

Lockar framtida medarbetare till kommunens storkök genom Future Kitchen



Kocken och handledaren Lisa Schwalbe, Nada Abbas, praktikant, och Anethe Johansson, kostchef.

Inom offentliga kök är bristen på arbetskraft stor. Som en väg för att attrahera framtida medarbetare till kommunens storkök utbildar Lilla Edets kommun under våren fem praktikanter inom ramen för projektet Future Kitchen.

Den offentliga måltidsbranschens behov av personal och kompetens är redan idag stort och kommer fortsätta att öka med en ökad befolkning. Samtidigt är det alldeles för få som söker sig till kockyrket. Kommuner och landsting befinner sig därför i en situation där man behöver hitta nya och alternativa rekryterings- och kompetensförsörjningsalternativ för att locka framtidens arbetskraft till våra offentliga kök. Som en del i detta har Lilla Edets kommun, tillsammans med ytterligare nio kommuner inom Västra Götaland, valt att delta i projektet Future Kitchen under 2019.

Fem praktikanter vid kommunens storkök

Future Kitchen är en vägledningsinsats i projektform som fokuserar på nyanlända, vilka utgör en stor arbetskraft. Projektet leds av [Måltid Sverige](#) i samarbete med [Skolmatsakademin](#), [Validering Väst](#), [Arbetsförmedlingen](#) och [Västra Götalandsregionen](#). Inom ramen för Future Kitchen har Lilla Edets kommun i tre månader under våren fem praktikanter placerade på tre av kommunens förskolor samt på Tingbergsskolan och Fuxernaskolan.

– Dessa fem personer har valts ut med stor omsorg då det är viktigt att ett genuint intresse och de förutsättningar som krävs för att arbeta inom storkök finns. Genom Future Kitchen upprätthålls och utvecklas kunskaper bland nyanlända samtidigt som de inspireras till att utbilda sig inom området, konstaterar Anethe Johansson, kostchef Lilla Edets kommun.

Praktik i kombination med språkträning

Tre dagar i veckan deltar praktikanterna i olika arbetsmoment på sina praktikplatser och resterande två dagar läser de på SFI.

– Genom praktikplats i ett offentligt kök, kombinerat med språkträning och personligt handledarskap, tar vi tillvara på mänskliga resurser och skapar en meningsfull första tid i ett nytt land för nyanlända. Praktikanterna får också en inblick i hur det fungerar på en svensk arbetsmarknad. Vid avslutad praktik får deltagaren ett intyg. Vilket är viktigt då detta kan vara det enda papper de har som bekräftar utbildning eller arbetserfarenhet, säger Anethe Johansson.

Efter praktikperioden tar praktikanterna tillsammans med sina handledare på Arbetsförmedlingen fram en plan för nästa steg mot ett arbete inom storkök. Det kan röra sig om exempelvis ytterligare språkstudier eller att söka till en kockutbildning.

Deltar i alla delar av arbetet

Nada Abbas inledde sin praktik i Fuxerna centralkök, där 2300 portioner mat per dag lagas och distribueras till kommunens skolor och förskolor, i början av februari. Här har hon deltagit i alla delar av arbetet som att laga mat, baka bröd, förbereda mellanmål och städa både i köket och Fuxernaskolans matsal.

– Jag gillar att laga mat och baka så jag tycker att det är jätteroligt och spännande att praktisera här. Jag har lärt mig väldigt mycket. Inte minst språkmässigt då jag har lärt mig många köksrelaterade termer. När jag har avslutat min praktik här vill jag gärna utbilda mig för att kunna arbeta som kock i ett skolkök, berättar Nada Abbas.

– Jag är glad att vi valt att delta i Future Kitchen. Tack vare detta har vi kunnat hitta guldkorn som Nada, säger Lisa Schwalbe som arbetar som kock Fuxerna centralkök och är Nadas handledare.

Läs mer om [Future Kitchen](#).

Close

Välj språk | ▼

Use Google to translate the web site. We take no responsibility for the accuracy of the translation.