

RESTAURATÖREN

Branschföreträdare hyllar KY-utbildning

KY-kommittén besökte nyligen »Gastronomihögskolan' i Huddinge strax söder om Stockholm. Lovorden haglade över det sätt som utbildningsnestorn Alf Carlsson har lett denna framgångsrika utbildning sedan 1998.

Att kvalificerad yrkesutbildning har kommit för att stanna är väl känt. Efter några trevande försöksår i mitten av 1990-talet blev den 2002 permanent och intresset har vuxit över nästan hela landet.

Företag inom turism och restaurang tycks också vara med på noterna. För närvarande finns det ett dussin sådana ute i landet.

De skolor som ansökt om att få arrangera kvalificerad yrkesutbildning kan antingen bli godkända eller underkända. Men det finns också ett mellanting – möjliga men ej godkända. Allt handlar som vanligt om pengar. Jan Björkman, som är ordförande i riksdagens utbildningsutskott (s), betonade vid träffen att han vill ha större resurser till KY än vad regeringen fått fram. Intresset för denna utbildning är större än statens ekonomiska möjligheter.

– Vi ser att arbetslivskontakterna är bra samtidigt som undervisningen är effektiv. Det gör att jag tror på den här utbildningen, sa utskottsordföranden Jan Björkman som menade att KY till vissa delar kan bli ett alternativ till den traditionella högskolan.

SHR:s bransch- och utbildningschef Leif Holmström betonade att KY har fyllt upp ett tomrum.

– Tidigare hade vi bara gymnasieskolor och högskolor. Nu har vi något som har blivit ett måste för branschen. Utbildningen kan breddas eller fördjupas, men till syvende och sist ska arbetsmarknadsbehovet tillgodoses, sa han.

Gastronomihögskolan som drivs av det privata företaget Besöksnäringens Utbildningscentrum vänder sig till redan yrkesverksamma.

De som söker bör ha minst tre års yrkeserfarenhet, men många har i praktiken ända upp till tio år. Knappt 30 elever går där just nu – eller är ute på praktik som kallas Lärande i arbete. Som på andra KY-skolor spelar ledningsgrupperna en avgörande roll. Där sitter inte bara lärar- och elevrepresentanter utan även folk från näringen.

En av dem som suttit med i flera år är Carina Skoglund-Uggelberg från Bergendals konferensanläggning i Sollentuna. Det är inget hon ångrar.

– Det är viktigt för ett litet företag som vårt att finnas med här. Av våra 30 anställda kommer fyra från någon KY-utbildning och jag ger dem högt betyg, sa Carina Skoglund-Uggelberg. Att ta emot praktikanter innebär inte bara att ge handledning under 8 eller 17 veckor. Det vet Arne Ericsson på Amicas personalrestauranger. Därför planerar han in viktiga och lämpliga arbetsuppgifter i förväg som kan tänkas passa de studerande.

– Senast utvecklade vi något helt nytt, nämligen frukostpaketet direkt till företag där de finns. Utan elever från skolan hade det inte blivit något, sa Arne Ericsson.

Även Eva Helmersen som är personalansvarig på Scandinavian Service Partner SSP värderar KY högt.

– Det är bra om det kan gynna SSP samtidigt som det på sikt är möjligt att komma närmare studenten, sa Eva Helmersen.

[Författare Bo Bengtsson](#)



Sveriges
Hotell & Restaurang
företagare
Norrländ

