

NotatDato: 23.04.2018
Arkivsak: 2018/10497-3
Saksbehandlar: olaand

Til: Torbjørn Mjelstad

Frå: Ola Dahl Andersen

Oppsummering - så langt og veggen vidare

På møtet i Fylkestinget 12.12.2017 under sak PS 105/17 Årsbudsjett 2018 / økonomiplan 2018/2021 kom følgjande verbalforslag:

Fylkestinget ser at Restaurant- og matfag har utfordringar knytta til rekruttering og gjennomføring. Næringslivet har behov for lærlingar, og elevar som vel restaurant- og matfag har gode moglegheitar til å få seg lære plass. 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.

Fagopplæringskontoret har gjennom prosjektet «Auka gjennomføring – fleire ut i lære» satt i gang eit arbeid med å samle eit nettverk med sentrale aktørar og prøve å få til eit klyngearbeid 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 verksemdar 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
- Auka status – gjere eit fag- eller svennebrev meir verdt
- Omdømme – bransjen slit med eit dårleg omdømme, mykje grunna dekninga i media.

Framover skal ein opprette dialog mellom opplæringsavdelinga og regionalavdelinga og sjå på hensiktsmessig organisering av det vidare arbeidet. Klyngetanken er tenkt som ein moglegheit.

Søkjertala går ned også i 2018. Samstundes ligg det i dag ute 159 ledige stillingar som kokk på finn.no. Denne nedgangen har pågått over lang tid. Derfor er denne utfordringa no kome på agendaen mange stader. Mellom anna arrangerte NHO og andre ein landskonferanse for restaurant- og matfag den 9.-10.

april med hovudtema «Rekruttering». Den 25. april inviterer Adecco saman med Bergen Kokkenes Mesterlaug, NORES og Bergen Næringsråd til samling i Bergen der tema er «Hvordan øke rekrutteringen til HoReCa-bransjen»

Vi har ein samfunnskontrakt som stiller krav om større forplikting frå arbeidslivet. Det er ein nyoppretta stiftelse for rekruttering til restaurant- og matfag som er oppretta av ASKO Norge AS, NHO Reiseliv, Norges Kokkemesteres landsforening, Mat 6 Drikke gruppen AS og Scandic Hotels AS. Også Nortura har tatt ansvar og har eit eige prosjekt kalla «Nortura Ung» der dei fremmer alle lærefaga dei har og arbeider med å rekruttere.

Her i Hordaland har Opplæringskontoret for hotell og restaurant fått støtte frå Regionalavdelinga 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. BI har gjennomført eit forprosjekt som peiker på restaurant- og matfag som ein bransje som treng endring og nytenking. Her er det tidleg innsats ned i ungdomskulen som er stikkord, og tidleg forplikting frå næringslivet som tar eit større ansvar for opplæringa enn det er i dag.