

Fagutdannelsen må oppprioriteres!

Skal etikk eller estetikk være hotell- og restaurantbransjens ledetråd? Utvilsomt begge deler vil flertallet svare, men motivene vil likevel være forskjellige alt etter hvilket middel som gagnar målet.



Rolf Skodjereite er eier og daglig leder av Eurotel Management AS. Foruten drifting av hoteller har selskapet spesialisert seg på konsulent- og bedriftsrådgivning innen hotell, restaurant, cruise og reiseliv. Rolf Skodjereite har mer enn 40 års erfaring fra reiselivsindustrien. Dette inkluderer drift både av mindre og større hoteller i og utenfor kjeder som adm. direktør, styreleder og styremedlem. Han har bl.a. vært adm.dir. for Hotell Refsnes Gods AS og Kosmos Hotels AS.

Hotell- og restaurantbransjen har i likhet med det øvrige nærings- og samfunnsliv vært utsatt for påvirkning - og latt seg påvirke. Reiselivet er definert som vekstnæring, men reiselivets ulike aktører er også definert som målgruppe for økt kunnskap. Denne kunnskapen er dels ivarettatt gjennom videregående skole som kokk, servitør og andre fagutdannelse.

Slik jeg ser det har flertallet av vår faglige arbeidskraft - ikke minst kokker og vinkelnerne - opparbeidet en yrkesidentitet som har gitt denne delen av bransjen en yrkesstolthet som gir anerkjennelse og respekt i de brede lag av folket. Disse utøverne er flotte ambassadører mot publikum generelt og våre gjester spesielt. I sannhet har de bidratt sterkt til den økte status dette har gitt for bransjen. Ferdigheter og kunnskaper satt i system har noe estetisk over seg, og er helt avgjørende som grunnlag for god drift. Holdningene til dette er viktig for utviklingen av en vedvarende konkurransekraft i alle ledd av verdikjeden for hotell- og restaurantfag. Våre kokker høster medaljer enten det er NM eller det

uoffisielle VM, Bocuse d'Or. For en PR! På den annen side, kan handlinger som i beste fall skyldes manglende kunnskap eller sviktende moral, der formålet har vært å oppnå kortsiktig økonomisk gevinst, påføre vår bransje ubotelig skade og et frynsete rykte. Her har bransjerådet, NHO Reiseliv og våre myndigheter et særlig ansvar, men også en gylden mulighet. Søkningen til kokk- og servitørfaget er ikke god nok og avgangen er påtagelig. Heller ikke søkningen til lederutdanningen du kan gjennomføre ved Norsk Hotellhøgskole - UiS, er god nok for å sikre tilfredsstillende rekrutteringen til for eksempel mellomledernivået. Dette er en påfallende, men i

høyeste grad interessant utvikling som må tas på alvor - nå! Hvor ligger årsakene til denne utviklingen?

Historisk skillevei

Da Hotelloven ble innført i 1957 var dette en betydelig skjerpelse av kravene til den som skulle drive hoteller, restauranter, pensjonater og moteller. Da man likevel, tidlig på 80-tallet forlot bestemmelsene i Hotelloven, lempet man samtidig på kravene til hvem som kunne gjøre seg næring av å drive hotell, restaurant og serveringsvirksomhet.

Faggruppen som ble nedsatt for å utarbeide bransjens innstilling til nye lover som erstatning av hovedinnholdet i Hotelloven, stilte som betingelse at det måtte være et ufravikelig krav at den som ville gjøre seg levebrød av å drive hotell, restaurant og servering, måtte avlegge eksamen som godtgjorde kjennskap til lover, forskrifter og øvrige bestemmelser som gjelder denne virksomheten. Utover dette ble det ikke stilt noen formelle krav til utdanning. Departementet var ikke innstilt på å følge arbeidsgruppens forslag om en obligatorisk "lovprøve". Et tungtveiende moment i denne forbindelse, var at man hadde fått den nye loven om handelsvirksomhet av 9. mai 1980, og som i motsetning til den tidligere lov, ikke krevde noen prøve som vilkår for handelsrett. Et nesten hasardiøst eksempel på manglende dybdeinnsikt som klart har "plassert" næringen på sidelinjen når viktige og prinsipielle næringspolitiske sider skulle behandles. I klartekst tillot den gang NHRF (Norsk Hotell- og Restaurantforbund) at det ikke skulle stilles noen formelle krav til utdanning, slik som tidligere. Snakk om å skyte seg selv i foten!

En idiot-bransje?

I sannhet har utviklingen gått fremover og bransjen med den - på godt og vondt. Stort sett til det bedre, men unntakene finnes. Har vi en bransje og yrkeskultur å ta vare på, og er det noe her som fører til at avgangen fra yrket er påfallende? Eller at søkningen til en topp hotell-

og restaurantutdannelse er for nedadgående? Jeg lar spørsmålet henge litt i luften.

På midten av 60-tallet skulle undertegnede selv velge yrkeskarriere, og valget falt på kokkeutdannelse med obligatorisk læretid og skolegang i 4 år. Ikke bare var kokkefaget spennende, men også en døråpner for videre skolegang med hotellfagutdannelse i inn- og utland. Den gang var veien for den som ville utdanne seg til en lederstilling fastsatt i Hotelloven, og på dette grunnlag ble det utstedt hotellbrev, men også et restaurantfagbrev.

Disse ble oppnådd dels gjennom en grundig fagutdannelse, men også ved at du måtte dokumentere omfattende kunnskaper på andre områder som helse og hygiene, bygningsloven, brannlov, alkohol- og skjenkebestemmelser, regnskaps- og skattelovgivning, arbeidsmiljø, fremmedlov, organisasjon og ledelse samt mange andre fagfelt. I det store og hele - en utdannelse for å imøtekomme krav og forventningene til et profesjonelt lederskap, men også for å imøtekomme samfunnet og myndighetenes krav til lover og regelverk. Så påaktet var faktisk bransjen at vi sorterte under eget departement og hadde Reiselivsdirektoratet som nærmeste politiske myndighet å forholde oss til. Hotelloven ble opphevet i 1983 og med den forsvant også kravet til hotell- og restaurantfagbrev. Hotelloven i sin tids utforming var ikke noen form for proteksjonisme - snarere en garanti for at hotell- og restaurantutdannelse i alminnelighet skulle være lønnsomt. Er det fortsatt slik? Nei, vil undertegnede hevde. Idag bedømmes hotell-, restaurant- og servicesnæringen ut fra en rekke kontroller knyttet opp mot serverings- og skjenkebevillinger. Disse er kommunale og nær sagt alle kan oppnå en slik bevilling. Forutsetningene er bl.a. at du kan svare på et antall spørsmål og ikke har et belastende rulleblad. Bevillingene er i stor grad avhengig av din evne til å pugge spørsmål og svar - ikke et speilbilde på en bred og kompetansegivende fagutdannelse. Hvorfor er det slik i andre yrker og bransjer, at man tviholder på formell utdannelse og kompetanse for å kunne kalle seg lege, revisor, siviløkonom, skipsfører osv.?

Her ser en fortsatt at kravene til formell utdannelse ikke er opphevet, og en kan sannelig falle for fristelsen å spørre om hotell-, restaurant- og serveringsbransjen er iferd med å bli oppfattet som en idiot-bransje?

Innsats for større seriøsitet

Jeg forventer på ingen måte at tidligere hotellbrev og restaurantfagbrev skal gjeninnføres, men jeg forventer at bransjens ulike aktører arbeider for en type sertifisering som gir grunnlag for større seriøsitet enn dagens. Både NHO Reiseliv og Fellesforbundet/HRAF har her et særlig ansvar og det må være et overordnet mål at hotell- og restaurantmedarbeidere skal bli oppfattet som likeverdige medarbeidere i hele næringskjeden innen hotell-, restaurant- og serveringsbransjen. Jeg

finner det høyst betenkelig at utdannelse er nedprioritert som bærebjelken i et økonomisk og samfunnsbevisst norsk reiseliv.

Dagens krav til den som vil gjøre seg næring av å drive hotell-, restaurant- og serveringsvirksomhet står i sterk kontrast til 4 års læretid pluss en lang og kostbar høyskoleutdannelse. Det er kort og godt alt for enkelt å oppnå både skjenkebevilling, men også serveringsbevilling. Finner en kanskje noe grunnlag her for sammenhengen mellom mislighold og den image som vår bransje har fått som følge av dette?

Bransjens hovedutfordring

Heldigvis er de fleste utøvere i restaurant- og serveringsbransjen seriøse, men hva gjør bransjens sentrale tillitsmenn og kvinner samt NHO Reiseliv, for ytterligere å forebygge de mange uheldige innslagene som trekker bransjens anseelse i tvil? NHO Reiseliv, Fellesforbundet v/ NHRA, faggruppen for utdannelse og Norsk Hotellhøgskole, bør engasjere seg for å posisjonere næringens fremtid. Det må med andre ord bli NHO Reiselivs presidents tunge ansvar å la alle rådgivende organer i og utenfor vår bransje, samt bransjens små, mellomstore og større bedrifter, få anledning til å tilkjennegi hvordan vi som bransje skal fremstå utad. Som vi oppfører oss - blir vi oppfattet. Det tar seg muligens estetisk ut å fremstå som en stor organisasjon i den store NHO-familien, men det tar seg ikke godt ut at vi fortsatt ikke har en helhetlig utdannings- og/eller næringspolitikk for norsk hotell- og restaurantnæring. Næringens ulike organisasjoner bør synliggjøre i praktisk handling at respekten for utdannelse skal være lønnsom, og næringens politikk bør i sterk grad være kjennetegnet av dette.

Ser en tilbake på arbeidsgruppen som skulle erstatte innholdet av Hotelloven, kan en også se at HRAF (Hotell- og Restaurantarbeiderforbundet) på lik linje med NHFS (Norsk Hotellfagskole) var sterkt skeptiske til den tilfeldige behandling som førte til lovens opphør. Et inntrykk som har festet seg blant enkelte, er at "noen" uten den nødvendige yrkesfaglige ballast, fikk drevet gjennom en radikal omlegging av de formelle kravene til hotell- og restaurantutdannelsen i Norge. Og hva verre er, bransjens seriøsitet er som følge av dette trukket i tvil. Det er rett og slett ikke godt nok at en så viktig sak som seriøsiteten til en viktig næring er basert på en fiks idé, fremfor anerkjennelsen av at læring og kunnskap er viktige elementer for bransjens eksistens.

"Det sies at etterpåkløskap ikke er et fullgodt alternativ til klokskap"!

Lykke til med bransjens fremtidige verdivalg!

Med kollegiale hilsener

Rolf Skodjereite