

Den første gang... trivsel for elever og lærlinge



FØRSTE GANG
glemmer du aldrig



Elever og lærlinge er en gevinst og en glæde

Det handler om kultur, hvis man skal give elever og lærlinge en god oplevelse og den bedst mulige uddannelse. Det er Bente Kirkegaard Pedersen, medejer af Rold Storkro, ikke i tvivl om. Igennem årene har hun været med til at uddanne hundredevis af kokke, tjenere og receptionister, og derfor har 3F Aalborg valgt at spørge hende, hvad der gør en god arbejdsplads for elever og lærlinge. - Der er ikke nogen egentlig manual. Tingene har stille og roligt udviklet sig hen over årene, men det handler om at tage godt imod dem fra første dag. Her i

huset er kollegerne utroligt gode til at tage imod nye elever, uanset om det er helt unge, der kommer direkte fra folkeskolen eller andre, fortæller Bente Kirkegaard Pedersen. Når eleverne møder første dag, bliver der ikke holdt den helt store "seance", men alt er lagt klar, så eleverne fra første dag føler sig velkomne. - Sådan noget som tøj er naturligvis bestilt, og vi har da også snakket med dem på forhånd om, hvordan huset fungerer. Især hvis det er første gang man får et job, kan det være svært at vide, hvordan jargonen i huset er, hvordan man taler til chefen osv, lyder det

fra kroejeren. Rold Storkro har for det meste seks-syv lærlinge ad gangen fordelt på tjenere, kokke og receptionistelever. De skal alle behandles forskelligt, men der er mange ting, som er fælles for alle. - Når nye starter har vi skrevet det på opslagstavlen, så alle ved, at de kommer. Og her må jeg virkelig rose personalet, som altid giver sig tid til at snakke med de nye. Der er ikke noget med bare at gå forbi og sige hej, fortæller hun. De nye bliver også taget med til pauserne, hvor kollegerne er gode til at spørge ind til, hvem det er, som nu er kommet i huset. - Og her er det jo klart, at vi så

også lige opdrager lidt på de nye og f.eks. siger, at de ikke skal tjekke Facebook i pausen, men bruge tid med deres kolleger, siger Bente Kirkegaard Pedersen. Direkte adspurgt om, hvad der gør Rold Storkro til et godt uddannelsessted, lyder svaret: - Vi synes vi introducerer dem til en god side af branchen. Vi synes vi fagligt giver dem en god taske at tage med, og vi tilbyder en arbejdsplads, der er positiv og det giver dem gode muligheder fremover. Både hvis de bliver hos os og hvis de skal videre. - Vi mener det er en vigtig opgave at have elever, og vi er rigtig glade for at have elever, siger

Bente Kirkegaard Pedersen på besøg i køkkenet, hvor hun får sig en snak med et par af eleverne, heriblandt Sara

hun og stikker samtidig lidt til de kolleger/konkurrenter, som ikke tager elever ind.

- De ved ikke, hvad de går glip af. Heldigvis er flere ved at få øjnene op for hvor vigtigt det er - også for at branchen skal overleve, siger Bente Kirkegaard Pedersen. Rold Storkro stiller også store krav til deres elever - og giver dem mulighed for at prøve sig selv af.

- F.eks. får vores kokkelever tidligt lov til at, passe deres egne partier i restauranten, mens de udlærte står i baggrunden og hjælper til. Det giver dem uundværlig erfaring og overblik over, hvad der skal til i stedet for at de bare står ved siden af og hjælper til, fortæller hun.

Det afspejler sig også af de eksamensbeviser, eleverne fra Rold hiver hjem efter endt læretid.

- Det er ikke sådan at vi græder snot, hvis de ikke ligger i top, når de er på skole eller til svendepøve. Man kan sagtens være enormt dygtig uden at få et 12-tal, og generelt mener jeg, at vi uddanner rigtig dygtige fagfolk. Der er selvfølgelig nogle, hvor det ikke går - men det er heldigvis meget få, siger hun.

Som uddannelsessted er man afhængig af at få de rigtige elever ind - og det kan godt være lidt af en udfordring.

Dels er branchens ry måske ikke så godt, og dels er Folkeskolen efter Bente Kirkegaard Pedersen mening, lidt for fokuseret på gymnasiet.

- Vi skal ikke alle sammen i gymnasiet. Der skal også være håndværkere, og der er rigtig mange, som vil have meget mere glæde af en håndværksmæssig uddannelse end tre år på gymnasiet, siger hun.

Det kræver dog også at de unge kender til mulighederne, og derfor er et af hendes projekter at tage kontakt til de lokale folkeskoler for at få flere elever ud i praktik.

- Det undrer mig, at der er så få, men lad da de unge komme ud og snuse til faget, inden de går ud af skolen, siger hun.

Oftentimes er det da også unge, som har været i praktik eller måske har arbejdet lidt som tjener, der søger en læreplads på kroen, fordi branchen går i blodet.

- Det er en fantastisk branche, hvis vi bliver ved med at udvikle dem, slutter Bente.

En glad og tilfreds kokkelev

Sara er kokkelev på Rold Storkro, og fik en snak med vores Ungdomskonsulent, Camilla

Hvorfor er Rold Storkro en god arbejdsplads?

Det er er nogle rigtig søde mennesker, og vi tager os af hinanden og holder øje med, om folk nu har det godt. Vi er en lille familie

Hvorfor er det fedt at være kokkelev?

Jeg kan godt lide at lave mad og adrenalinkicket, når man har travlt.

Får i lov til meget?

Jeg har været et andet sted, hvor jeg stoppede. Her får vi meget mere ansvar og får lov til at prøve altid Man kan mærke at man udvikler sig hele tiden.

Hvis du skulle give et godt råd til hvordan man før en læreplads hvad skulle det være?

Jeg synes det er godt at man tager ud på arbejdspladsen med sin ansøgning. At man viser ansigt og viser, at man gerne vil det her...

Hvis du havde en der sad bagest i klassen og måske havde svært ved at finde en læreplads. Hvordan ville du får vedkommende med?

Jeg har altid været god til at tage folk under vingerne. Det er vigtigt, og det er folk herude også vældigt dygtige til

Jeg vil bestemt anbefale andre at komme herud, fortæller Sara, som er på vej til første skoleforløb efter at det blev udskudt på grund af Corona.