

Kulinarisk arena i Lofoten –en prøvereise straks i havn

Siden januar har Vestvågøy kommune vært på en spennende reise sammen med Vest-Lofoten Videregående skole og LofotenMat.

AV HEIDI BERGSLI

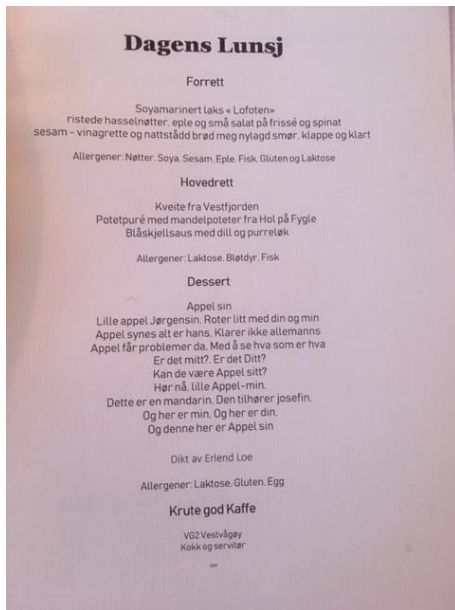
Vi har hatt midler fra Nordland fylkeskommune til et forprosjekt som handler om å finne ut hvordan et kulinarisk senter for Lofoten kan bidra til å øke rekrutteringen til kokk- og servitøryrket og styrke Lofoten som matregion. Mat er en viktig del av Lofotens næring og kultur, og for at det også skal være slik i framtida må vi jobbe for å øke kunnskapen om lokale ressurser og matkultur, jobbe for rekrutteringa, og for mer samarbeid i regionen, for eksempel mellom matprodusenter, skole og spisestedene.

Når vi nå nærmer oss slutten på denne fasen, vil vi gjerne dele fra det interessante arbeidet- de spennende personene, den nye maten, og de lærerike samarbeidene vi har etablert.

17. januar fikk vi et perfekt fraspark: prosjektmedarbeiderne fikk en fantastisk lunsj laget og servert av disse flotte elevene (og flere) på restaurant- og matfag på Gravdal. Vi har også fått innsikt fra dem om hvordan faget, yrket og matopplevelsen bør utvikle seg fremover.



Elevene hadde Roy Magne Berglund som lærer denne dagen.



Meny, bord og rett var smakfullt gjennomført.

Vi har snakket med mange andre også, fra de som produserer maten til de som serverer den, opplæringskontor, skole, politikere og matentusiaster for øvrig. Samtalene har bygd kunnskap om hva vi skal samarbeide om regionalt, og hva en kulinarisk arena kan bidra med for næringsliv, innbyggerne og for rekruttering til restaurant- og matfaget. Med dette i sekken dro vi til Trøndelag for å lære fra Rørosregionens gode arbeid for å drive frem matkultur og matopplevelser, og hva Strinda videregående skole, restaurant- og matfag og OJmat har gjort for å øke rekrutteringa til faget.



Rørosregionens daglige leder forteller om hvordan de jobber med å utvikle matregionen.

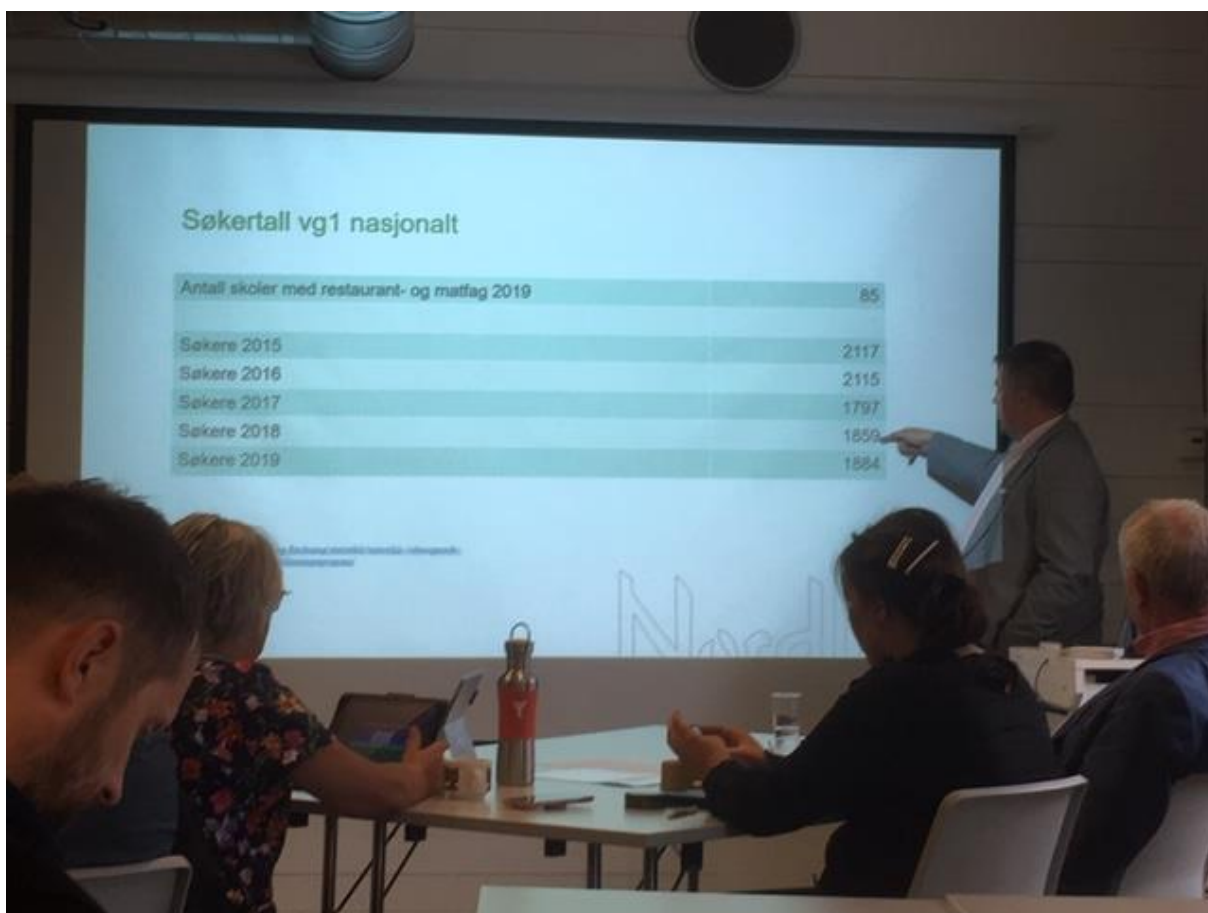


Björg Elin (LofotenMat) og Roger Øverås (fagansvarlig ved Restaurant- og Matfag, Gravdal nyter et ekte Rorøsmåltid.

Møysommelig arbeid med alle innspill og all kunnskap vi har fått i løpet av vinteren og våren ble mandag 17. juni toppet med en workshop på Solsiden brygge som Björg Elin Kärn fra Lofoten Mat ledet. Vi hadde invitert bredt for å teste ut ideer og samarbeid om veien videre for å utvikle det som denne dagen gikk fra å være et kulinarisk senter til å bli en kulinarisk arena i navnet. Fra rundt femten personer fra ulike sektorer og bransjer fikk vi mange gode innspill, blant annet om å samarbeide med skole og næringsliv i Vesterålen og i Ofoten. Fra sistnevnte region fikk vi lære av erfaringene til direktør på Scandic Narvik, Terje Teodorsen, og Einar Øverås fra Opplæringskontoret for restaurant- og matfag i Nordland. Disse to og deres kolleger har jobbet systematisk med rekruttering av elever og lærlinger i en årrekke. Geitmyra Matkultursenters Charlotte Hidle fortalte om hvordan de jobbet mot og med barn for å øke matkunnskap og matglede. De er interessert i å satse i Nord-Norge, og Lofoten er en av regionene de ønsker å snakke mer med.



Prosjektgruppa presenterer seg- f.v. rektor på Vest-Lofoten Videregående Skole Kim Unstad, Bjørg Elin Kärn fra LofotenMat, Heidi Bergsli i Vestvågøy kommune, og Roger Øverås ved restaurant- og matfag, Gravdal.



Kim presenterer utviklinga i søkertall til restaurant- og matfag.

En rød tråd gjennom prosjektet og workshopen var enigheten om at en kulinarisk arena i Lofoten bør ha som hovedgeskjeft å *koordinere* aktiviteter og styrke *samarbeid* på tvers av sektorer, bransjer og regionen. I tillegg har vi en stor verktøykasse nå, for hvordan vi kan jobbe med barnehager,

grunnskola, med lærlingordninger og kurstilbud til fagfolk og innbyggere med tema mat fra folkehelse til gastronomi. Prosjektgruppa skal før sommeren bestemme veien videre for et utviklingsprosjekt, og ser frem til mer samarbeid, med enda flere. En stor takk rettes spesielt til elevene og lærerne ved restaurant- og matfag, alle som har tatt seg tid til å snakke med oss om sine erfaringer, kunnskaps- og samarbeidsbehov og ønsker for framtida. Ikke minst er vi takknemlige overfor referansegruppa vår, som har bestått av Unni Myklevoll fra Lofoten reiselivsfagskole, Elisabeth Dreyer fra Destination Lofoten, og Ruben Einarsen, kokk ved Thon hotell Svolvær for gode råd og vink denne våren. Og så må vi få takke Roy Magne for å slå oss i bakken- nok en gang- med sin kokkekunst- som avsluttet workshopen mandag. For en inspirerende overgang fra for- til utviklingsprosjekt...



Roy Magne Berglund tilberedte et utsøkt måltid som avslutning på en lang workshopdag på Lofoten Food Studio.

