

## Pressemeddelelse



### Projekt: "½ gris" på Frederikshavn Produktionsskole

#### Samarbejde mellem skoler og virksomheder skal sikre flere slagterlærlinge

*Flere og flere industrier mangler lærlinge, og det gælder også svinefødsbranchen. Derfor er der med støtte fra Svineafgiftsfonden etableret et nyt samarbejde på tværs af produktionsskoler, Danmarks Slagteriskole i Roskilde og virksomheder, for det skal forsøges at gøre flere unge interesseret i slagteruddannelsen. I den forbindelse får eleverne på Frederikshavn Produktionsskole en unik introduktion til de karrieremuligheder, der er i slagterbranchen.*

Lærepladser er der bestemt ikke mangel på inden for slagterfaget. Der mangler endda lærlinge. Derfor er Danmarks slagteriskole ZBC gået sammen med Danish Crown, TICAN og Danepork for at rekruttere elever til en branche, hvor der er masser af karriere- og videreuddannelsesmuligheder. Derfor får Frederikshavn Produktionsskole på mandag den 13. februar og tirsdag den 14. februar 2017 besøg af både faglærere og fagfolk, der skal inspirere eleverne til at se mulighederne i en slagteruddannelse.

"Det er rigtig godt, at vi kan få lov til at komme direkte ud på skolerne og fortælle om vores fag. Slagterierne mangler lærlinge, og vi håber, at vi kan gøre endnu flere interesserede i vores fag. Der er nemlig rigtig mange karrieremuligheder og en mere alsidig hverdag, end mange går og tror. Jeg håber, at de kommer til at synes, at slagterfaget er lige så fedt, som jeg gør", fortæller faglærer på Danmarks Slagteriskole ZBC Peter Tengbom.

#### To dages inspiration

Over to dage vil Peter Tengbom demonstrere forskellige udskæringer af en gris og forklare om hygiejne, organer osv. Derudover fortæller en slagterlærling og en lærlingeansvarlig fra det lokale slagteri om erfaringer fra uddannelsen og historier fra dagligdagen. Eleverne får selv lov til at prøve kræfter i køkkenet, hvor den står på fælles madlavning med udgangspunkt i de udskårne råvarer.

Eleverne bliver tilbudt at komme på et efterfølgende besøg på det lokale slagteri Danish Crown - Sæby, hvor de får mulighed for at se arbejdsgangene og opleve hverdagen for en slagterlærling.

Forstander Carsten Meldgaard glæder sig over, at slagteribranchen på denne konkrete og aktive måde tilbyder skolens elever inspiration og information om uddannelses- og beskæftigelsesmuligheder på et område, som overordnet også er et af kommunens fire vækstspor, omfattende fødevarerforarbejdning.

Det er Frederikshavn Produktionsskoles køkkenchef Lone Mariegaard, der har lavet det forberedende arbejde med slagteriskolen og som selv har en lang beskæftigelsesmæssig baggrund indenfor slagteribranchen og sørget for at inddrage Hjørring Produktionsskole i projektet.

#### Yderlig information

Vil du videre mere om besøget kan du kontakte køkkenchef Lone Mariegaard på mobil 2463 2724 / tlf. 9848 1244 eller projektleder Karen Wahlgreen, [kaw@zbc.dk](mailto:kaw@zbc.dk)