

Økte søkningen med tregangeren:

- Svært gledelig

Bare på Beitostølen finnes det over 100 jobber innen restaurant og matfag. Få av disse stillingene er besatt av norske eller lokalt ansatte.

INGVAR SKATTEBU
ingvar.skattebu@oa.no

Dette ønsket både den videregående skolen i Valdres og reiselivet på Beitostølen å gjøre noe med.

I høst møtte alle tiendeklassingene i Valdres til en felles samling rundt restaurant- og matfag i Beitohallen. Etter å ha fått et innblikk i hvilke jobbmuligheter en slik utdanning gir, dro de ut og besøkte alt fra gourmetrestauranter til pizzerestauranter og barer.

Da søknadsfristen for videregående utdanning gikk ut 1. mars, viste tallene for nettopp restaurant- og matfag i Valdres en tredobling.

Svært gledelig

Selv om tallene er små, gleder rektor Kari Elisabeth Rustad ved Valdres videregående skule seg stort over tallene.

- Vi har fått ti primærsøkere med ungdomsrett til Vg1 restaurant- og matfag. I fjor høst hadde vi tre som startet på restaurant- og matfag, sier Rustad.

” Vi selger opplevelser, og dette kan flere lokalt ansatte bidra med ”
ATLE HOVI

Nå håper hun at det blir fattet et vedtak om å sette i gang tilbudet. Deretter får søkerne et tilbud. Da skal søkerne velge om de takker ja.

- Derfor ser dette veldig bra ut i forhold til den trenden vi har sett innen restaurant- og matfag, sier Rustad.

Rustad er spesielt glad for at arrangementet på Beitostølen viste at det finnes mange alternative karriereveier innen faget.

- Elevene fikk se og høre at det er gøy å jobbe i bransjen, sier Rustad.

Masse jobber

Bare på Beitostølen finnes det i dag 14 restauranter og fire barer. Til sommeren åpner restaurant nummer 15.

Atle Hovi i Beitostølen Resort var en av pådriverne for å få til elevsamlingen. Han ønsker seg flere ansatte innen restaurant- og matfag med lokalt opphav. Han gleder seg like mye som



MØTTE NÆRINGA: Flere hundre elever fikk i høst et innblikk i arbeidsmulighetene i reiselivet på Beitostølen.

FOTO: INGVAR SKATTEBU



ØVERSTE KLASSE: Restauranten Heilt Heimatt på Beitostølen viste ungdommene hvordan de jobber fram trettets måltid basert utelukkende på lokale råvarer.



FIKK NAPP: Etter sjarmoffensiven overfor flere hundre unge valdriser i høst, har søkningen til restaurant og matfag tredoblet seg.

Rustad over at søkningen har tatt seg opp.

- Dette var moro, sier Hovi. Han er allerede nå tydelig på at denne typen kunnskapsbygging blant ungdomsskoleelevene er noe de må fortsette med.

16 nasjoner

I dag har bare Beitostølen Resort ansatte fra 16 nasjoner.

- Det positive med dette er at gjestene møter mange impulser i et internasjonalt miljø. Samtidig ønsker vi oss norske ansatte, spesielt fra Valdres. Det er prikken over i-en for oss. Det har noe med lokalkunnskapen og den formidlingen de står for

å gjøre. Vi selger opplevelser, og dette kan flere lokalt ansatte bidra med, sier Hovi.

Hovi sier at en utdannelse innen restaurant- og matfag også kan være starten på ulike karrierer.

- Utviklingen her på Beitostølen viser at det er mulig å starte sin egen restaurant. Alle har et forhold til mat. Her oppe bygges det stadig flere hytter og leiligheter, og behovet for mat og servering øker hele tiden, sier Hovi.

VARME og SOL

III Markiser
≡ Persiennner
■ Interiør

Når kvalitet og service teller
- ring Kværnsveen

KVALITET
i 34 år
SERVICE

Øystein Kværnsveen

TOSHIBA
VARMEPUMPER

NÖRSOL®

Tlf. 97 97 37 01
varmeogsol.no