

# Fant jobb blant grytene på Ullevål sykehus

Bare i år vil Oslo mangle 2.600 fagarbeidere innen en rekke yrker. Der er godt nytt for kokkelærlingene Yousuf Shafaie og Supaporn Muangsri Kalvik.



Yousuf Shafaie og Supaporn Muangsri Kalvik er lærlinger ved kjøkkenet på OUS. Foto: Tom Vestreng

## Innenriks



Tom Vestreng

PUBLISERT 20.05.2026 - 07:00

SIST OPPDATERT 20.05.2026 - 07:36

**Lesetid: 4 min**

# Saken oppsummert

- Oslo mangler 2600 fagarbeidere i år.



– Oppi her går det 300 liter, sier kokkelærlingene Yousuf Shafaie og Supaporn Muangsri Kalvik, og «liksom-rører» i gryta på kjøkkenet på Norge største sykehus.

Det er sjelden grytene er tomme, for hvert år er de med på å tilberede flere millioner måltider til pasientene ved Oslos sykehus.

## Stort behov

De to klassekameratene tar en utdanning det er stort behov for. Nå ser til fram til å kunne gå opp til fagbrev, og en fast jobb som ernæringskokk.

[Navs nye bedriftsundersøkelse](#) viser at bedrifter og næringer i Oslo opplever utfordringer med å få tak i fagfolk med riktig kompetanse. Samtidig står mange arbeidssøkere utenfor arbeidslivet, og kan mangle den kompetansen og kvalifikasjonene det er behov for.

1 av 6 bedrifter i Oslo sliter med rekrutteringen.

– Behovet for arbeidskraft er stort, samtidig står mange utenfor. Vår jobb i Nav er å bygge bru mellom bedriftenes behov for ansatte og kompetanse, og arbeidslediges behov for jobb. Her er Nav Oslo en del av løsningen. Vi kan blant annet samarbeide om fagbrev og kompetansehevende løp. Det er vinn-vinn, sier Maria Walberg, direktør i Nav Oslo til Dagsavisen.

Rekrutteringsproblemene skyldes i hovedsak at bedriftene opplever for få eller ingen kvalifiserte søkere til de ledige stillingene.

# Næringer med størst mangel

Totalt er det beregnet en mangel på rundt 2600 personer i Oslo innen forskjellige næringer og yrker det kommende året.



## Jobbet på salatbar

Yousuf Shafaie kom til Norge fra Afghanistan for 13 år siden, og har materfaring fra en salatbar, som gikk konkurs.

*” Gjennom Nav fikk jeg vite om dette tilbudet, som tilbyr språkopplæring og utdanning som ernæringskokk på samme tid.*

Yousuf Shafaie, ernæringskokkelærling

– Gjennom Nav fikk jeg vite om dette tilbudet, som tilbyr språkopplæring og utdanning som ernæringskokk på samme tid, sier han til Dagsavisen.



Yousuf Shafaie og Supaporn Muangsri Kalvik. Foto: Tom Vestreng

Nå er drømmen å få fast jobb ved kjøkkenet på Ullevål sykehus når han har tatt fagbrev.

Supaporn Muangsri Kalvik kom til Norge fra Thailand for første gang for 15 år siden.

– Men jeg flyttet tilbake til Thailand for fire år siden, og bodde der i tre år før jeg igjen flyttet til Norge, sier hun til Dagsavisen.

– Jeg har jobbet i forskjellige kantiner, men følte at jeg ikke behersket norsk godt nok. Så da jeg fikk denne muligheten gjennom Nav, til både ta fagbrev og lære godt norsk, var det en gylden mulighet for meg, sier hun.

I dag er hun lærling ved kjøkkenet på Rikshospitalet.

## Tilpasset løp

Opplæringen som tilbys via Nav Oslo er et tilbud for voksne innvandrere med svake formelle kvalifikasjon og som har behov for en tilpasset opplæring for å nå målet om fagbrev.

Tilbudet er utviklet i samarbeid med Oslo Voksenopplæring Helsfyr og OUS.

Det er stadig behov for faglærte kokker, og arbeidsmulighetene er gode for de som kvalifiserer seg gjennom dette tilbudet.

## Nav: Bedre enn sitt frynsete og dårlige rykte



Og tilbudet viser seg å gi gode resultater.

I ernæringskøkk-klassen 2020-2024, startet 19 personer, hvorav 17 fullførte og tok fagbrev. 15 av de jobber per dags dato på OUS, mens de andre to jobber andre steder.

– Vi har veldig god erfaring med de vi har hatt og har her hos oss. De har mulighet til å starte som matverter rundt om på de forskjellige sykehusavdelingene, som også ligger under hovedkjøkkenet. Her er de med på å tilberede og dele ut mat til den enkelte pasient, sier kjøkkensjef og seksjonsleder Egil Brevik til Dagsavisen.

– Vi var ferdig med den første klassen våren 2024. Nå har vi ny klasse. Det er den nye modellen nå, med modulstrukturert læreplan. Deltakerne vurderes ved inntak basert på medbrakt kompetanse i kokkefaget, samt kunnskap i fellesfag og norsk språk. Ut fra dette beregnes en antatt varighet på opplæringen, slik at de får individuelle løp. Noe som gjør at hver og en får forskjellige løp. Noen trenger kanskje ett og et halvt år, noen to år, andre trenger kanskje fire år, sier han.

OUS har to hovedkjøkken, på Ullevål og Rikshospitalet, som lager mat til sykehusene i Oslo. De har til sammen 200 årsverk, og 120 av årsverkene er på Ullevål. Lærlingene er på begge kjøkken.



Direktør i Nav Oslo, Maria Walberg og kjøkkensjef og seksjonsleder Egil Brevik. Foto: Tom Vestreng

– Hvert eneste år lages det 3,5 til 4 millioner måltider her. Hver eneste uke kommer det mellom 40 og 50 tonn med mat til kjøkkenbygget. Alt ifra kjøtt, fisk og grønnsaker, til desserter, kolonialvarer, kaffe og te. Så det er en stor virksomhet, forklarer Egil Brevik.

## Nav gir støtte

Deltakerne går et fulltidsløp, og det er ikke tid til mye ekstrajobb ved siden av. Nav Oslo gir støtte til livsopphold mens deltakerne er i opplæringsløpet, og lærlingene mottar lærlinglønn etter avtale med lærebedriften.

Den tilrettelagte opplæringen gjør at folk gjennomfører og får fagbrev som ernæringskookk, de blir økonomisk selvstendige og greier å forsørge seg selv, og de får brukt ressursene sine der arbeidslivet har behov for fagkompetanse.

– Dette er en sånn type samarbeid som vi ønsker mer av, så vi tror at det er svaret på å møte de to hovedutfordringene vi har i arbeidsmarkedet i Oslo. At det er en del virksomheter som mangler arbeidskraft og som trenger folk, og at det er for mange som er utenfor arbeidslivet, men som ikke har nødvendigvis den kompetansen som etterspørres, sier direktør Nav Oslo, Maria Walberg til Dagsavisen.

## Flere fornøyd med Navs tjenester



## Trenger folk med fagbrev

# Navs bedriftsundersøkelse

- Navs bedriftsundersøkelse er en landsomfattende undersøkelse som ser på hvilke forventninger bedriftene

har til sysselsettingsutviklingen det kommende året, om bedriftene har mislyktes i å rekruttere arbeidskraft



Den vanligste årsaken til rekrutteringsproblemer skyldes at bedriftene opplever for få eller ingen kvalifiserte søkere til de ledige stillingene.

Blant bedriftene som hadde rekrutteringsproblemer er ønsket utdanningsnivå aller størst for personer med fagbrev (875 personer). Her er mangelen størst for personer med fagbrev innen helsefag (200 personer), mekaniske fag og maskinfag (175 personer) og innen bygg- og anleggsgfag (100 personer) og elektrofag (100 personer).

*” Personer som har fagbrev eller høyere utdanning stiller uten tvil sterkere i kampen om jobbene.*

Maria Walberg, direktør Nav Oslo

– Personer som har fagbrev eller høyere utdanning stiller uten tvil sterkere i kampen om jobbene. Arbeidsgivere som klarer å inkludere, bygge kompetanse og tilrettelegge vil lykkes med sin rekruttering i tida fremover, sier Walberg.

– Vi ønsker mer samarbeid med bedrifter om kompetansehevende løp. På denne måten kan bedriftene få kompetansen de mangler, samtidig som arbeidsledige får mulighet for fagkompetanse og jobb, sier Nav Oslo-direktøren.

## Leyla oppfyller drømmen om fagbrev



Få nyhetsbrev fra Dagsavisen. Meld deg på [her!](#)

# Dagsavisen

Sjefredaktør: [Lars West Johnsen](#)

Adm. direktør: [Nina Kordahl](#)

Nyhetsredaktør: [Tore Ryssdalsnes](#)

Publiseringsredaktør: [Kathleen Buer](#)

Kulturredaktør: [Mode Steinkjer](#)

Debattredaktør: [Jo Moen Bredeveien](#)

Desksjef: [Espen Hågensen Rusdal](#)

## KONTAKT OSS

Sentralbord: 22 99 80 00

Abonnement: 22 99 80 50

Organisasjonr.: 980 454 347

[Tips oss](#)

Frontsjef nå: [Sturla Smári Hanssen](#)

## OM OSS

[Jobb i Mediehuset Dagsavisen](#)

[Kontakt oss](#)

[Kundeservice](#)

[Annonse](#)

[Personvernpolicy](#)

[Personverninnstillinger](#)



Copyright Dagsavisen © 2026

Powered by Labrador CMS