

Lovforslaget sattes til forhandling.

Ingen bad om ordet.

### *Afstemning*

Lovforslaget  
vedtoges enstemmigt med 120 stemmer.

#### **Formanden:**

Lovforslaget vil nu blive tilstillet statsministeren.

Den næste sag på dagsordenen var:

#### **2) Tredje behandling af lovforslag nr. L 6:**

*Forslag til lov om ændring af lov om statsgaranti for lån og rentetilskud til visse landmænd.*

(Fremsat 5/10 83. Første behandling 7/10 83. Betænkning 12/10 83. Anden behandling 25/10 83).

Der var ikke stillet ændringsforslag.

Lovforslaget sattes til forhandling.

Ingen bad om ordet.

### *Afstemning*

Lovforslaget  
vedtoges enstemmigt med 123 stemmer.

#### **Formanden:**

Lovforslaget vil nu blive tilstillet statsministeren.

Den næste sag på dagsordenen var:

#### **3) Anden (sidste) behandling af beslutningsforslag nr. B 8:**

*Forslag til folketingsbeslutning om folketings ombudsmands beretning for året 1982.*

(Fremsat 13/10 83 i betænkning fra retsudvalget. Første behandling 25/10 83).

Der var ikke stillet ændringsforslag.

Forslaget sattes til forhandling.

### *Forhandling*

#### **Knud Lind (FP):**

Ved førstebehandlingen af ombudsmandens beretning fremdrog jeg nogle eksempler på, hvor galt det kan gå, når man klager til ombudsmanden, og hvor ineffektiv ombudsmandsinstitutionen i virkeligheden er. Nu kunne man tro, at det blot var nogle håndplukkede ting, jeg havde taget frem, og derfor vil jeg da meget gerne denne gang tage nogle yderligere eksempler frem, så langt min taletid, som i dag er på 10 minutter, når.

I ombudsmandens beretning vil man se en anden sag, som også er værd at lægge mærke til.

#### **Formanden:**

Jeg må bede om lidt mere ro under forhandlingerne.

#### **Knud Lind (FP):**

Jeg håber, formanden lægger tid til.

Nede i det skønne Sydsjælland ligger Vindbyholt Kro, og dér ville man så gerne have en lærling, en kokkelærling. Det var der imidlertid lidt vanskeligheder ved, idet man har noget, det hedder det faglige kokkeudvalg, som skulle se på kroen, og det kører bestemt ikke efter det ord, der siger, at »for mange kokke fordærver maden«, for det tilskrev den stakkels restauratør ved et brev af 23. november 1981, efter at man havde søgt om en lærling – vi er jo i en tid, hvor man søger med lys og lygte efter nye uddannelsessteder, men det gælder ikke inden for kokkefaget –:

»Vi skal herefter meddele, at udvalget ikke på nuværende tidspunkt kan godkende virksomheden som lærested i kokkefaget, idet virksomheden er forholdsvis nyåbnet med ny restauratør, hvorfor udvalget ikke ønsker at afvente virksomhedens udvikling. Endvidere er der i virksomheden ikke ansat faglært kok ud over værten, som selv er faglært kok.«

Værten var uddannet på Hotel Hvide Hus – det skulle være et sted, hvor de nok kunne uddanne en kok – og han arbejder selv 8–10 timer i køkkenet. Dernæst gjorde man rede for, at der ikke var å la carte-retter nok i Vindbyholt Kro. Der er 60 forskellige å la carte-retter, og hvis man ser på menukortet f.eks. i Snapstinget, vil man opdage, at det ikke nær når op på samme antal.