



Prosjektrapport

Sjømat for kokkespirer

Tittel:	Sjømat for kokkespirer
Startdato:	26.-27. februar 2019
Oppdragsgiver:	Kigok
Samarbeidspartnere:	Bodø videregående skole Restaurant og matfag og utdannede kokker fra Bjørk, Leiligheta, Bodø bakeri, Lyst på, Hundholmen og Sportsbaren.
Deltagere:	Elever fra Bodø videregående skole Restaurant- og matfag og 9. klasse elever fra seks ungdomsskoler i Bodø kommune
Prosjektansvarlig:	Heidi Meland E-post: heidi@kig.no Tlf:95700163
Prosjektleder:	Kine Helen Oldervik E-post: kine@kig.no Tlf:48168060
Budsjett:	60 000,-
Regnskap:	69 944,-
Finansiering:	Medlemsbedrifter, OKFM, aktører fra sjømatnæringen og Nordland fylkeskommune
Sammendrag:	I samarbeid med Restaurant- og matfag linjen ved Bodø videregående skole arrangerte Kigok en rekrutteringsdag for 9-klasse elever ved ungdomskolene i Bodø for å inspirere og motivere ungdom til å søke restaurant- og matfag, og bidra til mer sjømat i kostholdet. De ble orientert om faget fra bedrifter og skole, og spesielt sammenhengen mellom reiseliv, havbruk og sjømatnæringen. Etterpå ble elevene delt i grupper sammen med videregående elever og profesjonelle kokker, for å få kunnskap om råvarene og tilberede mat. Maten ble servert til alle deltagerne i prosjektet.



Bakgrunn

Norge rår over store havområder. Vi forvalter rike fiskebestander og har naturgitte forhold langs kysten som gjør den svært godt egnet til havbruk og sjømatproduksjon. Nordland står for en stor del av landets matproduksjon. Nordland har hånd om mer enn en fjerdedel av landets kyststripe, og har naturgitte forutsetninger for sjømatproduksjon som ligger helt i verdenstoppen. Nordland har naturgitte forutsetninger, oppdrettere i verdensklasse og et internasjonalt marked som roper etter mer norsk fisk. Denne sektoren er en av de viktigste for regionens verdiskapning og sysselsetting.

Restauranter og matindustrien har de siste årene opplevd sterk konkurranse om kompetent arbeidskraft. Søkertrenden til restaurant- og matfag er nedadgående og kun 25 prosent av de som velger Vg1 restaurant- og matfag velger å gå videre til Vg2 matfag. Dette er en utfordring da serveringssteder og matindustrien sier at fagarbeidere er svært viktig for bedriftens fremtidige suksess.

Restaurant- og matfag kvalifiserer til jobb i bedrifter med ulike behov, for eksempel kokk, servitør og institusjonskokk. Utdanningen kvalifiserer også til jobb innen matindustrien. I kartleggingsstudie fra 2011 kommer det frem at det å jobbe kreativt med mat er den primære motivasjonsfaktoren for å søke restaurant- og matfag.

«Det handler om å ta vare på behovene til mennesker som lever i dag, uten å ødelegge mulighetene for generasjonene som kommer etter oss. Et kosthold med mer frukt og grønt, mer fisk og mindre kjøtt, vil være et mer klimavennlig kosthold»

Utdrag fra Nasjonal handlingsplan for bedre kosthold 2017-2021. Utgitt av Helse- og omsorgsdepartementet

Læreplanforankring

Prosjektet forankres kompetansemål som gjelder både mat og helse (MHE1-01) og matfag (MFG2-01).

- *Elevene skal utvikle, lage og presentere et produkt,*
- *Elevene skal lage trygg og næringsmessig god mat*
- *Elevene skal drøfte hvordan mat er med på å skape identitet*
- *Elevene skal kunne vurdere kvalitet av råstoff*
- *Elevene skal vurdere produksjonsmetoder og produkt*
- *Elevene skal kunne vurdere et produkt ut ifra krav og behov*
- *Elevene skal ha kunnskap om norsk tradisjonsmat*



Mål, overordnet og operative.

Det overordnede målet er å rekruttere faglærte og kvalifiserte søkere som kan dekke behovet for arbeidskraft i matindustrien i fremtiden. Vi vil bygge identitet, kjennskap og forståelse for matindustrien og samfunnets muligheter og utfordringer.

Operative mål er å gi forståelse og erfaring rundt råvarekvalitet, mattradisjoner og muligheter til å skape lokale arbeidsplasser.

Deltagerne skal:

- Etablere kontakt med bedrifter og andre samarbeidsparter i næringen
- Få innføring i råvarebehandling
- Lage, smake og servere ulike retter
- Oppdage mulighetene som finnes i matindustrien

Målgruppe

Målgruppen var elever fra ungdomsskolen i Bodø og elever fra restaurant og matfag ved Bodø videregående skole. Det deltok til sammen 32 niendeklasseelever, 24 restaurant- og matfag elever, fem lærere fra Bodø videregående skole og sju personer fra forskjellige serveringsbedrifter i Bodø.

Kort om den/de som gjennomfører prosjektet

Kigok er et ressursenter innenfor opplæring, utvikling og prosjektarbeid, primært for marin sektor. Kunnskapssentret i Gildeskål (Kig) driver opplæringskontoret for fiskerifag i midtre Nordland (ok), og har en rekke utviklingsprosjekt innenfor rekruttering, utviklingsarbeid og nettverksbygging.

www.kig.no



Tiltak

Prosjektet ble arrangert over to dager med samme program begge dagene.

Program for Rekrutteringsdagene 26.-27. februar 2019

08.30 Oppmøte veiledere.

Forberede stasjoner, sjekke råvarer og utstyr.

09.00 Ankomst elever fra ungdomskolene – avdelingsleder tar imot.

Samles i restaurant «Rekrutten» inngang GH

Utdeling av materiell og fordeling til gruppene.

09.15: Kigok ønsker velkommen til rekrutteringsdager ved Bodø VGS R&M fag.

09.20: Presentasjon av de forskjellige stasjonene og ansvarlige aktører

09.40: Roar Asle Eriksen- Presentasjon om tilbud ved Bodø VGS R&M linjen

09.50: Simon Engen - Presentasjon om kokkekonkurranser, hvor langt kan man nå?

10.00: Ingvill Kalvik- Satsninger i Nordland, mat er fremtiden for Norge.

10.10 Starte jobbing på respektive stasjoner.

Stasjon 1 Baker/konditori – Line Dreyer Eilertsen

Stasjon 2 Kjøkken/Kokk - Kristoffer Myrvoll

Stasjon 3 Kjøkken/Kokk – Rune Irgens

Stasjon 4 Bar/servitør – Isak Eide

NB. Pauser tas når det passer – det serveres kaffe og «drinker» i baren, elevene vil også få muligheten til å gå på runde til de andre stasjonene.

13.00 Servering og presentasjon av maten som er blitt produsert.

Evaluering

Kahoot – med premiering.

15.00 Ferdig for dagen





Restaurant- og matfag elever er mentorer for niendeklasse elevene mens de gjør siste finish før servering.





Menyen besto av fire sjømatretter:

- 1. Torsk med hvitvinssaus, blomkålkrem, dillolje*
- 2. Speket & røkt laks med vinagrette & pepperotrømme*
- 3. Sei med bakt løk, løkkrem, panko & smørsaus*
- 4. Stekt laks med egg 65, agurksalat, gresskarkjerne & avokadokrem*

Dessert: laget av brownies, mousse, glasur, bringebærcoulis og hvite sjokoladesnurrer



Organisering

Prosjektansvarlig: Heidi Meland

Prosjektleder: Kine Helen Oldervik

Samarbeidspartnere: Bodø videregående skole Restaurant og matfag og utdannede kokker fra Bjørk, Leiligheta, Bodø bakeri, Lyst på, Hundholmen og Sportsbaren.

Tidsplan

Lage prosjektplan	des-jan. 2019
Rekruttering/ invitasjon	jan. 2019
Planlegging	jan-feb. 2019
Pressemelding	feb. 2019
Gjennomføring	feb. 2019
Etterarbeid/ rapportering	april. 2019

Økonomi

Kigoks rekrutteringsprosjekt er støttet av våre medlemsbedrifter, OKFM, aktører fra sjømatnæringen og Nordland fylkeskommune. Regnskapsrapporten viser en samlet kostnad på 69 595,-

Profilering

Prosjektet ble profilert ved invitasjon til de involverte skolene via karrieresenteret i Salten. Det ble sendt ut pressemelding og presentasjon til media i Salten og Nordland.

Nordland fylkeskommune stilte med egen fotograf om laget en reportasje av praksis dagene på egen hjemmeside:

<http://www.bodo.vgs.no/aktuelt-bodo-vgs/velg-restaurant-og-matfag.1016717.aspx>



Evaluering

Deltagerne og samarbeidspartnerne ble bedt om å vurdere prosjektet skriftlig og muntlig. Vi

fikk mye positiv respons fra deltagere og samarbeidspartnere som synes prosjektet var spennende.

Elevene synes dagen hadde vært moro med mange varierte oppgaver. Alle mente de hadde lært noen nytt, og flere kunne tenkt seg å delta på flere slike prosjekter.

Restaurant- og matfag elevene synes det var utfordrende og skulle ha «hendene av fatet» for å være mentorer for 9.klasseelevene, samtidig som de syntes at akkurat det var veldig lærerikt. Samtlige av elevene mente at det var inspirerende å ha med seg erfarne kokker som lærte dem nye teknikker innen matlaging.

Bodø videregående skole var veldig fornøyd med prosjektet og samarbeidet med Kigok. De vil fortsatte med samme opplegg og program under sine rekrutteringsdager for skolen, og de ønsket å fortsette samarbeidet med oss for å sikre god planlegging, organisering og gjennomføring.

Kokkene syntes de fikk god erfaring av å være faglige veileder på kjøkken. De mente at de fikk vist frem sine kunnskaper innen matlaging på en god måte, både til restaurant- og matfagelevene som hadde noe erfaring, og 9. klasseelevene som hadde mindre eller ingen erfaring.

Elevene fikk utviklet, produsert og presentert flere retter til de andre elevene som deltok på prosjektet. Organiseringen av matlagingen og presentasjon av rettene ble diskutert og drøftet i de forskjellige gruppene før de satte i gang med matlagingen, og alle fikk prøve seg på forskjellige produkter og produksjonsmetoder.

Alle som var med på prosjektet satt igjen med mer kunnskaper innen veiledning, samarbeid og matproduksjon.



Vurdering

Kigok vurderer prosjektet som vellykket i forhold til de kompetansemålene som er satt opp for prosjektet, men vi har noen punkter til forbedring.

-Vi ønsker et samarbeid med opplæringskontoret for kokk og servitør for å se på muligheter for delprosjekt med sjømatpraktisk kompetanse i forkant av rekrutteringsdagene for å gjøre skoletilbudet mer kjent for 9.klassingene.

-Prosjektet var preget av sykdom og fravær av lærere og bedriftspersonell rett før og under prosjektet. Dette ble løst da Bodø videregående skole satte inn flere av sine lærere. Ved et nytt prosjekt må det settes opp en pool med ekstra personell, og eventuelt bruke lærlinger fra de forskjellige bedriftene.

- Vi vil ha med lærlinger fra opplæringskontoret for kokk og servitør for å trekke inn erfaringer om å være lærling i disse fagene.

- Det er også ønskelig å presentere flere sektorer i sjømatnæringen, og vise den internasjonale betydningen av fiskeri, oppdrett og sjømat, både når det gjelder eksport og reiseliv.

- Vi ønsker å fortsette samarbeidet med Bodø videregående og opplæringskontoret for kokk og servitør for å videreutvikle dette prosjektet.

