

17 minoritetsspråklige elever får lærekontrakt som ernæringskokker ved Oslo universitetssykehus til høsten. Dette er resultat av et unikt tverrfaglig samarbeidsprosjekt i Oslo og en arbeidsgiver som ikke lar sjansen gå fra seg.

Publisert: 10.06.2022 12:14:10 av [Nina E. Gausdal Try](#)
Sist oppdatert: 10.06.2022 12:18:22 av [Nina E. Gausdal Try](#)

Tekst og foto: [Elisabeth Strøm](#), Redaktør [Kjøkkenskriveren](#).



17 minoritetsspråklige elever

har fra høsten fått lærekontrakt ved hovedkjøkkenet på Rikshospitalet og Ullevål.

– Det sies at det krever en hel landsby for å oppdra et barn. En hel landsby i denne sammenhengen betyr mange flinke folk som drar i samme retning, sa Torill Wøhni, undervisningsinspektør i Utdanningsetaten i Oslo kommune.

Hun åpnet en markering på Lærlingekompaniet i Oslo før sommeren. Der var alle som har en rolle i det tverrfaglige prosjektet representert: Lærlingekompaniet, Oslo universitetssykehus, Utdanningsetaten i Oslo kommune, Oslo Voksenopplæring Helfsyr og NAV – samt politisk ledelse i rådhuset i Oslo kommune.

Fagopplæring med språkstøtte

Modellen, som går under betegnelsen Helfsyr-modellen, er et eget utdanningsløp for voksne minoritetsspråklige som ønsker å ta fagbrev, blant annet i kokk- og servitørfag. Modellen er basert på et 4-årig utdanningsløp og målet er at lærlingene skal få fullt fagbrev som kokk eller servitør etter normert tid. Allerede første året tegner deltakerne lærekontrakt med godkjent lærebedrift. Læretiden i bedrift øker år for år fra én dag i uka det første undervisningsåret til 4 dager siste året. Resten av tiden foregår det undervisning på skole. I tillegg til opplæring i felles- og programfagene, gis det språkstøtte og yrkesrettet norskopplæring både på skolen og i lærebedrift gjennom hele det fireårige løpet. Prosjektet er en del av Samarbeidsmodell Oslo, fagopplæring for voksne minoritetsspråklige, i regi av og finansiert av Utdanningsetaten i Oslo og NAV Tiltak.

– Målet er å kvalifisere til et yrke, lære norsk og bli økonomisk selvstendig på normert tid, sa Torill Wøhni.

Modellen har eksistert i 14 år og 150 voksne deltakere har fullført opplæringen, som ikke bare er innen kokk- og servitør, men også tømrer-, barne- og ungdomsarbeiderutdanning. Nytt til høsten er at samtlige av de 17 minoritetsspråklige deltakerne får læreplass som ernæringskokker knyttet til hovedkjøkkenet på Ullevål og Rikshospitalet ved Oslo universitetssykehus.

Sliter med rekruttering

Vidar Arnesen avdelingsleder hovedkjøkken, kantine og matverter ved Oslo universitetssykehus, mener det unike tverrfaglige samarbeidsprosjektet løser flere utfordringer.

– Rekrutteringen til kokkeyrket er tøff, og særlig til ernæringskokkfaget. Den blir ikke bedre i årene som kommer. Derfor kunne vi ikke la denne sjansen gå fra oss.

Oslo universitetssykehus er en internasjonal bedrift med ansatte med mange ulike nasjonaliteter.

– Til de som lurte på om det er en utfordring å ha så mange flerkulturelle, vil jeg si at det beriker miljøet og gir oss veldig mye tilbake, sa Arnesen.

Oslo universitetssykehus lager 3 millioner måltider i året. 14 prosent av disse måltidene er spesialkost/diett/ønskekost.

– Ernæringskokker har en viktig rolle i et sykehus, særlig med tanke på at mange pasienter er underernærte når de blir innlagt. Vi lager mat til syke pasienter, ikke sykehusmat. Den største forskjellen på en restaurantkokk og en ernæringskokk er ikke diettene, som mange tror, men at pasienten er avhengig av deg. Våre pasienter har ikke mulighet til å velge sin kokk, sa Arnesen til de 17 lydhøre lærlingene.

Drømmen om fagbrev

En av lærlingene kurdiske Nawroz Ghafour Maarouf, kom til Norge for ti år siden. Hun fortalte at hun i flere år har vært arbeidssøkende, men uten å få napp hos noen arbeidsgiver fordi hun ikke kunne norsk eller hadde arbeidserfaring. Drømmen hennes har hele tiden vært å få fast jobb og ta et fagbrev. Gjennom NAV kom hun inn i prosjektet og er nå i ferd med å oppnå drømmen om fagbrev som ernæringskokk.

– Vi kommer fra mange land og er i alderen 30 til 56 år. Vi ser alle fram å få jobb, stå på egne ben og bidra til samfunnet. Dette prosjektet hjelper oss til en raskere integrering. Det siste året har jeg jobbet på avdelingskjøkken på Ullevål og Rikshospitalet. Jeg har blitt kjent med arbeidsmiljøet, har fått god oppfølging og arbeidserfaring. Jeg gleder med til å bidra til bedre helse til pasientene, sa hun.

Flere må få muligheten

Rina Mariann Hansen, byråd for arbeid, integrering og sosiale tjenester i Oslo kommune, sa under markeringen at Oslo er avhengig av at flere voksne tar videregående opplæring slik at de kommer ut i jobb og kan forsørge seg selv. Per i dag har Oslo 13 000 registrerte arbeidsledige. 50 000 personer er ikke i jobb eller utdanning og mottar ingen form for offentlige ytelser.

– Dere som er her i dag har tatt et tøft og klokt valg. Flere må få mulighet til å gjøre som dere. For fagbrev er en nøkkel av gull, sa hun, og takket Oslo universitetssykehus for at de er med på laget og har tegnet kontrakt med hele gruppen.

– Dere har tatt på dere et viktig ansvar. Samtidig har dere en unik mulighet til å påvirke og forme den kompetansen som lærlingene skal tilegne seg, sa Rina Mariann Hansen.



Rekrutteringen til kokkeyrket er tøff, og særlig til ernæringskokkfaget. Derfor kunne vi ikke la denne sjansen gå fra oss, sier avdelingsleder Vidar Arnesen ved Oslo universitetssykehus.

Nawroz Ghafour Maarouf har helt siden hun kom til Norge for ti år siden drømt om fast jobb og fagbrev. Nå ser drømmen ut til å gå i oppfyllels