



TIPS OSS

Ansvarlig: **Willy Soltvedt**
Tlf. 924 02 293
E-post: arbeidsliv@aftenbladet.no

Trivsel gjør eldre pigge

ARBEIDSLIV: En ny internasjonal studie fra Arbetshälsöinstitutet i Finland viser at arbeidstakere som trives bra med sitt arbeid, og opplevde kravene på arbeidsplassen som rimelige, var i like god form både før og etter de ble pensjonert. Arbeidstakere med dårlige arbeidsforhold opplevde en forbedret helsetilstand etter pensjon.

– Depresjon er vår dyreste sykdom

HØYE KOSTNADER: Arne Holte, direktør for Divisjon for psykisk helse i Folkehelseinstituttet, anslår at psykiske sykdommer koster det norske samfunnet rundt 70 milliarder kroner. Størstedelen av kostnadene er knyttet til depresjon, samt angstlidelser og rusmisbruk. – Depresjoner stjeler flere yrkesaktive år enn noen annen sykdom, sier han til Arbeidsmiljø.

Telemedisin ble redningen

SIERRA LEONE: Leger i landet kan nå benytte satellittforbindelse til India og oversende røntgenbilder og annen data for analysering ved indiske sykehus med bedre utstyr. Det skriver Forut-nytt. Mange indiske leger forlot Sierra Leone under borgerkrigen som endte i 2002, og dette lider landet fortsatt under. Initiativet støttes av indiske myndigheter som ledd i en panafrikansk telemedisinplan.

Flere bransjer må ha bedriftshelsetjeneste

NY ORDNING: Arbeidsgiver er ansvarlig for at arbeidsmiljøet i en virksomhet er fullt forsvarlig. Fra og med 1. januar neste år er åtte nye bransjer pålagt å knytte til seg bedriftshelsetjeneste (BHT). I tillegg innføres det en ny godkjenningssordning for bedriftshelsetjenesten. De nye bransjene er: fiskeoppdrett og

klekkerier, elektrisitets-, gass-, damp-, og varmtvannsforsyning, private vaktjenester herunder tjenester knyttet til vaktjenester, undervisning, helsetjenester, pleie- og omsorgstjenester i institusjon, sosiale omsorgstjenester uten botilbud og frisering og annen skjønnhetspleie (gjelder bare frisering).

– Servitørfaget gir et utall muligheter

NHO Reiseliv melder om en nedgang på hele 30 prosent i antall søkere til restaurant- og matfag på videregående de siste årene på landsbasis. Pål Gøran Stolt-Larsen Pettersen valgte å bli servitørlærling og har ikke angret et sekund.

Willy Soltvedt tekst
Lars Idar Waage foto

REKRUTTERING: Nå skal en kampanje i regi av NHO Reiseliv forsøke å få flere unge til å søke seg til hotell-, restaurant- og reiselivsnæringen.

Monika Sandvold er styremedlem i NHO Reiseliv, region Vest-Norge. Nå vil lokale krefter finne ut hvor skoen trykker og sette inn tiltak for å friste flere til å bli lærlinger i denne næringen som er den tredje største her til lands. – Kampanjen heter Verden er din. Målet er å åpne øynene til den oppvoksende slekt slik at mange velger denne spennende og fremtidsrettede yrkesveien, forteller Sandvold til Aftenbladet.

SKAPE BLEST: – Hvorfor vil så få bli servitør?

– Kanskje fordi det oppfattes som et usikkert yrke. Dette er for øvrig noe vi jobber med å finne ut av. Kokkeyrket er jo anerkjent både i Stavanger og landet for øvrig takket være dryss av priser og utmerkelser til våre fremste aktører. Mediedekningen er enorm, mens det står for lite om servitører i pressen.

Sandvold mener både skolene og bransjen selv gjør for lite for å skape blest omkring servitørfaget.

– Et fagbrev som servitør åpner flere dører. Selv tok jeg dette fagbrevet i 1994, og jeg jobbet meg raskt oppover. I dag er jeg salg- og markedsansvarlig på Hall Toll.

– Vi må bli flinkere til å markedsføre de mulighetene som fins ved å ta fagbrev som servitør, samt gjøre dette bedre kjent for de unge. Bare et fåtall jobber som kelnerne resten av livet, påpeker hun.

Pål Gøran Stolt-Larsen Pettersen ville først bli kokk, men en reise til Praha fikk ham på andre tanker.

– Jeg likte kelnerne der. Faglige kunnskaper og måten de behandlet oss gjester på, imponerte meg. Jeg ble inspirert og sa til meg selv: «Yes», jeg vil jeg bli kelner!, sier Pettersen til Aftenbladet.

– **HOTELL FOR STILLESTÅENDE:** 18-



STOLT LÆRLING: Pål Gøran Stolt-Larsen Pettersen fikk for alvor smaken på servitøryrket under et besøk i Praha, og har tenkt å drive det langt. Aslak Dalehaug og Monika Sandvold er begge glade for det.

åringen, som er født i Stavanger, men har bodd 13 år i Haugesund, har nå kommet «hjem» ettersom han 1. juli i år ble servitørlærling hos Tango Bar & Kjøkken. Her jobbet han tidligere som oppvaskhjelp og litt i restauranten før ferden gikk videre til praksis på Rica Maritim hotell i Haugesund, men nå er det Stavanger som gjelder. – Hotell ble for stillestående for meg. Som servitør er det mer action, og det trives jeg med. – Hva skal du bruke fagbrevet til? – Når jeg er ferdig utdannet servitør om halvannet år, skal jeg

LØNN

KOKK: 21.578,56 per md.

SERVITØR: 20.943,56 per md.

RESEPSJONIST: 20.943,56 per md.

REISELIVSMEDARBEIDER: 20.943,56 per md.

Dette er minstelønnsatser.

Utenom tariffen kommer det tillegg for kveldsjobbing, arbeid på

lørdag, søndag og helligdager.

jobbe og skaffe meg erfaring. På sikt ønsker jeg å bli vinkelner, og da blir det et halvt år til med ut-

Vi må bli flinkere til å markedsføre de mulighetene som fins ved å ta fagbrev som servitør samt gjøre dette bedre kjent for de unge.

Monika Sandvold, styremedlem NHO Reiseliv, region Vest-Norge

dannelse. Hvilken jobb jeg ender opp med i fremtiden, er det selvfølgelig for tidlig å si noe om nå. Men jeg stortrives som servitørlærling og får fin faglig veiled-

ing og oppfølging, medgir han. Sjefen hans, Aslak Dalehaug, som er daglig leder og deleier i Tango Bar & Kjøkken, registrerte med en gang at 18-åringen var et servitøremne.

– Han fikk prøve seg i restauranten, og vi likte det vi så. Pål Gøran er faktisk vår første servitørlærling, forteller Dalehaug.

– Vi har ennå ikke klart å skaffe oss en slik lærling på Hall Toll, selv om vi har prøvd. Det sier ikke så rent lite, repliserer Sandvold med en smule misunnelse i tonen.

RASK KARRIEREVEI: Ved Godalen

videregående er det seks elever som går videre på kun servitør. Nå håper Sandvold at noen av disse skal velge denne yrkesretningen.

Dalehaug er opptatt av knuse myten om servitørene og jobben de gjør.

– På 1980-tallet ekspederte gjerne kelneren tørt og vått og plukket opp driksen fra golvet etterpå.

I vår moderne tid må servitøren bl.a. ha solid kunnskap om mat og drikke samt være dyktig på kundebehandling. Dessuten er det nå mye lettere for en servitør å ta et steg videre og gjøre kar-

riere innenfor bransjen, understreker han.

– Hva med lønn?

– Tariff er en ting, og snittlønnen ligger vel på rundt 290.000 kroner i året, men også for servitørene er det markedet som avgjør. Mange er spesialister, som for eksempel vinkelnerne, og de vet hva de er verd. Belliggenhet og restaurantens attraktivitet spiller også inn.

Tango-sjefen har følgende råd til sin lærling på tampen.

– Ikke bli værende for lenge på en arbeidsplass, men prøv også andre steder for å få deg mer allsidig praksis og erfaring.

Det trengs hele 1900 faglærte medarbeidere i hotell-, restaurant- og reiselivsnæringen i år. Behovet er størst innen kokk- og servitørfagene.

TRENGER FOLK: Dette ifølge en bedriftsundersøkelse gjort av Nav i år. NHO Reiseliv har derfor startet en landsomfattende kampanje for å synliggjøre jobbmulighetene i norsk reiselivsnæring.

Målet er å gjøre spennende karriereveier kjent for unge, men man ønsker også å bidra til å løse problemer knyttet til mangel på kvalifisert arbeidskraft for næringen i fremtiden.

GODE TILBAKEMELDINGER: – Kampanjen vil pågå frem til mars neste år, og «Verden er din» er tidenes satsing i vår regi, sier rådgiver i rekruttering i NHO Reiseliv, Hilde Veum til Aftenbladet.

– Det viktigste for oss vil være å få ungdom til å søke på utdanningene kokk og servitør, men selvfølgelig også på utdanninger som resepsjonist og reiselivsmedarbeider. Dette er yrker der det finnes mange spennende jobber til de med fagbrev, legger hun til. – Hvordan er responsen så langt?

– Vi har fått mange gode tilbakemeldinger på aktivitetene vi gjør. Det viser seg at både nettsiden og bloggen vi har startet, møter målgruppen våre på en informativ og god måte.

– Mail er sendt til alle ungdomsskolene med plakater og informasjon, og dette – i tillegg til internett – er vår måte å henvende oss direkte til ungdommene på, sier Veum og fortsetter:

– Dessuten har vi laget et verktoy til bedriftene som de

kan bruke slik at vi kan sikre et bra mottak for elevene som skal prøve yrkene der.

Administrerende direktør i NHO Reiseliv, Knut Almquist er også på hogget.

– Reiselivsnæringen ønsker seg langt flere dyktige lærlinger. Mange unge har egenskapene som skal til for kunne ta disse varierte og spennende jobbene.

Kampanjen skal sørge for at enda flere unge oppdager karrieremulighetene i bransjen, sier han.

BRUKER INTERNETT: Store deler av den er basert på internett, som er de potensielle søkerens primære mediekanal.

– Internett er den viktigste

Mange unge har egenskapene som skal til for kunne ta disse varierte og spennende jobbene.

Knut Almquist, administrerende direktør i NHO Reiseliv

kanalen for å formidle god informasjon til ungdommene vi ønsker å nå. Derfor er vår kampanjeside sentral. Parallelt med denne vil det også foregå aktiviteter i sosiale medier som Facebook og ulike diskusjonsforum, fortsetter Almquist.

På nettsidene vil søkerne få informasjon som gir svar på spørsmål om de ulike fagretningene, samtidig som man kan teste seg selv for å se hvilke yrker innen reiselivsnæringen som kan passe best til den enkelte. I tillegg til aktiviteter rettet mot ungdom, vil informasjonen også rettes mot foreldre, skoler og rådgivere.

Nærings- og handelsdepartementet støtter kampanjen med 1,5 millioner kroner.

FRA SKOLE TIL FAGBREV

YRKESVEI: Dette er fagene som er relevante for hotell-, restaurant- og reiselivsnæringen: VG1 Restaurant- og matfag som fører videre til VG2 kokk- og servitørfag (herfra går man ut i lære som kokk eller servitør) samt VG1 Service og samferdsel som fører videre til VG2 Reiseliv (herfra går man ut i lære som resepsjonist eller reiselivsmedarbeider).

SØKERTALL: Rogaland har opplevd en liten vekst de siste årene når det gjelder søkere til VG1 Restaurant- og matfag. Her er tallene: 176 (2007), 198 (2008) og 218 (2009). For VG2 Kokk- og servitørfag er søkerallene i samme tidsrom: 146 (2007), 119 (2008) og 133 (2009).

BEKYMRING: Det er stor mangel på kompetent arbeidskraft innen disse yrkene, og hotell-, restaurant- og reiselivsnæringen har behov for flere ansatte med fagbrev, ifølge NHO Reiseliv.

SKIFTET BEITE



Camilla Østbø (31) er ansatt som kundeansvarlig i bemannings selskapet Kelly Services i Stavanger.

Hun kommer fra stillingen som markedsadministrator på Stavanger Storsenter Steen & Strøm. Østbø har tidligere salgserfaring fra Otteren Firmagaver. Hun har en bachelor innen eksportmarkedsføring fra BI Bergen med utenlandsstudier i Leeds og London.



Bjørn Hjelmaas (28) er ansatt som personalkonsulent i samme bedrift. Han kommer fra Kelly-kontoret på Sørlandet hvor han har jobbet som personalkonsulent.

Hjelmaas har en bachelor i organisasjon og ledelse med fordypning i personalledelse og kompetanseutvikling fra Universitetet i Agder.



Maren Gilje Sekse (29) er ansatt som rådgiver hos Sekse og Hogstad AS. Hun har en

mastergrad i internasjonal personalledelse ved Universitetet i Portsmouth, samt en bachelorgrad i internasjonal markedsføring fra Oslo Markedshøyskole.

Hovedoppgavene hennes i starten vil være markeds- og overvåking, merkevarebygging, kartlegging og identifisering av kandidater. Etter hvert vil hun gå over til å jobbe med headhunting og rekruttering. Sekse jobber i tillegg som instruktør og personlig trener på Elixia.



Dag Flatekval Dale (41) er ansatt som yrkeshygieniker i OHS – Occupational Hygiene

Solutions AS. Han er utdannet kjemiker fra Universitetet i Bergen og har åtte års erfaring fra bedriftshelsetjenester før han kom til OHS. Ellers har han vikariert som høyskolelektor i miljøkemi og vært miljøhygieniker hos kommunelagen i Sandnes. Dale har kunnskap om mange ulike bransjer, alt fra bakerier, barnehager og biler til bygg, boring og blylegeringer. Han har erfaring fra yrkeshygieniske kartlegginger og målinger, risikovurderinger av kjemikalier og innemiljøundersøkelser.