

Til:
Innlandet Fylkeskommune
Kompetanse og tannhelse

Uttalelse fra Valdres Næringshage basert på innspill fra mat- og reiselivsbedrifter vedr. forslag om å legge ned Restaurant- og matfag ved Valdres vidaregåande skule.

Vi viser til høring om ny skole- og tilbudsstruktur for Innlandet fylke med høringsfrist 31.08.2024.

Valdres vidaregåande skule er ikke foreslått nedlagt i noen av de tre modellene for ny skolestruktur. Imidlertid er Restaurant- og matfag foreslått nedlagt.

Jfr dialog med vårt Interpolitiske Råd (IPR Valdres) hersker det noe tvil om høringen gir mulighet for å gi innspill til dette. Tilsynelatende er det skolestrukturen og ikke tilbudsstrukturen det er mulig å gi høringsinnspill til. Videre hersker det tvil om når den eventuelle nedleggningen av studietilbudet Restaurant- og matfag vil gjelde fra.

Da vi i vår ble gjort kjent med at Restaurant- og matfag står i fare for å bli lagt ned som tilbud ved Valdres Videregående skole sendte vi ut en spørreundersøkelse til våre målbedrifter (som vi har en utviklingsavtale med) – og til flere bedrifter som vi har jobbet med før eller som har deltatt på våre kurs og arrangement.

Vi ønsker uansett å gi en generell uttalelse om behovet for Restaurant og matfag – der vi også viser til innspill vi har fått fra bedriftene gjennom vår spørreundersøkelse i juni. Se vedlegg 1) og en oppsummering av den lenger ned.

Det er stor satsing på lokalmat i Valdres nå. Både Visit Valdres, Valdres Næringshage og i samarbeid Omstillingsprogrammet i Nord-Aurdal er det flere prosjekter på gang både for produksjon og lokal foredling av råvarer. Dette er basert på behov og initiativ fra næringen selv. Vi i Valdres Næringshagen jobber mest med enkeltbedrifter og vi ser at det er stort behov for fagkompetanse i en stor del av denne næringa i Valdres. De fleste i bransjen gir uttrykk for at de sliter med å få tak i kokker, og dette gjelder også flere enn de 13 bedriftene som svarte på undersøkelsen under.

13 bedrifter svarte i spørreundersøkelsen, og vi kan oppsummere følgende fra svarene:

Hvem representerer du? 13 svar

85 % av dem er en virksomhet innen restaurant – og matfag

15 % av dem er lokalmatprodusenter – og halvparten av dem igjen ser for seg å ansette kokker på sikt



Hva slags påstand gjelder din virksomhet: 13 svar

70 % av alle svarer at de alltid har hatt behov for kompetanse fra Restaurant – og matfag og de kommer til å ha det i framtida. 23 % sier at de vil få behov for denne kompetansen i framtida. 7 % er litt usikker på utdanninga er attraktiv nok for de som virkelig ønsker inn i faget ved Valdres Vidaregåande skule.

Har virksomheten din behov for lærlinger eller ansatte fra Restaurant og matfag (RMF) i Valdres? 13 svar

54 % svarer at de ønsker seg lærlinger, som kan bli deres arbeidskraft i framtida.
15 % svarer at de har ikke tid til å ha lærlinger, men de vil ha stabil arbeidskraft fra Valdres
15 % kan vurdere lærlinger, men vil helst ha arbeidere med fagbrev fra Valdres.
8 % sier at det trengs utmerkede kokker, om de så kommer fra andre steder i verden
8 % svarer at det alltid trengs arbeidere med fagkunnskaper, men det trengs bra utdanning

Hvilke konsekvenser vil din virksomhet få ved en eventuell nedleggelse av Restaurant og matfag ved Valdres Vgs? 13 svar

Av de spurte sier ni deltakere RMF bør bestå, mens fire har ikke formening om dette.

Her er noen av sitatene fra bedriftene:

Vi må ha denne linjen i valdres. Vi lever av «turister»

Vanskelig for å få stabil arbeidskraft fra Valdres.

Som sesongbedrift, ingen konsekvenser direkte, men at det ikke utdannes restaurant- og matfag arbeidere i Valdres, vil kunne påvirke oss indirekte.

Vi får ikke tilgang på lærlinger fra Valdres, vi har 1-2 lærlinger hvert år og rekrutterer kun fra Valdres.

Vi er avhengig av rekruttering av nye medarbeidere inn i ikke bare min bedrift men alle som driver med servering og mat i hele Valdres, vi kan ikke som være med på å godta at denne linjen blir borte, Vi Må kjempe for endringer i holdninger til yrke

En reiselivsregion som Valdres trenger rekruttering innen Restaurant og matfag. Negativt for hele næringa.

Vi mister lokale utdannet i restaurant- og matfag. Av erfaring er lokal arbeidskraft stabile, de blir lenger og har høyere kompetanse på lokalmat som gjester etterspør.

*Vi mister en viktig kilde til arbeidsplasser som igjen generer innbyggere og fag kompetanse
Har ikkje hatt kontakt med R/M*

Dårligere lokal tilhørighet og mulig kvalitet

Blir vanskelig å rekruttere kvalifiserte personell.

Ingen, då det er før lite elever på utdanningen, trengs bedre fokus på att få elever til att søka sig til Valdres

De siste spørsmålene i undersøkelsen går mer på hva vi som regionale instanser kan gjøre for å øke attraktiviteten ved RMF i framtida. Svarene kan sees i vedlegget nederst i sin helhet.

Vi vil her framheve noen av dem – da det er flere som har sterke ønsker for å beholde RMF:

Deres argument om samfunnets kompetansebehov, spesielt behovet for å tilpasse tilbudsstrukturen i videregående opplæring til arbeids- og næringslivets behov, er forståelig.



Imidlertid bør det bemerkes at nedgangen i elevtall ikke nødvendigvis betyr at tilbudene må reduseres. Tvert imot viser den økende etterspørselen etter restaurant- og matfaglig kompetanse i vår region behovet for å opprettholde og styrke dette tilbudet.

Vår region er fundamentert på matproduksjon og turisme, og det er nettopp matfaglig kompetanse som vil være avgjørende i årene som kommer. Etterspørselen etter fagfolk innen denne bransjen er stor, og mulighetene for lærlingplasser og jobbmuligheter er garantert for de som ønsker det. Valdres har behov for flere dyktige kokker og servitører.

Restaurant- og matfag er ikke bare viktig, det er også det eneste faget ved Valdres videregående skole som direkte understøtter behovene til reiselivsnæringen i vår region. Å fjerne dette tilbudet vil være å ignorere behovene til både industrien og våre unge mennesker som ønsker å forfølge en karriere i denne sektoren.

Vi støtter ellers utredningen og høringsinnspillet fra Interpolitisk Råd i Valdres:

Tre gode grunner til å beholde Restaurant- og matfag (RM) i Valdres:

1. Søkertall:

Begrunnelsen i saksutredningen for skolestruktur er at RM har hatt lave søkertall over lengre tid. Dette stemmer bare delvis. De siste to årene har søkertallene til RM økt. Dette er fordi næringen selv har mobilisert og gjort en jobb med å inspirere skoleelever til å velge denne yrkesveien.

Vi ber derfor om at søkertallene for de siste to årene blir lagt til grunn for vurderingen.

2. Reiselivet i Valdres:

Valdres har en lang tradisjon for reiseliv. I lengre tid har det blitt satset mest på hyttebygging og «kalde senger». Nå er denne trenden i ferd med å snu. De siste årene har vi opplevd større pågang av både norske og utenlandske gjester som etterspør et service- og mattilbud. Videre er store deler av næringen i ferd med å omstille seg til mer bærekraftig drift, større delingskultur og sirkulær tankegang. Det satses på overnatting i «varme senger», matopplevelser og høy kvalitet i Valdres. Det vil være ødeleggende for denne satsingen å miste utdanningstilbudet Restaurant- og matfag ved den lokale skolen.

3. Lokalmat i Valdres:

Det er stor satsing på lokalmat i Valdres nå. Gjennom Omstillingsprogrammet i Nord-Aurdal og behov fra næringen selv er det flere prosjekter på gang både for produksjon og lokal foredling av råvarer. Dette er helt i tråd med uttalelser fra Landbruks- og matminister Pollestad om at volumet av lokalmat skal øke med 30 % innen 2030. Innovasjon Norge er inne i satsinger både på fisk, meieriprodukter og ulike typer kjøtt, både gjennom landbruksordninger og foredling. Bedrifter som foredler lokale råvarer sliter med rekruttering av arbeidskraft. Bransjen er selv villige til å bidra for å inspirere til at ungdom velger denne utdanningen.

Det vil være et stort tap for lokalmatsatsingen i Valdres å miste det lokale opplæringstilbudet.

Interpolitisk råd i Valdres mener det er feil å legge ned Restaurant- og matfag ved Valdres videregående skule.

Fagernes 27.05.2024



Valdres Næringshage har med seg mange av bedriftene vi jobber med når vi mener at det er helt feil tidspunkt å legge ned Restaurant- og matfag ved Valdres Vidaregåande Skule.

Reiselivsbransjen har selv gjort flere tiltak – blant annet Drømmedagen på Beitostølen to år på råd, og flere av dem har også blitt bedre på å ta inn lærlinger. Når vi nylig ble resertifisert som bærekraftig Reisemål fikk Valdres – regionen skryt av Ingunn Sørnes i Innovasjon Norge fordi var en av de beste regionene i landet på å ta inn lærlinger i reiselivsnæringa.

Når søkertallene nå har snudd og det er sterke signaler fra næringa selv, både gjennom denne spørreundersøkelsen og i vårt arbeid med restaurant - og matbedrifter ellers, så vil Valdres Næringshage gi innspill på at det er helt feil å legge ned RMF ved Valdres vidaregåande skule nå.

Fagernes 31. august 2024

Med vennlig hilsen

Tone Ranheim

Daglig leder

Vedlegg 1) Kopi av spørreundersøkelsen som ble gjort til bedrifter vi jobber med i Valdres Næringshage i juni 2024

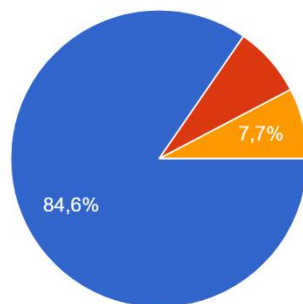
«Trenger vi restaurant og matfag på Valdres Videregående i fremtiden? «

Vedlegg 1) Kopi av spørreundersøkelsen som ble gjort til bedrifter vi jobber med i Valdres Næringshage i juni 2024

Trenger vi restaurant og matfag på Valdres Videregående i fremtiden?

Hvem representerer du?

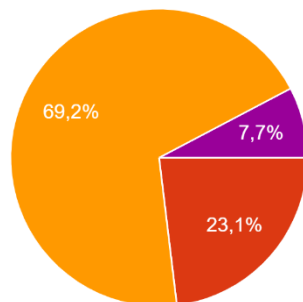
13 svar



- Virksomhet innen restaurant- og matfag
- Lokalmat produsent
- Lokalmatprodusent og kafedriver. Vil ansette kokker på sikt.

Hva slags påstand gjelder din virksomhet?

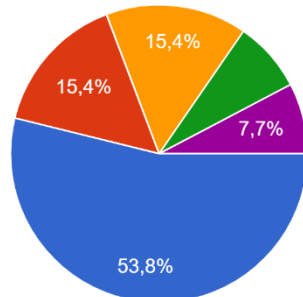
13 svar



- Vi har hatt behov for kompetanse fra Restaurant- og matfag tidligere, men...
- Vi kommer til å få behov for kompetanse fra Restaurant- og matfag, men har ik...
- Vi har alltid hatt behov for kompetanse fra Restaurant- og matfag, og kommer...
- Det har ingenting å si for min bedrift verken før eller nå
- lit usikker på vis utdanningen er attraktiv i Leira

Har virksomheten din behov for lærlinger eller ansatte fra Restaurant og matfag i Valdres?

13 svar



- Vi ønsker oss lærlinger, som kan bli vår arbeidskraft i fremtiden
- Vi har ikke tid til å ha lærlinger, men trenger stabil arbeidskraft fra Valdres...
- Vi kan vurdere lærlinger, men vil helst ha arbeidere med fagbrev fra Valdres
- det trengs alltid arbeider med fagkunnskaper, men det trengs bra ut...
- Vi trenger utmerkede kokker. Om de så kommer fra andre steder av verden.

Hvilke konsekvenser vil din virksomhet få ved en eventuell nedleggelse av Restaurant- og matfag på Valdres VGS? 13 svar

Av de spurte sier ni deltakere RMF bør bestå, mens fire har ikke formening om dette.

Vi må ha denne linjen i Valdres. Vi lever av «turister»!

Vanskelig for å få stabil arbeidskraft fra Valdres.

Som sesongbedrift, ingen konsekvenser direkte, men at det ikke utdannes restaurant- og matfag arbeidere i Valdres, vil kunne påvirke oss indirekte.

Vi får ikke tilgang på lærlinger fra Valdres, vi har 1-2 lærlinger hvert år og rekrutterer kun fra Valdres.

Vi er avhengig av rekruttering av nye medarbeidere inn i ikke bare min bedrift men alle som driver med servering og mat i hele Valdres, vi kan ikke som være med på å godta at denne linjen blir borte, Vi Må kjempe for endringer i holdninger til yrke!

En reiselivsregion som Valdres trenger rekruttering innen Restaurant og matfag. Negativt for hele næring.

Vi mister lokale utdannet i restaurant- og matfag. Av erfaring er lokal arbeidskraft stabile, de blir lenger og har høyerer kompetanse på lokalmat som gjester etterspør.

Vi mister en viktig kilde til arbeidsplasser som igjen generer innbyggere og fag kompetanse!

Har ikke hatt kontakt med R/M

Dårligere lokal tilhørighet og mulig kvalitet!

Blir vanskelig å rekruttere kvalifiserte personell.

Ingen, då det er før lite elever på utdanningen, trengs bedre fokus på å få elever til å søke seg til Valdres

Vet ikke.

Hva kan virksomheter og offentlige instanser i Valdres gjøre, for å øke attraktiviteten for Restaurant- og matfaget ved Valdres VGS i fremtiden?

Vi ble bli mer synlige tidlig i klassetrinnene

Turistbedrifter og serveringsplasser burde vel ha stor nytte av å ha lokal arbeidskraft fra Valdres.

Se til Trondheim, og prosjektet: Vi dekker til fest.

At vi må inn når eleven går på ungdomsskolen for å fortelle om hvor spennende dette yrket er, slik at flere får lyst til å søke seg på denne linjen. I dag tror jeg denne linjen blir oppfattet som en oppsamlings linje for de som ikke kommer inn på den linjen de har søkt. Det må virkelig gjøres noe med holdningene til Restaurant og matfag, det kan ikke være en linje som tar imot alle som har rett til skolegang og videregående opplæring, det betyr at mesteparten av eleven har spesielle behov som igjen går utover kvaliteten på læringen for den som virkelig vil, da blir dette helt feil- det oppstår mobbing og det er ikke "tøft og si du går på matfag akkurat" nå men det kan bli det i fremtiden. Det må en endring til og kvaliteten må økes og vi må hjelpe Linjen til å bestå Nye Krefter og kvalitetsheving må til for å gjøre det mer attraktivt

Løfte fram reiselivsnæringen som en bærebjelke for Valdres og Innlandet i framtida! Bygge stolthet omkring yrkesvalg i denne retningen.

Fortsette med inspirasjonsdag for 10. klassinger med næringen. Fortsette med utplassering. Gjøre studieplassene mer attraktive, skaffe lærlinger plasser

Vise interesse for og samarbeide med næringsmiddelverksmdene i distriktet

Ha fokus og bruke mer tid på markedsføring og gleden ved å drive i denne bransjen

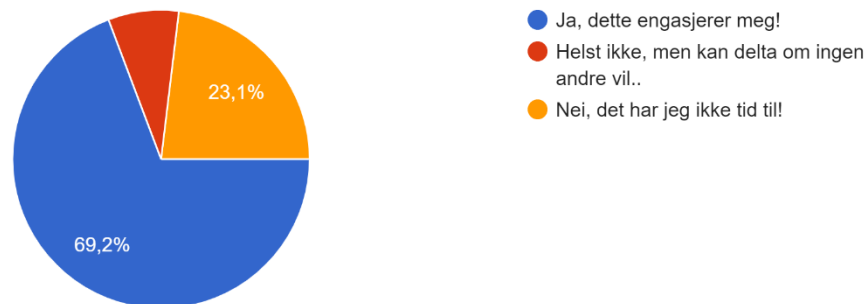
Fremsnakke faget og muligheter.

ett bra program med interessert personell med bred kunnskap i yrket, det rekker ikke med rakfisk og rømmegrøt

Viktigste er at de kommer seg ut og får med seg impulser utenfra Valdres før de kommer seg tilbake som en del av sin egen trening.

Kan noen i din virksomhet være interessert i å sette av litt tid til videre arbeid? For eksempel delta på diskusjonsmøter sammen med virkemiddelapparatet fysisk eller digitalt.

13 svar



Har du noe mer på hjertet? Fortell oss gjerne. 7 svar
 Stå på for R&M-fag i valdres!

Behovet er der, men vil noen arbeide med mat?

Valdres og Innlandet må sammen skape entusiasme, stolthet og engasjement for reiselivsnæringen som en bærebjelke for vårt samfunn i framtida. Det må også knyttes tettere relasjoner med landbruk- og reiselivsnæringene. Den ene er avhengig av den andre og vise versa. Vi trenger et levende landbruk for å produsere lokale kvalitets-råvarer, og til å pleie og holde kulturlandskapet i hevd. Vi trenger en oppegående reiselivsnæring med



søkelys på bærekraft gjennom å bruke lokale og kortreiste råvarer i størst mulig grad i sine serveringssteder. Begge næringer gir arbeidsplasser som vil opprettholde bosettingen, sysselsettingen og dermed livskraftige bygdesamfunn inn i framtida.

Vi kan ikke leve av døgnfluer innen design og it i framtida. Vi trenger produksjon!

Vi ønsker å uttrykke vår sterke motstand mot forslaget om nedleggelse av restaurant- og matfag ved Valdres videregående skole fra høsten 2025. Dette kommer etter en betydelig økning i antall søkere, som et resultat av målrettet og vellykket rekrutteringsarbeid i samarbeid mellom reiselivsbransjen og skolen.

Deres argument om samfunnets kompetansebehov, spesielt behovet for å tilpasse tilbudsstrukturen i videregående opplæring til arbeids- og næringslivets behov, er forståelig. Imidlertid bør det bemerkes at nedgangen i elevtall ikke nødvendigvis betyr at tilbudene må reduseres. Tvert imot viser den økende etterspørselen etter restaurant- og matfaglig kompetanse i vår region behovet for å opprettholde og styrke dette tilbudet.

Vår region er fundamentert på matproduksjon og turisme, og det er nettopp matfaglig kompetanse som vil være avgjørende i årene som kommer. Etterspørselen etter fagfolk innen denne bransjen er stor, og mulighetene for lærlingplasser og jobbmuligheter er garantert for de som ønsker det. Valdres har behov for flere dyktige kokker og servitører. Restaurant- og matfag er ikke bare viktig, det er også det eneste faget ved Valdres videregående skole som direkte understøtter behovene til reiselivsnæringen i vår region. Å fjerne dette tilbudet vil være å ignorere behovene til både industrien og våre unge mennesker som ønsker å forfølge en karriere i denne sektoren.

Det handlar bl.a. om å gjera utdanninga relevant og interessant. Det blir den dersom dei unge veit at det er behov for den både lokalt og andre stader. Kjennskap og samarbeid med næringsmiddelverksemdar utover hotella vil vera av det gode.

kan tenke meg att det er svart med rimelig boende før elever som før alla andra som vil flytte hit! Det gjør att det ikke kommer annen utdanna personell før næringen som er viktig før utvekligen av den lokalmat produksjon som finns i området

Svaret mitt er ikke helt i tråd med spørreundersøkelsens intensjon. Vi trenger kokker, svært gode kokker for å vise frem lokalmat. Gode folk trenger miljø. Får de det ved VGS? Mulig, men det er også mulig at det er riktig at Matfag legges til områder med i hvert fall større miljøer. Har ikke svar her, bare spørsmål.