

# Nyt fra RAR Fyn



## Samarbejde sikrer medarbejdere til en sulten branche

**Det er blevet sommer på Sydfyn** – og det giver ”run på” i hotel- og restaurationsbranchen, hvor der er brug for flere hænder mange steder. Der meldes om restauranter, som risikerer ikke at kunne holde åbent alle dage pga. mangel på arbejdskraft.

STAR’s rekrutteringssurvey viser dog, at manglen på kokke og tjenerne ikke er helt så kritisk på Fyn som andre steder i landet – og det er ikke fordi, der ikke er travlt.

”Der er godt booket for sommeren på vores hoteller” fortæller Hoteldirektør Tom Pelle, som bl.a. administrerer Hotel Svendborg, Hotel Garni og Hotel Ærø, og han fortsætter med at fortælle, at det allerede ser godt ud med bookingerne for sommeren 2024.

### Det gode samarbejde får nye ind i branchen

En af grundene til at branchen ikke er helt lagt ned kan findes i det gode samarbejde mellem HORESTA, 3F Sydfyn, jobcentrene i Svendborg, Faaborg-Midtfyn og Langeland, Svendborg Erhvervsskole (SESG Food) og STAR. Da jobcentre og SESG Food for nyligt inviterede til matchdag mellem virksomheder og jobsøgende inden for hotel- og restaurationsbranchen, var hele 14 virksomheder repræsenteret. Nyåbnede



Broløkke Herregård på Sydlangeland var blandt de deltagende arbejdsgivere. Direktør Dennis Dahl fortæller om matchdagen:

”Vi er glade for at deltage. Vi er nye og under udvikling. Vi mangler faste medarbejdere og afløser særligt til tjenerdelen. Udover at vi har talt med mulige kommende medarbejdere, fik vi dét ud af det, at vi netværkede med resten af branchen. Sammen kan vi dele viden og hjælpe hinanden i branchen.”

Til matchdagen deltog bl.a. syv ledige kandidater fra Jobcenter Faaborg-Midtfyn. Seks ud af de syv borgere fra Faaborg-Midtfyn er efterfølgende kommet i lære, praktik eller arbejde i branchen.



### ”Får øjnene op for faget”

De ledige blev forud for matchdagen klædt på til arbejde i branchen via et seks ugers opkvalificeringsforløb med i alt 11 erhvervsrettede AMU-kurser inden for gastronomi og servering

”De færreste af kursisterne har kendskab til branchen, når de starter på opkvalificeringsforløbet. Nogle har været reservetjener – men på kurset får de øjnene op for, hvad man kan som faglært og får lyst til at lære mere”. fortæller Faglærer på SESG Food Trine Birkholm Jessen, og hun fortsætter:

*”Vi oplever, at der kan blive tændt en gnist og interesse for fagene – alle kan jo lave mad – men mange har ikke tænkt i den retning jobmæssigt. På kurset bliver de instrueret af og arbejder sammen med vores faglærere, som er faglærte og professionelle kokke og tjenere, og som brænder for deres fag - Det smitter!”*

Direktør for Hotel Faaborg Fjord Ulrich Bastrup er en af de arbejdsgivere, som har taget kandidater fra matchdagen i voksnlære. Derudover har Hotel Faaborg Fjord tidligere på året taget tre ukrainere i arbejde. Ulrich Bastrup bekræfter det gode samarbejde:

*”Ja, jobcentrene kan hjælpe med meget. Når vi mangler en pedel eller en ufaglært til køkkenet, servering eller receptionen, er de hurtige og giver kompetent hjælp.”*

### **Er himlen så helt lyserød?**

Man er nået et stykke, men Ulrich Bastrup fortæller, at der fortsat er store udfordringer:

*”Vi søger stadig kvalificerede folk – kokke- og tjenerelver og faglærte. Jeg oplever det ikke svært at få nok unge ind. Men vi skal have flere i lære. Vi mangler de faglige hænder. Pt. kan der ofte være en faglært for hver fem ufaglærte. Vi får ikke elever ind i den strøm, som vi gerne vil. Vi vil gerne gøre det mere attraktivt. Men måske skal staten også ind med at give en præmie for at tage elever ind, eller der kan ses på muligheder for at rekruttere fra andre europæiske lande.”*

Branchen gør selv noget for at sikre gode forløb for elever. Gunhild Bjerre, som er Uddannelseskoordinator hos Køkken-, Hotel- og Restaurantfagenes Uddannelsessekretariat fortæller, at de bl.a. arbejder på, at der kommer et nyt kursus til oplæringsansvarlige, hvilket netop kan tage hånd om at gøre elevforløbene endnu bedre.

Ligeledes arbejder Workindemark på at se på rekrutteringen af europæisk arbejdskraft til hotel- og restaurationsbranchen. Her er man ved at se på, om man kan afholde matchdage, hvor jobsøgende, fx nyudlærte kokke fra andre EU-lande kan komme til Danmark og møde arbejdsgiverne.

## **Tre nedslag fra det seneste møde i RAR Fyn:**

- **Vi indledte mødet i RAR Fyn med to spændende temaer.** Det første var en præsentation af Reformkommissionens seneste og afsluttende rapport: Nye veje til at få udsatte unge og voksne tættere på arbejdsmarkedet eller uddannelse. Præsentationen gav anledning til gode drøftelser om anbefalingerne i rapporten. Bl.a. forslagene om udfasning af seniorjob og revalidering. Det andet tema var netop om revalidering, og det store fald der igennem årene har været i anvendelsen af ordningen. Der blev peget på, at siden indførelsen af ordningen er tilbudsviften udvidet med en række andre tilbud, som enkeltvis eller i kombination kan give samme indsats.
- **Vi har fået en ny opgave** med supplerende af SIRI's (Styrelsen for international rekruttering og integration) positivliste for højtudannede. Listen giver udlændinge med tilbud eller aftale om ansættelse mulighed for arbejds- og opholdstilladelse, hvis der er tale om en stillingsbetegnelse opført på listen og uddannelse på mindst bachelorniveau. De supplerende stillingsbetegnelser er kun gældende inden for RAR-området.
- **Vi tager kontakt** til Fælles Fynsk Beskæftigelsesforum, og foreslår at formandskabet deltager med et punkt på et møde i efteråret, hvor fælles beskæftigelsespolitiske emner kan drøftes.

Med venlig hilsen

Charlotte Stigkjær Jacobsen,

formand for RAR Fyn

