

Håp for bedre vatn



Formann i Stokstadåsen Vel, Øystein Bakke, er glad for at Vågå kommune endelig tek tak i kalkproblemet.

For nokre veker sidan skreiv Norddalen om problematikken med kalk i vatnet i Stokstadåsen. Teknisk sjef i Vågå kommune, Jostein Gårderløyen, fortel at det nå har vore bora nye hol og at det er funne vatn. Prøveboring vil gje svar på kvaliteten på vatnet, men det er venta å innehalde mindre kalk sidan det er anna type fjell.

Under ei synfaring skal teknisk etat saman med Stokstadåsen vel sjå på vassverket, snupassar og andre manglar som velforeininga har peikt på.

Pudret med snø



Rødt, hvitt og blått i forgrunnen. Bak skinner lyset fra nysnøen. Bildet er tatt på Sjøa.

Det ble en av de kaldeste 17. mai på mange år. Noen opplevde å stå opp tidlig om morgenen og se nysnøen ligge pent på delvis grønn gressplen. Andre oppdaget nysnøen da de hevet blikket opp mot fjell og li. En kald

◆◆ Turistnæringa i Jotunheimen går nye vegar. Brimi-kjøkenet opplæringskontor skal skape attraktive lærlingplassar som på sikt skal vere med å setja distriktet på det gastronomiske kartet.



Skal setja Jotunheimen på matkartet

Brimi-kjøkenet opplæringskontor skal skape attraktive lærlingplassar. Frå venstre Arnfinn Breiland frå Oppland Fylkeskommune, dagleg leiar Gry Helene Stavseng og fagleg ansvarleg og kokk ved Vianvang, Per Ivar Berget har stor tru på opplæringskontoret. Oppland Fylkeskommune er også svært positive.

Av Helene Hovden

- Å kople reiseliv opp mot matfilosofien her oppe, samtidig som ein trekkjer inn lærlingar som ein del av dette, er unikt, seier dagleg leiar i Brimi-kjøkenet opplæringskontor, Gry Helene Stavseng.

Slit med å få folk

Bakgrunnen for å opprette eit læringskontor er dei utfordringane reiselivsnæringa har hatt med å skaffe seg kvalifisert bemanning på kjøkenet.

Seinhaustes i fjor kom ideen om å etablere ein lærlingering. 3. april i år vart selskapet, Brimi-kjøkenet opplæringskontor, stifta.

Arne Brimi

Som det går fram av namnet, er Arne Brimi involvert i selskapet.

- Arne Brimi har gjennom ei årrekke vore inspirator med sin matfilosofi og det han står for. Saman med Brimi skal vi vidareutvikle matkonseptet i området, seier Stavseng.

I tillegg til Brimi, skal Per Ivar Berget, kokk ved Vianvang og Tor Ivar Furueth ved Lemonsjø Fjellstue og hyttegrend ha ansvaret for det faglege.

Brimi-kjøkenet opplæringskontor tek sikte på å ta inn 8-10 lærlingar kvart år.

Kvar lærling skal knytast opp mot ei bestemt bedrift, men likevel inngå i eit felles lærlingmiljø.

- Er det ei bedrift som er spesielt flink på noko sendar vi alle lærlingane dit for at dei skal lære det. Likeeins ved dei bedriftene som har vinterstengt. I den perioden kan lærlingen vere ein anna stad, seier Stavseng.

Aktiv lærlingtid

Brimi-kjøkenet opplæringskontor legg opp til at både lokal ungdom og ungdom frå andre plassar i landet skal kunne utdanne seg med tanke på eit yrkesliv i regionen.

- Å vere lærling hjå oss skal ikkje berre vere ein jobb. Vi vil å skape ei aktiv og positiv lærlingtid. Alle veit kor viktig ein sosial møteplass er. Ved å skape eit miljø mellom lærlingane vil dei truleg bli verande, trur Stavseng.

Gode ambassadørar

Ho meiner etableringa av opplæringskontoret vil vera eit viktig bidrag i samfunnsutviklinga i vårt område.

- Vi må passe på å vise fram alle dei gode kvalitetane området har å by på. Slik kan lærlingane bli gode ambassadørar og ein ekstra resurs for bedrif-

tene. Å kople reiseliv opp mot matfilosofien her oppe, samtidig som ein trekkjer lærlingane inn i dette, er unikt, seier Stavseng.

Stor respons

Responen på lærlingplassane har vore stor og Stavseng fortel at det blir intervjurunde i løpet av kort tid. I slutten av juni begynner dei fyrste lærlingane. Åtte bedrifter er med i lærlingprosjekt.

Bessheim Fjellstue, Hindsæter Fjellhotell, Vianvang, Lemonsjø Fjellstue og Hyttegrend, Gjendesheim Turisthytte, Brimi Fjellstue, Haugseter Fjellstue og Besseggen Fjellpark.