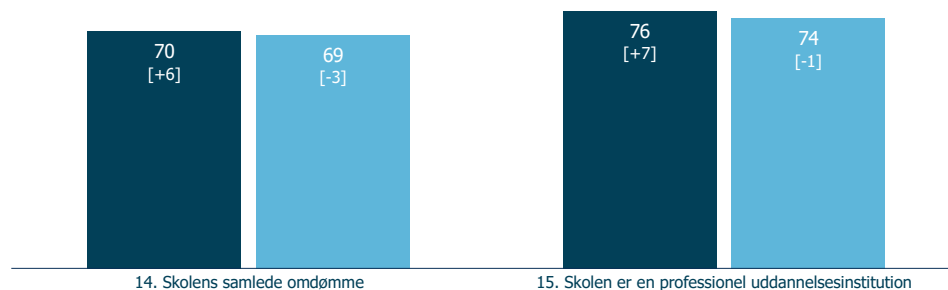
### OBSERVER

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

## Ekstra spørgsmål

Her ser du virksomhedens vurdering af tillægsspørgsmålene.

Hotel- og Restaurantskolen ■  
Landsgennemsnit EUD ■



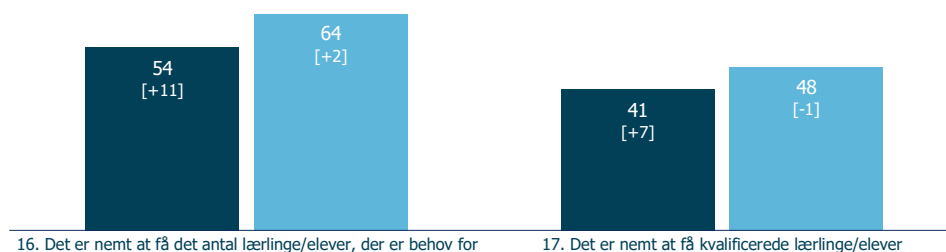
	Skolens samlede omdømme	Skolen er en professionel uddannelsesinstitution
Hotel- og Restaurantskolen	<b>70 [+6]</b>	<b>76 [+7]</b>
Landsgennemsnit EUD	69 [-3]	<b>74 [-1]</b>
<b>Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen</b>		
Ernæringsassistentuddannelsen	<b>75 [+6]</b>	<b>77 [+1]</b>
Kokkeuddannelsen	65 [+7]	<b>72 [+10]</b>
Receptionistuddannelsen	<b>79* [0]</b>	<b>83* [+4]</b>
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	<b>76 [+4]</b>	<b>79 [+5]</b>
Tjeneruddannelsen	<b>70 [+8]</b>	<b>78 [+10]</b>

- >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.

Hotel- og Restaurantskolen ■  
Landsgennemsnit EUD ■



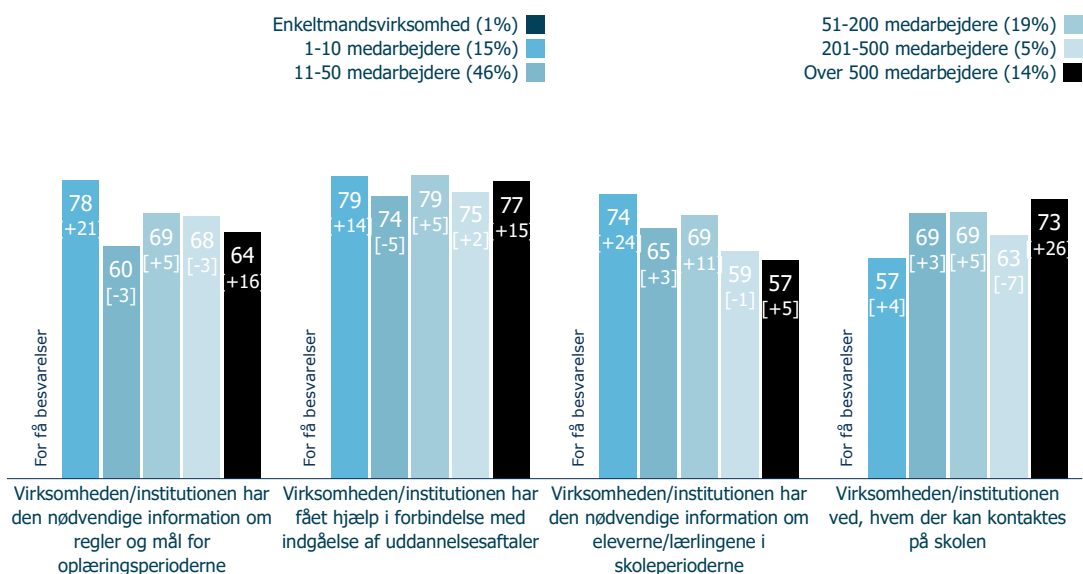
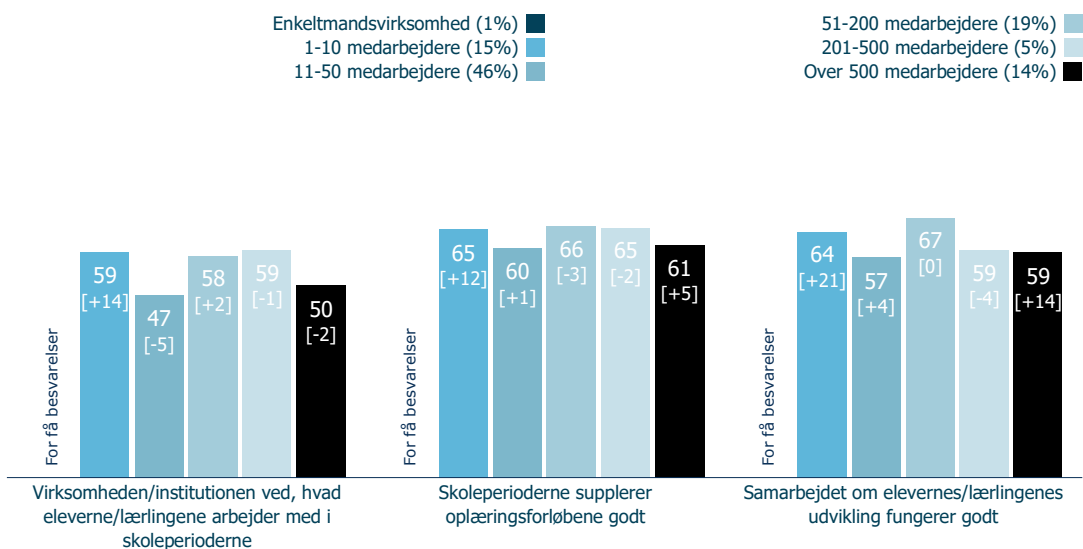
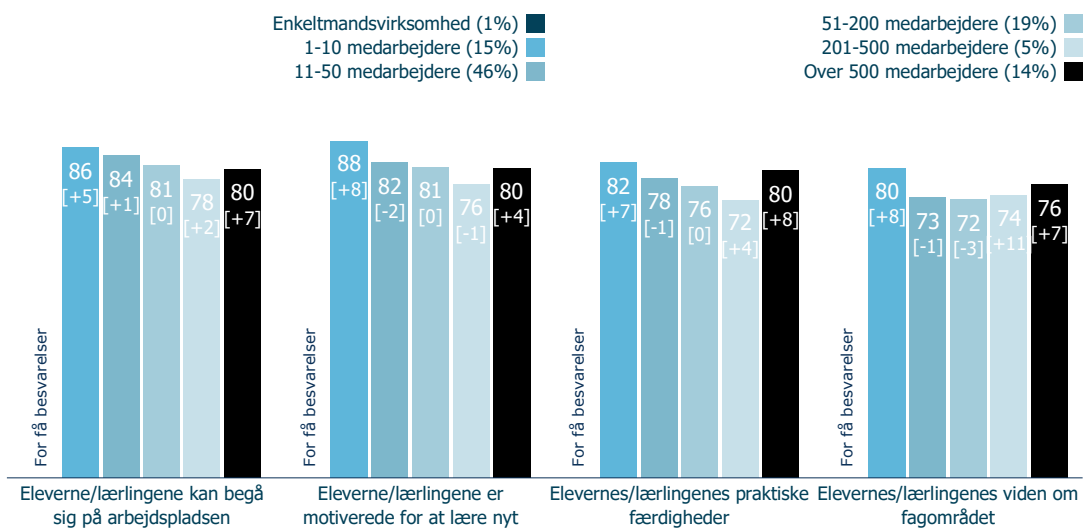
Det er nemt at få det antal lærlinge/elever, der er behov for

Det er nemt at få kvalificerede lærlinge/elever

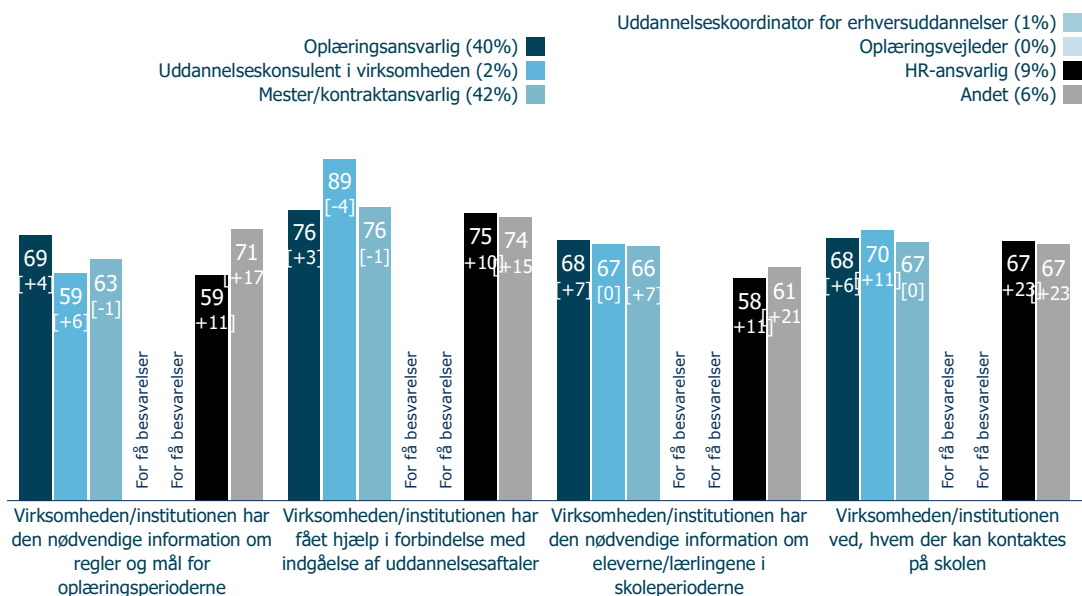
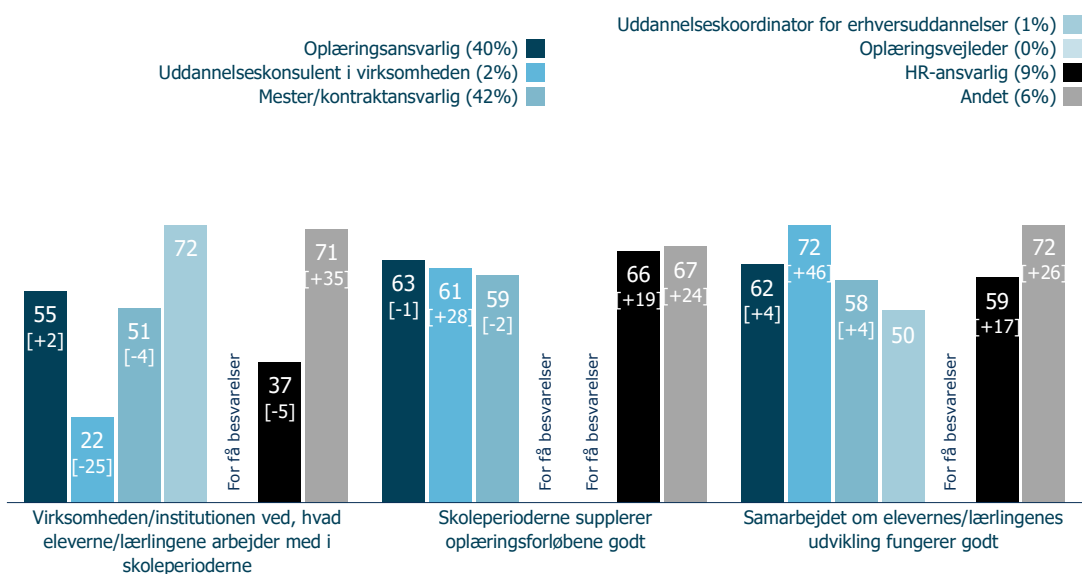
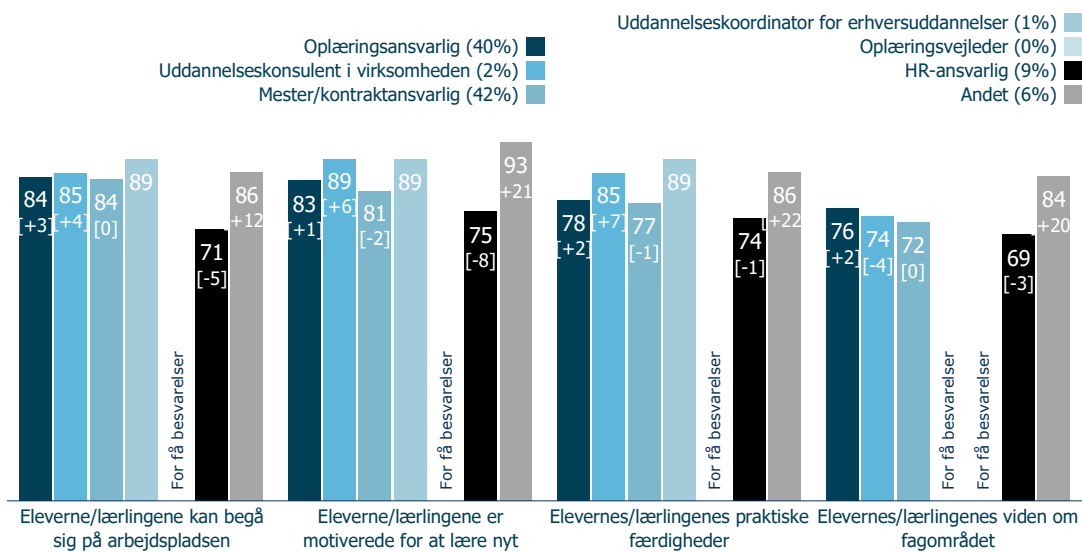
	Det er nemt at få det antal lærlinge/elever, der er behov for	Det er nemt at få kvalificerede lærlinge/elever
Hotel- og Restaurantskolen	54 [+11]	<b>41 [+7]</b>
Landsgennemsnit EUD	64 [+2]	<b>48 [-1]</b>
<b>Uddannelser på Hotel- og Restaurantskolen</b>		
Ernæringsassistentuddannelsen	<b>35 [+5]</b>	<b>35 [+1]</b>
Kokkeuddannelsen	54 [+13]	<b>41 [+10]</b>
Receptionistuddannelsen	<b>76* [+7]</b>	58* [+11]
Smørrebrød- og cateringuddannelsen	53 [+8]	<b>41 [+4]</b>
Tjeneruddannelsen	<b>36 [+4]</b>	<b>28 [0]</b>

- >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

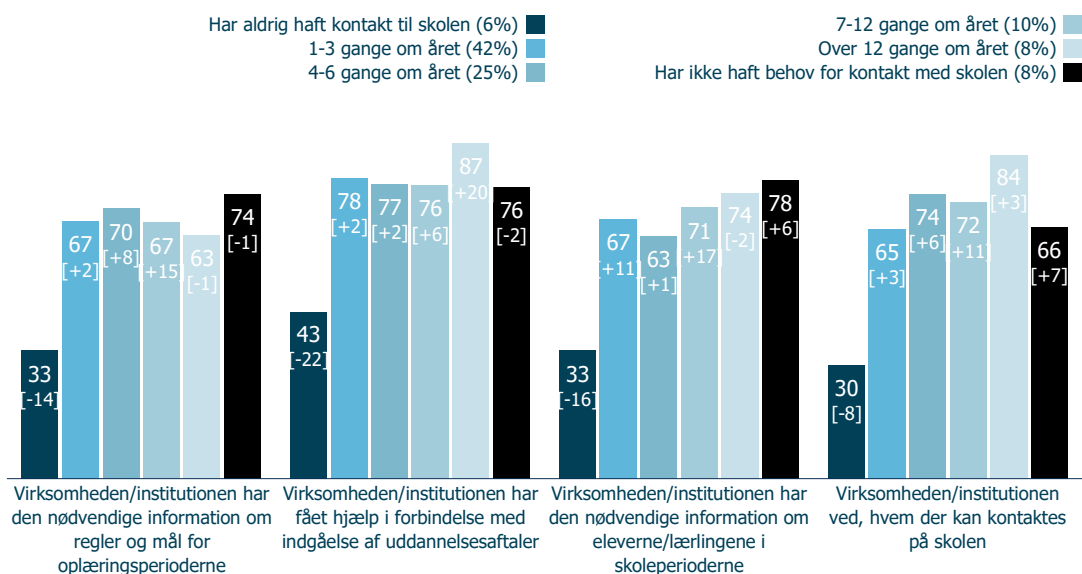
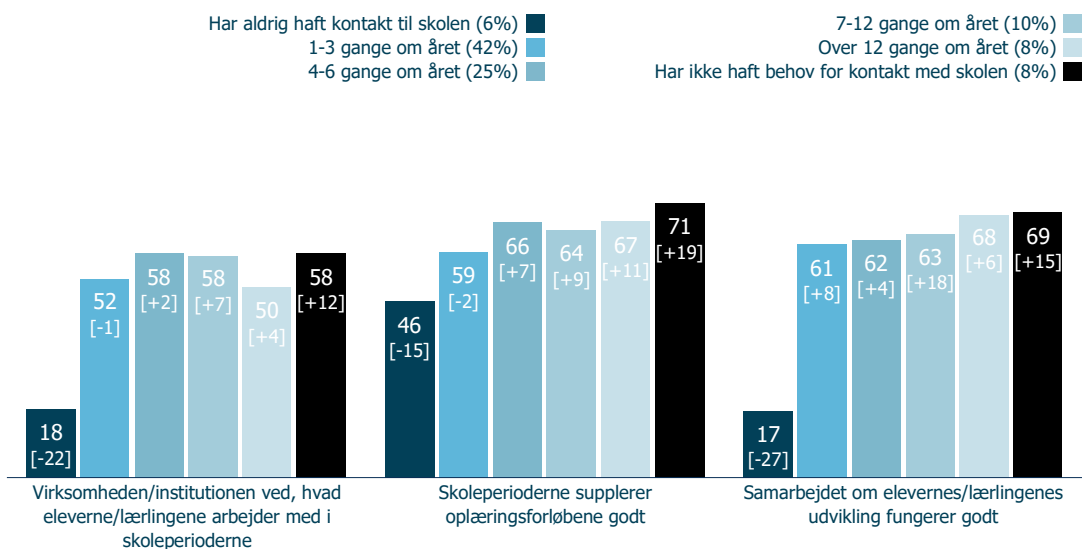
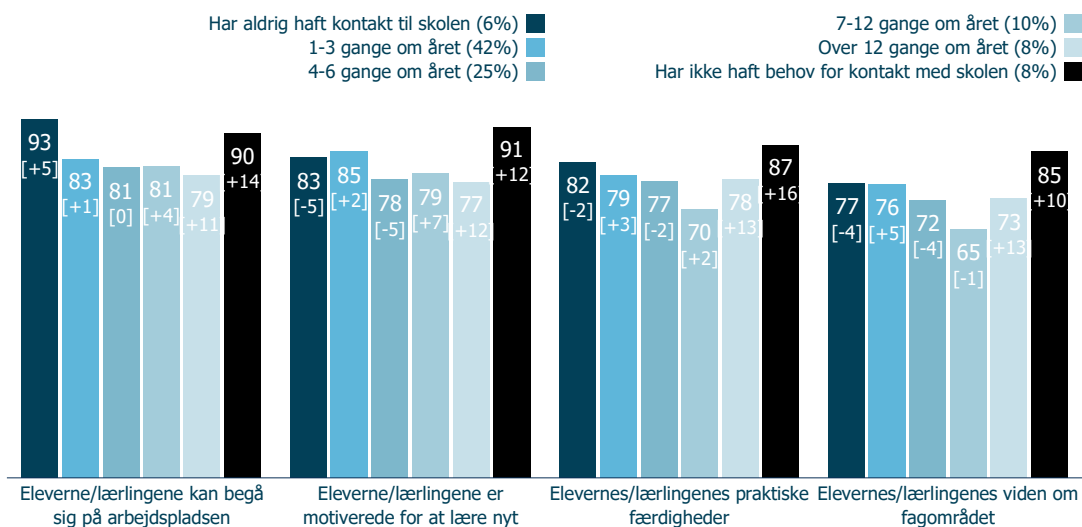
# Baggrundsanalyse - Virksomhedens størrelse



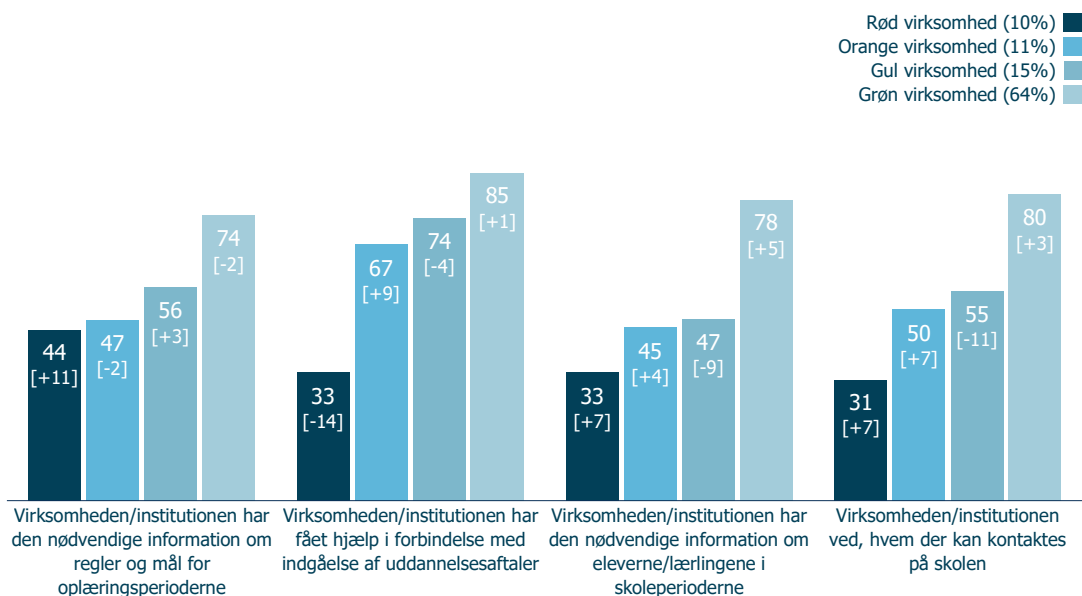
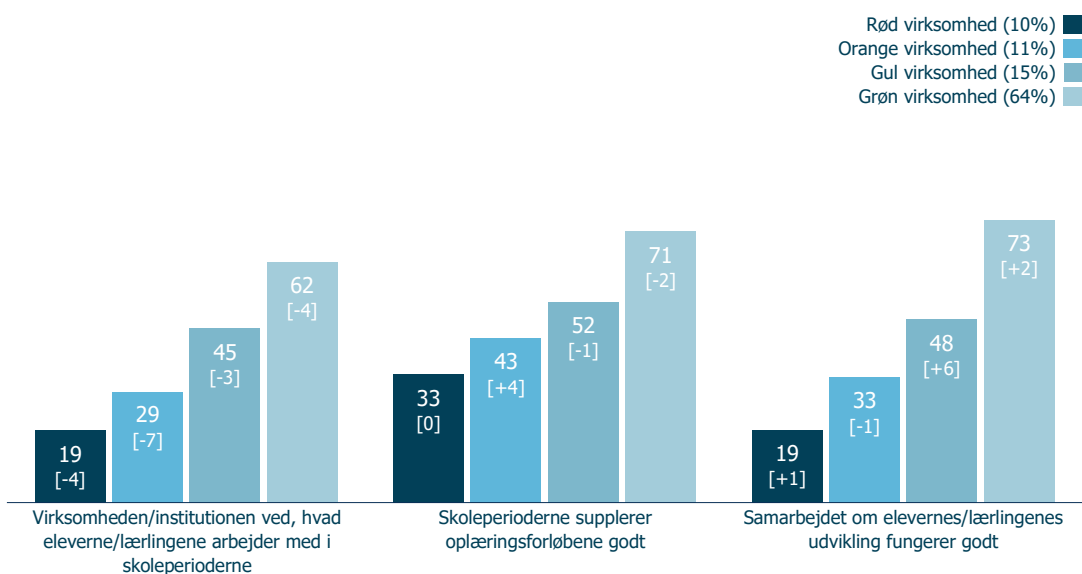
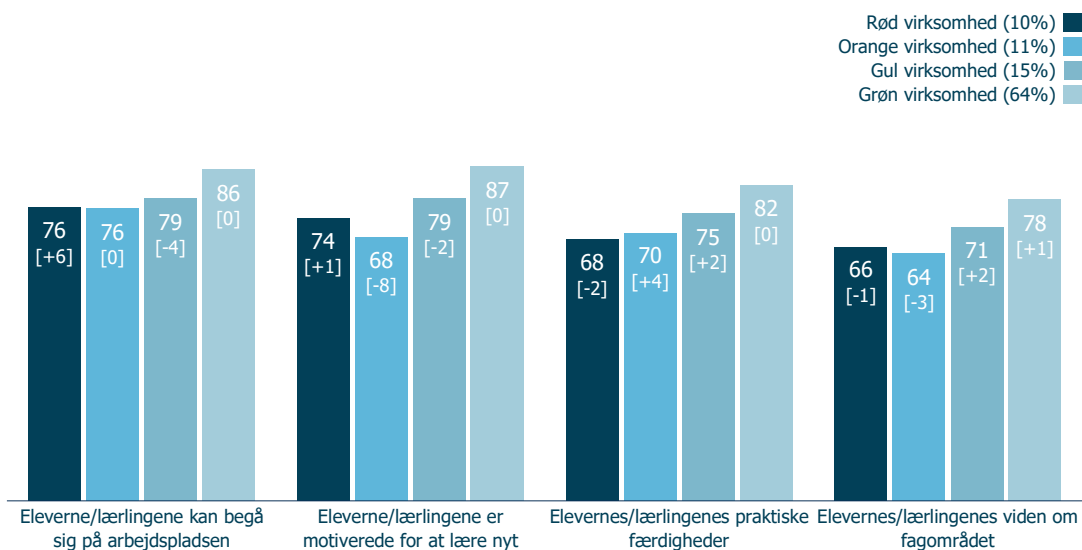
# Baggrundsanalyse - Din rolle ift. elevens/lærlingenes uddannelse



# Baggrundsanalyse - Hvor tit er du i kontakt med skolen?



## Baggrundsanalyse - Røde, Orange, gule og grønne virksomheder



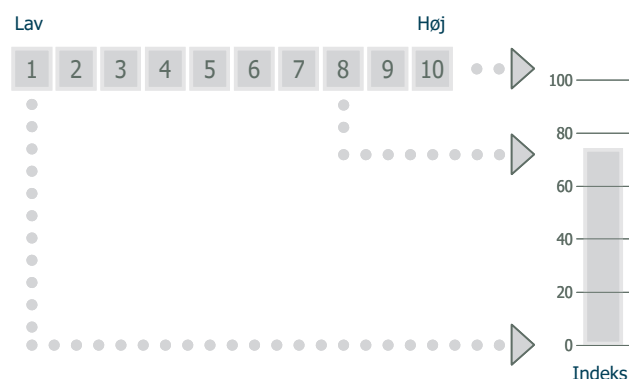


## Appendix - Undersøgelsens spørgsmål og rekodning

Elevers/lærlinges præstation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eleven/lærlingen kan begå sig tilfredsstillende på arbejdspladsen</li><li>• Eleven/lærlingen er motiverede for at lære nyt</li><li>• Elevens/lærlingens praktiske færdigheder er tilfredsstillende</li><li>• Elevens/lærlingens viden om fagområdet er tilfredsstillende</li></ul>
Samarbejde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Virksomheden/institutionen ved, hvad eleven/lærlingen arbejder med i skoleperioden</li><li>• Skoleperioderne supplerer praktikforløbene godt</li><li>• Samarbejdet med skolen om elevernes/lærlingenes udvikling, så de når uddannelsens mål, fungerer godt.</li></ul>
Information og vejledning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Virksomheden/institutionen har den information om regler og mål for oplæring i oplæringsperioderne, der er brug for til at planlægge oplæringen</li><li>• Virksomheden/institutionen har fået den hjælp, der var brug for i forbindelse med indgåelse af uddannelsesaftaler</li><li>• Virksomheden/institutionen har den nødvendige information om eleven/lærlingen i skoleperioderne (fravær, prøveresultater mv.)</li><li>• Virksomheden/institutionen ved, hvem der kan kontaktes på skolen om forhold, der vedrører eleven/lærlingen i oplæring</li></ul>
Samlet tilfredshed	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hvor tilfreds er virksomheden/institutionen alt i alt omkring samarbejdet med skolen?</li><li>• I hvilken grad lever samarbejdet med skolen op til virksomhedens/institutionens forventninger?</li></ul>

### 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.