

Husøkonomi, kostøkonomi og fasilitetsstyring

Et skrift i anledning jubileum for den statlige
oldfrueutdanningen (1955) og opprettelse av Statens
skole for kjøkkensjefer (1956)

Dag K. Flater Hwang

Skriftserien 2026 nr. 13

OSLOMET
STORBYUNIVERSITETET



Husøkonomi, kostøkonomi og fasilitetsstyring

Et skrift i anledning jubileum for den statlige
oldfrueutdanningen (1955) og opprettelse av
Statens skole for kjøkkensjefer (1956)

Dag K. Flater Hwang

CC-BY-SA versjon 4.0

OsloMet Skriftserie 2026 nr 13

ISSN 2535-6992 (online)

ISBN 978-82-8364-849-2 (online)

OsloMet – storbyuniversitetet

Universitetsbiblioteket

Skriftserien

St. Olavs plass 4,

0130 Oslo,

Telefon (47) 64 84 90 00

Postadresse:

Postboks 4, St. Olavs plass

0130 Oslo

Godkjent for publisering av Per Arne Olsen, leder på Fagsenter for seniorer

Trykket hos Byråservice

Trykket på Scandia 2000 white, 80 gram på materiesider/200 gram på coveret

Forord

I 1955 var det oppstart av statlig finansiert oldfrueutdanning, og Statens skole for kjøkkensjefer ble etablert i 1956. Disse utdanningsområdene ble senere omdøpt til husøkonomi og kostøkonomi, og fra 2013 Facility Management (fasilitetsstyring). Gjennom ulike høgskolefusjoner skulle det bli Høgskolen i Oslo og Akershus, fra 2018 med universitetsstatus og navnet OsloMet – storbyuniversitetet, som fikk forvalteransvaret for disse utdanningene.

En komité bestående av Elisabeth Enger, Kjersti Godøy, Ellen Nygard og Marit Spicer tok våren 2026 initiativ til å gjennomføre en jubileumsmarkering av oppstarten av de aktuelle utdanningene for 70 (og 71) år siden. Markeringen fant sted den 3. september 2026 i festsalen til OsloMet – storbyuniversitetet, med deltakelse fra drøyt 100 personer (herunder tidligere lærere og studenter, samt representanter fra organisasjoner i arbeidslivet).

I forbindelse med jubileet var det ønskelig å få utarbeidet et lite jubileumsskrift, med hovedvekt på utviklingen av de to utdanningene i et historisk perspektiv. Jeg fikk da i oppdrag av jubileumskomiteen å utforme et slikt skrift. Dette arbeidet ble utført i perioden fra medio juni til ultimo august, og skriftet ble distribuert til deltakerne på jubileumsmarkeringen 3. september.

Foreliggende publikasjon har i all hovedsak likt innhold med skriftet som ble utlevert under jubileumsmarkeringen. Det er dog foretatt noen tekstlige justeringer og mindre tilføyelser, samt visse språklige endringer. I tillegg har jeg i etterkant av markeringen skrevet et etterord.

Det har vært utgitt skrifter også ved tidligere jubileumsmarkeringer av de to utdanningene, og i mitt arbeid hadde jeg stor nytte av disse. Jeg har selvsagt oppført referansene til de eldre skrivenene.

Jeg har satt pris på et godt og konstruktivt samarbeid med komiteen for jubileumsmarkeringen. Og jeg sender en stor takk til universitetslektor Ellen Nygard, utdannet husøkonom og innen serviceledelse, for hennes uvurderlige bistand og støtte. Hun framskaffet grunnlagsmaterialet for dette skrevet, var en god diskusjonspartner og ga mange nyttige kommentarer til flere utkast av skriftet.

Oslo, 14. oktober 2026

Dag K. Flater Hwang

Forfatteren er samfunnsøkonom, demograf og jurist. Han er tilknyttet Fagsenter for seniorer ved OsloMet – storbyuniversitetet.

Sammendrag

I 1955 var det oppstart av statlig finansiert utdanning for oldfruer, og i 1956 ble Statens skole for kjøkkensjefer opprettet. Fagområdene ble senere omdøpt henholdsvis til husøkonomi og kostøkonomi. Begge utdanningene var rettet mot operativ ledelse av storhusholdninger og av virksomheters interne servicefunksjoner. Fra og med opptaket i 2003 førte de fram til bachelorgrader. Siden 2013 har en anvendt den felles betegnelsen «Facility Management», eller fasilitetsstyring, oftest forkortet FM. I 2020 ble de siste bachelorkandidatene uteksaminert, og etter den tid har det kun vært tilbudt to valgemner i FM.

Dette skrivet omhandler hovedtrekk i utviklingen av utdanningene fra deres etablering og fram til 2020. Blant annet tas opp utdanningenes organisering og faglige innhold, samt kandidatproduksjonen. Det gis også noen betraktninger om nytten som denne type utdanninger har for arbeidsliv og samfunn, og en stiller spørsmålet om tiden er kommet for å reetablere en FM-utdanning med husøkonomisk og kostøkonomisk profil.

Abstract

In 1955, a state-funded educational programme for housekeeping managers was established, and in 1956 the National School for Head Cooks was founded. Over the following decades, the fields of training evolved towards the administration and management of general services within organisations (cleaning, institutional catering, property maintenance, etc.). Beginning with the cohort admitted in 2003, the programmes led to bachelor's degrees. In 2020, the final bachelor's candidates graduated, and since then only two elective courses in facility management have been offered as part of other management programmes.

This document outlines the main developments in these programmes from their establishment through to 2020, including the organisation of the studies, their academic content, and the number of graduates. It also presents some reflections on the usefulness of this type of education and raises the question of whether the time has come to re-establish a programme in general services management, particularly one oriented towards the specialisations that were previously taught.

Sommaire

En 1955, un programme d'enseignement financé par l'État destiné aux intendants fut mis en place, et en 1956 fut créée l'École nationale pour chefs de cuisine. Les domaines de formation ont évolué au fil des décennies vers la gestion et le management des services généraux des organisations (propreté, restauration collective, maintenance immobilière, etc.). À partir de la promotion admise en 2003, les formations débouchèrent sur des diplômes de licence (bachelor). En 2020, les dernières licences furent délivrées et, depuis lors, seuls deux cours optionnels ont été proposés, dans le cadre d'autres formations de gestion.

Le présent document traite des grandes lignes de l'évolution de ces formations depuis leur création jusqu'en 2020, dont l'organisation des études, leur contenu académique ainsi que le nombre de diplômés. Il présente également quelques réflexions sur l'utilité de ce type de formations, et pose la question de savoir si le moment est venu de rétablir une formation en gestion des services généraux orientée notamment vers les spécialités précédemment enseignées.

Zusammenfassung

1955 wurde ein staatlich finanziertes Ausbildungsprogramm für Führungskräfte im Bereich der Hauswirtschaft eingerichtet, und 1956 wurde die Nationale Schule für Küchenleitungen gegründet. In den folgenden Jahrzehnten entwickelten sich die Ausbildungsbereiche in Richtung Verwaltung und Management allgemeiner Dienstleistungen innerhalb von Organisationen (Reinigung, Gemeinschaftsverpflegung, Gebäudebewirtschaftung usw.). Mit dem Jahrgang, der 2003 aufgenommen wurde, führten die Studienprogramme zu einem Bachelorabschluss. 2020 schlossen die letzten Bachelorstudierenden ihr Studium ab; seither werden im Rahmen anderer Managementstudiengänge nur noch zwei Wahlfächer angeboten.

Dieses Dokument beschreibt die wichtigsten Entwicklungen dieser Studienprogramme von ihrer Einführung bis 2020, einschließlich der Organisation des Studiums, der akademischen Inhalte und der Zahl der Absolventen. Darüber hinaus werden Überlegungen zum Nutzen dieser Art von Ausbildung angestellt und die Frage aufgeworfen, ob es an der Zeit ist, erneut ein Studienprogramm im Bereich des Managements allgemeiner Dienstleistungen einzurichten, insbesondere eines, das auf die zuvor angebotenen Spezialisierungen ausgerichtet ist.

Innhold

Forord	i
Sammenheng.....	ii
Abstract	iii
Sommaire.....	iv
Zusammenfassung.....	v
Innhold	1
Husøkonomi, kostøkonomi og fasilitetsstyring	2
Innledning	2
Jubilantene og jubelen.....	3
Utdanningene i husøkonomi og kostøkonomi, og omleggingen til fasilitetsstyring.....	4
Historiske linjer i organiseringen av de aktuelle lederutdanningene ...	5
Akrobatikken og personene bak utdanningene	7
Studenter og kandidatproduksjon	9
Nærmere om utviklingen i utdanningenes fagsammensetning	11
Nedbyggingen av utdanningene i husøkonomi, kostøkonomi og etterfølgeren i fasilitetsstyring	13
Mot en renessanse for de tapte utdanninger?.....	15
Betraktninger om hva utdanning innen storhusholdningsledelse og fasilitetsstyring kan tilføre arbeids- og samfunnslivet	17
Teori og praksis for operasjonell førstelinjeledelse	17
Polyvalens og samfunnsnytte	18
Referanser	21
Etterord	22
Den som vet, roper høyt (og bør gjøre det).....	22
Robinson Crusoe til refleksjon og inspirasjon	24
Vedlegg – En oversikt over historiske linjer i den institusjonelle organiseringen av lederutdanningene for profesjonene mest kjent som husøkonom og kostøkonom	26

Husøkonomi, kostøkonomi og fasilitetsstyring

Innledning

2025 og 2026 er jubileumsår for oppstart av formelle utdanninger henholdsvis for oldfruer (husøkonomer) og kjøkkensjefer (kostøkonomer). Som komplette studieprogram finnes ingen av disse utdanningene lenger. Likevel markeres de i 2026 som et 70 år langt og ubrutt utdanningstilbud – og det er ikke uten grunn! Markeringen har gitt seg utslag blant annet i dette jubileumsskrift og en jubileumsaften 3. september 2026 i festsalen til OsloMet – storbyuniversitetet, i regi av Komiteen for jubileumsmarkering av Statens Oldfrueskole og Statens Kjøkkensjefskole.

Det er naturlig å spørre seg hvorfor i all verden to ikke-eksisterende utdanninger blir jubileret? Spesielt kjente blant allmennheten anno 2026 er da heller ikke oldfruene (hotellenes og skolenes kjøkkensjefer muligens noe mer); det samme kan nok sies om husøkonomene og kostøkonomene, som gjennom årtier og inntil nylig var samtidens betegnelser på dem som ble uteksaminert i forlengelsen av fagtradisjonene som på 1950-tallet definerte oldfruene og kjøkkensjefene. Svaret på spørsmålet tror jeg er ganske enkelt, og det er tredelt. For det første har oldfruenes/husøkonomenes og kjøkkensjefenes/kostøkonomenes innsats i norsk arbeids- og samfunnsliv historisk sett betydd mye for mange. For det andre utgjør husøkonomene og kostøkonomene en gruppe formet til å kunne bli spesialister i operativ storhusholdningsledelse, som fortsatt er en viktig og høyt verdsatt kompetanse i nær sagt all virksomhet, det være seg i offentlig, privat eller ideell sektor. Og for det tredje så er det all grunn til å forvente at den kompetansen som utgjør kjernen i yrker som husøkonom og kostøkonom, vil være etterspurt også i de kommende 70 år.

Fornyning og originalitet (innovasjon) kan man neppe styre unna i det 21. århundre, verken innen utdanning eller i arbeidslivet. Ikke desto mindre er et godt fungerende samfunn avhengig av å bygge videre på det som allerede virker etter hensikten. Av og til skjer det at beslutningstakere litt for lett vraker tradisjonen, fordi man lar seg blende av det oppadstigende, eller kanskje bare av det foreløpige, det tilsynelatende. Imidlertid er det på systemnivå – og på det strategiske plan – avgjørende å skille mellom den lange siktens strukturer og den korte siktens tåke. Som leder og besluttende myndighet, møter man mange moter og påvirkninger i hverdagen, men ikke alltid er det disse som bør følges; dette gjelder også innen akademia.

Tradisjonens fordeler samt innsikt i eksisterende strukturelle forhold gir ikke bare et solid grunnlag for fruktbar planlegging, men gir også en nødvendig kraft til å motstå

en ødsling av ressurser på øyeblikkets tvilsomme fristelser og anbefalinger. Når det er sagt, så kan ingen i arbeidslivet gis evig hevd på det som en gang var. Jeg tror at mange husøkonomer og kostøkonomer, som forsvant i overkant lett og fort ut av det norske utdanningssystemet, kan kjenne seg igjen i det som her er skrevet. Slik tilstanden nå er, og for igjen å kunne bli en del av det framtidige, er det nødvendig å forstå og definere de hus- og kostøkonomiske profesjoner inn i en kompetanseflora og en yrkesflora som i dag fortøner seg annerledes enn for 70 år siden, eller bare for 20 år siden. Trøsten får være at denne krevende øvelse gjelder ikke bare for hus- og kostøkonomer; den må de aller fleste profesjoner gjennomgå.

Det var med stor glede, men også med en smule undring, at jeg – som vel primært er å regne som en teoretiker, og som iallfall er uten fartstid i husøkonomenes eller kostøkonomenes verden – ble forespurt om å bidra med noen ord i anledning jubileet. Jeg tror likevel at henvendelsen kan forsvares. Av og til er det greit å tilkalle dem som står utenfor boksen, og som gjerne tenker utenfor boksens rammer.

Jeg takket altså ja til forespørselen. Og resultatet ble de følgende siders lille tekst. Der har jeg oppsummert de grove linjer i de to utdanningenes og skolenes historie, og jeg gir et blikk på utdanningenes plutselige bortfall. Jeg har sett nærmere på hva som har karakterisert utdanningene, og jeg har forsøkt å reflektere rundt kompetansen til husøkonomer og kostøkonomer, og hva en renessanse (i en eller annen versjon) for slike utdanninger vil kunne tilføre vårt arbeidsliv.

Etter selv å ha lært mye om husøkonomer og kostøkonomer denne sommeren (juni-august 2026), kan jeg ikke annet enn å uttrykke så vel beundring for deres yrker og fagfelt som optimisme for deres framtid. Jeg gratulerer med tradisjonen og ønsker lykke til i fortsettelsen!

Jubilantene og jubelen

I et jubileum finner vi jubilanter. Jeg tror at ved denne anledningen kan vi utrope følgende jubilanter:

1. De opprinnelige institusjonene som etablerte, startet driften av og i tidlig fase bygde opp utdanningene, samt institusjonene som har vært eller er etterkommere av de opprinnelige skolene.
2. Institusjonenes ansatte som opp gjennom årene har utviklet, driftet og båret de aktuelle utdanningene.
3. Alle uteksaminerte husøkonomer og kostøkonomer fra de aktuelle utdanningene, uavhengig av hvilke titler som fulgte med på vitnemålet (jeg inkluderer naturligvis uteksaminerte fra de siste kullene, der fagkompetansen ble gitt betegnelsen «Facility Management»).
4. Norsk Forening for Service og Renhold (NFSR) og Kost- og ernæringsforbundet. Den Norske Oldfrueforening, som planla og i vesentlig grad driftet oldfrueutdanningen i tidlig fase, var en av forløperne til NFSR.

Kost- og ernæringsforbundet er etterkommer av De norske sykehuskjøkkensjefers forening, som hadde en viktig rolle for utformingen av utdanningen for kjøkkensjefer.

Jeg vil selvsagt skjønne om studenter som har fulgt studier i enkeltemner på fagfeltet også skulle bli oppfattet som jublanter. Og hvorfor ikke føye til personer med annen kompetansebakgrunn som har viet et langt yrkesliv i stillinger og med arbeidsoppgaver som tilhører husøkonomenes eller kostøkonomenes verden? Dette vil typisk være operative ledere av storhusholdninger ved institusjoner og i næringslivet.

Men *hva* er det som jubileres? Jo, grunnen til at vi jubler, må være tilgangen på kompetanse som utdanningene gjennom årtier har tilført norsk arbeids- og samfunnsliv. Og så ønsker vi å vise takknemlighet til institusjonene og personene som har skaffet oss disse kompetansene. Dette er kompetanser, institusjoner og personer som vi alle er avhengige av, og som jeg tror at svært mange i det norske samfunnet har gledet seg over, og fortsatt vil få glede av!

Utdanningene i husøkonomi og kostøkonomi, og omleggingen til fasilitetsstyring

Utdanningene i husøkonomi og kostøkonomi er det som jeg vil anse som spesialiserte og operative lederutdanninger. Begge var beregnet på arbeidsledelse i storhusholdninger. Oldfruefaget, om jeg kan anvende denne betegnelsen, har sitt utspring i faglig innsikt og praktiske ferdigheter utviklet i generasjoner gjennom oldfruefunksjonen, dvs. av personer (kvinner) med operativt ansvar for å forvalte og styre de «flotte» hjem, typisk storgårder. Oldfruefunksjoner ble etablert ved diverse anstalter, som sykehus, pleieinstitusjoner, fengsler og militære kaserner, og ved overnattingssteder (hoteller) og enkelte skoler (internater). I tidligere tider var innkjøp og reparasjon av tekstiler, vasking av tøy og renhold av lokaler blant de viktigste funksjonene som oldfrueene hadde fag- og personalansvar for. Faktisk var søm enkeltfaget som ble vektlagt mest, da oldfrueutdanningen startet opp på 1950-tallet. Senere skjedde det dreininger i oldfrueutdanningen, blant annet mot mer økonomiske fag, ledelsesfag og drift/forvaltning av eiendom. Dette forklarer den mer moderne betegnelsen husøkonom, som ble innført på slutten av 1970-tallet, da man også så behov for å finne en kjønnsnøytral tittel på fagfeltet og ikke minst på dem som ble uteksaminert med den aktuelle utdanningen.

Hva angår fagfeltet kostøkonomi, i en periode oftest betegnet som kostholdsøkonomi, har dette sin opprinnelse i forvaltningen av større organisasjoner med kjøkkenbestyrere, der bespisning var en betydelig aktivitet, og der storkjøkkenet hadde en viktig driftsfunksjon. Typisk har det dreid seg om sykehus og andre helse- og pleieinstitusjoner, militære kaserner og hoteller, men også skolenes

elevbespisning, ikke minst ved internater. Under og etter de to verdenskrigene ble det rettet stor oppmerksomhet mot forsyning og ernæring, da det oppsto mangel og restriksjoner på ulike typer av matvarer (næringsmidler). Dette motiverte for kursing av kjøkkenbestyrere og snart opprettelse av en skole for kjøkkensjefer og arbeidsledere ved storkjøkken. Ved den opprinnelige utdanningen i kostholds- og kjøkkenledelse på 1950-tallet var ernæring og hygiene de mest sentrale fagene, men hovedvekten ble lagt på praksisopphold ved ulike institusjoner. Senere ble det som for husøkonomene en sterkere dreining mot økonomiske fag (kostnader, effektiv drift, innkjøp mv.), administrasjon og ledelse, og gradvis ble det en reduksjon av praksisopphold, som til slutt ble faset ut.

Opp gjennom årene synes det å ha vært ganske delte meninger om hvor mye kostøkonomene og husøkonomene har av faglig fellesskap, hvor skillene burde gå mellom deres spesifikke kompetanser, eller hvor hensiktsmessig det er å opprettholde to separate utdanninger. Men etter noen årtier med to skoler og separate utdanninger, ble det nå en gang slik at de to utdanningene smeltet sammen, først gjennom en samlokalisering og fusjon av skolene på 1980-tallet, og dernest ved en samkjøring av enkelte fag. Til slutt ble det planlagt å opprette en felles bachelorutdanning med rom for spesialisering (valgretninger) henholdsvis innen husøkonomi og kostøkonomi, med oppstart fra 2013. Da man skulle sette et navn på det nye fag- og yrkesfeltet, der hensikten var dels å videreføre og dels å erstatte husøkonomenes og kostøkonomenes domene, endte man opp med den engelske benevnelsen *Facility Management* – oftest satt i forkortelsen *FM*. En annen vanlig norsk benevnelse i akademiske miljø er *fasilitetsstyring*. Forkortelsen *FM* er nok det som til daglig anvendes mest både om fagfeltet og i yrkeslivet.

Det som imidlertid skjedde, er at før oppstarten i 2013 for første kull av denne nye bacheloren, falt de kostøkonomiske emnene helt ut, og den kostøkonomiske valgretning ble dermed aldri en realitet. I jubileumssammenheng er det trist å måtte understreke at ved omleggingen til fasilitetsstyring ble kostøkonomi raskt avviklet, og husøkonomifagene i sin *FM*-kledning ble gitt livets rett bare i en meget kort periode. Ved OsloMet – storbyuniversitetet, som er arvtakerinstitusjonen etter skolene for oldfruer og kjøkkensjefer, overlever de to tradisjonsrike utdanningene i dag bare i form av to *FM*-emner, som er valgbare ved andre lederutdanninger og dessuten tilbys til enkeltemnestudenter. Bortfallet av de aktuelle utdanningene skaper utfordringer for virksomhetene som er avhengig av tilgang på slik kompetanse.

Historiske linjer i organiseringen av de aktuelle lederutdanningene

I dette avsnittet gir jeg en grovkornet historisk framstilling av de viktigste etappene i utviklingen av formell utdanning innen husøkonomi, kostøkonomi og det som etter hvert fikk betegnelsen fasilitetsstyring (*FM*-fag), fra 1950-tallet og fram til 2020-tallet.

Flere detaljer står oppført i vedlegget *En oversikt over historiske linjer i den institusjonelle organiseringen av lederutdanningen for profesjonene mest kjent som husøkonom og kostøkonom*.

Kurs for utdanning av oldfruer til sykehus startet opp i 1955. Kursene hadde først en varighet på 4-5 måneder, men på slutten av 1950-tallet ble de forlenget til 6-7 måneder, og tilbudet ble da også utvidet til å gjelde hotelloldfruer. I en del år var oldfrueutdanningen formelt sett ingen selvstendig skole. Oppstart av kursene var i regi av tilskuddsmottaker Den Norske Oldfrueforening (en av forløperne til dagens Norsk Forening for Service og Renhold) i et samarbeid med Statens kvinnelige industriskole, som på 1960-tallet ble omdøpt til Statens lærerskole i forming. I mange år ble undervisningen avholdt med skiftende lokalisering, herunder i Radiumhospitalet, Ingeniørenes Hus og etter hvert ved en yrkesskole i Oslo. Fra skoleåret 1969-1970 utvides utdanningen til å bli et årskurs. I 1973 gis virksomheten navnet **Statens Oldfrueskole** og flytter inn i egne lokaler på Linderud i Oslo. Skolen skifter navn til det kjønnsnøytrale **Statens skole for husøkonomer** (SSHØ) i 1979. Fra 1983 tilbys en 2-årig husøkonomutdanning, med henblikk på at utdanningen etter hvert skal kunne innpasses i distriktshøgskolesystemet, der hovedmodellen var 2-årige høgskolekandidatutdanninger. I 1984 skjer det en samlokalisering med Statens husstellærerhøgskole på Stabekk i Bærum, og fra januar 1985 får utdanningen høgskolestatus.

Statens kjøkkensjefskole opprettes i 1956. Men allerede i 1926 skrev Norske kvinners sanitetsforening en betenkning om behovet for utdanning av institusjonskjøkkensjefer, og Landbruksdepartementet arbeidet med spørsmålet på 1930-tallet. Siden 1948, året da De norske sykehuskjøkkensjefers forening (som i dag heter Kost- og ernæringsforbundet) ble stiftet, var det etter initiativ fra Sosialdepartementet blitt arrangert en del kortvarige kurs for kjøkkenbestyrere ved sykehus og helseinstitusjoner. I første omgang rettet den nye skolen seg mot personer med yrkesbakgrunn fra helse- og skoleinstitusjoner samt forsvarssektoren. Allerede fra første år var utdanningen 2-årig, med 6 måneder teori og halvannet år med praksis ved ulike praksissteder. I 1963 får skolen faste lokaler på Ensjø i Oslo, og i 1967 endres navnet til **Statens skole for kostholdsøkonomer** (SSKØ). Studiemodellen endres til to semestre med teorikurs, med et mellomliggende praksisår. Det siste teorisemesteret blir undervisningen gjort delvis linjedelt, med linjer for sykehus, skoleinternat og forsvar. En større endring av studiemodellen skjer i 1980. Som for husøkonomutdanningen samlokaliseres SSKØ med Statens husstellærerhøgskole på Stabekk i 1984, og status som høgskoleutdanning innvilges fra januar 1985. Samme år erstattes tittelen kostholdsøkonom med kostøkonom.

Etter 1985 var husøkonomene og kostøkonomene i et fellesskap. Det året ble nemlig SSHØ og SSKØ fusjonert med Statens husstellærerhøgskole, og den nye institusjonen ble til **Stabekk høgskole**. Husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen inngikk der i samme avdeling.

Stabekk høgskole tas opp i **Høgskolen i Akershus**, da denne etableres i 1994. I 1998 samles utdanningene i Institutt for husøkonomi og kostøkonomi. Flytting til høgskolens nybygde lokaler på Kjeller i Skedsmo kommune (i dag Lillestrøm kommune) skjer i 2003. De to utdanningene gjøres 3-årige og får bachelorstatus fra 2003. Utdanningene får da også en klarere lederfaglig profil, der titlene endres henholdsvis til Bachelor i husøkonomi og serviceledelse, og Bachelor i kostøkonomi, ernæring og ledelse.

Ved fusjon med Høgskolen i Oslo og opprettelsen av **Høgskolen i Oslo og Akershus** 1. august 2011 blir husøkonom- og kostøkonomutdanningene en del av Institutt for helse, ernæring og ledelse, under Fakultet for helsefag. Fra 2013 erstatter – dvs. dels viderefører og dels fortrenger – en ny Bachelor i Facility Management (med fordypning kun i husøkonomiske fag) de to utgåtte bachelorene i husøkonomi og kostøkonomi. I 2015 overføres FM-bacheloren organisatorisk til Handelshøyskolen ved Høgskolen i Oslo og Akershus, som er et institutt ved Fakultet for samfunnsvitenskap. Flytting fra Kjeller til Oslo skjer i 2016. Fra 2015 elimineres Bachelor i Facility Management som et alternativ i Samordna opptak, og fasilitetsstyringsfagene blir en integrert del av Bachelor i økonomi og administrasjon (øk/adm), dvs. at kull tatt opp fra og med høsten 2015 innenfor øk/adm-studiet kan velge en spesialiseringsretning i FM det siste studieåret, samt i to emner i andre studieår. Kandidater med denne spesialiseringen uteksamineres i utgangspunktet med graden «Bachelor i økonomi og administrasjon, profil Facility Management», men kan etter søknad også uteksamineres med «Bachelor i Facility Management».

Høgskolen i Oslo og Akershus får universitetsstatus i januar 2018 og skifter navn til **OsloMet – storbyuniversitetet**. I januar 2019 blir det vedtatt at FM-profilen i øk/adm-bacheloren skal opphøre, og det siste kull med bachelor i FM-fordypning uteksamineres våren 2020. Etter den tid har universitetet kun tilbudt fasilitetsstyring som to valgemner ved årsstudiet «Organisasjon og ledelse» samt i noen år også ved «Bachelor i administrasjon og ledelse i offentlig virksomhet», dog slik at det har vært mulig også for personer som står utenfor et ordinært studieløp ved universitetet å ta FM-faglige eksamener i enkeltemner. Siden studieåret 2020-2021 har enkeltemnene vært «Fasilitetsstyringen i organisasjoner» og «Pedagogisk ledelse og ressursutvikling innenfor fasilitetsstyring».

Akrobatikken og personene bak utdanningene

Når man leser historisk materiale om de to utdanningene, blir man slått av det enorme arbeidet som ligger bak skolenes og utdanningenes etablering og drift, og også av all den «akrobatikk» som måtte til, for at ting skulle komme på stell. Det var mangel på ressurser, vanskeligheter med å finne lokaler, utfordringer med rekruttering; det måtte tas stilling til tilknytning til statlig departement; en offentlig utredning ble gjennomført (NOU 1975:36, Utdannelse mv. av personale til

storhusholdninger). Generelt kom det jevnlig opp spørsmål om lokalisering og organisering av skolene, endringer i studiemodeller og i faglig innhold, krav til forkunnskaper, dimensjonering av utdanningene (antall studenter), osv. Framstillingen i foregående avsnitt har da også vist hvor ekstremt hyppig utdanningene ble utsatt for flyttinger, fusjoner og faglige reformer.

Det er en rekke ildsjeler som gjennom mange år (og i ulike perioder) har lagt ned en betydelig innsats, for at vi i Norge, i likhet med det som fantes i enkelte andre land i Europa, faktisk skulle få tilgang til spesialisert lederkompetanse på disse fagfeltene. Ildsjelene var fra organisasjonene for oldfruer og kjøkkensjefer (og deres etterfølgende organisasjoner), fra ulike nivå i bransjene, fra offentlige fagmyndigheter og lokalpolitikere, fra lærere og rektorer, for å ha nevnt de viktigste gruppene.

Ambisjonen for dette skrevet har ikke vært å lage en grundig eller forskningsbasert historie om de aktuelle utdanningene, med detaljerte gjengivelser av de faktiske forhold. For meg kom det derfor ikke på tale å gi en presentasjon av utdanningenes ildsjeler, selv om de i et jubileumsår ville fortjene mer enn de anonymes plass. Men for interesserte lesere fins det ganske mye stoff i andre skrifter om dem som sto bak og om dem som bygde opp utdanningene, det gjelder spesielt for de første tiårene. Jeg nøyer meg derfor med å henvise til tidligere skrifter som omhandler store deler av husøkonomutdanningens og kostøkonomutdanningens historie – Hovland (1981), Egeland (1985), Ulvestad (2006) og Messel (2022).¹ Her kan man lese ganske detaljert om en rekke forhold, som politiske myndigheters syn på utdanningene, samfunnsmessige hensyn og en del av prosessene som ledet fram til ulike institusjonelle endringer.

Også i senere år er det ildsjeler som har stått fram, både blant lærestedets ansatte, i arbeidslivets organisasjoner og i berørte bransjer. Jeg skal her bare navngi den hittil siste i rekken av de aller største helter, nemlig universitetslektor Ellen Nygard. Hun har gjennom mer enn ti år stått på, dag etter dag, for å bevare og styrke de rester av FM-emner som fortsatt fins ved OsloMet, og for å berede grunnen for en renessanse av et solid utdanningstilbud verdig tradisjonene fra husøkonomene og kostøkonomene, fortrinnsvis gjennom et bachelorstudium i fasilitetsstyring og serviceledelse. Hun har lagd emneplaner, utviklet undervisningslitteratur, undervist, utredet muligheter for en ny giv, sendt inn høringssvar til NOU 2025:1 (om partssamarbeid for kompetanseutvikling i arbeidslivet), samarbeidet nært og kreativt med bransjene og med sentrale organisasjoner i arbeidslivet, og har skrevet kronikker og på ulikt vis holdt liv i fagtradisjonen. Ellen Nygard har for sin unike innsats høstet anerkjennelse fra mange hold, herunder ble hun i 2020 tildelt Bransjeprisen til Norsk Forening for Service og Renhold (NFSR). Nygard mottok også denne foreningens høyeste utmerkelse i 2026, da hun ble oppnevnt som

¹ Se avsnittet «Referanser» for de nøyaktige litteraturhenvisninger.

æresmedlem. Det er å håpe at Nygards enestående engasjement og arbeid i årene som kommer vil bære enda større frukter enn dem som hittil er høstet!

Studenter og kandidatproduksjon

Opp gjennom årene har studiene i husøkonomi og kostøkonomi hatt en stor overvekt av kvinner. Grunnen til det er naturligvis kjønnsrollene i arbeidslivet. Lenge var oldfrue- og husøkonomfunksjonene et mer eller mindre rent kvinneyrke, mens det blant kjøkkensjefer også i tidligere tider var et visst innslag av menn. Generelt kan sies at i skolens tidlige faser hadde normalt studentene (elevene) praksis fra bransjene som de to utdanningene rettet seg mot, noe som medførte en høy alder på studentene. Studentenes bakgrunn og forkunnskaper har variert over tid, i takt med utdanningenes innretning, krav til yrkespraksis/studiekompetanse og endringer i utdanningssystemet. I begynnelsen var det også alderskrav, for å ta utdanningene. Hopper vi fram til 1990-tallet, var opptakskravene til studiene både dokumentert arbeidslivspraksis fra relevante yrker innenfor storhushold, og generell studiekompetanse (eventuelt oppfylt realkompetanse etter vurdering). For kjøkkensjefene/kostøkonomene ble det i tillegg stilt krav om fagbrev som kokk eller i ernæringskokkefaget (tidligere institusjonskokkefaget). Krav om yrkespraksis gikk man bort ifra ved opprettelsen av bachelorutdanningene i 2003, mens krav til et av disse fagbrevene ble opprettholdt for opptak til kostøkonomutdanningen også etter at bacheloren ble etablert.

Gjennom mange år var antall søkere til utdanningene betydelig høyere enn antall studieplasser. Fra 1990-tallet ble det vanskeligere å fylle opp studieplassene. Det er verdt å merke seg at i tidligere tider var gjennomføringsprosenten veldig mye høyere enn den som har karakterisert norsk høyere utdanning (inkludert husøkonom- og kostøkonomutdanningene) i de senere årtier. Av elevene/studentene som ble tatt opp, var det i de to første tiårene som regel minst 90 % som fullførte utdanningen.

Jeg skal nå ta for meg utviklingen i antall studenter, og først og fremst kandidatproduksjonen. Jeg ser først på utdanningen til oldfrue/husøkonom. Til det aller første kurset i 1955 ble det tatt opp 11 elever, og i de etterfølgende årene som regel 12 elever. Den første større kapasitetsøkningen kom studieåret 1966-1967; da ble opptaket på 24, hvorav 23 fullførte eksamen. Det største opptaket og den største kandidatproduksjonen fram til utdanningen fikk høgskolestatus i 1984, var studieåret 1968-1969, da 36 studenter ble tatt opp, og hele 35 studenter fullførte. I de etterfølgende årene ble det som regel tatt opp 30 studenter eller litt i underkant. Ved oppstart av den 2-årige husøkonomutdanningen fra høsten 1983, ble det et fall i studentopptaket, som var 21 for det første kullet og 18 høsten 1984.

Inger-Johanna Ulvestad gjorde i 2005 en opptelling av antall uteksaminerte husøkonomer for årene 1985-2004 (i hele denne perioden var utdanningen 2-årig).

Samlet antall var 390 for de 20 kullene. Det gir en gjennomsnittlig årlig kandidatproduksjon på 19,5.

Det første kullet ved Statens kjøkkensjefskole hadde 13 elever, hvorav 2 var menn. Hva angår antall uteksaminerte kandidater, skal jeg støtte meg på Ulvestads registreringer som er gjort for periodene 1956-1965, 1967-1981 og 1982-2004;² i alle disse årene var utdanningen 2-årig, dog med ulike studieplaner. For de 10 årene fra 1956 til 1965 ble det uteksaminert 170 kandidater, som gir et årlig gjennomsnitt på 17.³ Tilsvarende tall for de 15 årene fra 1967 til 1981 er 460 og 30,7. I perioden på 23 år fra 1982 til 2004 ble det uteksaminert totalt 550 kostøkonomer, dvs. i gjennomsnitt 23,9 per kull.⁴ Vi konstaterer at etter de ca. 10 første årene med kjøkkensjefskole, skjedde det en markant opptrapping av kandidatproduksjonen. Men senere ble det igjen uteksaminert færre kandidater. Et vendepunkt skjedde fra studieåret 1994-1995, da det ble satt krav om så vel fagbrev og relevant yrkespraksis som allmenn studiekompetanse (eventuelt godkjent realkompetanse), for å komme inn på studiet (med unntak av fagbrev gjaldt disse kravene tilsvarende for husøkonomene). Fra da av ble det vanskeligere å fylle opp studieplassene.

Etter at utdanningene fra 2003 ble oppgradert til bachelorutdanninger (men uten krav til forkunnskaper i form av dokumentert relevant arbeidslivspraksis) i Husøkonomi og serviceledelse samt Kostøkonomi, ernæring og ledelse, ble det i perioden 2006-2015 uteksaminert 238 husøkonomer, dvs. i gjennomsnitt 23,8 per år. Tallene for kostøkonomer i denne perioden er totalt 102 og et snitt på 10,2. Utdanningene var imidlertid dimensjonert for en kapasitet på 30 studenter per kull.

I 2013 og 2014 opptas to kull til den nye FM-bacheloren. Fra denne uteksamineres det henholdsvis 21 og 30 kandidater i 2016 og 2017, av en kapasitet på 60. I årene 2015-2017 tilbys det opptak kun til en FM-profil som en valgbar fordypning i Bachelor i økonomi og administrasjon, dvs. at studenter som er interessert i fasilitetsstyring, må gå via en generell økonomisk-administrativ bachelorgrad, for å få tilgang til FM-emnene. Bare et fåtall studenter med genuin FM-faglig interesse ble tatt opp, da konkurransen om studieplassene nå var blitt større og karaktersnittet fra videregående skole var klart høyere for de generelle øk/adm-utdanningene ved OsloMets handelshøyskole enn hva karakterkravet tidligere hadde vært for den «rene» FM-bacheloren. Resultatet er at for de tre årene 2018-2020 ble det

² Jeg vet ikke om året 1966 mangler i opptellingen, eller om Ulvestad ved feilskrift har oppgitt 1965 i stedet for 1966. Det ble innført en ny utdanningsmodell fra 1967, og dette forklarer ganske sikkert at Ulvestad har definert en ny periode fra dette året. Jeg antar derfor at «1966-avviket» er knyttet til den første perioden, enten antall uteksaminerte i 1966 reelt mangler eller det bare er en feilskrift av årstallet i Ulvestads tekst.

³ Dersom året 1966 er inkludert i de 170 kandidatene, blir snittet på 15,5.

⁴ Det er grunn til å tro at kandidattallene som Ulvestad opererer med, ikke er eksakte men omtrentlige størrelser. De periodevise opptellingene for kostøkonomkandidater har alle 0 som siste siffer, og tilsvarende for husøkonomene for perioden 1985-2004, hvilket minner mye om at det er skjedd en avrunding til nærmeste 10.

uteksaminert totalt 24 kandidater med FM-spesialisering, dvs. i gjennomsnitt 8 per år. Det skal bemerkes at kandidattallene fra de tre siste årene med bachelorutdanning omfatter både uteksaminerte med tittel «Bachelor i økonomi og administrasjon, profil Facility Management» og uteksaminerte fra øk/adm-bacheloren med FM-profil som etter søknad ble innvilget tittelen til forgjengeren «Bachelor i Facility Management».

Nærmere om utviklingen i utdanningenes fagsammensetning

Gjennom 70 år med reformer i utdanningsmodeller og studieplaner har det vært svært store endringer i fagsammensetning, omfang av praksis og organisering av undervisningen. Jeg skal nå peke på noen hovedlinjer i utviklingen, og få fram endringer i studienes faglige tyngdepunkter, uten å gå dypt inn i modellene eller studieplanene. Som regel oppgis heller ikke hele fagporteføljen. Hovedlinjene som jeg skisserer, er ikke nødvendigvis representative for hva som i enkelte år var studienes eksakte faglige sammensetning.

I de første årene av oldfruestudiet, som i motsetning til kjøkkensjefutdanningen lenge var kortvarig og typisk «kurspreget», omhandlet undervisningen særlig tekstiler og søm, vask/etterbehandling/forvaltning av tekstiler med tilhørende varekunnskap, maskin- og vaskerilære, renhold og personalkunnskap/administrasjon. I tillegg kom ekskursjoner og utplassering i en virksomhet. I 1971, andre gangen da utdanningen ble kjørt etter en 1-årig modell, var det eksamensfag i hotell- og sykehusinnredning, tekstilvarekunnskap, vask og renhold, yrkeslære, samt juridiske og sosiale spørsmål. I programmet ellers inngikk innleveringer i søm/reparasjon av tekstiler, utplassering i sykehus eller hotell, ekskursjoner og språk (norsk, engelsk, tysk).

Da Statens skole for husøkonomer i 1983 startet opp den 2-årige modellen, var studieplanen inndelt i fem hovedområder samt støttedisipliner:

- Planlegging og utforming av miljø (omfatter bl.a. planlegging av lokalers utforming; vurdering av overflater, tekstiler og utstyr; fastsettelse av bruks- og renholdsrutiner).
- Tekstilforvaltning (vurdere tekstiler og kvaliteter for arbeidstøy og pasienttøy; vareinnkjøp; forvaltning av varebeholdning; vaskerutiner og vedlikehold, mv.).
- Renhold/vedlikehold (renholdsbehov og renholdsrutiner; vurdere utstyrsopplegg og vedlikeholdsbehov; ivareta servicefunksjoner, mv.).
- Personal- og arbeidsledelse (bl.a. regelverk, samarbeidsrelasjoner og trivsel; veiledning av ansatte; beregne arbeidsmengder; personal- og kontorrutiner).
- Økonomi og administrasjon (bl.a. budsjett/regnskap/kontroll/styring; innkjøp; vurdere økonomiske alternativer og effektive rutiner; møtevirksomhet).
- Støttedisipliner er bl.a. matematikk, elektronisk databehandling, samfunnskunnskap og yrkesetikk.

Over tid ble husøkonomutdanningen drevet i retning av en mer typisk lederutdanning med et høyt innslag av standard økonomisk-administrative fag og ledelse, og med en viss fordypning i systemkunnskap innen driftsøkonomi og logistikk, dog slik at den husøkonomiske spesialiseringen opprettholdt en betydelig plass. Av de opprinnelige spesialfagene, som man sjelden eller aldri møter på lederutdanninger ved andre høyere læresteder i Norge, var det særlig renhold som forble en sentral del av utdanningen. Her oppgir jeg fagporteføljen i studieplanen til det siste kullet av husøkonombacheloren, dvs. Bachelor i husøkonomi og serviceledelse (kull 2012, som ble uteksaminert våren 2015):

- Første år: Husøkonomi og serviceledelse; Materialer, drift og vedlikehold; Arbeidsmiljø og helse; Regnskap og bedriftsøkonomisk analyse; Hygiene.
- Andre år: Logistikk og økonomisk styring; Administrasjon og ledelse; Tekstiløkonomi; Interiør- og arealplanlegging; Kvalitet og prosessutvikling.
- Tredje år: Kommunikasjon og ledelse; Eiendomsservice og ressursforvaltning; Innovasjon og prosjektledelse; Bacheloroppgave i husøkonomi/serviceledelse.

Ved oppstart av Statens kjøkkensjefskole i 1956 ble hovedvekt lagt på praksis (fordelt på fire ulike praksissteder), som utgjorde hele 75 % av utdanningen. Teoridelen var delvis inspirert av kortvarige kurs som var organisert i de forutgående årene, med emner som kost- og ernæringslære, hygiene og kjøkkenledelse. I utdanningsmodellen innført fra 1967 utgjorde både teori og praksis 50 % av utdanningen, og utvidelsen av teoridelen ble delvis anvendt til linjedelt undervisning, med spesialemner rettet mot de tre valgbare linjene sykehus, skoleinternat og forsvar.

Senere ble praksisdelen av studiet ytterligere bygget ned. De opprinnelige kjernefagene ernæring og hygiene ble derimot styrket ved ulike omlegginger av utdanningsmodellen, bl.a. ble det satt økt fokus på ernæring på 1970-tallet. Fag i ledelse og økonomi/ressursforvaltning fikk også økt betydning. I studieplanen av 1985 var det ikke praksisopphold, men den praktiske innretningen ble ivaretatt bl.a. av prosjektarbeid og feltarbeid/undersøkelser i arbeidslivet. I denne planen var fagområdene vektet med 40 % kost- og ernæringsfag (kjemi, ernæringslære, hygiene, mv.), 40 % økonomisk-administrative fag (inkludert arbeidsmiljø og organisasjonsutvikling) og 20 % såkalte «integrerte fag» (herunder produksjonsplanlegging og prosjekter).

I likhet med det husøkonomiske bachelorstudiet fikk også Bachelor i kostøkonomi, ernæring og ledelse et stort innslag av standard økonomisk-administrative fag; men den typiske kostøkonomiske profilen ble tross alt bevart. I tillegg til de generelle emnene i økonomi, administrasjon og ledelse, som var samkjørte med Bachelor i

husøkonomi og servicelede, hadde kostøkonomibacheloren i de siste årene følgende spesifikke emner:

- Kostøkonomi og ledelse
- Ernæring og kostvitenskap
- Hygiene i storkjøkken
- Meny- og produksjonsplanlegging
- Klinisk ernæring
- Matkultur, ernæring og helse
- Bacheloroppgave i kostøkonomi/ernæring/ledelse

I de to bachelorstudiene i husøkonomi og kostøkonomi utgjorde de generelle økonomisk-administrative fagene 85 av utdanningens 180 studiepoeng (47,2 %), mens spesialiseringsfagene som var særskilt tilpasset hus- eller kostøkonomi (inkludert bacheloroppgave) utgjorde 95 studiepoeng (52,8 %). Ved overgangen til Bachelor i Facility Management ble spesialiseringsfagene inkludert bacheloroppgave redusert til 60 studiepoeng (1/3 av utdanningen). I programplanen til «Profesjonsprofil Facility Management» (dvs. husøkonom) for kullet med oppstart høsten 2013 fantes i tillegg til bacheloroppgaven følgende spesialiseringsemner, også betegnet som profesjonsfag:

- Bygget og bruken
- Hygiene og innemiljø
- Ledelse av Facility Services
- Tjenesteinnovasjoner for bærekraftig drift og utvikling
- Virksomhetsforståelse og samhandlingsledelse

I praksis fikk FM-bacheloren en nesten ren husøkonomprofil. De planlagte kostøkonomiske emner – i en valgretning med profesjonsprofil «Mat og ernæring» (kostøkonomi) – ble til slutt ikke tilbudt.

I øk/adm-bacheloren fra 2017 ble antall studiepoeng med profilfag utvidet fra 60 til 75, men flere tradisjonelle fag fra husøkonomutdanningen ble erstattet med generiske styringsfag samt eiendomsforvaltningsfag, oftest i engelsk språkdrakt.

Siden høsten 2020 har Handelshøyskolen ved OsloMet kun tilbudt to FM-faglige valgemner. Disse har betegnelsene «Fasilitetsstyringen i organisasjoner» og «Pedagogisk ledelse og ressursutvikling innenfor fasilitetsstyring».

Nedbyggingen av utdanningene i husøkonomi, kostøkonomi og etterfølgeren i fasilitetsstyring

På sett og vis nådde husøkonom- og kostøkonomutdanningene et faglig summum i årene fra 2003 til og med opptaket i 2012, da de to yrkesrettete utdanningene (profesjonsutdanningene, som man gjerne sier i vår tid) i storhusholdningsledelse

var 3-årige og ledet fram til hvert sitt spesialiserte diplom på bachelornivå. Likeledes kan Bachelor i Facility Management med opptak i 2013 og 2014 sies å ha vært en suksess, selv amputert for valgretingen Mat og ernæring. Tall fra Samordna opptak viser 951 søkere til FM-bacheloren i 2013 og 1039 søkere året etter (summen av førstevalgsøkere og søkere som tegnet seg på utdanningen med lavere prioritet).

Jeg tviler ikke på at det kunne være faglige gevinster forbundet med å vrake de tradisjonsrike navnene til fordel for «Facility Management», samt å slå sammen utdanningene i hus- og kostøkonomi, og utvikle nye FM-fag – også fordi FM-fagfeltet ikke skjeller skarpt mellom enkeltfag- og enkelttjenester men ser mer helhetlig på servicetjenester og støttefunksjoner, som renhold, tekstilvask, matomsorg og byggdrift. Men det er ofte høy risiko ved å endre identiteten til etablerte utdanninger. Ved å fusjonere utdanninger, vil man erfaringsmessig også miste en del kompetanser, fagtilbud og kontakt med bransjer i arbeidslivet. Uansett intensjonene som lå bak denne reformen, så kan vi i ettertid slå fast at oppløsningen av de to utdanningene og sammensmeltingen til en felles bachelorutdanning annonserte begynnelsen på slutten for storhetstiden til utdanningstilbudene i husøkonomi og kostøkonomi, og innledet de facto en avvikling av to markante fagområder med forankring i Høgskolen i Oslo og Akershus og dens kontinuator OsloMet – storbyuniversitetet.

I første omgang ble de kostøkonomiske spesialfagene i all hovedsak utradert fra FM-bacheloren i 2013. I andre omgang skulle fusjonen med handelshøyskoleinstituttet berede grunnen for en nedbygging også av den husøkonomiske spesialiseringen og en avvikling av FM-bacheloren, og derigjennom muliggjøre en overføring av ressursene fra disse fagområdene til andre fag og andre utdanninger ved instituttet.

I den grad man kan si at det midlertidig ble oppnådd positive virkninger av å etablere en FM-bachelor som arvtaker av bachelorene i husøkonomi og kostøkonomi, så må det være at kandidatproduksjonen under denne nye bacheloren var høyere enn summen av antall kandidater som i de nærmeste forutgående år var blitt uteksaminert ved de to forløperbachelorene. I så måte viste endringen at det fantes et potensial for husøkonomi (og må en anta også for kostøkonomi) innenfor rammen av en bachelor med et faglig tyngdepunkt i FM-emner.

Det endelige og avgjørende støtet mot fasilitetsstyring og dermed en spesialisering i storhusholdningsledelse kom i 2015, da instituttleder på Handelshøyskolen ved OsloMet og studieleder for Bachelor i Facility Management gikk inn for at de utdanningssøkende ikke lenger skulle ha mulighet til å velge Bachelor i Facility Management i Samordna opptak. Den formelle beslutning ble tatt ved dekanvedtak på Fakultet for samfunnsvitenskap. FM skulle bare kunne tas gjennom opptak til Bachelor i økonomi og administrasjon. Med andre ord ble FM en valgreting («profil») i 2. og 3. studieår i et økonomisk-administrativt studium, på linje med valgretinger blant annet i Regnskap og Samfunnsøkonomi. Et bachelorstudium i

økonomi og administrasjon søkes gjerne av dem som har ambisjoner om å bli siviløkonomer (gjennom en masterpåbygging etter fullført bachelor). Det er imidlertid meget høye karakterkrav fra videregående skole, for å kunne få opptak til en slik bachelor. Mens det er kjent at de grupper som sikter seg inn mot et yrke innen operativ ledelse i storhusholdninger, gjennomgående har mer yrkesrettet/praktisk interesse og oftest har et lavere karaktersnitt fra videregående skole enn det som er tilfelle for de fleste som søker en mer klassisk øk/adm-utdanning. Nedleggingen av den i hovedsak husøkonomibaserte FM-bacheloren og overføringen av fagfeltet til en vanlig øk/adm-bachelor hadde uansett som konsekvens at det ble tatt opp få studenter til Bachelor i økonomi og administrasjon med interesse for FM-ennene.

På grunn av at meget få studenter på det aktuelle øk/adm-studiet valgte profilen i FM som spesialisering, og fordi de uteksaminerte kandidater med FM-profil utgjorde et nesten marginalt antall, trakk ledelsen ved handelshøyskoleinstituttet og Fakultet for samfunnsvitenskap på nyåret 2019 den endelige konklusjonen at FM-profilen måtte opphøre og fagporteføljen avvikles. Ressursene – 7,2 årsverk – samt de $3 \cdot 60 = 180$ studieplasser som fire år tidligere var tilkommet Handelshøyskolen ved OsloMet, ved å få seg overført FM-studiet etter de hus- og kostøkonomiske utdanningene, kunne dermed anvendes til å konsolidere og videre bygge opp andre utdanninger ved Handelshøyskolen, samt til å finansiere ytterligere internasjonalisering (ansettelse av utenlandsk arbeidskraft, utvidet fagportefølje især i engelsk språkdrakt, internasjonal akkreditering for handelshøyskoler, mv.).

I Norge fantes kun ett rendyrket studium i husøkonomi og ett i kostøkonomi. Høgskolen i Oslo og Akershus og kontinuatoren OsloMet hadde dermed et såkalt nasjonalt ansvar for disse utdanningsområdene. Sett i ettertid er kanskje det mest oppsiktsvekkende ved prosessene med nedleggelse av kostøkonomifagene, deretter av Bachelor i Facility Management og i siste instans av profilen Facility Management i Bachelor i økonomi og administrasjon, at det ble rettet tilnærmet null oppmerksomhet mot det nasjonale utdanningsansvaret for hus- og kostøkonomi som ble forvaltet av Fakultet for samfunnsvitenskap ved OsloMet. Kan hende fantes det ikke engang noen prosedyrer (rutiner) for hvordan Kunnskapsdepartementet skal ta stilling til nedleggelse av utdanninger der det ikke fins et tilsvarende tilbud ved andre institusjoner? Uansett, utfallet synes å følge av en prosess der en ikke i tilstrekkelig grad støttet seg til prinsippene foreskrevet innen forvaltningsekspertise.

Mot en renessanse for de tapte utdanninger?

Verden går framover. Kompetanser svinner hen, andre videreføres, nye kommer til. Av og til fins det kompetanser som gjenoppstår. Tilsvarende er det for formelle utdanninger. Hvordan samfunnet prioriterer kunnskap og opplæring, avhenger av så mye, ofte av behov og moter, også av personlige interesser og maktforhold. I alle samfunn og i alle organisasjoner blir det tatt dårlige beslutninger. Det som i stor grad

skiller det velfungerende fra det mindre velfungerende, er evnen til å korrigere og rette opp – eventuelt å kompensere for – de svakheter og feil som blir begått.

Da jeg satte meg inn i historikken til utdanningene som vi i 2026 jubler over, var det ett spørsmål som tidlig opptok meg: er det grunnlag for en renessanse for disse utdanningene? Dette spørsmålet skal jeg ikke gi et endelig svar på, for da måtte jeg ha gått grundigere inn på betingelsene for en slik renessanse, og jeg måtte ha skaffet meg innsikter som jeg i dag ikke har. Men det som har slått meg, er på den ene siden hvor overraskende lett man innen norsk høyere utdanning ga slipp på tradisjonsrike og så vidt jeg vet relativt anerkjente lederutdanninger i hus- og kostøkonomi for storhusholdninger, samt den etterfølgende lederutdanningen i fasilitetsstyring (i hovedsak skal jeg i fortsettelsen betrakte disse utdanningene under ett). Og på en annen side er det slående hvor stort engasjement som det har vært i mange av de berørte virksomheter/bransjer og deres organisasjoner i arbeidslivet, for å få tilbake et utdanningstilbud på det aktuelle fagfeltet. Blant annet har det vært faglige konferanser, møtevirksomhet, erklæringer og støtteskriv.⁵ Disse forholdene – at det er vanskelig å finne gode faglige begrunnelser for fagområdets brutale avvikling gjennom de siste tolv årene, samt det faktum at kompetansen fortsatt synes å være sterkt etterspurt i arbeidslivet – vil isolert sett trekke i retning av at dette kompetansefeltet fortsatt har livets rett i et formelt studium. Dermed er det ikke usannsynlig at fagområdet kan ha et potensial for reetablering, for eksempel innenfor rammen av en bachelor, og hvorfor ikke slik at det første studieåret også kan tas som et årsstudium. Erfaringen tilsier at det er alt annet enn vanskelig å bygge opp denne type utdanninger, så fremt viljen og ressursene er til stede. I likhet med de fleste utdanninger som er mindre kjente eller mindre «motepreget» blant unge utdanningssøkende, vil utfordringen først og fremst ligge i søkningen til studiet, og at man når opp i et tilstrekkelig antall studenter, for å kunne forsvare kostnadene ved kandidatproduksjonen.

I vurderingen og en eventuell planlegging av en ny utdanning på det aktuelle fagfeltet, ville jeg ha utredet nærmere forholdet mellom husøkonomi/kostøkonomi på den ene siden og fasilitetsstyring (Facility management) på den andre siden. Hva som skal være profesjonsorienteringen og den faglige grunnmuren i utdanningen, bør få en bedre avklaring enn det som synes å ha vært tilfelle ved de omlegginger som ble gjort på 2010-tallet. Skal den nye utdanningen, dersom den realiseres, ha de generiske fasilitetsstyringsfagene som grunnmur, der husøkonomi og

⁵ Under jubileumsaften 3. september 2026 ble flere støtteskriv fra årene 2022-2023 utdelt av jubileumskomiteen som en del av dokumentasjonen til markeringen. Støtteskrivene var fra Forskerforbundet ved OsloMet, Norsk Arbeidsmandsforbund, Fagforbundet, Norsk Forening for Service og Renhold, Divisjon Facilities Management ved Akershus Universitetssykehus, samt NHO Service og Handel. Tilgang til støtteskrivene fås gjennom denne lenke: <https://www.renholdsnytt.no/2026-bransjenytt-facility-management/rettet-blikket-fremover-i-oslomet-jubileum/1569131>

kostøkonomi gis rom som spesialiseringer/fordypninger? Eller skal kjernefagene være husøkonomi og kostøkonomi, der fasilitetsstyring mer skal skape en faglig overbygning og ellers utgjøre et komplementerende fagfelt?

Norge hadde tidligere – kanskje særlig på 1960-, 1970- og 1980-tallet – tradisjon for å drive såkalt forsøksvirksomhet, der man «prøvde ut» institusjonelle, organisatoriske og virksomhetsspesifikke løsninger, og gjennomførte en evaluering, før man fastsatte den endelige innretningen. I den grad det skulle finnes en betydelig grad av usikkerhet rundt hva som vil være en god modell for utdanning i husøkonomi/kostøkonomi og fasilitetsstyring, kunne det være en tilnærming å innrette utdanningen som en forsøksordning. I en slik struktur ville det være naturlig å rette seg inn mot å drive et utviklingsarbeid i samspill med aktører i arbeidslivet.

Betraktninger om hva utdanning innen storhusholdningsledelse og fasilitetsstyring kan tilføre arbeids- og samfunnslivet

Siden aktører i næringslivet og offentlig forvaltning så markant har signalisert behovet for utdanning som gir spesialkompetanse innen fasilitetsstyring og storhusholdningsledelse/serviceledelse, er det naturlig å rette oppmerksomhet mot den nytte som slik utdanning kan gi arbeidslivet og samfunnet. Jeg skal derfor avslutte dette skrevet med en refleksjon rundt hva som synes å gjøre en utdanning i fasilitetsstyring med storhusholdningsprofil relevant også i samtiden.

Teori og praksis for operasjonell førstelinjeledelse

Noen teoretikere er litt skeptiske til praktiske erfaringer og ferdigheter i utviklingen av kompetanse, og noen praktikere ser i liten grad nytten av teoretisk kunnskap – det er ikke rent sjelden at man møter slike holdninger. Denne type holdninger har i de fleste sammenhenger lite for seg. De førstnevnte tar gjerne feil, fordi praktiske tilpasninger, for ikke å snakke om erfaringsbaserte operasjoner som gjentas og gjentas, kan gi solid teoretisk innsikt, i tillegg til å være en operativ nødvendighet. De sistnevnte tar feil, for – som man gjerne sier – ingenting er så praktisk som en god teori.

I en utdanning i fasilitetsstyring innrettet i den ånd som husøkonom- og kostøkonomutdanningene var bærere av, vil det være lite rom for å undervurdere teoretisk eller praktisk kompetanse. For å bli en god forvalter og leder av storhusholdninger, eller som leder av andre fasilitetsfunksjoner, vil man trenge både teori og praksis. I selve utdanningsløpet til en fasilitetsstyrer og serviceleder vil det likevel være naturlig med en klar overvekt av det teoretiske, for det praktiske håndverket skal kandidaten først og fremst tilegne seg i arbeidslivet, tilpasset de konkrete systemer i den virksomheten der kompetansen fra studiene skal anvendes. Det er spesielt *forståelsen* av formål og nytte ved å kombinere teori og praksis, samt

de *tilnærminger* (metoder/teknikker) som fagkunnskap og erfaringer gir oss for å lykkes med dette, som det er viktig å integrere i et utdanningsløp.

Om vi tar bachelornivået som referanse, vil en bachelor i fasilitetsstyring inspirert av de hus- og kostøkonomiske tradisjoner primært være en utdanning innen *førstelinjeledelse*, og mer generelt i serviceledelse. I den type førstelinjevirkksomhet som det her dreier seg om – renhold, garasjedrift, forvaltning av bygg, mottaksfunksjoner, møblering/innredning, kjøkken- og kantinedrift, hygiene, beredskaps- og sikkerhetsfunksjoner, mv. – vil lederen nødvendigvis ha et operativt ansvar for personell og materiell av direkte funksjonell (praktisk) betydning for organisasjonen som blir støttet. Teoretisk systemkunnskap mv. og forståelse av løsningsbehov og de praktiske prosesser i virksomheten vil derfor umiddelbart og kontinuerlig være definerende for den operative lederens handlingsrom. På sett og vis vil teori og praksis ofte fortone seg som dialektiske elementer i lederens tilnærminger til sitt arbeid. Ute i felten i yrkeslivet vil det uansett finne sted en rekke «samspill» mellom teori og praksis. Dette samspillet – som for de fleste førstelinjeledere også innebærer en veksling mellom å lede og selv å delta i operative driftsoppgaver – er av særlig stor betydning. I en godt tilpasset undervisning bør bevisstgjøring og handtering (trening) av samspillet derfor måtte vies plass.

Hvor god skolering og opplæring i å kombinere teori og praksis som uteksaminerte kandidater ved en slik utdanning faktisk kan oppnå, vil selvsagt avhenge av hvordan utdanningen legges opp. Av betydning her vil blant annet være innslaget av praktiske øvelser i undervisningen, anvendelse av praktikere fra FM-yrket som undervisere og veiledere, og bruk av ekskursjoner, prosjekter og praksisopphold ute i arbeidslivet som en integrert del av utdanningen. Kanskje vil det også være mulig å spille på forkunnskapskrav (fagbrev, yrkespraksis, realkompetansevurderinger) ved opptak til studiet eller til visse enkeltemner.

For øvrig mener jeg at å vinkle et fasilitetsstudium mot en relativt praktisk rettet førstelinjeledelse, er noe som vil kunne skille en slik utdanning fra de mer generelle økonomisk-administrative utdanningene på bachelor- og masternivå.

Polyvalens og samfunnsnytte

Et av mine første forskningsfelt var utdanningsøkonomi. To sentrale begrep som jeg brukte den gangen, var *fleksibilitet* og *polyvalens*. Man kan legge ulikt innhold i slike begrep, men i de sammenhenger som jeg tenker på her, mener jeg følgende:

Fleksibiliteten til en utdanning er i hvilken grad utdanningen kan anvendes innenfor ulike yrker og arbeidsoppgaver. Et viktig aspekt ved en utdannings fleksibilitet er hvorvidt kompetansen som den gir, kan erstatte (og dermed konkurrere med) kompetanse fra andre utdanninger.

Arbeidskraftens polyvalens reflekterer evnen til å besitte ulike kompetanser, kapasiteten til samtidig å utføre ulike oppgaver (innenfor samme stilling), og/eller kapasiteten til å inneha ulike funksjoner/stillinger i den samme organisasjonen.

Det er elementer av sammenfall eller overlapp mellom de to begrepene. En utdanning med en høy grad av fleksibilitet vil bidra til polyvalens, og en polyvalent ansatt vil reflektere kompetanser som gir grunnlag for fleksibel anvendelse og bidrag til ulike former for produksjon.

Fleksibilitet og polyvalens gir som regel en rekke fordeler. For en person med fleksibel og polyvalent kompetanse åpner det seg flere dører og muligheter, både for karriereløp og for større variasjon i arbeidsoppgaver i en gitt organisasjon. For en virksomhet vil fleksibilitet og polyvalens kunne bety en arbeidskraft med større tilpasningsdyktighet og høyere produktivitet, og ofte også større kreativitet og løsningsdyktighet, især i de tilfeller der fleksibiliteten og polyvalensen opp gjennom yrkeslivet har gitt den ansatte en større bredde i sine erfaringer (stillingskategorier, ansvarsområder, arbeidsoppgaver).

Jeg vil mene – dog uten selv å ha noen lengre erfaring med kompetanser i storhushold – at bachelorene i husøkonomi og kostøkonomi, samt FM-bacheloren som ble tilbudt i Samordna opptak, slik disse utdanningene var utformet fra 2003 til langt opp på 2010-tallet, er av den typen som bidrar til et solid innslag av fleksibilitet og polyvalens, sannsynligvis på et nivå som er høyere enn snittet for andre bachelorutdanninger ved samfunnsvitenskapelige fakulteter. For eksempel vil jeg tro at en bachelorutdannet fasilitetsstyrer uteksaminert i husøkonom/kostøkonom-tradisjonen, etter noen års førstelinjeledelse innen fasilitetsstyring, i relasjoner med kunder og leverandører, med personalansvar og med ansvar for servicefunksjoner og deres logistikk, ofte vil være bedre rustet til å tre inn i en stilling som mellomleder i et industriforetak eller i en tjenesteytende næring, sammenliknet med en bachelorutdannet i økonomi/administrasjon med faglig og yrkesmessig spesialisering i finans, markedsføring eller strategi/ledelse.

Jeg oppfatter at mange betrakter husøkonomenes og kostøkonomenes kompetanse som effektivitetsfremmende, og at deres funksjoner bidrar til trivsel, et godt arbeidsmiljø, god hygiene, fornøyde kunder og brukere, harmoni og stabilitet i virksomheten. Jeg vil dessuten understreke den samfunnsnyttens som slik kompetanse i alminnelighet gir. Jeg tenker da på hvordan kompetansen er med på å styrke beredskap og sette fokus på miljøvennlighet (ressursvennlige løsninger), sunnhet (ernæring) og fysisk og psykisk helse. Renhold, hygiene og ernæring har endog avgjørende betydning under visse katastrofer. Et nært eksempel og en god illustrasjon på dette er koronapandemien, som vi erfarte i årene 2020-2022, der helsemyndighetene i mars 2020 definerte renhold og vaskeri som samfunnskritiske funksjoner.

Dersom det faktisk er tilfelle at utdanninger i husøkonomiske og kostøkonomiske fag er med på å harmonisere arbeidslivet og vår samfunnsmodell, i tillegg til å fore en rekke virksomheter med nyttig kompetanse, er det grunn til å anta at det i fremtiden fortsatt vil finnes skoler i Norge som utdanner sin tids oldfruer og kjøkkensjefer.

Referanser

De viktigste kildene for dette arbeidet har vært de fire skriftene oppført nedenfor. I tillegg har jeg spesielt for perioden etter 2003 mottatt diverse dokumenter fra Ellen Nygard, i form av arkivmateriale, studieplaner, studentstatistikk, kronikker og medieartikler.

Turid Egeland: Fra kurs til høgskole. Studentoppgave. Publisert av Statens skole for husøkonomer (i anledning jubileum 30 år), 1985.

Fritz Hovland: Utdanning av institusjonshusholdsledere i Norge i 25 år 1956-1981. Statens kjøkkensjefskole 1956-1966 og Statens skole for kostholdsøkonomer 1967-1981. [Hovland i samarbeid med Berit Fægri og Henrik Grendel]. Statens skole for kostholdsøkonomer, Oslo 1981.

Jan Messel: Profesjonsutdanninger i sentrum. Fra jordmorutdanning til OsloMet 1818-2018. Pax Forlag, 2022.

Inger-Johanna Ulvestad: Historien om Husøkonomutdanningen og Kostøkonomutdanningen. Høgskolen i Akershus, Småskrift 2006 nr. 4. [Revidert opplag: Høgskolen i Oslo og Akershus, Småskrift 2015 nr. 2].

Etterord

Det er en stor og felles higen hos det ikke-eksisterende efter eksistens.

Michel Tournier i *Fredag eller gjenfødselen*⁶

Den som vet, roper høyt (og bør gjøre det)

Under arrangementet den 3. september 2026, som markerte at det er 70 år siden oppstart av utdanninger i «oldfrueledelse» og «kjøkkensjefledelse», ble det vist stor entusiasme for fagfeltene i husøkonomi, kostøkonomi og fasilitetsstyring. I de mange taler og hilsninger som ble framført, ble det gitt en rekke vitnesbyrd på hva de aktuelle utdanningene opp gjennom årene har betydd for personer, for virksomheter og for samfunnet. Savnet av og behovene for tilførsel av lederkompetanse i typiske FM-fag og FM-yrker ble også sterkt understreket.

Kost- og ernæringsforbundets Arnt R. Steffensen understreket at kjøkkendrift i dag er en langt mer kompleks funksjon enn for bare noen år siden, og at myndighetene setter stadig større fokus på matberedskap. Han minnet oss også om at kompetansen som virksomhetene og samfunnet trenger, «er ikke noe man kan tenke seg fram til. Den må bygges, vedlikeholdes og videreføres til neste generasjon». Og Steffensen avslutter: «Derfor markerer vi ikke bare et jubileum i kveld, vi markerer en arv, en kompetanse og en idé som fremdeles lever. At kostøkonomen ble lagt ned, betyr ikke at det endelige punktum må være satt. Den venter bare på at noen skal skrive neste kapittel.»

Jorulf Brøvig Silde fra NHO Service og Handel viste til konkrete behov for FM-kompetanse til sentrale oppgaver i en rekke bransjer – sykehus, omsorgssentre, industribedrifter, skoler og universiteter, flyplasser, jernbanestasjoner, kjøpesentre, museer, kontorbygg mv. Han sa blant annet at «nokon må sørge for maten, reinhaldet, bygga, teknikken, logistikken, energien, menneska og økonomien – og ikkje minst for at alt dette verkar saman.» Typiske oppgaver for en FM-leder kan være å «ha ansvar for at reinhaldet held eit nivå som reduserer smitterisiko. At mat og måltid fungerer for pasientar med heilt ulike behov. At ventilasjon, temperatur, vatn, straum og tekniske anlegg fungerer døgnet rundt. At avfall blir handtert rett. At varer og menneske kjem fram. At drifta held fram dersom noko sviktar.» Og vidare: «Reinhald skal planleggjast rundt brukarar og aktivitet. Måltid skal vere trygge, gode og ernæringsmessig rette. Inneklimaet skal fungere. Energiforbruket skal ned. Bygga skal vere tilgjengelege. Leverandørar skal styrast, tilsette skal leiast og avvik skal handterast. (.) Kompetansen må vere høg – og folk må forstå både sitt eige fag og konsekvensane for heilskapen.» Silde presiserte ytterligere at renhold har betydning

⁶ Gyldendal Norsk Forlag, Oslo 1984, s. 112.

for virksomheters smittevern, kvalitet, HMS og kontinuitet, og at enkelte har ansvar for å produsere tusenvis av måltid hver dag – «med krav til mattryggleik, allergen, ernæring, logistikk, bemanning og økonomi».

I sammenhenger som nevnt ovenfor, er det lett å skjønne at «Facility Management er ikkje berre eitt fag. Det er evna til å få mange fag til å verke saman. Og det er difor vi treng leiarar som klarer å sjå heilskapen. Ikkje berre teknologien. Ikkje berre økonomien. Ikkje berre menneska. Men samanhengen mellom dei. *Det* er kompetanse store delar av arbeidslivet er avhengig av.» Silde gjør også et poeng av at helse, organisasjon og teknologi er tre områder der OsloMet – storbyuniversitetet har ambisjoner i årene som kommer: «Eg har vanskeleg for å finne tre ord som skildrar framtidens Facility Management betre. FM ligg akkurat i kryssingspunktet mellom desse.»

Av de mange innsiktsfulle ord som falt under markeringen den 3. september, vil jeg også sitere følgende av Kristine Mortensbakke fra Norsk Forening for Service og Renhold (NFSR):

«Oldfrueutdanningen utviklet seg til en 2-årig utdanning i Husøkonomi, videre til bachelorgrad i Husøkonomi og Serviceledelse og til bachelor i Facility Management. Måten utdanningen har utviklet seg gjennom årene, er kanskje et svar på noe som har vært konstant. Nemlig behovet for kompetente ledere som ser helheten og forstår hvordan gode tjenester skapes.

Gjennom 70 år har utdanningen bidratt til å utvikle ledere og fagpersoner som har sørget for kvalitet, trygghet og effektiv drift innen helsevesen, institusjoner, hotell- og servicevirksomheter, ja, alle typer næringer. Det er en type kompetanse og arbeid som ikke alltid er det mest synlige, men som er helt avgjørende for at organisasjoner skal fungere godt.»

Videre viste Mortensbakke til et skriv fra 2023, ført i pennen av Mari Røed, tidligere styreleder i NFSR, der det blant annet stod: «Uten utdannede, dyktige og engasjerte ledere vil det bli vanskeligere for hvert år å opprettholde en bransje i konstant fornyelse og endring. Uten tilførsel til bransjens ledere vil det etter hvert bli vanskelig å levere gode og riktige fasilitetstjenester.»

En grei oppsummering av refleksjonene fra det titalls personer som tok ordet fra podiet under jubileumsmarkeringen, er at fagområdene som det ble jublet over, og som på flere måter representerer noe særegent i norsk arbeidsliv, har vært, er fortsatt og antas å forbli avgjørende for et smidig, trivelig og sikkert arbeidsliv, og for brukernes «opplevelse» av virksomhetene. Markeringen den 3. september framstod ikke bare som en mimring over en svunnen tid. Den kvelden fikk jeg snarere et inntrykk av å befinne meg på ei bru mellom det som en gang var og det som en gang vil bli.

Uansett, jeg konstaterte at det var mange stolte yrkesutøvere i festsalen på Storbyuniversitetet den 3. september 2026 – folk som hevet blikket, og som trolig hadde all grunn til å gjøre det. De bør ha lov til å være optimistiske på husøkonomiens, kostøkonomiens og fasilitetsstyringens vegne. Og det er helt naturlig, at de som kjenner feltet, roper høyt – både om hva de utretter og mangler, og om hva vi alle går glipp av.

Robinson Crusoe til refleksjon og inspirasjon

Jeg liker å tenke i mønstre. Av og til gjenkjennes samtiden i mønstre fra historien, eller fra fantasiens forestillinger. Polyvalensen som jeg mener at tradisjonelt har kjennetegnet husøkonomer og kostøkonomer, og som forhåpentlig vil kunne integreres i en ny utdanning innen fagfeltet, får meg til å tenke på romanfiguren Robinson Crusoe, som utgjør selve referansen for et polyvalent virke. Robinson var nemlig altnuligmannen; han bygde seg husly, han bygde forsvarsverk, han var matprodusent, han førte regnskap og lagde seg et system for å holde orden på tiden, han lagde seg regler, han gjorde bruk av de muligheter som øya ga til å oppleve noen av livets gleder, han søkte å forvalte øya som et bærekraftig økosystem, osv.

De som brenner for en renessanse av formell lederutdanning innen husøkonomi og kostøkonomi, naturligvis i en «modernisert» versjon, har imidlertid mer til felles med Robinson Crusoe enn bare ambisjonen om å skape og utøve polyvalens. I skrivende stund vet vi nemlig svært lite om hvilket utfall som venter husøkonomi, kostøkonomi og fasilitetsstyring i det norske utdanningssystemet, akkurat som Robinson ikke kjente til hvilken skjebne som ventet ham, under oppholdet på øya der han var strandet.

Et litt morsomt tilleggspunkt, fortsatt med referanse til Robinson, er – som antakelig enkelte vet – at det fins to Robinson Crusoe-bøker, den opprinnelige fra 1719 skrevet av briten Daniel Defoe, og den franske romanen av Michel Tournier (1967).⁷ De to romanene ender med ulikt utfall. I begge tilfellene dukker det opp et skip, som legger anker ved øya. Men skal Robinson bli med båten, eller skal han bli værende på øya? I Defoe-romanen blir han med båten; i Tournier-romanen blir han igjen på øya.

Husøkonomi, kostøkonomi og fasilitetsstyring (sett samlet) kan illustrativt sies å stå overfor en tilsvarende usikkerhet og utfordring. Usikkerheten er denne: kommer det et skip til unnsetning? Og utfordringen ligger i om en skal bli værende på øya, eller

⁷ Originalutgavene er:

Daniel Defoe: *The Life & Strange Surprising Adventures of Robinson Crusoe, of York, Mariner*. W. Taylor, London 1719.

Michel Tournier: *Vendredi ou les limbes du Pacifique*. Editions Gallimard, Paris 1967.

Det fins en rekke norske oversettelser av Defoe-versjonen. Av Tournier-versjonen har vi følgende norske oversettelse (ved Per Christensen d.e.):

Fredag eller gjenfødelsen. Gyldendal Norsk Forlag, Oslo 1984.

om en skal dra med båten. I noen grad kan man påvirke sannsynligheten av en skipsankomst, men det fulle herredømmet har man definitivt ikke. Om man velger å bli med båten, blir opp til en selv, så på det nivået har man full kontroll (sett bort ifra eventuelle interne stridigheter, ved en flerhodet beslutning).

De fleste vil trolig tenke, at her er det bare å bli med skipet, dersom muligheten foreligger. Mest sannsynlig er det riktig, om man tenker i enkle baner. Men et endelig svar kan ikke gis, uten å definere hva det vil innebære «å bli med» og hva det vil innebære «å bli værende». Derfor kan man skjønne, at i en robinsonade⁸ vil valget ikke bli opplagt. Hva som er det beste utfall, vil avhenge både av båtens beskaffenhet og destinasjon (eksempelvis kan et skipsforlis inntreffe), og av hvilke fordeler en får ved å utfolde seg på en kjent og relativt kontrollerbar øygrunn.

Illustrasjonen med båt og øy leder oss inn i ulike perspektiver. Å bli med båten, kan bety å ta del i en utvikling, i «noe nytt»; men det kan også bety å gi avkall på det som er eller på den som man er, å forlate det som har vært definerende gjennom årtier. Å bli værende på øya, kan bety å takke nei til en gyllen framtid; men det kan også bety å ta vare på og leve i harmoni med en identitet og en tradisjon som man har skapt, og bygge videre på dette.

Vi ser at det fins ulike «smarte måter» å tenke framtid på. Og slik vil det også være for et (eller flere) løp for utvikling av kunnskap og kompetanse innen et fagområde og en profesjon. For å si det enkelt – og for å komme tilbake til virkeligheten – så er utfordringen for husøkonomene, kostøkonomene og fasilitetsstyrerne å finne de rette faglige formatene, som vil sikre arbeidslivet og brukerne de tjenester og den trivsel som disse utdanninger og profesjoner har å tilby. Vi vet av erfaring at virksomheter hever seg både på grunnlag av det som er, og på grunnlag av det som kan komme, dvs. det som man kan bli tilført utenfra. Resultatet blir som regel best, der man kan spille på begge strenger.

⁸ Begrepet «robinsonade» brukes mest i tre sammenhenger. Den første er i konstruksjon av romaner og fortellinger. Handlingen utspiller seg isolert fra samfunnet, som regel i en geografisk fjern utkant (illustrativt på en øy), der noen står overfor utfordringer og belastninger knyttet til overlevelse, selvberging, tilpasning til farlige/krevende omgivelser eller liknende. Den andre sammenheng er i overførte betydninger. Her beskrives situasjoner med former for sosial eller annen samfunnsmessig isolasjon, der man må kjempe for sin eksistens, sin berettigelse, sin posisjon osv., eller man må bygge opp noe på nytt, med de få midlene som man har til sin disposisjon. En tredje kategori av robinsonader er i filosofi og samfunnsvitenskap (typisk i samfunnsøkonomi, sosialantropologi, psykologi), der man bygger en teoretisk modell eller et resonnement (en analyse) ut ifra en hypotetisk ramme med svært sterke forenklinger av situasjonen som aktøren(e) befinner seg i. Eksempelvis kan en stille et spørsmål av denne typen: dersom man måtte klare seg i et vakuum, stole på egne krefter og bare disponere ressurser som man selv kan gjøre tilgjengelig, hvordan ville en gruppe individer bygge opp et fellesskap, eller hvordan ville et individ definere sine behov og gjennomføre aktiviteter?

Vedlegg

En oversikt over historiske linjer i den institusjonelle organiseringen av lederutdanningene for profesjonene mest kjent som husøkonom og kostøkonom

Periode	Husøkonomi	Kostøkonomi
1920–1949	Norsk hotellfaghøyskole tilbyr på denne tiden utdanningen som er mest relevant for hotelloldfruer; den kan i noen grad sies å være en forløper til oldfruekursene på 1950-tallet.	1926: Norske kvinners sanitetsforening utarbeider en betenkning om å etablere en utdanning for institusjonskjøkkensjefer. 1948: Etter initiativ av Sosialdepartementet oppstart av 14 dagers kurs for sjefer og bestyrere av kjøkken ved sykehus og helseinstitusjoner; etter hvert utvidelser av formålsgruppe og varighet. 1948: Stiftelse av De norske sykehuskjøkkensjefers forening.
1950–1959	1950: Den Norske Oldfrueforening stiftes av sykehusoldfruene. 1955: Med statstilskudd fra Kirke- og undervisningsdepartementet etableres «Kurs for utdanning av oldfruer til sykehus», med varighet 4-5 måneder, i regi av Oldfrueforeningen i samarbeid med Statens kvinnelige industriskole, som på 1960-tallet blir omdøpt til Statens lærerskole i forming. 1958-1959: Utvidelse til å gjelde hotelloldfruer, og forlengelse av kursene til 6-7 måneder. 1958: Norske Oldfruers Landsforbund stiftes.	1956: Opprettelse av Statens kjøkkensjefskole, i første omgang rettet mot kandidater med yrkesbakgrunn fra helse- og skoleinstitusjoner samt forsvarssektoren. En 2-årig utdanning med 6 måneder teori og halvannet år med praksis fra ulike praksissteder.
1960–1969	1960-tallet: Undervisning foregikk i hovedsak ved Radiumhospitalet, Ingeniørenes Hus og etter hvert ved en yrkesskole i Oslo. 1966: Kurset omdøpes til «Statens oldfruekurs Oslo». 1969-1970: Dette skoleåret utvides utdanningen til å bli et årskurs.	1963: Ansvaret for skolen overføres til Kirke- og undervisningsdepartementet (fra Sosialdepartementet). 1963: Skolen får faste lokaler på Ensjø i Oslo. 1967: Navneendring til Statens skole for kostholdsøkonomer (SSKØ). Uteksaminerte elever kan anvende tittelen kostholdsøkonom. Studiemodellen endres til to semestre med teorikurs med et mellomliggende praksisår. Undervisningen siste teorisemester er delvis linjedelt (linjer for sykehus, skoleinternat, forsvar). 1960-årene: Det tilbys en del spesialkurs samt etterutdanningskurs.
1970–1979	1973: Utdanningsvirksomheten flytter inn i egne lokaler på Linderud i Oslo og legges under en ny institusjonell enhet som gis navnet Statens Oldfrueskole.	1975: Rapport fra et utvalg som utredet behovet for og organiseringen av utdanning av personale til drift og ledelse av storhusholdninger (NOU 1975:36).

	1975: Rapport fra et utvalg som utredet behovet for og organiseringen av utdanning av personale til drift og ledelse av storhusholdninger (NOU 1975:36). 1978: Norske Husøkonomers Forbund stiftes, ved fusjon av tidligere oldfrueforeninger. 1979: Skolen skifter navn til Statens skole for husøkonomer (SSHØ).	1976: Norsk forening for ernæring og dietetikk blir det nye navnet til De norske sykehuskjøkkensjefers forening. 1970-årene: Økt fokus på ernæring. Et betydelig utviklingsarbeid med studieplanen, som gir seg utslag i en ny modell fra 1980.
1980–1989	1983: Utvidelse til 2-årig utdanning fra og med kullet 1983-1985 (siste 1-årige kull uteksamineres våren 1985). 1984: Samlokalisering med Statens husstellærerhøgskole på Stabekk. 1985: Status som høgskoleutdanning fra 1. januar. 1985: Stabekk høgskole opprettes, ved fusjonering av SSHØ, SSKØ og Statens husstellærerhøgskole. Husøkonomutdanningen inngår i en avdeling sammen med kostøkonomutdanningen.	1984: Samlokalisering med Statens husstellærerhøgskole på Stabekk. 1985: Status som høgskoleutdanning fra 1. januar. 1985: Stabekk høgskole opprettes, ved fusjonering av SSHØ, SSKØ og Statens husstellærerhøgskole. Kostøkonomutdanningen inngår i en avdeling sammen med husøkonomutdanningen. 1985: Benevnelsen kostøkonom erstatter kostholdsøkonom.
1990–2002	1994: Etablering av Høgskolen i Akershus; husøkonomutdanningen inngår der i en avdeling sammen med kostøkonom- og husstellærerutdanningene. 1998: Husøkonom- og kostøkonomutdanningene samles i ett institutt.	1994: Etablering av Høgskolen i Akershus; kostøkonomutdanningen inngår der i en avdeling sammen med husøkonom- og husstellærerutdanningene. 1998: Husøkonom- og kostøkonomutdanningene samles i ett institutt.
2003–2012	2003: Flytting til nybygd campus på Kjeller. 2003: Etablering av 3-årig husøkonomutdanning – Bachelor i husøkonomi og serviceledelse; denne tilbys som studieprogram i Samordna opptak. Fram t.o.m. høst 2012 tas opp ti studentkull. 2010: Norsk Forening for Service og Renhold (NFSR) blir etablert ved en fusjon av Norske Husøkonomers Forbund og Norsk Renholdsteknisk Forening. 2011: Høgskolen i Oslo og Akershus (HiOA) opprettes 1. august, ved en fusjon av Høgskolen i Oslo og Høgskolen i Akershus. Husøkonom- og kostøkonomutdanningene blir en del av Institutt for helse, ernæring og ledelse, under Fakultet for helsefag.	2003: Flytting til nybygd campus på Kjeller. 2003: Etablering av 3-årig kostøkonomutdanning – Bachelor i kostøkonomi, ernæring og ledelse; denne tilbys som studieprogram i Samordna opptak. Fram t.o.m. høst 2012 tas opp ti studentkull. 2007: Kost- og ernæringsforbundet viderefører virksomheten til Norsk forening for ernæring og dietetikk (navneskifte). 2011: Høgskolen i Oslo og Akershus opprettes 1. august, ved en fusjon av Høgskolen i Oslo og Høgskolen i Akershus. Husøkonom- og kostøkonomutdanningene blir en del av Institutt for helse, ernæring og ledelse, under Fakultet for helsefag.

Periode	Videreføring av husøkonomi og kostøkonomi under «paraplybetegnelsen» Fasilitetsstyring (Facility Management / FM)
2013-2019	2013: Bachelor i Facility Management (BFM) skal erstatte/videreføre de to bachelorene i husøkonomi og kostøkonomi. Imidlertid vrakes en opprinnelig planlagt FM-fordypning innen kostøkonomi, slik at dette fagområdet forsvinner fra studieplanen. Ved oppstart er BFM ved Institutt for helse, ernæring og ledelse, under Fakultet for helsefag. Til denne bacheloren, som har en markant høyere søkning gjennom Samordna opptak enn de to bachelorene i husøkonomi og kostøkonomi, tas det opp to kull; disse uteksamineres i 2016 (21 uteksaminerte) og 2017 (30 uteksaminerte).

	2015: Bachelor i Facility Management overføres til Handelshøyskolen ved Høgskolen i Oslo og Akershus, som er et institutt ved Fakultet for samfunnsvitenskap. 2015: BFM fjernes som eget studieprogram ved Samordna opptak. Studenter som sikter seg inn mot fasilitetsstyring, må søke seg inn på Bachelor i økonomi og administrasjon, der det etableres en valgfri FM-fordypning i 2. studieår (15 studiepoeng) + 3. studieår (60 studiepoeng). Kandidater med denne spesialiseringen uteksamineres med graden «Bachelor i økonomi og administrasjon, profil Facility Management», men etter søknad kan også tildeles graden «Bachelor i Facility Management». Det tas opp tre kull (2015-2017) som tilbys fordypningsprofil i FM (samlet uteksamineres 24 studenter for de tre årene 2018-2020). 2018: Høgskolen i Oslo og Akershus får universitetsstatus i januar og skifter navn til OsloMet – storbyuniversitetet. 2017-2019: Det iverksettes en ressursmessig avvikling av feltet husøkonomi/kostøkonomi/FM. En rekke ansatte slutter (noen ved pensjonering), og budsjettmidlene overføres til ansettelser på andre fagområder. Fra august 2019 er universitetslektor Ellen Nygard den eneste ansatte tilbake på FM-fagfeltet av de 7,2 årsverk som i 2015 ble overført til handelshøyskoleinstituttet, sammen med potensielt 180 studieplasser (hvert av de tre bachelorårene i FM var dimensjonert for 60 studieplasser). 2016-2019: I desember 2016 slår FM-bransjen alarm med bekymring om avvikling av BFM og nedprioritering av et sentralt fagfelt som renholdsledelse til å bli et valgemne på studiet. Bransjeorganisasjoner og fagforeninger tar flere initiativ for å opprettholde fasilitetsstyring som et utdanningstilbud ved HiOA/OsloMet. Instituttleder ved Handelshøyskolen Trine Ellekjær og programkoordinator for FM-fordypningen Knut Boge støtter ikke disse initiativene, og ved dekanvedtak av Ann-Helén Bay blir det i februar 2019 bestemt å nedlegge FM-profilen på Bachelor i økonomi og administrasjon. 2019: Universitetslektor Ellen Nygard (fagansvarlig for FM-fagene fra høsten 2019) og en rekke interne og eksterne aktører arbeider for at utdanningstilbud i fasilitetsstyring skal videreføres ved OsloMet, fortrinnsvis som et årsstudium, eventuelt i form av valgemner. Resultatet blir to valgemner ved andre lederutdanninger enn Bachelor i økonomi/administrasjon.
2020–2026	2020: Kort tid etter at Norge «stenger ned» grunnet koronapandemien, definerer Helse- og omsorgsdepartementet renhold og vaskeri som samfunnskritiske funksjoner. 2020: Det siste året med uteksaminering av kandidater med fordypning Facility Management i bachelorgraden økonomi og administrasjon. 2020: Fra og med høsten 2020 tilbys to emner i FM-fag, det ene i høstsemesteret og det andre i vårsemesteret. Det dreier seg om fordypninger og eksempelbruk i ledelse bl.a. med innretning mot renholdsfaget, vaskerifaget og matomsorgen. Emnene med titlene «Fasilitetsstyringen i organisasjoner» (10 studiepoeng) og «Pedagogisk ledelse og ressursutvikling innenfor fasilitetsstyring» (15 studiepoeng) tilbys som valgemner i årsstudiet Organisasjon og ledelse og i Bachelor i administrasjon og ledelse i offentlig virksomhet; i tillegg tas opp enkelttemnestudenter med studiekompetanse og relevant bransjeerfaring. 2022: Universitetslektor Ellen Nygard mottar NFSR sin «Bransjepris 2020» (utdeling utsatt til den første fysiske konferanse etter koronaen). Prisen begrunnes med Nygards engasjement for renholdsfaget, knyttet bl.a. til hennes innsats for å sikre utdanning på fagfeltet og tilføre kompetanse til bransjen, samt hennes informasjonsarbeid og produksjon av læringsmaterieill. 2024: Emnet Fasilitetsstyringen i organisasjoner fjernes som valgemne for studenter på Bachelor i administrasjon og ledelse i offentlig virksomhet. 2020-2026: Jevnlige diskuteres behov for å utdanne flere kandidater med god kompetanse i fasilitetsstyring. Organisasjoner i arbeidslivet – herunder Forskerforbundet, Fagforbundet, Norsk Arbeidsmandsforbund, NHO Service og Handel, Norsk Forening for Service og Renhold, og Divisjon Facilities Management ved Akershus Universitetssykehus – gjør flere forsøk på å få satt på dagsorden en styrking av FM-fagene og reetablering av Bachelor i fasilitetsstyring ved OsloMet.

	2026: I april blir Ellen Nygard utnevnt til æresmedlem av Norsk Forening for Service og Renhold (NFSR), bl.a. begrunnet med «fortjenestefull innsats for å utvikle og fremme fagområdene» til foreningen. 2026: I september markeres det med et jubileum at det er 70 år siden oppstart av statlig finansiering av oldfrueutdanning (1955) samt etablering av Statens kjøkkensjefskole (1956).
2027→	Renessanse for produksjon av kandidater på universitetsnivå med kompetanse innen fagområdene husøkonomi, kostøkonomi, fasilitetsstyring og storhusholdningsledelse/serviceledelse?

