



Bedriftseier Idar Håland og daglig leder Monica Oliveren i Håland kjøtt, mener de har et ansvar overfor Celine og andre ungdommer.

inn for å handle, er hun kvikk med å si «hei og «hva kan jeg hjelpe med.»

For ikke veldig lenge siden var slik åpenhet ganske utenkelig for henne.

Siri Kvia husker da Celine kom til Kvalifiseringssenteret for første gang.

17-åringen hadde hetten tredd godt over hodet, og blikket i gulvet.

Og da Celine fortalte at hun ville jobbe med folk, ble Siri sterkt i tvil om ønsket var realistisk.

Likevel ga hun henne en sjanse og fikk henne inn til slakterbutikken i Klepp.

Nå har Celine vært i arbeidslivet i flere uker og dannet seg et godt inntrykk om kjøttbransjen kan være en yrkesvei å gå.

Samtidig har arbeidsgiveren sett om hun har hva som kreves for å jobbe i et hektisk og dedikert arbeidsmiljø.

### Endelig mandag

I fjor gikk Celine på naturbrukslinjen ved Øksnevad videregående skole. Ganske fort fant hun ut at faget ikke var noe for henne.

Hun droppet ut – og ble fanget opp av Kvalifiseringssenteret.

– Jeg trivdes veldig godt der, for opplegget er ikke som «vanlig» skole. Vi har ingen bøker, eller en streng timeplan. Vi hadde heller ingen prøver. Men jeg lærte mye likevel, for eksempel om personlig økonomi. Så brukte vi tid på å finne ut hva slags yrke jeg kunne passe i.

Celine, som ikke ønsker etternavn eller bilde i avisen, visste at hun ville jobbe med folk eller dyr.

Så fikk hun på sett og vis begge ønskene innfridd.

– På søndagen gleder jeg meg til mandagen kommer, og jeg kan dra på jobb igjen.

Arbeidsoppgavene er mange. Best trives hun

med å stå bak disken. Møte folk, kjenne stolthet og mestring i å være til hjelp.

– Jeg lærer noe nytt hver dag. Mange kunder spør hvordan de skal tilberede kjøttet. Ofte spør jeg om hjelp – og det er helt greit, for her jobber mange kjekke folk som er lette å spørre.

### Sjansen i kjøtt

Klokken er så vidt passert ni denne mandags morgenen. Celine har fått en liten pause for å snakke om muligheten hun har fått.

Rundt bordet i Håland kjøtt restaurant, sitter hun sammen med bedriftseier Idar Håland, daglig leder Monica Oliveren, samt lærerne Siri og Kai Daniel.

”

**På søndagen gleder jeg meg til mandagen kommer, og jeg kan dra på jobb igjen.**

Celine

En praksiselev kunne blitt nervøs av mindre, men Celine har full kontroll.

Idar Håland har drevet den tradisjonsrike familiebedriften i drøyt 20 år.

Å selge kjøtt er selvsagt hovedoppgaven, men Håland mener også at de har et ansvar for å gi ungdom som ikke passer inn i skolesystemet en sjanse.

– Ungdommen har godt av å oppleve arbeidslivet. Og når de trer inn døren hos oss, behandler vi dem som voksne – uansett alder. Ungdommen liker at de blir stilt krav til, forteller han.

### Celines blikk

Når en person ønsker praksisplass hos Håland, avtales alltid et treff før endelig avgjørelse tas. Også Celine møtte Idar før hun fikk begynne.

– Historikken hennes brydde vi oss ikke om. Men det vi merket med Celine, var at hun så oss i øynene – noe ikke mange ungdommer gjør. Vi så også en ung dame som var målrettet. Ei som ønsket noe. Fra første dag stilte Celine et kvarter før arbeidsdagen startet. Bra! Og til nå har vi ikke registrert noe fravær.

I utgangspunktet har Celine vanlig praksisplass. Tennes en gnist, kan hun gå i lære i fire år og ta et kompetansebrev innen ferskvarehandel.

Idar Håland har utfordret henne til å kjenne skikkelig etter om kjøttfaget er noe å satse på og bedt henne være hos dem i en lengre periode.

Den første forelskelsen til alt nytt, må legge seg.

– Hun kan ikke komme her og bare tenke at hun skal ha en lønn og sikre seg for framtiden. Hun må lære kunnskapen om produktene, lese gjestene våre, brenne for faget. Å arbeide handler om verdier, holdninger, kulturbygging. Én ting ungdommen lærer nok av i dag, er rettigheter. Så er arbeidslivet så mye mer – som å bære en uniform, føle stolthet, være en del av familien vår.

