

Region Syddanmark
Att.: Regionsrådet
Damhaven 12
7100 Vejle

Sendt pr. mail til jk@rsyd.dk

23. april 2019

LANDBRUGSVEJ 55
DK-5260 ODENSE S
T : +45 63 13 20 43
W: koldcollege.dk

KONTAKT

Uddannelsesleder
Michael Edsen-Johansen
D : +40 22 00 12
M: mij@koldcollege.dk

Høring om "Udlægning af grundforløb 2 for tjener"

Kold College fremsender hermed nedenstående til høring i regionen om tilladelse til udlægning af grundforløb 2 (GF2) for tjener hos EUC Syd jf. § 34 a, stk. 4 og 5, i lov om institutioner for erhvervsrettet uddannelse.

Kold College og EUC Syd har haft løbende drøftelse om muligheden for at udlægge undervisning, da EUC Syd ikke for nuværende er godkendt til at gennemføre GF2 for tjener.

Kold College er en erhvervsskole inkl. HTX i Odense med ca. 900 årselever. Udover grundforløb inden for det grønne område uddanner vi tjenere, bagere/konditorer, mejerister, gastronomer (begge specialer) og ernæringsassistent.

Vi forstår på EUC Syd at det er et ønske fra det lokale erhvervsliv i Syddanmark, at det er muligt at tage GF2 for tjenere, da der er behov for flere faglærte inden for dette specifikke uddannelsesområde.

Ligeledes er vi opmærksomme på at der i "Udvalget for uddannelse og arbejdskraft" er temaet "Flere faglærte".

Det er ønskeligt om den udlagte undervisning vil kunne fungere fra senest den 1. august 2019.

Vi håber på hurtig behandling.

Venlig hilsen
Michael Edsen-Johansen



Uddannelsesleder
Kold Mad & Oplevelser

Hej Morten,

Hermed lidt fra EUC Syd

Det er især i Sønderborg at efterspørgsel på GF2 tjener har været og det er også her vi planlægger at placere et eventuelt GF2 tjener forløb i fremtiden, vi anser således ikke at det på nogen måde kan være en konkurrent til Hansenbergs rekruttering til GF2 tjener.

Byrådet i Sønderborg har udarbejdet en Masterplan for handel og turisme fra 2018 se link:

<https://dagsordener.sonderborgkommune.dk/vis/pdf/bilag/b9d94053-18b1-43cb-ad77-88f5f720e5fe?redirectDirectlyToPdf=false>

Af denne fremgår det at et af indsatsområderne er gastronomi og med denne et fokus på at tiltrække både turister og erhvervsturister. En vigtig parameter i dette fokusområde er at man vil styrke serviceoplevelsen generelt. Masterplanen er blevet til som led i den store satsning man har gjort i forhold til havnefronten i Sønderborg og her er Hotel Alsik jo en vigtig medspiller.

Vores direktør Finn Karlsen har været indkaldt til møde i byrådet for at drøfte mulighederne for at starte grundforløbet tjener op i byen (vedhæftet er referat fra møde i byrådet – uddannelsesstrategisk råd 20.02.19). Jeg har vedhæftet en avisartikel fra Jyske fra oktober 2018, hvor både politikere og restauratører i Sønderborg efterspørger GF2 forløbet i byen og giver tilsagn om opbakning til et forløb ift. løfte om at ansætte elever.

Udover dette har vi (EUC Syd) indgået i en dialog med Hotel Alsik i forbindelse med åbningen af hotellet og dermed rekrutteringen af elever til deres køkken og restauranter, vi har været i en dialog om hvordan hotel og skole kan arbejde sammen om, at tiltrække flere elever fra det lokale område til netop dette fagområde og vi tror på at muligheden for at starte et uddannelsesforløb op i lokale omgivelser, vil give flere elever mod på at fortsætte i et hovedforløb indenfor branchen.

Ydermere har dette afført en videre drøftelse med jobcentrene i de 4 sønderjyske kommuner om hvordan vi kan være med til at understøtte behovet for udlært arbejdskraft til service erhvervene. Disse møder foregår løbene mellem jobcentre og EUC Syd i de 4 sønderjyske kommuner.

Med venlig hilsen

MICHAEL EDSSEN-JOHANSEN

Uddannelsesleder



Heidi Jørgensen vil have tjeneruddannelsen til Sønderborg

Der er mangel på tjenere, blandt andet fordi man skal langt væk for at få faguddannelsen, så den bør trækkes til Als, mener Venstre-politiker.

UDDANNELSE

Lise Kristensen
lik@jv.dk

SØNDERBORG: Der er mangel på tjenere, og Sønderborg vil gerne trække uddannelsen til, så der bør være en tjeneruddannelse i tilknytning til erhvervs-skolen. Det mener næstformand i erhvervsudvalget Heidi Jørgensen, Venstre.

- Det er generelt en udfordring at skaffe tjenere. Mange har det som studiejob, men før eller siden vil de have en uddannelse. Kolding ligger langt væk, så hvis man kunne tage uddannelsen her, er jeg sikker på, det også ville hjælpe på mulighederne for at skaffe faglærte tjenere, siger Heidi Jørgensen, der på lige fod med andre mener, tjenerfaget er undervurderet og står i skyggen af det at være kok.

- Vi ønsker at få folk til at bo og slå sig ned her. Så skal vi også sikre mellemgrupperne en uddannelse. En tjeneruddannelse behøver man ikke tage i ét stræk over tre et halvt år, men kan bygge det op i moduler, siger Venstre-kvinden.

Åbningen af Hotel Alsik med 190 værelser og tre restauranter og en café til foråret er med til at udfordre branchen, der skal gøre en stor indsats for at fastholde medarbejderne. Der er grøde i madbranchen, så velud-



Mads Friis med et par tjenere, der efter hans eget udsagn er aldeles vigtige for driften af restaurant og hotel, da de er spisestedets ansigt udadtil og tilbagelægger mange daglige kilometer. Arkivfoto: Jacob Schultz

dannede tjenere kommer ikke til at mangle job i det sønderjyske.

- Arbejdstiden skræmmer mange, for det er ikke noget 8-16 job, men der er også gode muligheder. En del unge mennesker er blevet lært op rundt omkring, men har ikke nogen uddannelse, og vil ikke tage til takke med et stempel på et stykke papir på, de er ufaglærte. De er dygtigere end som så. Der er mange, der har interessen for at uddanne sig med speciale i vin, mad eller kaffe. Det kunne være fedt, hvis vi kunne bygge videre på det, siger Heidi Jørgensen, der også opfordrer til at skabe de lærepladser, der kan gøre livet lettere for tjenereløver.

Ufortjent lav status

- Der er kronisk mangel på tjenere i hele hotel- og restaurationsbranchen. Tjener-

faget er overset rent statusmæssigt. Det er helt ufortjent. Tjeneren er hotellets og restaurantens ansigt udadtil. Alt står og falder med tjeneren. De er på hård prøve hver dag. De tilbagelægger 10-15 kilometer i restauranten hver dag. Manglen på tjenere gør, at dem, der er, kommer til at løbe stærkere, siger hotelejer Mads Friis, Benniksgaard.

Han forsøger at kræse for sine tjenere for at holde på dem og tager gerne elever ind, hvis der kommer en uddannelse i Sønderborg kommune.

- Den er jeg helt med på, men jeg vil gerne have medindflydelse på, hvordan uddannelsen skal være. Jeg er helt græsk katolsk i forhold til, om det er danskere eller danskere, der bliver tjener. Danskere halter lidt efter servicemæssigt, da det har

lav status at være servicerede her i landet. Tjenerfaget er et af de steder, hvor branchen har fejlet. Det er for lidt attraktivt at blive tjener. Der er ekstremt lille forskel på at være faglært og ufaglært. De ufaglærte får uforholdsmæssigt meget i forhold til de faglærte. Det kan næsten ikke svare sig at blive faglært, siger Mads Friis, der mener, for mange københavnske interesser i udviklingen af faget har bevirket, fagligheden er gået fløjen i bestræbelserne på at få mange ind i branchen.

Internationalt udsyn

- Vi har snakket om at styrke tjeneruddannelsen i lang tid - for eksempel, at de unge kan få certifikat på, de har arbejdet som ufaglærte, så det kan komme dem til gode og tælle med, hvis de tager uddannelsen. Mange er i faget



Heidi Jørgensen
PR-foto

Hotel Alsik vil kunne tage seks otte tjenereløver, så jeg kan tage et halvt hold. Vi skal bruge både tjenere, kokke og receptionister. Sønderborg er en universitetsby og har meget at byde på blandt andet nærheden til Hamborg og det dansk-tyske grænseland, så der er masser af muligheder, hvis man lærer faget og kan lidt tysk. Tjenereløver fra Tønder og det øvrige grænseland vil sikkert lige så gerne køre til Sønderborg som til Kolding. Sønderborg

FAKTA

TJENEREN

- En tjener arbejder med at betjene gæsterne på et spisested. På skolen lærer du om mad og drikke, og hvordan det bør serveres for gæsterne.
- En vigtig del af arbejdet går ud på at tale med gæsterne og anbefale dem mad og drikke ud fra menukortet og deres smag. Det kræver, at du følger med i, hvad der sker i køkkenet, så du ved, hvilke retter der kan serveres.
- Som tjener lærer du også om borddækning, afregning og hvordan man mikser drinks. Tjeneren kan arbejde i restauranter og på kroer samt til større arrangementer og fester.

FRA UDDANNELSENS HJEMMESIDE

vil med store hoteller som Scandic, Benniksgaard og Hotel Alsik foruden restauranterne kunne tage mange tjenere, så verden ligger åben med jobs og lærepladser, siger hun.

Christel Leiendecker er også HR-chef på Alsik, som åbner til maj.

God ide

- Det er en god ide med en tjeneruddannelse i Sønderborg. Mange har studiejob her på Brøggeriet for at tjene penge til at tage ud af rejse. Jeg er selv startet med at servere og er nu daglig leder af Brøggeriet. Det er for langt for mig at køre til Kolding for at tage uddannelsen, siger 33-årige Christine Pettersen, der er uddannet stewardesse og pædagog, men nu er ansvarlig for øludskænkning og madserving på Brøggeriet.

Fa. Karl D Petersen
håndværk gennem 185 år

MORTEN
TØMRERMESTER
7446 1219

HANS
BYGGELEDER
2680 3017

KENNETH
BYGGELEDER
2934 9200

• TØMRER OG SNEDKER • VINDUER, DØRE
• TAGARBEJDER • TOTALENTREPRISER

byr garanti

WWW.KARLPETERSEN.DK • 74461219

S METAL LIGAEN

ØVRENE ÅBNER 1 TIME FØR KAMPSTART

Kan du slå det i Sønderjyske OL

SØNDERJYSKE VS RUNGSTED SEIER CAPITAL

FREDAG DEN 19. OKTOBER KL. 19.30
FROS ARENA, VOJENS

SØNDERJYSKE VS HERNING BLUE FOX

TIRSDAG DEN 23. OKTOBER KL. 19.00
FROS ARENA, VOJENS

HØVEDSPONSORER

Sydbank Haderslev

Klinik for muskel og ledsmerter

Opnå smertefrihed med en blid behandlingsform i kombination med dynamiske stræk- og fleksøvelser

ALS BOWTECH®

v/sygeplejerske Henrik Nielsen
Damgade 73 - 6400 Sønderborg
Tlf. 2670 0703