

Lom treng vidaregåande skule,

På ein solfylt vårdag var jeg så heldig å sitja einsleg på Vesle Galdhøpiggen

etter skitur over Styggebrean.

Det var klar, blå himmel og vindstille

Majestetiske fjell, kvite brear og snøkleddde toppar i alle retningar.

Eg kunne ha vore her for 2000 år sidan og sett det same, og er glad for neste generasjon i familien har fått -og får-denne opplevinga.

Det må vere den enklaste måten å forklare berekraft på .Men samstundes den mest krevjande. For det er dette gjestane som besøker vår destinasjon ser på som noko av det mest attraktive,

Meisterkokk Arne Brimi gjev eit godt bilete på det når han beskriv smaken av rein vi serverer ved matbordet vårt. Det er ursmaken av det norske kjøtet.

Fordi reinen beiter i de same områda som for 2000 år sidan, og et akkurat den same maten som den gong da.

I fleire generasjonar har fjellturistar og reisande gjester kjent på slit, variabelt vær og sult, etterfylgt av glede og meistring. Glede over å kome fram til hytta, hotellet med gode sengar, mat og vertskap.

Kjerneverksemda for reiselivet i Lom er mat, gode senger og opplevingar I storslått, krevjande og vakker fjellnatur,

I generasjonar har reiselivet utvikla seg steg for steg ved hjelp frå lokale kokkar, erfarne fjellguider og ungdom som vil jobbe i feriar og på fritida

**Den vidaregåande skulen i Lom: ungdommen i bygdene våre, er den viktigaste kapitalen vi har.**

Ikkje berre som sommar- og feriehjelp på turisthytter og hotell, men som aktive leiarar for dei yngre innan idrett -og kulturtilbod.

Friluftsfaga på skulen har gjeve aspirantar til guider i fjellheimen, med fokus på både kursverksemd, jakt og fiske, breføring og fjellklatring - både sommar og vinter

Ved å vekse opp med slike naturgjevne moglegheiter kring seg, tileignar

elevane seg særleg god lokalkunnskap om attraktive turmål i høg fjellsterrang. Dei har tilgang på brekurs og utandørs eigenopplevingar gjennom heile året. I Lom har vi dessutan eit mangfald av bedrifter som bidreg til å gje elevane eit unikt utviklingstilbod, ein har Norsk fjellsenter med høg kompetanse på skred og fjellsikring, Lom steinsenter, fjellredningsgrupper- og ikkje minst serveringsbedrifter av høg kvalitet, som gjerne tek inn lærlingar,

Erfarne guider sørger for den vidare slik at kulturen blir halde ved like.

Reiseliv kan dessutan garantere vidaregåande- elevar både sommarjobb og helgejobb.

Sesongen er stutt og hektisk, og mange av ungdommane arbeider i same bedrift og under studietida, fram til dei er ferdig utdanna.

Dette gjev bedriftene ei god og stabil grunnstamme av arbeidsfolk som er særdeles viktig både på kjøkken, i matsalen, på romma, resepsjonen eller ute på tur.

Vi treng denne aldersgruppa i bygda vår. Dessutan er den vidaregåande skulen i Lom ein skule som kan vise til gode elevresultat, høg grad av fullført studietid -og eit godt læringsmiljø.

Skulen er og ein kompetansearbeidsplass som lokalsamfunnet nyter godt av i kvardagen.

Gjennom byggfaga ,er det utvikla kunnskap og erfaring med lafting og vedlikehald av tømmerbyggnader. Ein kunnskap som var i ferd med å forsvinne. Nå vert det utdanna tømrrarar som beherskar faget- og ikkje minst, vidarefører det.

Bedrifter med spesialkompetansen har og etablert seg ut fra den lokale og nasjonale etterspurnaden.

Dette er distriktpolitikk.

Vil vi ha folk i bygdene? vil vi at folk skal flytte hit? Da bør skulegang til og med vidaregåande være det fyrste vi sikrar, og seier ja til.

Med venleg helsing

Anne Wangen/ Juvasshytta Turisthytte

