

**BRANŻA SPOŻYWCZA I GASTRONOMICZNA W REGIONIE
ŁÓDZKIM, A POTRZEBY RYNKU PRACY
– RAPORT ANALITYCZNO-BADAWCZY –**

Analizy i badania nr 45

ŁÓDŹ 2020

ZESPÓŁ BADAWCZY OBSERWATORIUM RYNKU PRACY DLA EDUKACJI w ŁÓDZKIM CENTRUM
DOSKONALENIA NAUCZYCIELI I KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO:

ANNA GĘBAROWSKA-MATUSIAK
KLAUDIA HYSKA-FREDE
JADWIGA KACZMARSKA-KRAWCZAK
JAROSŁAW TOKARSKI

Współpraca:

ANNA JAESCHKE (URZĄD STATYSTYCZNY W ŁODZI)
KATARZYNA SZKOPIECKA (URZĄD STATYSTYCZNY W ŁODZI)
MAŁGORZATA GRYGLEWSKA (IZBA RZEMIEŚLNICZA W ŁODZI)
ANNA TOMCZYK-KŁOSIŃSKA (IZBA RZEMIEŚLNICZA W ŁODZI)

Projekt okładki:

DOROTA CERAN

Redakcja techniczna:

DOROTA CERAN
JOANNA CYRAŃSKA

© ŁÓDZKIE CENTRUM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
I KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO 2020

ISBN 978-83-89386-73-1

WYDAWNICTWO I PRACOWNIA POLIGRAFICZNA
ŁÓDZKIEGO CENTRUM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI I KSZTAŁCENIA
PRAKTYCZNEGO

90-142 ŁÓDŹ, UL. KOPCIŃSKIEGO 29
tel. 678 33 78, fax. 678 07 98
e-mail: kontakt@lcdnikp.elodz.edu.pl
www.wckp.lodz.pl

Spis treści

WPROWADZENIE	5
1. Przedmiot, cel, metoda badania	7
2. Charakterystyka branży spożywczo-gastronomicznej.....	10
2.1. Przemysł spożywczy w województwie łódzkim w świetle danych statystyki publicznej.....	10
2.1.1. Zmiany strukturalne grup podmiotów zarejestrowanych w rejestrze REGON.....	11
2.1.2. Pracujący, wynagrodzenia oraz wartość produkcji sprzedanej w sektorze przedsiębiorstw.....	22
2.2. Usługi w branży spożywczo-gastronomicznej w województwie łódzkim w świetle danych statystyki publicznej.....	24
2.2.1. Zmiany strukturalne grup podmiotów zarejestrowanych w rejestrze REGON.....	24
2.2.2. Pracujący, wynagrodzenia oraz wartość produkcji sprzedanej w sektorze przedsiębiorstw.....	31
2.3. Bezrobocie oraz rynek pracy w branży spożywczo-gastronomicznej w świetle danych Urzędu Pracy.....	32
2.4. Zapotrzebowanie na kwalifikacje w branży spożywczo-gastronomicznej na podstawie dostępnych wyników badań oraz ofert z wybranych portali internetowych.....	49
2.4.1. Branża spożywczo-gastronomiczna w świetle artykułów oraz wyników badań.....	49
2.4.2. Analiza internetowych ofert pracy.....	52
3. Edukacja dla branży spożywczo-gastronomicznej w Łodzi i województwie łódzkim	66
3.1. Edukacja w świetle danych statystycznych.....	66
3.1.1. Szkoły branżowe I stopnia.....	66
3.1.2. Szkoły średnie zawodowe i policealne	69
3.1.3. Szkolnictwo wyższe	72
3.1.4. Kwalifikacyjne kursy zawodowe.....	73
3.2. Charakterystyka wybranych zawodów i podstaw programowych.....	75
3.2.1. Piekarz i technik technologii żywności.....	75
3.2.2. Cukiernik	79
3.2.3. Przetwórcza mięsa	80
3.2.4. Kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.....	83
3.2.5. Technik przetwórstwa mleczarskiego	87

3.2.6. Kelner i Technik usług kelnerskich	89
3.3. Egzamin w wybranych zawodach branży spożywczo-gastronomicznej przeprowadzone w latach 2016-2019	92
3.3.1. Egzamin przeprowadzone Izbę Rzemieślniczą w Łodzi	92
3.3.2. Egzamin przeprowadzone przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną w Łodzi	101
4. Branża spożywczo-gastronomiczna w świetle badań własnych	106
4.1. Wyniki badań zrealizowanych wśród pracodawców	106
4.1.1. Charakterystyka respondentów	106
4.1.2. Potrzeby kadrowe firmy – sytuacja na lokalnym rynku pracy	107
4.1.3. Ocena jakości kształcenia w szkołach zawodowych	111
4.1.4. Współpraca z placówkami edukacyjnymi	113
4.1.5. Wnioski	115
4.2. Wyniki badań zrealizowanych wśród uczniów	118
4.2.1. Motywy decydujące o wyborze kierunku kształcenia	119
4.2.2. Ocena wiedzy i umiejętności kształtowanych w szkole	126
4.2.3. Wiedza uczniów o rynku pracy	143
4.2.4. Szkoła na rynku pracy według uczących się	151
4.2.5. Doświadczenia zawodowe uczniów	163
4.2.6. Plany uczniów	173
4.2.7. Wnioski	179
4.3. Wyniki badań zrealizowanych wśród przedstawicieli edukacji	180
4.3.1. Charakterystyka respondentów	180
4.3.2. Sytuacja na lokalnym rynku pracy	181
4.3.3. Przygotowanie absolwentów kierunków spożywczo- gastronomicznych do pracy zawodowej	190
4.3.4. Współpraca szkoła-pracodawca	193
4.3.5. Wnioski	201
5. Podsumowanie i rekomendacje z badań	203
Bibliografia	210
Spis tabel	212
Spis wykresów	214
Załącznik	218

WPROWADZENIE

Raport jest prezentacją wyników kolejnego badania, które systematycznie, od roku 1999 prowadzi Obserwatorium Rynku Pracy dla Edukacji działające w strukturach Łódzkiego Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego. Niniejszy projekt był realizowany pod nazwą „Branża spożywcza i gastronomiczna, a potrzeby rynku pracy” we współpracy z wybranymi Partnerami Obserwatorium, tj.: Urzędem Statystycznym w Łodzi oraz Izbą Rzemieślniczą w Łodzi.

Głównymi celami przeprowadzonych prac było określenie sytuacji branży spożywczej i gastronomicznej w Łodzi i w regionie łódzkim, poznanie opinii uczących się o kształceniu w szkołach zawodowych o profilach z badanych branż oraz określenie zapotrzebowania na pracowników w branży spożywczej i gastronomicznej.

W pierwszej części niniejszego raportu scharakteryzowano sektor spożywczy i gastronomiczny w Łodzi i województwie łódzkim w latach 2016–2019. Przedstawiono branżę produkcji żywności i usług gastronomicznych w świetle danych statystycznych. Podjęto także tematykę bezrobocia oraz zapotrzebowania rynku pracy na kwalifikacje pracowników w analizowanych sektorach na podstawie dostępnych danych urzędów pracy i wybranych portali internetowych. Ponadto opisano badane zawody branży spożywczej i gastronomicznej z uwzględnieniem analizy ich podstaw i programów kształcenia. Następnie omówiono egzaminy zawodowe w analizowanych branżach przeprowadzone w latach 2016–2019 przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną w Łodzi oraz Izbę Rzemieślniczą w Łodzi.

W drugiej części raportu przedstawiono analizowane branże w świetle przeprowadzonych w 2020 roku badań własnych. Szczegółowo omówiono wyniki oraz wnioski z badań zrealizowanych wśród pracodawców, wybranych przedstawicieli edukacji i uczniów. Raport kończy podsumowanie oraz rekomendacje wynikające z badań.

Dzięki stałemu monitorowaniu regionalnego rynku pracy Obserwatorium Rynku Pracy dla Edukacji dostarcza aktualną wiedzę o dynamicznie zmieniających się potrzebach pracodawców z terenu województwa łódzkiego. Jest ona niezbędnym elementem zarówno bieżących jak i strategicznych procesów decyzyjnych dla szerokiego grona interesariuszy.

Prezentowany raport badawczy kierowany jest zarówno do instytucji i osób kształtujących lokalną i regionalną politykę edukacyjną – przedstawicieli władz regionalnych i samorządów lokalnych, instytucji edukacyjnych, instytucji rynku pracy, dyrektorów i nauczycieli wszystkich typów szkół, programistów kształcenia zawodowego, doradców zawodowych, ale także przyszłych uczestników rynku pracy – uczniów oraz absolwentów szkół i ich rodziców, jak również wszystkich tych osób, które chcą kształcić się w systemie pozaformalnym w osiągnięciu kwalifikacji zawodowych w ramach kursów i szkoleń.

Koordynator

Obserwatorium Rynku Pracy
dla Edukacji

Jarosław Tokarski

Dyrektor

Łódzkiego Centrum Doskonalenia
Nauczycieli i Kształcenia

Praktycznego

Janusz Moos

1. Przedmiot, cel, metoda badania

Jako główne cele realizowanego projektu przyjęto: określenie sytuacji branży spożywczej i gastronomicznej w Łodzi i w regionie łódzkim, poznanie opinii uczących się o kształceniu w szkołach zawodowych badanych branż, określenie zapotrzebowania na zawody i kwalifikacje w branży spożywczej i gastronomicznej.

W toku badania ustalono:

- stan szkolnictwa zawodowego kształcącego w Łodzi w wyodrębnionych zawodach,
- rozmiar i strukturę popytu na pracowników z tego obszaru na terenie Łodzi,
- kompetencje zawodowe i społeczne oczekiwane przez pracodawców branży spożywczej i gastronomicznej od pracowników,
- stopień dostosowania programów nauczania w analizowanych zawodach do potrzeb rynku pracy,
- sytuację osób niepełnosprawnych w kwestii ich zatrudnienia w analizowanej branży,
- jak kształtuje się współpraca na linii pracodawca – szkoła z uwzględnieniem oczekiwań wobec tej współpracy każdej ze stron.

Aby uzyskać zamierzony cel, przedmiotem badania uczyniono materiały zastane oraz wszelkie wypowiedzi ustne i pisemne, które zostały uzyskane od trzech grup badanych:

- 1) pracodawców branży spożywczej i gastronomicznej, tj. właścicieli lub/i manager'ów zakładów produkujących żywność oraz lokali gastronomicznych z terenu Łodzi,
- 2) przedstawicieli edukacji, tj. dyrektorów szkół ponadpodstawowych (ponadgimnazjalnych) kształcących w analizowanych zawodach,
- 3) uczniów ostatnich klas szkół zawodowych kształcących w zawodach objętych analizą.

Konkretne zawody zakwalifikowane do analizy zawarte zostały w Załączniku znajdującym się na końcu raportu.

Ogółem do zebrania całego materiału posłużono się czterema narzędziami.

Badanie jakościowe zrealizowano z wykorzystaniem trzech technik. Pierwsza z nich to analiza danych zastanych (desk research), która sporządzona została dla obszaru Łodzi i regionu z wykorzystaniem ogólnodostępnych danych statystycznych i opracowań branżowych. Wyniki tej analizy posłużyły przede wszystkim do opisu tła badanego zjawiska i zostały zrealizowane w pierwszym etapie projektu badawczego. Informacje te były także na bieżąco zestawiane z materiałem pozyskanym w trakcie pozostałych etapów badania.

Analizie zostały poddane w szczególności:

- Dane pozyskane z rejestrów, zbiorów i ofert pracy Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Łodzi i dostępnych zasobów Urzędu Statystycznego w Łodzi oraz wybranych portali internetowych (m.in. pracuj.pl czy olx.pl). Dotyczyły one sytuacji na lokalnym rynku pracy, struktury bezrobocia, edukacji oraz wymagań pracodawców stawianych w ogłoszeniach związanych z analizowaną branżą,
- Treści statystyki publicznej dostępne w zasobach Urzędu Statystycznego w Łodzi, dotyczące struktury przedsiębiorstw funkcjonujących w branży spożywczej i gastronomicznej oraz edukacji,
- Informacje pozyskane z instytucji edukacyjnych (szkół ponadpodstawowych, Izby Rzemieślniczej, Ośrodka Rozwoju Edukacji), na temat struktury kształcenia i podstaw programowych w zawodach wyselekcjonowanych do analizy i charakterystycznych dla branży spożywczej i gastronomicznej,
- Opracowania branżowe opisujące kondycję i perspektywę analizowanej branży.

Drugą jakościową techniką badawczą zastosowaną w badaniu był zogniskowany wywiad grupowy (FGI). W przypadku tej części badania uczestnikami spotkań focusowych byli dyrektorzy łódzkich szkół kształcących w analizowanych zawodach oraz kierownicy kształcenia praktycznego zatrudnieni we wspomnianych placówkach. Zastosowano dobór celowy respondentów. Dyrektorzy szkół i kierownicy kształcenia zostali wytypowani na podstawie oferty kształcenia. Podczas sesji focusowej łącznie przebadano 8 respondentów w tym przedstawicieli szkół specjalnych.

Trzecim narzędziem wykorzystanym w badaniu był indywidualny wywiad pogłębiony (IDI) z przedstawicielami pracodawców (dobór celowy). Tą grupę badawczą dobrano na podstawie bazy utworzonej z: firm współpracujących

ze szkołami kształcącymi w analizowanej branży i źródeł własnych Obserwatorium Rynku Pracy dla Edukacji. Łącznie przeprowadzono 5 rozmów.

Dane pozyskane w obu rodzajach wywiadów (grupowych i indywidualnych) zostały poddane analizie jakościowej.

Badanie ilościowe zrealizowano z wykorzystaniem tradycyjnych wywiadów kwestionariuszowych. W tym przypadku respondentami byli uczniowie ostatnich klas szkół kształcących w analizowanych zawodach. Dane pozyskane ze 158 wypełnionych kwestionariuszy ankiet zostały poddane analizie ilościowej.

W przypadku badania jakościowego pracodawcy wytypowani zostali we współpracy z partnerami biorącymi udział w projekcie oraz placówkami edukacyjnymi badanych branż. Sporządzony wykaz firm obejmował następujące sekcje Polskiej Klasyfikacji Działalności: 56.10 (Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne), 56.2 (Przygotowywanie żywności dla odbiorców zewnętrznych), 56.3 (Przygotowywanie i podawanie napojów), 10.1 (Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa), 10.2 (Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków), 10.3 (Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw), 10.4 (Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego), 10.5 (Wytwarzanie wyrobów mleczarskich), 10.6 (Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych), 10.7 (Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych), 10.8 (Produkcja pozostałych artykułów spożywczych), 11.0 (Produkcja napojów).

Dokładna charakterystyka respondentów wszystkich wspomnianych grup oraz opis przeprowadzonych badań zostanie przedstawiony w dalszej części raportu.

Opisane powyżej metody badawcze, które zastosowano w celu zebrania materiału do badania charakteryzują się różnorodnością technik, czyli triangulacją. Zabieg ten pozwolił lepiej poznać i opisać badane problemy. Ponadto dzięki zastosowaniu różnorodności metod umożliwiono dokonanie odniesień i porównań, co przyczyniło się do powstania szerszego i obiektywnego materiału badawczego.

Wnioski i rekomendacje sformułowane na podstawie zebranego materiału mogą posłużyć do wprowadzenia modyfikacji w formie i treściach kształcenia w analizowanych zawodach. Mogą również stanowić doskonałą przesłankę do lepszego dopasowania oferty szkół do potrzeb rynku pracy oraz popularyzacji

i promocji kierunków kształcenia ważnych z punktu widzenia produkcji żywności i usług gastronomicznych.

2. Charakterystyka branży spożywczo-gastronomicznej

2.1. Przemysł spożywczy w województwie łódzkim w świetle danych statystyki publicznej

Dostępne materiały statystyczne i analizy przemysłu spożywczego w województwie łódzkim wskazują, że produkcja artykułów spożywczych oraz napojów odbywa się w małych i średnich przedsiębiorstwach, tzn. zatrudniających do 50 pracowników. Produkcję wyrobów mleczarskich prowadzi szereg okręgowych spółdzielni mleczarskich, a przetwory mleczne oraz wyroby piekarskie i mączne wytwarzają także liczne spółdzielnie samopomocy chłopskiej.

Liczba podmiotów w omawianej branży w ostatnich latach kształtowała się następująco:

Tabela 1
Liczba podmiotów gospodarki narodowej w rejestrze REGON w województwie łódzkim

Wyszczególnienie	2016	2017	2018	2019
Ogółem	243280	245855	247502	254322
Przemysł	29848	29927	29051	29157
Przetwórstwo przemysłowe	28292	28390	27517	27646
Produkcja artykułów spożywczych	2552	2554	2408	2406
Produkcja napojów	120	116	90	84

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Z danych zamieszczonych w zestawieniu wynika, że zarówno liczba firm produkujących artykuły spożywcze, jak i produkujących napoje, w ostatnich latach podlegała tendencji spadkowej. Liczba podmiotów prowadzących produkcję artykułów spożywczych w latach 2016 – 2019 zmniejszyła się o 146, i był to spadek na poziomie 5,7%, natomiast liczba firm produkujących napoje spadła w tym okresie o 36 jednostek, a więc o 30,0%. Tym samym udział podmiotów z branży spożywczej wśród ogółu skupionych w przetwórstwie przemysłowym województwa łódzkiego obniżył się z 9,0% do 8,7%. Udział firm produkujących napoje i tak niewielki, również spadł o 0,1 p. proc., do poziomu 0,3%.

2.1.1. Zmiany strukturalne grup podmiotów zarejestrowanych w rejestrze REGON

Dane o strukturze podmiotów według przeważającego rodzaju działalności, pochodzące z rejestru REGON, wskazują, że wśród firm skupionych w branży spożywczej w województwie łódzkim dominują podmioty produkujące wyroby piekarskie i mączne. W 2019 r. podmioty te stanowiły 43,3% ogółu podmiotów zaliczonych do tej branży. Na następnej pozycji plasują się podmioty związane z produkcją mięsa i wyrobów mięsnych – 22,7%. Firmy produkujące pozostałe artykuły spożywcze stanowią 8,7%, przetwarzające i konserwujące owoce i warzywa – 8,5%, związane z wytwarzaniem produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych – 7,5%, a firmy produkujące wyroby mleczarskie – 4,0%. Pozostałe, produkujące oleje i tłuszcze oraz przetwarzające ryby, łącznie stanowią 5,3% podmiotów w tej branży.

Tabela 2
Liczba podmiotów gospodarki narodowej związanych z przemysłem spożywczym w rejestrze REGON w województwie łódzkim

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0–9	10–49	50 i więcej
2016				
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	577	436	101	40
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	24	17	6	1
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	236	183	42	11
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	19	14	5	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	92	65	10	17
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	202	174	22	6
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	1099	825	252	22
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	211	182	23	6
Produkcja napojów	120	85	23	12

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0-9	10-49	50 i więcej
2017				
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	576	435	100	41
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	27	22	4	1
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	239	185	41	13
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	21	174	4	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	96	70	9	17
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	204	175	23	6
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	1080	810	249	21
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	219	189	23	7
Produkcja napojów	116	83	21	12
2018				
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	554	426	89	39
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	25	21	3	1
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	211	162	37	12
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	17	14	3	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	89	65	8	16
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	184	159	20	5
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	1038	790	231	17
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	203	176	20	7
Produkcja napojów	90	69	12	9

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0–9	10–49	50 i więcej
2019				
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	546	426	83	37
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	24	20	3	1
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	205	159	34	12
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	19	16	3	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	97	73	9	15
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	180	157	19	4
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	1040	799	223	18
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	208	182	20	6
Produkcja napojów	84	65	10	9

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Najgłębszy bezwzględny spadek w liczbie podmiotów w latach 2016 – 2019 miał miejsce wśród firm produkujących wyroby piekarskie i mączne – o 59. Liczba podmiotów konserwujących owoce i warzywa zmniejszyła się o 31, a zajmujących się wytwarzaniem produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych o 22. W całej grupie firm tej branży przyrost odnotowano jedynie wśród podmiotów produkujących wyroby mleczarskie – o 5.

Struktura podmiotów mierzona przewidywaną liczbą pracujących zgłoszoną do rejestru REGON w województwie łódzkim jest zdominowana przez podmioty małe (do 9 pracujących). W końcu 2019 r. stanowiły one 78,9% ogółu podmiotów produkujących artykuły spożywcze. Najwyższy odsetek małych firm obserwowany był wśród wytwarzających produkty przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych – 87,2% oraz produkujących pozostałe artykuły spożywcze – 87,5%. W ogólnej liczbie firm produkujących napoje jednostki małe stanowiły 77,4%.

Podmioty średnie to 16,8% ogółu, a pozostałe 4,2% przypada na firmy, w których przewidywana liczba pracujących to 50 i więcej osób. Najwięcej dużych podmiotów w omawianej branży to firmy zajmujące się przetwarzaniem mięsa. Relatywnie znaczny odsetek firm dużych jest także wśród podmiotów produkujących wyroby mleczarskie (15,5%) oraz wśród produkujących napoje (10,7%).

Struktura przestrzenna firm produkujących artykuły spożywcze i napoje dowodzi, że większość podmiotów prowadzi działalność poza Łodzią – ok. 80% produkujących żywność i ok. 68% produkujących napoje. Firmy te zlokalizowane są niemal równomiernie w poszczególnych powiatach, zwracają jedynie uwagę powiaty: pabianicki, rawski i kutnowski.

Tabela 3

Liczba podmiotów gospodarki narodowej związanych z przemysłem spożywczym w rejestrze REGON w Łodzi

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0–9	10–49	50 i więcej
2016				
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	71	54	12	5
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	13	10	3	-
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	42	35	5	2
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	5	4	1	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	12	10	1	1
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	11	9	2	-
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	266	193	64	9
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	82	70	10	2
Produkcja napojów	37	30	3	4

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0–9	10–49	50 i więcej
2017				
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	70	53	12	5
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	16	14	2	-
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	41	34	5	2
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	5	4	1	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	14	12	1	1
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	10	8	2	-
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	261	189	64	8
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	85	72	10	3
Produkcja napojów	39	32	3	4
2018				
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	62	47	11	4
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	14	13	1	-
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	26	23	2	1
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	3	3	-	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	15	14	-	1
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	7	7	-	-
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	247	182	58	7
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	75	63	9	3

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0–9	10–49	50 i więcej
Produkcja napojów	28	24	1	3
2019				
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	60	45	10	5
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	13	12	1	-
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	24	21	2	1
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	5	5	-	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	18	17	-	1
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	7	7	-	-
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	252	187	58	7
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	73	63	8	2
Produkcja napojów	27	23	1	3

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Na terenie Łodzi w 2019 r. działalność prowadziło 11,0% ogółu firm zajmujących się przetwarzaniem i konserwowaniem mięsa oraz produkcją wyrobów z mięsa, 11,7% ogółu przetwarzających i konserwujących owoce i warzywa w województwie łódzkim, 24,2% wszystkich produkujących wyroby piekarskie i mączne, a także 32,1% ogółu produkujących napoje.

Struktura według wielkości firm w Łodzi jest zbliżona do pozostałych terenów województwa. Podmioty małe stanowią w Łodzi 79,3% ogółu firm tej branży, średnie – 16,7%, a duże – 4,0%.

Statystyczny obraz firm produkujących artykuły spożywcze i napoje, warto uzupełnić o informacje dotyczące fluktuacji podmiotów widniejących w rejestrze REGON. Każdego roku rejestrują się nowe firmy, ale też wiele podlega wykreśleniu z rejestru.

Liczba nowo rejestrowanych podmiotów branży produkcji spożywczej w kolejnych latach okresu 2016–2019 utrzymywała się na zbliżonym poziomie blisko 120 jednostek. Nowe podmioty w rejestrze w porównaniu ze stanem na koniec roku w tych branżach to ok 5%. Jednocześnie corocznie wyrejestrowywanych było również było ok. 120 podmiotów. Na tym tle wyróżnia się rok 2017, w który liczba nowo zarejestrowanych podmiotów wyniosła 145 (136 jednostek produkujących artykuły spożywcze i 9 produkujących napoje) oraz rok 2018, w którym wykreślono z rejestru ponad dwukrotną w stosunku do pozostałych analizowanych lat liczbę podmiotów (224 jednostki produkujące artykuły spożywcze i 29 produkujących napoje). Lata 2017 oraz 2019 charakteryzują się dodatnim bilansem podmiotów tej branży – ok. 20 podmiotów, natomiast rok 2016 oraz 2018 zamknął się ujemnym bilansem – odpowiednio 8 i 128 podmiotów.

Najwięcej nowo rejestrowanych podmiotów jako przeważający rodzaj działalności wskazywało produkcję wyrobów piekarskich i mącznych oraz przetwarzanie i konserwowanie mięsa i produkcja wyrobów z mięsa. Stosunkowo liczne były także podmioty zajmujące się produkcją pozostałych artykułów spożywczych.

Podmioty wykreślane z rejestru to w znacznej mierze firmy produkujące wyroby piekarskie i mączne oraz produkujące pozostałe artykuły spożywcze. W 2018 r. wśród podmiotów, które zakończyły działalność liczne były także podmioty z działów: przetwarzanie i konserwowanie mięsa i produkcja wyrobów z mięsa, przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw.

Tabela 4

Liczba podmiotów gospodarki narodowej związanych z przemysłem spożywczym nowo zarejesrtowanych oraz wykreślonych w rejestrze REGON w województwie łódzkim

Rodzaj działalności	Podmioty nowo zarejestrowane	Podmioty wykreślone
2016		
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	28	16
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	-	1
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	13	2

Rodzaj działalności	Podmioty nowo zarejestrowane	Podmioty wykreślone
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	2	1
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	3	8
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	6	4
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	4	61
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	19	30
Produkcja napojów	3	3
2017		
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	23	17
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	4	1
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	9	12
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	3	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	7	-
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	9	9
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	55	54
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	26	22
Produkcja napojów	9	8
2018		
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	21	38
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	3	5
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	7	37
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	2	20

Rodzaj działalności	Podmioty nowo zarejestrowane	Podmioty wykreślone
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	53	77
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	15	29
Produkcja napojów	8	29
2019		
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	22	19
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	2	1
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	6	7
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	2	-
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	11	7
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	3	3
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	41	39
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	25	16
Produkcja napojów	7	8

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Na terenie Łodzi, liczba nowych podmiotów zajmujących się produkcją branży spożywczej oscylowała w kolejnych latach okresu 2016–2019 między 33–39 podmiotów, a ich liczba stanowiła od 6,3 do 7,2% zarejestrowanych firm tej branży w końcu roku. Liczba podmiotów, które zostały wykreślone był jedynie o kilka jednostek niższa niż nowo zarejestrowanych. Jedynie w roku 2018 r. bilans wypisanych i wykreślonych w rejestrze był ujemny i wyniósł minus 57 podmiotów.

W każdym z obserwowanych lat największą fluktuacją podmiotów charakteryzowały się następujące rodzaje działalności: produkcja wyrobów piekarskich i mącznych oraz produkcja pozostałych artykułów spożywczych. W 2016 r. zarejestrowano 16 podmiotów produkujących wyroby piekarskie, skreślono 12, włączono 10 podmiotów produkujących pozostałe artykuły

spożywcze, a wykreślono 13. W 2017 r. w rejestrze REGON pojawiło się 12 nowych firm produkujących wyroby piekarskie, wykreślono 13, włączono 13 nowych produkujących pozostałe artykuły spożywcze, przy wykreśleniu 11. Kolejny rok – 2018 – zamknął się bilansem: zarejestrowano 15 firm zajmujących się produkcją wyrobów piekarskich, a wykreślono 27 prowadzących tego rodzaju działalność oraz wpisano 6 nowych podmiotów produkujących pozostałe artykuły spożywcze, a wykreślono 10. Warto dodać, że w omawianym roku zarejestrowano 1 nową firmę wśród przetwarzających i konserwujących owoce i warzywa, a wyłączono z rejestru 14. W roku 2019 zarejestrowano w Łodzi 17 firm produkujących wyroby piekarskie i mączne, wykreślono 15 takich podmiotów, a w grupie firm produkujących pozostałe artykuły spożywcze zarejestrowano 7, a wykreślono 8 podmiotów.

Ocena przeżywalności firm na rynku dla podmiotów działających w branży spożywczej wypada względnie korzystnie. Spośród ogółu podmiotów, produkujących artykuły spożywcze, które powstały w latach 2016 – 2019, do końca 2019 roku przetrwało 79,4% w województwie łódzkim i 83,6% w Łodzi. Wśród firm produkujących napoje było to odpowiednio: 63,0% i 50,0%.

Tabela 5
Podmioty, które powstały w latach 2016-2019 i nie wyrejestrowały się do końca 2019 r.

Rodzaj działalności	Liczba firm zarejestrowanych w latach 2016-2019	Liczba firm, które przetrwały do końca 2019 r.
WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE		
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	94	85
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	9	7
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	35	28
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	8	7
Wytwarzanie wyrobów mleczarskich	26	23
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	20	17

Rodzaj działalności	Liczba firm zarejestrowanych w latach 2016-2019	Liczba firm, które przetrwały do końca 2019 r.
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	193	142
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	85	64
Produkcja napojów	27	17
ŁÓDŹ		
Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa	7	4
Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków	5	5
Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw	6	4
Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	3	3
Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych	1	-
Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych	60	52
Produkcja pozostałych artykułów spożywczych	36	27
Produkcja napojów	14	7

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Największą trwałością charakteryzowały się firmy przetwarzające i konserwujące mięso i produkujące wyroby z mięsa (90,4%) oraz wytwarzające wyroby mleczarskie (88,5%). Jako trzeci, pod względem trwałości, rodzaj działalności należy wymienić produkcję olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (87,5%). Wśród firm prowadzących działalność na terenie Łodzi najwyższą trwałością charakteryzowały się podmioty produkujące oleje i tłuszcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz przetwarzające i konserwujące ryby, skorupiaki i mięczaki.

2.1.2. Pracujący, wynagrodzenia oraz wartość produkcji sprzedanej w sektorze przedsiębiorstw¹

Liczba pracujących w podmiotach, gdzie przeważającym rodzajem działalności jest produkcja artykułów spożywczych, w województwie łódzkim w 2019 r., wynosiła 25,3 tys. osób i porównaniu z rokiem 2016 obniżyła się o 9,9%, przy przeciętnym wzroście zatrudnienia w przemyśle ogółem o 1,7% oraz o 3,2% w przetwórstwie przemysłowym.

Tabela 6
Pracujący^a w przemyśle województwa łódzkiego

Wyszczególnienie	2016	2017	2018	2019
Przemysł	176421	180854	182103	179382
Przetwórstwo przemysłowe	149518	154114	155278	154263
Produkcja artykułów spożywczych	28045	28280	26072	25273

^a Dane dotyczą podmiotów gospodarczych o liczbie pracujących 9 osób i więcej.

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Zmniejszenie zatrudnienia w branży spożywczej przełożyło się na spadek udziału w ogólnej liczbie pracujących w przemyśle województwa łódzkiego, z 15,9% do 14,1%. Odsetek pracujących w branży spożywczej w liczbie pracujących w przetwórstwie przemysłowym obniżył się z 18,8% w 2016 r. do 16,4% w roku 2019. Jednocześnie udział pracujących w przemyśle spożywczym w województwie łódzkim w ogólnej liczbie pracujących w tej branży w skali Polski spadł z 7,3 % do poziomu 6,3% w roku 2019.

Warto przy tym dodać, że udział pracujących przy produkcji artykułów spożywczych w Polsce w relacji do ogółu pracujących w przemyśle, w omawianych latach, obniżył się z 14,5% do 14,0%, a więc w znacznie mniejszym stopniu niż miało to miejsce w województwie łódzkim.

Wynagrodzenia wypłacane zatrudnionym w przemyśle spożywczym były relatywnie niskie. W 2019 r. przeciętne miesięczne wynagrodzenie zatrudnionych przy produkcji artykułów spożywczych w województwie łódzkim wynosiło 3859,65 zł i było o ponad 1100 zł niższe niż w przemyśle (o 22,4%) i o ponad 600 zł (o 14,0%) niż w przetwórstwie przemysłowym.

¹ Dane dotyczą podmiotów gospodarczych, w których liczba pracujących przekracza 9 osób.

Tabela 7

Przeciętne miesięczne wynagrodzenie^a w przemyśle w województwie łódzkim

Wyszczególnienie	2016	2017	2018	2019
Przemysł	4085,57	4341,16	4669,15	4973,07
Przetwórstwo przemysłowe	3535,10	3836,72	4183,36	4489,39
Produkcja artykułów spożywczych	3038,08	3365,12	3675,80	3859,65

^a Dane dotyczą podmiotów gospodarczych o liczbie pracujących 9 osób i więcej.

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Wzrost wynagrodzeń w tej branży, w porównaniu ze wzrostem przeciętnych wynagrodzeń w przemyśle oraz w przetwórstwie przemysłowym w województwie łódzkim, był zbliżony. W latach 2016–2019 przeciętna płaca w przemyśle spożywczym wzrosła o 821,57 zł, tj. o 27,0%, przy przeciętnym wzroście o 27,0% w przetwórstwie przemysłowym i o 21,7% w całym przemyśle województwa łódzkiego.

W porównaniu z poziomem wynagrodzeń w skali kraju płace w tej branży były jeszcze niższe. O ile w 2019 r. przeciętne wynagrodzenie w przemyśle w województwie łódzkim było o 245 zł (tj. o 4,7 %) niższe niż analogiczne w Polsce, w przetwórstwie przemysłowym o 451 zł niższe (tj. o 9,1 %), to w przemyśle spożywczym wynagrodzenie w województwie łódzkim było niższe o 531 zł (tj. o 12,1%).

W województwie łódzkim wartość produkcji sprzedanej działu produkcja artykułów spożywczych wyniosła w 2019 r. 16065,5 mln zł, a produkcji napojów – 1027,7 mln zł.

Tabela 8

Produkcja sprzedana przemysłu^a w województwie łódzkim

Wyszczególnienie	2016	2017	2018	2019
	w mln zł			
Przemysł	73263,8	79428,9	83019,1	84598,0
Przetwórstwo przemysłowe	59965,3	65096,0	69120,2	69954,1
Produkcja artykułów spożywczych	16511,9	17900,9	18131,8	16065,5
Produkcja napojów	1058,4	1035,2	1059,0	1027,7

^a Dane dotyczą podmiotów gospodarczych o liczbie pracujących 9 osób i więcej.

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Wartość produkcji sprzedanej w dziale produkcji artykułów spożywczych obniżyła się w latach 2016–2019 o 2,7%, przy czym najgłębszy spadek nastąpił w ostatnim roku obserwowanego okresu. W produkcji napojów odnotowano spadek wartości produkcji rzędu 2,9%. W tym samym czasie produkcja sprzedana przemysłu w województwie łódzkim wzrosła o 15,5%, a przetwórstwa przemysłowego o 16,7%. Udział branży produkcji artykułów spożywczych w produkcji przemysłowej województwa łódzkiego obniżył się w omawianym okresie z 22,5 % do 19,0 %. W przypadku wartości sprzedaży produkcji napojów udział ten obniżył się z 1,4 % do 1,2 %. W tym samym okresie udział produkcji artykułów spożywczych w ogólnej wartości produkcji sprzedanej przemysłu w skali kraju obniżył się o 0,4 p. proc., a udział produkcji napojów pozostał na niezmiennym poziomie.

2.2. Usługi w branży spożywczo-gastronomicznej w województwie łódzkim w świetle danych statystyki publicznej

Dla potrzeb charakterystyki sektora usługowego w omawianym obszarze jako przedmiot obserwacji przyjęto działalność restauracji i pozostałych placówek gastronomicznych, działalność firm przygotowujących żywność dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostałą działalność usługową w tej dziedzinie oraz podmiotów przygotowujących potrawy i napoje.

2.2.1. Zmiany strukturalne grup podmiotów zarejestrowanych w rejestrze REGON

W każdym z obserwowanych lat największą grupę podmiotów stanowiły restauracje i placówki gastronomiczne – stanowiąc prawie 70% ogółu, ok 20% przedsiębiorstwa przygotowujące żywność dla odbiorców zewnętrznych, pozostałe 10% to firmy przygotowujące potrawy i napoje. Podmioty prowadzące działalność gastronomiczną stanowią łącznie 2,1% ogół podmiotów zarejestrowanych w województwie łódzkim i udział ten nie zmienił się w analizowanym okresie.

Poniżej zaprezentowano zestawienie informujące o liczbie podmiotów świadczących wspomniane usługi.

Tabela 9

Liczba podmiotów gospodarki narodowej świadczących usługi gastronomiczne w rejestrze REGON w województwie łódzkim

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0–9	10–49	50 i więcej
2016				
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	3417	3240	173	4
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	560	541	14	5
Przygotowanie potraw i napojów	1152	1129	23	-
2017				
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	3454	3277	174	3
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	589	568	16	5
Przygotowanie potraw i napojów	1119	1096	23	-
2018				
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	3532	3351	176	5
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	596	576	16	4
Przygotowanie potraw i napojów	1081	1062	19	-
2019				
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	3645	3473	166	6
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	623	602	16	5
Przygotowanie potraw i napojów	1033	1013	20	-

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Ogólna liczba firm świadczących usługi gastronomiczne w latach 2016–2019 zwiększyła się z 5129 do 5301, tj. o 3,4%. Obserwowany wzrost był konsekwencją dynamicznego przyrostu firm cateringowych. Liczba tych placówek zwiększyła się o 63 jednostki, tj. o 11,3%. Liczba restauracji i placówek gastronomicznych wzrosła w tym okresie o 228, tj. o 6,7%. Jednocześnie spadła – o 119 podmiotów – czyli o 10,3 % liczba firm przygotowujących potrawy i napoje.

Usługi gastronomiczne realizowane były w zdecydowanej większości w podmiotach małych, które stanowiły w 2019 r 96,0%. i udział ten zwiększył się nieznacznie w porównaniu z 2016 r. (o 0,3 p. proc). Udział firm średnich obniżył się w tym okresie z 4,1% do 3,8%. Podmioty duże to w każdym z obserwowanych lat pojedyncze przypadki.

Najwyższy odsetek małych podmiotów dotyczył firm przygotowujących potrawy i napoje - 98,1%, a najniższy restauracji i placówek gastronomicznych – 95,3 %.

Tabela 10

Liczba podmiotów gospodarki narodowej świadczących usługi gastronomiczne w rejestrze REGON w Łodzi

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0–9	10–49	50 i więcej
2016				
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	1479	1392	86	1
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	217	207	6	4
Przygotowanie potraw i napojów	425	413	12	-
2017				
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	1511	1418	92	1
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	223	211	8	4
Przygotowanie potraw i napojów	415	403	12	-

Rodzaj działalności	Podmioty zarejestrowane			
	razem	o przewidywanej liczbie pracujących		
		0–9	10–49	50 i więcej
2018				
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	1562	1470	90	2
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	231	219	8	4
Przygotowanie potraw i napojów	389	381	8	-
2019				
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	1619	1537	79	3
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	243	230	8	5
Przygotowanie potraw i napojów	374	366	8	-

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Spośród ogółu podmiotów świadczących usługi gastronomiczne 42,2% zlokalizowanych było w Łodzi. Z punktu widzenia rodzaju świadczonych usług w 2019 r. w Łodzi prowadziło działalność: 44,4% restauracji zarejestrowanych w województwie, 39,0% ogółu firm przygotowujących żywność dla odbiorców zewnętrznych oraz 36,2% ogółu przygotowujących potrawy i napoje.

Łącznie na terenie Łodzi w 2019 r. usługi gastronomiczne świadczyło 2236 firm i w okresie 2016-2019 liczba ta zwiększyła się o 115, tj. o 5,4%. Największy liczebny wzrost dotyczył restauracji i placówek gastronomicznych, których liczba zwiększyła się o 140, tj. o 9,5%. Liczba firm prowadzących catering wzrosła w tym okresie o 26 jednostek, tj. o 12,0%. Liczba podmiotów przygotowujących potrawy i napoje, podobnie jak w całym województwie obniżyła się o 51, tj. o 12,0%. Zatem tempo zmian w czasie liczby podmiotów w Łodzi było zbliżone do obserwowanego na obszarze całego województwa.

Zbliżona też jest struktura łódzkich firm gastronomicznych według liczby pracujących. Odsetek najmniejszych podmiotów (o przewidywanej licznie pracujący do 9 osób) w 2019 r. kształtował się na poziomie 95,4% i był wyższy w porównaniu z rokiem 2016 o 0,5 p. proc. Udział firm średnich obniżył się

do poziomu 4,2%, natomiast firmy duże, podobnie jak w całym województwie, to nieliczna grupa podmiotów w tej branży. W 2019 r. 94,9% ogólnej liczby restauracji i placówek gastronomicznych zlokalizowanych w Łodzi to firmy małe. 97,9 % ogółu łódzkich punktów przygotowujących potrawy i napoje oraz 94,7% firm cateringowych zatrudnia mniej niż 10 osób. Jedynie w przypadku firm przygotowujących żywność dla odbiorców zewnętrznych obniżył się udział małych firm na rzecz średnich i dużych, chociaż w liczbach bezwzględnych ich liczba wzrosła łącznie zaledwie o 3 jednostki.

W województwie łódzkim w analizowanych latach rejestrowanych było corocznie ponad 500 podmiotów świadczących usługi gastronomiczne (najwięcej - 560 - w 2016 r). Liczba podmiotów wykreślonych z rejestru tylko w 2016 r. przekroczyła 500 (najmniej wykreślono w 2019 r. – łącznie 384). Największą część nowo rejestrowanych podmiotów to restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne. Nowe podmioty tego rodzaju działalności zarejestrowane w ciągu poszczególnych lat to ok 12% ich liczby ogółem na koniec danego roku. Nowe podmioty zajmujące się przygotowaniem żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostałą działalnością usługową to w kolejnych latach ok. 11% zarejestrowanych firm, a podmioty zajmujące się przygotowaniem potraw i napojów to między 2,0 - 3,4%. Tylko tego ostatniego z wymienionych rodzajów działalności dotyczył, odnotowany w każdym kolejnym roku analizy, ujemny bilans podmiotów nowo zarejestrowanych i wykreślonych z rejestru.

Tabela 11
Liczba podmiotów gospodarki narodowej świadczących usługi gastronomiczne nowo zarejesrtowanych oraz wykreślonych w rejestrze REGON w województwie łódzkim

Rodzaj działalności	Podmioty nowo zarejestrowane	Podmioty wykreślone
2016		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	462	388
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	66	65
Przygotowanie potraw i napojów	32	64
2017		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	415	374

Rodzaj działalności	Podmioty nowo zarejestrowane	Podmioty wykreślone
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	68	44
Przygotowanie potraw i napojów	37	64
2018		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	424	350
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	62	42
Przygotowanie potraw i napojów	37	66
2019		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	422	278
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	70	44
Przygotowanie potraw i napojów	21	62

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi

Wśród podmiotów zarejestrowanych w Łodzi również obserwuje się wysoką fluktuację. Każdego roku liczba nowo zarejestrowanych i wykreślonych z rejestru wytrzymywała się na zbliżonym poziomie – nowych średnio 234 podmiotów, wykreślonych – średnio 201. Coroczny bilans firm tej branży był dodatni, szczególnie wysoki w 2019 r. (wyrejestrowano jedynie 171 podmiotów).

Tabela 12
Liczba podmiotów gospodarki narodowej świadczących usługi gastronomiczne nowo zarejestrowanych oraz wykreślonych w rejestrze REGON w Łodzi

Rodzaj działalności	Podmioty nowo zarejestrowane	Podmioty wykreślone
2016		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	205	178
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	25	22

Rodzaj działalności	Podmioty nowo zarejestrowane	Podmioty wykreślone
Przygotowanie potraw i napojów	14	23
2017		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	196	169
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	25	18
Przygotowanie potraw i napojów	11	22
2018		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	190	155
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	23	14
Przygotowanie potraw i napojów	8	34
2019		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	204	132
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	28	20
Przygotowanie potraw i napojów	8	19

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Wśród ogółu podmiotów świadczących usługi gastronomiczne, które powstały w latach 2016–2019, do końca 2019 r. przetrwało 72,8% w województwie łódzkim i 76,2% w Łodzi. W województwie największą trwałością wykazywały się firmy przygotowujące żywność dla odbiorców zewnętrznych -74,1% z ogółu zarejestrowanych w omawianym okresie pozostało na rynku. Restauracje i placówki gastronomiczne przetrwały w 72,9%, a podmioty przygotowujące potrawy i napoje w 68,5%.

Tabela 13

Podmioty, które powstały w latach 2016-2019 i nie wyrejestrowały się do końca 2019 r.

Rodzaj działalności	Liczba firm zarejestrowanych w latach 2016–2019	Liczba firm, które przetrwały do końca 2019r.
WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	1723	1256
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	266	197
Przygotowanie potraw i napojów	127	87
ŁÓDŹ		
Restauracje i pozostałe placówki gastronomiczne	795	600
Przygotowanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała działalność usługowa	101	80
Przygotowanie potraw i napojów	41	34

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

W Łodzi natomiast przeżywalność firm świadczących tego rodzaju usługi miała nieco odmienny charakter. Największa grupa podmiotów, która pozostała na rynku do końca 2019 r. to firmy przygotowujące potrawy i napoje – 82,9% z ogólnej liczby utworzonych w latach 2016–2019. Podmioty przygotowujące żywność dla odbiorców zewnętrznych przetrwały do końca 2019 r. w 79,2%, a spośród restauracji i placówek gastronomicznych przetrwało 75,5% ogółu.

2.2.2. Pracujący, wynagrodzenia oraz wartość produkcji sprzedanej w sektorze przedsiębiorstw²

Rosnąca liczba podmiotów w sektorze usług gastronomicznych przełożyła się na wzrost zatrudnienia w tym sektorze gospodarki w województwie łódzkim. W latach 2016–2019 liczba pracujących w podmiotach, których przeważający rodzaj działalności związany jest z gastronomią³ zwiększyła się o ok. 32%. Przeciętne miesięczne wynagrodzenie brutto w grupie podmiotów związanych

² Dane dotyczą podmiotów gospodarczych, w których liczba pracujących przekracza 9 osób.

³ Podmioty zgrupowane, według Polskiej Klasyfikacji Działalności, w sekcji Zakwaterowanie i gastronomia.

z gastronomią stanowiło ok. 66% przeciętnego wynagrodzenia w sektorze przedsiębiorstw ogółem w województwie łódzkim, a w roku 2019, pomimo wzrostu o ponad 20%, wynagrodzenie w usługach gastronomicznych było niższe niż w przeciętne w województwie o ponad 1600 zł, tj. o 35%.

2.3. Bezrobocie oraz rynek pracy w branży spożywczo-gastronomicznej w świetle danych Urzędu Pracy

Ten rozdział raportu został poświęcony problematyce niedopasowania struktur kwalifikacyjno-zawodowych podaży do popytu na pracę. Zaprezentowano w nim zmiany w liczbie bezrobotnych oraz wolne miejsca pracy i miejsca aktywizacji zawodowej według wybranych zawodów i specjalności branży spożywczej w województwie łódzkim. Podjęta analiza dotyczy całego województwa, co wynika ze specyfiki działalności szkół ponadpodstawowych/ponadgimnazjalnych (zwłaszcza zawodowych), w których kształcą się młodzież z całego regionu. Tak więc przyszłe zatrudnienie tych osób dotyczy nie tylko lokalnego, ale również wojewódzkiego rynku pracy.

Analizę przeprowadzono na podstawie danych udostępnionych przez Urząd Statystyczny w Łodzi i Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi. Horyzont czasowy badania obejmuje lata 2016-2019. Analizie poddano także informacje zawarte w *„Prognozie zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy”* opublikowanej przez Ministerstwo Edukacji Narodowej w styczniu 2020 r., która stanowi syntetyczne ujęcie różnych źródeł opisujących tendencje na rynku pracy w kontekście strategii rozwoju państwa i regionów.

Przeprowadzona analiza pozwoliła na określenie charakterystycznych dla regionu tendencji w zakresie kształtowania się bezrobocia i kierunków zmian w zgłaszanych przez pracodawców zapotrzebowaniu na pracowników w zawodach, które zaliczono w projekcie do branży spożywczej i w których jest prowadzone kształcenie w województwie łódzkim.

Prezentowane informacje są istotne z punktu widzenia projektowania zmian w systemie kształcenia zawodowego, tak aby dostosować kształcenie do regionalnych potrzeb rynku pracy. Mogą być przydatne szczególnie przy ustalaniu planowanych kierunków kształcenia i szkoleń oraz opiniowaniu już istniejących, budowaniu i modernizowaniu oferty edukacyjnej (szkół i ośrodków szkoleń) zgodnej z wymogami rynku pracy.

Z analizy „Monitoringu zawodów deficytowych i nadwyżkowych - województwo łódzkie”⁴ wynika, że wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem, znalazły się zawody z branży spożywczej. Są to zawody takie jak: kucharz, piekarz i cukiernik.

Tabela 14

Liczba bezrobotnych z branży spożywczej wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem na koniec 2016 roku

Kod zawodu	Zawód	Bezrobotni ogółem		
		napływ w okresie	odpływ w okresie	stan na koniec okresu
512001	Kucharz	2330	2625	1558
751201	Cukiernik	961	1075	680

Tabela 15

Liczba bezrobotnych z branży spożywczej wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem na koniec 2017 roku

Kod zawodu	Zawód	Bezrobotni ogółem		
		napływ w okresie	odpływ w okresie	stan na koniec okresu
512001	Kucharz	2088	2391	1265
751204	Piekarz	960	1104	543
751201	Cukiernik	881	1034	528

Tabela 16

Liczba bezrobotnych z branży spożywczej wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem na koniec 2018 roku

Kod zawodu	Zawód	Bezrobotni ogółem		
		napływ w okresie	odpływ w okresie	stan na koniec okresu
512001	Kucharz	1885	1875	1212
751201	Cukiernik	769	777	495

⁴ Dane pochodzą z „Monitoringu zawodów deficytowych i nadwyżkowych - województwo łódzkie” za lata 2016–2019 i pochodzą z Systemu Syriusz.

Tabela 17

Liczba bezrobotnych z branży spożywczej wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem na koniec 2019 roku

Kod zawodu	Zawód	Bezrobotni ogółem		
		napływ w okresie	odpływ w okresie	stan na koniec okresu
512001	Kucharz	1648	1745	1120
751201	Cukiernik	626	678	445

Na przestrzeni badanego okresu czterech lat liczba bezrobotnych w wyżej wymienionych zawodach systematycznie spadała. Wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem w roku 2018 oraz 2019 nie znalazł się zawód piekarz.

Niekorzystną cechą struktury bezrobocia w województwie łódzkim (jest to również tendencja ogólnokrajowa) jest długi czas oczekiwania na pracę od chwili zarejestrowania się w powiatowym urzędzie pracy. Udział osób tzw. długotrwale bezrobotnych (pozostający bez pracy powyżej 12 miesięcy) w całej populacji bezrobotnych był wysoki, także w analizowanej grupie zawodowej reprezentującej obszar branży spożywczej.

Tabela 18

Długotrwale bezrobotni wg elementarnych grup zawodów wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem

Kod grupy	Elementarne grupy zawodów	Stan na koniec 2016r.	Stan na koniec 2017r.	Stan na koniec 2018r.	Stan na koniec 2019r.
5120	Kucharze	933	753	701	610
7512	Piekarze, cukiernicy i pokrewni	780	597	501	446

Wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem najdłużej w rejestrach bezrobotnych (czyli powyżej 12 miesięcy) według stanu na koniec grudnia 2019 roku znajdowali się w regionie łódzkim bezrobotni reprezentujący następujące zawody: kucharz oraz piekarze, cukiernicy i pokrewni. Na przestrzeni ostatnich 4 lat (2016–2019) liczba długotrwale bezrobotnych zmniejszyła się systematycznie.

Specyficzną grupą bezrobotnych są absolwenci różnych typów szkół. W rejestrach urzędów pracy znajdują się oni w grupie osób do 12 miesięcy

od dnia ukończenia nauki (grupa ta jest zróżnicowana wiekowo i przeważają w niej osoby w wieku 18–24 lat). Ważnym elementem oceny rynku pracy jest zwłaszcza wielkość napływu osób do bezrobocia. W badanym okresie największą liczbę nowo zarejestrowanych bezrobotnych w urzędach pracy województwa łódzkiego z branży spożywczej odnotowano w następujących zawodach: kucharze, szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych, piekarze, cukiernicy i pokrewni.

Tabela 19

Liczba bezrobotnych absolwentów zaszeregowana wśród elementarnych grup zawodów

Kod grupy	Elementarne grupy zawodów	Stan na koniec 2016r.	Stan na koniec 2017r.	Stan na koniec 2018r.	Stan na koniec 2019r.
5120	Kucharze	80	55	49	44
3434	Szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych	36	39	42	33
7512	Piekarze, cukiernicy i pokrewni	27	18	14	19

W powyższej grupie osób (jak wcześniej wspomniano są tu absolwenci szkół) najbardziej widoczny pod względem liczby osób był stały spadek nowo zarejestrowanych bezrobotnych na przestrzeni całego analizowanego okresu zanotowano wśród następujących grup zawodowych: kucharze oraz szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych.

W latach 2016–2019 najwięcej ofert pracy kierowanych było do osób bezrobotnych w zawodzie: kucharz i cukiernik.

Tabela 20

Liczba osób bezrobotnych w porównaniu z ofertami pracy wg zawodów

Zawód	Rok 2016		Rok 2017		Rok 2018		Rok 2019	
	Bezrobotni ogółem	Napływ ofert pracy	Bezrobotni ogółem	Napływ ofert pracy	Bezrobotni ogółem	Napływ ofert pracy	Bezrobotni ogółem	Napływ ofert pracy
Kucharz	1558	1335	1265	2363	1212	1879	1120	2607
Cukiernik	680	211	528	503	495	166	445	123

W analizowanym okresie zaobserwowano się wzrost zapotrzebowania pracodawców na pracowników w zawodzie kucharz. Wyjątek stanowi rok 2018 w którym zanotowano spadek zapotrzebowania na pracowników w tym zawodzie, ale i tak napływ ofert pracy w zawodzie kucharz był większy niż liczba bezrobotnych. W zawodzie cukiernik liczba ofert pracy jest znacznie niższa niż liczba bezrobotnych. Wyjątek stanowi rok 2017 gdzie liczba ofert pracy była zbliżona do liczby osób pozostających poza pracą.

Największą liczbą wolnych miejsc pracy w odniesieniu do wymienionych zawodów podlegających analizie urzędy pracy województwa łódzkiego dysponowały w roku 2017. Nieco mniej ofert zostało zgłoszonych w 2018 roku. Najmniejszą liczbę zgłoszeń wolnych miejsc pracy zarejestrowano w roku 2016.

Należy pamiętać, że istnieją grupy zawodowe, których przedstawiciele poszukują pracy na własną rękę i nie rejestrują się w urzędach pracy. Pracodawcy także nie zawsze zgłaszają oferty pracy do powiatowych urzędów pracy i poszukują pracowników w inny sposób, np. poprzez ogłoszenia w środkach masowego przekazu bądź ogłoszenia internetowe.

Wyniki **monitoringu zawodów deficytowych i nadwyżkowych**⁵ prowadzonego zgodnie z zaleceniami przygotowanymi przez Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej pokazują⁶, że w obszarze spożywczym w analizowanym okresie czterech lat (tj. 2016–2019) znalazły się i to zarówno w kraju, jak i w województwie łódzkim oraz Łodzi przede wszystkim zawody⁷ nadwyżkowe (niższe zapotrzebowanie niż liczba osób poszukujących pracy w tym zawodzie). I tak w 2016 roku w Polsce w grupie zawodów nadwyżkowych znaleźli się „przetwórca owoców i warzyw” oraz „operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych”, w roku 2017 „pozostali technicy technologii żywności” oraz „młynarz”, w roku 2018 „kucharz”, „pomoc kuchenna”, „pozostali operatorzy maszyn do produkcji wyrobów spożywczych i pokrewni”. W ubiegłym roku (2019) w grupie zawodów nadwyżkowych znalazł się zawód garmażer.

⁵ „Monitoring zawodów deficytowych i nadwyżkowych” bazuje na danych gromadzonych w systemie Syriusz - o liczbie zarejestrowanych bezrobotnych, zgłoszonych wolnych miejscach pracy oraz na danych odnośnie ofert pracy podmiotów publicznych i tych publikowanych w Internecie. Analizę uzupełniają dane pochodzącymi z Systemu Informacji Oświatowej MEN, badań GUS czy też danych uzyskanych w ramach badań kwestionariuszowych z pracodawcami.

⁶ http://mz.praca.gov.pl/Puls2/MZ/metodologia_1.pdf

⁷ Informacje dotyczą elementarnych grup zawodów, a nie poszczególnych zawodów.

Tabela 21

Zawody nadwyżkowe branży spożywczej z rankingu *pierwszych dwudziestu* zawodów nadwyżkowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2016 roku

Zawody	Oferty pracy CBOP	Oferty pracy Internet	Wskaźnik dostępności ofert pracy	Wskaźnik długotrwałego bezrobocia	Wskaźnik płynności bezrobotnych
Przetwórcza owoców i warzyw	80	0	2,4250	61,1111	0,9286
Operator urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych	17	13	6,7000	56,2500	0,9286

CBOP - Centralna Baza Ofert Pracy (PUP, OHP, EURES)

Tabela 22

Zawody nadwyżkowe branży spożywczej z rankingu *pierwszych dwudziestu* zawodów nadwyżkowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2017 roku

Zawody	Oferty pracy CBOP	Oferty pracy Internet	Wskaźnik dostępności ofert pracy	Wskaźnik długotrwałego bezrobocia	Wskaźnik płynności bezrobotnych
Pozostali technicy technologii żywności	3	0	176,6667	74,4186	0,8750
Młynarz	17	0	10,5882	73,3333	0,9091

CBOP - Centralna Baza Ofert Pracy (PUP, OHP, EURES)

Tabela 23

Zawody nadwyżkowe branży spożywczej z rankingu *pierwszych dwudziestu* zawodów nadwyżkowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2018 roku

Zawody	Oferty pracy CBOP	Oferty pracy Internet	Wskaźnik dostępności ofert pracy	Wskaźnik długotrwałego bezrobocia	Wskaźnik płynności bezrobotnych
Kucharz	1809	70	5,2783	56,5182	0,9947
Pomoc kuchenna	1235	116	1,7404	56,1605	0,9457
Pozostali operatorzy maszyn do produkcji wyrobów spożywczych i pokrewni	35	0	15,8857	54,9020	0,9341

CBOP - Centralna Baza Ofert Pracy (PUP, OHP, EURES)

Tabela 24

Zawody nadwyżkowe branży spożywczej z rankingu *pierwszych dwudziestu* zawodów nadwyżkowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2019 roku

Zawody	Oferty pracy CBOP	Oferty pracy Internet	Wskaźnik dostępności ofert pracy	Wskaźnik długotrwałego bezrobocia	Wskaźnik płynności bezrobotnych
Garmażer	20	18	5,7105	54,5455	0,6552

CBOP - Centralna Baza Ofert Pracy (PUP, OHP, EURES)

W grupie zawodów deficytowych, na które istnieje na rynku pracy wyższe zapotrzebowanie niż liczba bezrobotnych w danym zawodzie znaleźli się „pracownik przygotowujący posiłki typu fast food” oraz „jeliciarz”, w roku 2017 „operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego” oraz „operator urządzeń do przetwórstwa mięsa”, „pracownik przygotowujący posiłki typu fast food” w roku 2018 „pozostali kucharze” oraz „operator urządzeń do przetwórstwa mięsa”. W roku 2019 na liście zawodów nadwyżkowych z rankingu pierwszych dwudziestu zawodów nadwyżkowych znalazł się zawód garmażer.

Tabela 25

Zawody deficytowe branży spożywczej z rankingu *pierwszych dwudziestu* zawodów deficytowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2016 roku

Zawody	Oferty pracy CBOP	Oferty pracy Internet	Wskaźnik dostępności ofert pracy	Wskaźnik długotrwałego bezrobocia	Wskaźnik płynności bezrobotnych
Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food	15	21	0,7160	41,1765	1,0256
Jelciarz	0	0	0,1594	36,3636	1,0625

CBOP - Centralna Baza Ofert Pracy (PUP, OHP, EURES)

Tabela 26

Zawody deficytowe branży spożywczej z rankingu *pierwszych dwudziestu* zawodów deficytowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2017 roku

Zawody	Oferty pracy CBOP	Oferty pracy Internet	Wskaźnik dostępności ofert pracy	Wskaźnik długotrwałego bezrobocia	Wskaźnik płynności bezrobotnych
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	62	35	0,4083	40,7407	1,2464
Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa	24	0	0,3850	39,1304	1,0000
Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food	12	22	0,3425	30,7692	1,1053

CBOP - Centralna Baza Ofert Pracy (PUP, OHP, EURES)

Tabela 27

Zawody deficytowe branży spożywczej z rankingu *pierwszych dwudziestu* zawodów deficytowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2018 roku

Zawody	Oferty pracy CBOP	Oferty pracy Internet	Wskaźnik dostępności ofert pracy	Wskaźnik długotrwałego bezrobocia	Wskaźnik płynności bezrobotnych
Pozostali kucharze	24	20	0,5856	48,4848	1,1552
Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa	0	0	0,5944	47,0588	1,1481

CBOP - Centralna Baza Ofert Pracy (PUP, OHP, EURES)

Tabela 28

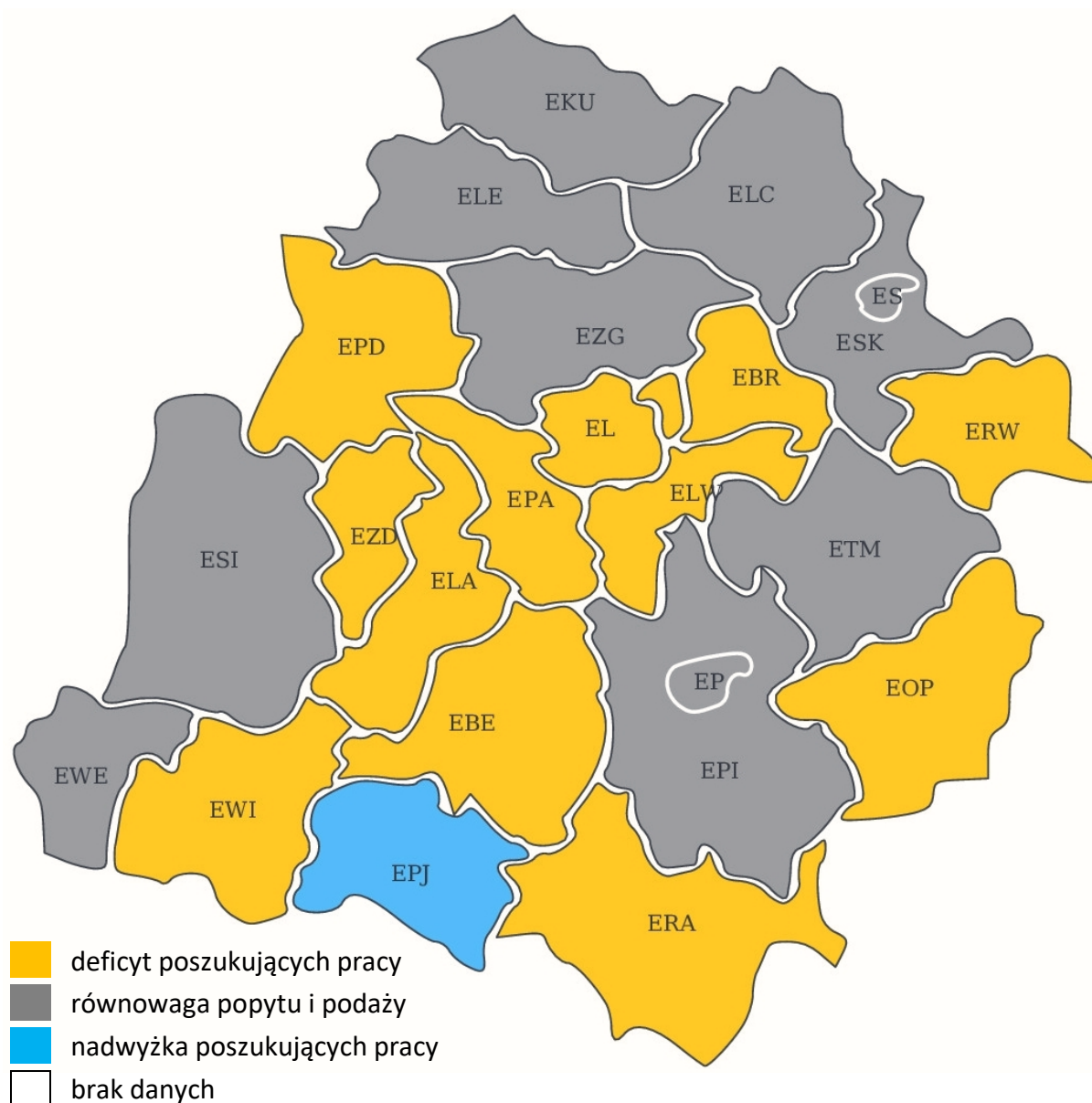
Zawody deficytowe branży spożywczej z rankingu *pierwszych dwudziestu* zawodów deficytowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2019 roku

Zawody	Oferty pracy CBOP	Oferty pracy Internet	Wskaźnik dostępności ofert pracy	Wskaźnik długotrwałego bezrobocia	Wskaźnik płynności bezrobotnych
Pozostali kucharze	649	0	0,6215	40,5405	1,0000
Operator urządzeń do przetwórstwa mięsa	601	0	0,3577	50,0000	1,0769

CBOP - Centralna Baza Ofert Pracy (PUP, OHP, EURES)

Według najnowszej prognozy **Barometru zawodów na 2020 rok**⁸ w województwie łódzkim nie będą mieć problemu ze znalezieniem pracy w swoim zawodzie kucharze, masarze i przetwórcy ryb oraz pracownicy przetwórstwa spożywczego.

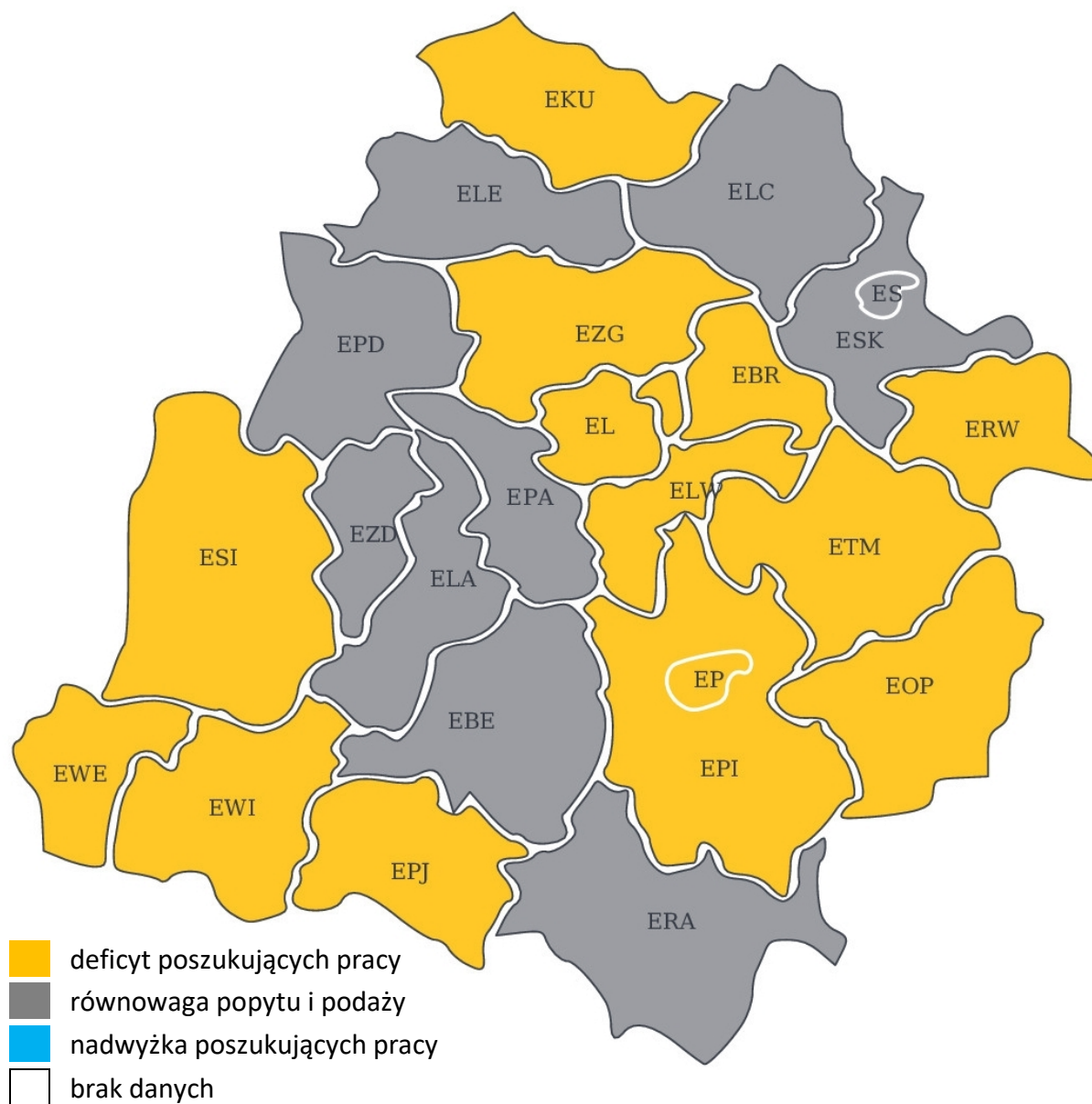
Rysunek 1
Prognoza na 2020 r. - relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców – kucharze.



Źródło: <https://barometrzwodow.pl/>

⁸ <https://barometrzwodow.pl/>

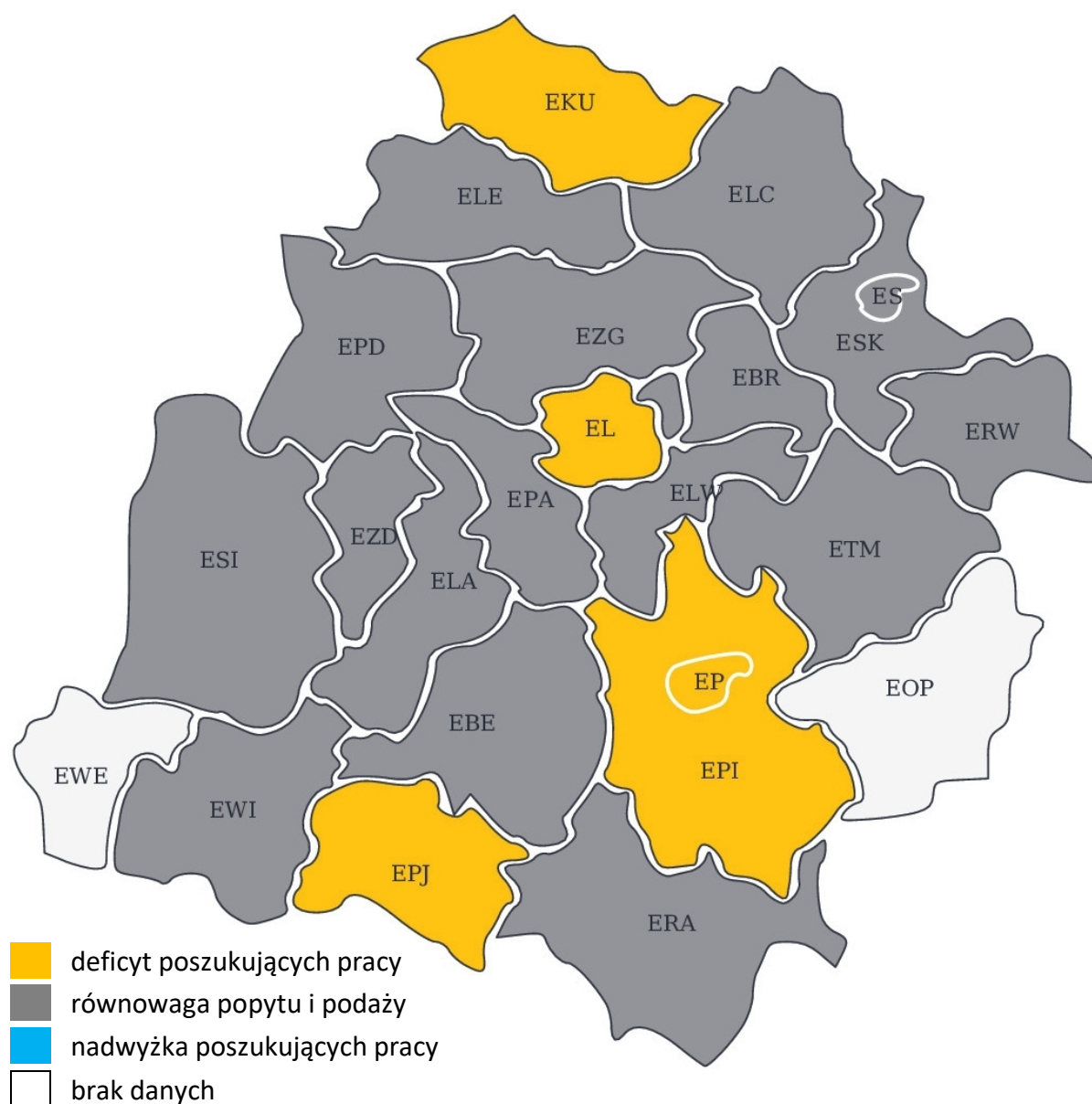
Rysunek 2
Prognoza na 2020 r. - relacja między dostępnymi pracownikami
a potrzebami pracodawców – masarze i przetwórcy ryb



Źródło: <https://barometrzwodow.pl/>

Rysunek 3

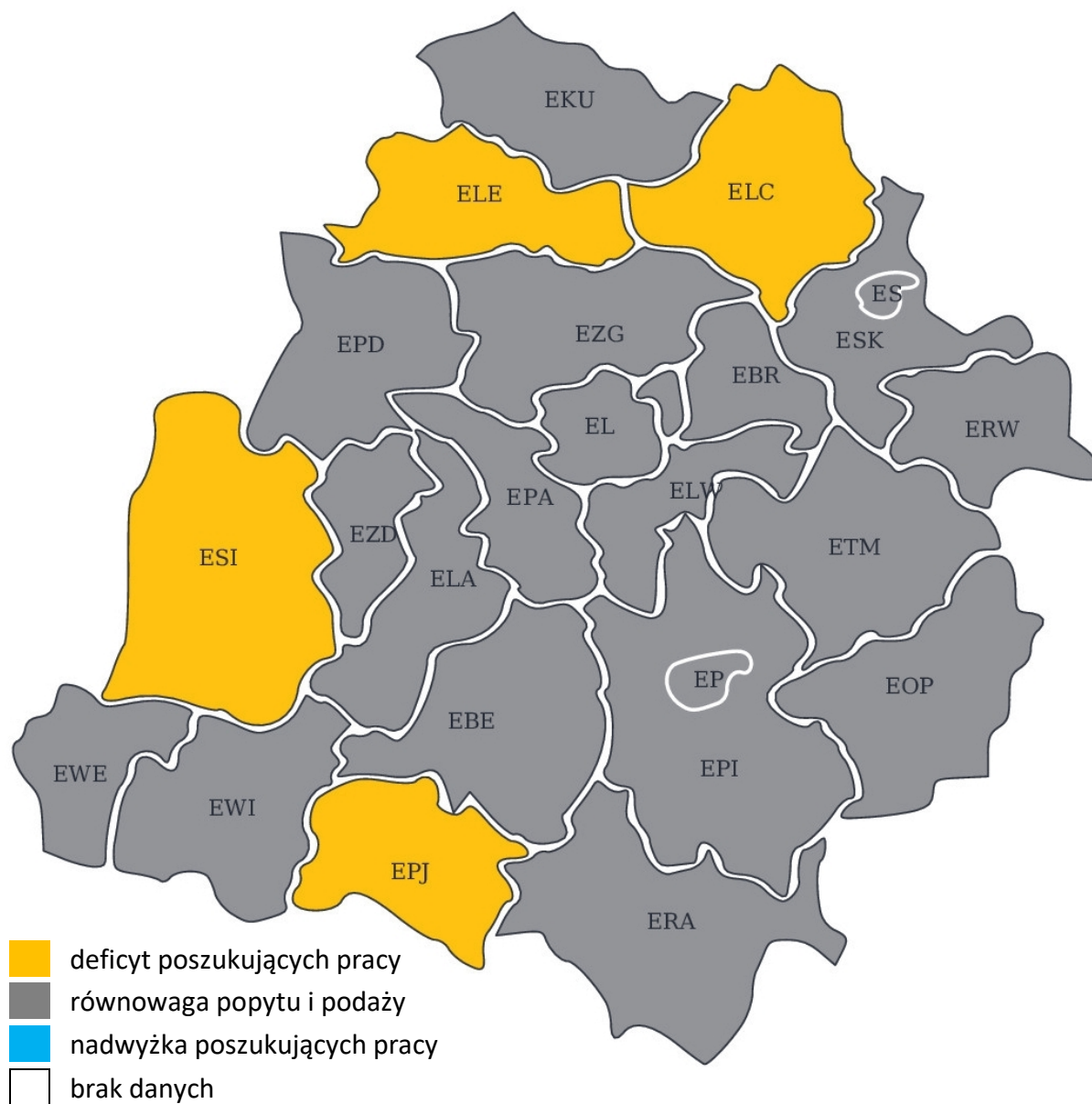
Prognoza na 2020 r. - relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców – pracownicy przetwórstwa spożywczego



Źródło: <https://barometrzedowow.pl/>

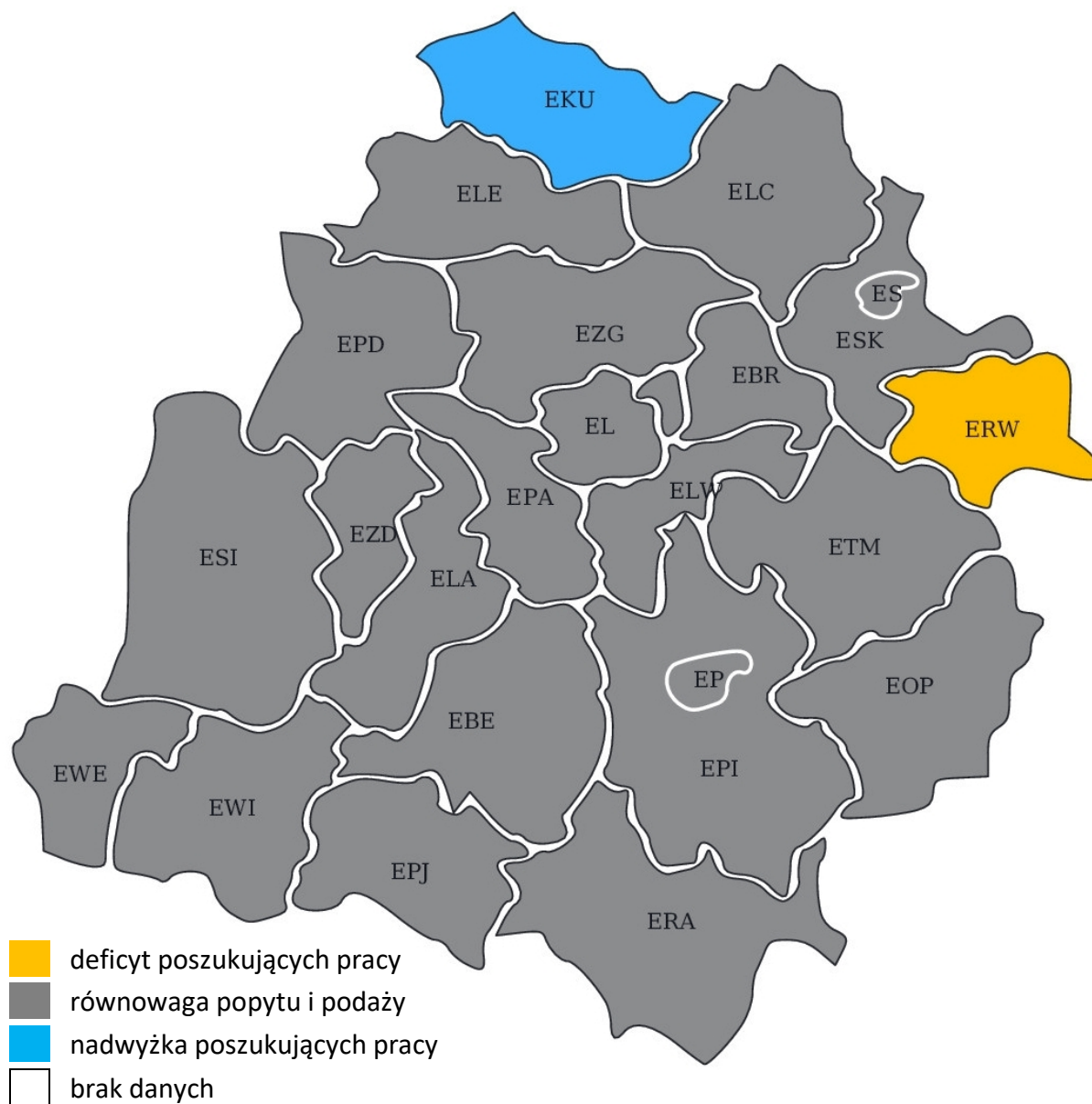
W równowadze, w której liczba ofert pracy jest zbliżona do liczby osób zdolnych i chętnych do podjęcia zatrudnienia w danym zawodzie znajdują się następujące grupy zawodowe z branży spożywczej: cukiernicy, kelnerzy i barmani, pomoce kuchenne, specjaliści technologii żywności i żywienia, szefowie kuchni

Rysunek 4
Prognoza na 2020 r. - relacja między dostępnymi pracownikami
a potrzebami pracodawców – cukiernicy



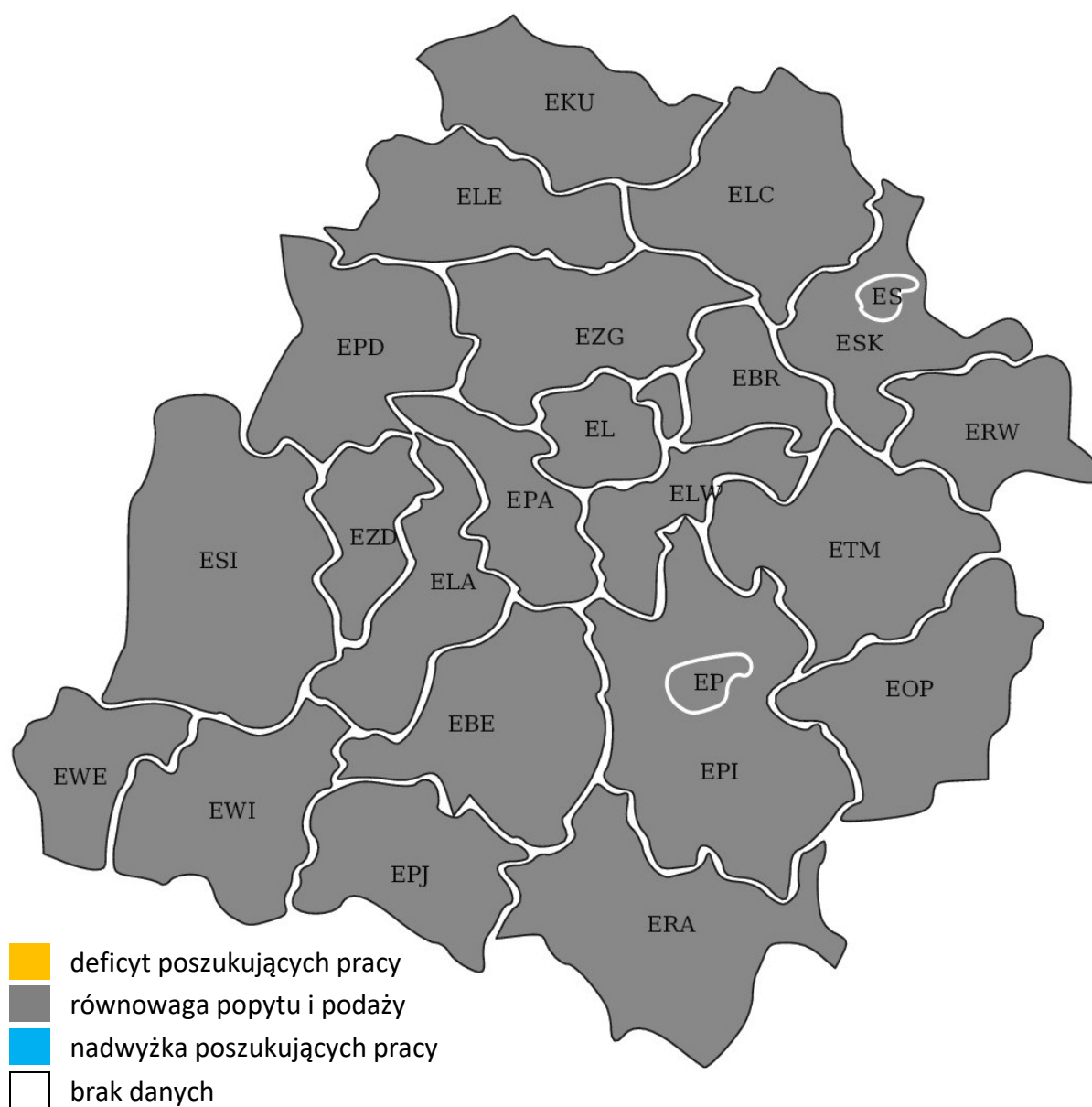
Źródło: <https://barometrzedowow.pl/>

Rysunek 5
Prognoza na 2020 r. - relacja między dostępnymi pracownikami
a potrzebami pracodawców – kelnerzy i barmani



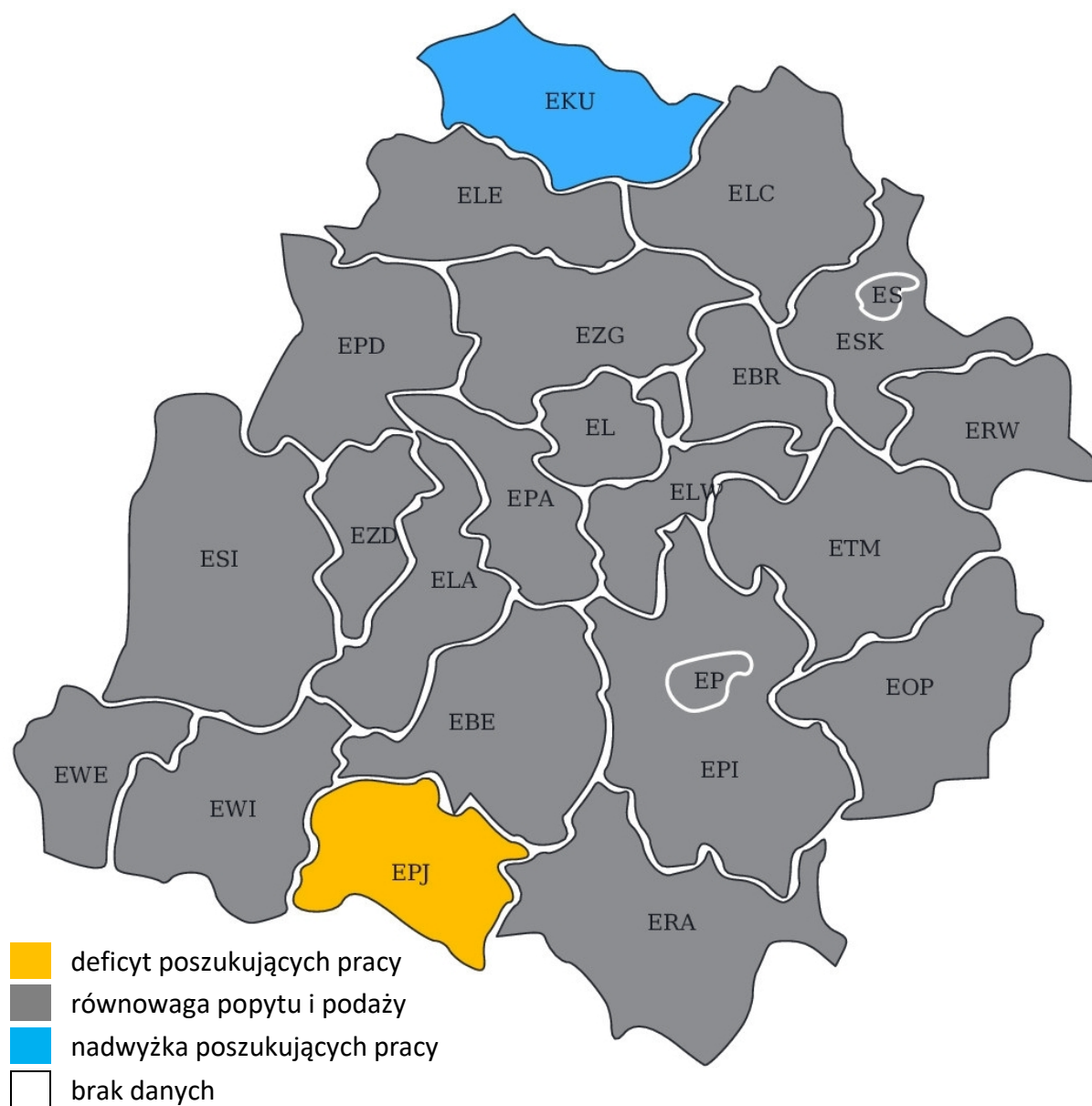
Źródło: <https://barometrzedowow.pl/>

Rysunek 6
Prognoza na 2020 r. - relacja między dostępnymi pracownikami
a potrzebami pracodawców – pomoce kuchenne



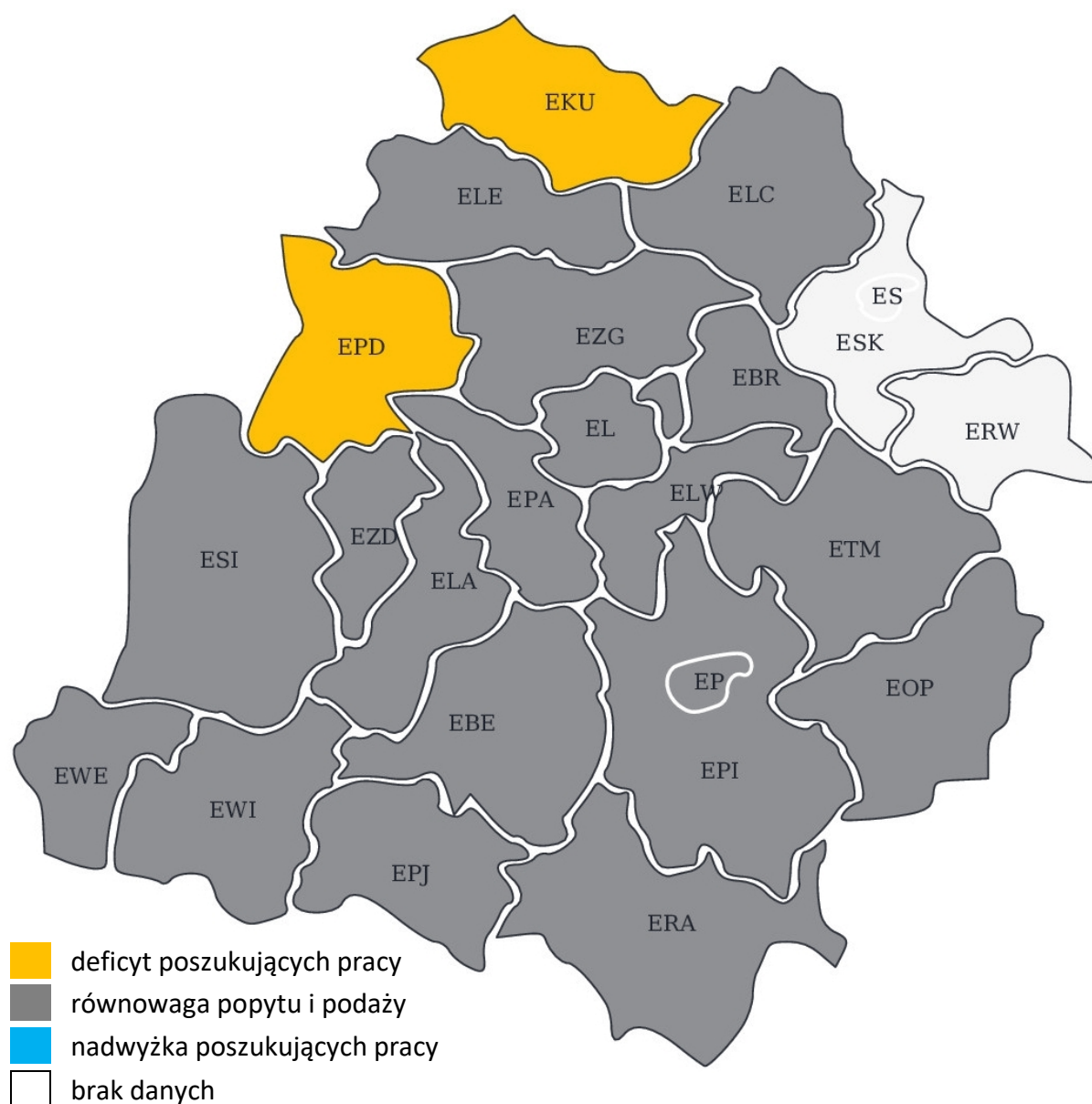
Źródło: <https://barometrzedowow.pl/>

Rysunek 7
Prognoza na 2020 r. - relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców – specjaliści technologii żywności i żywienia



Źródło: <https://barometrzaszawodow.pl/>

Rysunek 8
Prognoza na 2020 r. - relacja między dostępnymi pracownikami
a potrzebami pracodawców – szefowie kuchni



Źródło: <https://barometrzwodow.pl/>

Według najnowszej prognozy Barometru zawodów na 2020 rok w województwie łódzkim wśród zawodów nadwyżkowych, czyli tych, w których znalezienie pracy może być trudniejsze ze względu na małe zapotrzebowanie oraz wielu kandydatów chętnych do podjęcia pracy i spełniających wymagania pracodawców nie znalazły się zawody z branży spożywczej.

Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy publikowana przez Ministerstwo Edukacji Narodowej stanowi syntetyczne ujęcie różnych źródeł

opisujących tendencje na rynku pracy w kontekście strategii rozwoju państwa i regionów.

W najnowszej publikacji (styczeń 2020) w wykazie zawodów szkolnictwa branżowego, dla których jest prognozowane istotne zapotrzebowanie na pracowników w województwie łódzkim znalazły się następujące zawody z branży spożywczej: cukiernik, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, technik technologii żywności.

Wśród zawodów szkolnictwa branżowego, dla których jest prognozowane umiarkowane zapotrzebowanie na pracowników w województwie łódzkim znalazły się następujące zawody z branży spożywczej: kucharz, przetwórcza mięsa oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.

Uzyskana w dłuższym okresie (lata 2016–2019) w wyniku przeglądu danych o bezrobotnych i wolnych miejscach pracy wpływających do powiatowych urzędów pracy charakterystyka zapotrzebowania na pracowników pozwala na prześledzenie dotychczasowych tendencji i zmian w tym zakresie oraz próbę ich antycypacji (przewidywania) w przyszłości.

Pozyskane w ramach przeprowadzonej analizy informacje mogą stworzyć podstawę ułatwiającą podejmowanie decyzji odnośnie rozmiarów, kierunków i treści zarówno kształcenia zawodowego jak i doksztalcania organizowanego przez ośrodki i instytucje szkolące.

2.4. Zapotrzebowanie na kwalifikacje w branży spożywczo-gastronomicznej na podstawie dostępnych wyników badań oraz ofert z wybranych portali internetowych

2.4.1. Branża spożywczo-gastronomiczna w świetle artykułów oraz wyników badań

Branże spożywcza oraz gastronomiczna są uznawane za jedno z ważniejszych dla rozwoju regionu łódzkiego. Zostały one wskazane w *Regionalnej Strategii Innowacji dla Województwa Łódzkiego „LORIS 2030”*⁹, która wyznacza strategiczne kierunki wzrostu gospodarczego województwa. Jednym z jej kluczowych obszarów stało się przetwórstwo rolno-spożywcze, które znalazło się w grupie sześciu sekcji z największym potencjałem rozwoju stając się tym samym jedną ze specjalizacji regionu. Mocną stroną wymienionego sektora jest znaczące zaplecze w postaci terenów rolniczych, sadownictwa

⁹ <http://rot-lodzkie.pl/mescms/attachments/attaches/000/000/120/original/Regionalna-Strategia-Innowacji.pdf>; str. 48, 49, 60, 73; data dostępu: 18.03.2020 r.

i uprawy warzyw. Coraz większą rolę w gospodarce woj. łódzkiego odgrywać ma produkcja i eksport wyrobów spożywczych. Jednocześnie zakłada się, że ze względu na zalety przyrodnicze i krajobrazowe region stanie się atrakcyjnym obszarem turystycznym i wypoczynkowym. Rozwijać się będą także usługi opieki uzdrowskiej. Wszystko to stanowi doskonały fundament dla ożywienia branży gastronomicznej.

Istotną rolę przemysłu spożywczego jako obszaru gospodarki generującego miejsca pracy w Łodzi oraz w ościennych powiatach (brzeziński, łódzki-wschodni, pabianicki i zgierski¹⁰) podkreśla także *Strategia Rozwoju Łódzkiego Obszaru Metropolitalnego 2020+¹¹*. Dokument zakłada między innymi wspomaganie inwestycji związanych z ekologicznym przetwórstwem spożywczym oraz pozyskiwanie inwestorów dla rozwoju turystyki, w tym biznesowej i naukowo-edukacyjnej.

O rozwoju turystyki w regionie mowa była także w dokumencie *Program rozwoju turystyki w województwie łódzkim na lata 2007-2020*, opracowanym na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego. Podkreślone zostały walory przyrodnicze oraz kulturowe regionu. Wskazano na istotne znaczenie bazy gastronomicznej, która obok noclegowej stanowi podstawowy element infrastruktury sprzyjającej rekreacji. Odpowiedni standard lokali i doskonale menu bezpośrednio wpływają na atrakcyjność województwa jako terenu do uprawiania turystyki.¹²

Z raportu „*Polska na Talerzu 2019*” wynika, że Polacy coraz chętniej jedzą poza domem. Liczba osób, które w 2019 r. odwiedzały restauracje co najmniej dwa, trzy razy w miesiącu wzrosła w porównaniu z rokiem 2018 o 3%. Najczęściej są to osoby młode, w wieku 18-34 lata. Najchętniej odwiedzane są pizzerie, sieci typu fast food (które stają się coraz popularniejsze) i restauracje. Częściej niż rok wcześniej chodziliśmy do kawiarni (2019 r. – 49%, 2018 r. – 43%) i food trucków (analogicznie 21% i 16% w 2018 r.). Wzrosła także kwota wydawana na jeden posiłek w restauracjach. Raport został opracowany

¹⁰<https://www.lom.lodz.pl/>, data dostępu: 20.05.2020 r.

¹¹<https://wuplodz.praca.gov.pl/documents/1135458/4472799/Strategia%20Rozwoju%20Łódzkiego%20Obszaru%20Metropolitalnego%202020%2B%20z%20dnia%209%20m>; str. 26, 27; data dostępu: 18.03.2020 r.

¹²https://zarabiajnaturystyce.pl/fileadmin/user_upload/strony/dokumenty_strategiczne/program_rozwojuturystykilodzkie.pdf, str. 6, 65, 70; data dostępu: 18.03.2020 r.

na podstawie badania opinii publicznej, które zostało przeprowadzone w kwietniu 2019 r.¹³

Gastronomia jest branżą szybko rozwijającą się. W 2019 roku kolejny raz odnotowano zwiększenie sprzedaży porównując rok do roku. Jak wynika z raportu „*Rynek gastronomiczny w Polsce 2019*” wzrost wartości rynku wyniósł 7 p.p. w porównaniu z 2018 r. Przyczyniły się do tego przede wszystkim bary i lokale typu fast food. Zwiększyła się nie tylko sprzedaż, ale także o 3% liczba punktów gastronomicznych. Coraz popularniejszy wśród klientów staje się catering, także zamawianie jedzenia przez Internet. Przyczyny należy niewątpliwie upatrywać w stale rosnącym tempie życia. Obecnie jednym z najważniejszych wyzwań branży gastronomicznej staje się pozyskanie wykwalifikowanego pracownika, zainteresowanego dłuższą współpracą.¹⁴

Jak podaje *Rynek Gastronomiczny w Polsce – Raport 2019* w artykule „*Jedzenie w Polsce zamawia 25 mln osób*” rynek zamówień jedzenia przez Internet rejestruje przyrost nawet o 50% rocznie. Zwiększa się też wydawana na posiłki kwota. Szacuje się, że w 2025 roku prawie połowa zamówień będzie odbywała się online. Dynamicznie rozwija się też catering biznesowy, o około 10% rocznie. Najczęściej zamawiany jest na warsztaty i spotkania oraz na imprezy firmowe lub z okazji świąt („*Catering biznesowy na widelcu*”).¹⁵

Rosną także kwoty wydawane na posiłki przez klientów lokali gastronomicznych. W 2019 r. było to średnio 130 zł miesięcznie, to jest o 24 zł więcej niż rok wcześniej. Konsumenci częściej też wybierali nowe, nieznane miejsca. Poza domem jemy średnio cztery razy w miesiącu.¹⁶

Z danych Polskiego Instytutu Ekonomicznego wynika, że producenci żywności mieli w 2019 roku problemy z zatrudnieniem nowych oraz utrzymaniem obecnych pracowników. Jedną z głównych przyczyn był niedobór wykwalifikowanej kadry. Braki odczuwał przede wszystkim przemysł mięsny. Dotyczyły masarzy, wykrawaczy, osób zajmujących się ubojem. Praca na tych

¹³ <http://www.horecanet.pl/na-talerzach-wciaz-kroluje-kuchnia-polska-wyniki-raportu-makropolska-na-talerzu-2019/>, data dostępu: 17.03.2020 r.

¹⁴ https://www.horecatrends.pl/gastronomia/114/makro_polska_rynek_gastronomiczny_w_polsce_w_2019_r_po_raz_kolejny_odnotowal_wzrost_wartosci_sprzedazy,3514.html, data dostępu: 17.03.2020 r.

¹⁵ https://issuu.com/brogmarketing/docs/rynek_gastronomiczny_w_polsce_-_rap_564b9e2fb2165e, str. 14, 15, 37, 38; data dostępu: 17.03.2020 r.

¹⁶ <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/cala-branza-horeca-rosnie-dzis-dwa-razy-szybciej-n,58833/2>, data dostępu: 17.03.2020 r.

stanowiskach wymaga wiedzy i umiejętności, także w zakresie obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji. Kolejnym sektorem zgłaszającym problemy ze znalezieniem kadry było przetwórstwo owocowo-warzywne.¹⁷

W artykule zamieszczonym przez portal *forbes.pl* czytamy o szacowanym wzroście wartości sekcji spożywczej o 4%. Ma on nastąpić w 2020 roku. Branża jest postrzegana jako jedna z najsilniejszych w polskiej gospodarce. Spodziewane przyspieszenie dotyczy przede wszystkim sektora mleczarskiego oraz mięsnego.¹⁸

Polska pod względem produkcji żywności zajmuje szóste miejsce w Unii Europejskiej. Od dnia wstąpienia do UE rozwój przemysłu spożywczego w kraju należał do jednego z najszybszych w porównaniu z innymi państwami członkowskimi. Wartość produkcji od tego czasu wzrosła o prawie 70%. Jeśli porówna się liczbę osób zatrudnionych w analizowanej branży, to Polska znalazła się na czwartym miejscu, za Niemcami, Francją i Wielką Brytanią.¹⁹

Obserwowany rozwój branż spożywczej i gastronomicznej oraz ich niesłabnące potrzeby kadrowe stanowią dobrą prognozę dla rozwoju rynku pracy w wymienionych obszarach. Uczniowie i absolwenci szkół kształcących w tych kierunkach mogą więc z optymizmem patrzeć w przyszłość.

2.4.2. Analiza internetowych ofert pracy

Występujące w branży spożywczo-gastronomicznej zapotrzebowanie na pracowników potwierdzają internetowe oferty pracy, zamieszczane przez pracodawców w różnych portalach. Analizie poddano następujące witryny:

- olx.pl,
- indeed.com,
- gratka.pl,
- oferty.praca.gov.pl (portal Publicznych Służb Zatrudnienia).

Zebrane dane o wolnych miejscach pracy dotyczą Łodzi i województwa łódzkiego. Pozyskane zostały w dniach 19–23 marca 2020 roku.

¹⁷ www.portalspozywczy.pl/technologie/wiadomosci/ekonomiczny-poniedzialek-jak-branża-spozywcza-mierzy-sie-z-wyzwaniami-kadrowymi-wywiad,174597_4.html, data dostępu: 16.03.2020 r.

¹⁸ <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/w-2020-roku-wartosc-branzy-spozywczej-wzrosnie-o-4,59831>, data dostępu: 16.03.2020 r.

¹⁹ <https://agronomist.pl/artykuly/pozycja-polskiego-przemyslu-spozywczego-w-unii-europejskiej>, data dostępu: 16.03.2020 r.

Popyt na pracowników w omawianej branży jest zróżnicowany w zależności od profilu działalności. Największy, 276 ogłoszeń zamieszczonych w badanym okresie, dotyczy obszaru HoReCa (nazwa oznacza łącznie hotele, restauracje oraz catering²⁰). Firmy zajmujące się produkcją spożywczą zgłaszają mniejsze potrzeby dotyczące zatrudnienia nowej kadry (razem 216 ofert).

Analizowane były także oferty z okresu listopad 2019 r. – luty 2020 r., kierowane do osób z niepełnosprawnościami. Jako źródło wykorzystano portale:

- praca.konektia.pl,
- sprawniwpracy.pl,
- oferty.praca.gov.pl
- pracuj.pl
- praca.gratka.pl.

2.4.2.1. Branża gastronomiczna

Do najbardziej rozpoznawalnych zawodów związanych z gastronomią zaliczamy *kelnera* (także *technik usług kelnerskich*) oraz *kucharza* (także *technik żywienia i usług gastronomicznych*). Są to jednocześnie zawody szkolne, tj. takie, w których odbywa się kształcenie w szkołach branżowych oraz technikach.

Kelner, technik usług kelnerskich

W marcu 2020 r. w analizowanych czterech portalach internetowych łącznie dostępnych było 112 miejsc pracy. Liczbę ofert w poszczególnych witrynach przedstawia zamieszczona poniżej tabela.

²⁰ <https://pl.wikipedia.org/wiki/HoReCa>, data dostępu: 16.03.2020 r.

Tabela 29

**Liczba ofert pracy dla zawodów: *kelner, technik usług kelnerskich*
w wybranych portalach (20.03.2020 r., woj. łódzkie)**

Liczba miejsc pracy	Źródło, obszar
43	<i>olx.pl</i> ²¹ , oferty w Łodzi
22	<i>pl.indeed.com</i> ²² , oferty w woj. łódzkim [w tym 20 w Łodzi]
21	<i>gratka.pl</i> ²³ , oferty w woj. łódzkim [w tym 10 w Łodzi]
26	<i>oferty.praca.gov.pl</i> ²⁴ , oferty w woj. łódzkim [w tym 11 w Łodzi]
112	RAZEM

Zdecydowana większość pracodawców poszukiwała kandydatów do pracy w firmach mających swoje siedziby na terenie Łodzi. Były to 84 oferty pracy, tj. 75% ogółu dostępnych ogłoszeń. Najwięcej ogłoszeń w analizowanym zawodzie oferował portal *olx.pl*, najmniej pracodawców korzystało z witryny *gratka.pl*.

Pracodawcy poszukujący kelnerów duże znaczenie przywiązują do kompetencji miękkich kandydatów. Pojęcie to oznacza umiejętności społeczne oraz cechy psychofizyczne. W znaczący sposób wpływają one na organizację pracy, relacje międzyludzkie, w tym z klientem. Jest to szczególnie istotne podczas wykonywania zajęć, które wymagają częstego kontaktu z ludźmi. W ogłoszeniach wymieniane były: umiejętności interpersonalne, komunikatywność, umiejętność pracy w zespole, dyspozycyjność, chęć do pracy. Kompetencje twarde są kwalifikacjami niezbędnymi podczas wykonywania pracy, kształtowanymi między innymi w szkole lub w miejscu zatrudnienia. Pracodawcy wymieniali: doświadczenie na takim samym lub podobnym stanowisku, znajomość języka angielskiego, posiadanie książeczki sanitarno-epidemiologicznej, wykształcenie średnie kierunkowe.

²¹ <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-kelner/>, data dostępu: 20.03.2020 r.

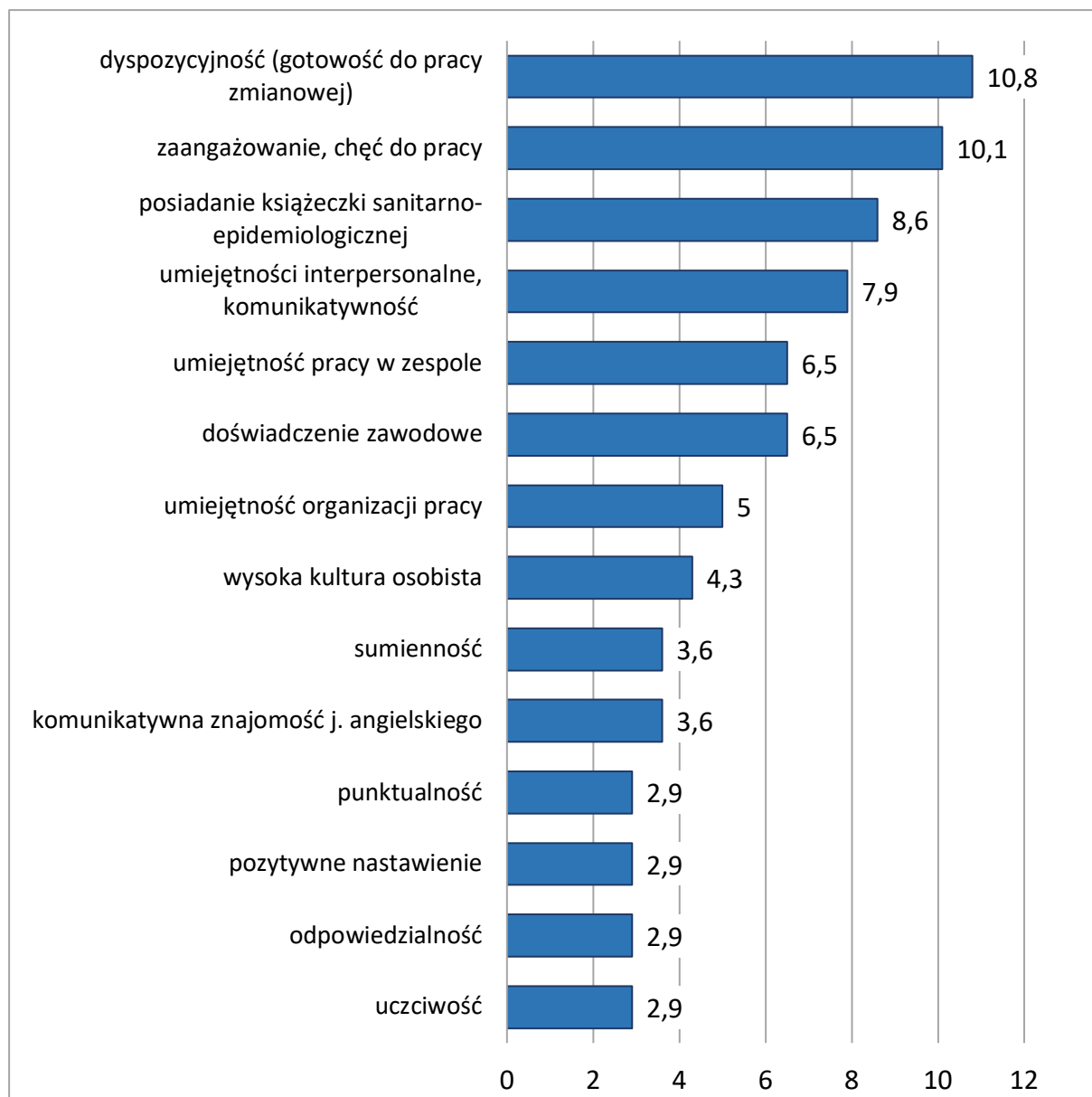
²² <https://pl.indeed.com/jobs?q=kelner+kelnerka&l=%C5%81%C3%B3d%C5%BA%2C+%C5%82%C3%B3dzkie>, data dostępu: 20.03.2020 r.

²³ <https://gratka.pl/praca/lodzkie/q/Kelner>, data dostępu: 20.03.2020 r.

²⁴ www.oferty.praca.gov.pl, data dostępu: 20.03.2020 r.

Najczęściej pojawiające się w analizowanych ofertach oczekiwania pracodawców wobec kandydatów na stanowiska *kelner* lub *barman* zamieszczone zostały na wykresie.²⁵

Wykres 1
Oczekiwania pracodawców zatrudniających kelnerów i barmanów [w %]
portal *olx.pl* (20.03.2020 r., Łódź)



Poza wyżej wymienionymi oczekiwaniami pracodawcy zamieszczali w ofertach następujące: średnie wykształcenie, dbałość o schludny wygląd, dobra prezencja, samodzielność, status studenta, znajomość systemów POS (program

²⁵ <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-kelner/>, data dostępu: 20.03.2020 r.

do prowadzenia sprzedaży za pomocą ekranu dotykowego²⁶), odporność na stres, umiejętność pracy pod presją czasu, obowiązkowość, kreatywność, znajomość j. niemieckiego, umiejętność przygotowywania drinków, znajomość zasad obsługi kelnerskiej. Mile widziane były: znajomość obsługi mediów społecznościowych, wykształcenie gastronomiczne, kursy barmańskie, znajomość alkoholi, znajomość języków obcych.

Firmy poszukujące pracowników to kawiarnie, puby, restauracje (także hotelowe), punkty gastronomiczne w galeriach handlowych, pizzerie, firmy cateringowe.

Dwa miejsca pracy z analizowanych 112 adresowane są do osób niepełnosprawnych. Siedem ofert dotyczy staży organizowanych przez Powiatowe Urzędy Pracy działające na terenie województwa łódzkiego.

Kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych

W marcu 2020 roku pracodawcy poszukiwali 164 kucharzy. Jest to suma wolnych miejsc pracy, pochodzących z czterech portali internetowych. Liczbę ofert w podziale na poszczególne witryny przedstawia zamieszczona poniżej tabela.

Tabela 30

Liczba ofert pracy: *kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych* w wybranych portalach (19.03.2020 r., woj. łódzkie)

Liczba miejsc pracy	Źródło, obszar
57	<i>olx.pl</i> ²⁷ , oferty w Łodzi
26	<i>pl.indeed.com</i> ²⁸ , oferty w woj. łódzkim [w tym 25 w Łodzi]
21	<i>gratka.pl</i> ²⁹ , oferty w woj. łódzkim [w tym 21 w Łodzi]
60	<i>oferty.praca.gov.pl</i> ³⁰ , oferty w woj. łódzkim [w tym 45 w Łodzi]
164	RAZEM

²⁶ https://gastro.pl/gastro-pos/?gclid=EAIaIQobChMIvLH04JHH6AIVQamaCh0zBwjeEAAAYASAAEgK50PD_BwE data dostępu: 01.04.2020 r.

²⁷ <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-kucharz/>, data dostępu: 19.03.2020 r.

²⁸ <https://pl.indeed.com/praca?q=kucharz&l=%c5%81%c3%b3d%c5%ba%2c+%c5%82%c3%b3dzkie>, data dostępu: 19.03.2020 r.

²⁹ <https://gratka.pl/praca/kucharz/lodzkie>, data dostępu: 19.03.2020 r.

³⁰ www.oferty.praca.gov.pl, data dostępu: 19.03.2020 r.

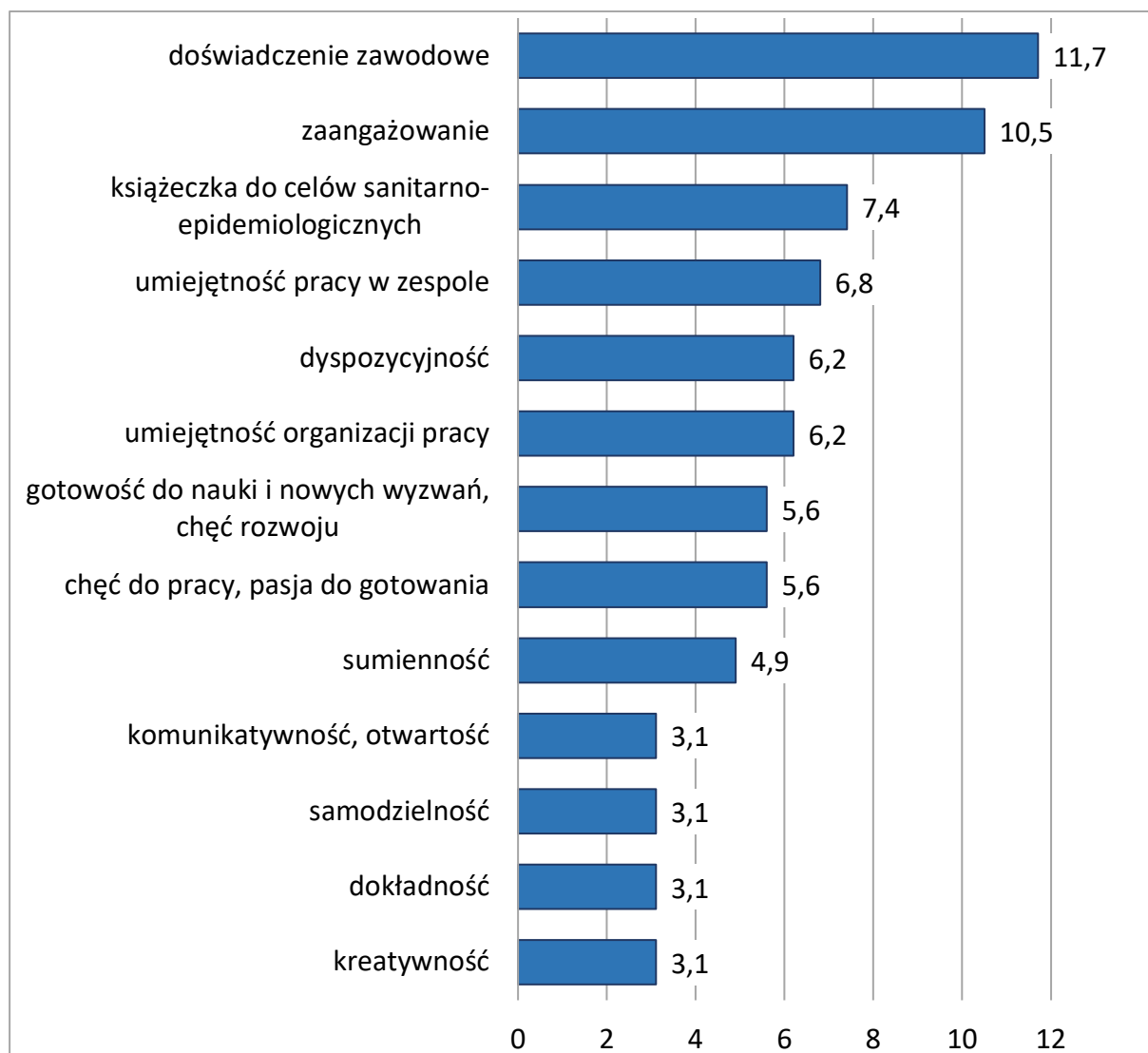
Pracodawcy poszukiwali kandydatów przede wszystkim w Łodzi (148 ogłoszeń), te oferty stanowiły 90,2% ogółu dostępnych miejsc pracy. Uzupełniając niedobory kadrowe najczęściej korzystali ze strony Powiatowych Urzędów Pracy oraz witryny *olx.pl*. Najmniej ogłoszeń dla analizowanego zawodu oferował portal *gratka.pl*.

Oczekiwania pracodawców zatrudniających kucharzy obejmowały zarówno kompetencje twarde jak i miękkie. Do pierwszych z nich zaliczamy umiejętności zawodowe niezbędne do właściwego wykonywania zadań na stanowisku pracy wśród których najczęściej wymieniane było doświadczenie zawodowe. Równie często w ofertach pojawiały się kompetencje miękkie. Pracodawcy poszukiwali osób potrafiących pracować w zespole, zaangażowanych, z umiejętnościami organizacyjnymi.

Najczęściej wymieniane przez pracodawców oczekiwania wobec kandydatów do pracy zamieszczone zostały na wykresie.³¹

³¹ <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-kucharz/>, data dostępu: 19.03.2020 r.

Wykres 2
Oczekiwania pracodawców zatrudniających kucharzy [w %]
portal *olx.pl* (19.03.2020 r., Łódź)



Oczekiwania przedstawione na wykresie pojawiały się najczęściej. Pracodawcy wymieniali także inne, takie jak: komunikatywna znajomość języka angielskiego, znajomość procedur pracy w gastronomii, HACCP, przepisów BHP, wysoka kultura osobista. Ceniono profesjonalizm, zorientowanie na wysoki standard wykonywanych czynności, zachowanie czystości i higieny w miejscu pracy, uczciwość, punktualność, odporność na stres. Na stanowiska *szefa kuchni* poszukiwane były osoby, które potrafiły zarządzać zespołem. Dla części zatrudniających ważne było wykształcenie gastronomiczne kandydatów. Wymóg ten pojawiał się zarówno jako wymaganie konieczne, jak i atut poszukującego pracy.

Firmy, które zatrudniały kucharzy lub szefów kuchni to restauracje pizzerie, firmy cateringowe oraz hotele.

Jedna oferta z analizowanych 164 adresowana jest do osób niepełnosprawnych. Trzy miejsca pracy dotyczą staży organizowanych przez Powiatowe Urzędy Pracy działające na terenie województwa łódzkiego.

2.4.2.2. Branża spożywcza

Do zawodów reprezentatywnych dla analizowanej branży możemy zaliczyć: *piekarza* (także *technik technologii żywności*), *cukiernika*, *przetwórcę mięsa* oraz *technika przetwórstwa mleczarskiego*. Kwalifikacje niezbędne do ich wykonywania można uzyskać między innymi kończąc szkołę branżową lub technikum o profilu spożywczym.

Piekarz, technik technologii żywności

W marcu 2020 roku za pośrednictwem czterech witryn internetowych pracodawcy poszukiwali 36 piekarzy. Liczbę ofert dostępnych w poszczególnych portalach przedstawia zamieszczona poniżej tabela.

Tabela 31
Liczba ofert pracy dla zawodów: *piekarz, technik technologii żywności*
w wybranych portalach (20.03.2020 r., woj. łódzkie)

Liczba miejsc pracy	Źródło, obszar
4	<i>olx.pl</i> ³² , oferty w Łodzi
1	<i>pl.indeed.com</i> ³³ , oferty w woj. łódzkim [w tym 1 w Łodzi]
27	<i>gratka.pl</i> ³⁴ , oferty w woj. łódzkim [w tym 17 w Łodzi]
4	<i>oferty.praca.gov.pl</i> ³⁵ , oferty w woj. łódzkim [brak ofert w Łodzi]
36	RAZEM

Kandydatów poszukiwano zarówno w Łodzi, jak i na terenie województwa łódzkiego. Na 36 zebranych ofert 22 dotyczyły obszaru Łodzi, co stanowi 61,1% ogółu ogłoszeń. Najwięcej miejsc pracy w analizowanym zawodzie proponował portal *gratka.pl* (75% wszystkich zebranych ogłoszeń). Najmniej wolnych miejsc pracy oferowała witryna *indeed.com*.

³²<https://www.olx.pl/praca/lodz/q-piekarz/>, data dostępu: 20.03.2020 r.

³³<https://pl.indeed.com/praca?q=piekarz&l=%c5%81%c3%b3d%c5%ba%2c+%c5%82%c3%b3dzkie>, data dostępu: 20.03.2020 r.

³⁴ <https://gratka.pl/praca/piekarz/lodzkie>, data dostępu: 20.03.2020 r.

³⁵ www.oferty.praca.gov.pl, data dostępu: 20.03.2020 r.

Oczekiwania pracodawców dotyczyły przede wszystkim umiejętności zawodowych oraz doświadczenia na podobnym stanowisku pracy.³⁶

Zatrudnienie dla piekarzy oferowały większe lub mniejsze piekarnie. W dniu 20 marca 2020 r. nie było ofert adresowanych do osób niepełnosprawnych. Jedno miejsce pracy z analizowanych 36 dotyczyło stażu organizowanego przez Powiatowy Urząd Pracy z terenu województwa łódzkiego.

Cukiernik

Pracodawcy poszukujący kandydatów za pośrednictwem analizowanych portali internetowych w dniu 20 marca 2020 roku zamieścili 26 ofert pracy dla cukiernika. Liczba wolnych stanowisk dostępnych w poszczególnych witrynach przedstawiona została poniżej.

Tabela 32
Liczba ofert pracy dla zawodu *cukiernik* w wybranych portalach (20.03.2020 r., woj. łódzkie)

Liczba miejsc pracy	Źródło, obszar
4	<i>olx.pl</i> ³⁷ , oferty w Łodzi
3	<i>pl.indeed.com</i> ³⁸ , oferty w woj. łódzkim [w tym 2 w Łodzi]
18	<i>gratka.pl</i> ³⁹ , oferty w woj. łódzkim [w tym 17 w Łodzi]
1	<i>oferty.praca.gov.pl</i> ⁴⁰ , oferty w woj. łódzkim [brak ofert w Łodzi]
26	RAZEM

Kandydatów do pracy w zawodzie *cukiernik* poszukiwano przede wszystkim w Łodzi. W tej lokalizacji dostępne były 23 oferty, tj. 88,5% ogółu zebranych w tym dniu ogłoszeń. Pracodawcy najchętniej zatrudniali za pośrednictwem portalu *gratka.pl*, prawie trzy czwarte ofert pracy (69,2% wszystkich zgromadzonych w analizowanym zawodzie) pochodzi z tego źródła. Zatrudniający poszukujący cukiernika w znikomym stopniu korzystali z pośrednictwa Powiatowych Urzędów Pracy.

Od kandydatów na cukiernika oczekiwano przede wszystkim zaangażowania w wykonywaną pracę i doświadczenia zawodowego. Powyższe

³⁶ <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-piekarz/>, data dostępu: 20.03.2020 r.

³⁷ <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-cukiernik/>, data dostępu: 20.03.2020 r.

³⁸ <https://pl.indeed.com/jobs?q=cukiernik&l=%C5%81%C3%B3d%C5%BA%2C+%C5%82%C3%B3dzkie>, data dostępu: 20.03.2020 r.

³⁹ <https://gratka.pl/praca/cukiernik/lodzkie>, data dostępu: 20.03.2020 r.

⁴⁰ www.oferty.praca.gov.pl, data dostępu: 20.03.2020 r.

wymogi pojawiały się w analizowanych ofertach najczęściej. Inne kryteria, które wymieniano w ogłoszeniach, to: dyspozycyjność do pracy zmianowej, umiejętność pracy pod presją czasu, wyczucie smaku i estetyki, sumienność. Zwracano także uwagę na znajomość receptur cukierniczych oraz aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych.⁴¹

Cukiernicy mogli znaleźć zatrudnienie w kawiarniach, cukierniach i innych lokalach gastronomicznych. Nie było ogłoszeń adresowanych do osób niepełnosprawnych oraz ofert staży organizowanych przez Powiatowe Urzędy Pracy.

Przetwórca mięsa, technik przetwórstwa mleczarskiego

Pracodawcy, którzy poszukiwali kandydatów do pracy w zawodach związanych z przetwórstwem mięsa, mleka lub surowców roślinnych zamieścili w wybranych do analizy portalach łącznie 154 oferty pracy. Jest to stan na 23 marca 2020 roku. Liczbę ogłoszeń przypadającą na poszczególne witryny pokazuje tabela.

Tabela 33

Liczba ofert pracy: przetwórca mięsa, technik przetwórstwa mleczarskiego w wybranych portalach (23.03.2020 r., woj. łódzkie)

Liczba miejsc pracy	Źródło, obszar
5	<i>olx.pl</i> ⁴² , oferty w Łodzi
5	<i>pl.indeed.com</i> ⁴³ , oferty w woj. łódzkim [w tym 1 w Łodzi]
7	<i>gratka.pl</i> ⁴⁴ , oferty w woj. łódzkim [brak ofert w Łodzi]
137	<i>oferty.praca.gov.pl</i> ⁴⁵ , oferty w woj. łódzkim [w tym 30 w Łodzi]
154	RAZEM

Firmy zajmujące się przetwórstwem mięsa lub mleka w większości mają swoje siedziby na terenie mniejszych miejscowości województwa łódzkiego. Stąd niewiele ofert dotyczy Łodzi. Jest to 23,4% wszystkich zebranych ogłoszeń.

⁴¹ <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-cukiernik/>, data dostępu: 20.03.2020 r.

⁴² <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-operator-maszyn/>, data dostępu: 23.03.2020 r.

⁴³ <https://pl.indeed.com/praca?q=Bran%C5%BCa+Spo%C5%BCywcza&l=%C5%81%C3%B3d%C5%BA%2C+%C5%82%C3%B3dskie>, data dostępu: 23.03.2020 r.

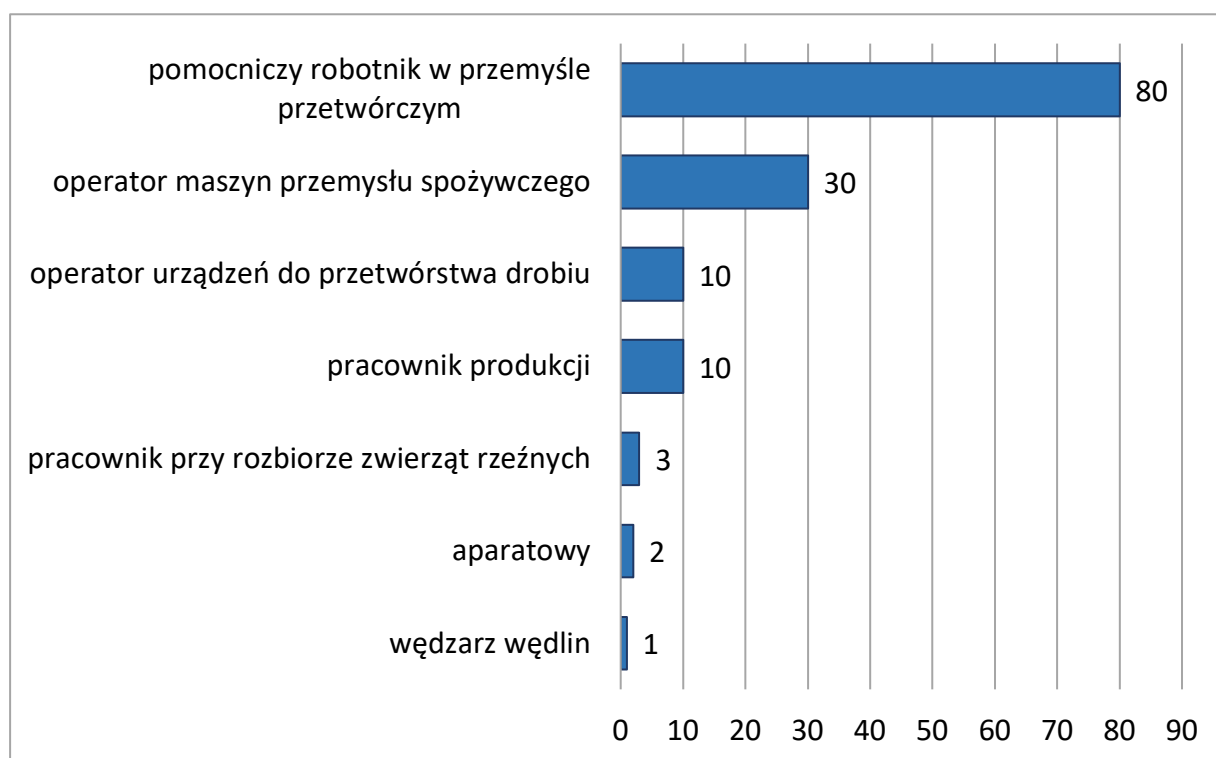
⁴⁴ <https://gratka.pl/praca/lodzkie>, data dostępu: 23.03.2020 r.

⁴⁵ www.oferty.praca.gov.pl, data dostępu: 23.03.2020 r.

Prawie wszystkie informacje o wolnych miejscach pracy pochodzą z bazy Powiatowych Urzędów Pracy działających w regionie łódzkim (89% zebranych ogłoszeń). Nieduża liczba pracodawców korzystała z pozostałych portali internetowych. Za pośrednictwem PUP poszukiwano kandydatów na różne stanowiska związane z produkcją wyrobów mleczarskich, spożywczych i mięsnych. Dokładne zestawienie znajduje się na poniższym wykresie.⁴⁶

Wykres 3

Liczba ofert pracy - produkcja wyrobów mleczarskich, mięsnych, spożywczych Powiatowe Urzędy Pracy (23.03.2020 r., woj. łódzkie)



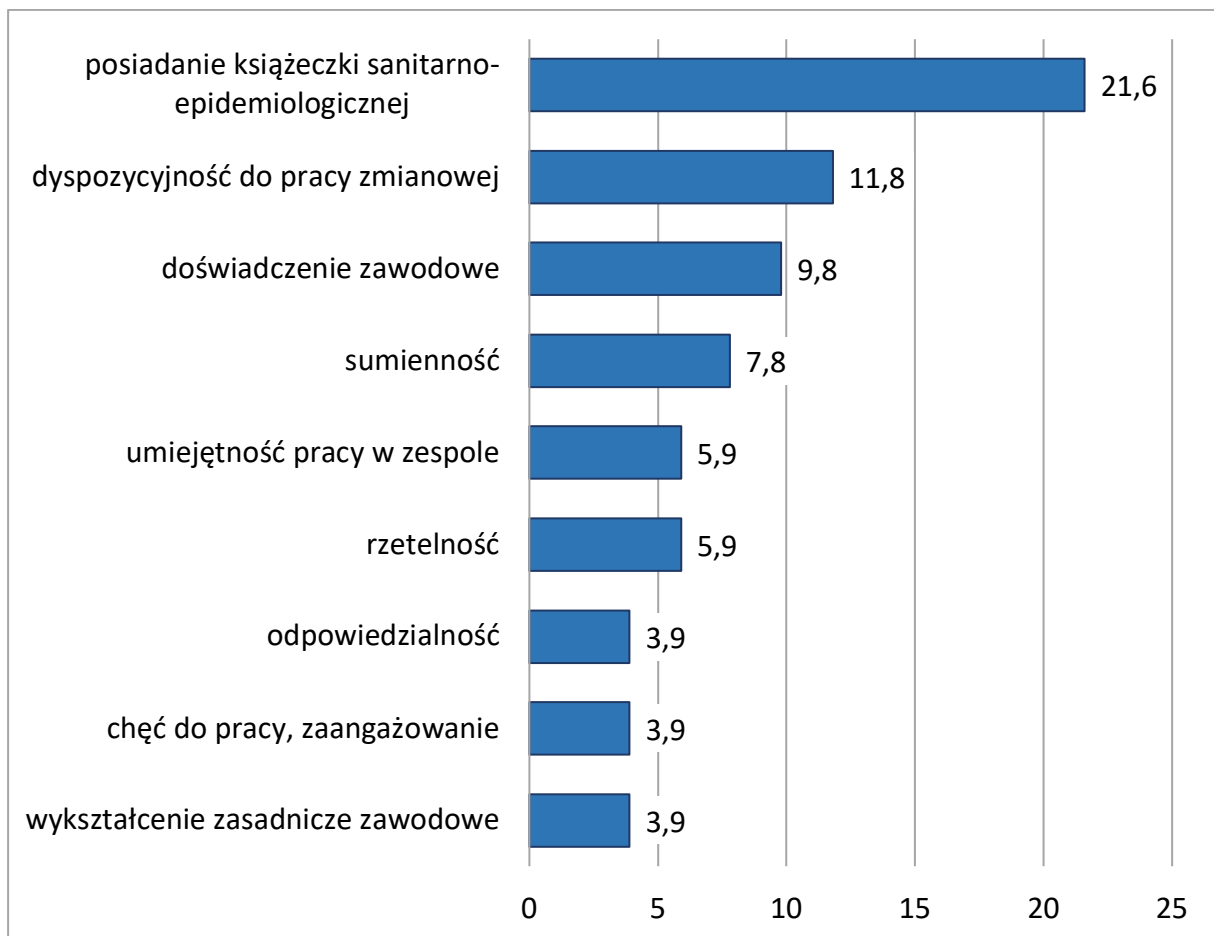
Pracodawcy zatrudniający za pośrednictwem Powiatowych Urzędów Pracy, portali *olx.pl* oraz *indeed.com* oczekiwali od kandydatów przede wszystkim posiadania książeczki sanitarno-epidemiologicznej, dyspozycyjności do pracy zmianowej oraz doświadczenia zawodowego. W analizowanych ofertach pojawiały się także wymogi dotyczące kompetencji miękkich, np. umiejętność pracy w zespole lub odpowiedzialność. Najczęściej powtarzające się oczekiwania pokazane zostały na wykresie.⁴⁷

⁴⁶ www.oferty.praca.gov.pl, data dostępu: 23.03.2020 r.

⁴⁷ www.oferty.praca.gov.pl, www.olx.pl, www.indeed.com; data dostępu: 23.03.2020 r.

Wykres 4

**Oczekiwania pracodawców zatrudniających w obszarze produkcji
wyróbów mleczarskich, mięsnych i spożywczych [w %] portale:
oferty.praca.gov.pl, olx.pl, indeed.com (23.03.2020 r., Łódź)**



Inne wymagania pojawiające się w ofertach to np.: gotowość do pracy w niskich temperaturach, umiejętność obsługi maszyn wykorzystywanych w procesie produkcji, znajomość procedur kontroli jakości, wykształcenie średnie kierunkowe, znajomość pakietu MS Office, komunikatywność.

Pracę oferowały firmy działające w branży spożywczej, zajmujące się produkcją mięsa i wędlin, mleczarnie. Nie było miejsc pracy kierowanych do osób niepełnosprawnych. Jedna oferta dotyczyła stażu organizowanego przez Powiatowy Urząd Pracy.

2.4.2.3. Praca dla niepełnosprawnych

Oferty pracy kierowane do niepełnosprawnych zbierane były w okresie od listopada 2019 r. do lutego 2020 roku na potrzeby odrębnej analizy dotyczącej

możliwości znalezienia zatrudnienia przez te osoby. Jako źródło danych posłużyły następujące portale internetowe:

- praca.konektia.pl⁴⁸,
- sprawniwpracy.pl⁴⁹,
- pracuj.pl⁵⁰,
- praca.gratka.pl⁵¹,
- praca.gov.pl⁵².

Dwie pierwsze witryny zajmują się udzielaniem wsparcia osobom niepełnosprawnym. Pozostałe z wymienionych portali oferują miejsca pracy dla wszystkich kandydatów, także osób z analizowanej grupy społecznej.

Pracodawcy, którzy chcieli zatrudnić osoby z orzeczeniem o niepełnosprawności poszukiwali pracowników na różne stanowiska. Wykaz oferowanych w gastronomii i produkcji spożywczej miejsc pracy zamieszczony został w poniższych tabelach.

Tabela 34
Oferty pracy w branży gastronomicznej kierowane do osób z niepełnosprawnościami (11.2019 – 02.2020, woj. łódzkie)

Lp.	Nazwa stanowiska pracy	Liczba ofert
1.	pomoc kuchenna	6
2.	kelner-sprzedawca	5
3.	pomoc kuchenna-dystrybucja	4
4.	kucharz-kelner	4
5.	sprzedawca małej gastronomii	2
6.	pomoc kuchni/kelner/ka	2
7.	kucharz	1
8.	kelner restauracji Pizza Hut	1
9.	pracownik restauracji KFC	1
10.	pracownik gastronomii – obsługa bufetu	1
RAZEM		27

⁴⁸ www.praca.konektia.pl, listopad 2019 r. – luty 2020 r.

⁴⁹ www.sprawniwpracy.pl, listopad 2019 r. – luty 2020 r.

⁵⁰ www.pracuj.pl, listopad 2019 r. – luty 2020 r.

⁵¹ www.praca.gratka.pl, listopad 2019 r. – luty 2020 r.

⁵² www.oferty.praca.gov.pl, listopad 2019 r. – luty 2020 r.

Najchętniej proponowanym stanowiskiem była *pomoc kuchenna*, łączona też z dystrybucją lub obowiązkami kelnera (łącznie 12 ogłoszeń, tj. 44,4%). Równie często poszukiwano *kelnerów*, zajmujących się także sprzedażą, dostępnych było 6 ofert (22,2%). Kolejne stanowisko, na które prowadzony był nabór, to *kucharz*, nierzadko pełniący jednocześnie obowiązki kelnera. Dostępnych było 5 ofert, co stanowi 18,5%.

Tabela 35
Oferty pracy w branży spożywczej kierowane do osób z niepełnosprawnościami (11.2019 – 02.2020, woj. łódzkie)

Lp.	Nazwa stanowiska pracy	Liczba ofert
1.	pracownik masarni	3
2.	pakowacz makaronu	2
3.	pracownik działu dzielenia drobiu	2
4.	cukiernik	2
5.	pracownik produkcyjny – operator maszyn do produkcji jelit	1
6.	pracownik przy produkcji makaronu	1
RAZEM		11

Pracodawcy zatrudniający w branży spożywczej najczęściej poszukiwali kandydatów na stanowisko *pracownika masarni*. Dostępne były 3 ogłoszenia.

Oferty z obszaru produkcji spożywczej stanowiły 28,9% wszystkich miejsc pracy dla niepełnosprawnych, dostępnych w analizowanych sekcjach.

Pracodawcy rekrutujący kandydatów z niepełnosprawnościami najchętniej korzystali z pośrednictwa Powiatowych Urzędów Pracy. Z tego źródła pochodziło 47,3% zebranych ogłoszeń. Drugą, często wybieraną witryną jest *praca.konektia.pl* (39,5% ogółu zgromadzonych ogłoszeń). Zdecydowanie mniejsza liczba pracodawców zatrudniających niepełnosprawnych kandydatów korzysta z portali *praca.gratka.pl* oraz *pracuj.pl* (po 5,3% wszystkich zebranych ofert). Najmniej, tj. 2,6% ogłoszeń proponowała strona *sprawniwpacy.pl*. Zarówno witryna *praca.konektia.pl*, jak i *sprawniwpacy.pl* przeznaczone są dla osób z niepełnosprawnościami.

Należy zauważyć, że ofert pracy kierowanych do niepełnosprawnych kandydatów jest znacznie mniej niż dla osób zdrowych co wynika ze specyfiki badanych branż.

3. Edukacja dla branży spożywczo-gastronomicznej w Łodzi i województwie łódzkim

3.1. Edukacja w świetle danych statystycznych

Wyuczenie zawodów lub uzyskanie kwalifikacji uprawniających do prowadzenia działalności, zarówno w przemyśle spożywczym, jak i świadczenia usług gastronomicznych, oferują placówki edukacyjne na różnych poziomach kształcenia: szkoły branżowe I stopnia (do niedawna zasadnicze szkoły zawodowe), technika, szkoły policealne, a także szkoły wyższe. Dodatkową formą zdobycia wiedzy są kursy kwalifikacyjne organizowane przez placówki edukacyjne różnego typu.

3.1.1. Szkoły branżowe I stopnia

Według dostępnych danych w latach szkolnych 2016/17 – 2018/19, w województwie łódzkim szkoły branżowe I stopnia (do roku szkolnego 2017/2018 zasadnicze szkoły zawodowe) prowadziły edukację w zawodach: kucharz, cukiernik, piekarz i wędliniarz.

Tabela 36
Szkoły zawodowe^a kształcące w zawodach dla branży spożywczo-gastronomicznej w województwie łódzkim

Zawody	Szkoły	Uczniowie				Absolwenci ^b	
		ogółem	w tym kobiety	w klasie		ogółem	w tym kobiety
				pierwszej	najwyższej progra- mowo		
ROK SZKOLNY 2016/2017							
Kucharz	61	1359	731	451	436	463	254
Cukiernik	39	507	201	162	173	131	79
Piekarz	35	145	9	35	55	74	1
Wędliniarz	10	33	2	6	14	15	1
ROK SZKOLNY 2017/2018							
Kucharz	105	1260	673	428	442	409	234
Cukiernik	58	349	232	109	123	132	82
Piekarz	44	119	10	45	44	50	2
Wędliniarz	11	18	–	3	8	13	–

Zawody	Szkoły	Uczniowie				Absolwenci ^b	
		ogółem	w tym kobiety	w klasie		ogółem	w tym kobiety
				pierwszej	najwyższej programowo		
ROK SZKOLNY 2018/2019							
Kucharz	98	1079	586	338	351	394	194
Cukiernik	55	305	190	102	117	106	67
Piekarz	38	91	8	30	23	40	5
Wędliniarz	6	8	–	–	5	8	–

^a Do roku szkolnego 2016/2017 zasadnicze szkoły zawodowe, od roku szkolnego 2017/2018 szkoły branżowe I stopnia. ^b Z poprzedniego roku szkolnego.

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Najwięcej placówek na poziomie szkół zasadniczych – pod kątem omawianej branży – kształciło przyszłych kucharzy. Liczba szkół kształcących w tym zawodzie w obserwowanym okresie zwiększyła się o 37 placówek, przy jednoczesnym zmniejszeniu liczby uczniów o 20,6%. Odsetek kobiet na przestrzeni obserwowanych lat oscylował wokół 54%. Liczba absolwentów każdego roku utrzymywała się na poziomie około 400 osób.

Do zawodu piekarza w ostatnim roku szkolnym obserwowanego okresu przygotowywało 38 placówek na tym poziomie kształcenia, wobec 35 dwa lata wcześniej. Liczba uczniów wzrosła w tym okresie o 8,6%, ale liczba absolwentów obniżyła się prawie o połowę. Jest to zawód, w którym kształcili się w zdecydowanej większości mężczyźni, kobiety wśród uczniów to zaledwie pojedyncze osoby.

W przypadku zawodu cukiernika, liczba szkół oferujących kształcenie w tym zawodzie zwiększyła się od roku szkolnego 2016/2017 o 16 placówek, ale nastąpiło zmniejszenie liczby uczniów – o 39,8%. W czerwcu 2018 r. kształcenie w tym zawodzie zakończyło 106 uczniów, tj. o 19,1% mniej niż w analogicznym miesiącu 2015 r. Z danych wynika, że jest to zawód coraz bardziej sfeminizowany, w roku szkolnym 2018/2019 kobiety stanowiły 62,3% uczniów, podczas gdy dwa lata wcześniej było to 39,6%.

Najmniejszym zainteresowaniem cieszył się zawód wędliniarza. Przygotowywało do niego 6 szkół, wobec 10 w roku szkolnym 2016/2017. Liczba uczniów i absolwentów, w ostatnim roku analizy, to pojedyncze przypadki.

W Łodzi do omawianych zawodów przygotowywało zaledwie kilka placówek. Tendencje zmian w ich liczbie oraz w liczbie uczniów były zbliżone do występujących w całym województwie. Można je zaobserwować w poniższym zestawieniu:

Tabela 37
Szkoły zawodowe^a kształcące w zawodach dla branży spożywczo-gastronomicznej w Łodzi

Zawody	Szkoly	Uczniowie				Absolwenci ^b	
		ogółem	w tym kobiety	w klasie		ogółem	w tym kobiety
				pierwszej	najwyższej programowo		
ROK SZKOLNY 2016/2017							
Kucharz	4	275	110	89	87	85	41
Cukiernik	2	94	45	22	33	36	20
Piekarz	1	21	2	8	3	17	–
Wędliniarz	1	14	2	–	6	7	1
ROK SZKOLNY 2017/2018							
Kucharz	9	246	115	104	85	79	30
Cukiernik	4	94	51	45	31	31	16
Piekarz	2	27	3	11	6	3	1
Wędliniarz	1	4	–	–	4	6	–
ROK SZKOLNY 2018/2019							
Kucharz	9	222	92	83	50	67	30
Cukiernik	5	87	47	41	14	26	14
Piekarz	3	24	2	8	5	4	2
Wędliniarz	–	–	–	–	–	4	–

^a Do roku szkolnego 2016/2017 zasadnicze szkoły zawodowe, od roku szkolnego 2017/2018 szkoły branżowe I stopnia. ^b Z poprzedniego roku szkolnego.

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Do zawodu kucharza przygotowywało w Łodzi 9 szkół na poziomie zasadniczym i liczba ta w obserwowanym okresie zwiększyła się o 5 placówek, jednak liczba uczniów zmniejszyła się o 19,3%. Kobiety stanowiły 41,4% uczniów. Liczba absolwentów dotychczas utrzymywała się każdego roku na zbliżonym poziomie. Liczba placówek kształcących w zawodzie cukiernika zwiększyła się o 3 w porównaniu z rokiem szkolnym 2016/2017 i również w tym przypadku odnotowano zmniejszenie liczby uczniów (o 7,4%). Kobiety kształcące się w zawodzie cukiernika stanowiły 54,0% populacji uczniów. Jedynie w przypadku zawodu piekarza, w porównaniu z pierwszym z obserwowanych lat, odnotowano zarówno wzrost liczby placówek, jak i uczniów (o 2 placówki i o 14,3% uczniów).

3.1.2. Szkoły średnie zawodowe i policealne

Szkoły na poziomie średnim kształciły w województwie łódzkim w zawodach: technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kelner (barman).

Tabela 38

Technika i technika uzupełniająca kształcące w zawodach dla branży spożywczo-gastronomicznej w województwie łódzkim

Zawody	Szkoły	Uczniowie				Absolwenci ^a	
		ogółem	w tym kobiety	w klasie		ogółem	w tym kobiety
				pierwszej	najwyższej programowo		
ROK SZKOLNY 2016/2017							
Technik technologii żywności	5	306	216	67	79	69	48
Technik żywienia i usług gastronomicznych	27	2864	1852	711	740	712	503
Kelnerzy i barmani	4	74	54	10	43	53	35
ROK SZKOLNY 2017/2018							
Technik technologii żywności	6	281	211	70	94	76	54
Technik żywienia i usług gastronomicznych	26	2632	1701	689	664	732	494
Kelnerzy i barmani	3	29	21	–	14	42	30

Zawody	Szkoły	Uczniowie				Absolwenci ^a	
		ogółem	w tym kobiety	w klasie		ogółem	w tym kobiety
				pierwszej	najwyższej programowo		
ROK SZKOLNY 2018/2019							
Technik technologii żywności	6	253	187	84	50	77	56
Technik żywienia i usług gastronomicznych	26	2391	1564	622	593	645	433
Kelnerzy i barmani	2	14	14	–	6	8	6

^a Z poprzedniego roku szkolnego.

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Najwięcej szkół średnich o profilu skierowanym do branży gastronomicznej kształciło w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Było to 26 placówek (o jedna mniej niż w roku szkolnym 2016/2017) o liczbie 2391 uczniów. Liczba uczniów podlega jednak wyraźnej tendencji spadkowej – w obserwowanym okresie zmniejszyła się o 16,5%. Do zawodu przygotowywały się głównie kobiety, stanowiąc 65,4% ogółu uczniów. Liczba absolwentów w czerwcu 2018 r. wynosiła 645 osób, wobec 712 w czerwcu 2016 r.

Do zawodu technik technologii żywności w roku szkolnym 2018/2019 przygotowywało 6 szkół (jedna więcej niż w początkowym okresie obserwacji). Liczba uczniów w tym czasie podlegała jednak lekkiej tendencji spadkowej – o 17,3%. Kobiety wśród uczniów w każdym z obserwowanych lat stanowiły ponad 70% ogółu. Z punktu widzenia przyszłości ważne jest, że liczba uczniów w klasach pierwszych systematycznie się zwiększa.

Spadała natomiast i tak nieliczna, liczba szkół przygotowujących do zawodu kelnera (barmana). W jeszcze większym stopniu kurczy się liczba uczniów i absolwentów, a od dwóch lat nie było naboru do klas pierwszych.

Informacje o liczbie placówek edukacyjnych w Łodzi i liczbie uczniów przygotowujących się do wymienionych zawodów przedstawiono poniżej.

Tabela 39

**Technika i technika uzupełniająca kształcące w zawodach dla branży
spożywczo-gastronomicznej w Łodzi**

Zawody	Szkoły	Uczniowie				Absolwenci ^a	
		ogółem	w tym kobiety	w klasie		ogółem	w tym kobiety
				pierwszej	najwyższej programowo		
ROK SZKOLNY 2016/2019							
Technik technologii żywności	1	133	87	30	37	38	28
Technik żywienia i usług gastronomicznych	1	539	262	159	118	129	70
Kelnerzy i barmani	1	20	12	–	20	16	6
ROK SZKOLNY 2017/2018							
Technik technologii żywności	1	112	76	23	35	37	21
Technik żywienia i usług gastronomicznych	1	532	257	155	115	114	66
Kelnerzy i barmani	–	–	–	–	–	19	11
ROK SZKOLNY 2018/2019							
Technik technologii żywności	1	92	61	23	22	18	11
Technik żywienia i usług gastronomicznych	1	489	242	134	103	114	57
Kelnerzy i barmani	–	–	–	–	–	–	–

^a Z poprzedniego roku szkolnego.

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Z zaprezentowanych danych wynika, że populacja uczniów i absolwentów w łódzkich szkołach średnich kształcących dla branży była z roku na rok niższa.

Szkoły policealne, które są kolejnym szczeblem edukacji zawodowej, zlokalizowane na terenie województwa łódzkiego, nie prowadziły edukacji na kierunkach znajdujących zastosowanie w przemyśle spożywczym i gastronomii.

Egzaminy potwierdzające kwalifikacje zawodowe prowadzone są przez technika i szkoły policealne. W województwie łódzkim do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie produkcja przetworów mięsnych

i tłuszczowych w roku szkolnym 2016/2017 przystąpiło 25 osób (w tym 13 kobiet), zdało 14 z nich (9 kobiet).

Do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie sporządzanie potraw i napojów w roku szkolnym 2016/2017 przystąpiło 869 osób (354 kobiety). Potwierdzenie kwalifikacji uzyskało 576 osób (240 kobiet). W następnym roku szkolnym liczba przystępujących do egzaminu wyniosła 604 osoby (369 kobiet), a wynik pozytywny uzyskało 396 osób (229 kobiet).

Do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie organizacja żywienia i usług gastronomicznych w roku szkolnym 2016/2017 przystąpiło 447 osób (258 kobiet), zdało 301 (180 kobiet), a w następnym roku 470 osób (327 kobiet), a potwierdzenie kwalifikacji uzyskało 267 osób (187 kobiet).

W przypadku egzaminu w zawodzie cukiernika w roku szkolnym 2016/17 przystąpiło do niego 320 osób (228 kobiet), a wynikiem pozytywnym zakończyło 235 osób (173 kobiet). Rok później do egzaminu podeszło 356 osób (265 kobiet), a sukcesem zakończyło go 206 zdających (154 kobiety).

W Łodzi w roku szkolnym 2016/2017 do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodach związanych z branżą przystąpiły 152 osoby, w tym 43 kobiety. Oceny pozytywne uzyskało 80 osób (16 kobiet). W roku szkolnym 2017/2018 w Łodzi żaden z uczniów nie przystąpił do egzaminu w ramach obserwowanych zawodów.

3.1.3. Szkolnictwo wyższe

Szkołą wyższą przygotowującą przyszłych pracowników branży spożywczo–gastronomicznej w województwie łódzkim jest Politechnika Łódzka, która kształci studentów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

Tabela 40

Studenci kierunku studiów związanego z branżą w województwie łódzkim w latach 2016–2019 (łącznie z cudzoziemcami)

Kierunek studiów	Rok akademicki		
	2016/2017	2017/2018	2018/2019
Technologia żywności i żywienie człowieka	509	447	361

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

Studenci tego kierunku studiów stanowią jednak niewielki odsetek ogólnej liczby studentów w województwie, a ich udział, w związku z niewielką liczbą, podlega zmianom w czasie.

W roku akademickim 2018/2019 – 84,8% ogólnej liczby studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, podobnie jak w dwóch poprzednich latach, kształciło się w trybie stacjonarnym. Studenci studiów I stopnia, którzy po ukończeniu cyklu kształcenia uzyskali tytuł inżyniera, w liczbie 299 osób, stanowili 82,8% ogółu studentów tego kierunku. Na studiach II stopnia w roku akademickim 2018/2019 kształciło się 62 studentów. Omawiany kierunek studiów jest w istotny sposób sfeminizowany. Zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych oraz inżynierskich i magisterskich, udział kobiet wśród studentów oscylował wokół 70–80%. W 2019 r. liczba absolwentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w województwie łódzkim wyniosła 139 osób, w tym 81 studiów I stopnia, z tytułem inżyniera. Kobiety stanowiły odpowiednio 84,9% i 85,2% ogółu absolwentów. Studia II stopnia w omawianym roku ukończyło 58 osób, w tym 49 kobiet.

3.1.4. Kwalifikacyjne kursy zawodowe

System edukacji dla przemysłu spożywczego i usług gastronomicznych, uzupełniają kwalifikacyjne kursy zawodowe, w ramach, których słuchacze uzyskiwali kwalifikacje w dziedzinie produkcji wyrobów cukierniczych, produkcji przetworów mięsnych, sporządzania potraw i napojów oraz w dziedzinie organizacji żywienia i usług gastronomicznych. Kursy te niemal w równej mierze organizowane były przez szkoły branżowe I stopnia oraz przez technika.

Tabela 41
Kwalifikacyjne kursy zawodowe w województwie łódzkim

Nazwa kwalifikacji	Szkoły dla młodzieży (bez specjalnych)			Szkoły dla dorosłych		
	szkoły	kursy	sluchacze	szkoły	kursy	sluchacze
ROK SZKOLNY 2016/2017						
Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	–	–	–	1	1	29
Sporządzanie potraw i napojów	5	6	170	2	4	149
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	1	1	24	1	1	29

Nazwa kwalifikacji	Szkoły dla młodzieży (bez specjalnych)			Szkoły dla dorosłych		
	szkoły	kursy	sluchacze	szkoły	kursy	sluchacze
ROK SZKOLNY 2017/2018						
Produkcja wyrobów cukierniczych	1	1	35	1	1	31
Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	–	–	–	1	1	29
Sporządzanie potraw i napojów	7	8	239	2	2	65
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	1	1	28	1	–	–
ROK SZKOLNY 2018/2019						
Produkcja wyrobów cukierniczych	1	1	3	1	2	52
Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	–	–	–	1	2	52
Sporządzanie potraw i napojów	5	5	127	1	1	30
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	2	2	46	–	–	–

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

W latach 2016–2019 liczba kursów kwalifikacyjnych, zorganizowanych w województwie łódzkim była niewielka i przeważały kursy sporządzania potraw i napojów. W większości kursy organizowane były przez szkoły dla młodzieży. Większym zmianom niż liczba kursów zorganizowanych w poszczególnych latach, podlegała liczba słuchaczy, a rekordową ich liczbę zgromadziło 8 kursów związanych ze sporządzaniem potraw i napojów zorganizowanych w roku szkolnym 2017/2018 – 239 słuchaczy.

Kursy kwalifikacyjne w znakomitej większości organizowane były poza Łodzią, o czym świadczy poniższe zestawienie.

Tabela 42
Kwalifikacyjne kursy zawodowe w Łodzi

Nazwa kwalifikacji	Szkoły dla młodzieży (bez specjalnych)			Szkoły dla dorosłych		
	szkoły	kursy	sluchacze	szkoły	kursy	sluchacze
ROK SZKOLNY 2016/2017						
Sporządzanie potraw i napojów	–	–	–	1	2	71
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	–	–	–	1	1	12
ROK SZKOLNY 2017/2018						
Sporządzanie potraw i napojów	–	–	–	1	1	29
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	–	–	–	1	–	–

Źródło: dane Urzędu Statystycznego w Łodzi.

W poprzednich latach w Łodzi organizowano pojedyncze kursy kwalifikacyjne w szkołach dla dorosłych, a w roku szkolnym 2018/2019 nie zorganizowano żadnego kursu podnoszącego kwalifikacje w dziedzinie związanej z branżą gastronomiczną. Przytoczone dane wskazują na niewielką skalę tej formy podwyższania kwalifikacji.

3.2. Charakterystyka wybranych zawodów i podstaw programowych

Analizowane w niniejszym badaniu zawody są jednocześnie profesjami najczęściej kojarzonymi z branżą spożywczą i gastronomiczną. Nie każdy jednak wie, jak można uzyskać dany zawód oraz jaki dokładnie zakres obowiązków posiada osoba zatrudniona na danym stanowisku. Poniżej zostanie omówionych więc osiem profesji branży spożywczo-gastronomicznej, do których kwalifikacje można zdobyć na drodze kształcenia zawodowego.

3.2.1. Piekarz i technik technologii żywności

Aby zostać **piekarzem** można wybrać jedną z trzech proponowanych ścieżek kształcenia. Zawód ten jest realizowany w szkołach branżowych I stopnia, za pośrednictwem kwalifikacyjnego kursu zawodowego oraz bezpośrednio u pracodawcy, na tak zwanym przyuczeniu do zawodu. W zależności od wybranej formy kształcenie trwa ona od 3-6 miesięcy, gdy nauka prowadzona jest

u pracodawcy (przyuczenie do zawodu) do lat 3 w przypadku szkoły branżowej (kurs kwalifikacyjny trwa około 1,5 roku).

Każda z wymienionych powyżej form kształcenia kończy się egzaminem państwowym, którego pozytywny wynik jest potwierdzeniem nabycia kwalifikacji *SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich*. Podstawa programowa zakłada minimum 650h kształcenia w tym zakresie, które obejmuje zajęcia praktyczne i teoretyczne. W skład zajęć w ramach wspomnianej kwalifikacji wchodzi następujące zagadnienia:

- Magazynowanie surowców piekarskich (m.in. poznanie i przestrzeganie zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania; posługiwanie się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach),
- Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich (m.in. posługiwanie się recepturami piekarskimi; ustalanie parametrów technologicznych produkcji ciasta; obsługa maszyn i urządzeń do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia i formowania ciasta),
- Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta (m.in. wykonywanie operacji technologicznych przed rozrostem końcowym i w trakcie rozrostu uformowanych kęsów ciasta; wykonywanie czynności końcowych przed włożeniem wyrobów do pieca; rozróżnianie pieców piekarskich),
- Przygotowanie pieczywa do dystrybucji (m.in. ocenianie jakości gotowego pieczywa; wykonywanie czynności związanych ze schładzaniem i konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich; magazynowanie gotowych wyrobów piekarskich i przygotowywanie ich do ekspedycji).

Podstawa programowa zakłada również minimum 350 godzin kształcenia zawodowego w obszarze *Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów* oraz *efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(TG.b)*. W tym zakresie przewidziane są następujące bloki zajęć:

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy,
- PDG – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- JOZ – język obcy ukierunkowany zawodowo,

- KPS – kompetencje personalne i społeczne,
- PKZ – umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcą ryb.

Osoba, która ukończyła kształcenie na kierunku piekarz oraz pozytywnie zdała egzamin państwowy potrafi przygotować surowce do produkcji wyrobów piekarskich, sporządzać półprodukty piekarskie, dzielić ciasto i kształtować kęsy na wyroby piekarskie, przeprowadzać rozrost oraz wypiek pieczywa, a także obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów piekarskich. Posiada również wiedzę z zakresu organizacji i prowadzenia piekarni.

Najczęściej absolwenci szkół „piekarskich” znajdują zatrudnienie właśnie w piekarniach, cukierniach czy firmach przemysłu spożywczego. Część z nich decyduje się na założenie własnej działalności gospodarczej⁵³.

Piekarz ma również możliwość uzyskania dodatkowych kwalifikacji. Mowa tutaj o kwalifikacji *SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych*. Tym samym po jej uzyskaniu, czyli zdaniu egzaminu państwowego, uczeń otrzymuje zawód **technika technologii żywności**. Co ważne, aby uzyskać wspomnianą kwalifikację i zawód technika, należy już posiadać wykształcenie średnie i kwalifikację *SPC.03*. Dlatego też technika technologii żywności można uzyskać po ukończeniu 2 letniej szkoły branżowej II stopnia, 5 letniego technikum o specjalności technologia żywności lub kwalifikacyjnego kursu zawodowego, który trwa od 2 do 4 semestrów.

Podstawa programowa dla kwalifikacji *SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych* zakłada minimum 170h kształcenia zawodowego w skład, których wchodzi zajęcia merytoryczne i praktyczne z dwóch bloków tematycznych:

- Organizowanie produkcji wyrobów spożywczych (m.in. dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych; ustalanie harmonogramów produkcji wyrobów spożywczych),

⁵³ Podstawa programowa dla zawodu piekarz, źródło https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/piekarz_751204_2.pdf (data dostępu: 13.02.2020 r.)

- Nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych (m.in. nadzorowanie przebiegu procesów produkcji wyrobów spożywczych zgodnie z dokumentacją produkcyjną i technologiczną; pobieranie do badań próbek surowców, półproduktów i produktów, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych).

Dla technika technologii żywności podstawa programowa zakłada minimum 410 godzin kształcenia zawodowego w obszarze *Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów* oraz *efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego*, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów, w których realizowane są następujące bloki zajęć:

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy,
- PDG – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- JOZ – język obcy ukierunkowany zawodowo,
- KPS – kompetencje personalne i społeczne,
- OMZ - Organizacja pracy małych zespołów
- PKZ – umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórca ryb.

Dodatkowo szkoła organizuje praktyki zawodowe dla uczniów w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 7 tygodni (280 godzin).

Absolwent, który zrealizuje cały cykl kształcenia jest przygotowany do zarządzania zakładem spożywczym, wytwarzania produktów spożywczych, obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych, organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych, kontrolowania pracy maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności oraz kierowania zespołem pracowniczym, a także kontroli przebiegu świadczonych przez nich usług⁵⁴.

⁵⁴ Podstawa programowa dla zawodu piekarz, https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/-ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/technik_tehnologii_zywnosci_314403.pdf (data dostępu: 17.02.2020 r.)

Miejsca zatrudnienia technika technologii żywności jest dość zbliżone do miejsc zatrudnienia piekarza. Oprócz piekarni i cukierni, osoby z tym wykształceniem są zatrudniane w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego (różnych branż: mięsnej, cukierniczej itp.), w instytucjach zajmujących się badaniem i oceną żywności i laboratoriach analizy żywności; w placówkach handlowych prowadzących sprzedaż artykułów spożywczych; w firmach zajmujących się przechowaniem i dystrybucją żywności; w zakładach żywienia zbiorowego, w ośrodkach turystyczno-wypoczynkowych. Technicy technologii żywności mogą również prowadzić własną działalność gospodarczą w branży spożywczej.

3.2.2. Cukiernik

Cukiernikiem nazywamy osobę, która ukończyła szkołę branżową I stopnia, technikum o specjalnym profilu lub kwalifikacyjny kurs zawodowy, a następnie zdała państwowy egzamin w formie praktycznej i teoretycznej.

Absolwent wspomnianych szkół po zdanim egzaminie zawodowym otrzymuje poświadczenie nabycia kwalifikacji *SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych*. Na szkolenie tej umiejętności, podstawa programowa zakłada minimum 650 godzin zawodowych dla całego cyklu nauczania w skład których wchodzi następujące efekty kształcenia:

- Magazynowanie wyrobów cukierniczych (m.in. ocena jakości surowców cukierniczych, przestrzeganie zasad rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunków ich magazynowania),
- Wytwarzanie wyrobów cukierniczych (m.in. planowanie procesu technologicznego produkcji wyrobów cukierniczych; sporządzanie półproduktów wyrobów cukierniczych i gotowych wyrobów cukierniczych),
- Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji (m.in. opracowanie projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, wykonywanie elementów do dekorowania wyrobów cukierniczych, obsługa urządzeń do przechowywania wyrobów cukierniczych).

Podstawa programowa dla cukiernika podobnie jak w poprzednich zawodach przewiduje minimum 350 godzin kształcenia zawodowego w obszarze *Efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów, tj.*

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy,

- PDG – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej
- JOZ – język obcy ukierunkowany zawodowo
- KPS – kompetencje personalne i społeczne

oraz efektów kształcenia wspólnych dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ (TG.b). W tym zakresie prowadzone są bloki zajęć dotyczące m.in.: określania wartości odżywczej produktów spożywczych, rozróżniania metod utrwalania żywności i określania ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych, posługiwania się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym czy stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań⁵⁵.

Wykwalifikowany cukiernik jest w stanie obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, przygotowywać półprodukty i gotowe wyroby cukiernicze, a także je dekorować. Cukiernicy więc oprócz wytworzenia produktu, dbają o jego estetyczny wygląd, który będzie cieszył oko klientów. Dlatego osoby te przeważnie pracują w cukierniach bądź restauracjach. Mogą również prowadzić swoją własną działalność gospodarczą, np. związaną z pieczeniem i dekorowaniem tortów.

Należy również podkreślić, że ta grupa zawodowa posiada wiele możliwości dokończania się. Cukiernik, który uzyska wykształcenie średnie lub średnie branżowe oraz dyplom potwierdzający nabycie kwalifikacji *SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych* otrzyma tytuł zawodowy technik technologii żywności (podobnie jak w przypadku zawodu piekarz). Ponadto dla cukierników organizowanych jest szereg kursów i szkoleń krótkookresowych. Ich organizatorami są najczęściej prywatne firmy szkoleniowe lub producenci wyrobów cukierniczych. Kilkogodzinne spotkania dotyczą najczęściej nowych metod zdobienia wypieków, szkolenia umiejętności cukierniczych, popularyzacji modnych w danym sezonie smaków lub wykorzystywanie produktów ekologicznych.

3.2.3. Przetwórcza mięsa

Przetwórcza mięsa jest jednym z najstarszych zawodów branży spożywczej. Podstawowym działaniem człowieka, było i jest pozyskiwanie mięsa do spożycia.

⁵⁵ Podstawa programowa dla zawodu cukiernik, źródło: https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/cukiernik_751201.pdf
(data dostępu: 11.02.2020 r.)

Aktualnie jest to zawód dość zapomniany, niechętnie wybierany przez młodzież. Tym samym na rynku pracy zauważa się deficyt osób z umiejętnościami i kwalifikacjami w zakresie obróbki mięsa. Należy podkreślić, iż aktualnie w branży spożywczej funkcjonuje szereg pokrewnych nazw dla tego zawodu. Mówi się o: wędliniarzu, rzeźniku, masarzu czy aparatowym przetwórstwa mięsnego. Zakres obowiązków na wymienionych stanowiskach jest bardzo podobny, identyczna jest również ścieżka kształcenia i posiadane kwalifikacje.

Aby zostać przetwórcą mięsa można wybrać jedną z trzech proponowanych ścieżek kształcenia. Zawód ten jest realizowany w szkołach branżowych I stopnia, technikach, a także za pośrednictwem kwalifikacyjnego kursu zawodowego.

W zależności od wybranej placówki, kształcenie trwa od 1,5 roku w przypadku kursu kwalifikacyjnego do lat 5 w przypadku technikum. Szkoły nie różnią się między sobą wyłącznie długością okresu kształcenia, ale również ilością zdobytych kwalifikacji. Szkoła branżowa I stopnia oraz kwalifikacyjny kurs zawodowy zakładają zdobycie jednej kwalifikacji. Technikum natomiast umożliwia uzyskanie dwóch kwalifikacji i jednocześnie przystąpienie do matury.

Każda z wymienionych powyżej form kształcenia kończy się egzaminem państwowym, którego pozytywny wynik jest potwierdzeniem nabycia kwalifikacji *SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych*. Podstawa programowa zakłada minimum 650h kształcenia w tym zakresie, które obejmuje zajęcia praktyczne i teoretyczne. W skład zajęć w ramach wspomnianej kwalifikacji wchodzi następujące zagadnienia:

- Rozbiór i wykrawanie mięsa (m.in. wyznaczanie linii podziału tusz i półtuszy na części zasadniczych; obsługa maszyn, urządzeń i sprzętu podczas rozbioru i wykrawania mięsa; prowadzenie dokumentacji dotyczącej rozbioru i wykrawania mięsa),
- Magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji (m.in. dobieranie metod i technik wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych; obsługa urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnic; obsługa urządzeń stosowanych do konfekcjonowania mięs),
- Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych (m.in. stosowanie receptur oraz przestrzeganie norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;

obsługa maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych; wykonywanie czynności związanych z produkcją wędlin, wyrobów garnażeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych),

- Magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (m.in. dobieranie i obsługa urządzeń do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych; dobieranie i obsługa środków transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych; określanie warunków magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych).

Podstawa programowa podobnie jak w poprzednich zawodach zakłada minimum 350 godzin kształcenia zawodowego w obszarze *Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów* oraz *efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno- -gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(TG.b)*. W tym zakresie przewidziane są następujące bloki zajęć:

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy,
- PDG – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- JOZ – język obcy ukierunkowany zawodowo,
- KPS – kompetencje personalne i społeczne,
- PKZ(TG.b) – umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcy ryb.

Osoba, która ukończyła kształcenie w zawodzie przetwórcy mięsa oraz pozytywnie zdała egzamin państwowy potrafi dokonać rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawać mięso, magazynować i przygotowywać mięso do dystrybucji, obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie mięsa, wykonywać prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych, magazynować i przygotowywać przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji⁵⁶.

⁵⁶ Podstawa programowa dla zawodu wędliniarz, źródło: https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/wedliniarz_751107_1.pdf (data dostępu: 21.02.2020 r.)

Najczęściej absolwenci wspomnianych szkół znajdują zatrudnienie w zakładach mięsnych, rzeźniach, masarniach, zakładach wędliniarskich, hurtowniach mięsnych, sklepach mięsnych, zakładach garmażeryjnych, punktach zbytu mięsa i jego przetworów, a także w hipermarketach posiadających własny dział rozbioru mięsa. Część z absolwentów decyduje się również na założenie własnej działalności gospodarczej z zakresu przetwórstwa mięsa.

Niestety dla zawodu wędliniarza nie ma zbyt szerokiej gamy proponowanych szkoleń. Te dostępne na rynku, dotyczą najczęściej obsługi nowych urządzeń do obróbki mięsa (realizują je zazwyczaj firmy prywatne lub producenci wspomnianych maszyn) lub dotyczących wprowadzenia nowych przepisów odnośnie bezpieczeństwa i higieny pracy. Wędliniarz ma jednak możliwość uzyskania dodatkowych kwalifikacji, poprzez kontynuowanie nauki w szkole branżowej II stopnia, na kwalifikacyjnym kursie zawodowym lub gdy zrealizuje cały cykl nauki w technikum. Wspomnianą dodatkową kwalifikacją jest *SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych* (podobnie jak w przypadku cukiernika i piekarza). Tym samym po jej potwierdzeniu, czyli zdaniu egzaminu państwowego i uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego, uczeń otrzymuje zawód *technika technologii żywności*.

3.2.4. Kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych

Zawód **kucharza** można uzyskać za pośrednictwem jednej z kilku proponowanych ścieżek kształcenia. Pierwsza z nich to ukończenie 3 letniej szkoły branżowej I stopnia, druga to uczęszczanie na kwalifikacyjny kurs zawodowy trwający 2-3 semestry (tj. 1.5 roku), natomiast trzecia to ukończenie 5 letniego technikum o profilu gastronomicznym. Każda z wymienionych form kształcenia kończy się egzaminem państwowym, którego pozytywny wynik jest potwierdzeniem nabycia kwalifikacji. W przypadku wyboru technikum, uczeń po całym cyklu kształcenia dodatkowo uzyskuje tytułu technika oraz ma możliwość przystąpienia do egzaminu maturalnego.

Wspomniane kwalifikacja to *HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań*. Na szkolenie tej umiejętności, podstawa programowa przewiduje minimum 700 godzin kształcenia zawodowego w trakcie całego cyklu nauczania. W skład zajęć zalicza się zajęcia praktyczne i teoretyczne w skład których wchodzi następujące zagadnienia:

- Przechowywanie żywności (m.in. klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;

rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; dobieranie metod utrwalania żywności),

- Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów (m.in. stosowanie receptur gastronomicznych; rozpoznawanie zmian zachodzących w żywności podczas sporządzania potraw i napojów; dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów).

Podstawa programowa dla kucharza zakłada minimum 300 godzin kształcenia zawodowego w obszarze *Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów* oraz *efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(TG.c)*. W tym zakresie przewidziane są następujące bloki zajęć:

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy,
- PDG – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- JOZ – język obcy ukierunkowany zawodowo,
- KPS – kompetencje personalne i społeczne,
- PKZ – umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych.

Dodatkowo szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla kucharza w wymiarze 4 tygodni (160 godz.)⁵⁷.

Wykwalifikowany kucharz po odbyciu całego cyklu kształcenia jest w stanie samodzielnie zaplanować i zorganizować miejsce na przechowywanie żywności, sporządzać potrawy i napoje, wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw i napojów, a także zarządzać i prowadzić kuchnię w punkcie gastronomicznym. Należy również podkreślić, że ta grupa zawodowa często korzysta z krótkookresowych kursów doszkalających. Są one organizowane przeważnie przez firmy zewnętrzne i dotyczą podniesienia swoich umiejętności kulinarnych. Kucharze zdobywają wiedzę np. związaną z kuchnią innego kraju (francuska, hiszpańska itp.), nowych trendów serwowania potraw lub wykorzystania nowych technik pracy. Dodatkowo absolwent szkoły kształcącej

⁵⁷ Podstawa programowa dla zawodu kucharz, źródło: https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/kucharz_512001_1.pdf (data dostępu: 18.02.2020 r.)

w zawodzie kucharz może podjąć dalszą naukę i zyskać zawód **technika żywienia i usług gastronomicznych**.

Tytuł technika dana osoba (kucharz) otrzyma po potwierdzeniu kwalifikacji *HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego. W tym przypadku kandydat powinien ukończyć 2 letnią szkołę branżową II stopnia, 5 letnie technikum o profilu technologia żywności i usług gastronomicznych lub 1,5 roczny kwalifikacyjny kurs zawodowy dla tej kwalifikacji.

Podstawa programowa dla kwalifikacji *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* zakłada minimum 300h kształcenia zawodowego w skład, których wchodzi zajęcia merytoryczne i praktyczne z trzech bloków tematycznych:

- Planowanie i ocena żywienia (m.in. klasyfikacja składników pokarmowych oraz określanie ich źródeł; obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw; korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia),
- Organizowanie produkcji gastronomicznej (m.in. planowanie produkcji potraw i napojów; opracowywanie kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw; opracowywanie receptury gastronomiczne),
- Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych (m.in. przygotowywanie ofert usług gastronomicznych; dobieranie metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych; kalkulacja kosztów usług gastronomicznych).

Dla technika technologii żywienia i usług gastronomicznych podstawa programowa zakłada także minimum 380 godzin kształcenia zawodowego w obszarze *Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów* oraz *efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(TG.c⁵⁸) i PKZ(TG.h⁵⁹)* w których realizowane są następujące bloki zajęć:

⁵⁸ Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych

⁵⁹ Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy,
- PDG – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- JOZ – język obcy ukierunkowany zawodowo,
- KPS – kompetencje personalne i społeczne,
- OMZ - Organizacja pracy małych zespołów
- PKZ(TG.c) – m.in. posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej czy poznanie zasad organoleptycznej oceny żywności,
- PKZ(TG.h) – m.in. wykonywanie czynności związanych z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności czy interpretacja wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych.

Ponadto szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni (160 godzin).

Absolwent, który zrealizuje cały cykl kształcenia jest przygotowany do oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, planowania i oceny żywności, organizowania produkcji gastronomicznej, planowania i realizacji usług gastronomicznych⁶⁰.

Najczęściej osoby z wykształceniem gastronomicznym (czyli kucharzy oraz techników żywienia i usług gastronomicznych) możemy znaleźć w restauracjach, punktach żywienia zbiorowego (stołówki, bary), hotelach. Wraz z rozwojem usług gastronomicznych wielu z nich rozpoczyna prace w firmach zajmujących się cateringiem (dietetycznym, okolicznościowym itp.). Osoby z wykształceniem gastronomicznym często decydują się też na założenie własnej działalności gospodarczej. Najczęściej są to małe gastronomie lub wspomniane usługi cateringowe. Należy również wspomnieć, iż podczas nauki w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, uczeń zdobywa odpowiednią wiedzę, aby objąć stanowiska kierownicze takie jak: szef kuchni czy menadżer np. restauracji/firmy gastronomicznej.

Aktualnie wielu aktywnych zawodowo pracowników restauracji nie posiada tytułu zawodowego technika żywienia i usług gastronomicznych lub

⁶⁰ Podstawa programowa dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, źródło: https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/technik_uslug-gastronomicznych_343404.pdf (data dostępu: 18.02.2020 r.)

kucharza. Dzieje się to z powodu zbyt niskiej liczby wykwalifikowanych pracowników z tego zakresu dostępnych na rynku. Część z nich podjęło pracę na podstawie krótkookresowych kursów doszkalających lub dzięki swoim predyspozycjom do zawodu, tj. poczuciu smaku i zmysłowi artystycznemu. Bardzo ważne w tej profesji są również aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

3.2.5. Technik przetwórstwa mleczarskiego

Technologiem przetwórstwa mleczarskiego zostaje osoba, która ukończyła 5-letnie technikum, 2-letnią szkołę branżową II stopnia lub 1,5 roczny kwalifikacyjny kurs zawodowy. Absolwent wspomnianych szkół po zdaniu egzaminów państwowych, otrzymuje potwierdzenia nabycia aż dwóch kwalifikacji zawodowych i tytuł technika. Dodatkowo na zakończenie edukacji w technikum, uczeń ma możliwość przystąpienia do egzaminu maturalnego.

Pierwsza z wspomnianych kwalifikacji to: *SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń*. Podstawa programowa dla tej kwalifikacji, zakłada minimum 650h kształcenia zawodowego w skład, których wchodzi zajęcia merytoryczne i praktyczne z trzech bloków tematycznych:

- Przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych (m.in. przeprowadzanie oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; użytkowanie maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych),
- Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych (m.in. dobieranie parametrów technologicznych do produkcji wyrobów spożywczych; wykonywanie czynności związanych z prowadzeniem procesów produkcji wyrobów spożywczych; przeprowadzanie oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów gotowych w poszczególnych fazach procesu technologicznego),
- Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do wysyłki (m.in. wykonywanie czynności związanych z magazynowaniem wyrobów gotowych; użytkowanie środków transportu wewnętrznego; określanie warunków magazynowania wyrobów gotowych).

Druga kwalifikacja, którą po zakończeniu edukacji otrzymuje technik przetwórstwa mleczarskiego to: *SPC.06. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich*. W tym przypadku podstawa programowa zakłada minimum 170h kształcenia, które obejmuje następujące bloki tematyczne:

- Organizowanie produkcji wyrobów mleczarskich (m.in. dobieranie operacji i procesów stosowanych w produkcji wyrobów mleczarskich; rozliczanie zużycia surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów mleczarskich; planowanie zagospodarowania produktów ubocznych i odpadów produkcyjnych),
- Nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich (m.in. monitorowanie przebiegu produkcji wyrobów mleczarskich pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości; dobieranie sprzętu i odczynników do badania surowców, dodatków do żywności, półproduktów i wyrobów mleczarskich; przeprowadzanie badania fizycznego, chemicznego surowców, dodatków do żywności, półproduktów i wyrobów mleczarskich).

Dla technika technologii przetwórstwa mleczarskiego podstawa programowa zakłada także minimum 410 godzin kształcenia zawodowego w obszarze *Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów* oraz *efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(TG.b⁶¹) i PKZ(TG.i⁶²)* w których realizowane są następujące bloki zajęć:

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy,
- PDG – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- JOZ – język obcy ukierunkowany zawodowo,
- KPS – kompetencje personalne i społeczne,
- OMZ - Organizacja pracy małych zespołów

⁶¹ Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórca ryb

⁶² Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego

- PKZ (TG.b) – m.in. rozróżnianie metod utrwalania żywności i określania ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych; rozpoznawanie instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego,
- PKZ (TG.i) – m.in. rozróżnianie operacji i procesów wykorzystywanych w produkcji żywności; charakteryzowanie procesów technologicznych produkcji wyrobów spożywczych.

Szkoła organizuje także praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 7 tygodni (280 godzin).

Absolwent, który zrealizuje cały cykl kształcenia jest przygotowany do wytwarzania wyrobów mleczarskich, obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich, planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich, oceniania jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne⁶³.

Najczęściej osoby z wykształceniem technicznym w obszarze przetwórstwa mleczarskiego, pracują w mleczarniach, zakładach przetwórstwa mleczarskiego i nowoczesnych zakładach produkujących żywność. Zajmują oni takie stanowiska jak: technolog, manager czy pracownik laboratorium. Często też osoby z opisywanym wykształceniem decydują się na prowadzenie własnej firmy z obszaru spożywczego. Zawód technika przetwórstwa mleczarskiego, umożliwia również kontynuowanie nauki na uczelni wyższej.

3.2.6. Kelner i Technik usług kelnerskich

Kelner oraz technik usług kelnerskich to jedne z najważniejszych zawodów gastronomicznych. W ostatnich latach zyskują coraz większą popularność, a pracownicy z tego obszaru są poszukiwani na rynku pracy. Spowodowane jest to rosnącym zainteresowaniem konsumentów usługami gastronomicznymi, a także organizowaniem w lokalach licznych przyjęć rodzinnych, biznesowych oraz korzystaniem z cateringu.

Zawody te, różnią się między sobą przede wszystkim długością kształcenia oraz ilością uzyskanych kwalifikacji.

⁶³ Podstawa programowa dla zawodu technik przetwórstwa mleczarskiego, źródło: https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/technik_przetworstwa_mleczarskiego_314402.pdf (data dostępu: 24.02.2020 r.)

Zawód **kelnera** można uzyskać za pośrednictwem szkoły branżowej I stopnia lub kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Niezależnie od miejsca odbywania nauki, kończy się ona egzaminem państwowym, którego pozytywny wynik potwierdza nabycie jednej kwalifikacji *HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich*. Na szkolenie tej umiejętności, podstawa programowa przewiduje minimum 410 godzin kształcenia zawodowego. W skład zajęć zalicza się zajęcia praktyczne i teoretyczne z zakresu:

- Sporządzanie potraw i napojów (m.in. dobieranie metod i technik sporządzania potraw i napojów; sporządzanie potraw i napojów zgodnie z recepturami; przestrzeganie procedur i stosowanie instrukcji stanowiskowych systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów),
- Obsługiwanie gości (m.in. obsługa gości zgodnie z obowiązującymi standardami; nakrywanie stołu zgodnie z zamówieniem gości; wykonywanie usług kelnerskich podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym).

W przypadku **technika usług kelnerskich** wykształcenie w tym zawodzie można uzyskać za pośrednictwem 5 letniego technikum lub kwalifikacyjnego kursu zawodowego trwającego 1.5 roku (odpowiedniego dla danej kwalifikacji). W obu przypadkach, kształcenie kończy się egzaminem państwowym, którego pozytywny wynik jest potwierdzeniem nabycia konkretnej kwalifikacji. W przypadku wyboru technikum, uczeń po całym cyklu kształcenia dodatkowo uzyskuje tytułu technika oraz ma możliwość przystąpienia do egzaminu maturalnego.

Technik usług kelnerskich w trakcie nauki uzyskuje dwie kwalifikacje zawodowe. Pierwsza z nich to kwalifikacja, która jest wspólna dla kelnera i technika usług kelnerskich, tj. *HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich*. Druga ze wspomnianych kwalifikacji, która jednocześnie nadaje uczniowi tytuł zawodowy technika, to: *HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych*. Podobnie jak w poprzedniej kwalifikacji podstawa programowa zakłada 410 godzin kształcenia w tym obszarze. W szczególności trenowane są umiejętności dotyczące:

- Planowania usług gastronomicznych (m.in. planowanie i organizowanie obsługi przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym; przygotowanie miejsca realizacji usług

gastronomicznych; dobieranie urządzeń i sprzętu do wykonania usługi gastronomicznej),

- Rozliczania usług gastronomicznych (m.in. sporządzania kalkulacji cen potraw i napojów; rozliczania kosztów usług gastronomicznych; dokonywania rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych)

Dodatkowo podstawa programowa zarówno dla kelnera jak i technika usług kelnerskich zakłada minimum 370 godzin kształcenia zawodowego w obszarze *Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(TG.e)*. W tym zakresie przewidziane są następujące bloki zajęć:

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy,
- PDG – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- JOZ – język obcy ukierunkowany zawodowo,
- KPS – kompetencje personalne i społeczne,
- OMZ - organizacja pracy małych zespołów
- PKZ – umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik usług kelnerskich

Ponadto szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 8 tygodni (320 godzin), w tym, co najmniej 4 tygodnie w zakładzie gastronomii świadczącym pełen zakres usług kelnerskich⁶⁴.

Wykwalifikowany pracownik usług kelnerskich po odbyciu całego cyklu kształcenia jest w stanie samodzielnie przygotowywania sale konsumpcyjne do obsługi gości, wykonywać czynności związane z obsługą gości czy rozliczać usługi kelnerskie.

Technicy usług kelnerskich czy też kelnerzy, najczęściej pracują jako samodzielni kelnerzy, szefowie obsługi kelnerskiej, barmani, organizatorzy usług cateringowych, koordynatorzy ślubni, managerowie zakładów gastronomicznych czy organizatorzy imprez okolicznościowych. Ponadto możemy ich spotkać

⁶⁴ Podstawa programowa dla zawodu kelner, źródło: https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/kelner_513101_5.pdf (data dostępu: 26.02.2020 r.)

w restauracjach, barach, pubach, kawiarniach, hotelach i pensjonatach, ośrodkach wypoczynkowych, agroturystykach czy na promach i statkach.

Często ta grupa zawodowa korzysta z krótkookresowych kursów zawodowych. Do najczęstszych z nich zalicza się kursy baristy czy barmana. Ponadto absolwenci techników (lub osoby, które ukończyły szkołę branżową i uzupełniły wykształcenie o egzamin maturalny) mogą kontynuować i doskonalić swoje kwalifikacje w ramach studiów licencjackich i magisterskich, na kierunkach: np. turystyka i rekreacja, hotelarstwo.

3.3. Egzaminy w wybranych zawodach branży spożywczo-gastronomicznej przeprowadzone w latach 2016-2019

Jedną z dróg do uzyskania kwalifikacji w wybranym zawodzie branży jest skorzystanie z oferty kształcenia w szkołach na różnych poziomach, np.: szkołach branżowych, technikach, szkołach policealnych. Dodatkową formą zdobycia odpowiedniego zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji mogą być również kursy kwalifikacyjne organizowane przez placówki edukacyjne różnego typu.

Drugą drogą do zostania wykwalifikowanym kucharzem, piekarzem, cukiernikiem czy innym pracownikiem branży spożywczej lub gastronomicznej jest kształcenie w rzemiośle. Łączy ono naukę u rzemieślnika w procesie pracy, doksztalanie w szkole oraz nadzór organizacji rzemiosła nad przebiegiem takiego przygotowania zawodowego. Kształcenie to odbywa się w tzw. systemie dualnym w warunkach naturalnej pracy, co w istotny sposób ułatwia przechodzenie młodzieży z edukacji do sfery zawodowej. Obecnie w województwie łódzkim 1039 zakładów rzemieślniczych realizuje przygotowanie zawodowe w sumie dla 2869 młodych osób.

Te dwie drogi kształcenia różnią się między sobą, ale obie pozwalają na zostanie w pełni wykwalifikowanym pracownikiem i potwierdzenie uzyskanych umiejętności poprzez przystąpienie do egzaminów. Są to odpowiednio: egzaminy potwierdzające kwalifikacje - organizowane przez CKE, bądź też egzaminy czeladnicze lub mistrzowskie przeprowadzane przez izby rzemieślnicze.

3.3.1. Egzaminy przeprowadzone Izbę Rzemieślniczą w Łodzi

Nuka zawodu w rzemiośle kończy się uzyskaniem świadectwa czeladniczego lub dyplomu mistrzowskiego po złożeniu właściwych egzaminów.

Egzamin czeladniczy składa się z dwóch etapów: praktycznego i teoretycznego. Etap teoretyczny zawiera dwie części pisemną i ustną, natomiast

etap praktyczny odbywa się u pracodawców i nie może być on krótszy niż 120 minut i dłuższy niż 24 godziny łącznie w ciągu trzech dni.

Egzamin mistrzowski teoretyczny obejmuje wszystkie zagadnienia egzaminu czeladniczego oraz dodatkowe pytania z zakresu podstaw psychologii i pedagogiki oraz metodyki nauczania. Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu teoretycznego przygotowywane są na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodzie ustalonej przez ministra właściwego ds. edukacji.

Instytucjami uprawnionymi do przeprowadzania egzaminów rzemieślniczych są izby rzemieślnicze działające na wybranym terenie kraju.

Izba Rzemieślnicza w Łodzi jest najstarszym ośrodkiem egzaminacyjnym w województwie łódzkim, działającym od 1930 roku, który potwierdza kwalifikacje zawodowe egzaminem czeladniczym lub mistrzowskim, uzyskane w procesie kształcenia w formach szkolnych i pozaszkolnych.

Obecnie egzaminy przeprowadzane są w 33 zawodach i mają status egzaminów państwowych.

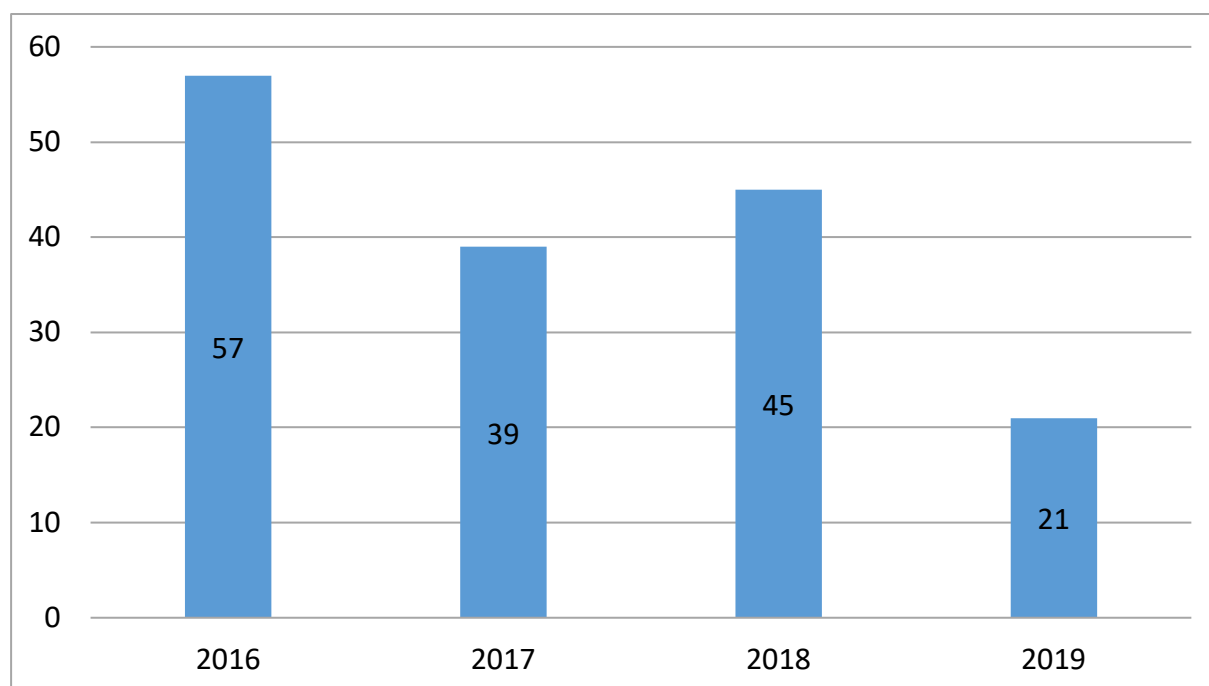
Egzaminy w zawodzie Piekarz

Egzaminy czeladnicze

W latach 2016-2019 Izba Rzemieślnicza w Łodzi przeprowadziła egzaminy czeladnicze dla 162 osób z terenu województwa łódzkiego.

Wykres 5

Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie piekarz w latach 2016–2019

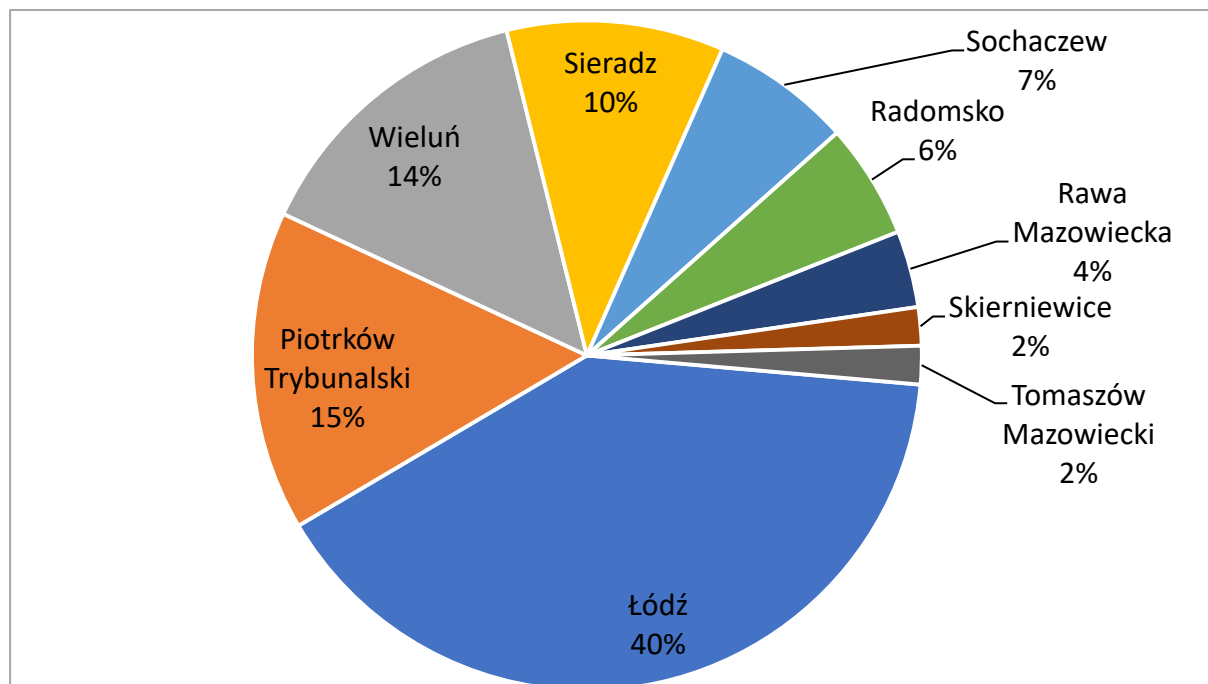


Źródło: Statystyka Izby Rzemieślniczej w Łodzi

Analizując dostępne dane, liczba osób przystępujących do egzaminów czeladniczych w Łodzi z roku na rok jest coraz mniejsza. W 2016 r. do egzaminu czeladniczego przystąpiło 57 osób, w 2017 r. 39 osób, w 2018 r. 45 osób, a w 2019 r. tylko 21 osób.

Wykres 6

Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie piekarz w latach 2016–2019 w podziale na miejsce zamieszkania



Źródło: Statystyka Izby Rzemieślniczej w Łodzi

Najwięcej osób zdających egzaminy czeladnicze w zawodzie piekarz było z miasta Łodzi, bo aż 65, z Piotrkowa Trybunalskiego 25, z Radomska 9, z Tomaszowa Mazowieckiego 3, z Sieradza 17, z Wielunia 23, z Rawy Mazowieckiej 6, ze Skierniewic 3 i z Sochaczewa 11.

Egzaminy mistrzowskie

W latach 2016–2019 nastąpił wyraźny brak zainteresowania egzaminami mistrzowskimi w zawodzie piekarz.

W 2016 r. Izba Rzemieślnicza w Łodzi nie przeprowadziła żadnego egzaminu mistrzowskiego w tym zawodzie. W 2017 r. dwie osoby zdały taki egzamin, w 2018 r. jedna, w 2019 r. również jedna.

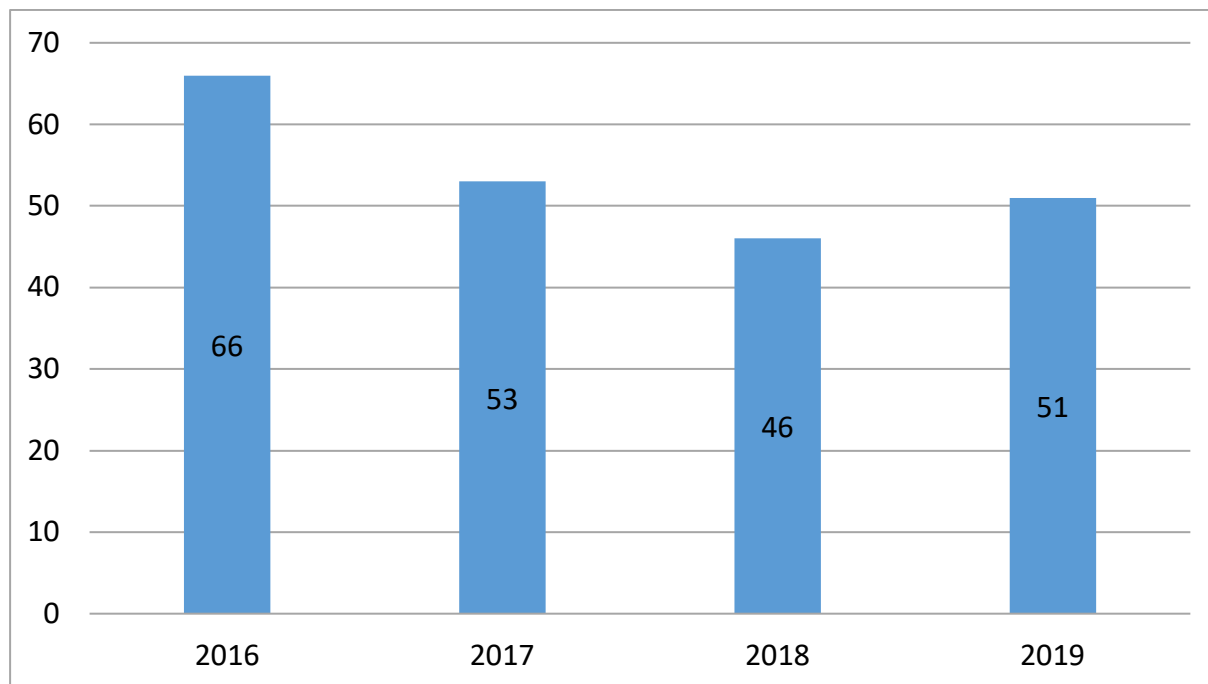
Egzaminy w zawodzie Cukiernik

Egzaminy czeladnicze

W latach 2016–2019 Izba Rzemieślnicza w Łodzi przeprowadziła egzaminy czeladnicze w zawodzie cukiernik dla 216 osób z terenu województwa łódzkiego.

Wykres 7

Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie cukiernik w latach 2016–2019

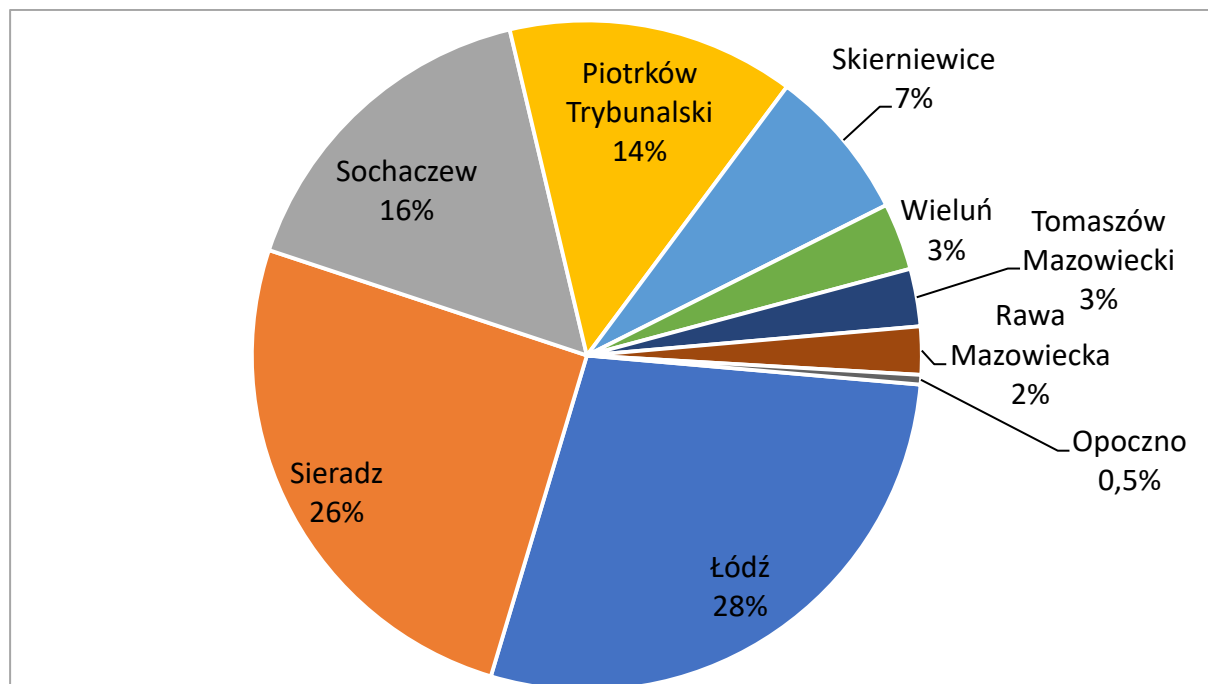


Źródło: Statystyka Izby Rzemieślniczej w Łodzi

Analizując dostępne dane, daje się zauważyć zmniejszające się zainteresowanie przystąpieniem do egzaminów czeladniczych. W 2016 r. do egzaminu czeladniczego przystąpiło 66 osób, w 2017 r. 53 osoby, w 2018 r. 46 osób, a w 2019 r. 51 osób.

Wykres 8

**Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie cukiernik w latach 2016–2019
w podziale na miejsce zamieszkania**



Źródło: Statystyka Izby Rzemieślniczej w Łodzi

Najwięcej osób zdających egzaminy czeladnicze w zawodzie cukiernik pochodziło z miasta Łodzi 61 osób, co stanowi 28% wszystkich zdających, z Tomaszowa Mazowieckiego 6 osób, to jest 2%, z Rawy Mazowieckiej 5 osób, 2% zdających, z Piotrkowa Trybunalskiego 30 osób, co stanowi 14% zdających, z Sieradza 55, co stanowi 26%, ze Skierniewic 16 osób, to jest 7%, z Opoczna 1 osoba, ok. 0,5%, z Wielunia 7 osób, tj. 3%, a z Sochaczewa 31 osób, tj. 16% ogółu zdających.

Egzaminy mistrzowskie

W latach 2016–2019 Izba Rzemieślnicza w Łodzi przeprowadziła egzaminy mistrzowskie w zawodzie cukiernik dla 5 osób z terenu województwa łódzkiego.

W 2016 r. Izba Rzemieślnicza nie przeprowadziła żadnego egzaminu mistrzowskiego w tym zawodzie, w 2017 r. – trzy, a w 2018 r. i 2019 r. po jednym.

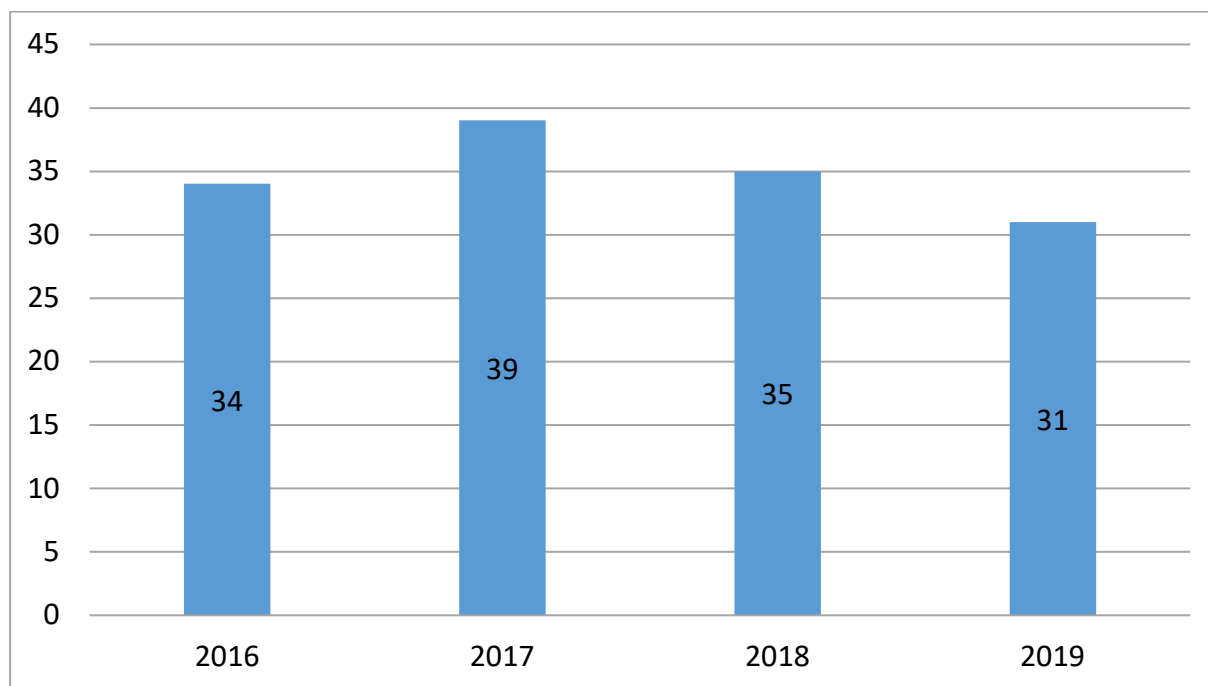
Egzaminy w zawodzie Kucharz

Egzaminy czeladnicze

W latach 2016–2019 Izba Rzemieślnicza w Łodzi przeprowadziła egzaminy czeladnicze dla 139 osób z terenu województwa łódzkiego.

Wykres 9

Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie kucharz w latach 2016–2019

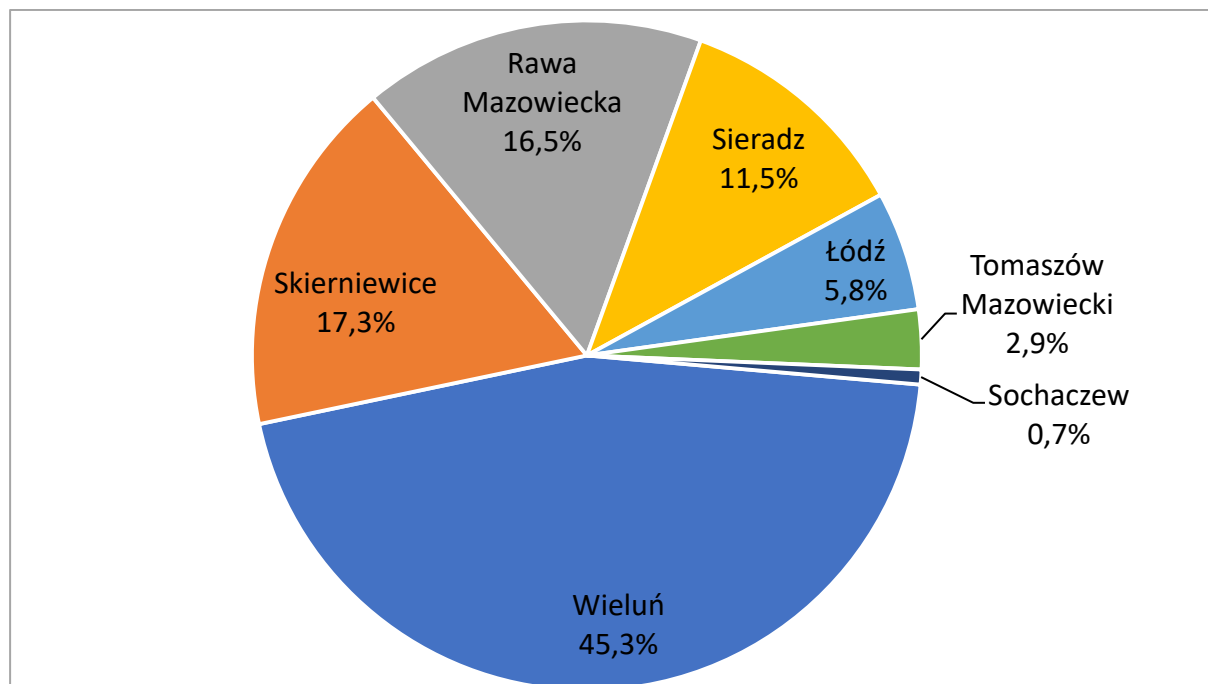


Źródło: Statystyka Izby Rzemieślniczej w Łodzi

Spoglądając na liczbę osób przystępujących do egzaminów czeladniczych w danym roku, w regionie łódzkim, można zaobserwować niewielką tendencję spadkową. I tak w 2016 r. do egzaminu czeladniczego przystąpiły 34 osoby, w 2017 r. 39 osób, w 2018 r. 35 osób, a w 2019 r. tylko 31.

Wykres 10

**Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie kucharz w latach 2016–2019
w podziale na miejsce zamieszkania**



Źródło: Statystyka Izby Rzemieślniczej w Łodzi.

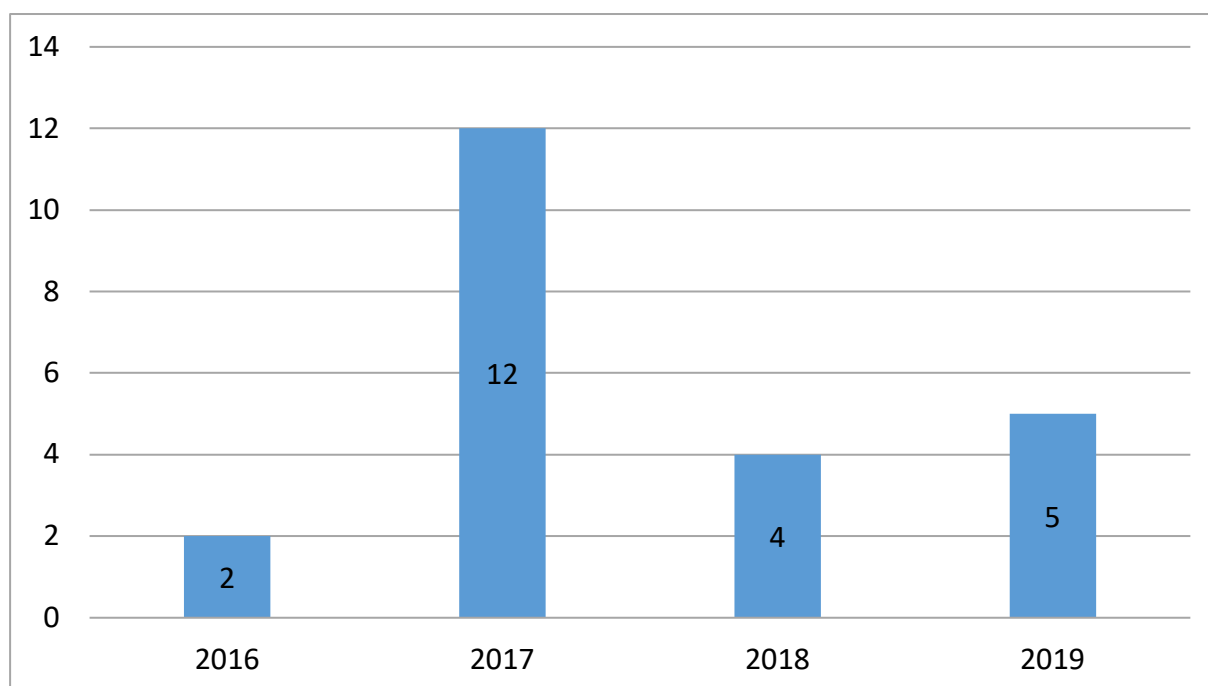
Najwięcej osób zdających egzaminy czeladnicze w zawodzie kucharz było z miasta Wieluń 63 osoby, ze Skierniewic 24 osoby, z Rawy Mazowieckiej 23 osoby, z Sieradza 16, z Łodzi 8, z Tomaszowa Mazowieckiego 4, a z Sochaczewa 1 osoba.

Egzaminy mistrzowskie

W latach 2016–2019 Izba Rzemieślnicza w Łodzi przeprowadziła egzaminy mistrzowskie dla 23 osób z terenu województwa łódzkiego.

Wykres 11

Liczba egzaminów mistrzowskich w zawodzie kucharz w latach 2016–2019



Źródło: Statystyka Izby Rzemieślniczej w Łodzi.

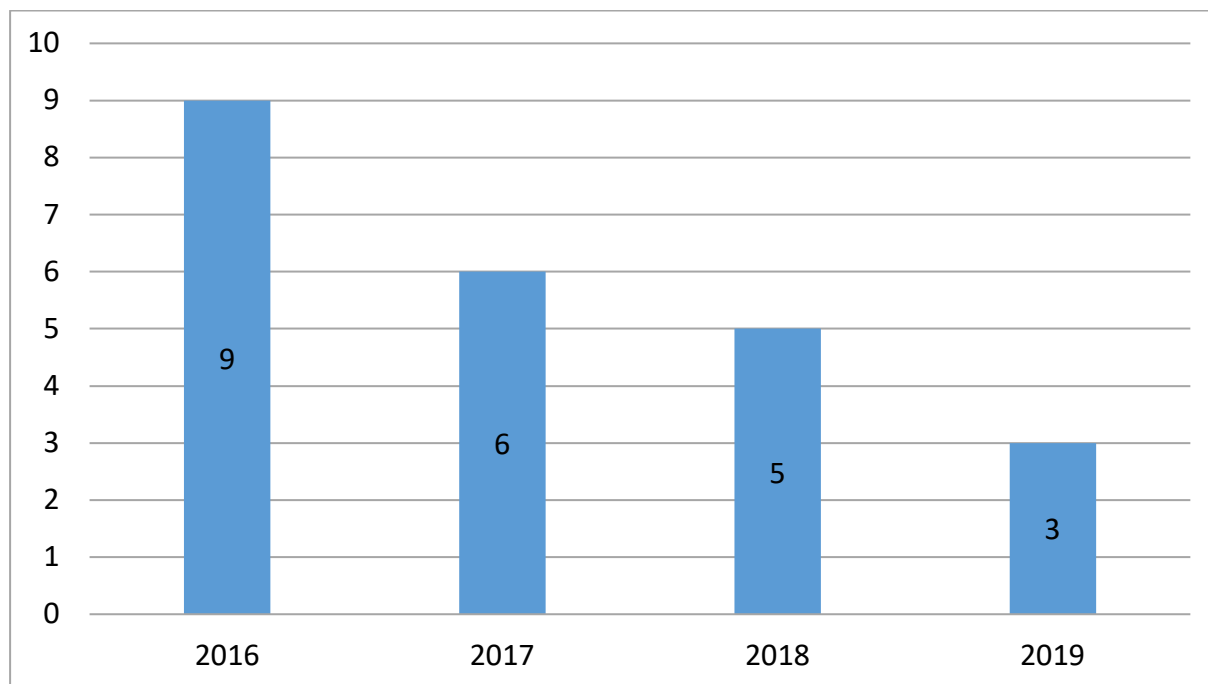
Odpowiednio w 2016 r. przeprowadzono tylko 2 egzaminy, w 2017 r. 12, w 2018 r. 4, a w 2019 r. 5 egzaminów.

Egzaminy w zawodzie Rzeźnik-Wędliniarz

Egzaminy czeladnicze

W latach 2016–2019 Izba Rzemieślnicza w Łodzi przeprowadziła egzaminy czeladnicze dla 23 osób z terenu województwa łódzkiego.

Wykres 12
Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie rzeźnik-wędliniarz w latach 2016–2019



Źródło: Statystyka Izby Rzemieślniczej w Łodzi.

Dane w poszczególnych latach wyglądają następująco: w 2016r. Izba przeprowadziła 9 egzaminów czeladniczych, w 2017 r. - 6, w 2018 r. - 5, a w 2019 r. - 3. W latach 2016–2019 najczęściej zdających było z Łodzi - 12, z Piotrkowa - 5, z Łasku - 2, z Łowicza - 4.

Egzaminy mistrzowskie

W latach 2016–2019 Izba Rzemieślnicza przeprowadziła tylko 1 egzamin mistrzowski i odbył się on w 2017r. w Łodzi.

3.3.2. Egzaminy przeprowadzone przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną w Łodzi

Drugą instytucją przeprowadzającą egzaminy zawodowe w branżach spożywczej i gastronomicznej jest Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi, która jako jedna z ośmiu okręgowych komisji egzaminacyjnych na terenie swojej działalności przygotowuje, organizuje i przeprowadza egzaminy potwierdzające

kwalifikacje w zawodzie zwane egzaminem zawodowym. Egzaminy zawodowe przeprowadzane przez OKE są egzaminami zewnętrznymi do których mogą przystąpić uczniowie zasadniczych szkół zawodowych i techników, szkół branżowych oraz uczniowie szkół policealnych, absolwenci wcześniej wymienionych szkół, osoby, które ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy oraz osoby spełniające warunki określone w przepisach w sprawie egzaminów eksternistycznych. W zależności od zawodu składają się na niego jedna dwie lub trzy kwalifikacje potwierdzane egzaminem. Zatem liczba egzaminów w danym zawodzie jest równa liczbie wyodrębnionych w nim kwalifikacji.

W badanych branżach, spożywczej i gastronomicznej, w latach 2016–2019 przeprowadzono w województwie łódzkim egzaminy dla następujących zawodów:

- Piekarz
- Cukiernik
- Kelner
- Kucharz
- Wędliniarz
- Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego
- Technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności
- Technik przetwórstwa mleczarskiego
- Technik technologii żywności
- Technik żywienia i usług gastronomicznych

Część z tych zawodów, np.: piekarz, cukiernik, kucharz, wędliniarz czy kelner to zawody z jedną wyodrębnioną kwalifikacją. Natomiast zawody z tytułem technika w badanym obszarze posiadają po dwie kwalifikacje. Potwierdzeniem odpowiedniego poziomu wiedzy i umiejętności z zakresu danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie jest pozytywny wynik egzaminu obejmującego zarówno część pisemną jak i praktyczną. W latach 2016–2019 (rok. szk. od 2015/2016 do 2018/2019) do egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla zawodów branży spożywczej i gastronomicznej przystąpiło ogółem blisko 8 tys. uczących się z czego nieco ponad 6 tys. zakończyło egzamin wynikiem pozytywnym. Szczegółowe dane zawarto w tabeli poniżej:

Tabela 43

Liczba przystępujących do egzaminu i zdawalność w poszczególnych kwalifikacjach dla branży spożywczej i gastronomicznej w województwie łódzkim w latach 2016–2019

Nazwa kwalifikacji	rok				Ogółem
	2016	2017	2018	2019	
Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych	67 (78)	74 (47)	105 (54)	50 (96)	296 (65)
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	727 (48)	742 (72)	649 (59)	592 (67)	2710 (61)
Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych	-	-	5 (80)	6 (83)	11 (82)
Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	25 (80)	17 (94)	2 (100)	6 (100)	50 (88)
Produkcja wyrobów cukierniczych	85 (88)	87 (92)	87 (90)	86 (95)	345 (91)
Produkcja wyrobów piekarskich	14 (86)	13 (62)	5 (100)	7 (100)	39 (82)
Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń	43 (93)	57 (95)	28 (100)	29 (97)	157 (96)
Sporządzanie potraw i napojów	1239 (84)	1093 (92)	1022 (89)	856 (92)	4210 (89)
Wykonywanie usług kelnerskich	49 (59)	7 (100)	14 (100)	-	70 (71)
Organizacja usług gastronomicznych	52 (38)	38 (68)	12 (75)	6 (83)	108 (56)
Ogółem	2301 (71)	2128 (83)	1929 (77)	1638 (83)	7996 (78)

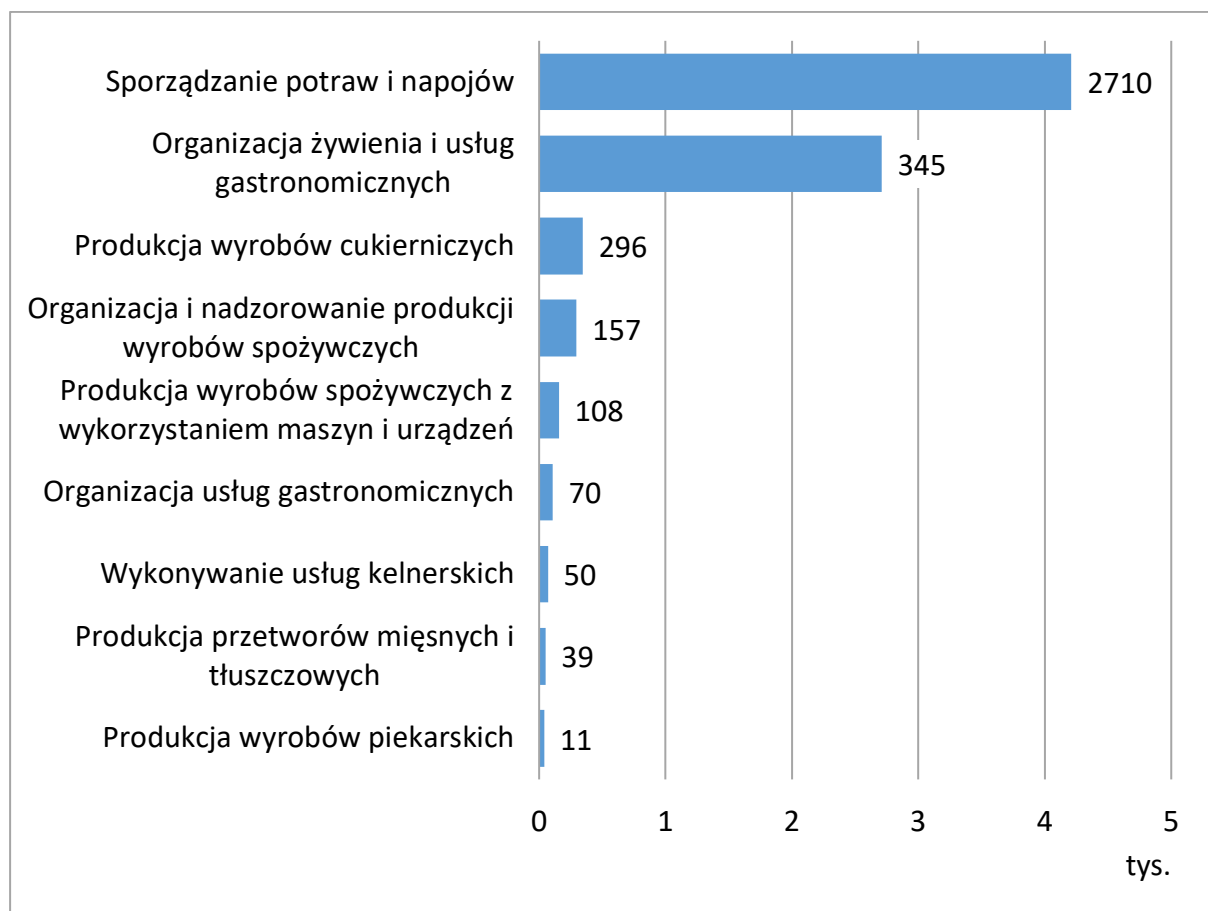
Tabela obejmuje zdających, którzy uzyskali wyniki z obu części egzaminu (przystąpili do obu części egzaminu). W nawiasach podano zdawalność wyrażoną w procentach.

Źródło: dane Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Łodzi

Analizując zebrane dane pod kątem ilości przystępujących osób do egzaminu dla poszczególnych kwalifikacji można zauważyć wyraźną przewagę dwóch kwalifikacji: *Sporządzanie potraw i napojów* oraz *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*. Pozostałe kwalifikacje mają znacznie mniejszą „popularność” co można zaobserwować na wykresie poniżej.

Wykres 13

Liczba przystępujących do egzaminu w poszczególnych kwalifikacjach dla branży spożywczej i gastronomicznej w województwie łódzkim w latach 2016–2019 - łącznie



Źródło: dane Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Łodzi

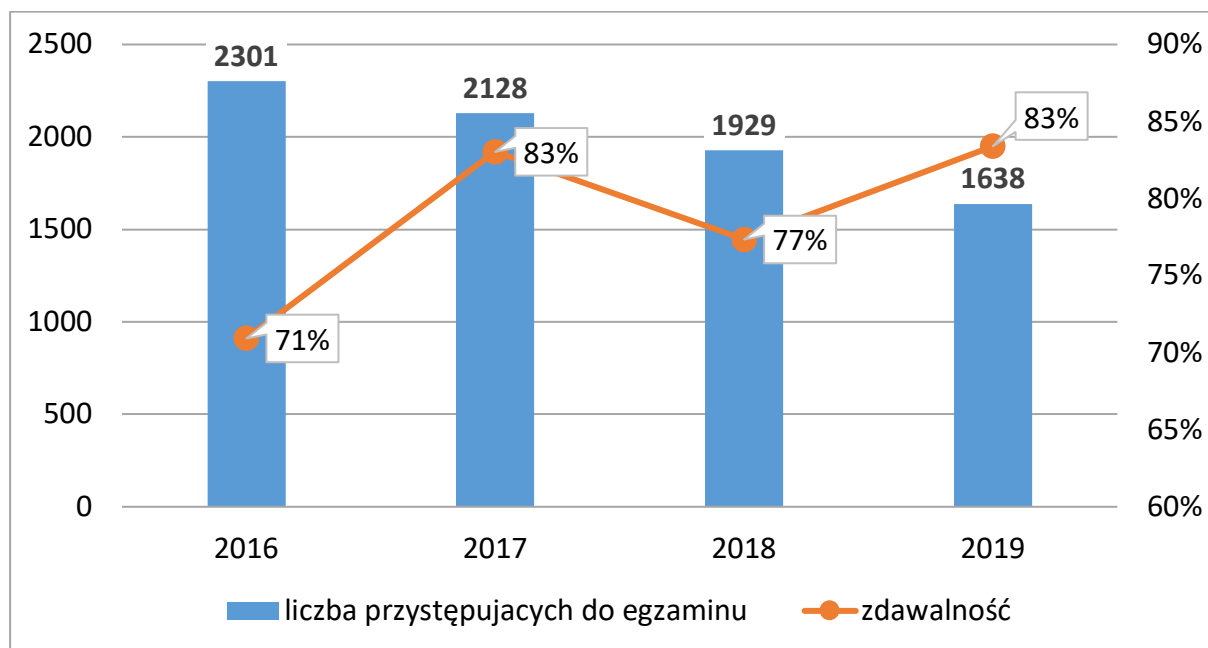
Kwalifikacja *Sporządzanie potraw i napojów* w której do egzaminu przystąpiło najwięcej osób to podstawa zawodu kucharz i można powiedzieć, że cieszy się on największą popularnością wśród uczących się. Nie należy jednak zapominać, że kwalifikacja ta jest również jedną z kwalifikacji niezbędnych do uzyskania dyplomu technika żywienia i usług gastronomicznych. Aby zostać technikiem żywienia i usług gastronomicznych oprócz kwalifikacji *Sporządzanie potraw i napojów* należy również uzyskać kwalifikację *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, która jest drugą pod względem ilości przystępujących do egzaminu. Widać z tego, że te dwa zawody, kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych, są jednymi z najczęściej wybieranych przez uczących się. Trzecią pod względem ilości przystępujących do egzaminu kwalifikacją jest *Produkcja wyrobów cukierniczych* jest to kwalifikacja wymagana dla zawodu cukiernik. Może być ona również podstawą dla zawodu technika technologii żywności pod warunkiem uzyskania dodatkowo pozytywnego wyniku egzaminu

dla kwalifikacji *Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych*. Jak widać kwalifikacja ta jest kolejną (czwartą) pod względem liczności. Stąd możemy wnioskować, że cukiernik i technik technologii żywności to kolejne dwa najpopularniejsze zawody wybierane przez młodzież. Kolejną piątą, jeśli chodzi o ilość przystępujących do egzaminu kwalifikacją jest *Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń*. Jest to kwalifikacja właściwa dla zawodu operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego oraz zawodów technik technologii żywności i technik przetwórstwa mleczarskiego. Te dwa ostatnie zawody wymagają potwierdzenia dodatkowych kwalifikacji, odpowiednio *Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych* lub *Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich*. Następne dwie kwalifikacje, pod względem ilości, to *Organizacja usług gastronomicznych* i *Wykonywanie usług kelnerskich* które są podstawą dla zawodu kelnera. Kwalifikacjami o najmniejszej liczbie przystępujących do egzaminu są *Produkcja wyrobów piekarskich* i *Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych*, które odpowiadają zawodom piekarza i wędliniarza.

Patrząc na ogólną liczbę, przystępujących do egzaminów w badanych branżach (patrz wykres) można zauważyć jej stopniowy spadek wynoszący od kilku (7,5% między rokiem 2016 a 2017) do kilkunastu procent (15,1% między rokiem 2018 a 2019).

Wykres 14

Liczba przystępujących do egzaminu ogółem dla branży spożywczej i gastronomicznej w województwie łódzkim w latach 2016–2019



Źródło: dane Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Łodzi

Natomiast jeśli chodzi o zdawalność egzaminów, czyli procent kandydatów uzyskujących pozytywny wynik egzaminu, to możemy zauważyć wyraźny wzrost między rokiem 2016 a 2017 z 71% na 83%. W kolejnych latach mamy już mniejsze wahania zdawalności od 77% do 83%. Biorąc pod uwagę cały analizowany okres możemy zauważyć, że średnia zdawalność dla kwalifikacji branż spożywczej i gastronomicznej kształtuje się na dobrym poziomie 78%.

4. Branża spożywczo-gastronomiczna w świetle badań własnych

4.1. Wyniki badań zrealizowanych wśród pracodawców

4.1.1. Charakterystyka respondentów

W projekcie badawczym wzięło udział 5 przedstawicieli łódzkich pracodawców, tj. właścicieli i/lub managerów zakładów gastronomicznych i spożywczych. Wśród nich znalazły się osoby reprezentujące:

- piekarnie / cukiernie,
- mleczarnie,
- usługi cateringowe,
- restauracje,
- hotel (z własną restauracją, pubem i zapleczem cateringowym).

Informacje od respondentów zostały zebrane za pomocą indywidualnych wywiadów pogłębionych (IDI) w okresie od marca do czerwca 2020 roku. Czas zbierania danych wydłużył się od planowanego w związku z wprowadzonymi ograniczeniami nałożonymi przez pandemię COVID-19, a co idzie za tym utrudnionym dostępem do badanych. Po miesięcznej przerwie (w kwietniu) udało się przeprowadzić dwa ostatnie wywiady - jeden w formie tradycyjnej i jeden w formie telefonicznej. Zmiana metody przeprowadzenia wywiadu wymuszona warunkami zewnętrznymi, nie wpłynęła jednak na treść uzyskanych danych.

Respondenci biorący udział w badaniu zatrudniają m.in. osoby na stanowiskach: piekarz, kucharz, kelner, pomoc kuchenna, aparatowy, cukiernik itp. Byli to właściciele zakładów funkcjonujących na rynku minimum 2 lata, zatrudniający powyżej trzech pracowników (w tym w oparciu o umowę o pracę) i przyjmujący młodzież w ramach praktyki zawodowej lub praktycznej nauki zawodu – aktualnie lub w przeszłości. Wszyscy współpracują z łódzkimi placówkami edukacyjnymi i biorą czynny udział w kształceniu młodzieży.

Wiedza ich oceniona została przez zespół badawczy jako ekspercka, z uwagi na doświadczenie zawodowe i teoretyczne.

4.1.2. Potrzeby kadrowe firmy – sytuacja na lokalnym rynku pracy

Pracodawcy branży spożywczo-gastronomicznej deklarują ciągły deficyt pracowników. Przede wszystkim poszukiwane są osoby na stanowiska takie jak: kucharz, kelner, pomoc kuchni, barman, obsługa baru, a także aparatowy⁶⁵, piekarz czy cukiernik. Dodatkowo na zatrudnienie w analizowanych branżach liczyć mogą również elektrycy, automatycy oraz kierowcy.

Potrzeba nowych rąk do pracy w firmach usługowych jest spowodowana przede wszystkim małą ilością chętnych osób do współpracy. Pracodawcy borykający się z niedoborem pracowników, uważają, że *jest to kwestia związana z charakterem wykonywanej pracy*⁶⁶. Często restauracja czy firma obsługująca bankiety funkcjonuje do późnych godzin wieczornych. Dodatkowo jest to bezpośrednia praca z klientem, a jak podkreślają badani *Ci są różni*. Nie każdy więc kandydat odnajduje się we wspomnianej specyfice pracy. Jeśli chodzi o firmy produkcyjne (piekarnie, młeczarnie itp.) badani upatrują deficyt przede wszystkim w małym zainteresowaniu młodzieży nauką w zawodach spożywczych oraz starzejącej się aktualnej kadrze firm. Obecni pracownicy często są osobami w wieku przedemerytalnym. Poprzez brak napływu nowych rąk do pracy pojawia się kłopot z ich zastępowalnością. Według badanych zawody spożywcze upatrywane są przez młodzież za *staroświeckie, zapomniane, nieciekawe*.

W związku z tym, w obu opisywanych branżach najczęściej aktualnie zatrudniane są osoby bez kierunkowego wykształcenia. Jak podkreślają pracodawcy, *wykształcenie nie ma aż takiego wpływu, zawsze zapraszamy na dzień próbny i oceniamy go po takim dniu próby, a nie po tym jakie przyniesie cv*. Podczas wspomnianego dnia próbnego, pracodawcy oceniają najczęściej kompetencje miękkie prezentowane przez kandydata do pracy oraz ogólny zapał do wykonywania poleconych zadań i chęć do nauki wymaganych czynności. Niemniej podkreślają przy tym, że najchętniej zatrudnialiby osoby z wykształceniem kierunkowym: *najlepiej, aby mieli ukończoną szkołę spożywczą (...), mogą być po technikum, choć bardziej preferowani są uczniowie szkół zawodowych, bo mają większą styczność z praktyką*. Najbardziej pożądanymi kandydatami do pracy są uczniowie i absolwenci szkół

⁶⁵Osoba zajmująca się obsługą maszyn

⁶⁶Zgodnie z wypowiedziami uczestników badania.

kierunkowych, zwłaszcza branżowych, ze względu na większą ilość odbywanych praktyk, a co się z tym wiąże, posiadają większe umiejętności. Pracodawcy są świadomi trudnej sytuacji na lokalnym rynku pracy w ich branży pod względem dostępności wykwalifikowanej kadry, dlatego też coraz częściej decydują się na dawanie szansy na zatrudnienie osobom, które chciałyby przyuczyć się do zawodu, pomimo braku wykształcenia kierunkowego.

Pracodawcy zostali zapytani jakie kryteria oprócz wykształcenia kierunkowego biorą pod uwagę przy podejmowaniu decyzji o zatrudnieniu pracownika. Podstawowe kryterium podczas rekrutacji stanowią umiejętności twarde⁶⁷ kandydata oraz jego doświadczenie. W drugiej kolejności, pracodawcy przykładają wagę do szeregu umiejętności miękkich. Do najczęściej wymienianych z nich należą:

- komunikatywność
- otwartość
- uczciwość
- lojalność wobec firmy
- życzliwość
- pracowitość
- kreatywność
- umiejętność pracy w grupie
- miłe usposobienie
- wysoka kultura osobista
- pozytywne nastawienie
- brak nałogów
- łatwość przyswajania nowej wiedzy

Pracodawcy w branży usługowej podkreślali ponadto wysoką wagę znajomości języka angielskiego w stopniu komunikatywnym. Jest to przede wszystkim istotna umiejętność wśród barmanów, kelnerów, ale również kucharzy, którzy mają bezpośredni kontakt z gośćmi, także coraz częściej obcokrajowcami. Firmy produkcyjne natomiast zwróciły również uwagę, iż

⁶⁷ Kompetencje twarde to umiejętności, które da się przetestować lub potwierdzić certyfikatami, czyli: wiedza specjalistyczna/branżowa, znajomość języków obcych, a także obsługa konkretnych programów komputerowych.

kandydat do pracy nie powinien być w wieku przedemerytalnym. Często zatrudnianie starszych kandydatów jest z punktu widzenia pracodawców nieopłacalne ze względu na proporcję czasu, jaki muszą poświęcić na naukę i wyćwiczenie w obsłudze urządzeń i maszyn, do realnego czasu, który w danej firmie przepracuje kandydat w wieku przedemerytalnym.

Respondenci zostali także poproszeni o opinie na temat osób niepełnosprawnych i ich szans na zatrudnienie w analizowanych zawodach. Na wstępie należy zaznaczyć, iż zaledwie jeden z badanych posiada doświadczenie we współpracy z osobami niepełnosprawnymi, natomiast pozostali respondenci przedstawili swoje subiektywne zdanie, nieoparte realnym doświadczeniem w pracy z ww. grupą osób.

Opinie badanych trudno generalizować w odniesieniu do osób niepełnosprawnych ogółem, należy je podzielić na stosunek do osób niepełnosprawnych fizycznie oraz intelektualnie. Pracodawcy zgodnie przyznają w odniesieniu do przedstawicieli pierwszej z tych grup, że praca w branży spożywczej i gastronomicznej charakteryzuje się koniecznością pozostawania w ciągłym ruchu, stąd też sprawność fizyczna jest jednym z podstawowych warunków, które musi spełniać kandydat: *z takimi niepełnosprawnościami ruchowymi raczej nie, bo nie możemy zapewnić odpowiednich warunków, aby się tutaj poruszali. To jest przetwórstwo i każda pomyłka pracownika może być na szkodę konsumenta, nawet niepełnosprawność fizyczna to nie ma tutaj takiej pełnej automatyzacji i pracownik musi być tutaj w ciągłym ruchu.*

Nieco odmienne opinie prezentowali pracodawcy w stosunku do osób z niepełnosprawnością intelektualną: *osoby z niepełnosprawnością umysłową są świetnymi pracownikami, no umówmy się nie wszyscy tak, (...) przykre, że jest bardzo duże negatywne podejście społeczeństwa do takich osób, a taki pracownik po prostu wymaga innego podejścia, jemu trzeba poświęcić więcej czasu, jemu trzeba wytłumaczyć, aczkolwiek jest bardzo dobrym pracownikiem, bo on to robi dokładnie, może wolniej ale on się przykłada (...).* Jeśli chodzi o stanowiska, na których mogłyby pracować osoby niepełnosprawne intelektualnie, pracodawcy wymieniają przede wszystkim prace nieskomplikowane. Do najczęściej wymienianych stanowisk należą, np.: pomoc kuchenna oraz pomoc piekarza/cukiernika. Co do pracy w innych zawodach, badani twierdzą, że dużą rolę odgrywa tutaj stopień niepełnosprawności kandydata: *(...) te osoby mogłyby pracować na każdym stanowisku dlatego, że mogą pracować, nauczą się obsługi kasy, bo to umówmy się te dysfunkcje są różne i poziom intelektualny jest*

mocno zróżnicowany i można ich nauczyć naprawdę wszystkiego trzeba ich tylko nadzorować i mieć cierpliwość. Zdaniem badanych, przy odpowiedniej edukacji oraz nadzorze osoby te mogą być równie efektywne, co pracownicy zdrowi, czasami nawet bardziej dokładne. Czynnikiem blokującym firmy w podejmowaniu współpracy z osobami niepełnosprawnymi jest w dużej mierze brak odpowiedniej osoby, która mogłaby poświęcić czas na kontrolowanie pracy osoby niepełnosprawnej: to też jest problem, że tym osobom trzeba zapewnić nadzór, a nie każdy dysponuje takim dodatkowym pracownikiem.

Ostatnia kwestia poruszona w tej części badania dotyczyła opinii pracodawców względem nowych technologii lub trendów, które mogą się pojawić w branży, a tym samym, które mogą wpłynąć na konieczność modyfikacji programów kształcenia przyszłych pracowników tego obszaru. Pracodawcy zwracają uwagę przede wszystkim na 4 zmiany w branży, które mogą wpłynąć na konieczność posiadania nowych umiejętności przez pracowników:

- W firmach produkcyjnych pracodawcy raczej nie dostrzegają wyraźnych zmian, jakie mogłyby nastąpić, jeśli chodzi o funkcjonowanie linii produkcyjnych i wprowadzania nowych maszyn do produkcji. Natomiast wiele uwagi poświęcali trendom w smakach i wyglądzie produktów: *W cukiernictwie te trendy się pojawiają, ale to są trendy nie wiem bardziej dotyczące smaków, wyglądu ciast, wykańczania, to raczej nie są takie technologiczne zmiany, ale no trzeba też uczulić młodzież, że to się zmienia i trzeba się z tego dokształcać, czy chociaż pooglądać.*
- Poprzez zmianę nawyków żywieniowych, mogą zacząć przywiązywać znacznie większą wagę do wartości odżywczych potraw i ich zbilansowania, niż samego smaku. W związku z tym pracodawcy zauważają pewnego stopnia ryzyko powolnego zanikania, wysokiej dotychczas, wagi zawodu kucharza, zwłaszcza w firmach cateringowych: *może się zmienić tyle, że nie będzie potrzeby posiadania prawdziwych kucharzy, a tylko i wyłącznie technologów, którzy będą w następstwie składali posiłki, mam na myśli w szczególności diety pudełkowe, bo to nie jest fizyczne gotowanie, a bardziej uwzględnienie konkretnych składników, kalorii i myślę sobie, że ta znajomość wartości odżywczych, będzie bardziej konieczna od umiejętności gotowania.*
- Ryzyko wyparcia zawodu kelnera przez nowe technologie - zamawianie posiłków on-line, z dostawą na telefon, aplikacje mobilne oraz do rezerwacji miejsc czy płatności zdalnej, powodują, że rola kelnera może

stać się z biegiem lat coraz mniej istotna: *zawód kelner może pójść w zapomnienie, bo cały czas idziemy w mobilność w obniżanie kosztów zatrudnienia i mogą zostać tylko kelnerzy w dużych restauracjach z tradycjami, a w innych będzie to upraszczane. Digitalizacja, też dużo się zmienia, dużo rzeczy można zamawiać zdalnie, można złożyć zamówienie poprzez aplikację, płatność jest zdalna, czy można zrobić rezerwację.*

- Ponadto, pracodawcy zwracają uwagę na stagnację w programach nauczania w szkołach, które nie przekazują uczniom najnowszych trendów w gastronomii. Mają tu na myśli nie tylko różnorodne upodobania smakowe klientów, ale także czynniki zdrowotne (brak tolerancji na np. gluten, laktozę), czy też podejście ideowe do odżywiania się (weganizm, wegetarianizm). Zwracają uwagę, że: *w gastronomii to jest tak, że ona jakoś skostniała, jeśli chodzi o edukację, oni się szczerze nie wiele uczą nowych rzeczy, uczą się tego co uczyli się dwadzieścia, trzydzieści lat temu.* Współcześnie restauracje, aby przyciągnąć klientów muszą posiadać w ofercie różnorodne rodzaje posiłków, co dodatkowo wiąże się z koniecznością posiadania przez pracowników różnorodnej wiedzy na temat najnowszych trendów żywieniowych: *jeśli chodzi o kuchnie to trendy same się nasuwają, każda karta musi mieć dania bezglutenowe, dania wegańskie, wegetariańskie, alergeny muszą być szczegółowo rozpisane.*

4.1.3. Ocena jakości kształcenia w szkołach zawodowych

Badani zauważają, że osoby ubiegają się o pracę w ich firmach zgłaszają swoje aplikacje wyłącznie w odpowiedzi na zamieszczone ogłoszenie. Wtedy w zależności od firmy - produkcyjna/gastronomiczna, ilość kandydatów waha się od 1 kandydata do 30. Średnia liczba zgłoszeń na stanowisko pracy w branży gastronomicznej po wystawieniu ogłoszenia na wolne stanowisko wynosi 12. Respondenci nie zaobserwowali szczególnego okresu w czasie roku, który charakteryzowałby się zwiększoną liczbą otrzymywanych aplikacji od kandydatów do pracy. Warto zauważyć, że nie jest to również czas bezpośrednio przypadający na zakończenie nauki w szkołach zawodowych (lipiec, wrzesień). Co więcej, w opinii pracodawców absolwenci samodzielnie nie poszukują zatrudnienia: *rzadko absolwenci sami poszukują pracy, raczej ktoś po praktykach zostaje, sami nie aplikują.* Według badanych jest to bezpośredni efekt niskiej liczby uczących się osób w analizowanych zawodach. W przeciągu ostatnich 3 lat jedynie 3 spośród badanych pracodawców zatrudniło nowych

absolwentów kierunków gastronomicznych/spozywczych. Liczba nowozatrudnionych waha się od 3–4 osób.

Na bazie zebranych doświadczeń z praktykantami oraz absolwentami, badani zostali poproszeni o ocenę ich wiedzy teoretycznej uzyskanej w toku edukacji.

Według badanych uczniowie są wyposażeni w odpowiednią wiedzę kierunkową, jednak nie każdy z nich potrafi i chce ją zastosować w pracy: *są dobrze przygotowani, natomiast nie umieją połączyć tej teorii i wykorzystać jej w praktyce, nie potrafią sobie w głowie przestawić, że w książce jest troszkę inaczej*. Pojawia się tu kłopot uczniów z przełożeniem teorii na praktykę, polegający na zbyt dużym bazowaniu na zdobytej wiedzy podręcznikowej i nieporadne stosowanie jej w rzeczywistych warunkach pracy. Respondenci zwracają również uwagę na jakość przekazywanej wiedzy. Według nich, aby młodzież lepiej absorbowiała wiedzę oraz na dłużej zatrzymywała ją w pamięci, należałoby przekazywać ją w sposób ciekawszy dla uczniów: *z tym jest problem, ale to wynika nie z programu nauczania, a podejścia samych uczniów, młodzież zbyt mało zapamiętuje, czy za mało wierzy w to co się uczy i tym samym nie przyswaja tego materiału, który jest ważny i nie nabywa tych umiejętności, to jest też związane z atrakcyjnością przekazania tej wiedzy*. Według badanych ostatnim czynnikiem decydującym o tym, czy uczeń przyswoi przekazywaną mu wiedzę teoretyczną i należycie zastosuje ją w pracy zawodowej, jest jego własna chęć do wykonywania zawodu, w którym się szkoli: *wiedzę teoretyczną to oni na pewno mają, ale weźmy pod uwagę, że są w szkole uczniowie, którzy są tam, bo są i są tacy, którzy są, bo chcą być kucharzami i oni chcą się bardzo nauczyć*.

Następnie respondenci zostali poproszeni o dokonanie podobnej oceny, tym razem umiejętności praktycznych absolwentów. W tym zakresie badani zauważają konieczność zwiększenia liczby godzin zajęć praktycznych w szkołach. Potrzebę tę przede wszystkim argumentują faktem, iż młodych absolwentów kończących szkołę zawodową przerasta ilość i zakres powierzanych im zadań zawodowych. Według badanych wynika to z braku wystarczających ilości zajęć praktycznych, podczas których szkoła przygotowałaby ich do wykonywania powierzonych im zadań: *to nie jest kwestia ostatnich, ale kilkunastu ostatnich lat, to jednak chyba ograniczenie młodzieży do praktyk zawodowych w zakładach skutkuje ich lepszym przygotowaniem teoretycznym i gdy zaczynają pracować to następuje zderzenie z rzeczywistością, przerasta ich to, przeraża*. Zdaniem respondentów, z korzyścią dla młodzieży byłoby, gdyby

szkoła przejęła rolę podmiotu wyposażającego w wiedzę ogólną, podstawową, konieczną do wykonywania zawodu, natomiast cały wachlarz umiejętności praktycznych powinien być przekazywany w rzeczywistych warunkach pracy: *więcej powinno być zajęć praktycznych i ta wiedza ogólna powinna być przekazywana w szkole, a umiejętności praktyczne przekazywane w miejscu pracy i wtedy można by kierunkować młodzież na zawód, który chce robić. W szkole powinna być baza danej branży, a w zakładzie pracy rozszerzenie.* Ostatnią kwestią dotyczącą umiejętności praktycznych wspomnianą przez badanych, jest podejście przedstawicieli firm, przyjmujących młodzież na praktyki, jednocześnie pełniących funkcję ich mentorów w pierwszych krokach życia zawodowego. Pracodawca, który w odpowiedni sposób zadba o ucznia, zachęci go do nauki zawodu, a przede wszystkim pomoże w wykształceniu pożądanych zachowań i nawyków w środowisku pracy może przysłużyć się do nabycia przez niego bardzo cennej wiedzy praktycznej i odpowiedniego nastawienia do samej pracy: *to zależy, gdzie odbywali naukę praktyczną zawodu, niektórzy pracodawcy nie przykładają się do nauki ucznia i ta jego wiedza nie jest duża.*

Badani zostali zapytani ponadto o kwestię związaną z doksztalcaniem obecnych pracowników swoich zakładów. Część respondentów deklaruje chęć udziału własnego, jak i zespołu w szkoleniach, jednak z uwagi na ich wysokie ceny w efekcie nie decydują się na nie: *nie, kursy są bardzo drogie, raczej stosujemy takie doksztalcanie internetowe, coś podglądamy i staramy się naśladować.* Druga grupa badanych opowiedziała się za częstym korzystaniem z krótkookresowych kursów doksztalcających. Najczęściej są to kursy certyfikowane specjalistyczne i dotyczą np. zagadnień laboratoryjnych, obsługi maszyn, serwisu gości, a także warsztatów kulinarnych. Dodatkowo, nierzadko pracownicy firm biorą udział w szkoleniach z kompetencji miękkich: *mocno o to dbamy by pracownicy byli zaopiekowani pod tym względem więc wysyłamy regularnie na szkolenia, np. rozmowa z trudnym klientem, standardy firmy.*

4.1.4. Współpraca z placówkami edukacyjnymi

Pracodawcy zauważają, że nie istnieje zbyt wiele rzetelnych źródeł informacji na temat aktualnego stanu szkolnictwa zawodowego regionu łódzkiego. Jedyne informacje mogą uzyskać za pośrednictwem własnych kontaktów z dyrekcją szkoły lub samodzielnego poszukiwania informacji na stronie danej placówki lub kuratorium oświaty: *nie mam takich źródeł, są one bardzo skąpe, to są tylko osobiste kontakty z panią dyrektorem i jej chęć pokazania młodzieży pracy w takim zakładzie (...) informacji tego typu w ogóle nie ma, trzeba*

wejść na stronę szkoły, bądź na stronę kuratorium, żeby się coś tam dowiedzieć co się dzieje.

Jednak każdy z badanych pracodawców współpracuje bądź współpracował ze szkołami. W związku z tym do najczęściej wymienianych form współpracy zaliczyć można:

- praktyki zawodowe,
- wycieczki zapoznawcze,
- staże kierunkowe,
- doksztalcanie nauczycieli w szkole,
- wspólne projekty unijne,
- klasy patronackie.

W każdej z wymienionych form współpracy pracodawcy nie napotkali na przeszkody czy też bariery w kontaktach z placówkami edukacyjnymi. Podkreślają jednak, że każda współpraca jest prowadzona na podstawie uprzednio podpisanej umowy partnerskiej, która jasno określa warunki współpracy: *to jest partnerstwo, jeśli chcą przyjść zobaczyć coś to się dostosujemy, mamy podpisane umowy partnerskie przygotowane przez szkołę, nasz dział prawny je weryfikuje, ewentualnie coś dopisuje nie możemy sobie pozwolić by coś było nie dopowiedziane.*

Respondenci wypowiedzieli się także na temat zajęć edukacyjnych, których brakuje w szkołach, a które mogłyby się przysłużyć absolwentom do łatwiejszego poruszania się na rynku pracy. Pracodawcy zwrócili uwagę na trzy obszary.

Po pierwsze, należy położyć większy nacisk na nauczanie młodego człowieka autoprezentacji i zachowania podczas rozmowy kwalifikacyjnej. Według badanych młodzież często nie potrafi przedstawić swoich atutów w rozmowie z pracodawcą: *nauka młodego człowieka jak ma rozmawiać z przyszłym pracodawcą, dlaczego on ma być przyjęty do pracy, a nie ktoś inny (...) bo młodzi ludzie są bardzo roszczeniowi, a nie potrafią pokazać swojego waloru intelektualnego.* Po drugie, według badanych szkoła powinna umożliwić większe rozeznanie uczniom rynku pracy pod kątem dostępnych pracodawców z branży. Według nich, bezpośrednia rozmowa z pracodawcą pomogłaby uczniowi w poznaniu oczekiwań pracodawcy wobec kandydata do pracy: *zaprezentowanie się pracodawców w danej szkole czy klasie pomogłoby uczniom ukierunkować się w specjalizacji, którą chcą robić.* Ostatni obszar wskazany

przez pracodawców dotyczy ćwiczenia z młodzieżą potencjalnych scenariuszy, jakie mogą napotkać w relacji z klientem. Według badanych dzięki temu można byłoby budować większą pewność siebie ucznia: *praktyka, bo technicznie lepiej czy gorzej sobie radzą, ale przy gościu wychodzi ta obawa, może szkoła powinna robić takie scenki zaaranżowane jak to wygląda, jak w danej sytuacji powinien się zachować, bo przekrój ludzi, gości jest różny.*

Na zakończenie rozmowy, badaniu zostali zapytani czy zauważają problem w rozwoju szkolnictwa zawodowego, a jeśli tak to w jakim zakresie problem ten się pojawia. Według pracodawców istnieje pięć podstawowych barier.

Pierwsza z nich to niewystarczająca liczba nauczycieli zawodu. Badani zauważają braki w kadrze nauczycielskiej z tego zakresu. Przede wszystkim spowodowane jest to starzejącym się gronem osób z wymaganym wykształceniem w tym obszarze. Po drugie, zauważają oni brak chęci nauki młodzieży w szkołach zawodowych i postrzeganie tych szkół jako stereotypowo gorszych: *barierą jest to (...) czy sami uczniowie będą chcieli tam pójść do tych szkół, bo jest teraz inna mentalność.* Jako kolejną barierę w rozwoju szkolnictwa zawodowego upatruje się również samo nazewnictwo szkół. Według badanych szkoły zawodowe/branżowe mogą kojarzyć się młodzieży zbyt staroświecko i nieatrakcyjnie: *jest to też kwestia nazewnictwa, gdyby szkoły zawodowe nosiły nazwę mistrzowskie czy specjalistyczne brzmiałoby dużo lepiej i więcej uczniów wybierałoby te szkoły.* Jako ostatnią barierę badani wskazują słabą samoświadomość społeczeństwa, mianowicie odbieranie szkół zawodowych jako jedynie miejsce, gdzie zdobywamy zawód i mylnie traktowanie jej jako ostatni etap edukacji. Natomiast w świetle samego pracodawcy są to szkoły otwierające przed młodym człowiekiem wiele perspektyw: *świadomość ludzi powinna być większa, że po tej zawodówce czy po tym technikum równocześnie można mieć i maturę i studia itd., a zawód jest tą wartością dodaną i może im pomóc.*

4.1.5. Wnioski

Poniżej przedstawiono najważniejsze wnioski wynikające z analizy informacji uzyskanych w trakcie wywiadów indywidualnych (IDI) z pracodawcami branży spożywczej i gastronomicznej.

1. Badani aktualnie najczęściej wskazują na braki kadrowe w zawodach: kucharz, kelner, pomoc kuchni, barman, obsługa baru, a także aparatowy, piekarz czy cukiernik. Dodatkowo w analizowanych branżach poszukiwani są elektrycy, automatycy oraz kierowcy.

2. Respondenci wskazują na deficyt pracowników z odpowiednim, kierunkowym wykształceniem z obszaru produkcji żywności oraz gastronomii. Przez małe zainteresowanie młodzieży pracą w analizowanych branżach, a co idzie za tym nikłym napływem nowej wykwalifikowanej kadry, coraz częściej zatrudniane są osoby do przyuczenia lub na podstawie zdobytego przez nich doświadczenia.
3. W kwestii kryteriów branż pod uwagę przy podejmowaniu decyzji o zatrudnieniu nowego pracownika, pracodawcy przede wszystkim zwrócili uwagę na jego umiejętności zawodowe oraz doświadczenie. Ponadto zostało wymienionych szereg kompetencji miękkich, które według badanych są istotne do pracy w analizowanej branży. Są to: komunikatywność, otwartość, uczciwość, lojalność wobec firmy, życzliwość, pracowitość, kreatywność, umiejętność pracy w grupie, miłe usposobienie, wysoka kultura osobista, pozytywne nastawienie, brak nałogów oraz łatwość przyswajania nowej wiedzy. Dodatkowo pracodawcy w branży usługowej podkreślali wysoką wagę znajomości języka angielskiego w stopniu komunikatywnym.
4. W kwestii zatrudniania osób niepełnosprawnych w analizowanych branżach, pracodawcy przyjęli podział na osoby borykające się z dysfunkcjami ruchu i niepełnosprawnością intelektualną. Według badanych z pierwszą grupą wspomnianych osób ciężko byłoby nawiązać współpracę. Wiąże się to z nieprzystosowaniem zakładów do tego typu dysfunkcji, zbyt małą automatyzacją procesów produkcji oraz koniecznością szybkiego realizowania zamówień/ prac w gastronomii, co w przypadku niepełnosprawności ruchowej może być utrudnione. Pracodawcy zauważają natomiast szansę w kwestii podjęcia współpracy z grupą osób niepełnosprawnych intelektualnie. Według nich przy odpowiednim nadzorze i edukacji, mogą być dobrymi i dokładnymi pracownikami. Jako odpowiednie stanowiska pracy dla tej grupy osób zostały wymienione: pomoc kucharza czy pomoc cukiernika.
5. Pracodawcy branży spożywczej i gastronomicznej uważają, iż w przyszłości nowe trendy mogą wpłynąć na potrzebę modyfikacji programów nauczania w analizowanych zawodach. Wspomnieli tutaj o nowych smakach i upodobaniach klientów, co wiąże się z potrzebą posiadania wiedzy na temat kuchni np. wegańskiej, azjatyckiej czy bezglutenowej. Podobnie trendy, np. w cukiernictwie podlegają ciągłym

modyfikacjom (dekoracja ciast, smaki i składniki kremów), które również powinny być na bieżąco aktualizowane. Dodatkowo pracodawcy wyrazili obawę wobec możliwości zaniku zawodu kucharza i kelnera. Pierwszy z nich może zostać wyparty przez technologów żywności, którzy będą przygotowywać dania jedynie na podstawie odpowiedniej ilości wartości odżywczych składników. Dla kelnera natomiast zagrożeniem może być postępująca digitalizacja: aplikacje do zamawiania, płatności czy rezerwacji dań.

6. Według pracodawców w odpowiedzi na opublikowane przez nich ogłoszenie o pracę zgłasza się średnio 12 chętnych osób. Nie zauważają natomiast szczególnego napływu nowych kandydatów do pracy w okresie przypadającym bezpośrednio na koniec nauki w szkołach zawodowych. Tym samym w ciągu ostatnich trzech lat, w sumie we wszystkich badanych firmach zatrudniono zaledwie 10 absolwentów kierunków spożywczych/gastronomicznych.
7. W ocenie badanych uczniowie są przez szkołę dobrze wyposażeni w wiedzę kierunkową, jednak nie każdy z nich potrafi i chce ją zastosować w pracy. Zwracają oni uwagę na często słabe przełożenie wiedzy podręcznikowej ucznia na zadania wykonywane w praktyce lub brak jej utrwalenia.
8. Badani zauważają konieczność zwiększenia liczby godzin zajęć praktycznych w szkołach. Potrzebę tę przede wszystkim argumentują faktem, iż młodych absolwentów kończących szkołę zawodową przerasta ilość i zakres powierzanych im zadań zawodowych. Dodatkowo sugerowaliby zmianę formuły nauki na taką, gdzie szkoła przekazywałaby jedynie wiedzę teoretyczną, natomiast szereg informacji praktycznych powinna być przekazywana w rzeczywistych warunkach pracy.
9. Pracodawcy posiadają ograniczony dostęp do informacji odnośnie stanu szkolnictwa zawodowego na terenie Łodzi i okolic. Według respondentów jedynym źródłem pozyskiwania danych w tym zakresie są ich indywidualne kontakty z dyrekcją szkoły lub samodzielne wyszukiwanie informacji na stronach danych placówek edukacyjnych lub Kuratorium Oświaty.
10. W kontekście współpracy na linii pracodawca – szkoła, badani zwrócili uwagę na sześć form współdziałania. Najczęściej pracodawcy organizują praktyki dla uczniów. Są to nie tylko obowiązkowe praktyki uczniowskie,

ale i zawodowe w formie wakacyjnej. Ponadto badani wymienili również: wycieczki zapoznawcze, staże kierunkowe, doształcanie nauczycieli w szkole, wspólne projekty unijne i klasy patronackie. Wszelka współpraca odbywa się na podstawie wspólnie przygotowanych umowach partnerskich.

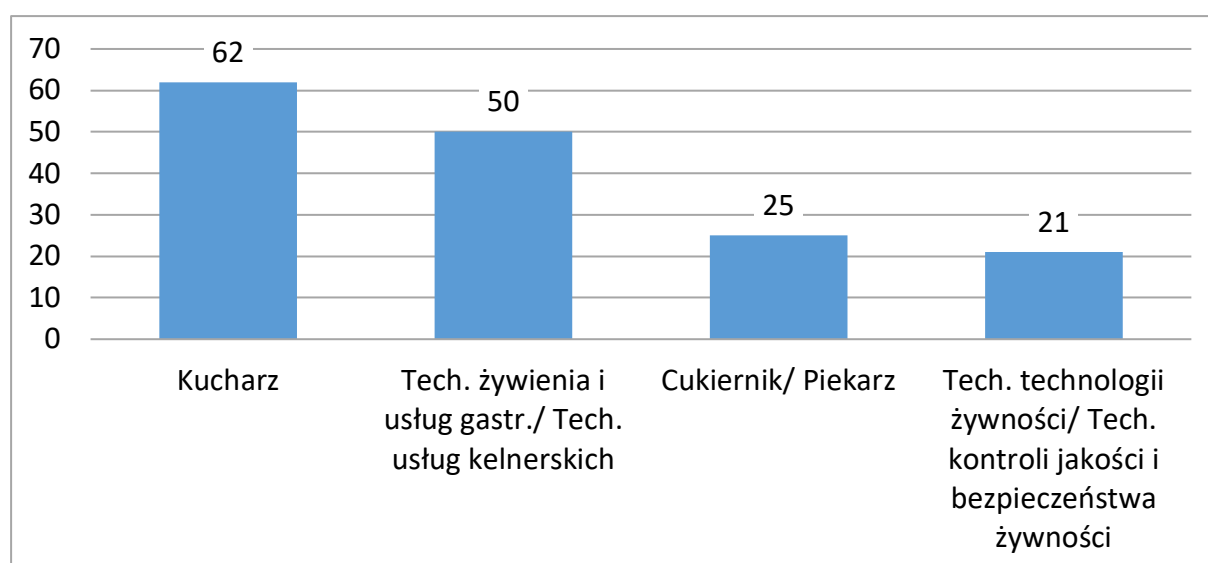
11. Według respondentów istnieją 3 rodzaje zajęć edukacyjnych, których brakuje w szkołach, a które mogłyby się przysłużyć absolwentom do łatwiejszego poruszania się na rynku pracy. Po pierwsze, należy ćwiczyć autoprezentację i zachowanie podczas rozmowy kwalifikacyjnej. Po drugie, według badanych szkoła powinna umożliwić większe rozeznanie uczniom rynku pracy pod kątem dostępnych pracodawców z branży. Ostatni obszar wskazany przez pracodawców dotyczy komunikacji z klientem.

4.2. Wyniki badań zrealizowanych wśród uczniów

W badaniu ankietowym wzięło udział 158 uczniów (87 kobiet i 71 mężczyzn) kształcących się na kierunkach związanych z branżą spożywczą w technikum i szkole branżowej. Największą liczbę uczniów reprezentuje zawód kucharz (62 osoby), następnie: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik usług kelnerskich (50 osób), cukiernik i piekarz (25 osób), technik technologii żywności oraz technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności (21 osób).

Wykres 15

Liczba uczniów uczestniczących w badaniu w poszczególnych zawodach

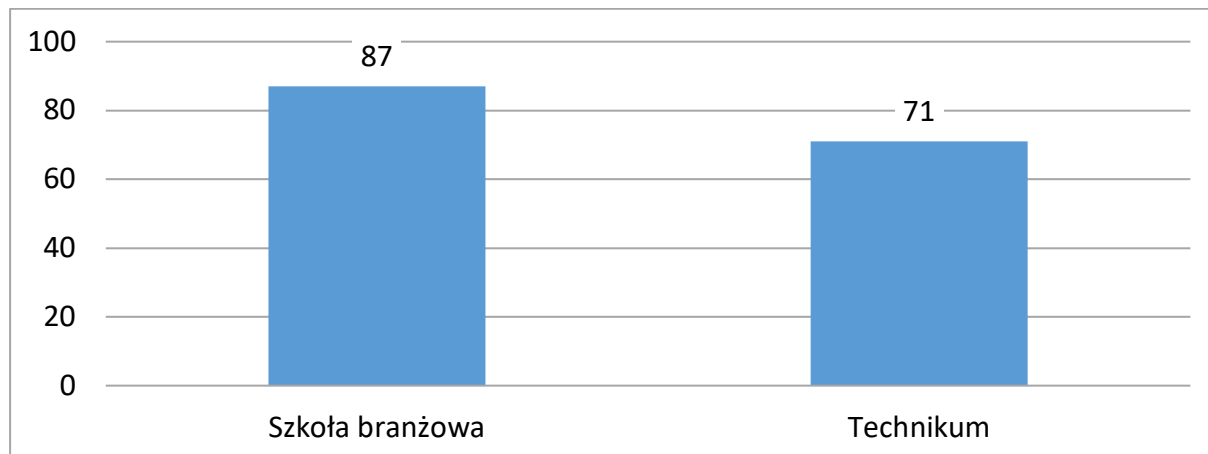


Źródło: opracowanie własne

Największa liczba respondentów uczy się w szkole branżowej - 87 osób, a nieco mniej, bo 71 osób w technikum.

Wykres 16

Liczba uczniów uczestniczących w badaniu ze względu na typy szkół



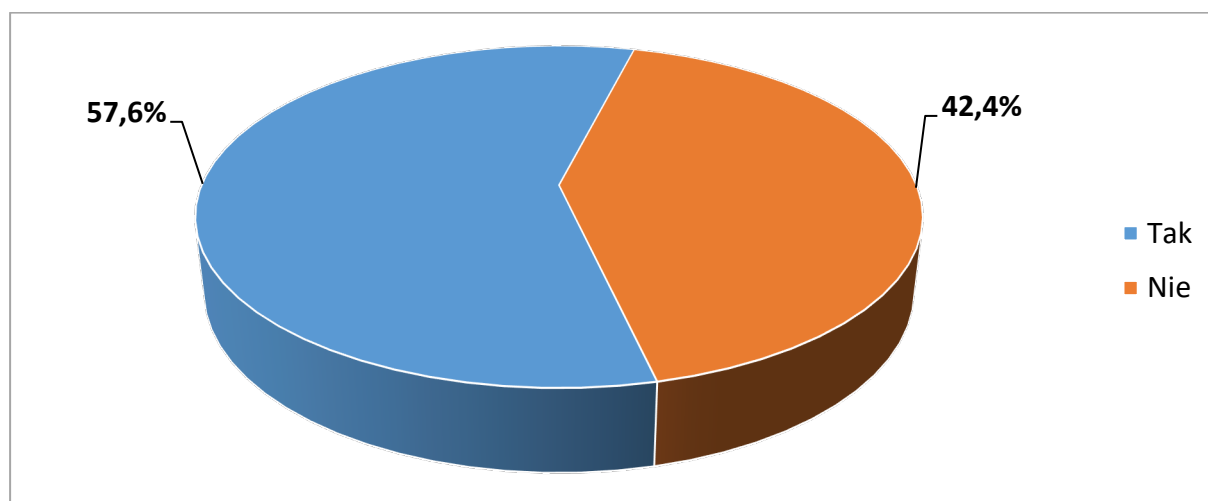
Źródło: opracowanie własne

4.2.1. Motywy decydujące o wyborze kierunku kształcenia

Na pytanie „Czy kierunek kształcenia, na którym się uczysz jest tym, na który najbardziej chciałaś/chciałeś się dostać?” 57,6% respondentów odpowiedziało, iż kierunek, na którym się uczą jest tym, na którym im najbardziej zależało. 42,4% uczniów odpowiedziało, iż kierunek, na którym się uczą nie jest ich pierwszym wyborem. Z przeprowadzonych badań wynika, że większość ankietowanych dokonała świadomego wyboru i uczy się na kierunku, na który chciała się dostać.

Wykres 17

Rozkład procentowy uczniów dla których obecny kierunek kształcenia był kierunkiem pierwszego wyboru



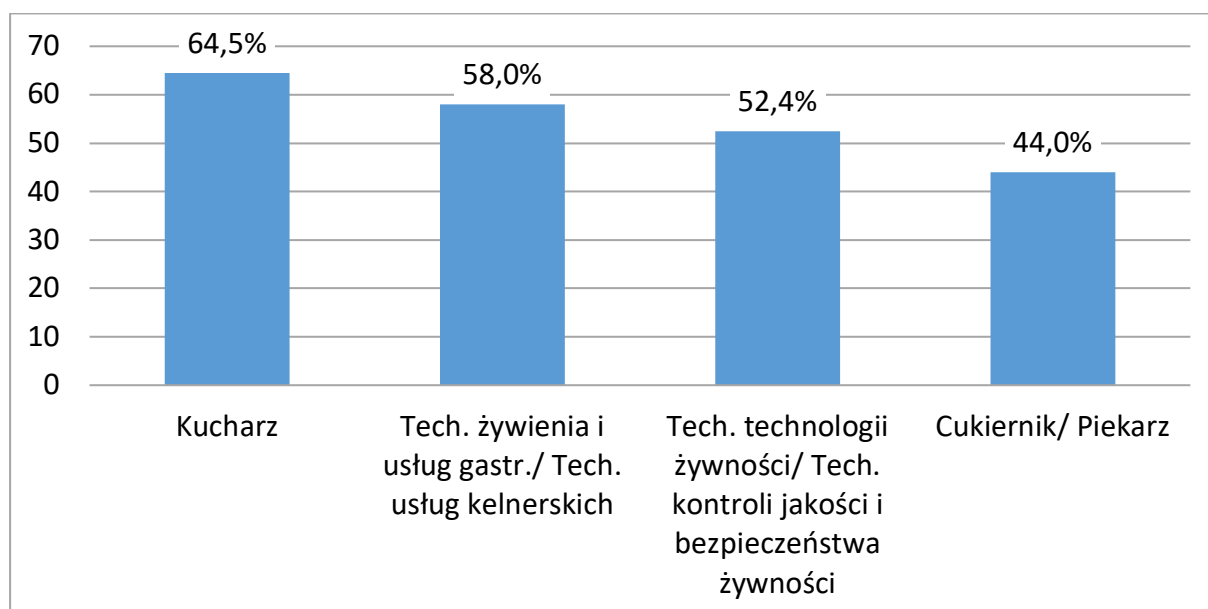
Źródło: opracowanie własne

W podziale na płeć dla ponad połowy respondentów kierunek kształcenia był tym, na którym uczniom najbardziej zależało. 56,3% kobiet i 59,2% mężczyzn odpowiedziało „*Tak*” na pytanie „*Czy kierunek kształcenia, na którym się uczysz jest tym, na który najbardziej chciałaś/chciałeś się dostać?*”

Największą liczbę uczniów, którzy uczą się na kierunku pierwszego wyboru stanowią kucharze (64,5%), technicy żywienia i usług gastronomicznych oraz technicy usług kelnerskich (58,0%), technicy technologii żywności oraz technicy kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności (52,4%), a cukiernicy i piekarze (44,0%). Strukturę odpowiedzi przedstawiono na wykresie poniżej.

Wykres 18

Liczba uczniów dla których kierunek kształcenia na którym się uczą był kierunkiem pierwszego wyboru według zawodów

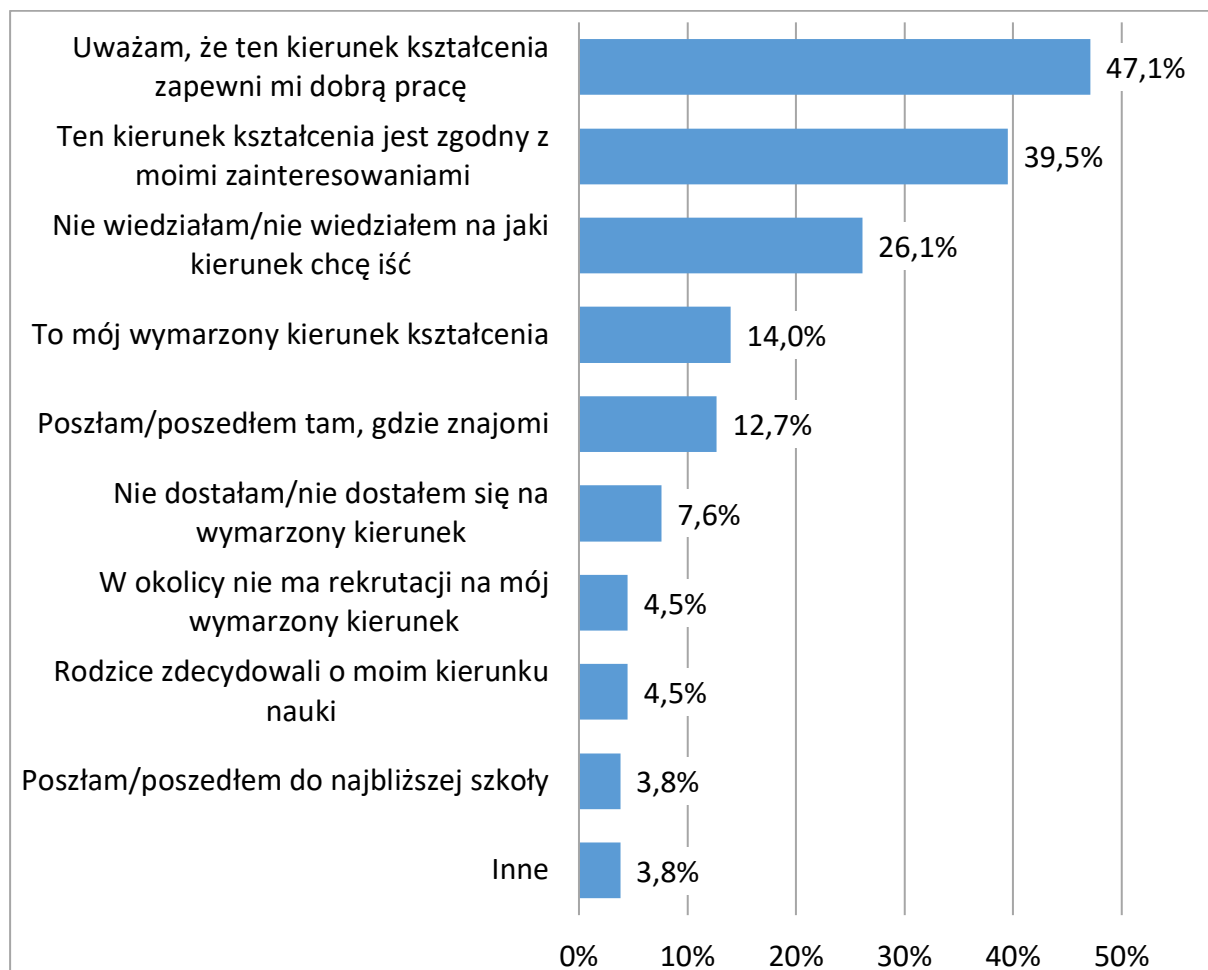


Źródło: opracowanie własne

Na drugie pytanie ankietowe „*Co zdecydowało o Twoim wyborze kierunku kształcenia?*” 47,1% respondentów odpowiedziało, iż kierunek, na którym się uczą zapewni im dobrą pracę, 39,5% uczniów odpowiedziało, iż wybrany kierunek kształcenia jest zgodny z zainteresowaniami, a dla 14,0% obecny kierunek kształcenia jest wymarzonym kierunkiem. Otrzymane wyniki świadczą o tym, że duża grupa uczniów (blisko 50,0 %) świadomie kierowała się wyborem kierunku kształcenia wybierając zawody z branży spożywczo - gastronomicznej. Wśród odpowiedzi znalazły się jednak osoby, które nie wiedziały jaki kierunek kształcenia wybiorą (26,1%) oraz takie, które wybrały szkołę ze względu na znajomych (12,7%), nie dostały się na swój wymarzony kierunek (7,6%), w okolicy nie było szkoły prowadzącej kształcenie na wymarzonym kierunku

(4,5%) lub poszli do najbliższej szkoły (3,8%). W grupie badawczej znaleźli się również uczniowie dla których kierunek kształcenia wybrali rodzice (4,5%).

Wykres 19
Motywy decydujące o wyborze kształcenia



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Analizując odpowiedzi respondentów w podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż występuje wyraźna różnica w wyborze szkoły pomiędzy uczniami szkoły branżowej i technikum w dwóch kryteriach: „Ten kierunek kształcenia jest zgodny z moimi zainteresowaniami” oraz „Rodzice zdecydowali o moim kierunku nauki”. W pierwszym przypadku większa liczba uczniów technikum (48,6%) wybrała swój kierunek kierując się swoimi zainteresowaniami niż liczba uczniów szkoły branżowej (32,2%). W przypadku drugiego kryterium, rodzice wybrali kierunek szkoły dla ponad 6,9% respondentów uczących się w szkole branżowej i 1,4% dla uczniów technikum.

Wykres 20

Motywy decydujące o wyborze kształcenia według typu szkoły



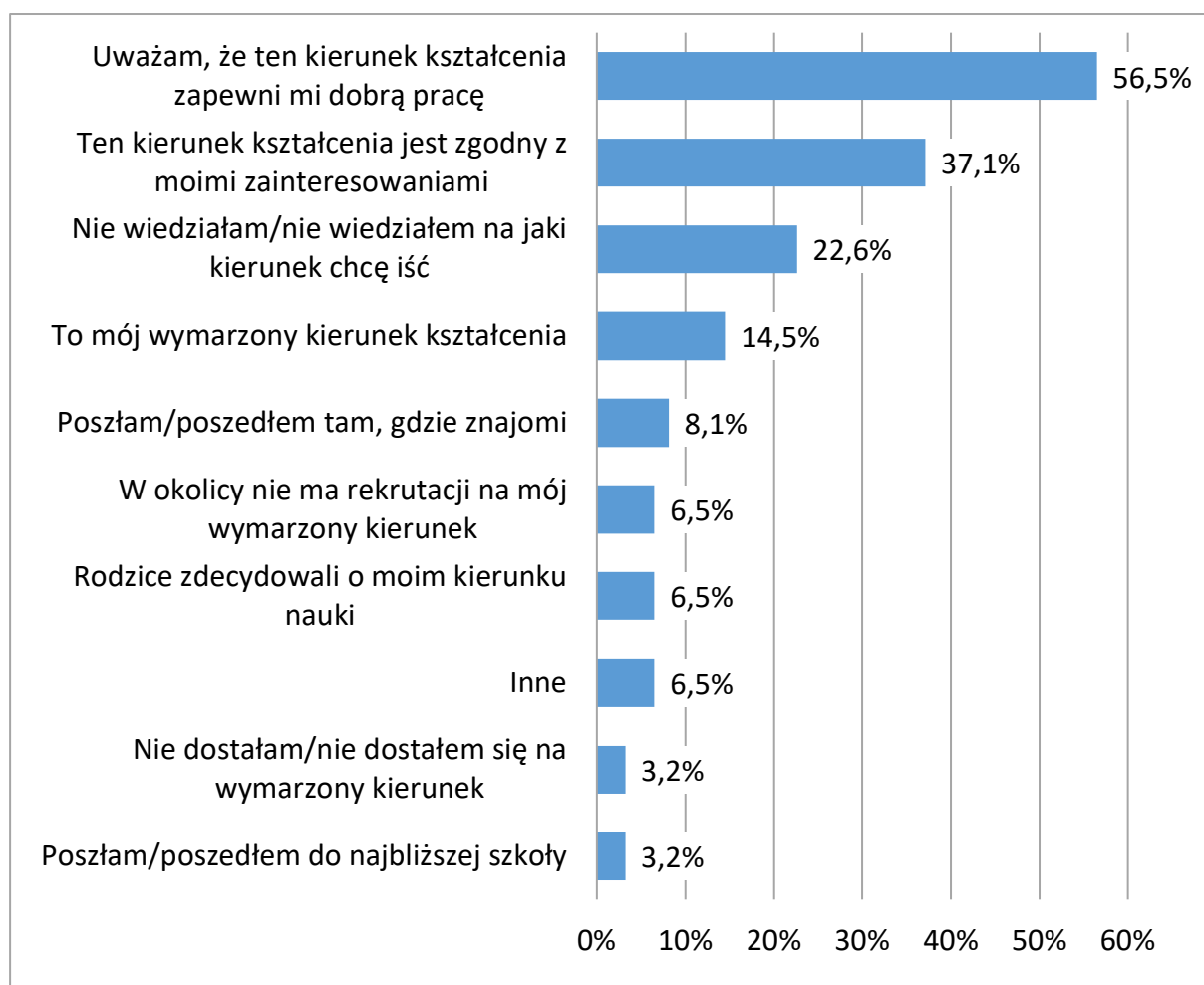
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Dla uczniów uczących się w zawodzie kucharz największą motywacją decydującą o wyborze kierunku kształcenia była perspektywa dobrej pracy (56,5%) a na drugim miejscu zainteresowania (37,1%). Dosyć duża część uczniów, bo aż 22,6% wybrała ten kierunek kształcenia, ponieważ nie wiedziała jaki kierunek wybrać po zakończeniu szkoły niższego poziomu.

Wykres 21

Motywy decydujące o wyborze kształcenia dla zawodu kucharz



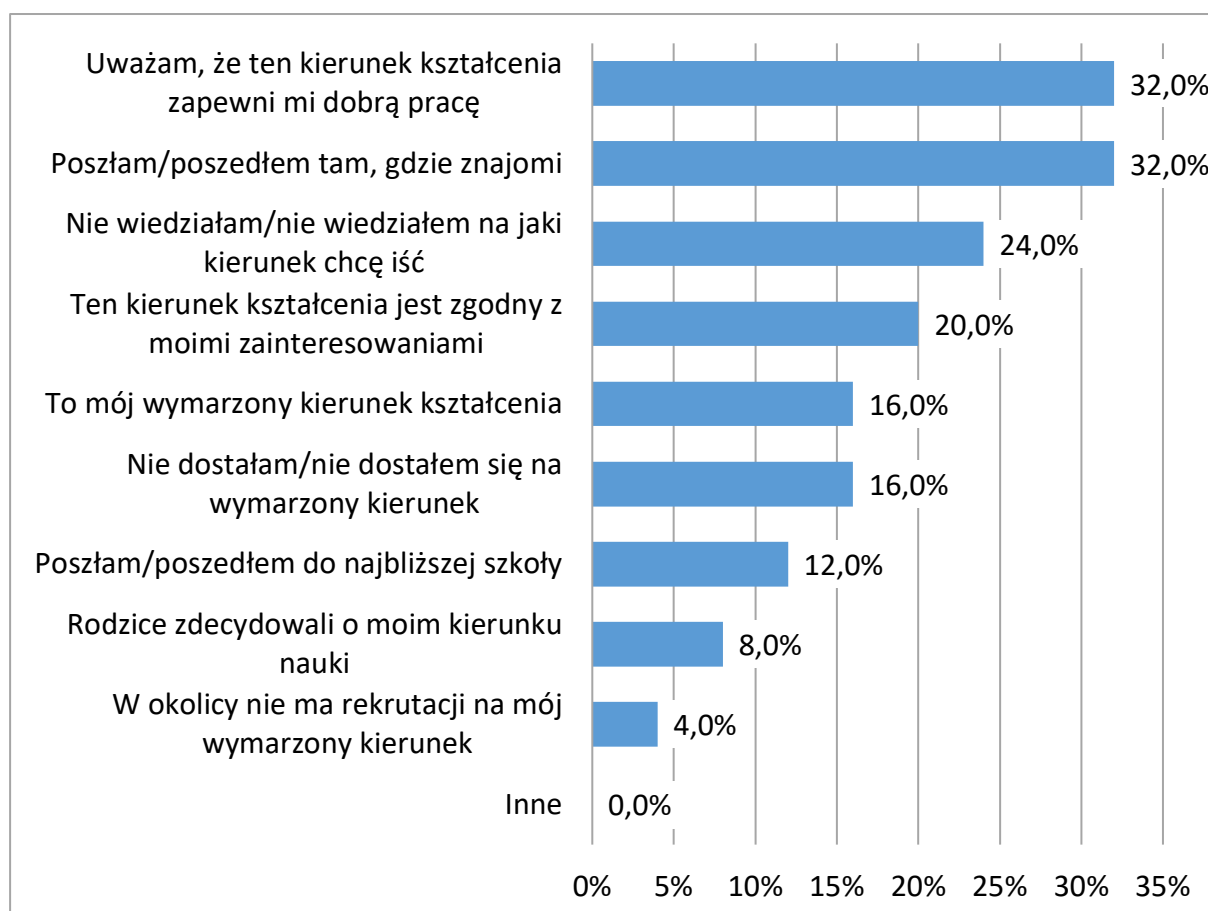
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Dla uczniów uczących się w zawodzie cukiernik największą motywacją decydującą o wyborze kierunku kształcenia była, podobnie jak w przypadku zawodu kucharza, perspektywa dobrej pracy (32,0 %). Taką samą liczbę odpowiedzi wskazali uczniowie, którzy wybrali ten kierunek kształcenia ze względu na znajomych kolegów i koleżanek. Aż 24,0 % uczniów nie wiedziało jaki kierunek wybrać po zakończeniu szkoły niższego poziomu.

Wykres 22

Motywy decydujące o wyborze kształcenia dla zawodu cukiernik



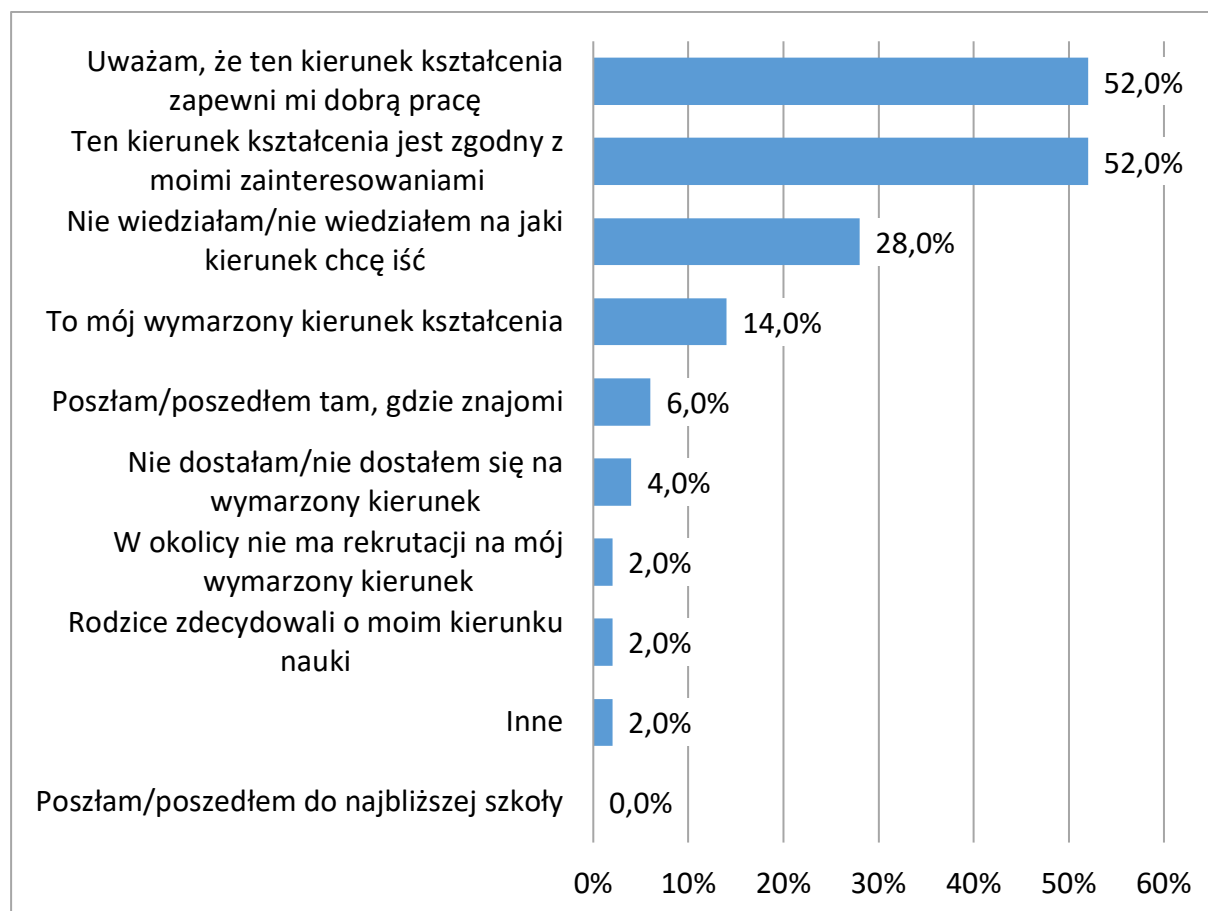
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Dla uczniów uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik usług kelnerskich największą motywacją decydującą o wyborze kierunku kształcenia była, tak jak w poprzednich zawodach, perspektywa dobrej pracy (52,0%). Taką samą liczbę odpowiedzi wskazali uczniowie, którzy wybrali ten kierunek kształcenia ze względu na swoje zainteresowania. 28,0% uczniów na kierunku kształcenia w zawodzie cukiernik nie wiedziało jaki kierunek wybrać po zakończeniu szkoły niższego poziomu.

Wykres 23

Motywy decydujące o wyborze kształcenia dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik usług kelnerskich



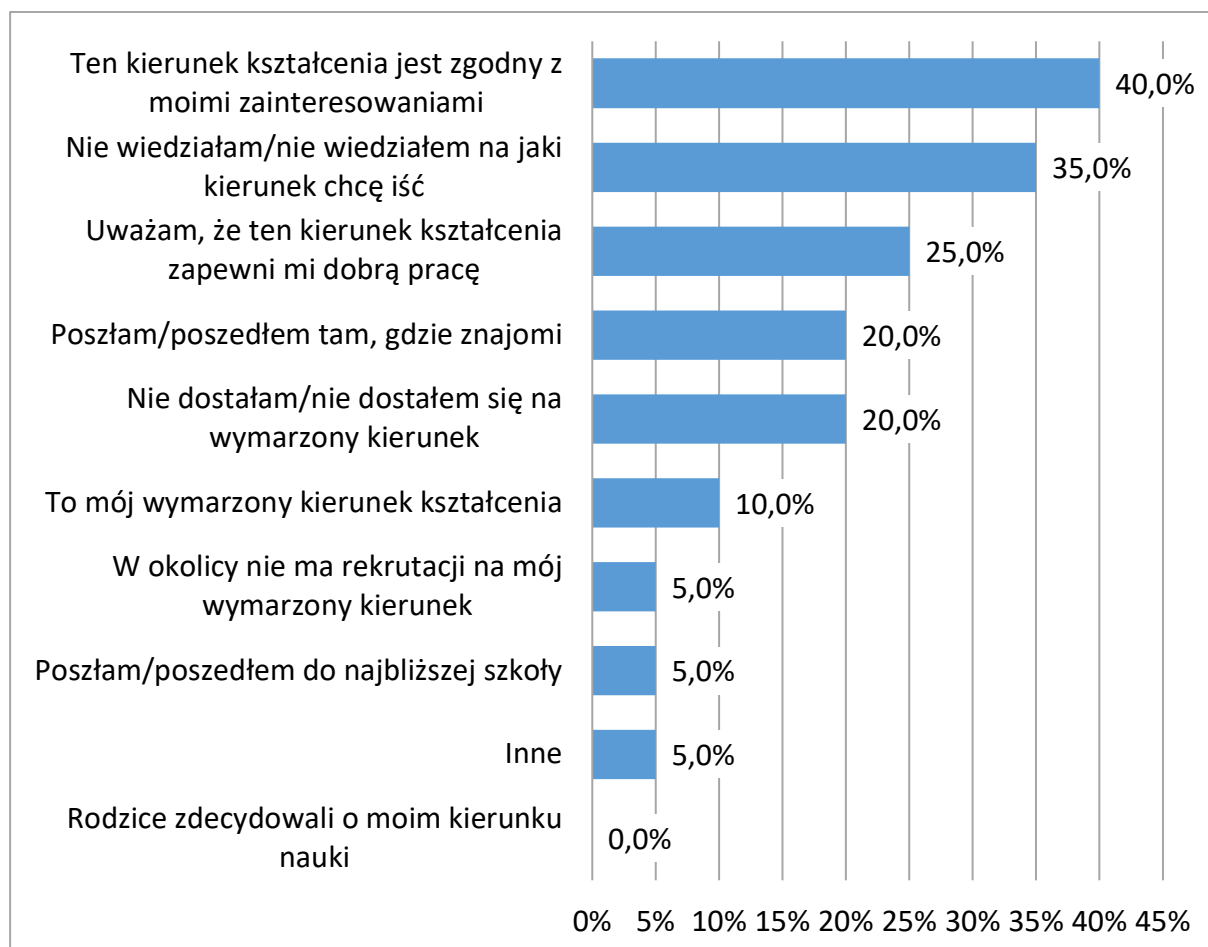
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Uczący się w zawodach technik technologii żywności oraz technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności wybierając kierunek kształcenia opierali się na zainteresowaniach. 40,0% uczniów stwierdziło, iż wybrali ten kierunek, ponieważ jest on zgodny z ich zainteresowaniami. Na drugim miejscu znaleźli się uczniowie, którzy wybrali ten kierunek, ponieważ nie wiedzieli jaki kierunek wybrać. Dopiero na trzecim miejscu znalazła się odpowiedź, która dominowała w poprzednich zawodach. Tylko 25,0% respondentów uznała, iż decydującą przy wyborze kierunku kształcenia była perspektywa dobrej pracy.

Wykres 24

Motywy decydujące o wyborze kształcenia dla zawodu technik technologii żywności oraz technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności



Źródło: opracowanie własne.

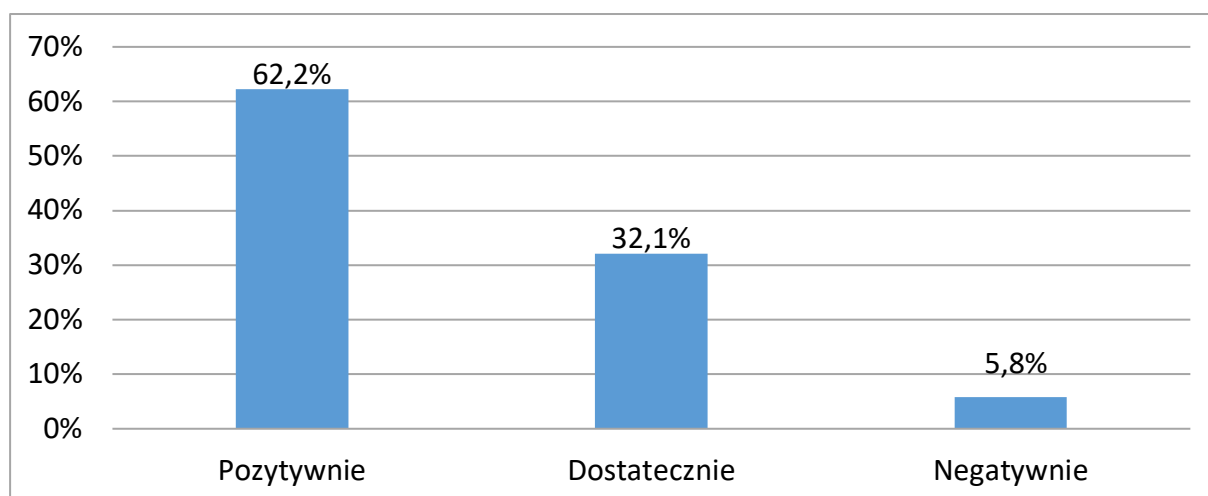
Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

4.2.2. Ocena wiedzy i umiejętności kształtowanych w szkole

Na trzecie pytanie zawarte w ankiecie „*Jak ogólnie oceniasz kwalifikacje zawodowe absolwentów Twojej szkoły?*” większość, bo 62,2% respondentów odpowiedziało, iż kwalifikacje zawodowe absolwentów swojej szkoły ocenia pozytywnie, 32,1% ocenia dostatecznie, a 5,8% negatywnie.

Wykres 25

Ocena kwalifikacji zawodowych osiągniętych przez absolwentów szkoły

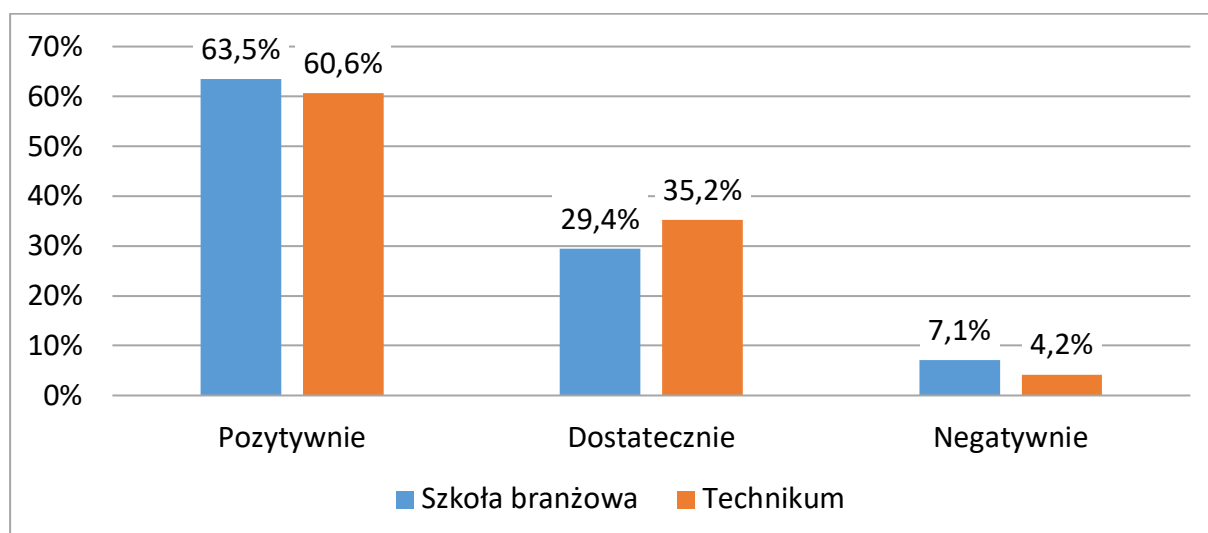


Źródło: opracowanie własne

Analizując odpowiedzi respondentów w podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż pozytywnie kwalifikacje absolwentów oceniają uczniowie obu typów szkół. Jedyne niewielka rozbieżność pojawia się w ocenie dostatecznej (29,4% szkoła branżowa i 35,2% technikum) oraz negatywnej (7,1% szkoła branżowa i 4,2% technikum).

Wykres 26

Ocena kwalifikacji zawodowych osiągniętych przez absolwentów według typu szkoły respondentów

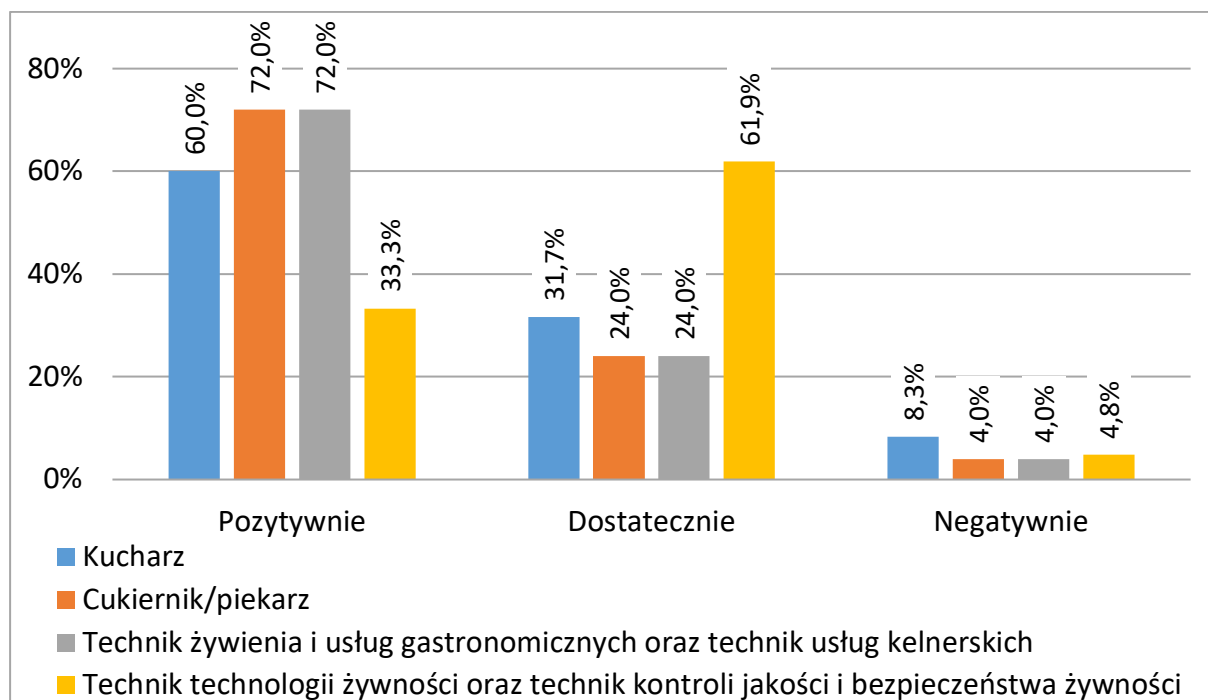


Źródło: opracowanie własne

W ocenie kwalifikacji absolwentów w podziale na zawody można zauważyć, iż uczący się w zawodach kucharze, cukiernicy i piekarze, technicy żywienia i usług gastronomicznych oraz technicy usług kelnerskich ocenili

kwalifikacje absolwentów swoich szkół w większości pozytywnie. Odmianą ocenę prezentują uczniowie uczący się w zawodach technik technologii żywności oraz technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności. Tylko 33,3% uczniów ocenia kwalifikacje absolwentów swojej szkoły pozytywnie, 61,9% dostatecznie i 4,8% negatywnie.

Wykres 27
Ocena kwalifikacji zawodowych osiągniętych przez absolwentów w podziale na zawody

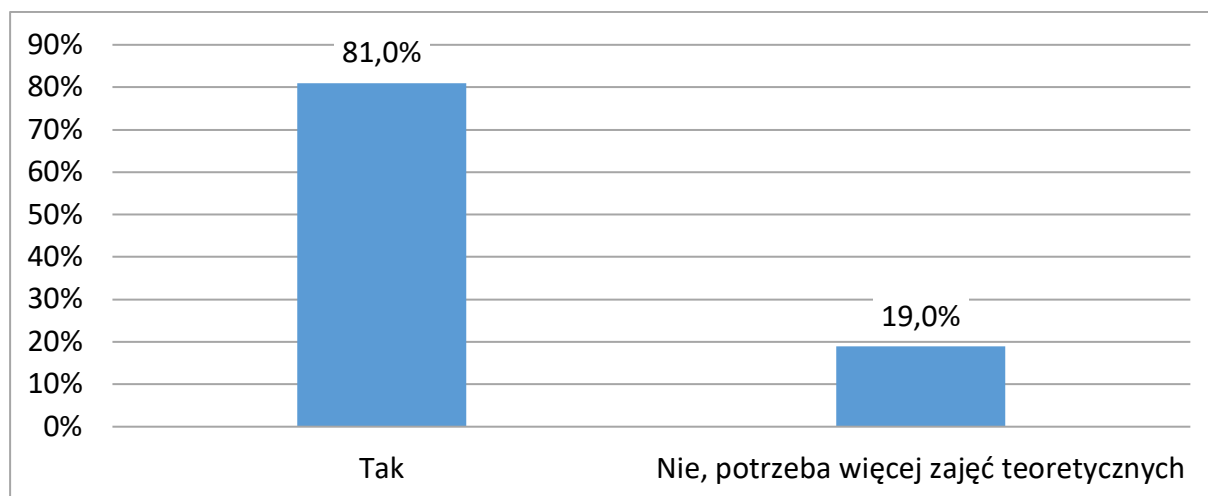


Źródło: opracowanie własne

Kolejne dwa pytania dotyczyły przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach pracy po zakończeniu szkoły. Na pytanie „*Jak myślisz, czy po ukończeniu nauki zgodnie z obowiązującym programem kształcenia, będziesz mieć odpowiednią wiedzę teoretyczną do rozpoczęcia pracy zawodowej?*” Większość, bo 81,0% ankietowanych odpowiedziało twierdząco, a 19,0% respondentów stwierdziło, iż potrzeba więcej zajęć teoretycznych, aby dobrze przygotować się do rozpoczęcia pracy zawodowej.

Wykres 28

Ocena teoretycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych

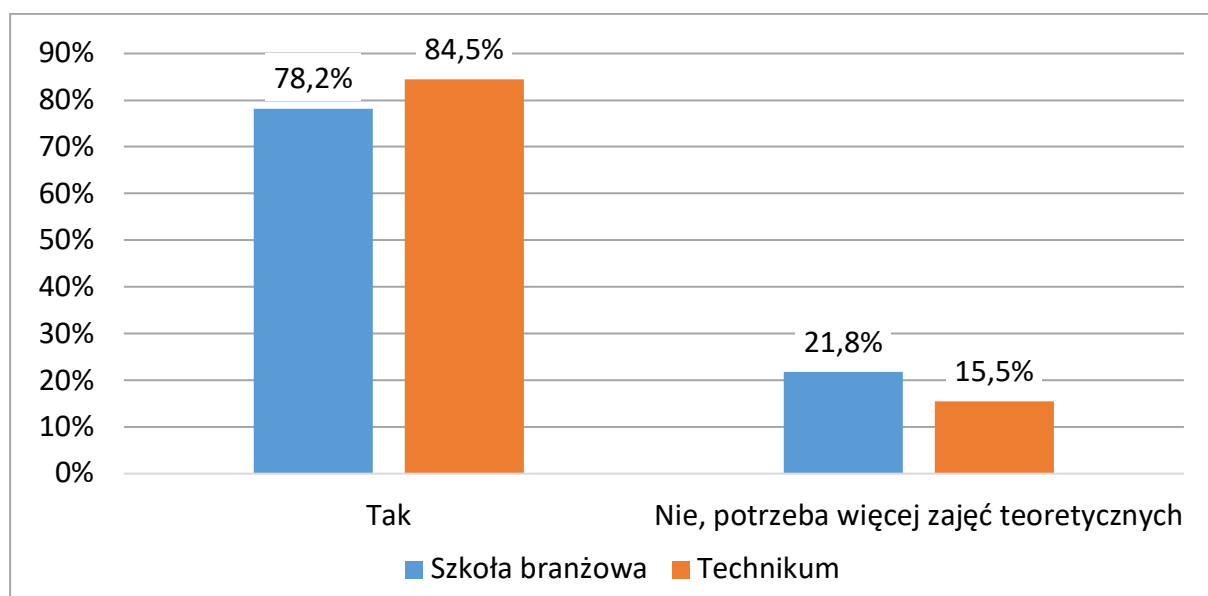


Źródło: opracowanie własne

W podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż przygotowanie teoretyczne do podjęcia pracy zawodowej lepiej oceniają uczniowie technikum (84,5%) niż szkoły branżowej (78,2%).

Wykres 29

Ocena teoretycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych w podziale na typy szkół



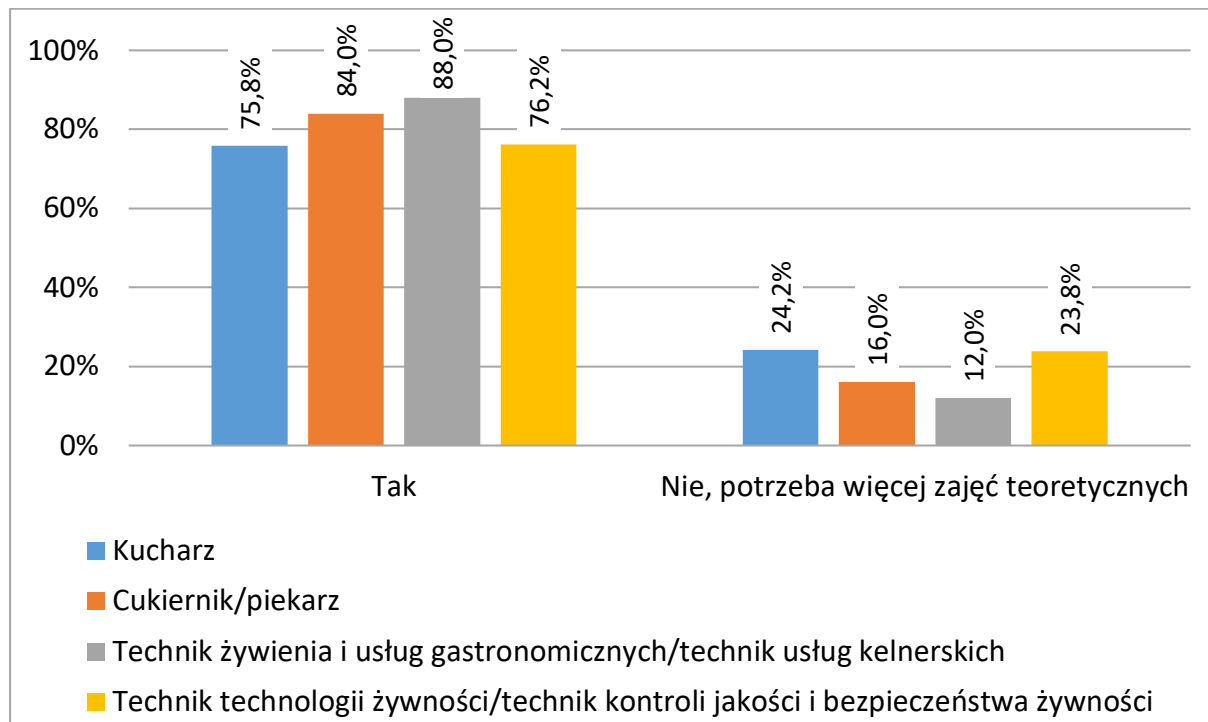
Źródło: opracowanie własne

Przygotowanie teoretyczne do podjęcia pracy zawodowej najlepiej oceniają uczniowie uczący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich (88,0%), w następnej kolejności

w zawodzie cukiernik/piekarz (84,0%), technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności (76,2%) i kucharz (75,8%).

Wykres 30

Ocena teoretycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych w podziale na zawody

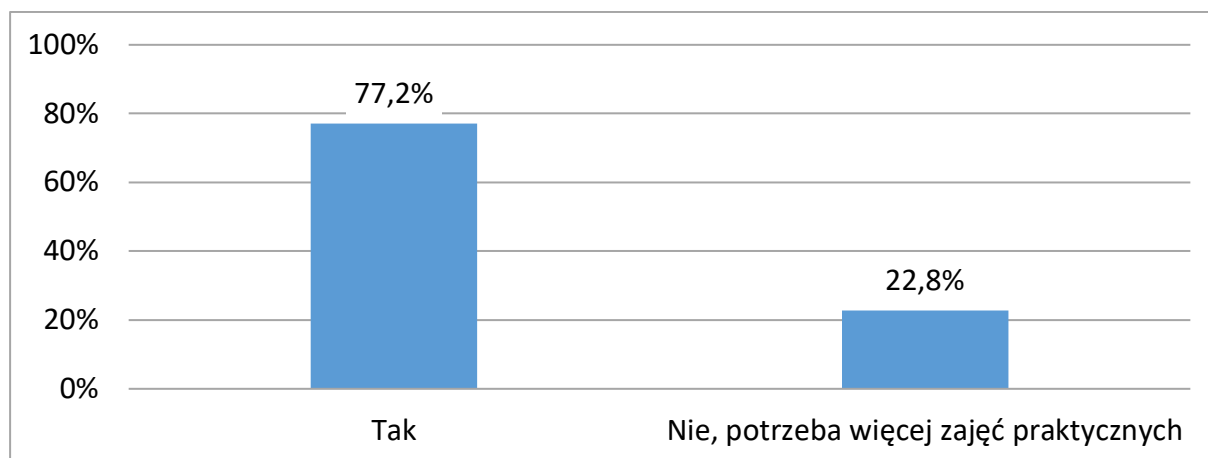


Źródło: opracowanie własne

Na pytanie „*Jak myślisz, czy po ukończeniu nauki zgodnie z obowiązującym programem kształcenia, będziesz odpowiednio przygotowana/przygotowany do pracy w zawodzie pod kątem umiejętności praktycznych?*” 77,2% uczących odpowiedziało twierdząco, a 22,8% stwierdziło, iż potrzeba więcej zajęć praktycznych, aby dobrze przygotować się do rozpoczęcia pracy zawodowej. Z tego wynika, że po ukończeniu nauki zgodnie z obowiązującym programem kształcenia, wszyscy uczniowie będą odpowiednio przygotowani do pracy w zawodzie, jeżeli w procesie kształcenia będzie więcej zajęć praktycznych.

Wykres 31

Ocena praktycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych

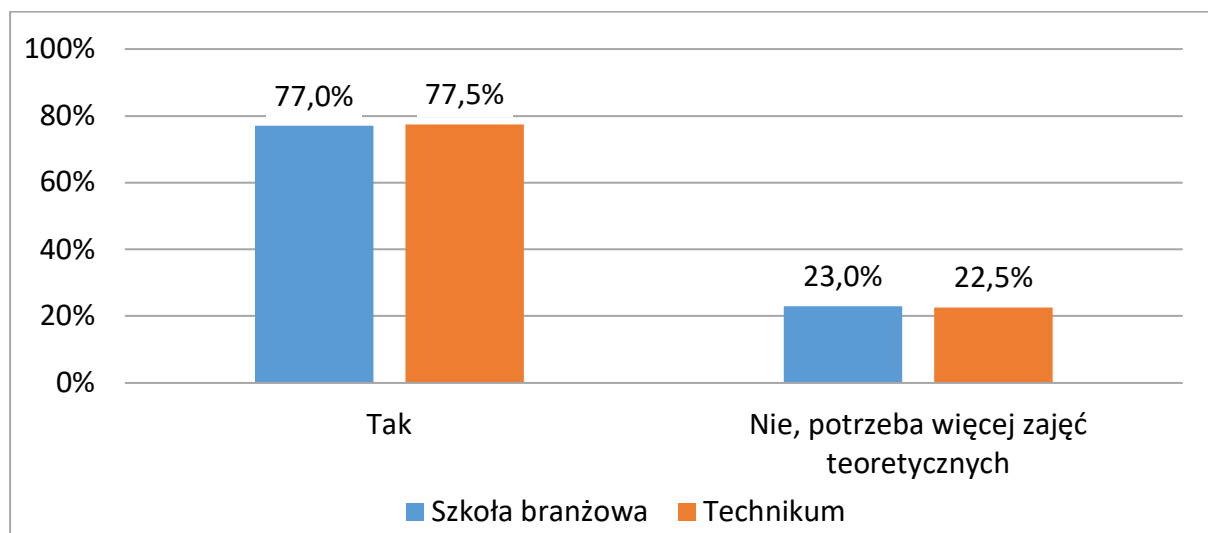


Źródło: opracowanie własne

Z przeprowadzonych badań można zauważyć, iż przygotowanie praktyczne do podjęcia pracy zawodowej oceniane jest przez uczniów technikum i szkoły branżowej na niemal jednakowym poziomie (odpowiedź „tak” wybrało 77,0% uczniów szkoły branżowej oraz 77,5% uczniów technikum, a odpowiedź „nie” 23% uczniów szkoły branżowej oraz 22,5% uczniów technikum)

Wykres 32

Ocena praktycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych w podziale na typy szkół



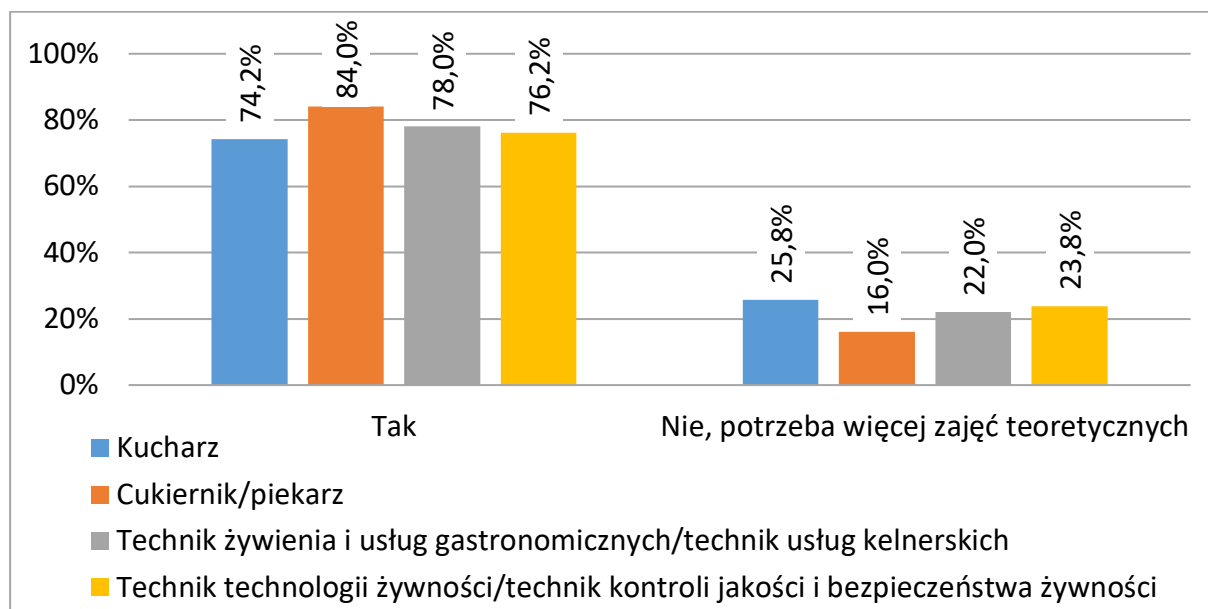
Źródło: opracowanie własne

Przygotowanie praktyczne do podjęcia pracy zawodowej najlepiej oceniają uczący się w zawodzie cukiernik/piekarz (84,0%), w następnej kolejności w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich

(78,0%), technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności (76,2%) i kucharz (74,2%).

Wykres 33

Ocena teoretycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych w podziale na zawody

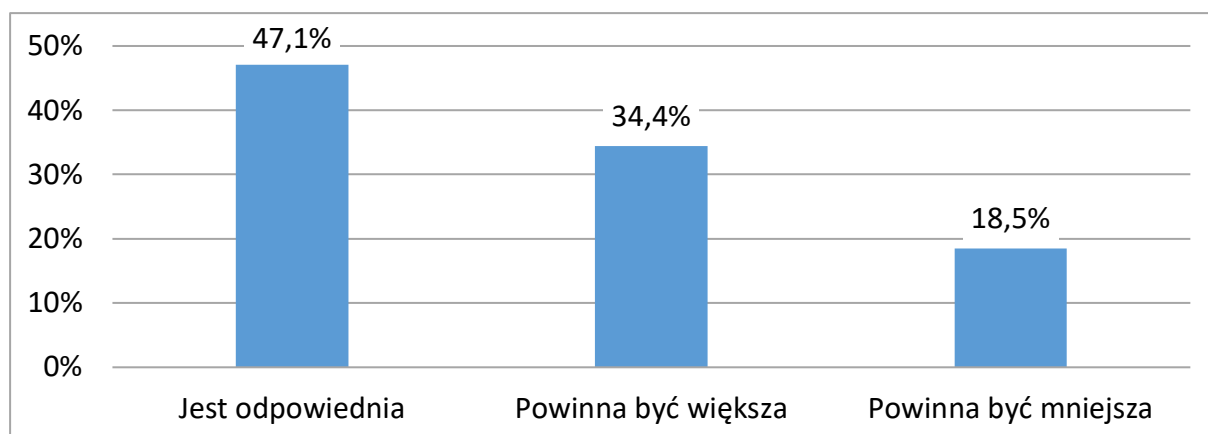


Źródło: opracowanie własne

Następne pytanie związane było z oceną praktyk zawodowych. Na pytanie o liczbę godzin obowiązkowych praktyk zawodowych 47,1% respondentów odpowiedziało, iż jest ona odpowiednia. 34,4% ankietowanych odpowiedziało, iż powinna być ona większa, a 18,5% uznało, że powinna być mniejsza.

Wykres 34

Ocena liczby godzin praktyk zawodowych według uczniów



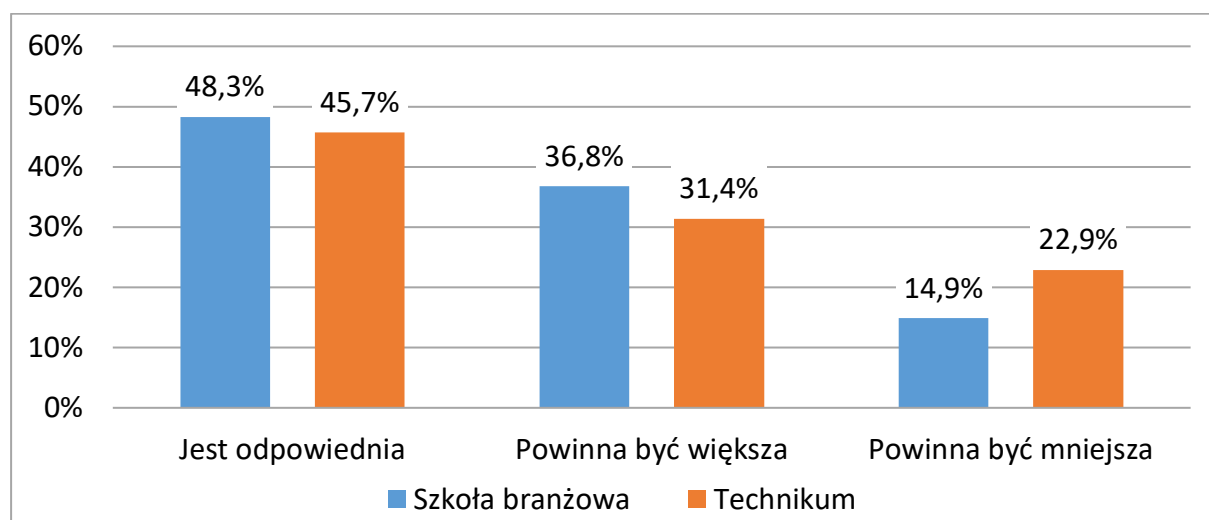
Źródło: opracowanie własne

Analizując odpowiedzi respondentów w podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż uczniowie technikum i szkoły

branżowej na niemal jednakowym poziomie odpowiedzieli na pytanie o liczbę godzin obowiązkowych praktyk zawodowych. 48,3% uczniów szkoły branżowej i 45,7% uczniów technikum uważa, że liczba godzin praktyk zawodowych jest odpowiednia, 36,8% uczniów szkoły branżowej i 31,4% uczniów technikum uważa, że liczba godzin praktyk zawodowych powinna być większa. Liczniejsza grupa uczniów technikum (22,9%) w porównaniu do liczby uczniów szkoły branżowej uważa, że liczba godzin praktyk powinna być mniejsza.

Wykres 35

Ocena liczby godzin praktyk zawodowych w podziale na typy szkół

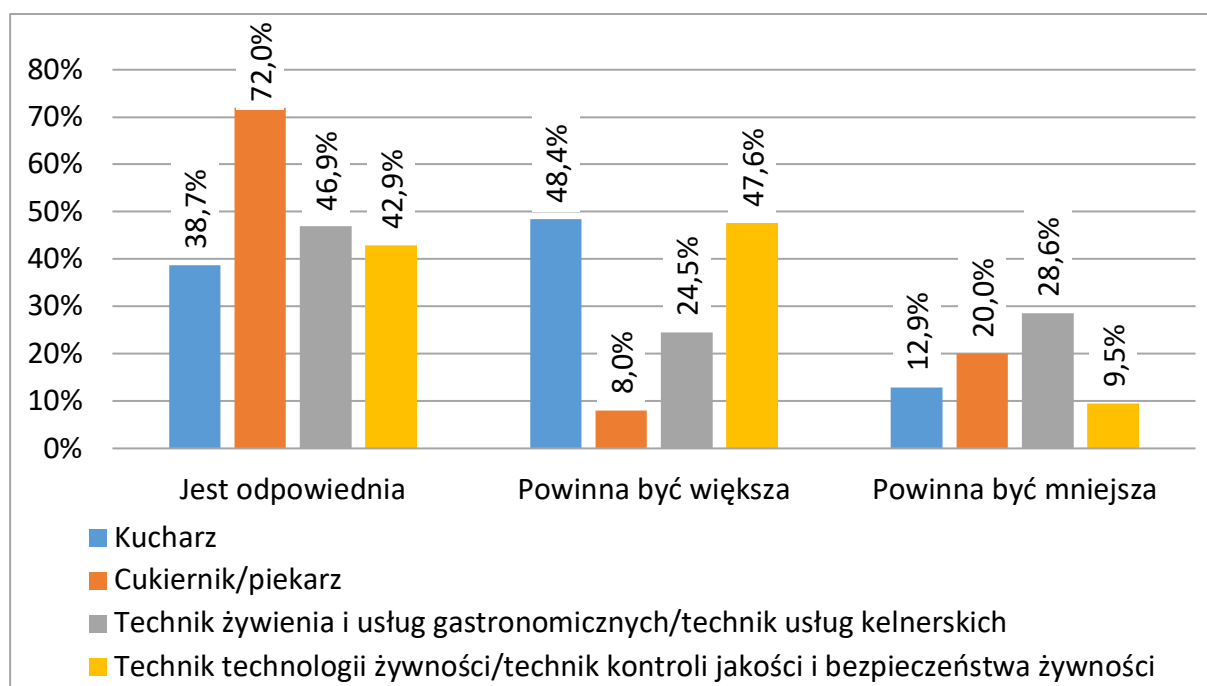


Źródło: opracowanie własne

Według 72,0% uczniów uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz liczba godzin praktyk zawodowych jest odpowiednia. Prawie połowa uczniów uczących się w zawodach kucharz i technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności stwierdziła, że liczba godzin praktyk zawodowych powinna być większa. Wśród uczniów, którzy deklarują, iż liczba godzin praktyk powinna być mniejsza dominuje zawód technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich (28,6%).

Wykres 36

Ocena liczby godzin praktyk zawodowych w podziale w podziale na zawody



Źródło: opracowanie własne

Na kolejne pytanie ankietowe „Do czego przygotowuje Cię Twój kierunek kształcenia?” największa liczba respondentów (63,9%) odpowiedziała, iż kierunek, na którym się uczą przygotowuje ich do właściwej organizacji stanowiska pracy i czasu pracy. 62,0% uczących się stwierdziło, iż będzie to praca w zespole, 42,4% - wykonywania powierzonych zadań na stanowisku pracy, 34,2% - dalszego rozwoju i kształcenia, 25,9% - samodzielnego rozwiązywania problemów, 18,4% - prezentowania i obrony własnych pomysłów. Tylko według 17,7% uczniów szkoła przygotowuje do poszukiwania informacji niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych.

Wykres 37
Ocena przygotowania uczniów do pracy zawodowej



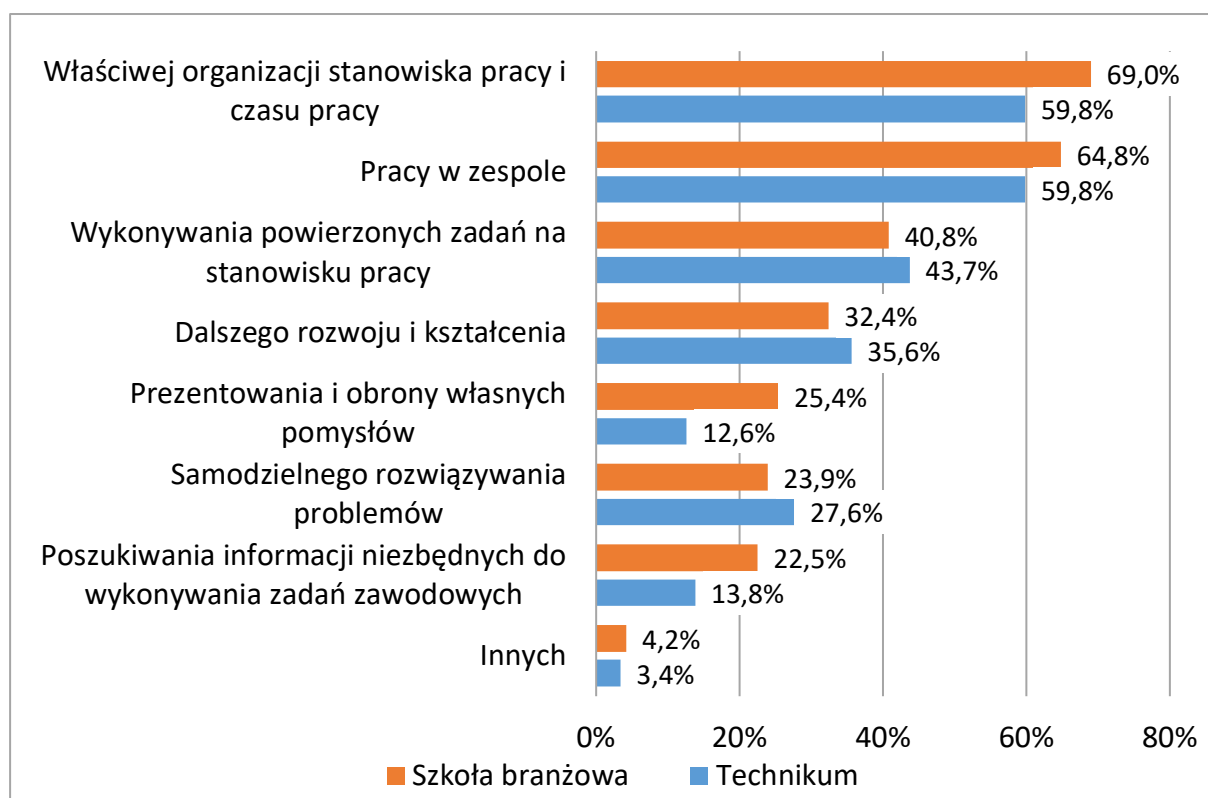
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż w szkole branżowej przeważa opinia o tym, że szkoła przygotowuje uczących się do właściwej organizacji stanowiska pracy i czasu pracy, a na drugim miejscu do pracy w zespole. W przypadku szkoły technikum uczniowie uważają w równym stopniu, że szkoła przygotowuje ich do właściwej organizacji stanowiska pracy i czasu pracy oraz do pracy w zespole. 40,8% uczniów szkoły branżowej oraz 43,7% uczniów technikum uważa, że szkoła przygotowuje uczniów do wykonywania powierzonych zadań na stanowisku pracy. 35,6% uczniów, którzy uczą się w technikum i 32,4% uczniów, którzy uczą się w szkole branżowej stwierdziło, że ich kierunek kształcenia przygotowuje ich dalszego rozwoju i kształcenia. Około ¼ respondentów uczących się w obu typach szkół stwierdziła, że szkoła przygotowuje ich do samodzielnego rozwiązywania problemów.

Wykres 38

Ocena przygotowania uczniów do pracy zawodowej według typu szkoły



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Zdaniem uczących się w zawodzie kucharz najważniejsze zadania szkoły to przygotowanie do: pracy w zespole (64,5%), właściwej organizacji stanowiska pracy i czasu pracy (62,9%), wykonywania powierzonych zadań na stanowisku pracy (40,3%), dalszego rozwoju i kształcenia (40,3%). 17,4% wskazań stanowiło samodzielne rozwiązywanie problemów, a poszukiwania informacji niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych 17,7% odpowiedzi i prezentowanie oraz obrona własnych pomysłów 14,5% odpowiedzi.

Wykres 39
Ocena przygotowania do pracy zawodowej przez uczących się
w zawodzie kucharz



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Według uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz najważniejsze zadania szkoły to przygotowanie do: właściwej organizacji stanowiska pracy i czasu pracy oraz wykonywania powierzonych zadań na stanowisku pracy po 52,0% odpowiedzi, pracy w zespole 48,0%, samodzielnego rozwiązywania problemów 28,0%, dalszego rozwoju i kształcenia 24,0%, prezentowania i obrony własnych pomysłów 8,0%, poszukiwania informacji niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych 4,0%.

Wykres 40
Ocena przygotowania do pracy zawodowej przez uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz



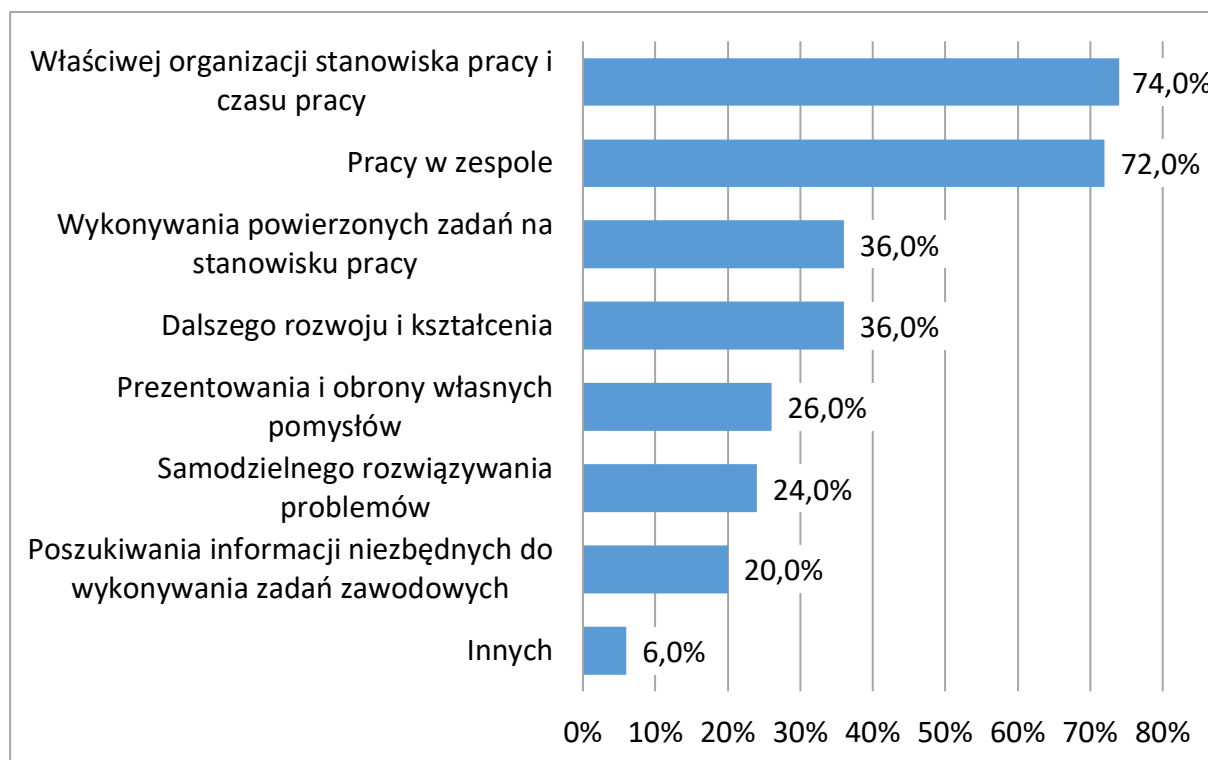
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Uczący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich do najważniejszych zadań szkoły zaliczali przygotowanie do: właściwej organizacji stanowiska pracy i czasu pracy 74,0%, pracy w zespole 72,0%, wykonywania powierzonych zadań na stanowisku pracy 36,0%, dalszego rozwoju i kształcenia 36,0%, prezentowania i obrony własnych pomysłów 26,0%, samodzielnego rozwiązywania problemów 24,0%, poszukiwania informacji niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych 20,0%.

Wykres 41

**Ocena przygotowania do pracy zawodowej przez uczących się w zawodzie
technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich**



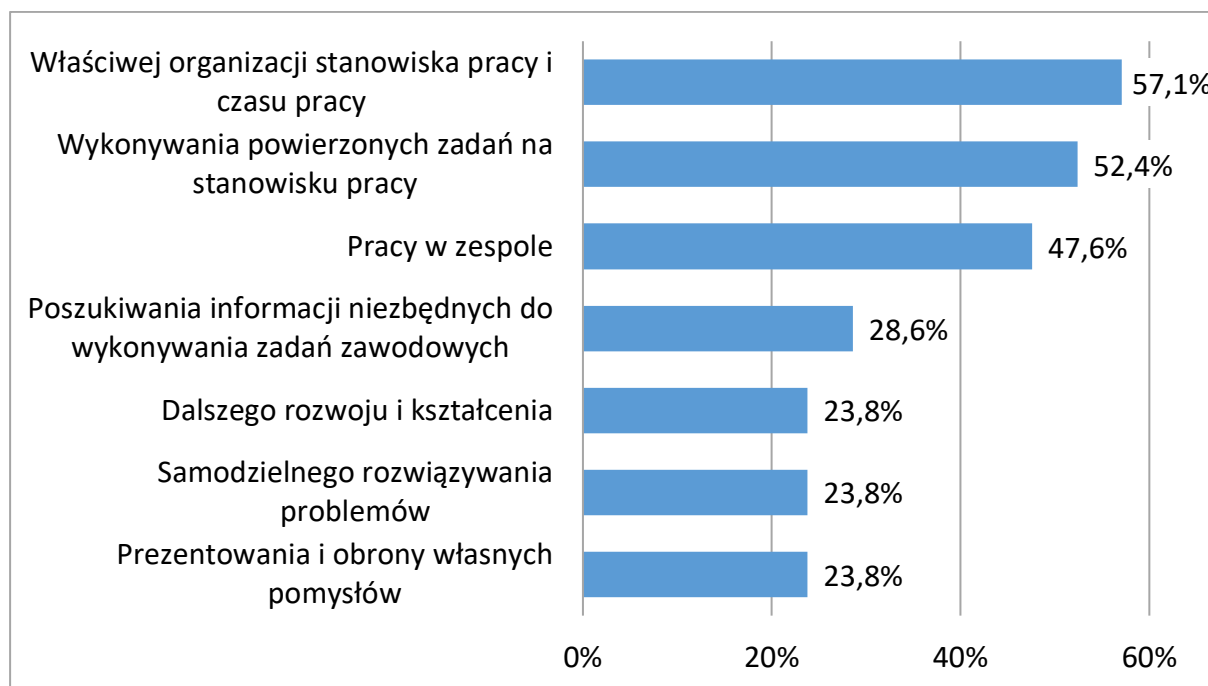
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności do najważniejszych zadań szkoły zaliczyć należy przygotowanie do: właściwej organizacji stanowiska pracy i czasu pracy 57,1%, wykonywania powierzonych zadań na stanowisku pracy 52,4%, pracy w zespole 47,6%, poszukiwania informacji niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych 28,6%, oraz dalszego rozwoju i kształcenia, samodzielnego rozwiązywania problemów, prezentowania i obrony własnych pomysłów po 23,8% wskazań.

Wykres 42

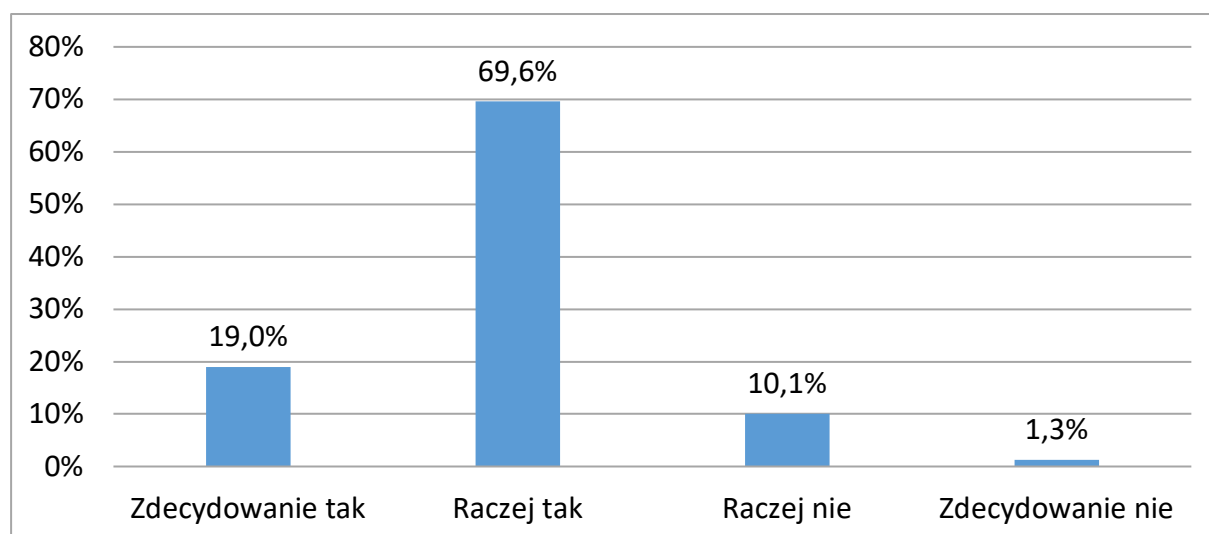
**Ocena przygotowania do pracy zawodowej przez uczących się w zawodzie
technik technologii żywności/technik kontroli jakości
i bezpieczeństwa żywności**



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Następne pytanie dotyczyło oceny wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły po jej zakończeniu. Na pytanie „*Czy uważasz, że zdobyte umiejętności i wiedza pozwolą Ci bez problemu znaleźć dobrą pracę w zawodzie po ukończeniu szkoły?*” łącznie 88, 6% ankietowanych wybrało odpowiedź tak - 19,0% odpowiedziało „zdecydowanie tak”, a 69,6% uczniów, że „raczej tak”. Mniejszość odpowiedzi stanowiły „nie” bo 10,1% uczniów odpowiedziało „raczej nie”, a 1,3% „zdecydowanie nie”.

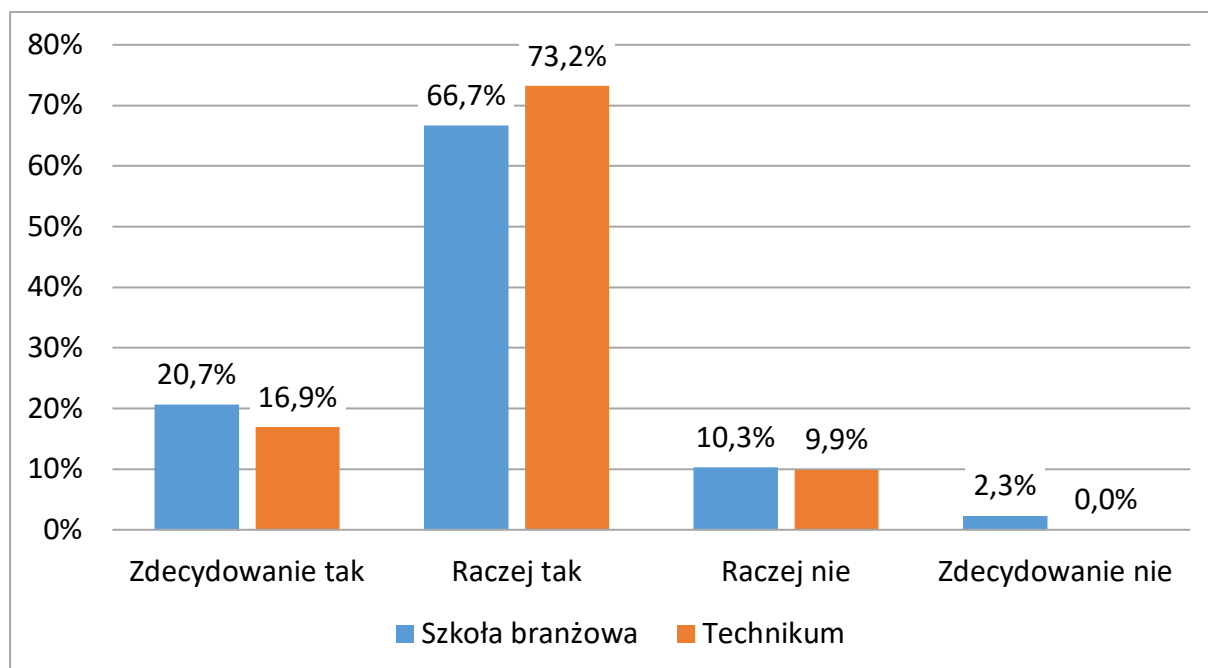
Wykres 43**Ocena przez uczniów wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły**

Źródło: opracowanie własne

W podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż uczniowie technikum i szkoły branżowej na niemal jednakowym poziomie odpowiedzieli na pytanie dotyczące wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły. W technikum odpowiedź „zdecydowanie tak” i „raczej tak” wybrało łącznie 90,1% respondentów, a w szkole branżowej 86,77%. Odpowiedź „zdecydowanie nie” i „raczej nie” wybrało łącznie 9,9% uczniów technikum, i 12,6% uczniów uczących się w szkole branżowej.

Wykres 44

**Ocena przez uczniów wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły
w podziale na typy szkół**

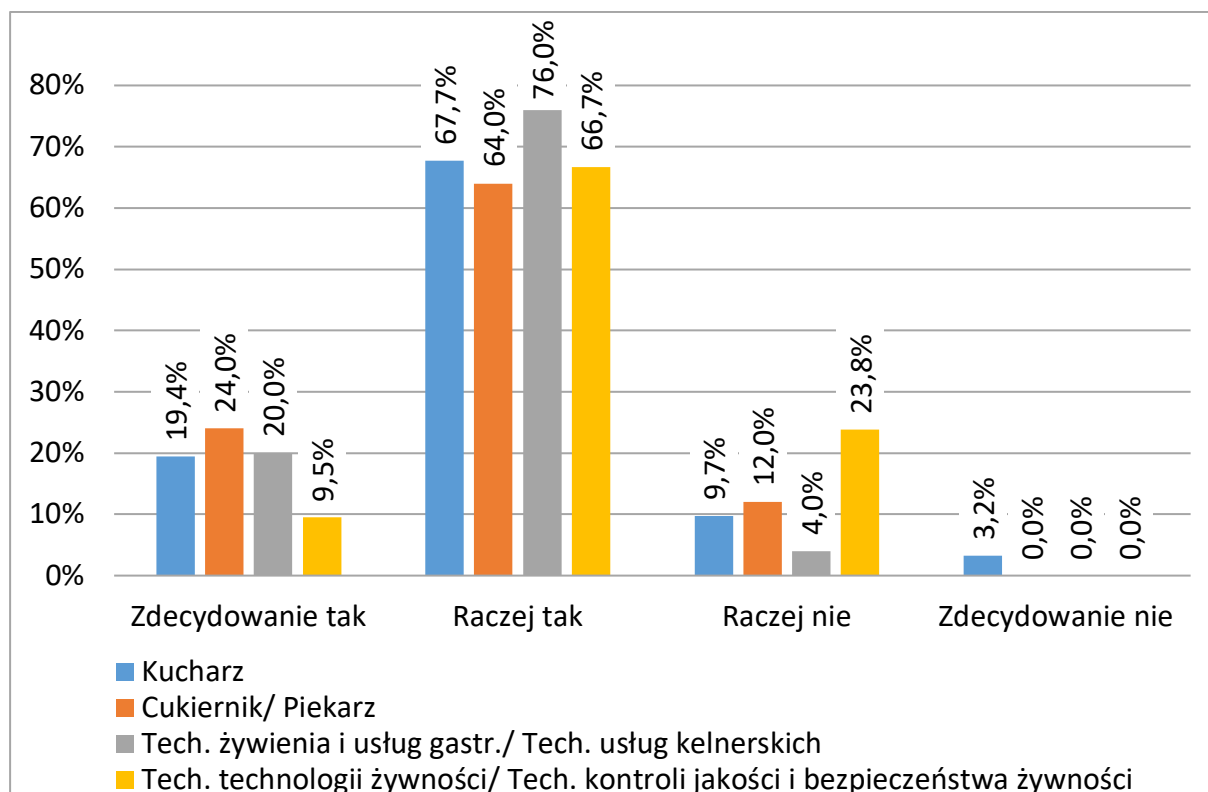


Źródło: opracowanie własne

W podziale na zawody można zauważyć, iż największą grupą uczniów pozytywnie oceniającą poziom wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły są uczniowie uczący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich (20% ankietowanych wybrało odpowiedź „zdecydowanie tak”, a 76% „raczej tak”). Najwięcej opinii „raczej tak” pozostałych zawodów w większości oscyluje w okolicach 65%. Blisko ¼ uczniów uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności stwierdziła, że zdobyte w szkole umiejętności i wiedza raczej nie pozwolą na znalezienie dobrej pracy po ukończeniu szkoły.

Wykres 45

**Ocena przez uczniów wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły
w podziale na zawody**

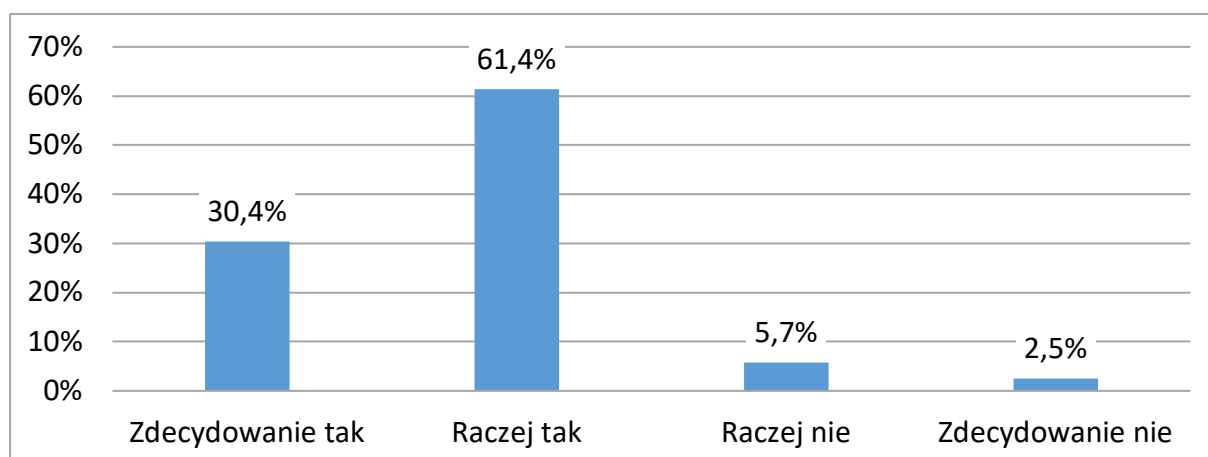


Źródło: opracowanie własne

4.2.3. Wiedza uczniów o rynku pracy

W ankiecie zawarto również pytania dotyczące rynku pracy. Na pierwsze pytania z tej grupy „Czy wiesz, czego oczekuje pracodawca od przyszłego pracownika w wybranym przez Ciebie zawodzie?” 30,4% badanych wskazało „zdecydowanie tak”, 61,4% uczniów wypowiedziało się, że „raczej tak”, 5,7% „raczej nie” a 2,5% „zdecydowanie nie”. Z tego wynika, że większość ankietowanych (91,8%) wie, czego oczekuje pracodawca od przyszłego pracownika w wybranym przez siebie zawodzie.

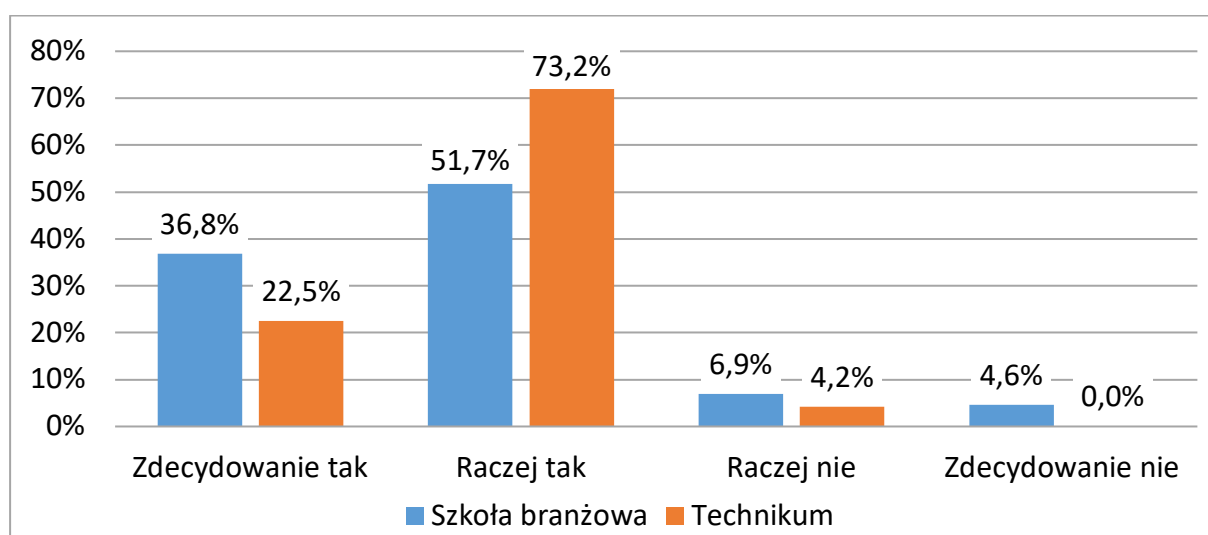
Wykres 46
Ocena znajomości oczekiwań pracodawców



Źródło: opracowanie własne

Analizując odpowiedzi respondentów w podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż świadomość oczekiwań pracodawców od przyszłego pracownika jest większa w ocenie uczniów technikum (73,2% „zdecydowanie tak” i 22,5% „raczej tak”) niż uczniów szkoły branżowej (51,7% „zdecydowanie tak” i 36,8% „raczej tak”). Odpowiedź „zdecydowanie nie” i „raczej nie” wybrało łącznie 4,2% uczniów technikum, i 11,5% uczniów uczących się w szkole branżowej.

Wykres 47
Ocena znajomości oczekiwań pracodawców w podziale na typy szkół



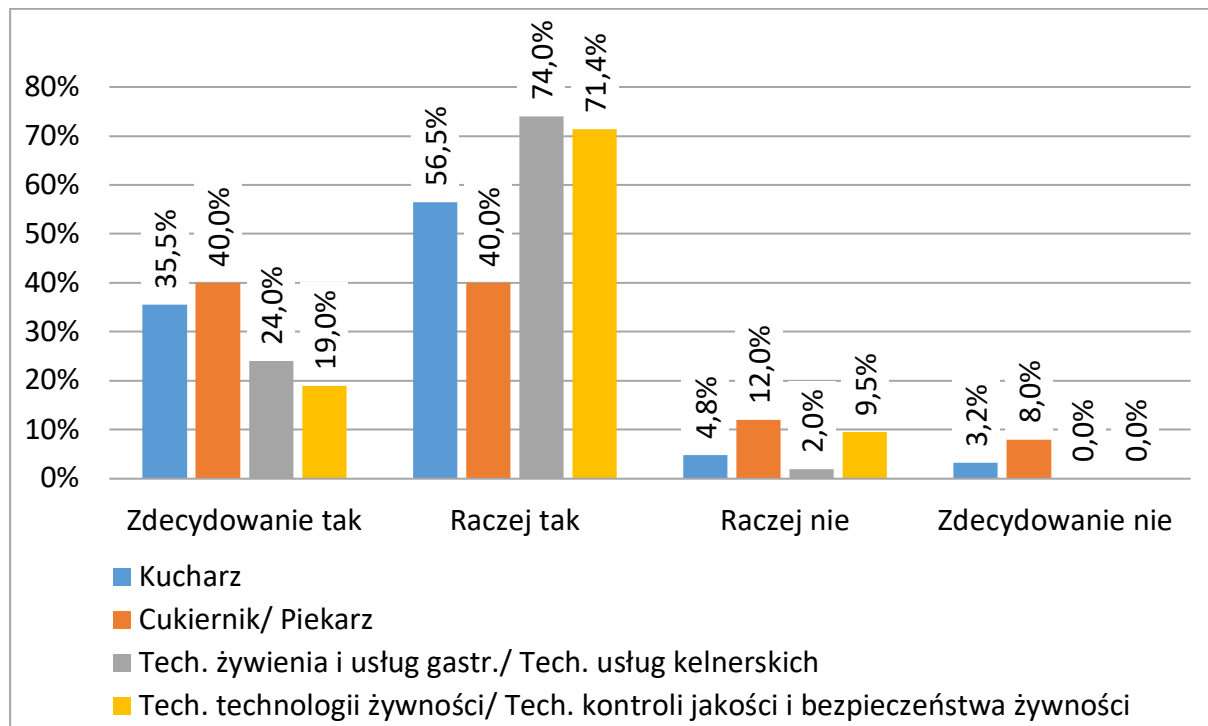
Źródło: opracowanie własne

W podziale na zawody można zauważyć, iż największą świadomość oczekiwań pracodawców od przyszłego pracownika mają ucący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich (24%

„zdecydowanie tak”, 74% „raczej tak”) oraz technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności (19% i 71,4%).

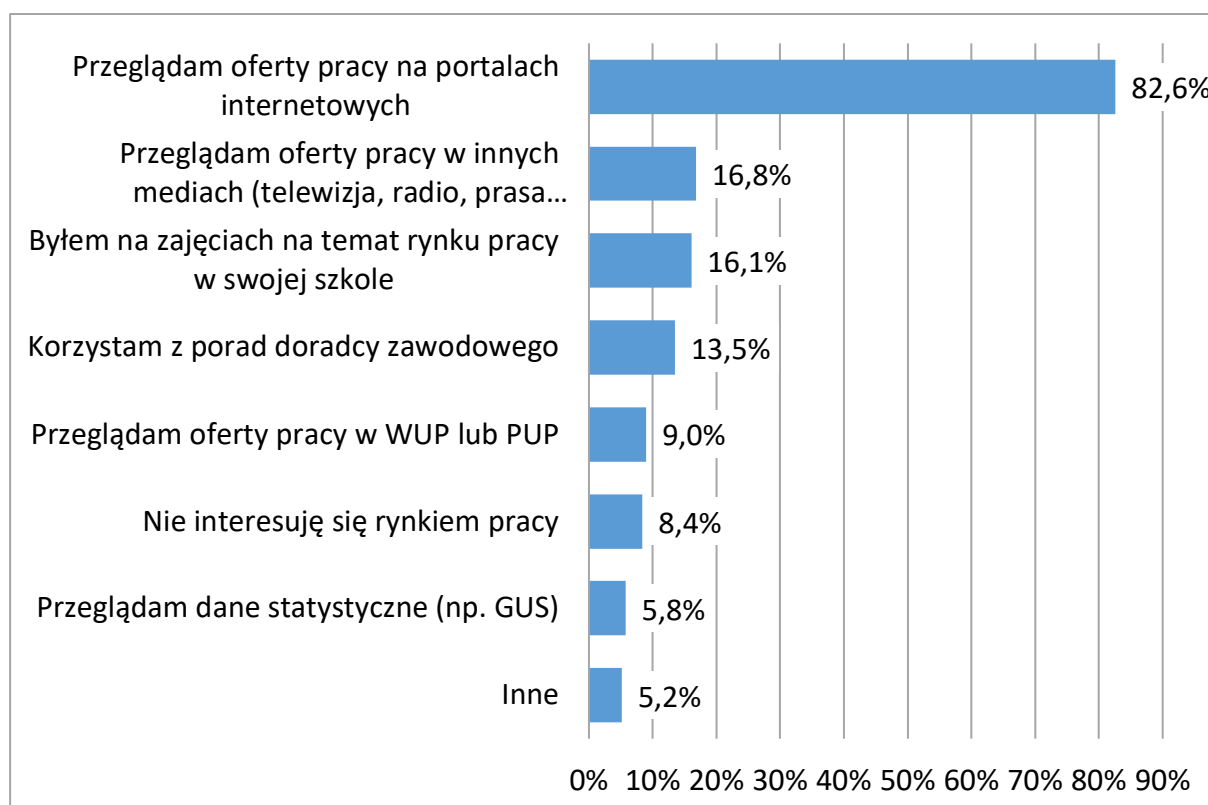
Wykres 48

Ocena znajomości oczekiwań pracodawców w podziale na zawody



Źródło: opracowanie własne

Kolejne pytanie dotyczące rynku pracy brzmiało „*W jaki sposób szukasz informacji o rynku pracy?*”. Dla ponad 80% respondentów najlepszym źródłem informacji o rynku pracy są portale internetowe. Na kolejnych miejscach z podobną liczbą wskazań znalazły się oferty pracy w innych mediach niż elektroniczne oraz zajęcia na temat rynku pracy w szkołach. Tylko 13,5% uczących się korzystało z porad doradcy zawodowego. 8,4% uczących się w ogóle nie wykazuje zainteresowania rynkiem pracy.

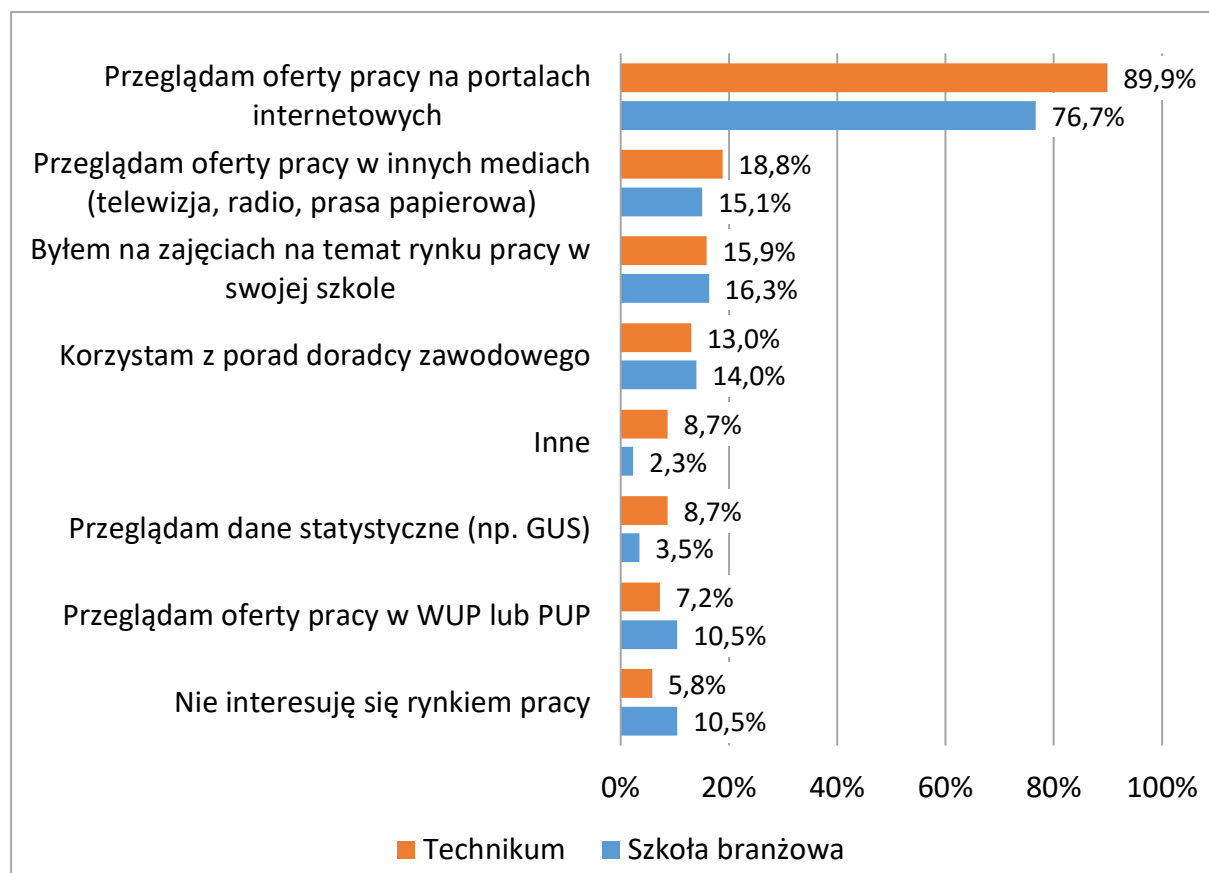
Wykres 49**Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy według uczniów**

Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Analizując wyniki badań w podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż odpowiedzi respondentów w poszczególnych kategoriach układają się niemal na jednakowym poziomie. Większe różnice można zaobserwować w odpowiedziach dotyczących ogłoszeń o pracy na portalach internetowych oraz w ogólnym zainteresowaniu rynkiem pracy. Wśród uczących się w szkole branżowej 10,5% nie interesuje się w ogóle rynkiem pracy. Wśród uczniów technikum ta liczba jest mniejsza i wynosi 5,8%. Uczniowie technikum częściej korzystają również z danych statystycznych informujących o rynku pracy.

Wykres 50
Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy
w podziale na typy szkół

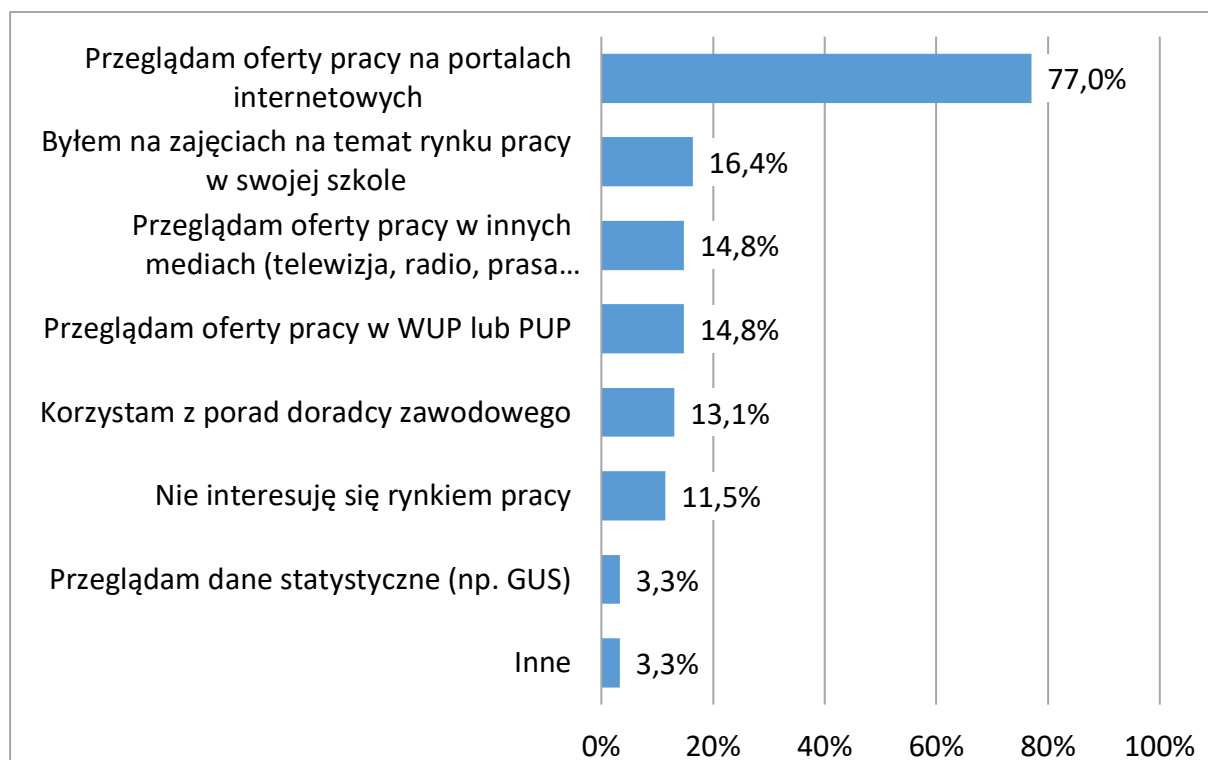


Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Dla 77,0% uczących się w zawodzie kucharz najlepszym źródłem informacji o rynku pracy są portale internetowe. 16,4% respondentów uczestniczyło w zajęciach na temat rynku pracy w swojej szkole, 14,8% przegląda oferty pracy w innych mediach niż elektroniczne oraz przegląda oferty pracy w WUP i PUP. Tylko 13,1% uczniów korzystało z porad doradcy zawodowego. 3,3% przegląda dane statystyczne o rynku pracy. Aż 11,5% uczniów w ogóle nie interesuje się rynkiem pracy.

Wykres 51
Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy dla zawodu kucharz



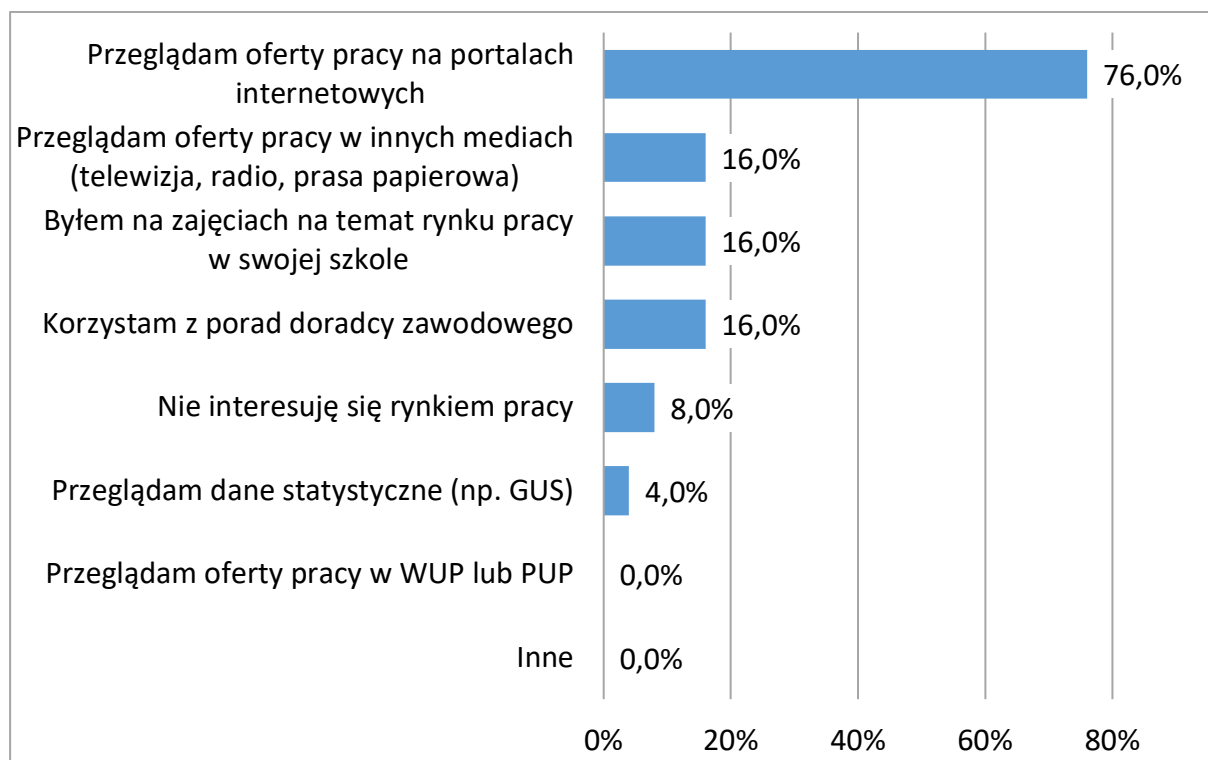
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Dla 76,0% uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz najlepszym źródłem informacji o rynku pracy są portale internetowe. 16,0% respondentów uczestniczyło w zajęciach na temat rynku pracy w swojej szkole, przegląda oferty pracy w innych mediach niż elektroniczne oraz korzystało z porad doradcy zawodowego. 8,0% uczniów w ogóle nie interesuje się rynkiem pracy. Tylko 4,0% uczniów przegląda dane statystyczne o rynku pracy. Co zaskakujące żaden z respondentów nie zadeklarował, iż przegląda oferty pracy w WUP lub PUP.

Wykres 52

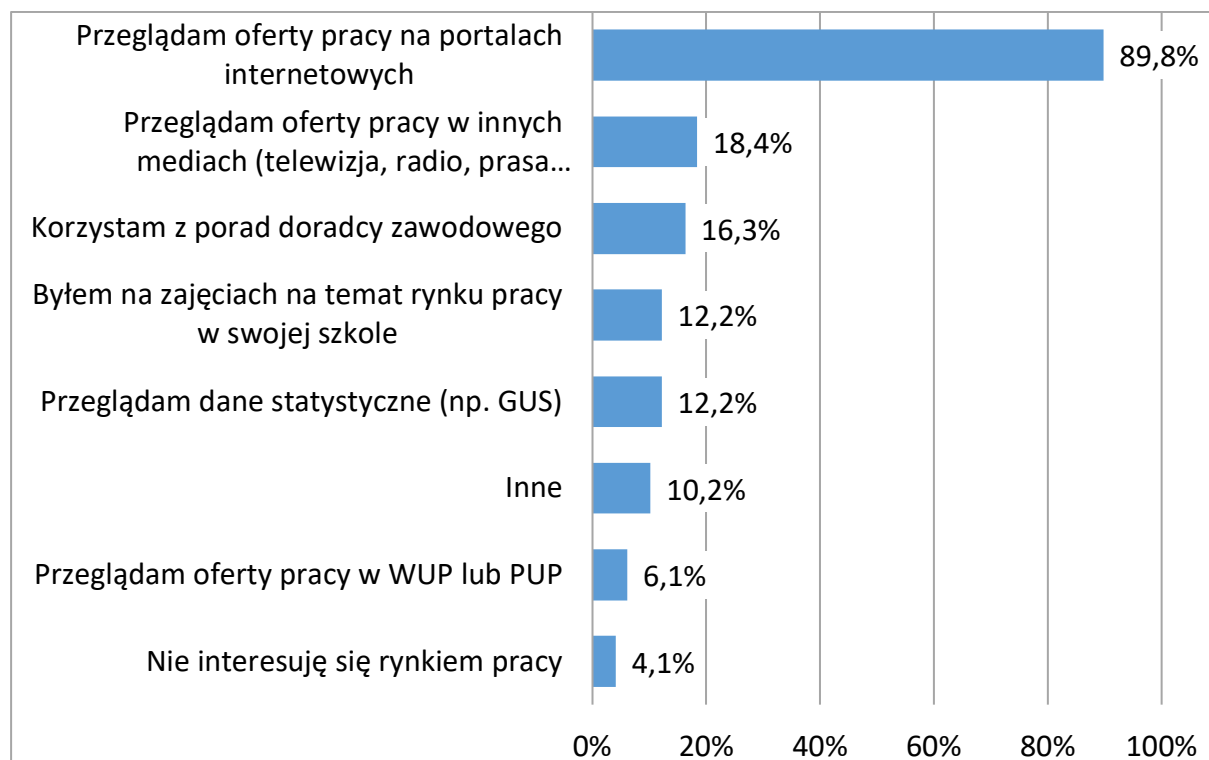
**Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy
dla zawodu cukiernik/piekarz**



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

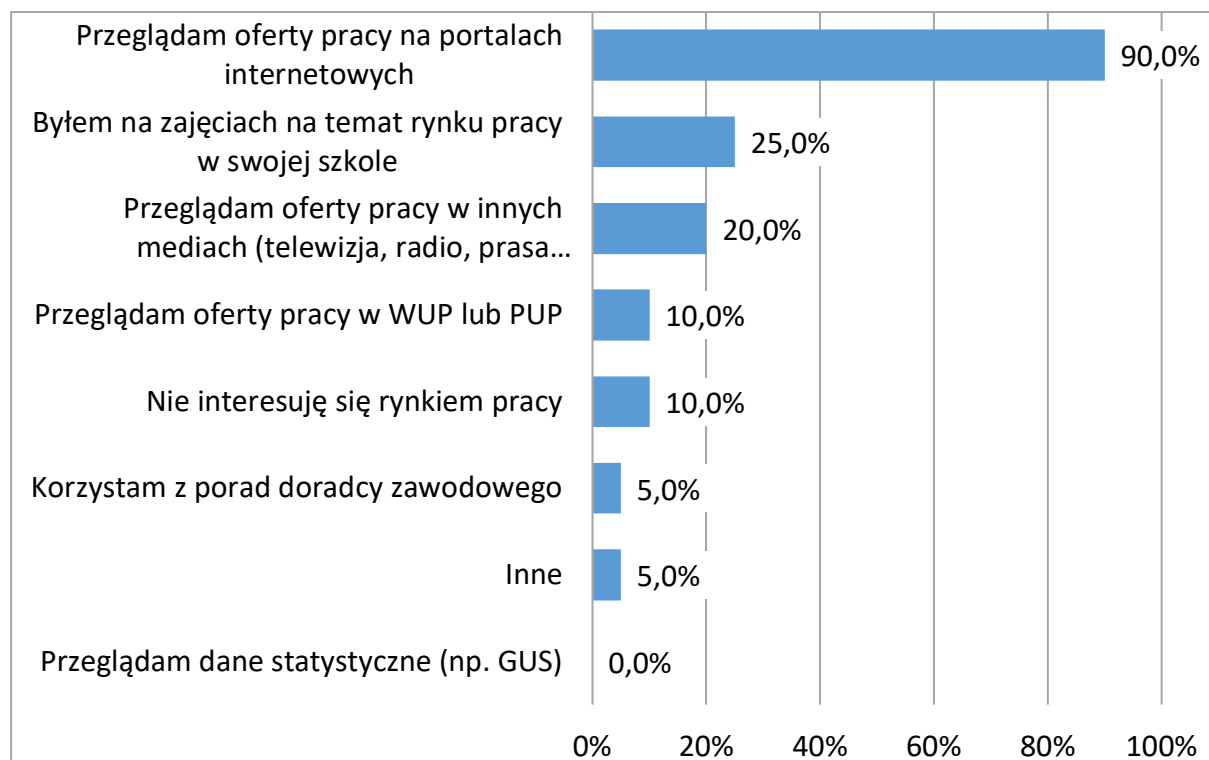
Zdecydowana większość (blisko 90%) respondentów uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich wskazuje, że najlepszym źródłem informacji o rynku pracy są portale internetowe. 18,4% respondentów przegląda oferty pracy w innych mediach niż elektroniczne, 16,3% uczniów korzysta z porad doradcy zawodowego. 12,2% uczestniczyło w zajęciach na temat rynku pracy w swojej szkole oraz przegląda dane statystyczne o rynku pracy, 6,1% przegląda oferty pracy w WUP i PUP. 2,4% uczniów w ogóle nie interesuje się rynkiem pracy.

Wykres 53**Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich**

Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Dla 90,0% respondentów uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności najlepszym źródłem informacji o rynku pracy są portale internetowe. 25,0% uczestniczyło w zajęciach na temat rynku pracy w swojej szkole, 20,0% respondentów przegląda oferty pracy w innych mediach niż elektroniczne. 10,0% przegląda oferty pracy w WUP i PUP. Taka sama liczba respondentów nie interesuje się rynkiem pracy. 5,0% uczniów korzystało z porad doradcy zawodowego.

Wykres 54**Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy dla zawodu technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności**

Źródło: opracowanie własne.

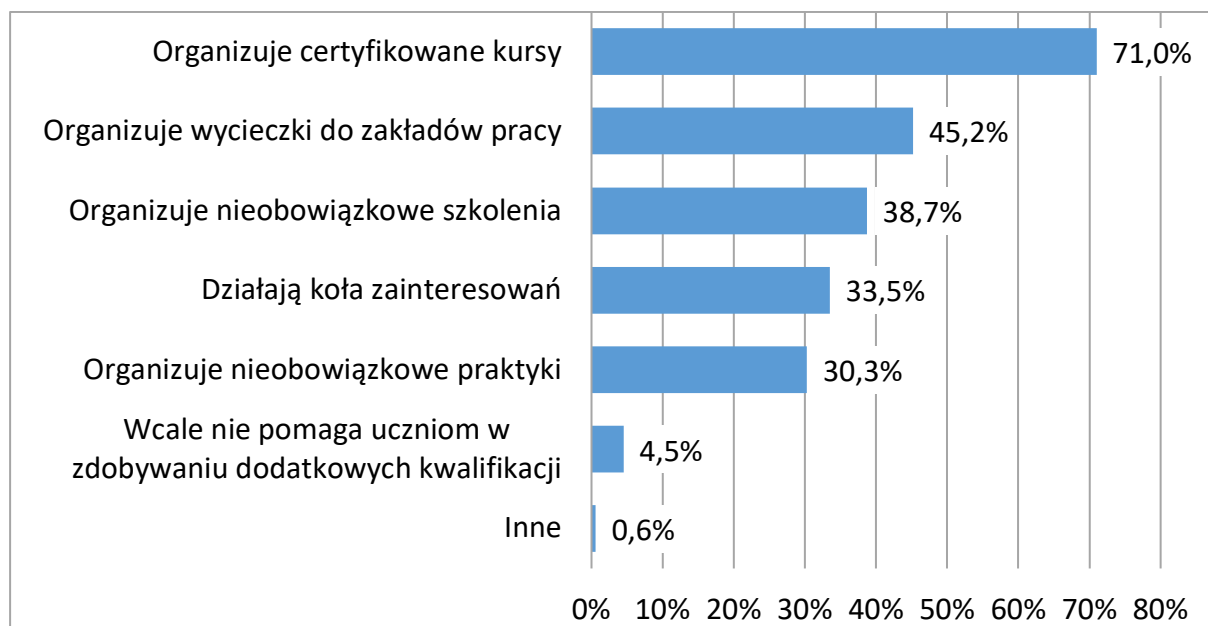
Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

4.2.4. Szkoła na rynku pracy według uczących się

W ankiecie respondenci zostali również zapytani o to, w jaki sposób szkoła pomaga uczniom w zdobywaniu dodatkowych umiejętności, w celu zwiększenia ich szans na zatrudnienie. Według respondentów najczęściej szkoły: organizują certyfikowane kursy (71,0%), wycieczki do zakładów pracy (45,2%), nieobowiązkowe szkolenia (38,7%) i praktyki (30,3%). W szkołach działają również koła zainteresowań (33,5%). Jedynie 4,5% uczących się wskazało, że szkoła nie pomaga w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji.

Wykres 55

Opinia uczniów dotycząca pomocy szkoły w zdobywaniu dodatkowych umiejętności



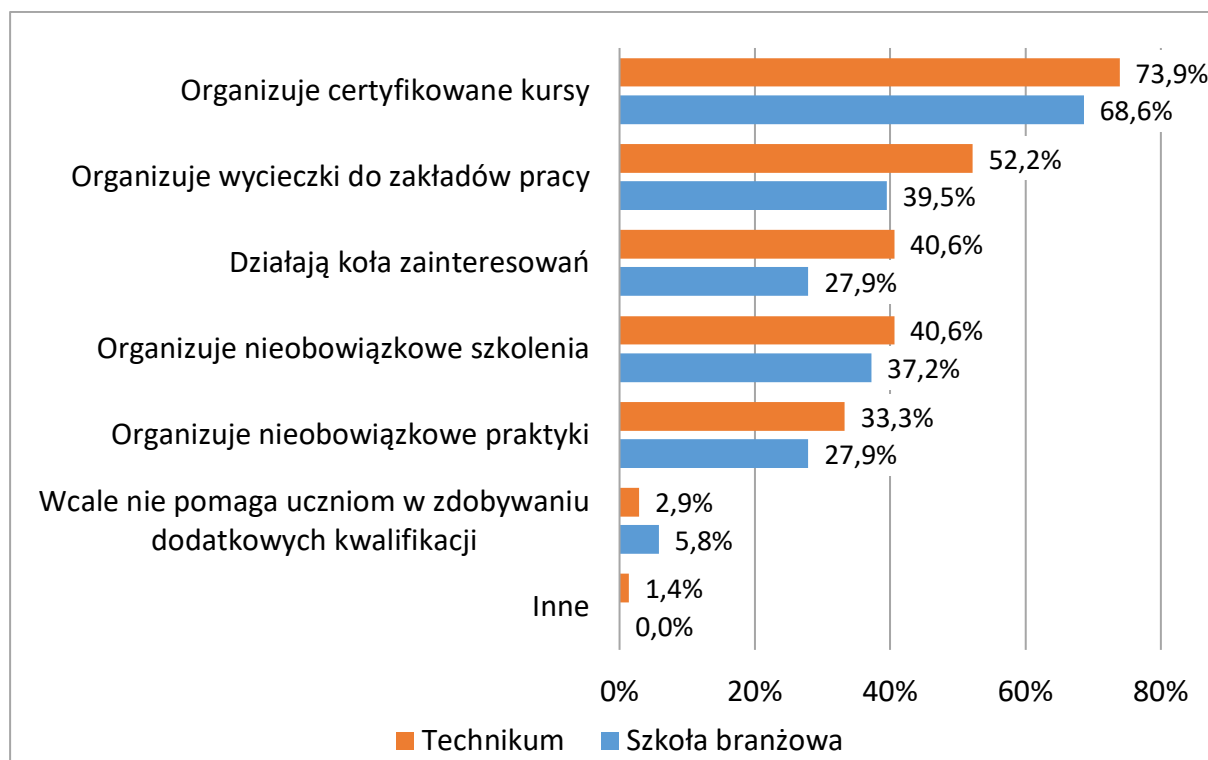
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Analizując odpowiedzi w podziale na typ szkoły można zauważyć, iż odpowiedzi respondentów w poszczególnych kategoriach układają się na zbliżonym poziomie. Większe różnice można zaobserwować w organizacji wycieczek do zakładów pracy (52,2% wskazań uczniów technikum i 39,5% uczniów szkół branżowych) oraz działalności kół zainteresowań (40,6% wskazań uczniów technikum i 27,9% uczniów szkół branżowych). Również większy procent uczniów szkół branżowych twierdzi, że szkoła nie pomaga w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji (5,8%).

Wykres 56

Opinia uczniów dotycząca pomocy szkoły w zdobywaniu dodatkowych umiejętności w podziale na typy szkół



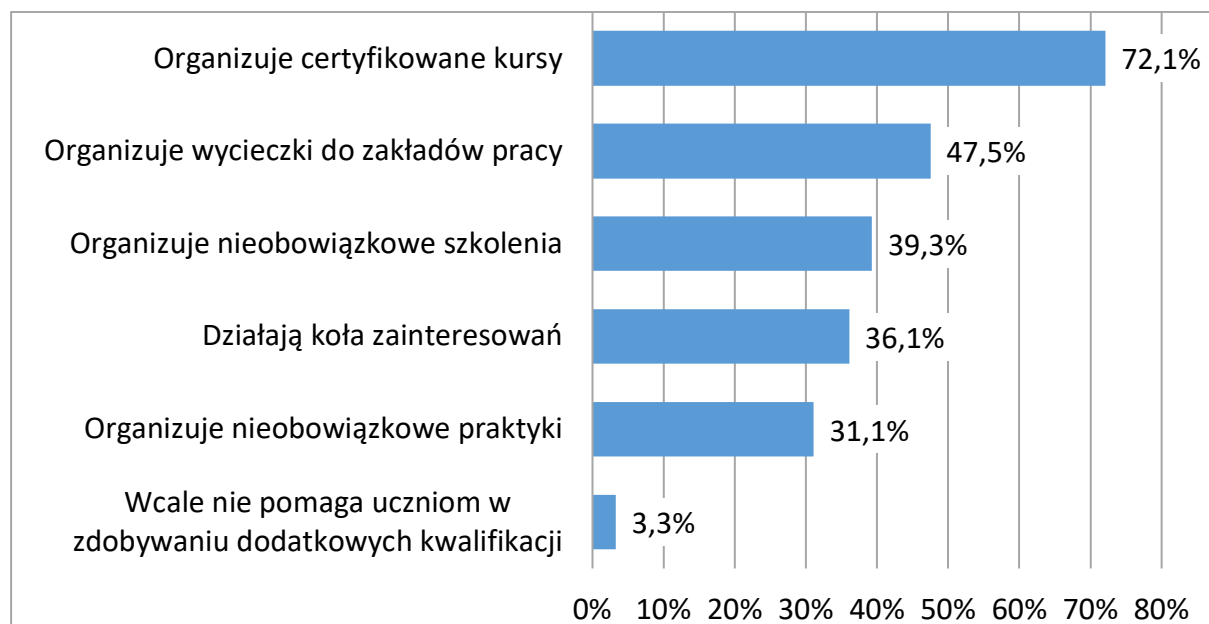
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W zawodzie kucharz szkoła pomaga uczącym się w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji najczęściej przez organizowanie: certyfikowanych kursów (72,1%), wycieczek do zakładów pracy (47,5%), nieobowiązkowych szkoleń (39,3%), kół zainteresowań (36,1%), nieobowiązkowych praktyk (31,1%). 3,3% uczniów wskazało, że szkoła nie pomaga w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji.

Wykres 57

Formy pomocy w zdobywaniu dodatkowych umiejętności według uczących się w zawodzie kucharz



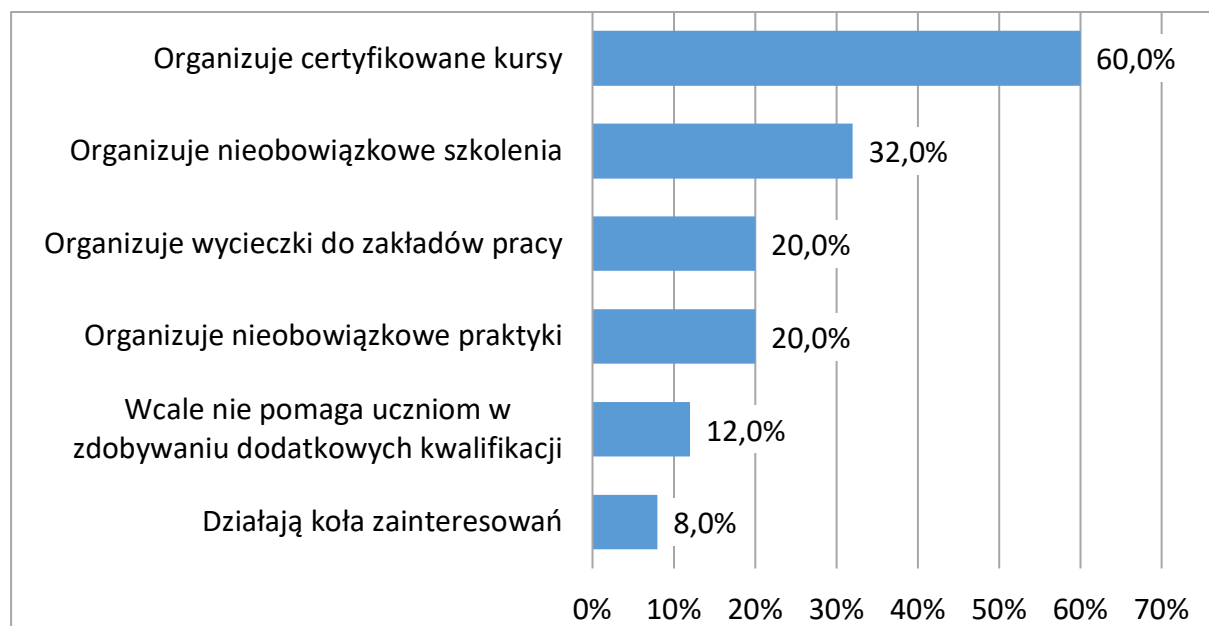
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Zdaniem uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz szkoła pomaga uczniom w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji najczęściej przez organizowanie: certyfikowanych kursów (60,0%), nieobowiązkowych szkoleń (32,0%), wycieczek do zakładów pracy (20,0%), nieobowiązkowych praktyk (20%) oraz kół zainteresowań (8,0%). 12% uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz wskazało, że szkoła nie pomaga w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji.

Wykres 58

Formy pomocy w zdobywaniu dodatkowych umiejętności według uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz



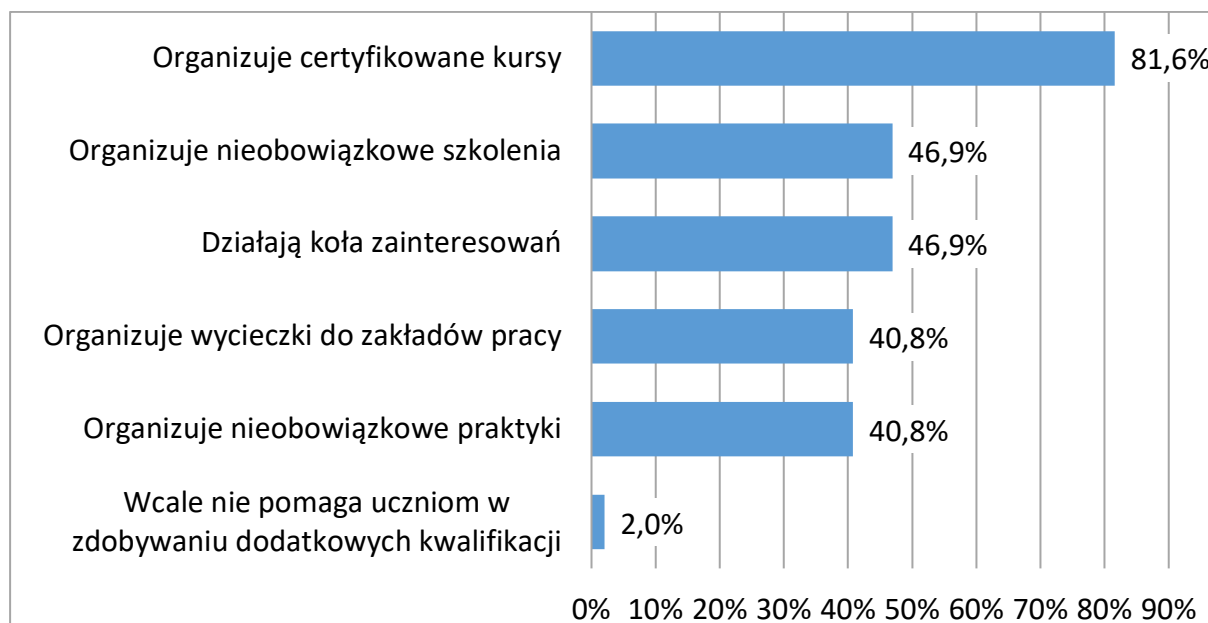
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich szkoła pomaga uczniom w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji najczęściej przez organizowanie: certyfikowanych kursów (81,6%), nieobowiązkowych szkoleń (46,9%), kół zainteresowań (46,9%), wycieczek do zakładów pracy (40,8%), nieobowiązkowych praktyk (40,8%). 2% uczących się w zawodzie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich wskazało, że szkoła nie pomaga w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji.

Wykres 59

Formy pomocy w zdobywaniu dodatkowych umiejętności według uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W opinii uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności szkoła pomaga uczniom w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji najczęściej przez organizowanie: wycieczek do zakładów pracy (80,0%), certyfikowanych kursów (55,0%), nieobowiązkowych szkoleń (25,0%), kół zainteresowań (25,0%), nieobowiązkowych praktyk (15,0%). 5,0% uczących się w zawodzie w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności wskazało, że szkoła nie pomaga w zdobywaniu dodatkowych kwalifikacji.

Wykres 60

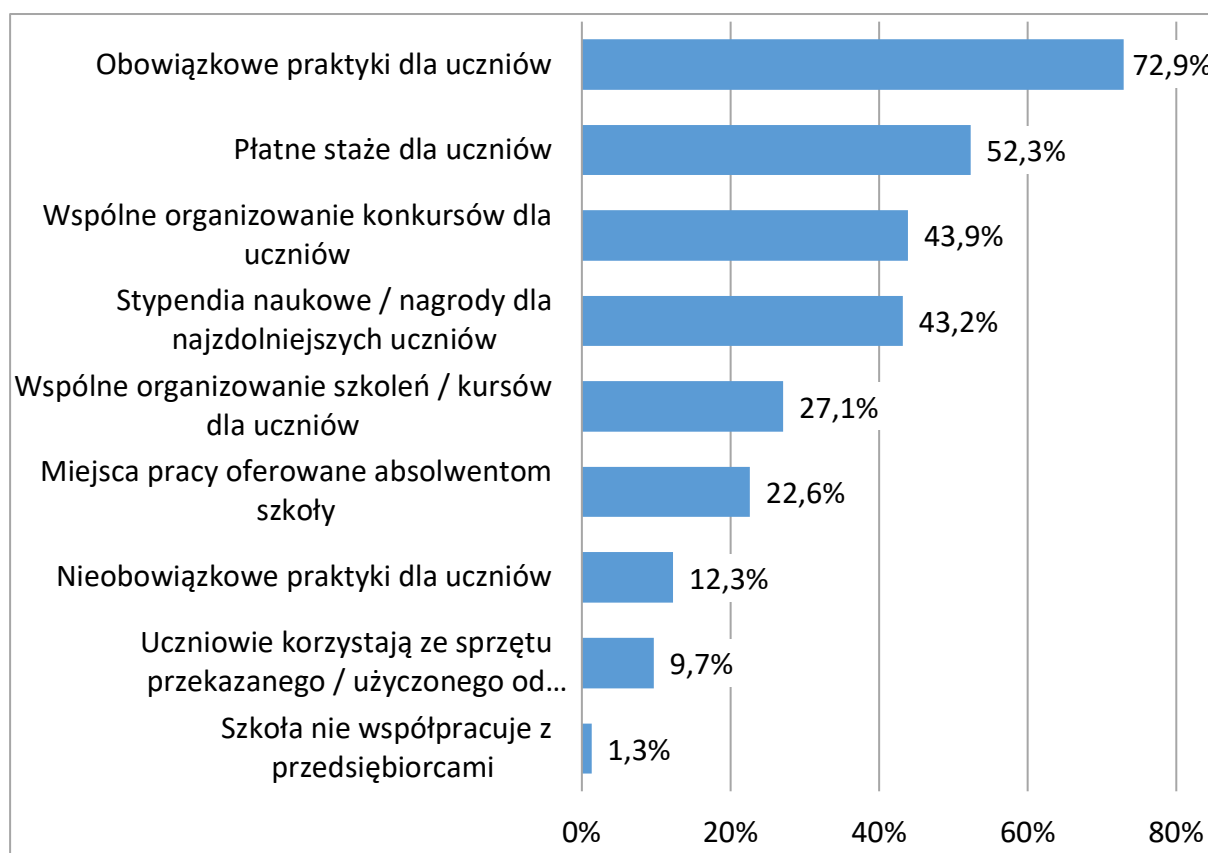
Formy pomocy w zdobywaniu dodatkowych umiejętności według uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Kolejne pytanie dotyczyło współpracy szkoły z otoczeniem. Na pytanie „*W jaki sposób Twoja szkoła współpracuje z przedsiębiorcami – pracodawcami?*” 72,9% respondentów odpowiedziało, iż szkoła współpracuje z przedsiębiorcami przy organizacji obowiązkowych praktyk dla uczniów, 52,3% wskazało, że są to płatne staże, ponad 43% ankietowanych odpowiedziało, że jest to współpraca przy organizowaniu konkursów i fundowanie stypendiów oraz nagród dla najzdolniejszych uczniów. W dalszej kolejności jako formy współpracy szkoły z pracodawcami wskazano: wspólne organizowanie szkoleń/kursów dla uczniów (27,1%), oferowanie miejsc pracy absolwentom szkoły (22,6%), nieobowiązkowe praktyki (12,3%) i korzystanie ze sprzętu przekazanego przez przedsiębiorców (9,7%). 1,3% respondentów odpowiedziało, że szkoła nie współpracuje z przedsiębiorcami.

Wykres 61**Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczniów**

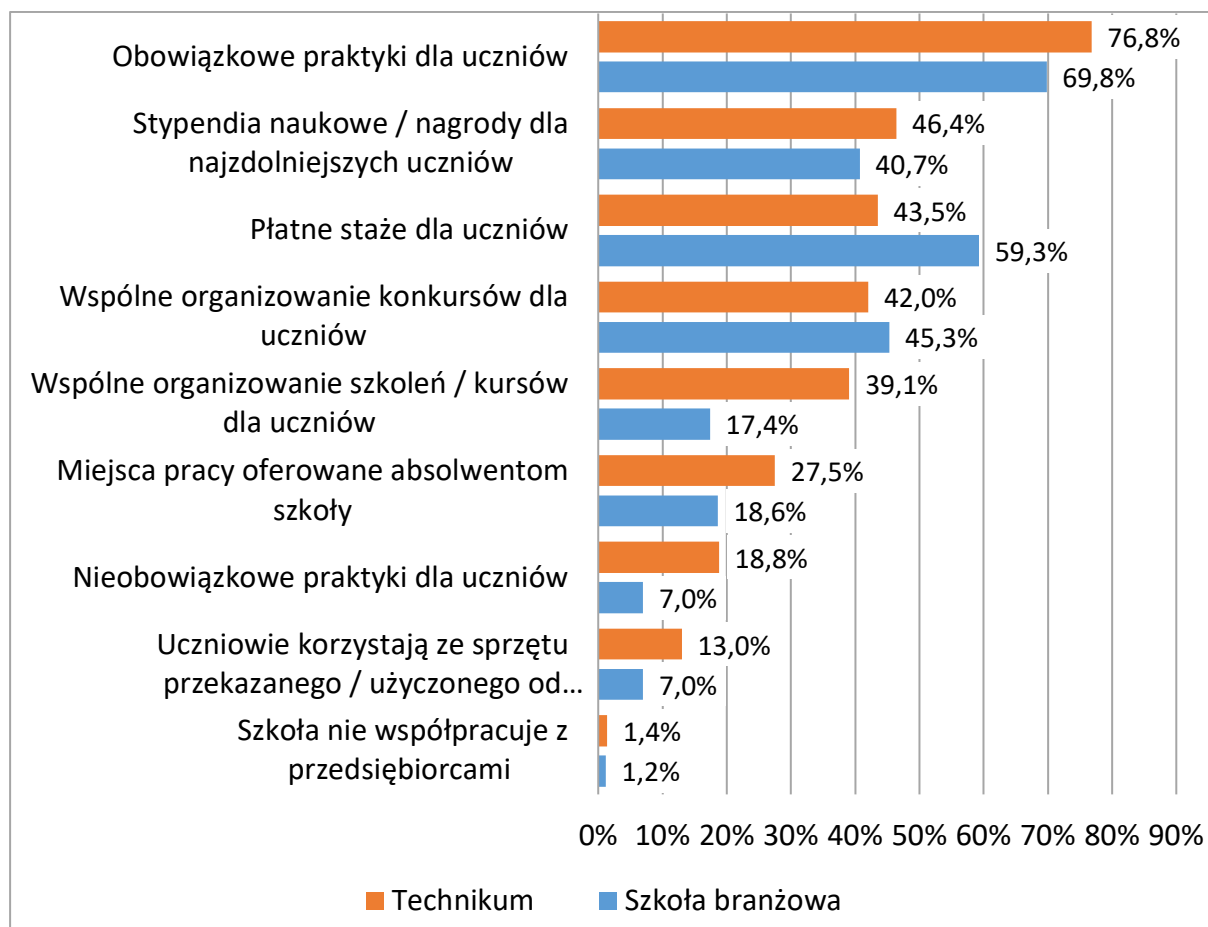
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż odpowiedzi respondentów w poszczególnych kategoriach układają się niemal na podobnym poziomie. Wyraźne różnice można zaobserwować w odpowiedziach dotyczących płatnych staży na rynku, które jako formę współpracy wskazało 59,6% uczniów szkoły branżowej i 43,5% uczniów technikum. Równie duże różnice można zaobserwować w odpowiedzi „Wspólne organizowanie szkoleń/kursów dla uczniów”. Taką formę współpracy wskazało 39,1% uczniów technikum i 17,4% uczniów szkoły branżowej.

Wykres 62

**Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczniów
w podziale na typy szkół**



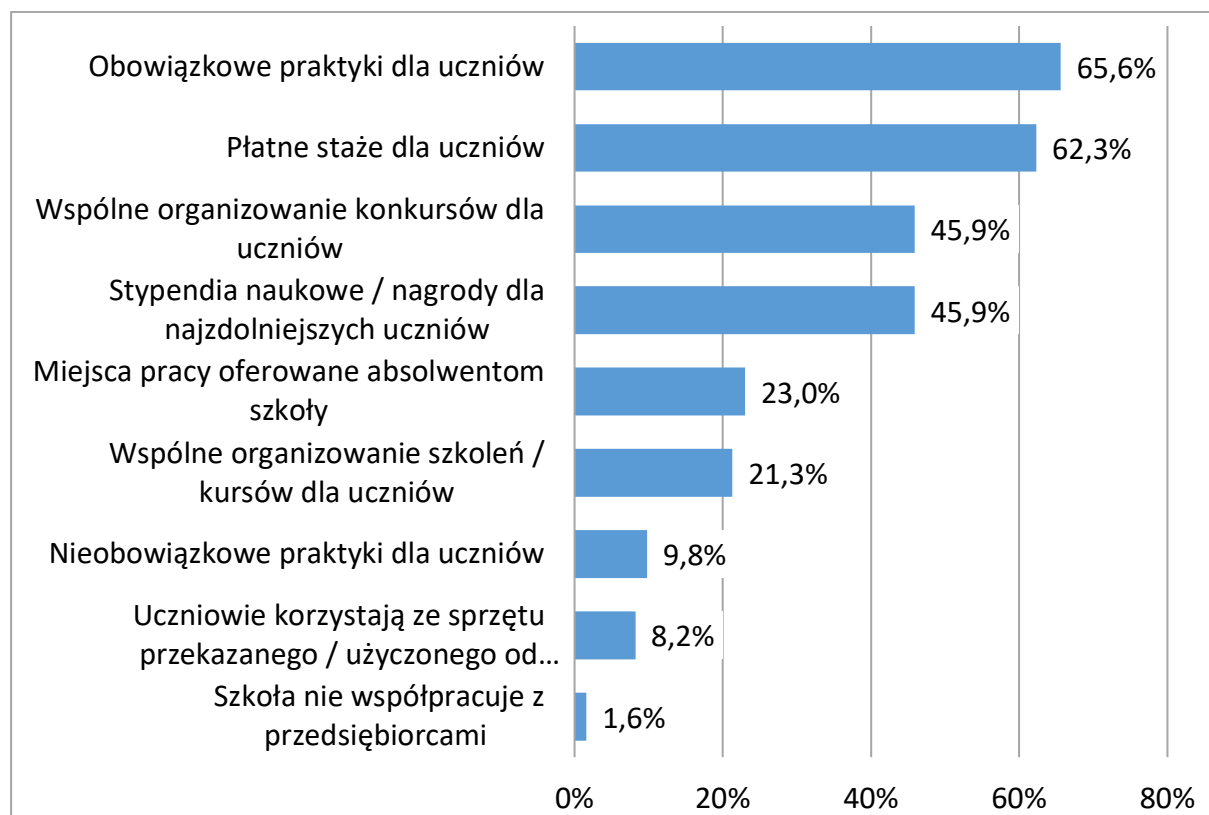
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Najczęstsze formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczniów uczących się w zawodzie kucharz to: obowiązkowe praktyki dla uczniów 65,6%, płatne staże dla uczniów 62,3%, wspólne organizowanie konkursów dla uczniów 45,9%, stypendia naukowe/nagrody dla najzdolniejszych uczniów 45,9%, miejsca pracy oferowane absolwentom szkoły 23%, wspólne organizowanie szkoleń/kursów dla uczniów 21,3%, nieobowiązkowe praktyki dla uczniów 9,8%, uczniowie korzystają ze sprzętu przekazanego / użyczonego od przedsiębiorcy 8,2%. 1,6% uczniów stwierdziło, że szkoła nie współpracuje z przedsiębiorcami.

Wykres 63

Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczących się w zawodzie kucharz



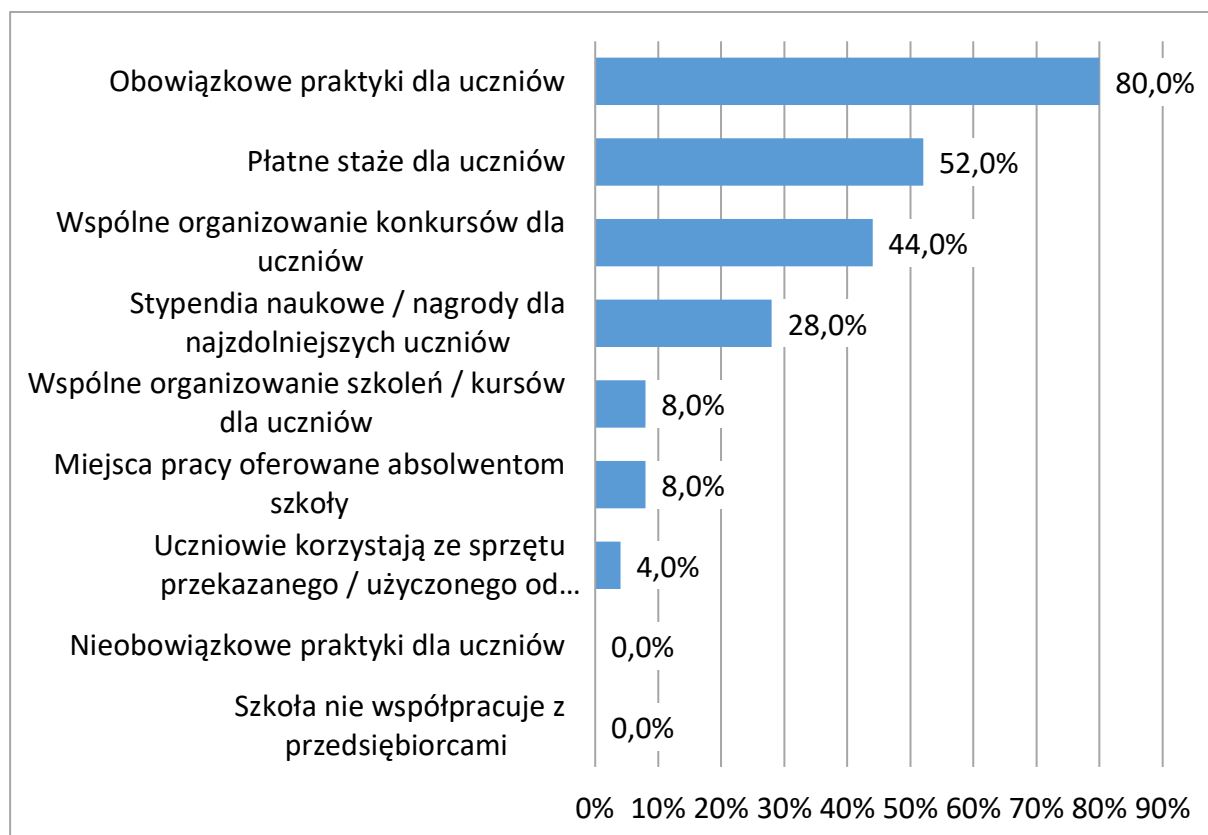
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W zawodzie cukiernik/piekarz najczęściej wybieranymi formami współpracy były: obowiązkowe praktyki dla uczniów 80,0%, płatne staże dla uczniów 52,0%, wspólne organizowanie konkursów dla uczniów 44,0%, stypendia naukowe/nagrody dla najzdolniejszych uczniów 28,0%, wspólne organizowanie szkoleń / kursów dla uczniów 8,0%, miejsca pracy oferowane absolwentom szkoły 8,0%. 4,0% ankietowanych jako formę współpracy wskazało korzystanie ze sprzętu przekazanego/użyczonego od przedsiębiorcy.

Wykres 64

Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz



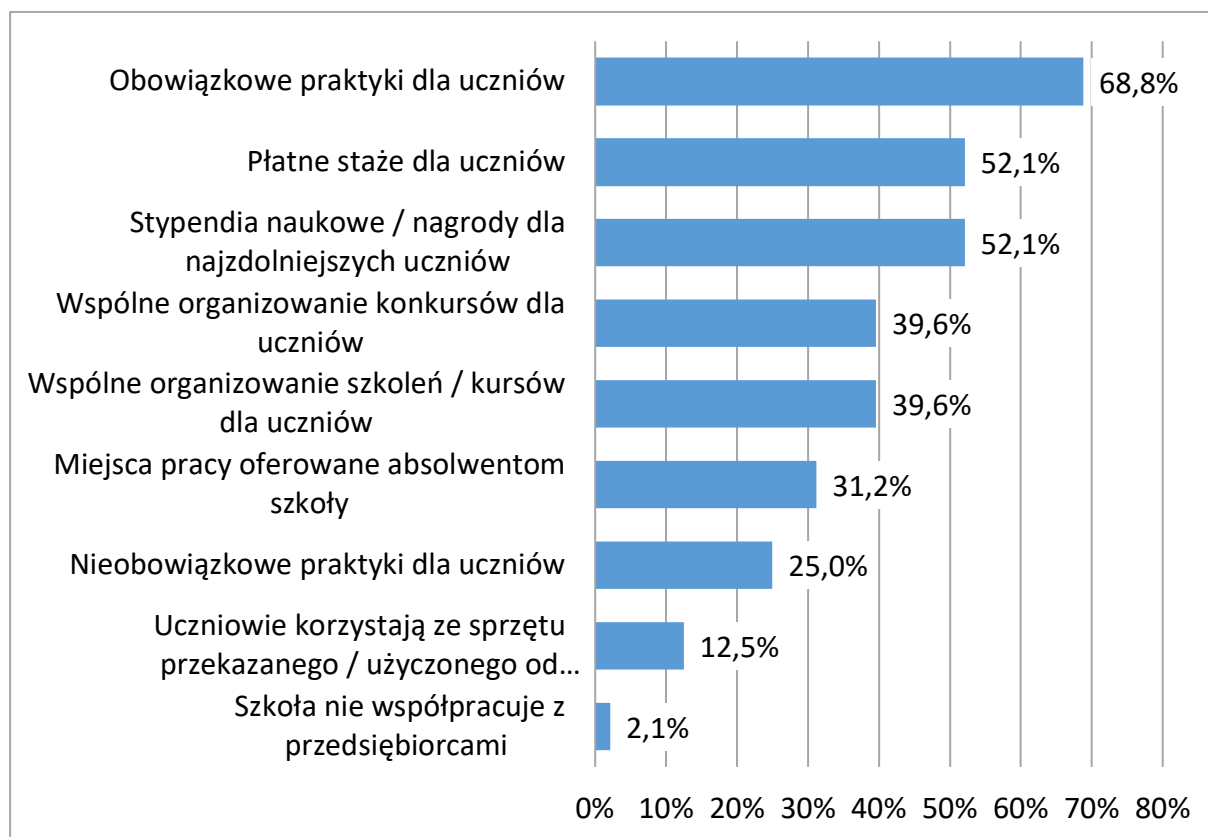
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Najczęstsze formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich to: obowiązkowe praktyki dla uczniów 68,8%, płatne staże dla uczniów 52,1%, stypendia naukowe/nagrody dla najzdolniejszych uczniów 52,1%, wspólne organizowanie konkursów dla uczniów 39,6%, wspólne organizowanie szkoleń/kursów dla uczniów 39,6%, miejsca pracy oferowane absolwentom szkoły 31,2%, nieobowiązkowe praktyki dla uczniów 25%, uczniowie korzystają ze sprzętu przekazanego/użyczonego od przedsiębiorcy 12,5%. 2,1% uczniów stwierdziło, że szkoła nie współpracuje z przedsiębiorcami.

Wykres 65

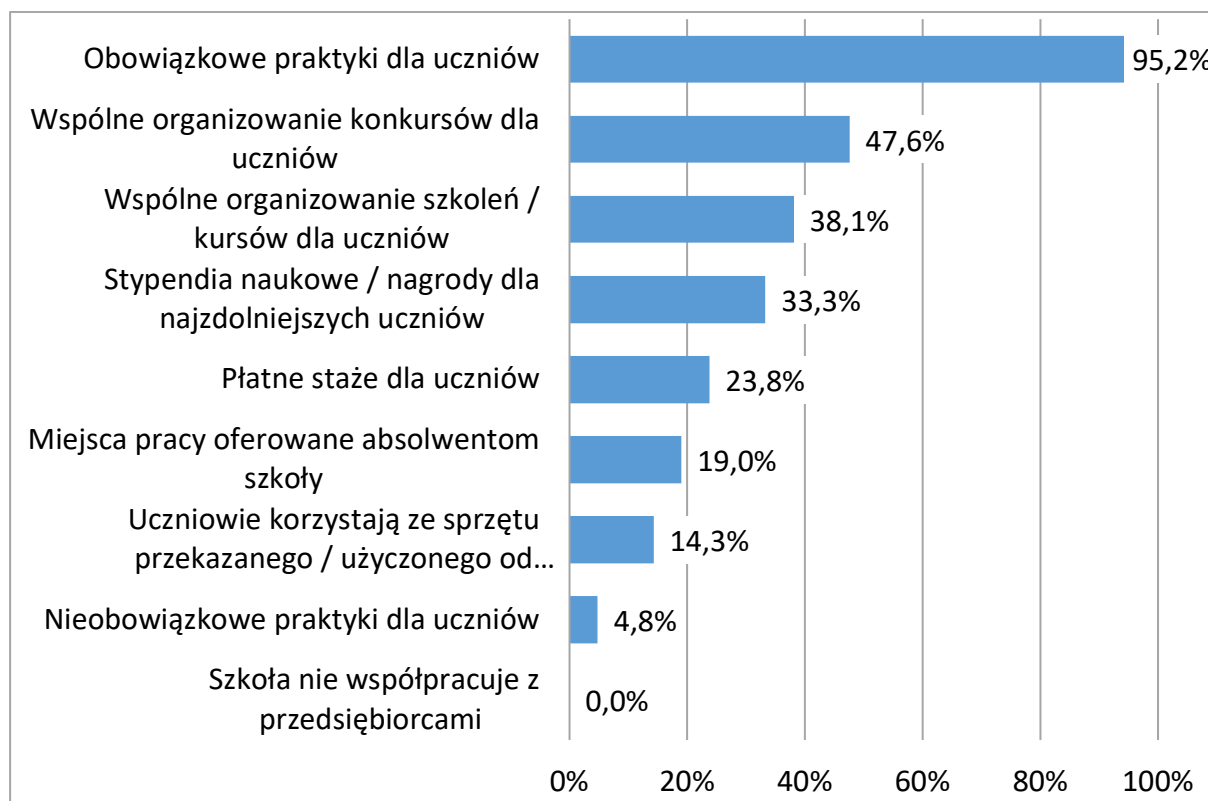
Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Według oceny uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności najczęstsze formy współpracy szkoły z pracodawcami to: obowiązkowe praktyki dla uczniów 95,2%, wspólne organizowanie konkursów dla uczniów 47,6%, wspólne organizowanie szkoleń/kursów dla uczniów 38,1%, stypendia naukowe/nagrody dla najzdolniejszych uczniów 33,3%, płatne staże dla uczniów 23,8%, miejsca pracy oferowane absolwentom szkoły 19%, uczniowie korzystają ze sprzętu przekazanego/użyczonego od przedsiębiorcy 14,3%, nieobowiązkowe praktyki dla uczniów 4,8%.

Wykres 66**Formy współpracy szkoły z pracodawcami według uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich**

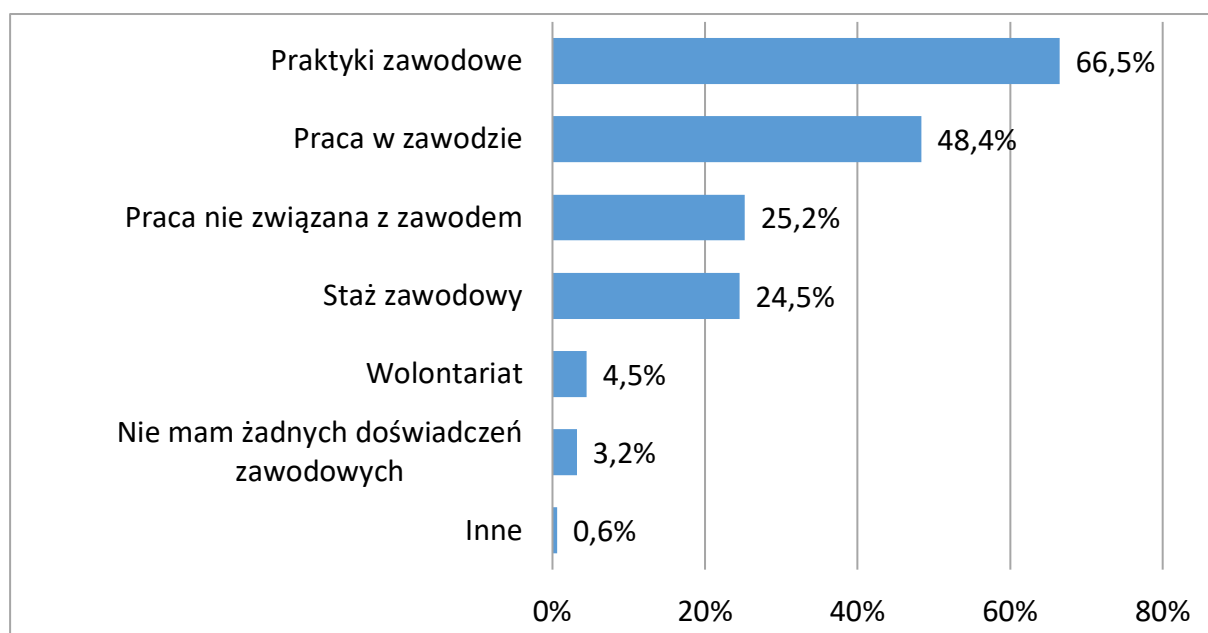
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

4.2.5. Doświadczenia zawodowe uczniów

W badaniu ankietowym zapytano również o doświadczenia zawodowe uczniów. Wśród najczęściej wymienianych przez respondentów doświadczeń zawodowych znalazły się: praktyki zawodowe 66,5%, praca w zawodzie 48,4%, praca niezwiązana z zawodem 25,2%, staż zawodowy 24,5%, wolontariat 4,5%. 3,2% ankietowanych uczniów nie posiada żadnego doświadczenia zawodowego.

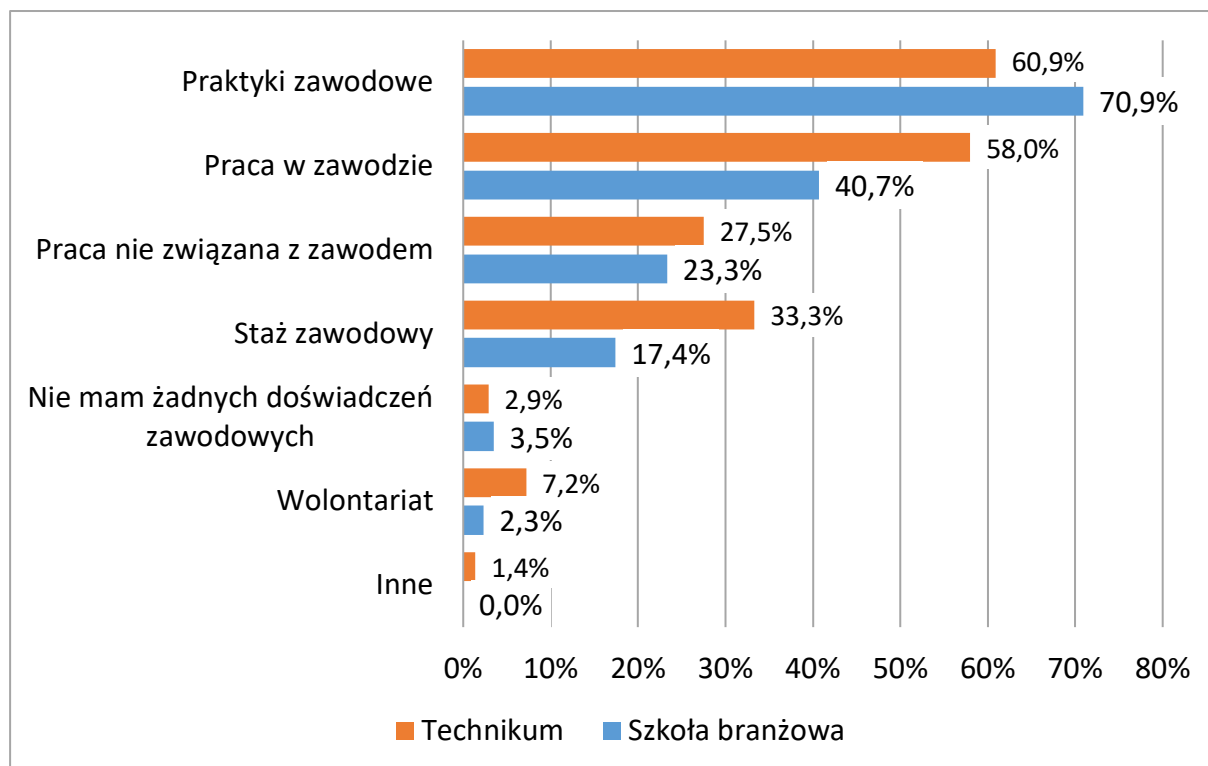
Wykres 67
Doświadczenia zawodowe uczniów



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Analizując odpowiedzi respondentów w podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż uczniowie szkół branżowych największe doświadczenie zawodowe wynoszą z praktyk zawodowych (70,9% wskazań), natomiast uczniowie technikum największe doświadczenie zawodowe wynieśli z wykonywanej pracy w swoim zawodzie (58,0% wskazań).

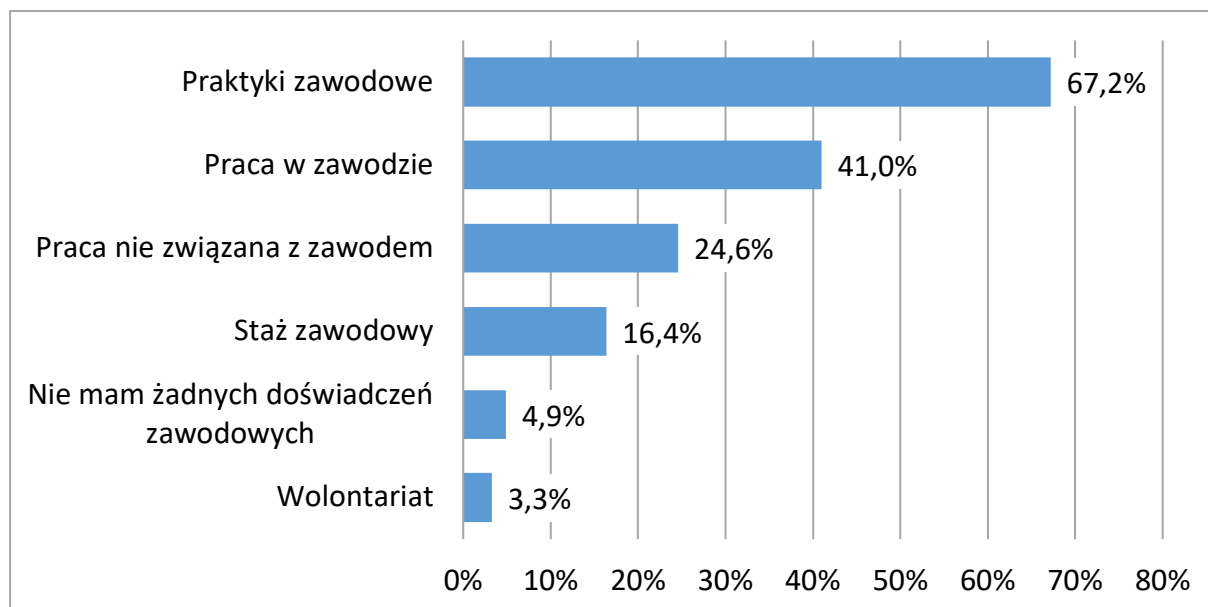
Wykres 68**Doświadczenia zawodowe uczniów w podziale na typy szkół**

Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Doświadczenia zawodowe najczęściej wymieniane przez uczących się w zawodzie kucharz to: praktyki zawodowe 67,2%, praca w zawodzie 41,0%, praca nie związana z zawodem 24,6%, staż zawodowy 16,4%, wolontariat 3,3%. Niemal 5% uczniów stwierdziło, że nie ma żadnych doświadczeń zawodowych.

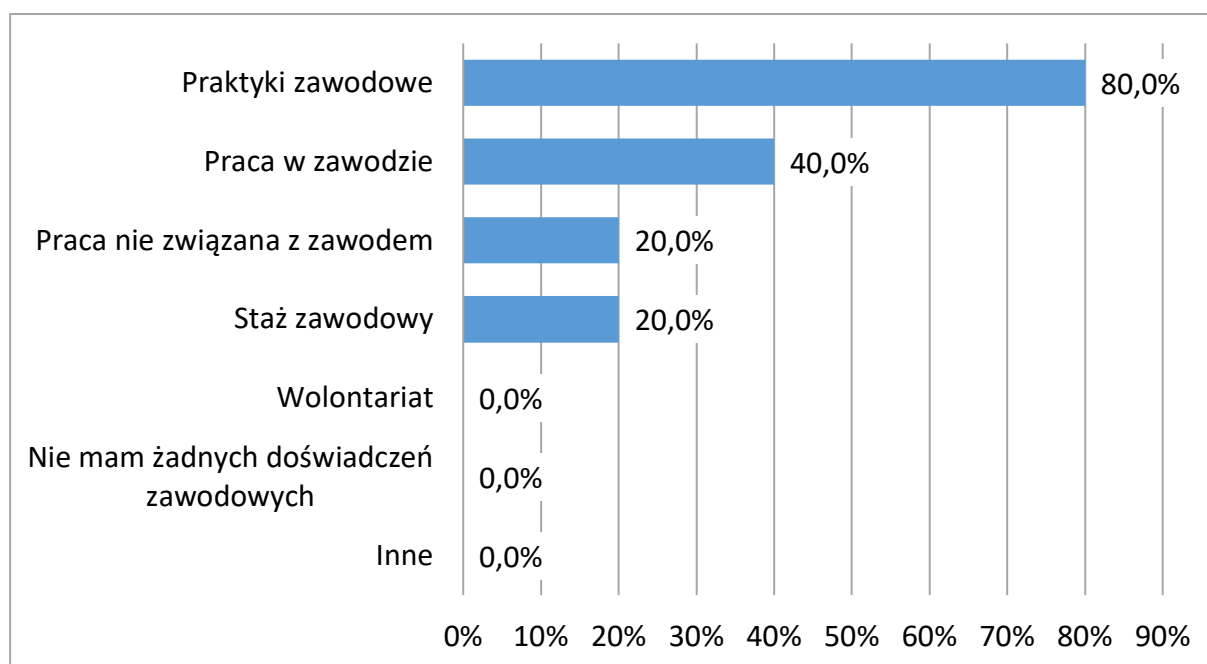
Wykres 69
Doświadczenia zawodowe uczących się w zawodzie kucharz



Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Najczęściej wymienianymi przez uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz doświadczeniami zawodowymi są: praktyki zawodowe 80,0%, praca w zawodzie 40,0%, praca nie związana z zawodem 20,0%, staż zawodowy 20,0%.

Wykres 70**Doświadczenia zawodowe uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz**

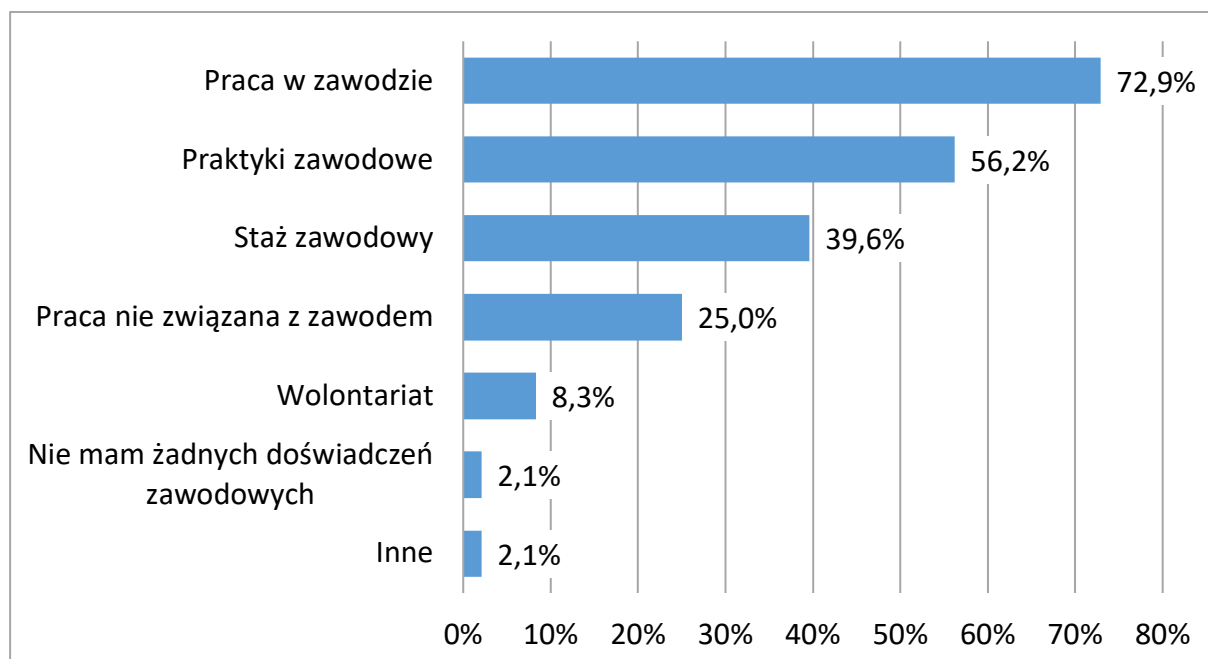
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Doświadczenia zawodowe najczęściej wymieniane przez uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich to: praca w zawodzie 72,9%, praktyki zawodowe 56,2%, staż zawodowy 39,6%, praca nie związana z zawodem 25,0%, wolontariat 8,3%. 2,1% uczniów stwierdziło, że nie ma żadnych doświadczeń zawodowych.

Wykres 71

Doświadczenia zawodowe uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich



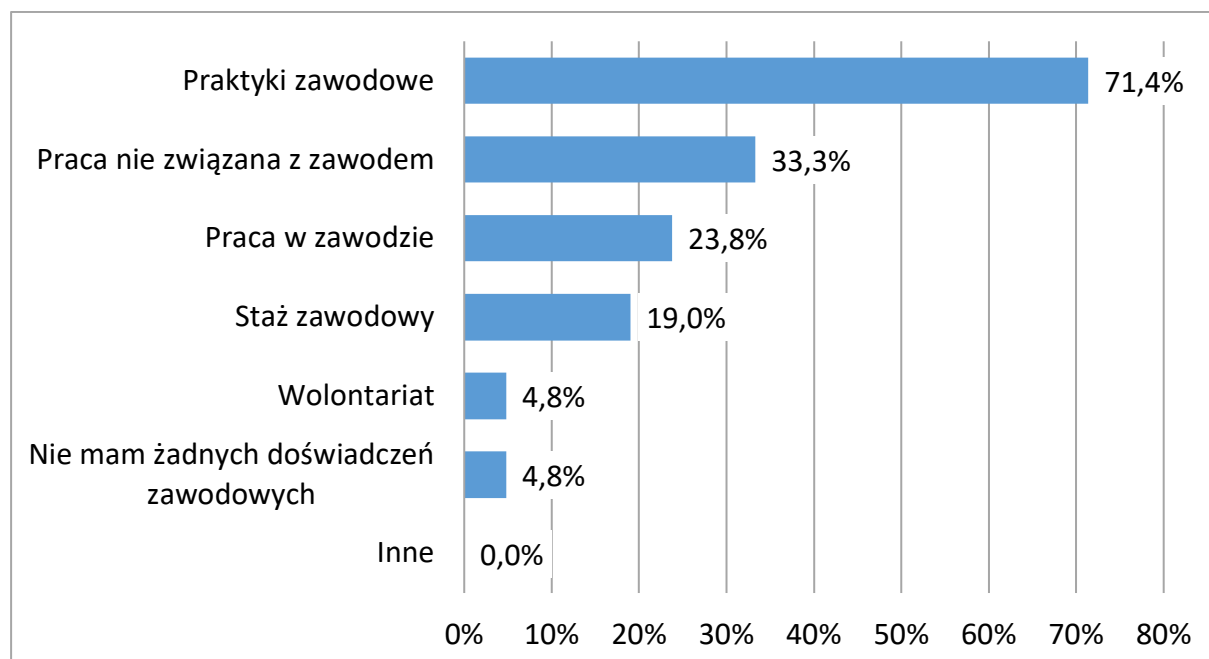
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności najczęściej wskazywanymi doświadczeniami zawodowymi były: praktyki zawodowe 71,4%, praca nie związana z zawodem 33,3%, praca w zawodzie 23,8%, staż zawodowy 19,0%, wolontariat 4,8%. Również 4,8% uczniów stwierdziło, że nie ma żadnych doświadczeń zawodowych.

Wykres 72

Doświadczenia zawodowe uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności

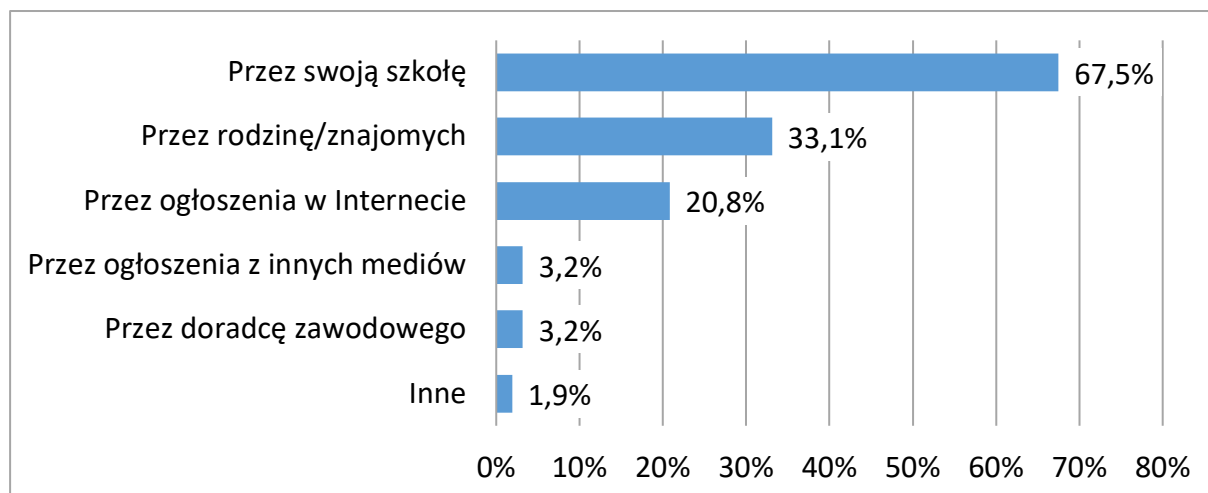


Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Pytając o doświadczenie zawodowe, zapytano również uczniów o sposób znalezienia pracy. Na pytanie „*W jaki sposób znalazłeś pracę/praktyki/staż?*” największa liczba uczniów odpowiedziała, iż to szkoła była źródłem pozyskania pracy (67,5%). Inne źródła pozyskania pracy to: rodzina i znajomi (33,1%), ogłoszenia internetowe (20,8%), ogłoszenia z innych mediów i doradcy zawodowi (3,2%).

Wykres 73
Sposoby pozyskiwania pracy przez uczniów

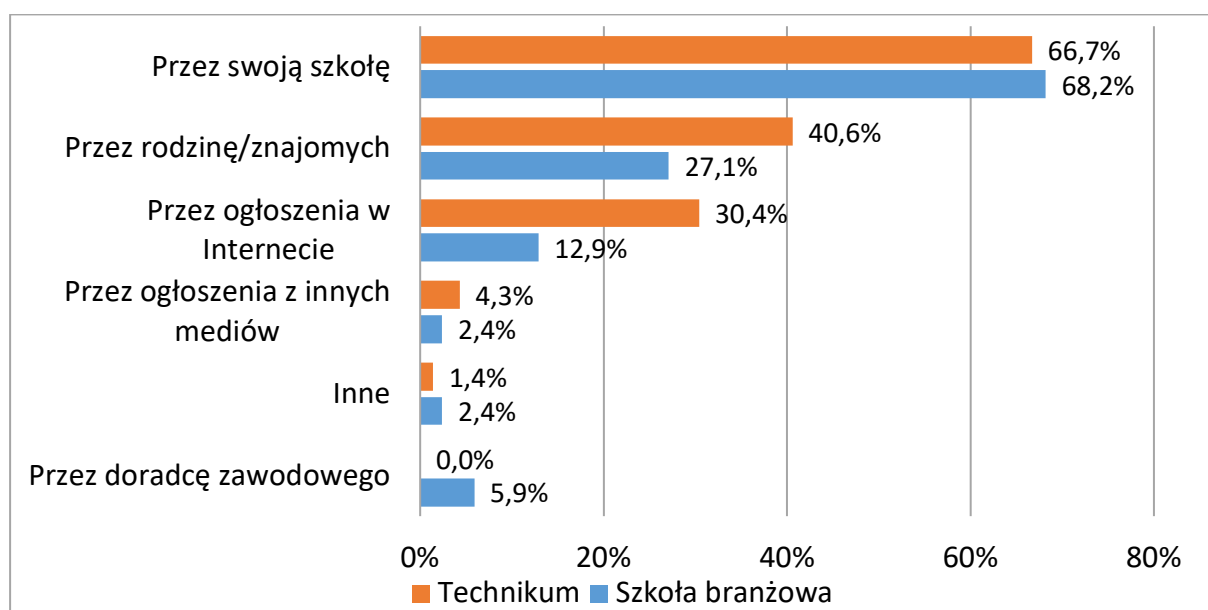


Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż uczniowie szkół branżowych w większej liczbie niż uczniowie szkół technicznych skorzystali z pomocy szkoły przy szukaniu pracy. Uczniowie technikum chętniej niż uczniowie szkoły branżowej korzystają z pomocy rodziny, przeglądają ogłoszenia w sieci Internet oraz w innych mediach.

Wykres 74
Sposoby pozyskiwania pracy przez uczniów w podziale na typy szkół



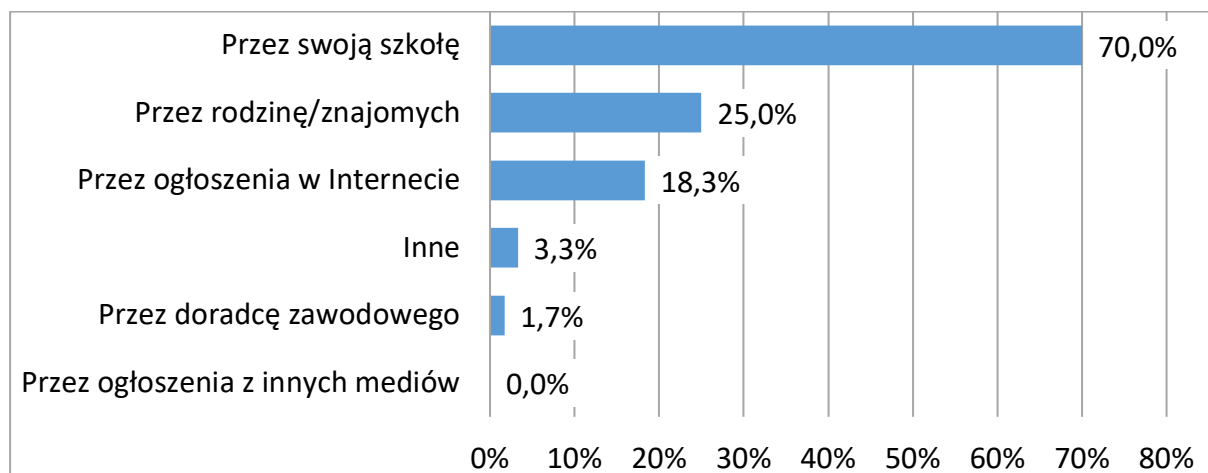
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Dominującym sposobem pozyskiwania pracy przez uczących się w zawodzie kucharz jest szkoła. Taką odpowiedź wybrało 70,0% respondentów. 25,0% badanych pozyskuje pracę przez rodzinę i znajomych, 18,3% przez ogłoszenia internetowe, a 1,7% przez doradców zawodowych.

Wykres 75

Sposoby pozyskiwania pracy przez uczących się w zawodzie kucharz



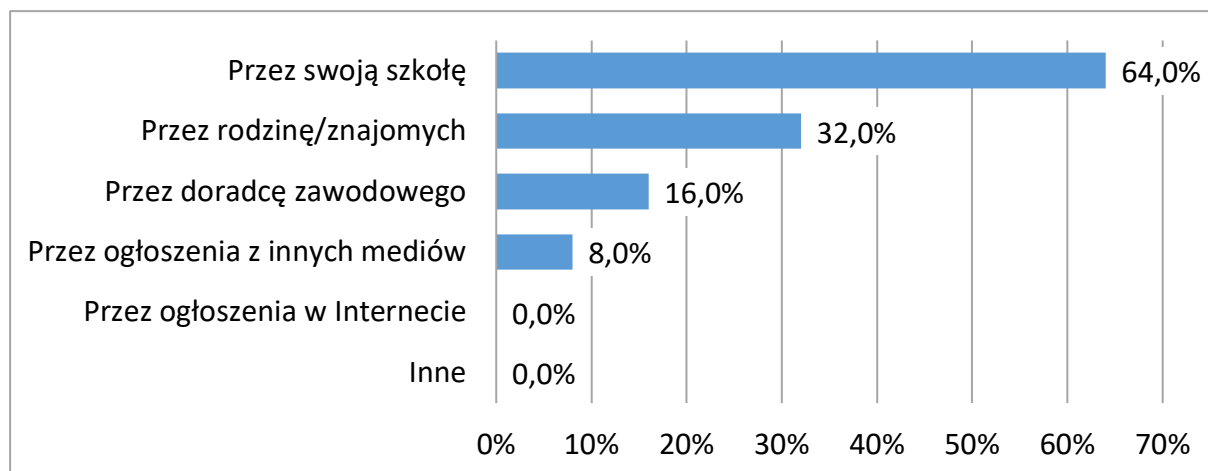
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Sposoby pozyskiwania pracy wymieniane przez uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz to: szkoła (64,0%), rodzina i znajomi (32,0%), doradcy zawodowi (16,0%), ogłoszenia z innych mediów (8,0%).

Wykres 76

Sposoby pozyskiwania pracy przez uczniów uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz



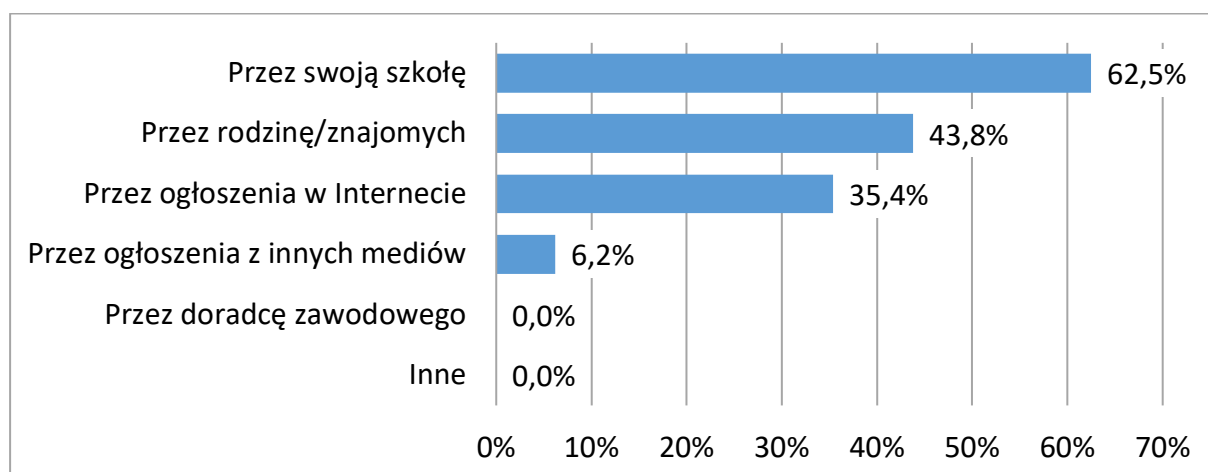
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

Sposoby pozyskiwania pracy wskazywane przez uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich to: szkoła (62,5%), rodzina i znajomi (43,8%), ogłoszenia internetowe (35,4%), ogłoszenia z innych mediów (6,2%).

Wykres 77

Sposoby pozyskiwania pracy przez uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich



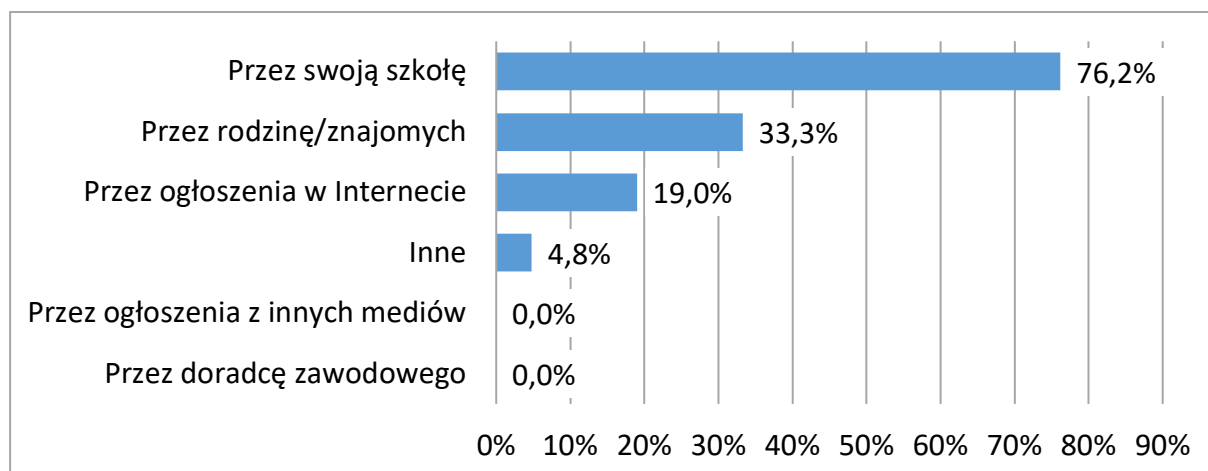
Źródło: opracowanie własne.

Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

W zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności sposobami pozyskiwania pracy przez uczących się są: szkoła (76,2%), rodzina i znajomi (33,3%), ogłoszenia internetowe (19%), inne (4,8%).

Wykres 78

Sposoby pozyskiwania pracy przez uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności



Źródło: opracowanie własne.

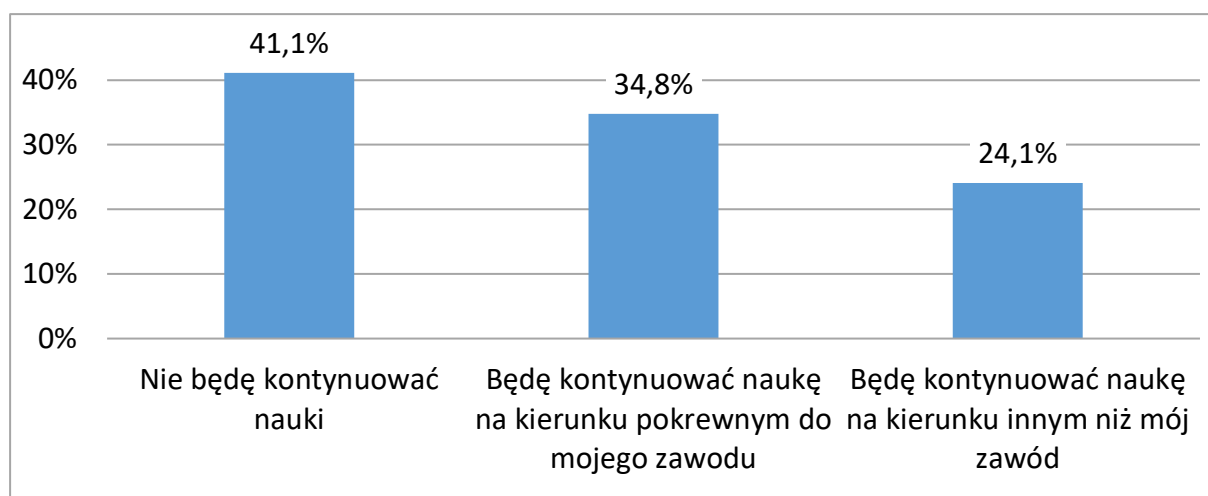
Uwaga: odpowiedzi nie sumują się do 100% ponieważ respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź.

4.2.6. Plany uczniów

W badaniach ankietowych zapytano uczniów o ich plany po zakończeniu szkoły. Pierwsze pytanie dotyczyło planów edukacyjnych. Na pytanie o kontynuację nauki 41,1% uczniów odpowiedziało, iż nie będzie kontynuować nauki, 34,8% będzie kontynuować naukę na kierunku pokrewnym do zawodu, w którym się uczą, 24,1% będzie kontynuować naukę na kierunku innym niż zawód, którego się uczą.

Wykres 79

Plany edukacyjne uczniów po zakończeniu szkoły

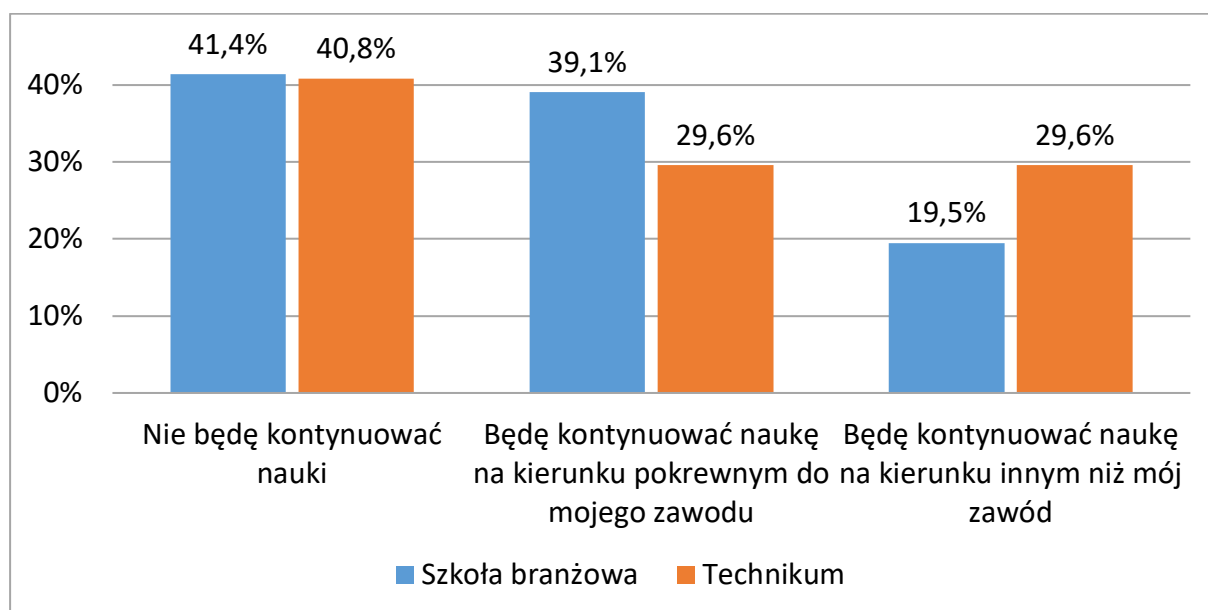


Źródło: opracowanie własne

W podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż obu typach szkół niemal taka sama liczba uczniów nie będzie kontynuować nauki. Uczniowie szkół branżowych w większej liczbie niż uczniowie szkół technicznych będą kontynuować naukę na kierunku pokrewnym do zawodu, w którym się uczą. Uczniowie technikum wybiorą naukę na kierunku innym niż zawód, którego się uczą.

Wykres 80

Plany edukacyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na typy szkół

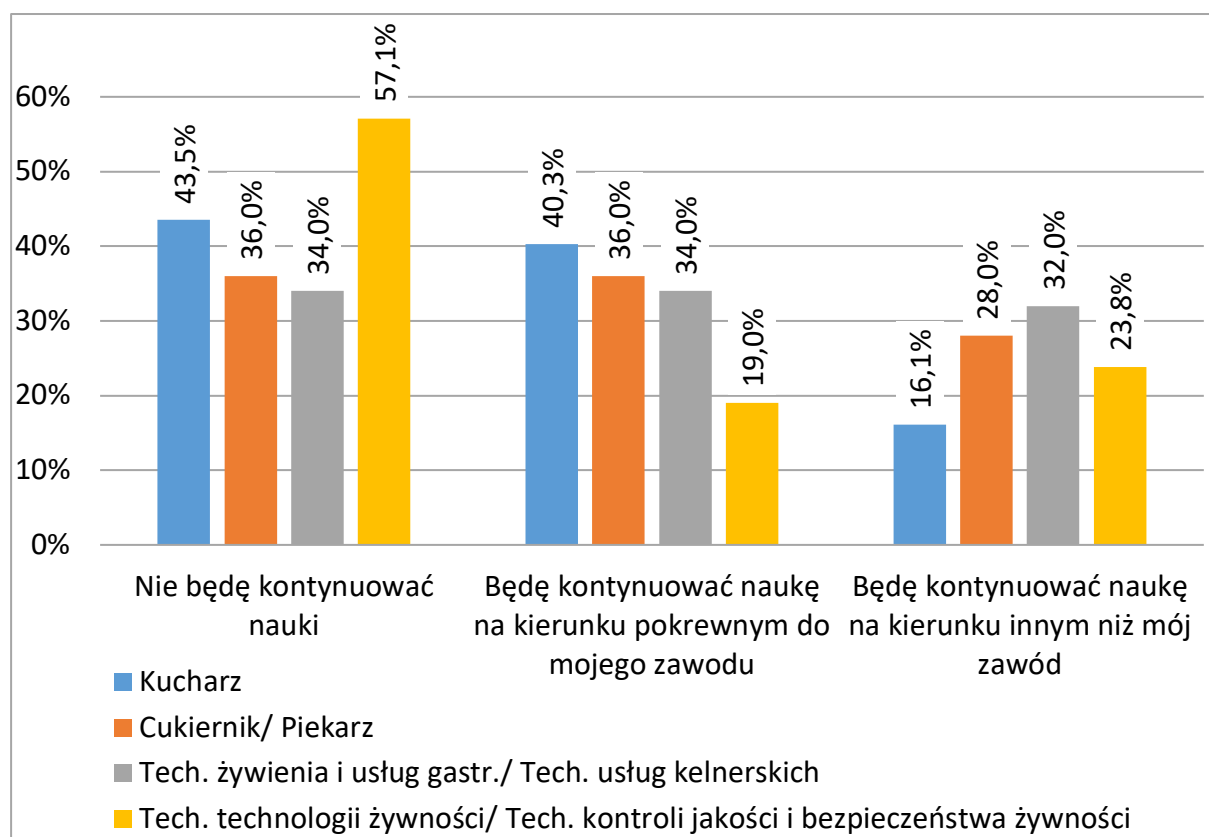


Źródło: opracowanie własne

W podziale na zawody można zauważyć, iż najwięcej uczniów, którzy nie będą kontynuować nauki są uczący się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności. Wśród uczniów, którzy będą kontynuować naukę na kierunku pokrewnym do zawodu, w którym się uczą najliczniejszą grupę stanowią kucharze. Wśród uczniów, którzy będą kontynuować naukę na kierunku innym niż pokrewny do zawodu, w którym się uczą najliczniejszą grupę stanowią technicy żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich.

Wykres 81

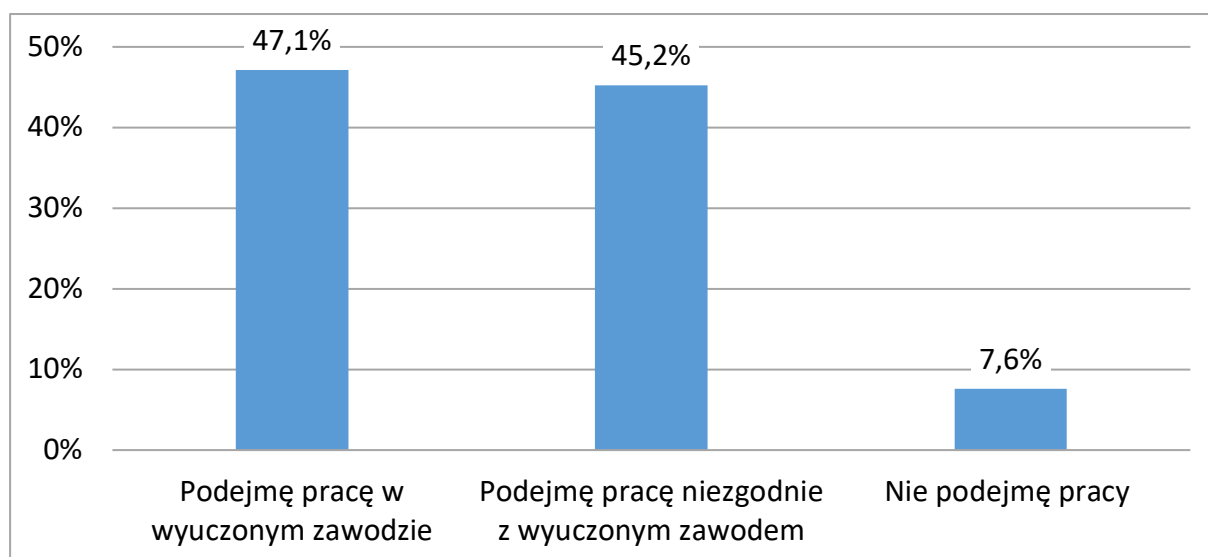
Plany edukacyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na zawody



Źródło: opracowanie własne

Uczniowie zostali również zapytani o plany dotyczące pracy zawodowej tuż po ukończeniu szkoły. Na pytanie o przyszłą pracę zawodową 47,1% uczniów odpowiedziało, iż podejmie pracę w wyuczonym zawodzie, 45,2% podejmie pracę niezgodnie z wyuczonym zawodem, 7,6% nie podejmie żadnej pracy zawodowej. Z tego wynika, że większość uczniów podejmie pracę w wyuczonym lub niezgodnie z wyuczonym zawodem.

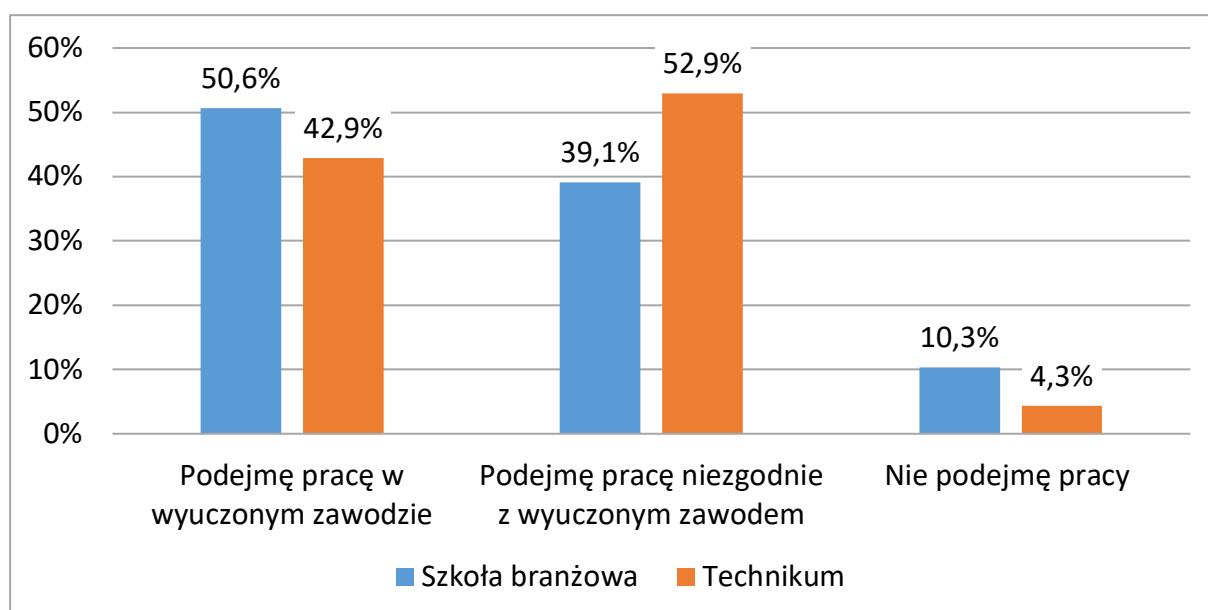
Wykres 82
Plany zawodowe uczniów po zakończeniu szkoły



Źródło: opracowanie własne

Analizując odpowiedzi respondentów w podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż uczniowie szkół branżowych w większej liczbie niż uczniowie szkół technicznych podejmą pracę w wyuczonym zawodzie. Większa liczba uczniów technikum podejmie pracę niezgodnie z wyuczonym zawodem. Duża liczba uczniów uczęszczających do szkół branżowych (ponad 10,0%) deklaruje, iż nie podejmie żadnej pracy.

Wykres 83
Plany zawodowe uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na typy szkół



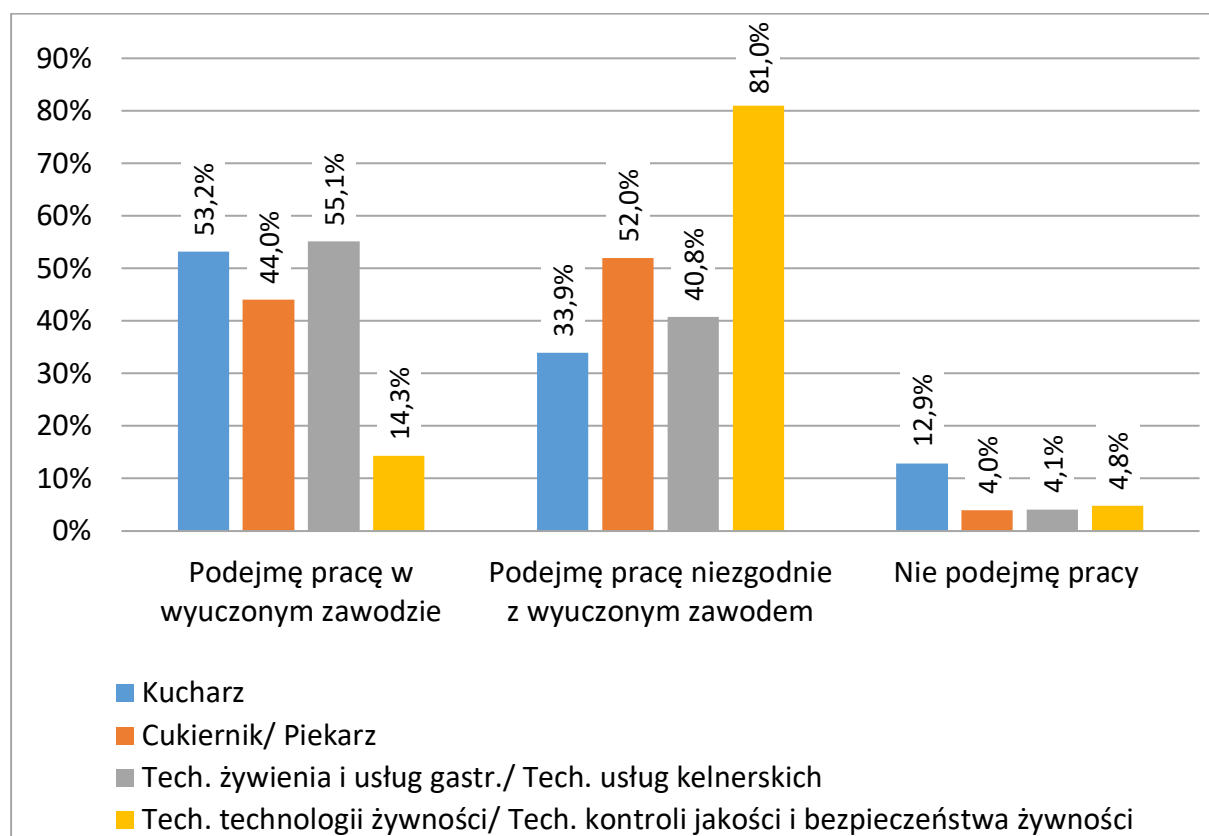
Źródło: opracowanie własne

W podziale na zawody można zauważyć, iż najwięcej uczniów, którzy podejmą pracę w wyuczonym zawodzie są uczący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich oraz kucharz. Wśród uczniów, którzy podejmą pracę niezgodnie z wyuczonym zawodem największą grupę uczniów (aż 81,0%) stanowią uczący się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności. Wśród uczniów, którzy nie podejmą żadnej pracy najliczniejszą grupę stanowią kucharze.

W podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż uczniowie szkół branżowych największe doświadczenie zawodowe wynoszą z praktyk zawodowych (70,9% wskazań), natomiast uczniowie technikum największe doświadczenie zawodowe wynieśli z wykonywanej pracy w swoim zawodzie (58% wskazań).

Wykres 84

Plany zawodowe uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na zawody

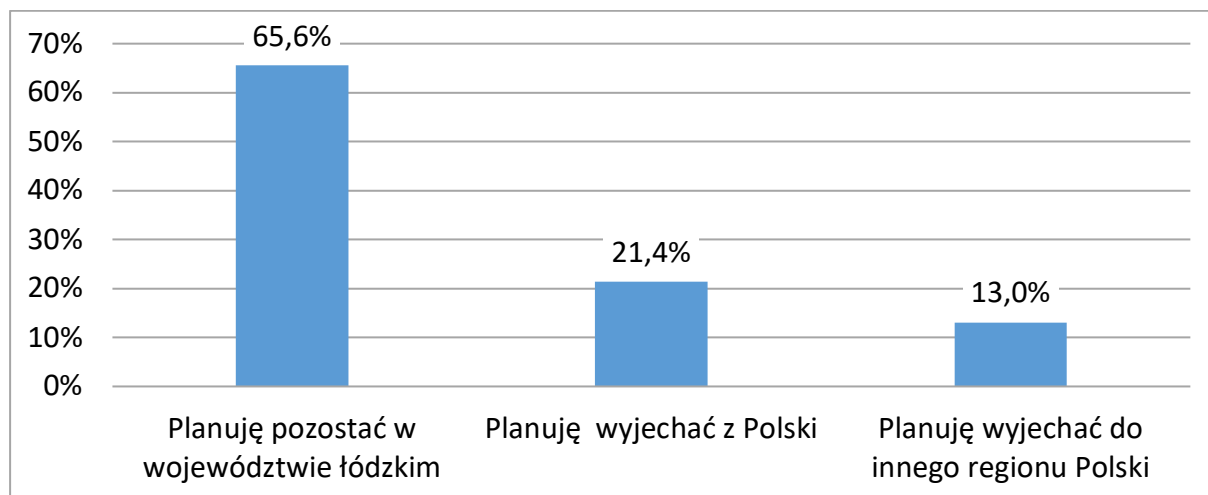


Źródło: opracowanie własne

Badania ankietowe dotyczyły również migracji uczniów po zakończeniu nauki w szkole. Na pytanie o region, w którym uczniowie planują przebywać po zakończeniu szkoły większość, bo 65,6% uczniów odpowiedziało, iż planuje

pozostać w województwie łódzkim, 21,4% planuje wyjechać z Polski, 13,0% planuje wyjechać do innego regionu Polski.

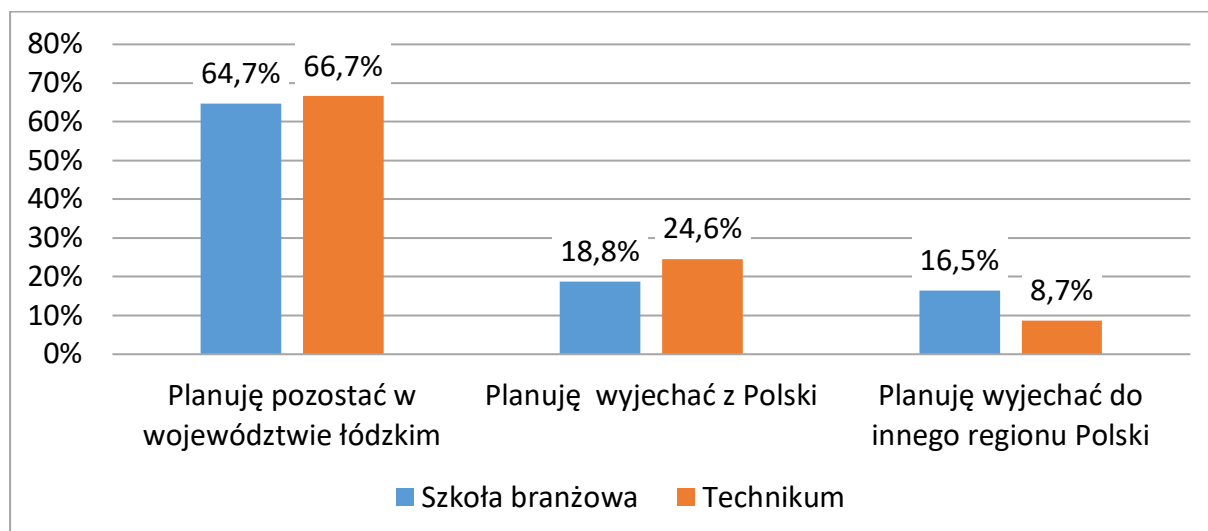
Wykres 85
Plany migracyjne uczniów po zakończeniu szkoły



Źródło: opracowanie własne

W podziale na typ szkoły (szkoła branżowa/technikum) można zauważyć, iż obu typach szkół niemal taka sama liczba uczniów wiąże swoją przyszłość z województwem łódzkim. Większa liczba uczniów technikum planuje wyjechać z Polski, a większa liczba uczniów szkół branżowych planuje wyjechać do innej części Polski.

Wykres 86
Plany migracyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na typy szkół



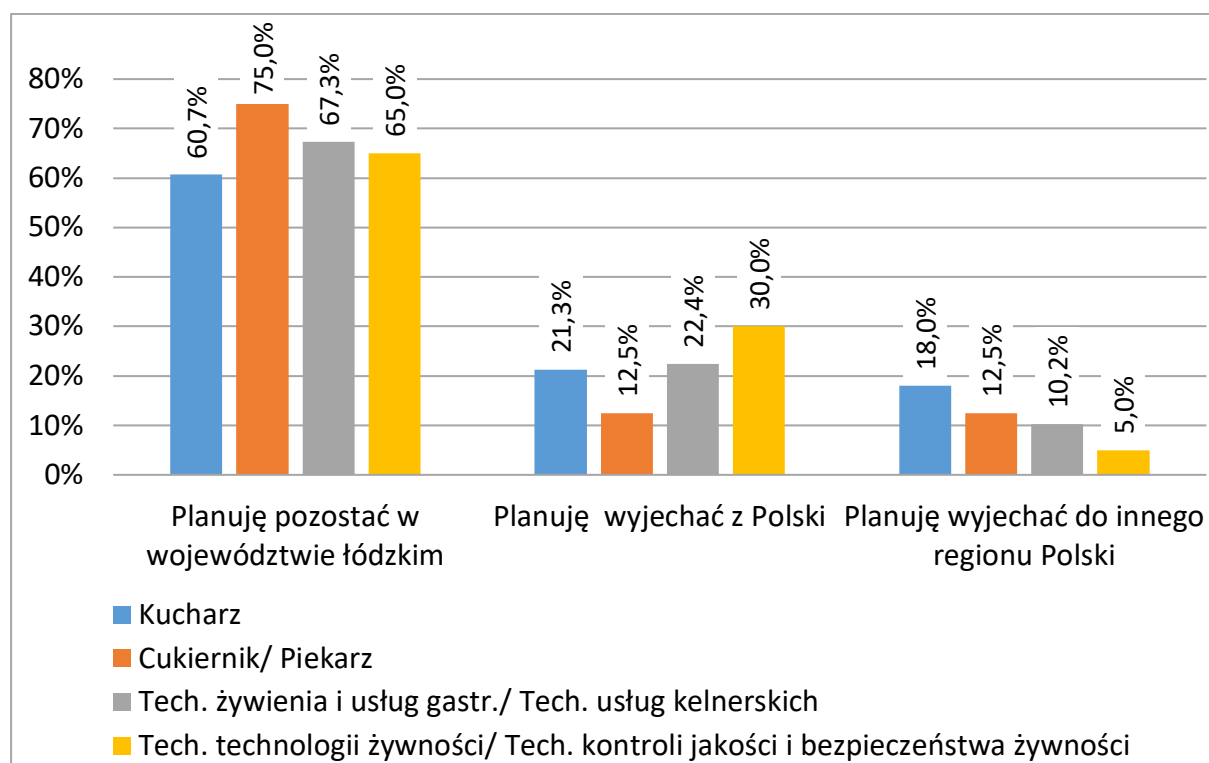
Źródło: opracowanie własne

Analizując plany migracyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na zawody można zauważyć, iż najwięcej uczniów, którzy planują pozostać

w województwie łódzkim są uczniowie uczący się w zawodzie cukiernik/piekarz. Wśród uczniów, którzy planują wyjechać z Polski największą grupę uczniów stanowią uczniowie uczący się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności. Wśród uczniów, którzy planują wyjechać do innego regionu Polski są kucharze.

Wykres 87

Plany migracyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na zawody



Źródło: opracowanie własne

4.2.7. Wnioski

Z przeprowadzonych badań wynika, że większość ankietowanych dokonała świadomego wyboru i uczy się na kierunku, na który chciała się dostać. Największą liczbę uczniów, którzy uczą się na kierunku pierwszego wyboru stanowią kucharze.

Na pytanie dotyczące oceny kwalifikacji zawodowych absolwentów większość respondentów odpowiedziało, iż kwalifikacje zawodowe absolwentów swojej szkoły ocenia pozytywnie. Większość badanych uważa, że po ukończeniu nauki zgodnie z obowiązującym programem kształcenia, będzie mieć odpowiednią wiedzę teoretyczną do rozpoczęcia pracy zawodowej. W podziale na zawody można zauważyć, iż największą grupą uczniów pozytywnie oceniającą poziom wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły są uczniowie uczący się

w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich.

Przygotowanie praktyczne do podjęcia pracy zawodowej we wszystkich badanych zawodach zostało ocenione pozytywnie. Jednak 36,8% uczniów szkoły branżowej i 31,4% uczniów technikum uważa, że liczba godzin praktyk zawodowych powinna być większa.

Większość ankietowanych (ponad 90%) wie, czego oczekuje pracodawca od przyszłego pracownika w wybranym przez siebie zawodzie, a dla ponad 80% respondentów najlepszym źródłem informacji o rynku pracy są portale internetowe. Najczęściej wybieraną formą współpracy szkoły z pracodawcami są obowiązkowe praktyki dla uczniów, a największe doświadczenie zawodowe uczniowie wynoszą z odbycia praktyk zawodowych. Pytając o doświadczenie zawodowe, zapytano również uczniów o sposób znalezienia pracy. Na pytanie „*W jaki sposób znalazłeś pracę/praktyki/staż?*” największa liczba uczniów odpowiedziała, iż to szkoła była źródłem pozyskania pracy.

Analizując plany zawodowe uczniów ponad 40% ankietowanych odpowiedziało, iż nie będzie kontynuować nauki, blisko 35% będzie kontynuować naukę na kierunku pokrewnym do zawodu, w którym się uczą, a ponad 24% na kierunku innym niż zawód, którego się uczą.

4.3. Wyniki badań zrealizowanych wśród przedstawicieli edukacji

4.3.1. Charakterystyka respondentów

Do udziału w badaniu zaproszono dyrektorów i kierowników kształcenia praktycznego szkół kształcących w zawodach objętych analizą. Dobór w tym przypadku był celowy na podstawie oferty kształcenia w danej placówce, a wiedza tej grupy respondentów była istotna z punktu widzenia edukacji przyszłych pracowników branży spożywczej i gastronomicznej.

W spotkaniu udział wzięło 4 dyrektorów, 3 kierowników kształcenia praktycznego i doradca zawodowy. Wszyscy obecni reprezentowali publiczne jednostki oświatowe z terenu Łodzi. W sumie grupa dyskusyjna składała się z ośmiu osób i dwóch moderatorów – pracowników ORPdE. Wśród respondentów znajdowały się trzy osoby, które reprezentowały szkoły specjalne, kształcące młodzież ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi. Miało to na celu zobrazowanie kształcenia i funkcjonowania osób niepełnosprawnych w branży spożywczej i gastronomicznej.

Zgromadzeni reprezentowali pięć placówek edukacyjnych, w większości Zespoły Szkół. W sumie prowadzą one kształcenie w sześciu typach szkół na poziomie ponadpodstawowym (ponadgimnazjalnym). Dzięki temu zebrany materiał badawczy jest różnorodny, a przy tym bardziej wartościowy dla badania. W skład wspomnianych rodzajów szkół wchodzi:

- branżowa szkoła I stopnia,
- technikum,
- szkoła policealna,
- liceum ogólnokształcące,
- szkoła przysposabiająca do pracy (dla osób posiadających orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego, ze względu na stopień niepełnosprawności umiarkowany, znaczny, bądź sprzężony – nie nadaje kwalifikacji).

Dodatkowo kształcenie w analizowanych branżach odbywa się również w formie kwalifikacyjnych kursów zawodowych.

Oferta powyższych szkół, obejmuje w sumie kształcenie w dziesięciu zawodach branży spożywczej i gastronomicznej. Są to:

- cukiernik,
- piekarz,
- kucharz,
- przetwórcza mięsa,
- technik przetwórstwa mleczarskiego,
- technik technologii żywności,
- technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności,
- technik żywienia i usług gastronomicznych,
- technik usług kelnerskich/ kelner.

4.3.2. Sytuacja na lokalnym rynku pracy

Wywiad z przedstawicielami edukacji rozpoczynało pytanie dotyczące aktualnej sytuacji branży spożywczej i gastronomicznej w Łodzi i regionie. Swoją wiedzę w tym obszarze respondenci posiadają przede wszystkim dzięki obserwacji i współpracy z przedstawicielami tych branż. Grupa badawcza

określiła sytuację w analizowanych sekcjach działalności jako skomplikowaną. Wynika to przede wszystkim z ilości i wielkości funkcjonujących w tym obszarze zakładów produkcyjnych i lokali gastronomicznych. W kwestii branży spożywczej badani zauważają, że *Łódź jest takim specyficznym miastem, ponieważ takich zakładów, dużych zakładów przetwórstwa spożywczego w Łodzi w zasadzie nie ma, poza Spółdzielnią Mleczarską Jogo, zakłady mięsne zlokalizowane są pod Łodzią, to znaczy te duże zakłady, nie w samej Łodzi (...). Jest kilka zakładów takich ciastkarskich, piekarsko-ciastkarskich produkujących właściwie masowo wyroby, ale te wyroby są głównie produkowane na potrzeby hoteli i gastronomii, także (...) oni wypuszczają wyroby mrożone do odpieku później*⁶⁸. Wskazuje to więc na większy rozwój przemysłu spożywczego w regionie łódzkim niż w samym mieście Łodzi. Faktem jest, iż firmy produkcyjne z tego zakresu często potrzebują znacznie większej powierzchni użytkowej (hale produkcyjne, chłodnie, magazyny itp.) dlatego zdecydowanie łatwiej jest im wybierać na swoje lokalizacje miejsca na obrzeżach miasta, poza skupiskiem ludzi i nieruchomości. Wynika więc z tego, że branża spożywcza sama w sobie rozwija się, jednak z podziałem na wielkość i lokalizację przedsiębiorstw: lokalnie swoje działalności prowadzą mniejsze firmy, natomiast duże zakłady poza granicami miasta Łodzi. Położenie firmy produkcyjnej nie ma jednak znaczenia pod kątem zapotrzebowania na pracowników. Jedna z badanych przyznała, że: *rozmawiałam nawet wczoraj z pracodawcą i wiem, że oni cały czas potrzebują pracowników czy uczniów*. Przemysł spożywczy według respondentek jest chłonny osób na stanowiska specjalistyczne/rzemieślnicze. Zauważają, że takie profesje jak piekarz czy cukiernik aktualnie zanikają i bardzo trudno jest znaleźć pracodawcom osoby na te stanowiska, co powoduje problem w zastępowalności osób odchodzących np. na emeryturę. Dodatkowo z uwagi na fakt, że analizowana branża dostarcza społeczeństwu jedno z podstawowych dóbr jakim jest pożywienie, wymaga wielu rąk do pracy, aby produkty były na bieżąco przygotowywane.

W kwestii sytuacji branży gastronomicznej, skomplikowanie zagadnienia znajduje swoje odzwierciedlenie w nieco innym miejscu. Badani zauważają, iż *mogłoby się wydawać, że ta branża gastronomiczna rozwija się i tak faktycznie jest, natomiast to są drobne zakłady, które potrzebują po kilka osób, więc nie jest to jakiś moloch, gdzie my możemy z nimi współpracować i każdego naszego absolwenta on przyjmie, wchłonie i da mu pracę*. Na łódzkim rynku pracy według

⁶⁸Zapis zgodny z wypowiedziami respondentów

przedstawicieli edukacji jest wiele firm specjalizujących się w usługach gastronomicznych, przy jednoczesnej wśród nich rotacji. Część firm zamyka się, aby w ich miejsce zostały otwarte nowe lokale. Jednak większość z nich to działalności o małym zasięgu, które nie wymagają zatrudniania wielu pracowników. Często są to również firmy rodzinne, które gwarantują zatrudnienie osobom z najbliższego kręgu właściciela. Według badanych Łódź nie jest również bardzo rozwiniętym miastem pod względem turystycznym, co wpływa na mniejsze natężenie klientów restauracji z innych części kraju. Klienci to najczęściej lokalni goście, którzy mają swoje ulubione dania i rzadko zmieniają miejsce konsumpcji. Nie wymaga to więc od właściciela lokalu zatrudnienia wieloosobowej kadry pracowniczej, zwłaszcza osób zajmujących się przygotowaniem dań. Dodatkowo uczeń lub świeży absolwent szkoły, nie jest często zbyt elastyczny, jeśli chodzi o godziny pracy (uczeń często godzi pracę ze szkołą, a absolwent doksztalca się) oraz wymaga przeszkolenia z polityki danego lokalu. Natomiast sami właściciele poszukują osób, które będą od razu dostarczali zyski firmie. Dodatkowo wspomniana młodzież wymaga ciągłego nadzoru, opieki, ocen pracy, a nie zawsze w lokalu jest możliwość na tego typu działania. Badani zauważają, że rzemieślnicy (pracodawcy) niekoniecznie są zainteresowani, aby posiadać uczniów. *Z jednej strony bardzo chcą, natomiast uczeń kosztuje tyle pracy i tyle pieniędzy i tyle różnej papierologii i tyle różnych rzeczy, których trzeba wokół tego zrobić, że ja zauważyłam, że na łódzkim rynku pracy pracodawca woli wziąć człowieka wykształcić go albo nie wiem wziąć sobie „dużego”, który już coś umie niż zajmować się uczniem.* Dlatego też w gastronomii coraz częściej zatrudniane są osoby bez wykształcenia kierunkowego lub na podstawie odbytych krótkookresowych kursów. Ich zadaniem jest „odtworzenie” receptury, a nie prawdziwe gotowanie. Dodatkowo taka osoba traktuje pracę jako źródło dochodu, a nie pasję, dlatego wszelkie działania są automatyczne i nie wymagają nadzoru przełożonego. Osoby dorosłe, które przyuczają się do zawodu też są często bardziej zdyscyplinowane niż młodzież i przekazywana im wiedza szybciej zostaje przyswojona. Według badanych więc w współczesnej gastronomii następuje swego rodzaju konflikt moralny wśród pracodawców: przekazanie wiedzy młodym i zaszczepienie w nich pasji, czy zysk i utrzymanie swojego lokalu poprzez zatrudnianie i przyuczenie dorosłych osób.

W ramach wprowadzenia do głównej części badania, respondenci zostali zapytani o ogólną tendencję wybierania przez młodzież szkół kształcących dla potrzeb branży spożywczej i gastronomicznej w porównaniu do lat ubiegłych.

Okazuje się, że nie ma jednoznacznej odpowiedzi na to pytanie, ponieważ liczba uczniów w porównaniu rok do roku ulega ciągłej zmianie. Wahania te, wynikają według grupy badawczej ze zmieniającego się zainteresowania uczniów wykonywaniem analizowanych zawodów. Porównując rekrutację branżowo w nieco lepszej sytuacji są szkoły kształcące w obszarze gastronomii. W tym przypadku wahania w liczbie kandydatów do szkół na przełomie lat są *nieco mniejsze, a nabór stały*. Poprzez ukazywanie gastronomii jako dziedziny rozwojowej (zwłaszcza w mediach) nie traci ona na zainteresowaniu wśród młodzieży. W przypadku kierunków spożywczych, zauważalna jest tendencja spadkowa. Co ważne spadek uczniów zaznacza się również podczas trwania cyklu kształcenia czy nawet roku szkolnego, tj. więcej uczniów rozpoczyna naukę, a mniej ją kończy: *nie ma uczniów chętnych, nie ma naboru od kilku lat, ja od kilku lat mam po pół klasy, a to pół klasy czasami jest tak, że jak już kończą w trzeciej klasie to jest ich na przykład czterech*. Jako podstawową przyczynę niedoboru uczniów respondenci wskazują małą popularność kształcenia się w szkołach zawodowych, które zajmują się produkcją żywności. Zawody te kojarzone są jako niemodne, przestarzałe, nie pasujące do współczesnej rzeczywistości.

Ponadto respondenci zwracali uwagę, iż aktualnie zauważalny jest *brak pro orientacji zawodowej w szkołach wcześniejszych, dzieciom wydaje się, że zawód (...) cukiernika jest fajny, bo się tylko robi ciastka, je czekoladę, lukruje i tak dalej, że piekarz to fajny, bo bułeczki, bo to bo tamto (...) idą później do pracodawcy i okazuje się, że oni chcą zupełnie zmienić zawód, bo jest inaczej niż sobie wyobrażali*. Wybór zawodu przez uczniów często podyktowany jest np. wpływem kolegów lub rodziców, a nie pasją lub chęcią doskonalenia swoich umiejętności. Wyobrażenia więc młodego człowieka na temat zakresu czekających go obowiązków są zupełnie inne. Na poziomie szkoły, gdzie odbywają się grupowe zajęcia teoretyczne lub praktyczne, uczeń nie zauważa, iż wybrany przez nich zawód jest ciężką pracą, wymagającą wiele zaangażowania i siły fizycznej. Sytuacja zmienia się w momencie podjęcia praktyk lub przyuczenia u pracodawcy, na terenie danego zakładu czy firmy. Uczeń zostaje delegowany najczęściej do prostych prac pomocniczych lub porządkowych, które są pierwszym etapem wdrożeniowym. Młody człowiek poznaje zawód od innej strony, często tej z którą dotychczas nie miał do czynienia. Grupa badawcza zauważa, że w tym momencie następuje najczęściej zwątpienie młodzieży i niechęć do kontynuowania nauki. W niektórych przypadkach następuje całkowita zmiana klasy lub szkoły. Według badanych sytuacja ta wynika przede

wszystkim z małej wiedzy uczniów na temat charakterystyki danego zawodu i jego zakresu obowiązków. Minusem tej sytuacji jest często zniechęcenie pracodawców do przyjęcia kolejnych uczniów w przyszłości.

Respondenci zwrócili również uwagę na społeczny kontekst wyborów ścieżki zawodowej uczniów, mianowicie szybszy styl życia współczesnej młodzieży. *Generalnie problemem jest to, że młodzi ludzie chcą mieć wszystko natychmiast, szybko, łatwo i właśnie to powoduje, że są zdziwieni, że muszą ziemniaki obierać, bo oni chcą szybko efektu.* Według badanych obecni uczniowie (nie tylko kierunków spożywczo – gastronomicznych) oczekują szybkiego efektu swoich działań, także w obszarze przyswajania wiedzy. Już od pierwszych zajęć, chcieliby poznawać receptury gotowania, przygotowywania produktów czy obsługi maszyn. Nie są często w stanie zrozumieć, że nauka odbywa się etapowo i rozpoczyna od podstaw zawodu. Aby samodzielnie wykonywać część zadań, należy zapoznać się ze specyfiką zawodu, wykonywać pracę z pozoru prostsze, monotonne, ale ważne z perspektywy późniejszych działań. Dla młodzieży, która oczekuje szybkiego efektu, szkoły zawodowe często poprzez swoją strukturę nauki etapowej, wydają się mało atrakcyjne i nie spełniają oczekiwań.

Ostatni obszar, związany ze zmieniającym się zainteresowaniem młodzieży kształceniem się w analizowanych zawodach, dotyczy zagadnień z zakresu posiadanych przez te osoby specjalnych potrzeb edukacyjnych. Według badanych *kilka lat temu, nawet około dziesięciu lat temu była taka moda na branżę gastronomiczną na kucharstwo, mieliśmy nabór bardzo duży, właśnie wszyscy którzy przychodzili chcieli być kucharzami, bo my na poziomie szkoły zasadniczej czy teraz branżowej uczyliśmy kucharstwa i mieliśmy takie lata, gdzie mieliśmy technikum żywienia. Teraz wróciliśmy do tego natomiast w tej klasie technik żywienia mamy raptem dwóch uczniów i to z autyzmem więc jest to grupa bardzo też specyficzna. Dlatego mówię kiedyś ta moda była bardziej, bo to była moda tak mi się wydaje i to zainteresowanie było bardzo duże, potem zaczęło spadać i branża beauty zaczęła się bardzo rozwijać.* Z pewnością duże znaczenie na wybory młodych ludzi ma grupa rówieśnicza i bodźce medialne. Zwłaszcza młodzież kończąca szkołę podstawową utożsamia się ze swoim autorytetem, którym coraz rzadziej są rodzice. Wzorem do naśladowania są lubiani koledzy, aktor, celebryta, czasem kuzyn lub rodzeństwo. Od pewnego czasu w opinii publicznej funkcjonuje moda na zdrowe jedzenie, dietetykę, prowadzenie restauracji, przygotowywanie produktów eko i bio. Wielu młodych ludzi podjęło decyzję o kształceniu w tym zakresie właśnie na bazie bodźców zewnętrznych i panującego trendu. Wśród osób dysfunkcyjnych, zdarza się, że wspomnianej

modzie ulegają również rodzice i to oni kierują swoje potomstwo na kierunki według siebie przydatne w życiu, modne lub wartościowe. Według badanych do niedawna były to właśnie analizowane zawody.

Pomimo wspomnianych elementów, które wpływają na zwiększenie lub zmniejszenie się zainteresowania młodzieży wykonywaniem zawodów z branży spożywczo- gastronomicznej, badani podkreślają, że w kwestii naboru aktualnie *nie możemy narzekać (...) ale zeszły rok nie był specjalnie miarodajny, bo był ten podwójny rocznik, dopiero teraz będziemy mieli pierwszy rok tych uczniów po ósmej klasie, ale to wydaje mi się, że to nie tylko naszej branży dotknie tylko ogólnie szkół zawodowych.*

Respondenci uważają, iż szkoły branżowe/ techniczne są w stanie odpowiedzieć na potrzeby łódzkiego rynku pracy i wykształcić dobrych pracowników. Świadczy o tym chociażby fakt, że *nasi uczniowie otwierają restaurację, czy tam gdzie są Powidoki tam też są nasi uczniowie, absolwenci, Filharmonia Smaku, właściwie większość tych restauracji łódzkich to jest z naszymi absolwentami, trudno nie pójść do restauracji i nie spotkać ucznia i to ogromny sukces, bo nie wielu teraz absolwentów zostaje w zawodzie.* Chęć zatrudniania absolwentów przez łódzkich pracodawców oraz widoczny sukces otwieranych przez nich działalności, świadczy o wyposażeniu młodzieży w odpowiednie kwalifikacje w trakcie edukacji. Faktem jest, że przekazywana uczniom wiedza jest podstawą zawodu i określona odgórnie w podstawie programowej. Dlatego też niektóre profesje (zwłaszcza rynkowe), nie mają swojego odzwierciedlenia w zajęciach szkolnych. Jednak, aby wyposażyc uczniów w jak największy zakres wiedzy, szkoły decydują się na wprowadzanie tych zagadnień w ramach zajęć dodatkowych, np. *barista, my byśmy bardzo chcieli kształcić w takim zawodzie, ale możemy to jedynie robić na zasadzie jakiś kół zainteresowań.*

Grupa badawcza została również poproszona o rozwinięcie kwestii zajęć dla uczniów, które są prowadzone na terenie placówek edukacyjnych w ramach projektów unijnych, kół zainteresowań lub godzin dyrektorskich. Są to zajęcia, które mają na celu wyposażenie uczniów w dodatkowe umiejętności i wiedzę, nie objęte w podstawie programowej.

Do najistotniejszych z nich zaliczono:

- zajęcia z obszaru dietetyki,
- zajęcia z obszaru baristyki,

- zajęcia z obszaru barmaństwa,
- obsługa kas fiskalnych,
- kurs prawa jazdy,
- kurs na obsługę wózków widłowych,
- zajęcia z zakresu dekoracji tortów i ciast.

Należy podkreślić, że większość wspomnianych zajęć w trybie poza szkolnym realizowanych jest odpłatnie poprzez odbycie dodatkowych kursów lub szkoleń. Możliwość bezpłatnego pozyskania dodatkowych uprawnień lub wiedzy jest bardzo dużym ułatwieniem dla ucznia, a tym samym wartością dodaną dla absolwenta, który wchodzi na rynek pracy. Według badanych zajęcia te cieszą się dużą popularnością, a sama młodzież chętnie korzysta z możliwości uczestnictwa we wspomnianych projektach.

Respondenci zostali poproszeni o określenie jakie kompetencje zawodowe i społeczne uważają za kluczowe na stanowisku piekarz, cukiernik, kucharz, technik usług kelnerskich itp. z punktu widzenia osób odpowiedzialnych za edukację dla tej grupy zawodowej.

Według badanych odpowiednia osoba kształcąca się w analizowanych zawodach powinna charakteryzować się:

- komunikatywnością,
- umiejętnością pracy w grupie
- odpornością na stres
- gotowością na zmiany
- odpowiedzialnością.

W zakresie kompetencji zawodowych, respondenci jako kluczowy element wymienili umiejętności wynikające z podstawy programowej. Nie udało się określić konkretnych kompetencji, które powinien posiadać kandydat na stanowiska zakwalifikowane do branży spożywczej i gastronomicznej. Respondenci zwrócili jednak uwagę, że *może tak jest w dzisiejszym świecie, że te kompetencje zawodowe są do wyuczenia przez kilka miesięcy, a potrzebne są najbardziej te społeczne i tak jest praktycznie w każdej branży, w banku nie musi pracować ktoś po bankowości*. Dlatego też badani w większym stopniu zwrócili uwagę na kompetencje miękkie, które według nich są bardzo potrzebne do pracy w zespole i z klientem.

Respondenci zostali zapytani również o nowe technologie i trendy w branży, oraz ich wpływ na konieczność modyfikacji podstaw programowych i programów kształcenia. Według przedstawicieli edukacji, w ciągu najbliższych 3 lat *pojawią się nowe maszyny w zakładach*. Kwestia ta w szczególności dotyczy przemysłu spożywczego, nieco mniej automatyzacja przedsiębiorstw może dotyczyć gastronomii. Badani uważają, że dzięki ciągłemu postępowi technologicznemu firmy będą w coraz większym stopniu opierały się na pracy maszyn. Będzie to wymuszało na edukacji modyfikację programów kształcenia pod realia rynku pracy. Nie będzie to jednak możliwe bez ścisłej współpracy z pracodawcami, którzy będą dysponować nowoczesnym sprzętem na terenie swoich firm. Ankietowani jednak zauważają, że *problem w Łodzi polega na tym, że nie mamy tutaj wielkich firm i jak dziecko pojedzie do Warszawy czy do Krakowa, czy do Poznania do jakiejś wielkiej firmy do pracy to nagle okaże się, że trzy czwarte linii jest zautomatyzowanych, a u nas są maleńkie zakłady, w których większość prac wykonuje się ręcznie i to też jest taka bolączka Łodzi (...) w tych branżach cukierniczo, piekarsko, kucharskich to jednak jest bieda w Łodzi z tym wszystkim*. Badani wyrazili w tym miejscu obawę o współpracę na linii edukacja - pracodawcy w przyszłości. Placówek edukacyjnych nie stać, aby zaopatrzyć się w coraz nowocześniejsze maszyny wykorzystywane w przemyśle. Jeśli na terenie Łodzi nie uda się znaleźć pracodawcy, który dysponowałby wspomnianym sprzętem, nauka młodzieży obsługi tego typu urządzeń może być nie możliwa.

Ostatnią kwestią podjętą w pierwszej części rozmowy z przedstawicielami edukacji było funkcjonowanie osób niepełnosprawnych w branży spożywczej i gastronomicznej. Szczególnie skupiono się na kwestiach związanych z możliwościami znalezienia przez te osoby zatrudnienia.

Według badanych podstawową kwestią w podjętym zagadnieniu jest wsparcie osoby niepełnosprawnej. Praca nad rozwojem osoby dysfunkcyjnej z dwóch stron, tj. szkoły oraz rodziny daje szansę na odnalezienie się jej na rynku pracy. *Ta młodzież dobrze funkcjonująca, czasem może mieć sukces taki sam jak pełnosprawne osoby. Występuje często bardzo duży progress, gdy młodzież kończy szkołę przy dobrym prowadzeniu, przy wsparciu rodziców, rodziny i tak dalej nie ma różnicy między tymi ludźmi i nikt nie będzie pytał, czy Ty kończyłeś specjalną czy nie specjalną szkołę, oni dobrze funkcjonują*. Badani przyznają, że jest to długotrwała praca i wymaga wiele zaangażowania, jednak niepełnosprawni przy odpowiednim wsparciu będą wydajnymi pracownikami: *bez wsparcia rodziny się nie da. Znamy przypadki, gdzie są fajne rodziny, rodzice pracujący,*

pokazujący jak to jest, wypychają te swoje dzieci tak, przypilnują: masz iść codziennie (...) tu jest bardzo ważne, żeby oni mieli właśnie jakieś wsparcie kogoś kto pokieruje. Badani zwracają uwagę, że w tym przypadku zdecydowanie na odbiór rodzica jako autorytetu wpływa jego aktywność na rynku pracy. Naśladowanie przez dziecko schematów funkcjonujących w domu (dbanie o pracę, przykładanie się do swoich obowiązków, itp.) jest swego rodzaju nie tylko wsparciem, ale i swego rodzaju terapią dla osoby dysfunkcyjnej. Gdy dziecko z niepełnosprawnościami przebywa w domu, gdzie wielopokoleniowo mieszkańcy nie podejmują zatrudnienia, on sam jest równie pasywnie nastawiony do tej formy aktywności społecznej.

Należy zwrócić również uwagę, że pomimo okazywanego wsparcia i ciągłej pracy z dziećmi niepełnosprawnymi, napotykać one na szereg kłopotów w miejscu zatrudnienia. Wynika to przede wszystkim z wielu ograniczeń fizycznych czy też intelektualnych tych osób. Badani zauważają, że branża spożywczo - gastronomiczna jest jednym z tych sektorów gospodarki, gdzie potrzebna jest zwinność, komunikatywność i szybkość wykonywanych działań. Osoby dysfunkcyjne bardzo często nie sprawdzają się więc w tym obszarze. Jest to widoczne zarówno w obszarze gastronomii: *np. wysłaliśmy uczniów do firmy typowo cateringowej, no niekoniecznie. Za wolni, za mało sprawni, tam jest przerób ogromny i tam trzeba od rana te osiem godzin stoisz, siekasz, kroisz, a te nasze dzieci są takie jakie są, jak i również produkcji spożywczej: jest to kłopot, jeśli chodzi o tempo pracy i zakres wykonywanych czynności, taka dokładność, przede wszystkim szybkość, ktoś kto produkuje chce mieć wydajnych pracowników, a w przypadku naszych dzieci jest to różnie, więc tylko Ci najsprawniejsi znajdują szybko zatrudnienie i się odnajdują w tej branży.* Pomimo wielu chęci ze strony zarówno pracodawcy, jak i samych uczniów współpraca często nie układa się zbyt pomyślnie. Według badanych sytuacja ta mogłaby się poprawić w przypadku dostosowania niektórych stanowisk pracy pod osoby niepełnosprawne. Mogłyby to być prace proste, które nie wymagają szybkiej reakcji lub siły fizycznej. Często zdarza się, że zajęcia z pozoru monotonne dla zdrowej osoby, mogłyby być idealne dla pracownika niepełnosprawnego. *Ten sukces może być i ta młodzież może funkcjonować jakoś dobrze w społeczeństwie i na rynku pracy jeśli na przykład byłaby możliwość, co nie wiem czy jest możliwe to taka moja utopia, stworzenia właśnie takich miejsc pracy specjalnie jakby dla nich dostosowanych, przystosowanych(...) pączki produkujemy ale nie wiem jest stanowisko, które ten młody człowiek się zajmuje czymś tam innym, ma jakąś tam wizję i sobie maluje i on ma to stanowisko dostosowane to wtedy owszem,*

ale mówię w takim momencie gdzie się robi właśnie biznesy, gdzie jest ta produkcja trudno o to. Pracodawcy, co zasadne, są skierowani na zysk i potrzebują wydajnych pracowników. Stworzenie dodatkowych miejsc pracy dedykowanych dla osób dysfunkcyjnych może okazać się dla potencjalnej firmy zbyt kosztowne i czasochłonne. Dlatego też badani zwracają uwagę na pewne jakieś rozwiązanie systemowe: tworzenie programów, projektów, wsparcia dla niepełnosprawnych gdzieś tam jak to się dzieje w innych miastach w Polsce, bo gdzieś tam to się dzieje, jakieś restauracje, kawiarnie prowadzone przez autystów (...) a w Łodzi wiadomo jak to wygląda, nie ma. Aktualnie jedyną korzyścią dla pracodawcy z tytułu zatrudnienia czy też przyuczenia do pracy osoby niepełnosprawnej są odliczenia od podatku. Gdyby na terenie naszego miasta lub województwa pojawiły się dodatkowe programy aktywizujące niepełnosprawnych, czy też wspierające pracodawców w tym obszarze, może udałoby się stworzyć wspomniane specjalne miejsca pracy dla osób, które tego potrzebują. Patrząc na inne miasta w Polsce i działalności, które prowadzone są przez osoby niepełnosprawne widać, że jest to możliwe. Badani przyznają, że aktualnie w regionie łódzkim jest bardzo trudno o zatrudnienie dla osób wymagających specjalnego nadzoru. Wiąże się to nie tylko z wcześniej wspomnianym brakiem projektów i dostosowanych stanowisk pracy, ale ogólnej tendencji braku przedsiębiorstw w regionie łódzkim, które mogłyby takowe stanowiska utworzyć.

4.3.3. Przygotowanie absolwentów kierunków spożywczo-gastronomicznych do pracy zawodowej

Przedstawiciele edukacji zostali poproszeni o podanie przybliżonej liczby uczniów, która podejmuje naukę w analizowanych zawodach tj. m.in. kucharz, piekarz, technik żywienia itp. Swoje odpowiedzi, badani sformułowali na bazie ostatniego naboru do szkół, który jak zostało wspomniane wcześniej był dość duży z powodu rekrutacji jednocześnie uczniów kończących gimnazjum i szkołę podstawową (podwójny rocznik).

W placówkach edukacyjnych w zawodzie cukiernik, według badanych podejmuje naukę średnio⁶⁹25 uczniów. W zawodzie piekarza, liczba ta jest mniejsza i wynosi średnio 7 osób. Nieco więcej uczniów odnotowuje zawód technika usług kelnerskich, gdzie średnia ta wynosi 12. Niespełna o dwa razy więcej uczniów podejmuje naukę w zawodzie kucharz - 35 osób. O 5 osób więcej

⁶⁹ Suma liczby uczniów w szkołach prowadzących naukę w danym zawodzie podzielona przez liczbę tych szkół.

podejmuje naukę w klasie kształcącej w zawodzie technik technologii żywności, gdzie badani wskazują średnio 40 uczniów. Zdecydowanie największe zainteresowanie wśród młodzieży posiada zawód technik żywienia i usług gastronomicznych. Według wskazań badanych średnio 150 uczniów podejmuje naukę w tym obszarze.

Niższe wartości liczbowe można upatrywać wśród wskazań badanych reprezentujących szkoły specjalne. Z uwagi na kształcenie w tych placówkach osób z dysfunkcjami i specjalne wymagania co do liczebności klas, nabór jest zdecydowanie mniejszy. Według badanych najmniej chętnych obecnie podejmuje naukę w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Są to średnio tylko 2 osoby. W zawodzie cukiernik średnia ta wynosi 10 osób. Największe zainteresowanie wśród osób niepełnosprawnych posiada klasa o profilu kucharskim. Średnio podejmuje naukę w tym zawodzie około 15 osób.

Podkreślić również należy, że w takich zawodach jak: technik przetwórstwa mleczarskiego oraz przetwórcą mięsa/ wędliniarz, badani deklarowali brak osób podejmujących naukę.

Kolejnym zagadnieniem podjętym podczas rozmowy była kwestia związana z kontynuowaniem przez uczniów nauki po zakończeniu szkoły. Według grupy badawczej istnieje grupa absolwentów, która oprócz wykształcenia kierunkowego, podejmuje dodatkowe szkolenie. Badani zauważają, iż *około 20-25% w ogóle zostaje w zawodzie i wtedy chyba doksztalcają się na różnego rodzaju kursach (...) rynek na nich wymusza, aby być bardziej na bieżąco*. Według wiedzy badanych wspomniana grupa absolwentów szkół najczęściej podejmuje naukę na dodatkowych kursach branżowych dotyczących obsługi nowych maszyn i urządzeń, sposobów serwowania potraw, uzyskania dodatkowych uprawnień, a nawet dotyczących zarządzania i marketingu firmy. Decyzja o kontynuowaniu nauki zazwyczaj podyktowana jest wymogami rynku pracy lub uzyskaniu dodatkowych uprawnień.

Badani zostali również poproszeni o zaznaczenie na pięciopunktowej skali (gdzie 1 to bardzo słabo, a 5 bardzo dobrze) subiektywnej oceny przekazywanej wiedzy uczniom kierunków spożywczych i gastronomicznych (ocena podstawy programowej zawodów objętych badaniem). Średnia z uzyskanych ocen wynosiła 2,71, co świadczy o ocenie niespełna dostatecznej. W przyznaniu tej oceny respondenci mieli niemały problem, każdy z nich wahał się co do wysokości przyznania punktów. Najczęstszym motywem zaznaczenia średniej oceny był fakt, iż podstawy programowe aktualnie zawierają zaznajomienie uczniów

z zagadnieniami, które wymagają wiele kosztownych elementów. *Kwestia finansowania zakupów surowców właśnie jest problemowa, bo w podstawie programowej jest taki ładny zapis, że szkoła zapewnia (...) jeszcze powiedzmy dopóki teraz w tej poprzedniej podstawie te surowce były powiedzmy normalne, tak właśnie teraz nie wiem szejki rakowe, sushi, przepiórki no to są surowce bardzo drogie. My to rozwiązujemy w taki sposób, że są składki na radę rodziców i z tego jest zakup surowców, jednak też, żeby gdzieś to jasno wypłynęło, że władze oświatowe w żaden sposób nie zapewniają nam funduszy, nie mają też jakiegś świadomości na ten temat.* Badani podkreślają, że wieloaspektowość zawartych w podstawie programowej treści z jednej strony wpływa pozytywnie na pozyskanie wielu umiejętności przez młodzież, jednak przysparza wiele problemów samym placówkom edukacyjnym, a brak dostatecznego wsparcia finansowego powoduje marginalizację niektórych tematów. Stąd ocena przekazywanej wiedzy nie może być wyższa od średniej.

W podobnej skali respondenci ocenili przygotowanie praktyczne absolwentów kierunków kształcących w zawodach spożywczych i gastronomicznych. W tym przypadku ocena była zdecydowanie wyższa i wynosiła nieco ponad dobrą (4,14 punktu na 5). Dotyczyła ona ogólnie pozyskanych umiejętności przez absolwentów analizowanych szkół. Badani zwrócili uwagę, iż umiejętności *praktyczne oceniam wysoko, bo są, nawet jest warsztat czy zajęcia dodatkowe, u nas chodzą na staże też do pracodawców, nie jest to gotowanie na kartce tylko rzeczywiście.* Według przedstawicieli edukacji szkoły branżowe oraz technika wyposażają młodzież w duży zakres wiedzy praktycznej, którą następnie z powodzeniem mogą wykorzystać w pracy zawodowej. Oprócz obowiązkowych godzin zajęć praktycznych, organizowanych jest szereg zajęć pozalekcyjnych, kół zainteresowań czy spotkań z pracodawcami. Jedyne minus dotyczy wspomnianej już dostępności pracodawców, którzy dysponują odpowiednim sprzętem i czasem dla uczniów.

Na bazie powyższej oceny wiedzy i umiejętności absolwentów kierunków spożywczo-gastronomicznych, badani wyrazili również swoją opinię odnośnie potrzeby modyfikacji ilości lub tematyki zajęć teoretycznych i praktycznych w szkołach branżowych/technikach. Według nich *teraz jest to 50/50, więc można sobie procentowo te praktyczne i teoretyczne zajęcia ustawić. W zasadzie to sobie szkoła sama ustala tak, których zajęć i jakich, programy też piszemy sami, jest ta jakaś dowolność i ta swoboda ma sens.* Grupa badawcza zauważa, że samodzielne pisanie przez szkołę programów kształcenia umożliwia konsultowanie różnych kwestii z przedsiębiorcami, właścicielami firm, a nawet

samymi uczniami. Oczywiście, program nauczania musi odpowiadać podstawie programowej, jednak samodzielne ustalenie zajęć i zakresu przekazywanej wiedzy umożliwia szkołom lepsze dopasowanie się do wymogów rynku pracy i dysponowanych przez szkołę środków dydaktycznych.

Na zakończenie tej części badania, grupa badawcza została zapytana czy osoby chcące przekwalifikować się podejmują naukę w analizowanym obszarze.

Według ankietowanych *zdarzają się takie sytuacje, u nas są prowadzone takie kursy we współpracy z Państwem (tj. ŁCDNiKP) i są chętni i to działa. Zakładamy, że są to ludzie, którzy robili co innego w życiu i teraz chcą coś innego.* Podkreślić należy, że są to przede wszystkim osoby dorosłe, korzystające z krótkookresowych kursów organizowanych przez badanych lub inne ośrodki szkoleniowe (nie rzadko prywatne). Wśród najczęściej wybieranych zawodów w ramach przekwalifikowania się, jest kucharz oraz cukiernik. Osoby te bardzo chętnie zapisują się również na kursy związane z obsługą specjalistycznych maszyn wykorzystywanych w przemyśle spożywczym czy gastronomii. Do podjęcia nauki najczęściej determinuje te osoby otrzymanie korzystnej propozycji zawodowej lub chęć pozyskania nowych, interesujących dla danej jednostki umiejętności. Nie rzadko są to również osoby bezrobotne kierowane na szkolenia z Urzędów Pracy.

4.3.4. Współpraca szkoła-pracodawca

Przedstawiciele edukacji wymieniają jedno podstawowe źródło wiedzy szkół na temat potrzeb rynku pracy. Jest to forma uzyskiwania wiedzy poprzez kontakt telefoniczny/ osobisty z pracodawcami: *wiedzę tą mamy od samych pracodawców, rozmawiamy z nimi, jest taki bezpośredni kontakt, czasem sami się zgłaszają do szkół, bo wiedzą, że tam kierunek zawodowy jest i szukają, tak u nas na przykład X trafił, szukali sprzedawców i szukali cukierników i wiedzieli, że u nas te kierunki są, po prostu się sami zgłosili.* Dzięki rozmowom z pracodawcami, przedstawiciele edukacji najczęściej dowiadują się jakie umiejętności i kwalifikacje są aktualnie potrzebne na rynku pracy oraz jakie jest zapotrzebowanie na nowych pracowników. Wiedzę tą mogą wykorzystać podczas przygotowywania programów kształcenia, zajęć praktycznych lub np. pozalekcyjnych kół zainteresowań. Według badanych część z pracodawców, którzy uczestniczą w takich rozmowach to osoby współpracujące ze szkołami, część natomiast to firmy, które szkoła wyszukuje samodzielnie.

Badani uważają, iż aktualnie trudno jest znaleźć firmy z którymi mogliby podjąć wspólne działania. Wynika to przede wszystkim z małej liczby firm produkujących żywność oraz dużego rozdrobnienia tych świadczących usługi gastronomiczne na terenie Łodzi. Jednak w przypadku, gdy uda się pozyskać partnera w postaci pracodawcy, *współpraca układa się generalnie dobrze, nawet bardzo dobrze*. Dyrektorzy wymieniają kilka najczęściej realizowanych form współpracy z pracodawcami:

- Przedstawiciele edukacji bardzo sobie chwalą współpracę polegającą na dzieleniu się wiedzą przez pracodawców: *pracodawcy prowadzą szkolenia dla nas i to albo w placówce u nas, albo u nich, różnie. Udostępniają swoje restauracje, żeby na przykład grupa osób nauczycieli zawodowców, którzy uczą na przykład teorii, idą i tam sobie oglądają ten nowoczesny sprzęt czy maszyny i wtedy łatwiej jest im też na zawodzie przekazać wiedzę*. Według respondentów, jest to bardzo cenna wiedza, ponieważ pochodzi bezpośrednio z rynku pracy. Przekazana w późniejszym czasie uczniom, umożliwi im łatwiejsze dopasowanie się do środowiska zawodowego po zakończonej edukacji. Samym nauczycielom natomiast umożliwia otrzymanie skondensowanej wiedzy branżowej, co przyczynia się do ich rozwoju zawodowego,
- Drugą często wykorzystywaną formą współpracy na linii pracodawca - szkoła jest wzajemna reklama i sponsorowanie surowców do nauki: *sponsoring też się zdarza całkiem nie rzadko, na przykład u nas jest tak, że w zamian trochę za reklamę dla nich, podczas obsługi wydarzeń (...) będziemy reklamować firmę X przez baner, uczniowie mają naszywki na stroju, ponieważ oni są trochę sponsorem surowców no i naszym sponsorem, my ich reklamujemy też (...) mamy w szkole pracownie więc też potrzebne są surowce więc wspierają nas te firmy w tym zakresie i nas odciążają (...) co niektórzy są zaangażowani faktycznie w takie codzienne życie szkoły*. Ta wspomniana symbioza, jest korzystna dla obu stron. Szkoła zyskuje surowce, dzięki którym uczniowie mogą ćwiczyć swoje umiejętności, natomiast sam pracodawca dzięki promowaniu go na różnych szkolnych i poza szkolnych wydarzeniach, staje się rozpoznawalny i kojarzony jako firma sprzyjająca edukacji. Buduje dzięki temu swój pozytywny wizerunek wśród przyszłych klientów.
- Nie rzadko zdarzają się również wspólne projekty szkół z pracodawcami, mające na celu podniesienie umiejętności uczniów, a także umożliwienie

młodzieży płynniejsze wejście na rynek pracy. *U nas jest kucharz z hotelu X, który jest z Łodzi i tam jest szefem kuchni i zgłosił się do nas w tym tygodniu, że chce taki projekt realizować dla absolwentów już w tym hotelu tam u nich, roczny taki staż dla absolwentów. Pokierowałam go w taki sposób, że on musi sobie do nas przychodzić, pracować z tymi uczniami na takich jakby projektach raz w miesiącu, takie gotowanie z szefem kuchni, żeby w bezpośrednich kontaktach takie nawiązując relacje może taki sobie narybek złowić.* Dzięki realizowaniu tego rodzaju współpracy z rynkiem pracy, młodzież ma nie tylko możliwość nauczenia się zupełnie nowych potraw, technik i form pracy, ale i jest to dla nich szansa na często odbycie prestiżowych staży lub podjęcia dobrej pracy zawodowej.

Wszystkie wspomniane formy współpracy opierają się na podpisanych oficjalnych porozumieniach szkoły i danego pracodawcy.

Przedstawiciele edukacji w toku rozmowy ustalili cztery podstawowe oczekiwania wobec pracodawców. Według nich, spełnienie tych oczekiwań nie tylko wpłynie na lepszą współpracę między szkołą a rynkiem pracy, ale również przyczyni się do poprawy całego procesu lokalnej edukacji.

Pierwsze oczekiwanie dotyczy wykazywania większej empatii i chęci współpracy firm z placówkami edukacyjnymi. Dotyczy to zwłaszcza kontaktów z uczniami z zaburzeniami i niepełnosprawnościami, którzy mają ograniczone możliwości rozwoju. Dzieje się to z uwagi na niechęć i obawę pracodawców sektora spożywczego i gastronomicznego w powierzaniu zadań zawodowych tym osobom. *W naszym przypadku pracodawcy często boją się niepełnosprawnych i nasze doświadczenia są takie, że tam, gdzie wysyłamy młodzież na praktyki na przykład z projektu unijnego, gdzie oni odbywali wakacyjne praktyki miesięczne, chętnie przyjmują ich restauracje renomowane (...), ale są to restauracje prowadzone przez fundacje dla niepełnosprawnych i Ci ludzie się ich nie boją.* Pomimo owocnej współpracy szkół z pracodawcami, respondenci podkreślają, że jest to niewystarczająca pomoc. Często współpracujących firm jest zbyt mało, aby wszyscy uczniowie mieli możliwość realizacji nauki w środowisku zawodowym. Dodatkowo, badani podkreślają, iż pracodawcy nie zrzeszeni w fundacjach dla niepełnosprawnych, nie chcą przyjmować osób z problemami, chociażby na bezpłatne praktyki. Obawiają się trudności w nawiązywaniu kontaktu. Przedstawiciele edukacji apelują więc o większą empatię w tej kwestii, aby i dzieci niepełnosprawne, często bardzo dobrze radzące

sobie w obowiązkach zawodowych, mogły również szkolić swoje umiejętności pod okiem pracodawcy.

Drugi obszar zagadnień poruszanych przez respondentów, to oczekiwania pod względem treści i obowiązków powierzanych uczniom podczas praktyk zawodowych. Badani uważają, iż część z firm, które decydują się na tego typu współpracę nie wywiązuje się z należytego obowiązku przekazywania wiedzy młodzieży. *Była taka sytuacja, że dzieci miały praktyki w bardzo dobrej cukierni i przez cztery tygodnie obierały jabłka (...) oczywiście to były ostatni raz tam praktyki no, bo więcej razy ich tam nie wysłaliśmy, szkoda dzieci, bo czasem pracodawca traktuje te nasze dzieci jako tanią siłę roboczą.* Respondenci, nauczeni doświadczeniem, deklarują prowadzenie listy firm, z którymi w przyszłości nie podejmują dalszej współpracy. Duży problem dotyczy niechęci pracodawców w powierzaniu obowiązków zawodowych młodzieży uczącej się. Zazwyczaj osoby te zajmują się sprawami porządkowymi lub czynnościami prostymi, jak np. sprzątanie lub zmywanie. Zabieg ten działa na niekorzyść młodych osób, ponieważ okres praktyk z założenia polega na przyswojeniu jak największej wiedzy praktycznej. W przypadku pozbawienia ucznia tej możliwości, okres spędzony u pracodawcy jest całkowicie niewykorzystany. Według respondentów, pracodawcy powinni zwrócić większą uwagę na fakt, że poprzez praktyczne przekazywanie wiedzy przygotowują swojego potencjalnego nowego pracownika: *jeśli wezmą uczniów na praktyki to, żeby to nie były tylko takie działania pomocnicze w kuchni czy w zakładzie tylko żeby oni mogli się też tam czegoś nauczyć, żeby to nie była taka darmowa pomoc, dodatkowa para rąk do zmywania i do sprzątania. Im może też potrzeba takiej świadomości, że jak sobie wychowają tych uczniów to z nich będą mieli fajnych pracowników, to jest tak naprawdę inwestycja w firmę.*

Trzecią kwestią poruszoną przez grupę badawczą jest oczekiwanie związane z większym zaangażowaniem pracodawców w życie ucznia. Według badanych pracodawca, który pracuje z uczniem, ma większą możliwość rozmowy z nim i poznanie ewentualnych problemów z którymi się boryka. *Rzemieślnicy starej daty oni naprawdę interesowali się tymi uczniami, oni potrafili przyjechać do szkoły porozmawiać o uczniu, bo czasem jest tak, że ten uczeń tam na praktykach przez ileś godzin szybciej się otwierał przed tym pracodawcą niż tutaj w szkole, jak pracodawca na przykład się dowiadywał, że jest jakiś problem potrafił przyjechać do szkoły i rozmawiać, także pomóc jakoś temu dziecku i tak dalej i to są właśnie Ci rzemieślnicy starej daty, którzy angażują się, ale ich już prawie nie ma.* Ankietowani podkreślają, iż dzięki współpracy pracodawcy

ze szkołą na bazie rozmów o uczniach, ich spostrzeżeniach, placówki edukacyjne mogą szybciej podjąć działania, ukierunkowane na pomoc uczniowi. Równoległe wsparcie szkoły i pracodawcy przyczyniłoby się do lepszych efektów pracy nad uczniem. Należy pamiętać, iż w szkole przebywa dużo większa liczba uczniów niż u jednego pracodawcy. Ten więc ma większą możliwość zauważenia ewentualnego problemu. Dlatego też przedstawiciele edukacji oczekivaliby zaangażowania pracodawcy również w tą sferę emocjonalną ucznia i utrzymywanie kontaktu ze szkołą w tym zakresie.

Ostatnie oczekiwanie przedstawicieli edukacji wobec pracodawców dotyczy pomocy w finansowaniu surowców do nauki: *najbardziej brakuje chyba takiego sponsoringu właśnie, takiego wsparcia finansowego*. Kilkukrotnie powtarzana przez grupę badawczą kwestia, dotyczy faktu, że surowce, które wykorzystywane są do nauki są nie rzadko bardzo kosztowne. W celu przekazania młodzieży jak najdokładniejszej wiedzy i wypełnienie założeń podstaw programowych, produkty te są niewątpliwie potrzebne placówkom edukacyjnym. Oczywiście badani podkreślają, że są firmy, które sponsorują produkty do nauki, jednak są one często nie wystarczające. Dlatego też zachęcają większą liczbę przedsiębiorców do współpracy ze szkołami w tym zakresie.

Badani zauważają, iż aby wzmocnić/ rozwinąć współpracę z pracodawcami potrzebne jest większe finansowanie firm z tytułu wsparcia edukacji. *Finansowe wsparcie pracodawców to jest wszystko, pieniądź niestety jest podstawowym narzędziem, nośnikiem. (...) Należałoby bardziej finansować pracodawców, aby byli bardziej zainteresowani, to powinna być dla nich korzyść finansowa z tego, że te dzieci tam są, wtedy rozmowy inaczej by wyglądały*. Przedstawiciele edukacji zdają sobie sprawę, iż nauka młodego pokolenia wymaga poświęcenia czasu i pieniędzy. Uczeń, który uczy się zawodu nierzadko może narazić pracodawcę na koszty związane z zepsuciem surowca lub nawet całego procesu (np. dania lub partii chleba). Badani zgodnie podkreślają, że jest to również element nauki, Dlatego też finansowanie pracodawcy w taki sposób, aby w pewnym stopniu zrekompensować mu poniesione straty (materialne lub czasowe) mogłoby być jednocześnie zachętą do większej współpracy.

Osoby reprezentujące szkoły dla uczniów niepełnosprawnych podkreślają również, że aby współpraca ich szkół z pracodawcami była lepsza, potrzebna jest większa empatia i zrozumienie ze strony przedsiębiorców. Według nich, wystarczy, *aby pracodawcy spróbowali z jedną osobą, z którą jakby zapoznają się ze specyfiką pracy z taką naszą młodzieżą i wtedy jest szansa tak jakby*

na poszerzenie tej współpracy, bo w innym przypadku to rzeczywiście to nie zdaje absolutnie egzaminu. Respondenci wielokrotnie powtarzają, że pracodawcy boją się współpracy z uczniami posiadającymi orzeczenia, często nie chcą nawet spróbować nawiązać kontaktu. Kluczem więc do poszerzenia wspólnych działań według badanych jest spróbowanie i otworzenie się na młodzież dysfunkcyjną.

Podsumowując rozmowę, grupa badawcza zastanowiła się kto powinien zaangażować się w działania, które zachęciłyby młodzież do podjęcia nauki oraz pracy w branży spożywczej i gastronomicznej.

Jako pierwsi zostali wymienieni doradcy zawodowi. Według badanych aktualna liczba godzin doradztwa zawodowego jest nie wystarczająca. Młody człowiek nie ma możliwości kompleksowej rozmowy ze specjalistą. *Pomocy doradcy zawodowego bardzo brakuje, ja wiem że są doradcy zawodowi w szkołach, albo tak jak Centrum chodzi na doradztwo do szkół natomiast dziesięć godzin w roku to jest nic, to tak naprawdę nikt nie wie gdzie to upchnąć, jak to zrobić żeby klasa miała dziesięć godzin w ciągu roku i jest to traktowane w szkołach po macoszemu, dużo pracy trzeba z tymi dziećmi by im wytłumaczyć (...), że niekoniecznie liceum ogólnokształcące jest dla każdego, ja myślę, że bardzo brakuje takich miejsc gdzie (...) robione są obligatoryjnie testy i każdy dostaje kartkę: Ty do zawodówki, Ty do technikum, Ty do liceum (...) ja wiem, że jest ważny egzamin po ósmej klasie i ważna jest podstawa programowa, natomiast myślę, że za mało czasu na tych wcześniejszych etapach nauki..., nawet jak taki doradca wejdzie, nawet taki z Centrum na dwie trzy godziny do klasy to jest nic, bo jak on z trzydziestką dzieci z każdym robi test, każdego zdiagnozuje?* Według badanych kluczem do wyboru zawodu przez młodzież jest konkretne przedstawienie młodemu człowiekowi charakterystyki danej profesji. Wielu uczniów, decyduje się na zawód jedynie poprzez wpływ znajomych lub przekazów medialnych. Część z nich nie potrafi określić swojego typu zainteresowań i wybiera liceum ogólnokształcące. Zwiększenie godzin z doradztwa zawodowego, ułatwiłoby młodzieży podjęcie lepszych decyzji, a także wyeliminowało późniejsze niepowodzenia i rezygnację z rozpoczętej ścieżki nauki.

Drugim organem, który bardziej powinien zaangażować się w promocję szkół zawodowych jest Urząd Miasta. Według badanych *szkolnictwo zawodowe wymaga nakładów finansowych to nie jest ogólniak gdzie wystarczy no powiedzmy kreda i tablica, tylko jednak sprzęt, surowce, ubranie dzieci, przebadanie dzieci i tak dalej, nie da rady tego zrobić tylko i wyłącznie samymi*

projektami i składkami na radę rodziców szczególnie, że tak naprawdę te dzieci tego nie zabiorą ze sobą, ja tego też nie zabiorę ze sobą, to wszystko zostaje w zasobach miasta, więc powinno to być w interesie miasta by te szkoły były jak najlepiej wyposażone. Badani uważają, że im lepsze zaopatrzenie szkoły w surowce, materiały do nauki, staje się ona bardziej atrakcyjna dla uczniów. Kwestią dyskusyjną są również wszelkiego rodzaju składki: jeśli szkoła prosi uczniów o wpłaty na komitet rodzicielski, dodatkowe materiały itp. młodzież może zniechęcić się, ponieważ z założenia składki są dobrowolne, a szkoła powinna zapewnić materiały do nauki. Dlatego też badani zauważają, iż większe zaangażowanie władz w dofinansowanie szkół zawodowych może przyczynić się nie tylko do lepszej funkcjonalności tych placówek, ale również i lepszemu odbiorowi szkół przez uczniów.

Badani wskazują również rodziców jako jedną z grup, która powinna nieco inaczej podejść do kwestii wyboru kształcenia przez ich potomstwo. Grupa badawcza zauważa, że *do rodziców w pewien sposób też trzeba by było dotrzeć, by mieli świadomość, że technikum o określonym profilu też nie dla każdego dziecka jest najlepsze, ponieważ u nas są sytuacje (...) gdzie rodzice mają bardzo duże ambicje i chcą by to dziecko trafiło do technikum i to dziecko może i tam jest, ale my rozmawiamy z rodzicami czy ono ma z tej szkoły coś naprawdę wynieść, czy ono ma w tej szkole przetrwać.* Jest to nieco odwrotna sytuacja do poprzednich, gdzie istnieje grupa rodziców zbyt mocno zaangażowana w życie dziecka. Ich zbyt duże ambicje, często nie są korzystne dla młodego człowieka, który nie rzadko nie jest zadowolony z wyboru rodziców. Badani podkreślają, że szkoła zawodowa (branżowa czy technikum) jest specyficznym i dość wymagającym typem szkoły, dlatego też nie każdy z uczniów da sobie w niej radę. Wsparcie i zaangażowanie rodziców jest rzecz jasna bardzo potrzebne, ale na wyważonym poziomie.

Badani zauważyli również dwie podstawowe bariery w rozwoju szkolnictwa zawodowego.

Pierwsza z nich to stereotypowe postrzeganie szkół branżowych i techników jako gorszych. *Pokutuje trochę, że kto jest taki gorszy to idzie do technikum, a nie do liceum natomiast tak naprawdę technikum biorąc pod uwagę, że jest cały pakiet przedmiotów ogólnych plus cały pakiet przedmiotów zawodowych to tam naprawdę trzeba pracy.* Jest to w pewnym stopniu zjawisko socjologiczne, a sam schemat powielany pokoleniowo. Jak wskazują badani: *pamiętamy ten moment gdzie szkolnictwo zawodowe zostało przygnięcione*

i zrobił się bum ogromny, każdy młody człowiek musiał mieć maturę, musiał skończyć studia jakiegokolwiek, to szkolnictwo wyższe nam się bardzo rozbudowało i ten rzemieślnik, ten krawiec ten kucharz to był gorszy sort, przyszedł moment gdzie nie mieliśmy prawie, że naboru bo licea zaczęły rozkwitać bardzo bardzo mocno, później te wszystkie uczelnie niepubliczne to było coś strasznego, jeszcze trzeba chyba czasu aby pokazać tym ludziom, że właśnie będziesz wartościowym pracownikiem, będziesz dobrym specjalistą, świetnym kucharzem, będziesz dobrym piekarzem, ale to myślę, że też cała praca jest tych (...), mediów, rodziców, bo to się lansowało i promowało, każdy powinien być informatykiem, dyrektorem. W świadomości wielu osób w dalszym ciągu szkoła zawodowa jest tą gorszą, a dobry i wysoko płatny zawód można uzyskać tylko dzięki ukończeniu studiów wyższych. Jest to duża bariera społeczna, którą aktualnie wiele szkół i instytucji próbuje przezwyciężyć. Również pracodawcy, coraz częściej zwracają uwagę, iż poszukują osób z wykształceniem zawodowym, technicznym. Dzięki temu zmienia się powoli świadomość społeczeństwa w tym zakresie.

Niemają kłopot sprawiają szkołom również niektóre z zaleceń wydawanych przez organy prowadzące i Ministerstwo Edukacji. Jednym z nich jest np. sama procedura przeprowadzenia egzaminów zawodowych. *Z niepokojem patrzę na ten egzamin nowy, który się zbliża w naszym przypadku on będzie za dwa lata, bo tam jest między innymi część teoretyczna zdawana na komputerach. My na przykład, że nie mamy informatyki, tyle co w podstawie, więc mamy jedną pracownię i do przeegzaminowania stu kilku absolwentów, zadaliśmy w OKE pytanie jak mamy to zrobić, powiedzieli, że to nie ich problem, ale za chwilę to będzie problem i ja usłyszę, że to dyrektor ma zorganizować. I albo egzamin będzie trwał pół roku... (...) więc jakieś centra egzaminacyjne powinny być, niech tam się to odbywa.* Wiele zarządzeń przygotowywanych ogólnie nie odzwierciedla stanu faktycznego zasobów szkół. Wspomniane egzaminy, które powinny być przeprowadzone z wykorzystaniem komputerów w przypadku szkół spożywczych, gastronomicznych będą trudne do zrealizowania, ponieważ szkoła nie dysponuje taką ilością sprzętu. Oczywiście są szkoły branżowe, które nie mają takiego problemu, jak np. technika informatyczne. Jednak według badanych zarządzenie, które jest kierowane do wszystkich placówek, powinno być przygotowane w taki sposób, aby było jak najbardziej neutralne i odpowiadające dla wszystkich branż i typów szkół.

4.3.5. Wnioski

Poniżej przedstawiono najważniejsze wnioski, sformułowane na bazie badania przedstawicieli edukacji, zaangażowanych w proces kształcenia uczniów w zawodach spożywczo - gastronomicznych.

1. Na terenie Łodzi zauważa się problem w ilości i wielkości funkcjonujących zakładów produkujących żywność oraz lokali świadczących usługi gastronomiczne. W obu przypadkach są to najczęściej małe firmy, rodzinne, które nie potrzebują wielu pracowników oraz nie dysponują dużą ilością nowoczesnego sprzętu. Dodatkowo posiadają małe zasoby ludzkie, co utrudnia przyjmowanie uczniów i sprawowanie nad nimi kontroli.
2. Aktualnie szkoły nie miały problemów z naborem uczniów do klas kształcących w analizowanych zawodach. W porównaniu, większym zainteresowaniem wśród młodzieży cieszą się zawody z obszaru gastronomii niż produkcji żywności (spożywcze). Respondenci zwracają jednak uwagę, iż ostatni okres naboru nie był miarodajny z powodu rekrutacji podwójnego rocznika uczniów (uczniowie kończący gimnazjum oraz szkołę podstawową). Problemów z naborem nie miały i nadal nie mają placówki kształcące osoby z niepełnosprawnościami, chociaż zauważają one niewielki spadek zainteresowania wykonywaniem zawodów z analizowanej branży.
3. Wśród kompetencji zawodowych, potrzebnych na stanowiskach analizowanych w badaniu, respondenci jako kluczowy element wymienili umiejętności wynikające z podstawy programowej. Nie udało się oprócz tego przygotować listy kompetencji, które powinien posiadać kandydat na stanowiska zakwalifikowane do branży spożywczej i gastronomicznej. Według badanych wiele z nich można nabyć w bardzo szybkim czasie. Znacznie szerszy jest według respondentów wachlarz potrzebnych pracownikom branży spożywczej i gastronomicznej kompetencji społecznych. Są to: komunikatywność, umiejętność pracy w grupie, odporność na stres, gotowość na zmiany oraz odpowiedzialność.
4. Dyrektorzy szkół i kierownicy kształcenia praktycznego deklarują, iż nowe technologie mogą w przyszłości mieć wpływ na konieczność modyfikacji programu kształcenia. Przede wszystkim wpływ mogą mieć nowoczesne urządzenia, które wykorzystywane będą w firmach produkcyjnych i gastronomicznych.

5. W pięciopunktowej skali (gdzie 1 to bardzo słabo, a 5 bardzo dobrze) przedstawiciele edukacji oceniali treści przekazywanej wiedzy uczniom oraz przygotowanie praktyczne absolwentów. W pierwszym przypadku średnia ocen wynosiła niespełna dostateczną (2,71 na 5 punktów), natomiast w drugim średnia ocen wynosiła nieco ponad dobrą (4,14 na 5).
6. Jako podstawowe źródło wiedzy na temat sytuacji na lokalnym rynku pracy respondenci wymienili bezpośredni kontakt z pracodawcami. Podczas rozmów zdaniem ankietowanych uzyskują informacje na temat oczekiwań i zapotrzebowania rynku pracy na konkretne umiejętności i kwalifikacje.
7. Przedstawiciele edukacji wymienili trzy najczęstsze formy współpracy z pracodawcami. Są to:
 - Sponsorowanie surowców do nauki i wzajemna reklama. Pracodawcy poprzez przekazywanie szkołom potrzebnych materiałów do nauki, odciążają finansowo placówki edukacyjne i umożliwiają prace uczniom na potrzebnych materiałach. Szkoła w zamian często reklamuje daną firmę poprzez baner, logo na stronie internetowej, logo na stroju ucznia, itp.
 - Organizowane są również wspólne projekty pracodawcy z placówką edukacyjną, mające na celu podniesienie umiejętności uczniów, bliższe poznanie rynku pracy oraz umożliwienie pracodawcy pozyskanie uczniów na staż/ praktyki.
 - Pracodawcy organizują również szkolenia dla nauczycieli w swojej placówce z obsługi urządzeń lub nowych technik wykorzystywanych w branży.
8. Respondenci wymienili cztery oczekiwania wobec pracodawców branży spożywczej i gastronomicznej.
 - Pierwsze oczekiwanie dotyczy większej empatii i chęci współpracy z placówkami edukacyjnymi oraz samymi uczniami, zwłaszcza z uczniami z niepełnosprawnościami. Badani zauważają duży dystans pracodawcy wobec młodzieży dysfunkcyjnej, dlatego zachęcaliby do spróbowania współpracy z taką grupą uczniów.
 - Drugie oczekiwanie dotyczy większego zaangażowania pracodawców w przekazywanie wiedzy uczniom podczas praktyk zawodowych, którego według ankietowanych często brakuje. Badani oczekiwaliby

od firm przekazywania uczniom wiedzy praktycznej, a nie angażowania ich głównie w prace porządkowe.

- Trzecie oczekiwanie dotyczy większego wsparcia finansowego przy zakupie surowców do szkół. Dzięki pomocy firm, uczniowie mogą kompleksowo przygotować się do pełnienia obowiązków zawodowych, co w późniejszym czasie przełoży się na jakość wykonywanych zadań w miejscu pracy.
- Ostatnie oczekiwanie dotyczy większego zaangażowania pracodawcy w życie ucznia. Według badanych, pracodawca ma większą możliwość rozmowy i poznania ucznia podczas praktyk czy staży, a co idzie za tym poznanie jego ewentualnych problemów. Dzięki zareagowaniu poprzez kontakt ze szkołą, istnieje duża szansa na pomoc uczniowi.

5. Podsumowanie i rekomendacje z badań

1. Branża spożywczo-gastronomiczna zajmuje znaczące miejsce w strukturze gospodarczej województwa łódzkiego i jest uznawana za jedną z ważniejszych dla rozwoju regionu łódzkiego. Zostało to wskazane w *Regionalnej Strategii Innowacji dla Województwa Łódzkiego „LORIS 2030”*⁷⁰, która wyznacza strategiczne kierunki wzrostu gospodarczego województwa łódzkiego. Istotną rolę przemysłu spożywczego jako obszaru gospodarki generującego miejsca pracy w Łodzi oraz w ościennych powiatach (brzeziński, łódzki-wschodni, pabianicki i zgierski⁷¹) podkreśla także *Strategia Rozwoju Łódzkiego Obszaru Metropolitalnego 2020+*⁷².
2. Z przeprowadzonych badań wynika, że w województwie łódzkim w sektorze spożywczym dominują podmioty produkujące wyroby piekarskie i mączne, podmioty związane z produkcją mięsa i wyrobów mięsnych oraz przetwarzające i konserwujące owoce i warzywa.
3. Produkcja artykułów spożywczych oraz napojów odbywa się w małych i średnich przedsiębiorstwach, tzn. zatrudniających do 50 pracowników.

⁷⁰ <http://rot-lodzkie.pl/mescms/attachments/attaches/000/000/120/original/Regionalna-Strategia-Innowacji.pdf>; str. 48, 49, 60, 73; data dostępu: 18.03.2020 r.

⁷¹ <https://www.lom.lodz.pl/>, data dostępu: 20.05.2020 r.

⁷² <https://wuplodz.praca.gov.pl/documents/1135458/4472799/Strategia%20Rozwoju%20Łódzkiego%20Obszaru%20Metropolitalnego%202020%2B%20z%20dnia%209%20m>; str. 26, 27; data dostępu: 18.03.2020 r.

4. Większość podmiotów funkcjonujących w branży spożywczej prowadzi działalność poza Łodzią. Największe skupiska tych firm znajdują się w powiatach: pabianickim, rawskim i kutnowskim.
5. Liczba firm produkujących artykuły spożywcze, jak i produkujących napoje, w ostatnich latach podlegała tendencji spadkowej. Najgłębszy bezwzględny spadek miał miejsce wśród firm produkujących wyroby piekarskie i mączne oraz podmiotów konserwujących owoce i warzywa. W całej grupie firm tej branży przyrost odnotowano jedynie wśród podmiotów produkujących wyroby mleczarskie.
6. W świetle danych statystyki publicznej liczba pracujących w podmiotach, którym przeważającym rodzajem działalności jest produkcja artykułów spożywczych systematycznie maleje, co przekłada się na spadek udziału pracujących w przemyśle spożywczym w ogólnej liczbie pracujących w przemyśle województwa łódzkiego. Udział pracujących przy produkcji artykułów spożywczych w Polsce w relacji do ogółu pracujących w przemyśle, zmniejszył się w tym samym w znacznie mniejszym stopniu niż miało to miejsce w województwie łódzkim.
7. Pracownicy zatrudnieni w przemyśle spożywczym są gorzej wynagradzani niż pracownicy w przemyśle i przetwórstwie przemysłowym województwa. W porównaniu z poziomem wynagrodzenia w skali kraju ich płace są również relatywnie niskie.
8. Wśród ogółu podmiotów świadczących usługi w branży gastronomicznej zdecydowanie przeważają restauracje i placówki gastronomiczne oraz firmy przygotowujące żywność dla odbiorców zewnętrznych.
9. Usługi gastronomiczne realizowane są w zdecydowanej większości w podmiotach małych. Podmioty duże to pojedyncze przypadki.
10. Liczba podmiotów usługowych w branży gastronomicznej wyraźnie rośnie z roku na rok. Obserwowany wzrost jest w dużej mierze konsekwencją dynamicznego przyrostu firm cateringowych.
11. Spośród ogółu podmiotów świadczących usługi gastronomiczne najwięcej firm tej branży zlokalizowanych jest w Łodzi.
12. Rosnąca liczba podmiotów w sektorze usług gastronomicznych przełożyła się na wzrost zatrudnienia w tym sektorze gospodarki w województwie łódzkim.

13. Przeciętne miesięczne wynagrodzenie brutto w grupie podmiotów związanych z gastronomią jest niższe niż przeciętne wynagrodzenie w sektorze przedsiębiorstw ogółem w województwie łódzkim.
14. Wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów w województwie łódzkim, cechujących się największym bezrobociem, z branży spożywczo-gastronomicznej, znalazły się takie zawody jak: kucharz, piekarz i cukiernik. Jednak na przestrzeni ostatnich 4 lat liczba długotrwale bezrobotnych zmniejsza się systematycznie.
15. W badanym okresie największą liczbę nowo zarejestrowanych bezrobotnych w urzędach pracy województwa łódzkiego z branży spożywczej odnotowano w zawodach: kucharz, szef kuchni, organizator usług gastronomicznych, piekarz, cukiernik.
16. W latach 2016-2019 najwięcej ofert pracy kierowanych było do osób bezrobotnych w zawodzie kucharz i cukiernik.
17. Według najnowszej prognozy Barometru zawodów na 2020 rok⁷³ w województwie łódzkim nie będą mieć problemu ze znalezieniem pracy osoby w zawodzie kucharza, masarza i przetwórcy ryb oraz pracownika przetwórstwa spożywczego.
18. Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy publikowana przez Ministerstwo Edukacji Narodowej (obecnie Ministerstwo Edukacji i Nauki) wskazuje, iż istotne zapotrzebowanie na pracowników w województwie łódzkim wystąpi w zawodach: cukiernik, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, technik technologii żywności. Wśród zawodów szkolnictwa branżowego, dla których jest prognozowane umiarkowane zapotrzebowanie na pracowników w województwie łódzkim znajdują się zawody z branży spożywczej: kucharz, przetwórcza mięsa oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.
19. Analiza dostępnych w Internecie wyników badań i artykułów poświęconych branży spożywczo-gastronomicznej wskazała na występujące w regionie łódzkim rosnące zapotrzebowanie na pracowników w obszarze HoReCa (nazwa oznacza łącznie hotele,

⁷³ <https://barometrzwodow.pl/>

restauracje oraz catering⁷⁴). Najwięcej internetowych ofert pracy adresowano do kelnerów i techników usług kelnerskich, barmanów, kucharzy, techników żywienia i usług gastronomicznych.

20. Firmy zajmujące się produkcją spożywczą zgłaszają za pośrednictwem witryn internetowych mniejsze potrzeby dotyczące zatrudnienia nowej kadry. Najwięcej internetowych ofert pracy adresowano do piekarzy, techników technologii żywności, cukierników, techników przetwórstwa mleczarskiego i przetwórcy mięs.
21. Wśród internetowych ofert pracy znalazły się również oferty dla osób niepełnosprawnych. Najchętniej proponowanym stanowiskiem pracy była pomoc kuchenna, kelner, kucharz, pracownik masarni.
22. Oczekiwania pracodawców z branży spożywczo-gastronomicznej wobec nowych pracowników obejmują zarówno umiejętności zawodowe niezbędne do właściwego wykonywania zadań na stanowisku pracy jak i kompetencje miękkie. Pracodawcy poszukują osób potrafiących pracować w zespole, zaangażowanych, sumiennych i odpowiedzialnych.
23. W województwie łódzkim szkoły branżowe I stopnia prowadzą edukację najczęściej w zawodach: kucharz, cukiernik, piekarz i wędliniarz. Szkoły na poziomie średnim kształcą w województwie łódzkim w zawodach: technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kelner (barman). Populacja uczniów i absolwentów w szkołach średnich kształcących dla branży spożywczo-gastronomicznej jest z roku na rok niższa. Szkoły policealne zlokalizowane na terenie województwa łódzkiego nie prowadzą edukacji na kierunkach znajdujących zastosowanie w przemyśle spożywczym i gastronomii. Szkołą wyższą przygotowującą przyszłych pracowników branży spożywczo – gastronomicznej w województwie łódzkim jest Politechnika Łódzka, która kształci studentów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Studenci tego kierunku studiów stanowią jednak niewielki odsetek ogólnej liczby studentów w województwie.
24. System edukacji dla przemysłu spożywczego i usług gastronomicznych, uzupełniają kwalifikacyjne kursy zawodowe, w ramach, których słuchacze uzyskują kwalifikacje w dziedzinie produkcji wyrobów cukierniczych, produkcji przetworów mięsnych, sporządzania potraw i napojów oraz

⁷⁴ <https://pl.wikipedia.org/wiki/HoReCa>, data dostępu: 16.03.2020 r.

w dziedzinie organizacji żywienia i usług gastronomicznych. Kursy te niemal w równej mierze organizowane są przez szkoły branżowe I stopnia oraz przez technika. Liczba kursów kwalifikacyjnych, zorganizowanych w województwie łódzkim jest niewielka.

25. Inną drogą uzyskania kwalifikacji w branży spożywczo-gastronomicznej jest kształcenie w rzemiośle i przystąpienie do egzaminów czeladniczych lub mistrzowskich przeprowadzanych przez Izby Rzemieślnicze. Z danych przekazywanych do Związku Rzemiosła Polskiego przez Izby Rzemieślnicze wynika, iż z roku na rok następuje spadek liczby osób przystępujących do egzaminów czeladniczych i mistrzowskich dla zawodów badanych branż.
26. Z przeprowadzonych badań wynika, że większość uczniów uczących się w zawodach z branży spożywczo-gastronomicznej dokonała świadomego wyboru i uczy się na kierunku, na który chciała się dostać. Największą liczbę uczniów, którzy uczą się na kierunku pierwszego wyboru stanowią kucharze, technicy żywienia i usług gastronomicznych oraz technicy usług kelnerskich, technicy technologii żywności oraz technicy kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności, cukiernicy i piekarze.
27. Dominującym motywem wyboru kierunku kształcenia przez uczniów była perspektywa dobrej pracy w przyszłości i zainteresowania.
28. Uczniowie oceniają wysoko kwalifikacje absolwentów szkoły, do której uczęszczają. Uważają, że po ukończeniu nauki zgodnie z obowiązującym programem kształcenia, będą mieć odpowiednią wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne do rozpoczęcia pracy zawodowej a zdobyte umiejętności i wiedza pozwolą im bez problemu znaleźć dobrą pracę w zawodzie po ukończeniu szkoły.
29. Większość uczniów po zakończeniu szkoły planuje podjęcie zatrudnienia w zawodzie zgodnym z kierunkiem kształcenia na terenie województwa łódzkiego.
30. Uczniowie znają oczekiwania pracodawców względem przyszłego pracownika w wybranym przez siebie zawodzie. Dla ponad 80% respondentów najlepszym źródłem informacji o rynku pracy są portale internetowe.
31. Szkoły pomagają uczniom w zdobywaniu dodatkowych umiejętności poprzez organizację certyfikowanych kursów, wycieczki do zakładów

pracy, nieobowiązkowe szkolenia i praktyki. W szkołach działają również koła zainteresowań.

32. Szkoły współpracują z przedsiębiorcami przy organizacji obowiązkowych praktyk dla uczniów, staży zawodowych, organizacji konkursów, fundowaniu stypendiów oraz nagród dla najzdolniejszych uczniów. W ramach współpracy pracodawcy oferują także miejsca pracy absolwentom szkoły.
33. Pracodawcy z branży spożywczo-gastronomicznej najczęściej wskazują na braki kadrowe w zawodach: kucharz, kelner, pomoc kuchni, barman, obsługa baru, a także aparatowy, piekarz czy cukiernik. Z badań wynika, że występuje deficyt pracowników z odpowiednim, kierunkowym wykształceniem z obszaru produkcji żywności oraz gastronomii. Przez małe zainteresowanie młodzieży pracą w analizowanych branżach, a co idzie za tym nikłym napływem nowej wykwalifikowanej kadry, coraz częściej zatrudniane są osoby do przyuczenia lub na podstawie zdobytego przez nich doświadczenia.
34. Pracodawcy zatrudniając pracowników zwracają uwagę przede wszystkim na jego umiejętności zawodowe oraz doświadczenie. Ważne są również kompetencje miękkie takie jak: komunikatywność, otwartość, uczciwość, lojalność wobec firmy, życzliwość, pracowitość, kreatywność, umiejętność pracy w grupie, miłe usposobienie, wysoka kultura osobista, pozytywne nastawienie, brak nałogów oraz łatwość przyswajania nowej wiedzy. Dodatkowo pracodawcy w branży usługowej podkreślili wysoką wagę znajomości języka angielskiego w stopniu komunikatywnym.
35. Pracodawcy zauważają szansę podjęcia współpracy z grupą osób niepełnosprawnych intelektualnie. Według nich przy odpowiednim nadzorze i edukacji, osoby te mogą być dobrymi i dokładnymi pracownikami. Jako odpowiednie stanowiska pracy dla tej grupy osób zostały wymienione: pomoc kucharza czy pomoc cukiernika.
36. Pracodawcy branży spożywczej i gastronomicznej uważają, iż w przyszłości nowe trendy w gastronomii i przyrządzaniu potraw mogą wpłynąć na potrzebę modyfikacji programów nauczania w analizowanych zawodach.
37. Według pracodawców istnieje obawa, że w przyszłości może zaniknąć zawód kucharza i kelnera. Pierwszy z nich może zostać wyparty przez technologów żywności, którzy będą przygotowywać dania jedynie

na podstawie odpowiedniej ilości wartości odżywczych składników. Dla kelnera natomiast zagrożeniem może być postępująca digitalizacja: aplikacje do zamawiania, płatności czy rezerwacji dań.

38. Zdaniem pracodawców uczniowie są przez szkołę dobrze wyposażeni w wiedzę kierunkową, jednak nie każdy z nich potrafi i chce ją zastosować w pracy. Zwracają uwagę na często słabe przełożenie wiedzy podręcznikowej ucznia na zadania wykonywane w praktyce lub brak jej utrwalenia. Sugerują zwiększenie liczby godzin zajęć praktycznych w szkołach oraz realizację zajęć edukacyjnych w rzeczywistych warunkach pracy.
39. W opinii pracodawców istnieją 3 rodzaje zajęć edukacyjnych, których brakuje w szkołach, a które mogłyby się przysłużyć absolwentom do łatwiejszego poruszania się na rynku pracy. Po pierwsze, należy ćwiczyć autoprezentację i zachowanie podczas rozmowy kwalifikacyjnej. Po drugie, według badanych szkoła powinna umożliwić większe rozeznanie uczniom rynku pracy pod kątem dostępnych pracodawców z branży. Ostatni obszar wskazany przez pracodawców dotyczy komunikacji z klientem.
40. Pracodawcy posiadają ograniczony dostęp do informacji odnośnie stanu szkolnictwa zawodowego na terenie Łodzi i okolic. Jedyne źródłem pozyskiwania danych w tym zakresie są ich indywidualne kontakty z dyrekcją szkoły lub samodzielne wyszukiwanie informacji na stronach danych placówek edukacyjnych lub Kuratorium Oświaty.

Podsumowując można zauważyć branża spożywczo-gastronomiczna, pomimo pewnych wahań koniunktury, należy do najważniejszych i szybko rozwijających się dziedzin polskiej gospodarki. Daje to podstawę stwierdzenia, iż istnieje zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników, poszukiwanych przez przedsiębiorców reprezentujących te branże i będzie ono wzrastać.

Bibliografia

1. *Regionalna Strategia Innowacji dla Województwa Łódzkiego „LORIS 2030”* [online] str. 48, 49, 60, 73; http://rot-lodzkie.pl/mescms/attachments/attachements/000/000/120/original/Regionalna_Strategia_Innowacji.pdf, [dostęp: 18.03.2020 r.]
2. *Strategia Rozwoju Łódzkiego Obszaru Metropolitalnego 2020+* [online] str. 26, 27, <https://wuplodz.praca.gov.pl/documents/1135458/4472799/Strategia%20Rozwoju%20Łódzkiego%20Obszaru%20Metropolitalnego%202020%2B%20z%20dnia%209%20m>, [dostęp: 18.03.2020 r.]
3. *Program rozwoju turystyki w województwie łódzkim na lata 2007-2020* [online] str. 6, 65, 70, https://zarabiajnaturystyce.pl/fileadmin/user_upload/strony/dokumenty_strategiczne/programrozwojuturystykilodzkie.pdf, [dostęp: 18.03.2020 r.]
4. *Cała branża HoReCa rośnie dziś dwa razy szybciej niż rynek detaliczny* w wiadomościhandlowe.pl, 26.11.2019 r. [online], <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/cala-branza-horeca-rosnie-dzis-dwa-razy-szybciej-n,58833/2> [dostęp: 17.03.2020 r.]
5. *Ekonomiczny poniedziałek: Jak branża spożywcza mierzy się z wyzwaniem kadrowym?* (wywiad), w portalspozywczy.pl, 19.08.2019 r. [online], www.portalspozywczy.pl/technologie/wiadomosci/ekonomiczny-poniedzialek-jak-branza-spozywcza-mierzy-sie-z-wyzwaniami-kadrowymi-wywiad,174597_4.html, [dostęp: 16.03.2020 r.]
6. *Jedzenie w Polsce zamawia 25 mln osób*, N. Myszkowska *Catering biznesowy na widelcu* w Rynek Gastronomiczny w Polsce – Raport 2019, wydanie specjalne czasopism Nowości Gastronomiczne i Sweets & Coffee, lipiec-sierpień 2019 [online], str. 14, 15, 37, 38; https://issuu.com/brogmarketing/docs/rynek_gastronomiczny_w_polsce_-_rap_564b9e2fb2165e, [dostęp: 17.03.2020 r.]
7. K. Stępiak *Wciąż króluje kuchnia polska – wyniki raportu Makro „Polska na talerzu 2019”*, 05.09.2019 r. w horecanet.pl [online] <http://www.horecanet.pl/na-talerzach-wciaz-kroluje-kuchnia-polska-wyniki-raportu-makropolska-na-talerzu-2019/>, [dostęp: 17.03.2020 r.]
8. *Makro Polska: Rynek gastronomiczny w Polsce w 2019 r. po raz kolejny odnotował wzrost wartości sprzedaży*, 02.01.2020 r. w horecatrends.pl [online] https://www.horecatrends.pl/gastronomia/114/makro_polska_rynek_gastronomiczny_w_polsce_w_2019_r_po_raz_kolejny_odnotowal_wzrost_wartosci_sprzedazy,3514.html, [dostęp: 17.03.2020 r.]
9. M. Tereszczuk *Pozycja polskiego przemysłu spożywczego w Unii Europejskiej*, 17.12.2019 r. w agronomist.pl [online], <https://agronomist.pl/artykuly/pozycja-polskiego-przemyslu-spozywczego-w-unii-europejskiej> [dostęp: 16.03.2020 r.]
10. *Polacy coraz częściej jedzą poza domem* w wiadomościhandlowe.pl, 04.09.2019 r. [online], <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/polacy-coraz-czesciej-jedza-pozza-domem-raport,56658/2>, [dostęp: 17.03.2020 r.]

11. *W 2020 roku wartość branży spożywczej wzrosnie o 4 procent*, 04.01.2020 r.
w wiadomoscihandlowe.pl [online] <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/w-2020-roku-wartosc-branzy-spozywczej-wzrosnie-o-4,59831>, [dostęp: 16.03.2020 r.]
12. <https://www.lom.lodz.pl/>, [dostęp: 20.05.2020 r.]
13. <https://pl.wikipedia.org/wiki/HoReCa>, [dostęp: 16.03.2020 r.]
14. <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-kelner/>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
15. <https://pl.indeed.com/jobs?q=kelner+kelnerka&l=%C5%81%C3%B3d%C5%BA%2C+%C5%82%C3%B3dzkie>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
16. <https://gratka.pl/praca/lodzkie/q/Kelner>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
17. www.oferty.praca.gov.pl,
[dostęp: 19.03.2020 r., 20.03.2020 r., 23.03.2020 r.]
18. https://gastro.pl/gastro-pos/?gclid=EAIaIQobChMIvLH04JHH6AIVQamaCh0zBwjEAAAYASAAEgK50PD_BwE, [dostęp: 01.04.2020 r.]
19. <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-kucharz/>, [dostęp: 19.03.2020 r.]
20. <https://pl.indeed.com/praca?q=kucharz&l=%C5%81%C3%B3d%C5%BA%2C+%C5%82%C3%B3dzkie>, [dostęp: 19.03.2020 r.]
21. <https://gratka.pl/praca/kucharz/lodzkie>, [dostęp: 19.03.2020 r.]
22. <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-piekarz/>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
23. <https://pl.indeed.com/praca?q=piekarz&l=%C5%81%C3%B3d%C5%BA%2C+%C5%82%C3%B3dzkie>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
24. <https://gratka.pl/praca/piekarz/lodzkie>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
25. <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-cukiernik/>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
26. <https://pl.indeed.com/jobs?q=cukiernik&l=%C5%81%C3%B3d%C5%BA%2C+%C5%82%C3%B3dzkie>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
27. <https://gratka.pl/praca/cukiernik/lodzkie>, [dostęp: 20.03.2020 r.]
28. <https://www.olx.pl/praca/lodz/q-operator-maszyn/>, [dostęp: 23.03.2020 r.]
29. <https://pl.indeed.com/praca?q=Bran%C5%BCa+Spo%C5%BCywca&l=%C5%81%C3%B3d%C5%BA%2C+%C5%82%C3%B3dzkie>, [dostęp: 23.03.2020 r.]
30. <https://gratka.pl/praca/lodzkie>, [dostęp: 23.03.2020 r.]
31. www.praca.konektia.pl, [dostęp: listopad 2019 r. – luty 2020 r.]
32. www.sprawniowpracy.pl, [dostęp: listopad 2019 r. – luty 2020 r.]
33. www.pracuj.pl, [dostęp: listopad 2019 r. – luty 2020 r.]
34. www.praca.gratka.pl, [dostęp: listopad 2019 r. – luty 2020 r.]
35. www.oferty.praca.gov.pl, [dostęp: listopad 2019 r. – luty 2020 r.]

Spis tabel

1. Liczba podmiotów gospodarki narodowej w rejestrze REGON w województwie łódzkim.....	10
2. Liczba podmiotów gospodarki narodowej związanych z przemysłem spożywczym w rejestrze REGON w województwie łódzkim.....	11
3. Liczba podmiotów gospodarki narodowej związanych z przemysłem spożywczym w rejestrze REGON w Łodzi.....	14
4. Liczba podmiotów gospodarki narodowej związanych z przemysłem spożywczym nowo zarejestrowanych oraz wykreślonych w rejestrze REGON w województwie łódzkim....	17
5. Podmioty, które powstały w latach 2016–2019 i nie wyrejestrowały się do końca 2019 r.....	20
6. Pracujący w przemyśle województwa łódzkiego.....	22
7. Przeciętne miesięczne wynagrodzenie w przemyśle w województwie łódzkim.....	23
8. Produkcja sprzedana przemysłu w województwie łódzkim.....	23
9. Liczba podmiotów gospodarki narodowej świadczących usługi gastronomiczne w rejestrze REGON w województwie łódzkim.....	25
10. Liczba podmiotów gospodarki narodowej świadczących usługi gastronomiczne w rejestrze REGON w Łodzi.....	26
11. Liczba podmiotów gospodarki narodowej świadczących usługi gastronomiczne nowo zarejestrowanych oraz wykreślonych w rejestrze REGON w województwie łódzkim....	28
12. Liczba podmiotów gospodarki narodowej świadczących usługi gastronomiczne nowo zarejestrowanych oraz wykreślonych w rejestrze REGON w Łodzi.....	29
13. Podmioty, które powstały w latach 2016–2019 i nie wyrejestrowały się do końca 2019 r.....	31
14. Liczba bezrobotnych z branży spożywczej wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem na koniec 2016 roku.....	33
15. Liczba bezrobotnych z branży spożywczej wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem na koniec 2017 roku.....	33
16. Liczba bezrobotnych z branży spożywczej wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem na koniec 2018 roku.....	33
17. Liczba bezrobotnych z branży spożywczej wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem na koniec 2019 roku.....	34
18. Długotrwale bezrobotni wg elementarnych grup zawodów wśród dwudziestu najliczniejszych grup zawodów cechujących się największym bezrobociem.....	34
19. Liczba bezrobotnych absolwentów zaszeregowana wśród elementarnych grup zawodów.....	35
20. Liczba osób bezrobotnych w porównaniu z ofertami pracy wg zawodów.....	35
21. Zawody nadwyżkowe branży spożywczej z rankingu <i>pierwszych dwudziestu</i> zawodów nadwyżkowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2016 roku...	37

22. Zawody nadwyżkowe branży spożywczej z rankingu <i>pierwszych dwudziestu</i> zawodów nadwyżkowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2017 roku...	37
23. Zawody nadwyżkowe branży spożywczej z rankingu <i>pierwszych dwudziestu</i> zawodów nadwyżkowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2018 roku...	38
24. Zawody nadwyżkowe branży spożywczej z rankingu <i>pierwszych dwudziestu</i> zawodów nadwyżkowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2019 roku...	38
25. Zawody deficytowe branży spożywczej z rankingu <i>pierwszych dwudziestu</i> zawodów deficytowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2016 roku.....	39
26. Zawody deficytowe branży spożywczej z rankingu <i>pierwszych dwudziestu</i> zawodów deficytowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2017 roku.....	39
27. Zawody deficytowe branży spożywczej z rankingu <i>pierwszych dwudziestu</i> zawodów deficytowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2018 roku.....	40
28. Zawody deficytowe branży spożywczej z rankingu <i>pierwszych dwudziestu</i> zawodów deficytowych uporządkowanych wg liczby bezrobotnych stan na koniec 2019 roku.....	40
29. Liczba ofert pracy dla zawodów: <i>kelner, technik usług kelnerskich</i> w wybranych portalach (20.03.2020 r., woj. łódzkie)	54
30. Liczba ofert pracy: <i>kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych</i> w wybranych portalach (19.03.2020 r., woj. łódzkie)	56
31. Liczba ofert pracy dla zawodów: <i>piekarz, technik technologii żywności</i> w wybranych portalach (20.03.2020 r., woj. łódzkie)	59
32. Liczba ofert pracy dla zawodu <i>cukiernik</i> w wybranych portalach (20.03.2020 r., woj. łódzkie)	60
33. Liczba ofert pracy: <i>przetwórcza mięsa, technik przetwórstwa mleczarskiego</i> w wybranych portalach (23.03.2020 r., woj. łódzkie)	61
34. Oferty pracy w branży gastronomicznej kierowane do osób z niepełnosprawnościami (11.2019 – 02.2020, woj. łódzkie)	64
35. Oferty pracy w branży spożywczej kierowane do osób z niepełnosprawnościami (11.2019 – 02.2020, woj. łódzkie)	65
36. Szkoły zawodowe kształcące w zawodach dla branży spożywczo-gastronomicznej w województwie łódzkim	66
37. Szkoły zawodowe kształcące w zawodach dla branży spożywczo-gastronomicznej w Łodzi	68
38. Technika i technika uzupełniająca kształcące w zawodach dla branży spożywczo-gastronomicznej w województwie łódzkim	69
39. Technika i technika uzupełniająca kształcące w zawodach dla branży spożywczo-gastronomicznej w Łodzi	71
40. Studenci kierunku studiów związanego z branżą w województwie łódzkim w latach 2016–2019 (łącznie z cudzoziemcami)	72
41. Kwalifikacyjne kursy zawodowe w województwie łódzkim	73
42. Kwalifikacyjne kursy zawodowe w Łodzi	75

43. Liczba przystępujących do egzaminu i zdawalność w poszczególnych kwalifikacjach dla branży spożywczej i gastronomicznej w województwie łódzkim w latach 2016–2019.....	103
--	-----

Spis wykresów

1. Oczekiwania pracodawców zatrudniających kelnerów i barmanów [w %] portal <i>olx.pl</i> (20.03.2020 r., Łódź)	55
2. Oczekiwania pracodawców zatrudniających kucharzy [w %] portal <i>olx.pl</i> (19.03.2020 r., Łódź)	58
3. Liczba ofert pracy - produkcja wyrobów mleczarskich, mięsnych, spożywczych Powiatowe Urzędy Pracy (23.03.2020 r., woj. łódzkie).....	62
4. Oczekiwania pracodawców zatrudniających w obszarze produkcji wyrobów mleczarskich, mięsnych i spożywczych [w %] portale: <i>oferty.praca.gov.pl, olx.pl, indeed.com</i> (23.03.2020 r., Łódź)	63
5. Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie piekarz w latach 2016–2019	94
6. Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie piekarz w latach 2016–2019 w podziale na miejsce zamieszkania	95
7. Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie cukiernik w latach 2016–2019	96
8. Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie cukiernik w latach 2016–2019 w podziale na miejsce zamieszkania	97
9. Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie kucharz w latach 2016–2019	98
10. Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie kucharz w latach 2016–2019 w podziale na miejsce zamieszkania	99
11. Liczba egzaminów mistrzowskich w zawodzie kucharz w latach 2016–2019.....	100
12. Liczba egzaminów czeladniczych w zawodzie rzeźnik-wędliniarz w latach 2016–2019.....	101
13. Liczba przystępujących do egzaminu w poszczególnych kwalifikacjach dla branży spożywczej i gastronomicznej w województwie łódzkim w latach 2016–2019 - łącznie	104
14. Liczba przystępujących do egzaminu ogółem dla branży spożywczej i gastronomicznej w województwie łódzkim w latach 2016–2019	105
15. Liczba uczniów uczestniczących w badaniu w poszczególnych zawodach	118
16. Liczba uczniów uczestniczących w badaniu ze względu na typy szkół.....	119
17. Rozkład procentowy uczniów dla których obecny kierunek kształcenia był kierunkiem pierwszego wyboru	119
18. Liczba uczniów dla których kierunek kształcenia na którym się uczą był kierunkiem pierwszego wyboru według zawodów	120

19. Motywy decydujące o wyborze kształcenia	121
20. Motywy decydujące o wyborze kształcenia według typu szkoły	122
21. Motywy decydujące o wyborze kształcenia dla zawodu kucharz.....	123
22. Motywy decydujące o wyborze kształcenia dla zawodu cukiernik	124
23. Motywy decydujące o wyborze kształcenia dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik usług kelnerskich.....	125
24. Motywy decydujące o wyborze kształcenia dla zawodu technik technologii żywności oraz technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności.....	126
25. Ocena kwalifikacji zawodowych osiągniętych przez absolwentów szkoły.....	127
26. Ocena kwalifikacji zawodowych osiągniętych przez absolwentów według typu szkoły respondentów	127
27. Ocena kwalifikacji zawodowych osiągniętych przez absolwentów w podziale na zawody	128
28. Ocena teoretycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych	129
29. Ocena teoretycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych w podziale na typy szkół	129
30. Ocena teoretycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych w podziale na zawody	130
31. Ocena praktycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych	131
32. Ocena praktycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych w podziale na typy szkół	131
33. Ocena teoretycznego przygotowania uczniów przez szkołę do wykonywania zadań zawodowych w podziale na zawody	132
34. Ocena liczby godzin praktyk zawodowych według uczniów.....	132
35. Ocena liczby godzin praktyk zawodowych w podziale na typy szkół.....	133
36. Ocena liczby godzin praktyk zawodowych w podziale w podziale na zawody	134
37. Ocena przygotowania uczniów do pracy zawodowej	135
38. Ocena przygotowania uczniów do pracy zawodowej według typu szkoły	136
39. Ocena przygotowania do pracy zawodowej przez uczących się w zawodzie kucharz ..	137
40. Ocena przygotowania do pracy zawodowej przez uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz.....	138
41. Ocena przygotowania do pracy zawodowej przez uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich.....	139
42. Ocena przygotowania do pracy zawodowej przez uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności	140
43. Ocena przez uczniów wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły	141

44. Ocena przez uczniów wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły w podziale na typy szkół	142
45. Ocena przez uczniów wiedzy i umiejętności wyniesionej ze szkoły w podziale na zawody	143
46. Ocena znajomości oczekiwań pracodawców	144
47. Ocena znajomości oczekiwań pracodawców w podziale na typy szkół.....	144
48. Ocena znajomości oczekiwań pracodawców w podziale na zawody	145
49. Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy według uczniów	146
50. Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy w podziale na typy szkół	147
51. Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy dla zawodu kucharz.....	148
52. Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy dla zawodu cukiernik/piekarz	149
53. Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy dla zawodu techników żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich.....	150
54. Najbardziej popularne źródła informacji o rynku pracy dla zawodu techników technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności	151
55. Opinia uczniów dotycząca pomocy szkoły w zdobywaniu dodatkowych umiejętności.	152
56. Opinia uczniów dotycząca pomocy szkoły w zdobywaniu dodatkowych umiejętności w podziale na typy szkół	153
57. Formy pomocy w zdobywaniu dodatkowych umiejętności według uczących się w zawodzie kucharz	154
58. Formy pomocy w zdobywaniu dodatkowych umiejętności według uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz.....	155
59. Formy pomocy w zdobywaniu dodatkowych umiejętności według uczących się w zawodzie techników żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich.....	156
60. Formy pomocy w zdobywaniu dodatkowych umiejętności według uczących się w zawodzie techników technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności	157
61. Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczniów	158
62. Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczniów w podziale na typy szkół	159
63. Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczących się w zawodzie kucharz.....	160
64. Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz.....	161
65. Formy współpracy szkoły z pracodawcami według oceny uczących się w zawodzie techników żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich.....	162
66. Formy współpracy szkoły z pracodawcami według uczących się w zawodzie techników żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich	163
67. Doświadczenia zawodowe uczniów	164

68. Doświadczenia zawodowe uczniów w podziale na typy szkół.....	165
69. Doświadczenia zawodowe uczących się w zawodzie kucharz.....	166
70. Doświadczenia zawodowe uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz	167
71. Doświadczenia zawodowe uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich	168
72. Doświadczenia zawodowe uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności	169
73. Sposoby pozyskiwania pracy przez uczniów.....	170
74. Sposoby pozyskiwania pracy przez uczniów w podziale na typy szkół	170
75. Sposoby pozyskiwania pracy przez uczących się w zawodzie kucharz.....	171
76. Sposoby pozyskiwania pracy przez uczniów uczących się w zawodzie cukiernik/piekarz.....	171
77. Sposoby pozyskiwania pracy przez uczących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/technik usług kelnerskich	172
78. Sposoby pozyskiwania pracy przez uczących się w zawodzie technik technologii żywności/technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności	173
79. Plany edukacyjne uczniów po zakończeniu szkoły	173
80. Plany edukacyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na typy szkół	174
81. Plany edukacyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na zawody	175
82. Plany zawodowe uczniów po zakończeniu szkoły.....	176
83. Plany zawodowe uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na typy szkół	176
84. Plany zawodowe uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na zawody	177
85. Plany migracyjne uczniów po zakończeniu szkoły.....	178
86. Plany migracyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na typy szkół.....	178
87. Plany migracyjne uczniów po zakończeniu szkoły w podziale na zawody	179

Załącznik

Wykaz wybranych grup zawodów i zawodów do analizy branży spożywczej i gastronomicznej.

Zawody z branży spożywczej:

3144 Technicy technologii żywności

7511 Masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni

751101 Garmażer

751102 Jelciarz

751103 Przetwórca ryb

751104 Rozbieracz-wykrawacz

751105 Rzeźnik-wędliniarz

751106 Ubojowy

751107 Wędliniarz

751190 Pozostali masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni

7512 Piekarze, cukiernicy i pokrewni

751201 Cukiernik

751202 Dekorator wyrobów cukierniczych

751203 Karmelarz

751204 Piekarz

751290 Pozostali piekarze, cukiernicy i pokrewni

7513 Robotnicy w produkcji wyrobów mleczarskich

7514 Robotnicy przetwórstwa surowców roślinnych

8160 Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych i pokrewni

Zawody z branży gastronomicznej:

3434 Szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych

343401 Organizator usług cateringowych

343402 Szef kuchni (kuchmistrz)

343404 Technik żywienia i usług gastronomicznych

343490 Pozostali szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych

5120 Kucharze

512001 Kucharz

512090 Pozostali kucharze

5131 Kelnerzy

513101 Kelner

5132 Barmani

513201 Barista

513202 Barman

513203 Sommelier

513290 Pozostali barmani