



Opplæringskontoret  
for mat- og  
servicefag i  
Trøndelag

---

FROKOSTMØTE NIV

NIV 10.03.26

# Hvem er vi?

---

- Eid av bedriftene i mat- og servicebransjene i Trøndelag, sør
- 3 ansatte
- Ca 100 bedrifter
- 80 lærlinger/lærekandidater
  - Kjøttskjærer, slakter, pølsemaker, ferskvarehandler, industriell matproduksjon, sjømatproduksjon, baker, konditor, salg, service- og administrasjon og sikkerhet



# Hvorfor bli lærebedrift og hva betyr det å være lærebedrift?

---

- Fremtidig kompetanse
- Rekruttering
- Samfunnsansvar
  
- Opplæring i praksis
- Lærling = arbeidstaker
- Verdiskapning + læring



# Ansvar som lærebedrift

---

- Godkjenning som lærebedrift
- Faglig leder (og instruktør)
- Opplæring i henhold til læreplan i faget
- Oppfølging og vurdering i hverdagen



# Opplæringskontorene hjelper

Kvalitetssikring av opplæringen i bedrift:

- Lærekontrakter
- Oppfølging av bedrift og lærling
- Arrangere kurs og samlinger
- Utplassering/utveksling av lærlinger i utlandet
- Informasjon om etter- og videreutdanning
- Oppmelding til fag-, svenne- og kompetanseprøver
- Rekruttering



**Opplæringskontoret er bindeleddet mellom skole, lærling og bedrift og jobber for at både lærlingen og bedriften skal lykkes**

# Vanlige bekymringer – og virkeligheten

---

## Vanlige bekymringer – og virkeligheten

- «Vi har ikke tid»
- «Vi er små»
- «Hva hvis det ikke fungerer?»

## En smart rekrutteringsstrategi

- Forme egen kompetanse
- Tilgang på fagarbeidere
- Langsiktig gevinst

## Et viktig bidrag til samfunnet

- Flere fagarbeidere
- Mindre utenforskap
- Sterkere lokalt næringsliv

## Slik kommer du i gang

- Opplæringskontor
- Fylkeskommunen
- Skoler (utplassering)
- Utdanning.no





# Oppsummert

---

- Overkommelig
- Verdifullt
- Viktig