



Notat

Dato: 25.04.2018
Arkivsak: 2018/10497-4
Saksbehandlar: olaand

Til: Yrkesopplæringsnemnda
Utval for opplæring og helse
Fylkesutvalet
Fylkestinget

Frå: Fylkesrådmannen

Løypemelding - verbalforslag PS 105/17

I Fylkestinget 12.12.2017 under sak PS 105/17 Årsbudsjett 2018/økonomiplan 2018-2021 blei det vedteke følgjande verbalforslag:

«Fylkestinget ser at Restaurant- og matfag har utfordringar knytt til rekruttering og gjennomføring. Næringslivet har behov for lærlingar, og elevar som vel restaurant- og matfag har gode moglegheiter til å få seg læreplass. Hordaland fylkeskommune skal etablere eit nettverk mellom fylkeskommunen, stat, næringsliv, matprodusentar, næringsmiddelindustrien og andre aktuelle aktørar med mål om å jobbe fram ein tiltaksplan for auka rekruttering og gjennomføring innan restaurant- og matfag.»

Det er ei kjend sak at søkinga til restaurant- og matfag har gått ned dei siste åra. Dette gjeld ikkje berre i Hordaland, men er ein nasjonal trend. Sidan 2012 har søkjartala til Vg1 restaurant- og matfag gått frå 210 til 161 i 2018, ein reduksjon på om lag 25% i Hordaland. Kokkefaget, som er det største lærefaget, har hatt ein reduksjon på tal kontraktar frå 82 i 2012 til 74 i 2017. Bergen er i den heldige posisjon at den er ein attraktiv by å gå i lære i. 15 av dei 74 kontraktane i 2017 er teikna med lærlingar frå andre fylkeskommunar. Andre fag som servitør, bakar, konditor og institusjonskokk slit også med utfordringar rundt rekruttering. I regjeringa sitt framlegg til ny tilbodsstruktur for yrkesfaga er det endringar som vil kunne ha innverknad på rekruttering til dei einskilde faga. Den nye tilbodsstrukturen vil verte gjeldande frå skuleåret 2020/2021.

Fylkeskommunen har gjennom prosjektet «Auka gjennomføring – fleire ut i lære» sett i gang arbeidet med å samle sentrale aktørar med tanke på å få til eit nettverk der målet er auka rekruttering til faga innan programområdet restaurant- og matfag.

Onsdag 21. mars 2018 møtte det 38 personar til ei dialogsamling på fylkeshuset. Der var det representantar frå NHO og LO, fagforbund, bransjeorganisasjonar, opplæringskontor, fylkeskommunen, dei vidaregåande skulane med RM-tilbod, prøvenemnder og verksemder med yrka kokk, servitør, bakar, konditor, institusjonskokk og butikkslaktar.

Stikkord som kom opp denne dagen og som ein vil arbeide vidare med, var

- Nytenking
- Betre samarbeid – mellom skule og skule, bedrift og bedrift og skule og bedrift.
- Dele informasjon – ein veit ikkje alltid kva den andre gjer eller tenkjer.
- Beskytte yrkestittel – alle kan lage mat, men alle er ikkje kokkar. Kanskje krav om fagbrev for å opne restaurant.
- Auka status – gjere eit fag- eller sveinebrev meir verdt. Etablererprøva og kunnskapsprøve (skjenkeprøva) inn i læreplanen.
- Omdømme – bransjen slit med eit dårleg omdømme, mykje grunna dekninga i media.
- Utvikle ein kunnskaps-/næringsklynge-metodikk i tilnærminga til arbeidet
- Viktig å oppretthalde utdanningstilboda på skulane, rekrutteringsarbeidet byrjar i ung alder og krev langsiktig arbeid.

Arbeidet vil ha tydeleg forankring i Regional plan for kompetanse og arbeidskraft. Det vidare arbeidet må sjåast i lys av dette og bør bli eitt av tiltaka i denne planen. Arbeidet vil knytte saman regionalavdelinga og opplæringsavdelinga.

Det er i dag 159 ledige stillingar som kokk på finn.no. Dette syner at tilgang til rett kompetanse er kritisk. Som nemnt tidlegare er dette ei nasjonal utfordring, og det vart mellom anna arrangert ein landskonferanse for restaurant- og matfag 9.-10. april med hovudtema «Rekruttering», der NHO var hovudarrangør. Den 25. april inviterte Adecco saman med Bergen Kokkenes Mesterlaug, NORES og Bergen Næringsråd til samling i Bergen der tema var «Hvordan øke rekrutteringen til HoReCa-bransjen»

Bransjane sjølv ser også eit klart behov for auka rekruttering. Mellom anna er det ei nyoppretta stifting for rekruttering til restaurant- og matfag som er oppretta av ASKO Norge AS, NHO Reiseliv, Norges Kokkemesteres Landsforening, Mat & Drikke gruppen AS og Scandic Hotels AS. Også Nortura har tatt ansvar og har «Nortura Ung», der dei fremjar alle lærefaga dei tilbyr og arbeider med å rekruttere til desse.

I Hordaland har opplæringskontoret for hotell og restaurant fått støtte frå fylkeskommunen og oppretta ei ny stilling som skal arbeide med auka rekruttering. Vi har aktørar som ønskjer å starte eit matfagleg senter, og Fusa vidaregåande skule søker om TAF RM frå skuleåret 2019/2020.

Hordaland fylkeskommune har gjennomført ei kartlegging av fag- og yrkesopplæringa i fylket. Kartlegginga er gjennomført i samarbeid med forskingsmiljøet knytt til Handelshøyskolen BI. BI har levert ein rapport der dei kjem med nokre klare tilrådingar. Mellom anna tenkjer dei seg at arbeidslivet tek på seg eit større ansvar enn i dag. BI har peika på restaurant- og matfag som eit satsingsområde. Fylkeskommunen vil sjå på om det er grunnlag for eit vidare samarbeid med dette forskingsmiljøet.

Det skjer mykje positivt, men utfordringa er sjå tinga i samanheng. Hordaland fylkeskommune vil setje seg i førarsetet for dette arbeidet, slik at alle dei gode tiltaka dreg i same retning. Utfordringa er korleis vi kan gjere desse faga så attraktive at ungdom faktisk vel denne utdanninga. Det vil i prosjektet særleg vere fokus på kokkefaget, men også andre fag i restaurant- og matfagområdet vil bli omfatta.

Det er eit krevjande arbeid, som det vil ta tid å setje opp. Fylkesrådmannen vil i løpet av hausten 2018 kome attende med eit konkret forslag til tiltaksplan, der både tidshorisont og økonomi vert belyst.