

# TV-Trygve vil rekruttere kokker

Grov kjeft på tv har ikke skylda for dårlig kokke-rekruttering. TV3-direktør Trygve Rønningen utfordrer bransjen til å utnytte TV-eksponeringen. – Kom til oss! oppfordrer han.

■ GEORG MATHISEN

– Mat har et vanvittig fokus. På tv, i magasiner og ved at herrere er kommet inn på kjøkkenet. Det fastslo Ole Martin Alfsen da han var vert på årets Linie Awards. Før selve konkurransen inviterte Arcus til seminar om hvordan alle matshowene på tv påvirker matvanene.

## Ikke TV's skyld

– Det investeres i kjøkken i millionklassen. Noen bruker like mye på kjøkkenet som på bilen etter hvert. Vi skulle tro det var klondyke for bransjen. Vi får flere og flere restauranter, men vi sliter med rekrutteringen, konstaterer Alfsen.

– Har kokkeprogrammene noe med dette å gjøre? ville han vite. – Når Gordon Ramsay står og skjeller ut en eller annen ung kokkespire så tårene spruter og blodet fyker, er det rart om det skremmer folk? Når Eivind Hellstrøm, som er en teddybjørn sammenlignet med Ramsay, skjeller dem ut; skremmer det folk fra å være i bransjen? spør Alfsen.

Svaret er nei. I hvert fall hvis vi skal tro Trygve Rønningen og Hilde Veum. Rønningen er programdirektør for Modern Times Group og TV3. Veum er rådgiver på rekruttering i NHO Reiseliv.

– At det skulle være tv som er problemet, er tøv, sier Rønningen. Veum er enig, og viser til tall fra en under-



De er klare for å gjøre noe sammen for å bedre rekrutteringen til kokkefaget – TV3s Trygve Rønningen og NHOs Hilde Veum.

søkelse om hvordan ungdom ser på tv-programmer. – Det er ingenting som viser at de ikke klarer å skille reality-tv fra virkeligheten, sier hun. – Jeg hadde gjerne sett at det hadde vært litt mildere innimellom, men ungdommen klarer å skille. Så lenge jeg ser en kokk på tv i uniform, er jeg fornøyd. Det gir omdømme og viser at dette er et yrke man kan nå langt i.

## To millioner matseere

Rønningen forteller om to millioner tv-seere på norske matprogrammer i løpet av en uke. – Matprogrammer er en trend i verden. Veldig mange bransjer misunner dette dere utstillingsvinduet, sier han.

Når bransjen er misfornøyd med rekrutteringen samtidig som tv gir

kokkene så god eksponering, så kommer utfordringen fra TV3-direktøren:

– Kom til oss! Se hvordan vi kan linke dere til noen av de populære tv-programmene. Vi kan ikke love at ikke programmene kommer til å bli enda mer spisse. Å filme noen som lager mat over flere minutter, er «tv som var». Nå kombinerer vi det med mange andre ting – konkurranser, reality. Det er underholdning som er motoren, men maten ligger i bunnen. Hvis dere har problemer med synlighet, så kom dere på banen!

## Slitne skoler

Forskningsdirektør Einar Risvik på Nofima Mat tror heller at den dårlige rekrutteringen skyldes et grått, kjedelig og usynlig utdannelsestilbud. – Det som finnes etter gymnasnivå, ligger med brukket rygg, sier han, og peker på at

Sverige og Danmark har et mattilbud som går helt til doktorgrad.

– Skolene i Norge er gamle og slitne i forhold til hva vi har å jobbe med som lærlinger i Danmark, supplerer Per Hallundbæk. Han er sjef på Falsled Kro på Fyn, men har også vært kjøkkensjef på Engø Gård på Tjøme.

– Bedriftene er ikke tilpasset Kunnskapsløftet. Og vi opplever at kokker sier at «mine barn skal aldri bli kokk». Der må dere hjelpe til! oppfordrer Hilde Veum. Hun kan også fortelle om en tydelig forskjell mellom Oslo/Akershus og resten av landet:

– Der er det en høy andel høyt utdannede foreldre. De mener at fagbrev ikke er godt nok uansett, enten det er som kokk eller som maler!