

20. februar 2023 kl. 03.00

Kommentar af Line Rise Nielsen

Ingen gider fødevareuddannelserne: Her er en opskrift på genrejsning

Regeringen vil give erhvervsuddannelserne et løft. Det er tiltrængt, og ser man på fødevareuddannelserne, spænder problemerne lige fra anakronistiske uddannelsesforløb til uattraktive arbejdsforhold. Og så mangler der en fundamental politisk erkendelse af, at en faglig uddannelse koster mere end en boglig, skriver Line Rise Nielsen.



Efterhånden er gratis arbejdskraft så accepteret i restauranternes superliga, at det både presser de betalte kokke, og indirekte presser de (pressede) uddannelser, skriver Line Rise Nielsen. Foto: Sarah Christine Nørgaard/Ritzau Scanpix



Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food,
LabLeader, FoodShift 2030

Dette indlæg er alene udtryk for skribentens egen holdning. Alle indlæg hos Altinget skal overholde de presseetiske regler.

Den nye SVM-regering har lovet at gøre noget for at løfte erhvervsuddannelserne. Det er tiltrængt, og for fødevareuddannelserne er det nærmest sidste udkald.

Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030

Hvordan kan statsministeren i nytårstalen sige, at ”det er, som om vi har glemt værdien af godt håndværk” og samtidigt konsekvent give mindre i løn til ledere og lærere på erhvervsuddannelserne end på gymnasierne?

Line Rise Nielsen, stifter, Changing Food

Helt grundlæggende skal erhvervsuddannelserne behandles, som samfundet behandler de boglige uddannelser. Også når det f.eks. gælder lønrammer.

Lige nu får en rektor og en lærer automatisk mindre i løn på en erhvervsskole, end de gør på et gymnasie. Hvorfor er det finere at have læst mange bøger end at være en dygtig håndværker? Hvorfor ser samfundet ned på en faglig i forhold til en boglig?

Hvordan kan statsministeren i nytårstalen sige, at ”det er, som om vi har glemt værdien af godt håndværk” og samtidigt konsekvent give mindre i løn til ledere og lærere på erhvervsuddannelserne end på gymnasierne?

Så længe den forskel ikke bliver udjævnet, er min påstand, at der aldrig kommer mental ligestilling og fagligt overskud til den bedst mulige uddannelse.

Desuden skal der investeres massivt i selve skolerne. Der er tilsyneladende enighed om, at øvelse gør mester. Men du bliver bare ikke en god, vidende og dygtig håndværker i et traditionelt klasselokale, der i bund og grund er indrettet til den boglige uddannelse.

Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030

Hvis du stadig læser med, Mattias, er vi tørst nu kommet til den helt tunge beslutning: I skal tage et valg om, hvad for nogle køkkener og restauranter, vi ønsker i fremtidens Danmark.

I dag er det sovset ind i ikke-beslutninger og gamle hensyn, som i sidste ende spænder ben for den grønne omlægning.

Der skal ruskes grundigt i de magtfulde faglige udvalg på kokkeskolerne, der bestemmer over eksamener, læringsplaner, pensum, udpeger censorer og godkender hvilke restauranter, der skal have elever i praktik. Mange af udvalgene er så bagudskuende, at fx vegetarrestauranter ikke bliver godkendt som praktiksted for kokkeelever, og at kokkeskoler ikke kan få lov til at udvikle en selvstændig uddannelse for vegetarkokke.

“

De faglige udvalg på fødevareuddannelserne ser ud til at være katastrofalt bagud den branche og det samfund, som de er ansvarlige for at sikre ny arbejdskraft til.

Line Rise Nielsen, stifter, Changing Food

Et så fastlåst gastronomisk verdenssyn ender med, at den nye generation fuldstændig taber respekten for uddannelserne. De faglige udvalg på fødevareuddannelserne ser ud til at være katastrofalt

Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030

...smekning bliver noget, smekning af os alle.

Skolerne selv bliver også nødt til at oppe sig, hvis de skal genvinde de unges interesse. Det er faktisk muligt at lave sanselige, håndværksstærke skoler på trods af ovenstående bagstræberi. Men mange steder har fødevareuddannelsen en flagrende faglig profil, skolerne er mere en fabrik end et fyrtårn. Det mere end antydes, at eleverne er dem, der ikke kunne klare gymnasiet.

Jeg ved, det her er svært, fordi de fleste kokke- og tjeneruddannelser ligger på store erhvervsskoler, der også tilbyder alt fra bilmekaniker- til ejendomsservicetekniker-uddannelse, som unægtelig mudrer det for alle parter.

Men en klar kommunikation om, hvilken fremtid vi gerne vil uddanne de unge til, og hvordan de kan arbejde med bæredygtighed i køkkenerne, vil helt sikkert hjælpe.

De sidste, der skal gribe i egen barm, er fødevarebranchen selv. Her skal man stille sig selv spørgsmålet, om samfundet overhovedet skal bruge kræfter på uddanne flere kokke og tjenere, så længe man ikke tager bedre imod dem?

Alt for mange elever har oplevet diktatorisk ledelse og direkte sexismen, fænomener, der desværre ikke rigtigt forsvinder – uanset om vi skriver 2023.

Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030

råbt og det, der er værre, alt imens lønningerne er lave og arbejdet foregår om aftenen og i weekenden.

Denne pointe bakkes op af den helt nye rapport 'Bloody suffering and duability', der undersøger arbejdsmiljøet på finere restauranter i 11 lande, herunder Danmark. Her fortæller 62 kokke om deres oplevelser, og konklusionen er, at cheferne i køkkenet tillægger fysiske ar og evnen til at udholde smerte positiv værdi. Et næsten militaristisk hierarki, der ikke just er tiltrækkende for en generation af unge, som forskning viser, aldrig har været mere sårbare.

Endelig er branchens devaluering af begrebet 'faglært' en farlig udvikling. Efterhånden er gratis arbejdskraft så accepteret i restauranternes superliga, at det både presser de betalte kokke, og indirekte presser de (pressede) uddannelser. Mange steder giver det mere status at have volontaire på [indsæt selv vilkårlig michelin-restaurant] end at have taget en kokkeuddannelse.

Pilen peger altså på mange, der skal samarbejde for at sikre faglighed og prestige. Vi har brug for fødevareuddannelser, man kan prale af at have gået på. Den del må vi gerne låne fra den boglige verden.

POLITIK HAR ALDRIG VÆRET VIGTIGERE

**Få GRATIS nyheder fra
Danmarks største politiske**

Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030

bliver behandlet i overensstemmelse med vores [privatlivspolitik](#).



Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030

JOB



SENIOR PUBLIC AFFAIRS-
RÅDGIVER TIL
LANDBRUG &...

Hovedstaden 13/12-2023

SENESTE

Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030



Tre procent af Venstres vælgere er landmænd

Venstre skal vælge ny formand i en tid, hvor kun tre procent af partiets vælgere er landmænd, og hvor landets 7.500 fuldtidslandmænd ikke engang udgør et enkelt mandat. Alligevel skaber forslaget om en CO2-afgift på landbruget så stor modstand i partiet, at det rider partitoppen som en mare. Planen om at...

Torben K. Andersen

Stor kortlægning: Alle spørger, hvor landbrugets magt i Venstre kommer fra. Her er svaret

Altinget har gennemgået 504 medlemmer af Venstre for at forstå, hvad landbrugets magt i og over Venstre handler om. Gå på opdagelse i hele kortlægningen her.

Katrine Falk Lønstrup

Løkke kom med profetisk advarsel i 2019. Nu skal Troels Lund vælge mellem landbruget og vælgerne

Analyse  Esben Schjørring

Tidligere direktør for De Samvirkende Købmænd indtræder Madkulturens bestyrelse

Johan Auken Alstrup

Grøn forskning bliver fortsat ramt af besparelser

Chris Lehmann

Vermund vil hjælpe landmænd i ”fuldstændig uacceptabel” sag ved at lempe sprøjteforbud. Minister siger nej

Hjalte T. H. Kragesteen

Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030

 MINISTERSVAR

VIS ALLE

Henrik Møller spørger:

Kan ministeren oplyse, om det vil være muligt at drive "catch and release" af tun i danske farvande inden for de nuværende regler?

Søren Egge Rasmussen spørger:

Mener ministeren, at det er forsvarligt ikke at udstede et påbud mod fortsat udledning af miljøfarlige stoffer til Agersø Sund?

Helene Liliendahl Brydensholt spørger:

Hvordan ønsker regeringen, at EU's landbrugsstøtte skal reformeres set i lyset af, at en EU-udvidelse med Ukraine vil øge EU's landbrugsareal med en tredjedel?

Jacob Jensen svarer:

Hvad er omkostningerne ved at omstille burægsproduktionen til henholdsvis frilandsæg og økologiske æg i stedet for skrabeæg?

Pia Kjærsgaard spørger:

Er ministeren tilfreds med, at Danmark for første gang eksporterer flere grise, end vi selv slagter?



Prøv 14 dage gratis

Vores 30 nichemedier dækker dansk politik med indsigt.

Læs mere og tilmeld dig her

Line Rise Nielsen

Food Policy Director, Changing Food, LabLeader, FoodShift 2030

til en snak om fremtiden



VIS ALLE



**SENIOR PUBLIC AFFAIRS-
RÅDGIVER TIL LANDBRUG &
FØDEVARER**

 Hovedstaden