Årsberetning 2023

Lærlingekompaniet (heretter LK) har gjennomført vårt 37. driftsår. Vårt mål var som alle andre år å få gjennomført læretiden i forhold til lærekontrakten for alle våre lærlinger slik at de kan gå opp til fagprøve / svenneprøve og bestå, med ekstra tett oppfølging og kvalitetssikring.

Vi har også i år kjørt ekstra oppfølging for lærlingene som hadde behov.

*”Vi skal sammen med våre medlemsbedrifter være den beste lærebedriften i Oslo og Akershus”*

**Administrasjon**

*Vi har i 2023 vært 10, 8 årsverk:*

|  |  |
| --- | --- |
| Toril F. Enger |  |
| Grete Friis |  |
| Laila M. Berge |  |
| Stian Bøsterud  |  |
| Magnus Håstein  |  |
| Agnete Johansen  |  |
| Eva Erichsen  |  |
| Kaja Holli  | *Permisjon fra august 23-september 24* |
| Christian Kvist  |  |
| Stian Farvik Kirkerud  | *50% i hele 2023- prosjektstilling hos Ullevål med prosjekt Kos4 frem til 1.august 2024* |
| Tom Kriebel | *I vikariat for Kaja fra 1.august 2023-31.Juli 2024* |
| Dalila I. Momcilovic  |  |

 **Lokalene**

Våre lokaler benyttes til kurs, samlinger og fagprøver for våre lærlinger. Munkedamsveien 71 er et godt samlingssted for våre

lærlinger både faglig og nettverksoppbyggende.

Vi leier hele huset av Skule Eggum.

I hovedsak er det lærlingene knyttet til LK som har fagprøve her hos oss, men vi har også i år hatt noe utleie til eksterne prøver.

Vi har i 2023 hatt 19 grupper med lærlinger. Det har vært kurs hos oss ca. 1 gang pr.mnd. ca.160 kurs i 2023 med bra oppmøte.

**LKs styre i 2023 har bestått av:**

Ragnar Chr. Beck Forsvaret

Christer Rødseth Code og Vaaghals

Marte Sæther Thon Hotel Opera

Egil Brevik Ullevål sykehus

Ann Mari Wang Johannessen Oslo Militære samfund

Lærlingerepresentanter i 2022-23

Elle Johansen The Hub

Ny fra 1. desember 2023

Emilie Svarverud Munch

**Styret**

Avd. videregående opplæring i Viken (Akershus) og Utdanningsetaten v/ fagopplæringsavdelingen i Oslo har deltatt på møtene med tale, men *ikke* stemmerett. I 2023 har det vært 4 styremøter i tillegg til årsmøtet.

Saker som er blitt diskutert i styret:

* Lærlingene og medlemsbedriftene.
* Økonomi.
* Rekrutteringsarbeid inkludert skoleprosjekt.
* Gjennomgang av handlingsplaner og aktivitetsplaner.
* Oppfølging av budsjett og regnskap.
* Godkjenning av prosjekt og nye bedrifter.
* Kvalitetssikring av bedriftene gjennom halvårsvurderinger og prøvefagprøver.
* Fagprøver, kvalitet og erfaringsutveksling.
* Norsk Restaurantskole.
* Ny opplæringslov og ny forskrift.

**Rekruttering**

Rekruttering er en svært viktig del av vårt arbeid. Vi rekrutterer stort sett hele året, med flest i perioden februar til september, pr. 31.12.2023 hadde vi 300 lærlinger.

Vi har arbeidet målrettet med rekruttering via skolebesøk hos alle skolene som har Restaurant og Matfag i Oslo og Akershus.

Vi har i 2023 hatt kontakt med alle skolene via besøk hos oss i M71

og LK ut i skole.

Anslagsvis bruker vi én stilling på rekrutteringsarbeidet.

I 2023 har det ikke vært rekrutteringsmesser, men åpne skoler.

En viktig rekrutteringskanal er også vår hjemmeside [www.oppla.no](http://www.oppla.no).

I perioden fra februar til august ser vi en markant økning besøkende på vår hjemmeside.

Facebook / Instagram bruker vi også flittig i rekrutteringsarbeidet og bevisstgjøring av våre fag.

**Rekrutteringsstatus**

I 2023 rekrutterte vi lærlinger fordelt på:

|  |  |
| --- | --- |
| Kokk | 78 |
| Konditorer | 15 |
| Ernæringskokk | 14 |
| Reiseliv  | 24 |
| Servitør  | 16 |
| Baker | 6 |
| **TOTALT**  | **153**  |

**Skolesamarbeid**
Vi har samarbeid med følgende videregående skoler:

Etterstad, Lørenskog, Sørumsand, Vestby, Nannestad, Rosenvilde, Nydalen, Drømtorp, Mailand og Norsk Restaurantskole.

Vi samarbeider for å øke interessen for fagene og for at elevene skal velge læretid hos en av Lærlingekompaniets medlemsbedrifter gjennom YFF/utplassering.

**App**
Vi har gjennomført 6 måneder med ny app, med god erfaring så langt. Praktisk opplæring har bra oppfølging og er åpne for tillegg og endringer.

Stian og Eva har ansvar for appen her i LK

**Status lærlinger pr. 31.12.2023**

|  |  |
| --- | --- |
| Servitør  | 18 |
| Kokk | 146 |
| Konditor  | 31 |
| Baker | 10 |
| Inst.kokk / Ernæringskokk | 41 |
| Reiseliv | 37 |
| **TOTALT =**  | **283** |

**Kvalitetssikring**

Vi arbeider hele tiden med kvalitetssikring av lærlingene og medlemsbedriftene våre. Tett på lærlingene og bedriftene.

Implementert følgende oppfølgningsstruktur:

Intern oppfølgingsplan: Kompetansemål gjeldende faget knyttet opp med oppgaver i fagbrev app. Sendes til godkjenning etter gjennomføring.
Lærling samtaler: I løpet av første halvår og 3. halvår. Fokus på progresjon, trivsel, arbeidsmiljø og nettverk m.m
Kurs 1. gang per måned: Ca. 10 kurs per år
Prøvefagprøve/ Halvtårsvurdering: Gjennomføres hver 6 måned.

**Halvårsvurderingene**

Oppgavene deles ut til lærlingene og bedriftene i tilstrekkelig tid før gjennomføring og følger en struktur som reflekterer kravene til en fagprøve eller svenneprøve. Oppgavene omfatter planlegging, utførelse, dokumentasjon og selvrefleksjon/egenvurdering.

Halvårsvudering 1: Gjennomføres første halvår og omhandler bedriftskunnskap, bærekraft, HMS og IK -mat. Gjennomføres i bedrift.

Halvårsvudering 2 og 3: Henholdsvis etter 1 og 1½ år av læretiden. Dette er praktiske oppgaver som for kokk og servitør gjennomføres hos LK. De andre fagene gjennomfører i bedrift hvor de også gjennomfører fag -og svenneprøve.

Ved gjennomføring av halvtårsvurderingene er alltid faglig leder til stede sammen med en av oss i LK.

**Status Fagprøver/svenneprøver***Total har* ***112 lærlinger*** *vært oppe til fag – svenneprøve i 2023*

|  |  |
| --- | --- |
| Kokk  | 62 (13 x meget godt) |
| Konditor  | 15 (3 x meget godt) |
| Baker  | 5 (3 x meget godt) |
| Servitør  | 9 (3 x meget godt) |
| Institusjonskokk (Ernæringskokk) | 8 (2 x meget godt) |
| Resepsjon (Reiseliv)  | 13 (4 x meget godt) |

Totalt læringer, *ingen ikke bestått* og 28 meget godt bestått!

**Under årets fagbrevutdeling i november**, mottok konditorlærling Sofie Grendstad Takvam fra Mendels og kokkelærling Khaille Chenise Zalamea Santillan fra Brasseri Hansken årets fagbrevmedaljer.

Vi er veldig stolte. Det er prøvenemnden som innstiller til medalje, og det kan gjøres i alle fag 2 medaljer hvert år. I år tok lærlingene våre storeslem.

**Konkurranser**

Konkurranser gir lærlingene muligheten til å utfordre seg selv og bruke ferdighetene sine på en konkret måte. Det fører også til økt engasjement og interesse for fagene. Når våre lærlinger deltar i konkurranser får det positiv oppmerksomhet, bevissthet om fagene, og skaper positiv omtale / markedsføring som tiltrekker flere til å velge yrkesfagene som sin karrierevei.
Samlet sett kan deltagelse i konkurranser være en verdifull måte å fremme interesse for fagene, stimulere faglig utvikling og bidra til rekruttering.

**Oslo/Akershuscup**

I Oslo/Akershuscup 2023 deltok vi med 8 kokkelag,

3 servitørlag, 10 i Reiseliv inkl. gjestedeltakere fra innlandet og 10 konditorer og 2 bakere.

Samarbeide med Norske Kokkers Landsforening fungerer meget godt.

Alle våre lærlinger gjorde en meget bra innsats. Dette er en dugnad hvor de fleste i LK er med å gjennomføre.

Årets resultat:

I Kokkfaget:
Gull til Kulinarisk Akademi ved Sverre Mollerup og Marianne Bruun Hansen
Sølv til Vaaghals / Stock ved Lea Friis-Henriksen & Oscar Ludvik Sveen.
I Reiselivsfaget:

Gull til Thon Hotel Astoria ved Norsuria Binte Abdul Raub

I Servitørfaget:

Gull til Oslo Militære/ Nedre Foss ved Olav Christen Mamen og Bellamy Everes Smaadal.

Kokk 1. og 2. plass, servitør og reiseliv skal videre til Norgescup i Stavanger 2024.

Vinnerne av konditor- og baker konkurransen skal delta i Rogalandscup som går av stabelen i midten av januar også i Stavanger.

Norgescup i 2023 med pallplass for Kulinarisk Akademi i kokkfag og

2 resepsjonslærlinger tok sølv og bronse.

Euroskills i Gadansk, Kayleigh Phillips var vår deltaker hun mottok «*Medallion of Excellence» -* vi gratulerer.

**Norsk Restaurantskole**

LK var pådriver og stifteren av

Stiftelsen Norsk Restaurantskole, nå Akademiet Norsk Restaurantskole.

Laila M. Berge, styrerepresentant- pr. dato

LK skal til enhver tid ha 2 representanter i styret.

Kjetil Eide er styreleder.

Skolen ble godkjent 22. juni 2015 og startet opp 21. august 2017.

Vi er nå inne i 8. driftsår og det 6 kullet skal ut i læretid. Det er pr. dato 34 elever hos skolen fordelt på vg1 restaurant og matfag og vg2 kokk og servitørfag.

### Medlemsbedrifter

LK hadde ved årsskiftet 2023-24 ,180 aktive medlemsbedrifter

Se listen på hjemmesiden vår [Lærlingerkompaniet (oppla.no)](https://oppla.no/).

**Økonomi**

Vår målsetting er at regnskapet skal avspeile aktiviteten i LK.

Regnskapet er blitt ført Sum Regnskap/ Tripletex

*Tilbakebetaling av tilskudd til bedriftene ble gjort i mars og oktober 2023.*

**Årsmøte**

Årsmøte ble avholdt 31. mars 2023 med 10 personer

til stede. Alle punktene i årsmøtet ble godkjent.

Styrets forslag til tilbakebetaling av tilskudd hvert halvår etterskuddsvis ble vedtatt, **35 %** tilbakebetales.

Årsmøte godkjente regnskap fra 2022 og budsjett for 2023.

Oslo, 25.04.2024

Ragnar Chr. Beck Ann Mari Wang-Johannessen

Marte Sæther Christer Rødseth

Egil Brevik

Referat, Laila M. Berge