

## **Framtidig skole- og tilbudsstruktur og alternative opplæringsmodeller for videregående opplæring i Innlandet – høringsinnspill**

Vi viser til vedtak i Fylkesutvalget 30.04.24, og har følgende innspill på de ulike hørings spørsmålene.

### **Vedtak 2, kulepunkt 1:**

#### **Opplevs fordelingen mellom studieforbereende og yrkesfag hensiktsmessig for å tilfredsstille fremtidige behov i arbeidslivet?**

Nord-Gudbrandsdal synes å ha hatt en skjevfordeling mellom studieforbereende og yrkesfag hittil, og dette har nok bidratt til nedleggelsen av flere yrkesfaglige tilbud ved avd. Otta. Og i løpet av de 10 siste årene har elevene f.eks mistet muligheten til å søke Vg2 frisør, Vg2 industrideknologi, Vg2 IKT og Vg2 reiseliv i regionen.

Ved en eventuell nedleggelse av avd. Dombås, avd. Lom og utdanningsprogrammene Salg, service og reiseliv og Restaurant- og matfag ved avd. Otta, vil Nord-Gudbrandsdalen miste ytterligere *tre yrkesfaglige* utdanningsprogrammer. Og yrkesfagelevne i regionen vil stå igjen med kun to tilbud å kunne søke på: Helse- og oppvekstfag og Teknologi- og industrifag. Dette er en altfor *smal* yrkesfaglig tilbudsvifte å tilby elevene og ikke minst næringslivet i Nord-Gudbrandsdalen! Til sammenligning foreslås det i høringsdokumentet å beholde fire yrkesfaglige utdanningsprogrammer ved Valdres vgs og fem tilbud ved Nord-Østerdal vgs.

### **Vedtak 2, kulepunkt 3:**

#### **Hvordan kan vi tilrettelegge for borteboere bedre enn i dag?**

Nord-Gudbrandsdal vgs, avd. Otta har inneværende skoleår 31 hybelboere, og skolen har kontakt med private huseiere som leier ut av 55 hybler/rom på Otta. Thon Partner Hotel Otta har også 10 rom disponibelt til elever, og dette antallet kan iflg daglig leder økes til 16 rom.

### **Vedtak 2, kulepunkt 8:**

#### **Hvordan bør den videregående skole- og tilbudsstrukturen utformes for å sikre at flere fullfører videregående opplæring?**

Å få innvilget førsteønsket sitt har stor betydning for elevers gjennomføringsgrad. Det er derfor avgjørende å beholde en god *bredde* i utdanningstilbudene også i distriktene. På denne bakgrunnen anbefaler vi fortsatt drift av utdanningsprogrammene SSR og RM ved Nord-Gudbrandsdal vgs, avd. Otta ut fra følgende argumentasjon.

### **Fortsatt utlysning av utdanningsprogrammene Salg, service og reiseliv (SSR) og Restaurant- og matfag (RM) ved Nord-Gudbrandsdal vgs, avd. Otta**

#### **Søkertall**

SSR og RM har hatt lave søkertall over tid, og dette kan ha flere årsaker. En viktig årsak synes å være den årvisse usikkerheten omkring igangsetting av tilbudene.

Det er naturlig å forvente en økning i søkertallene, dersom de studiespesialiserende tilbudene ved avd. Dombås og avd. Lom legges ned.

Rekruttering til matfagene har vært en utfordring også nasjonalt. Her forventer vi at rekrutteringsprosjektet «Ung i reiselivet» og det fylkeskommunale rekrutteringsprosjektet knyttet

opp mot Opplæringskontoret Brimi-kjøken vil gi økt rekruttering over litt tid.

### **Næringslivets behov**

Ifølge NAV mangler serveringsbransjen i Norge over 5000 tilsatte, og Stillingsleppet 2024 viste at også Gudbrandsdalen skriker etter fagutdannede kokker, salgs- og reiselivsmedarbeidere:

<https://www.komtiloss.no/stillingsleppet#3204>

Alle kommuner i Nord- og Midt-Gudbrandsdalen har reiseliv som satsningsområde, og verdiskapingen i reiselivet i Gudbrandsdalen er på 1,1 mrd kroner. Innholdsbransjene (overnatting, servering og opplevelser) har stått for 90% av verdiskapingen i Gudbrandsdalen og sysselsetter 15% av alle ansatte i næringslivet i Gudbrandsdalen. (Tall fra situasjonsanalyse for Gudbrandsdalen, utarbeidet av 2469 Reiselivsutvikling og Menon, 22.06.2022). Dette viser at det er stort behov for kompetanse og rekruttering til reiselivet i Gudbrandsdalen.

§5-3 i ny Opplæringslov vektlegger også at fylkeskommunen i planlegging og utbygging av det videregående tilbudet «skal leggje stor vekt på kva kompetanse samfunnet treng».

### **Otta som regionalt nærings-, tjeneste- og kompetansesenter**

Fylkeskommunen har i mange år hatt satsing på regionsenter som en del av sin strategi for utvikling av Innlandet/Oppland. Bakgrunnen for en slik prioritering er at regionsentrene rundt omkring i fylket skal bidra til å bygge sterke næringsmiljøer, kompetansemiljøer og et bredt tjenestetilbud i hele fylket. Sterke kompetansemiljøer har alltid stått sentralt i utviklingen av fylket vårt, og det fylkeskommunale Karrieresenteret har gjennom mange år utdannet og etterutdannet voksne i Nord-Gudbrandsdalen innenfor svært mange fagområder både når det gjelder fagopplæring og høyskoleutdanning. Det er her svært viktig å understreke betydningen av samlokaliseringen med den videregående skolen på Otta. Sambruk av undervisningspersonell, andre ansatte, undervisningsutstyr og lokalteter har vært avgjørende for at Karrieresenteret på Otta har vært en regional møteplass for voksne som søker utdanning.

Fylkeskommunens klimaLab og den regionale InnoLaben er også lokalisert på N-G vgs, avd. Otta.

### **Tilgang på læreplasser og samarbeid med opplæringskontor**

Skolen har tett samarbeid med Opplæringskontoret Gudbrandsdalen og Opplæringskontoret Brimi-kjøken, og det er svært god tilgang på læreplasser både i SSR-fagene og i matfagene i regionen. Regionen har stor tilgang på sommerjobber i salgs- og reiselivsbransjen og svært mange ungdomsskoleelever har sin første sommerjobb lokalt i denne bransjen. Stor andel av læringene blir i regionen og forblir i bransjen.

### **Nytenking innen rekrutteringsarbeid**

Arrangementet «Kokkekamp» for alle 9. klassinger i Nord-Gudbrandsdalen ga etter 10 års gjennomføring ikke ønsket rekrutteringseffekt. Det var derfor behov for å tenke *nytt* når det gjelder rekruttering til SSR og RM:

- fokuset må flyttes fra rekruttering til utdanningsprogrammene, til felles rekruttering til mat- og reiselivsbransjen
- den videregående skolen må samarbeide tettere med mat- og helselærerne i ungdomsskolen
- rekrutteringsarbeidet må spisses mot de genuint interesserte elevene og direkte mot foresatte

### **«Ung i reiselivet» - et fellesløft for rekruttering i Gudbrandsdalen**

Rekrutteringsprosjektet «Ung i reiselivet» ble initiert høsten 2022, og gjennomføres i et samarbeid mellom Nord-Gudbrandsdal vgs, Opplæringskontoret Brimi-kjøken, Opplæringskontoret

Gudbrandsdalen, Interkommunalt politisk råd i Nord-Gudbrandsdal, Gudbrandsdalsmat og lokale reiselivsbedrifter. Prosjektet samarbeider med alle mat- og helselærere i Nord- og Midt-Gudbrandsdalen og destinasjonsselskap som Nasjonalparkriket reiseliv.

«Ung i reiselivet» er for interesserte 9. klassinger som ønsker å prøve ut om mat- og reiselivsbransjen er noe for dem, og den største opplevelsen for elevene er en «Drømmedag i reiselivet» med Arne Brimi på Vianvang. Inneværende skoleår ønsket 56 niendeklassinger fra hele Gudbrandsdalen å delta på Drømmedagen, og 30 elever kvalifiserte seg til å delta.

Prosjektet er en videreføring av «Ung restaurant» i Trondheim, som etter lengre tids arbeid kan vise til god rekrutteringseffekt. «Ung i reiselivet» skiller seg ut fra «Ung restaurant» ved at prosjektet rekrutterer til *både* SSR og RM og prosjektet trenger noe lengre tid for å kunne vise til full rekrutteringseffekt.

### **Nordisk forskning på rekrutteringsutfordringer gjennom Erasmus +**

For å skaffe kunnskap om årsakene, samt å finne løsninger på rekrutteringsutfordringene i mat- og reiselivsbransjen i rurale områder har skolen tatt initiativ til et nordisk samarbeids- og forskningsprosjekt i regi av Erasmus +. Sammen med mat- og reiselivsbransjen i Nord-Gudbrandsdal har skolen hatt dette på agendaen i flere år, men gjennom dette prosjektet kan vi løfte problemstillingen på et høyere samfunnsnivå som også vil være relevant for andre lignende regioner i ulike land i Norden og Europa. Søknaden på 250.000 Euro er nå innvilget, og Innlandet vil nå gjennom skolen kunne ta del i et viktig nordisk samarbeids- og forskningsarbeid der målet er å avdekke aktuelle rekrutteringstiltak som vil kunne stå seg over tid. Nord-Gudbrandsdal vgs ha rollen som prosjektleder i «Keen and new in tourism», 2024-2027.

### **Ny organisering av undervisningen: SSR + RM = SANT!**

Til tross for søkertall under normtall, fikk N-G avd. Otta sette i gang både Vg1 salg, service og reiseliv og Vg1 restaurant- og matfag skoleåret 2023/2024. Begrunnelsen for dette var mat- og reiselivsbransjens store behov for arbeidskraft, god tilgang på læreplasser samt å sikre god bredde på det yrkesfaglige utdanningstilbudet for elevene i Nord-Gudbrandsdalen. For å sikre:

- godt læringsmiljø i en normal klassestørrelse (9 SSR-elever + 6 RM-elever)
- økt læringsutbytte for alle elever
- forsvarlig økonomisk drift av skolen

har elevene inneværende skoleår hatt *felles undervisning* i alle fellesfagstimer, alle yrkesfaglige fordypningstimer og to programfagstimer i uken. Begrunnelsen for å kunne organisere undervisningen på denne måten var kvalitetssikring av sammenfallende kompetansemål i læreplanene, samt egen erfaring med godt samarbeid mellom utdanningsprogrammene gjennom flere skoleår. Modellen er også kvalitetssikret av OsloMet, da OsloMet fra neste skoleår vil slå sammen yrkesfaglærerutdanningene for SSR og RM. Universitetet har bedt om å få innsikt i skolens erfaringer ved å samkjøre de to utdanningsprogrammene, og de har kvalitetssikret om de yrkesdidaktiske prinsippene har vært godt nok forankret i overordnede styringsdokumenter. Universitetet bekrefter at arbeidet er i tråd med lovverk og styringsdokumenter for videregående opplæring.

At SSR og RM-elever lærer å samarbeide godt og utvikle samhørighet, samsvarer med utviklingen i reiselivsbransjen. For å sikre skoledata om effekten av denne måten å organisere undervisningen på,

har skolen gjennomført en Formsundersøkelse blant elevene. De uttrykker at sammenslåtte timer har ført til bedre klasse- og læringsmiljø og derigjennom høy kvalitet på læringen.

### **Alternativ opplæringsmodell**

Ved å organisere SSR og RM mest mulig i felleskap, har skolen inneværende skoleår altså prøvd ut en *alternativ opplæringsmodell* med gode resultater. Dette er en framtidretta modell for distriktskoler, for å sikre elevene en god nok bredde i utdanningstilbudet. Dette jfr. spørsmål 4 i høringsdokumentet.

Skolen har i tett samarbeid med opplæringskontorene også lang og god erfaring med (1+3)-modellen for læring. Vi støtter derfor **Modell 2** for alternative opplæringsmodeller, jfr. spørsmål 6 i høringsdokumentet. N-G vgs, avd. Otta er allerede tildelt pilot for å prøve ut modell 2 i kokkefaget, men ingen av våre Vg1-elever ønsket å prøve ut modellen i eget fylke neste år. Vi har derimot en elev som går ut i modell 2 i Trøndelag fylke neste år. Som lærling ved Britannia hotel i Trondheim og med fellesfag og programfagsstøtte på Strinda videregående skole

### **Geografisk plassering og samarbeid med regional mat, service- og reiselivsbransje**

Skolestedet Otta ligger geografisk midt i merkevaren «Nasjonalparkriket», midt i regionen Nord-Gudbrandsdal og er det skolestedet med kortest reiseavstand fra omliggende kommuner. Dette vil ha stor betydning for antall søkere på SSR og RM i framtida. N-G vgs, avd. Otta har godt samarbeid med regional mat-, service- og reiselivsbransje, både når det gjelder undervisning inne på skolen, praksis i bedrift og ved overgang skole-læreplass. Samarbeidet er formalisert gjennom fylkeskommunens retningslinjer for yrkesfagnettverk.

### **Praksis i utlandet gjennom internasjonalisering**

Som en del av faget Yrkesfaglig fordypning (YFF) tilbyr skolen gjennom EU programmet Erasmus + internasjonal praksisopplæring i salgs-, mat- og reiselivsbedrifter i utlandet. Skolen har tett samarbeid med bedrifter og skoler i Europa og legger slik til rette for å gi elevene verdifull interkulturell og språklig erfaring. Skoleåret 2023/24 var elever i praksis i Sør-Frankrike i filmbyen Cannes i 14 dager -et vellykka samarbeid skolen gjerne vil videreføre.

### **Etablert fagmiljø og tilpassede lokaler**

Skolen har faglærere med høy kompetanse og lang yrkeserfaring. Skolen var representert i læreplangruppa for SSR i Fagfornyelsen, og skolen har representant i flere nasjonale fora for SSR og internasjonalisering.

Nord-Gudbrandsdal vgs, avd. Otta ble fullrenovert i 2010, og har kjøkken, restaurant, demonstrasjonskjøkken og klasserom samlet i èn avdeling. RM-avdelingen er romslig og godt utstyrt. Elevene på Salg, service og reiseliv har klasserom som er innredet som et praksisrom, med kontorplasser, møterom og nødvendig undervisningsutstyr.

### **Overgangsmøter med Lillehammer vgs, opplæringskontor og lokale lærebedrifter**

For å sikre en god overgang til Vg2 på Lillehammer vgs, arrangerer skolen overgangsmøter med elever, yrkesfagkoordinator ved Lillehammer vgs, opplæringskontor og lokale lærebedrifter. Her er også foresatte invitert, slik at hjem og elever blir godt informert om ny skole, hybelmuligheter og at praksis i bedrift legges til helger slik at eleven kan ha praksis i egen region. Videre gis det viktig informasjon om at lokale lærebedrifter trenger lærlinger når elevene er ferdige på Vg2. Møtene sikrer en trygg overgang for elevene og rekruttering til lokalt næringsliv i etterkant.

### **Fagskolestudium i «Reiseliv og opplevelser» på studiested Otta**

I samarbeid med Nordland Fagskole og Sel kommune, startet Norsk Turistutvikling høsten 2022 opp fagskolestudiet «Reiseliv og opplevelser» på studiested Otta. Studiet er samlings- og nettbasert, og er en mulighet for elevene til seinere å ta en høyere yrkesfaglig utdanning innen reiseliv. Tiltaket er støttet av Styrk Sel og Innlandet fylkeskommune.

### **Rekruttering til det nye slakteri på Otta**

Etableringen av nytt slakteri på Otta i 2025 vil bety rundt 60 nye arbeidsplasser i Nord-Gudbrandsdal, og kreve rekruttering av slaktere og kjøttskj

### **Konklusjon**

Nord-Gudbrandsdalen har utfordringer med elev- og befolkningsnedgang. Samtidig har mat- og reiselivsbransjen i regionen stort behov for kvalifisert arbeidskraft. *Dette legitimerer fortsatt satsing på yrkesfag generelt, og mat- og reiselivsutdanning spesielt på N-G vgs, avd Otta.* Skolens alternative opplæringsmodell for SSR/RM og nytenkning innenfor rekrutteringsarbeid («Ung i reiselivet») imøtekommer bransjens rekrutteringsbehov, og utviklingsprosjektene forventes å gi ytterligere rekrutteringseffekt over tid. Videre nyter skolen og elevene godt av et veletablert og omfattende samarbeid med omliggende bransje. **Ved å beholde SSR/RM på ett samlet skolested beholdes et robust og bærekraftig fagmiljø, og et fremtidsrettet utdanningstilbud.** Dette vil komme hele mat- og reiselivsbransjen i Gudbrandsdalen til gode.

Otta, 26.08.24

### **Faglærere ved RM og SSR v/ Nord-Gudbrandsdal vgs, avd. Otta;**

Ivar Myren  
Irene Karin Nystuen  
Lene Sørbråten  
Maria Nicolaysen

### **På vegne av yrkesnettverket til Restaurant- og matfag & Salg, service og reiseliv ved Nord-Gudbrandsdal vgs avd. Otta;**

**Brimi Fjellstugu** v/ eier Lene Brimi  
**Vianvang** v/eier Arne Brimi  
**Bakeriet i Lom** v/ daglig leder Magnus Hansen  
**Dølakjøtt** v/eier Magnus Hansen  
**Opplæringskontoret Gudbrandsdalen**  
**Tine Meieriet Frya** v/ Kristin Kampestuen  
**Thon Hotel partner Otta** v/ Direktør Ruth Øien Mæhlum  
**Pillarguri Kafé AS** v/ eier Thomas Fransplass  
**Formoseter & Formo gard** v/eiere Cecilie Asp og Anders Formo

**Heidal Rafting & Explore Sjøa** v/ eier Hans Magnus

**Frich's Management** v/ eier Øyvind Frich, for bedriftene;

**Frich's Rudshøgda**

**Frich's Hamar**

**Ilsetra Hotel**

**Kongsgvold Fjellstue**

**Ljoshaugen Camping**

**Basecamp Frich's Hjerkin**

**Wood Hotel**

**Maihaugen Spiseri**

**Pannekakehuset**

**Dale-Gudbrands Gard**

**Frich's Alvdal**

**Frich's Dombås**

**Kunstkaféen**

**Telemarkstunet**

**Otta Handels- og Næringsforening** v/ styreleder Anita Koot, og styremedlemmer

Magny Grethe Lien, Espen Solheim, Camilla Martinsen og Anne Bergum

**Engel konditor & catering** v/ eier Endre Ellefsrud