



Årsrapport 2016



Fra feiring av 25 års jubileum i Asker Rådhuset.

Fotograf: Svein Ivar Fors

Våre verdier - pålitelig, dyktig, glad

I 2016 har hovedmålet vært å videreutvikle Asker Produkt som en profesjonell tiltaks- og produksjonsbedrift hvor alle, hver dag, kan oppleve glede. Først og fremst snakker vi om mestringsglede og arbeidsglede, men også om matglede og turglede.

Vi liker å visualisere det vi jobber med for å nå mål. I 2016 har vi konsentrert oss om de 3 K-er: kompetanse, kommunikasjon og kvalitet. Disse gir igjen den 4. K-en: ønskede kroner.

Riktig kompetanse hos arbeidstakere og deltakere gir mestring og motivasjon, som er viktige forutsetninger for god kommunikasjon og samhandling i produksjonen som skal gi tjenester og produkter med høy kvalitet.

Oppsummering ved slutten av året viser at vi har god måloppnåelse i tiltaksarbeidet. I tillegg har vi oppnådd gode økonomiske resultater.

2016 var et jubileumsår. Det er 25 år siden vekstbedriften Asker Produkt AS ble etablert, og vekstbedriften har vokst i ordets beste forstand. I årsrapporten fra 1991 står det at det jobbet 37 personer i bedriften, som det året solgte varer og tjenester for 330 000 kroner. Ved utgang av 2016 var det 70 personer i bedriften, og omsetningen av varer og tjenester utgjorde 15 650 000 kroner.

Det betyr at salgsomsetningen i 2016 var 47 ganger så høy som salgsomsetningen det første året. Oppskriften har vært å utvikle en profesjonell kompetansebedrift. Det har vi gjort ved å jobbe godt med mål og plan hos arbeidstakere og deltakere. Det gir forutsigbarhet som igjen gir trivsel, arbeidsglede og nærvær.

Blant ordinært ansatte er det bred erfaringskompetanse som gir tilrettelagt opplæring i fagkunnskap og bruk av maskiner og verktøy. Det sikrer arbeidsinkludering og god produksjon av kvalitetsprodukter markedet vil ha.

Jubileumsåret har vært feiret med aktiviteter den 25. i hver måned. Høydepunktet var 25. august da vi kjørte med buss til Solbråveien 32 A, hvor våre fremtidige lokaler skal bygges. Derfra dro vi til jubileumsmottakelse hos ordfører Lene Conradi på Asker Rådhus. Forsidebildet på denne rapporten er fra den dagen.

Dessuten er det 20 år siden vi begynte å bidra til turglede i Norge med blant annet skiltproduksjon for Den Norske Turistforening (DNT). Vi har produsert mer enn 10 000 skilt for DNT i løpet av disse årene.

Asker Produkt-Lauget består av flere bedrifter i Askers næringsliv som ønsker å bidra ved å dele sin kompetanse med Asker Produkt. Samarbeidet har gitt både arbeidstakere og deltakere anledning til arbeidspraksis og arbeidstrening.

Et konkret eksempel på utvikling av matglede er samarbeidet mellom laugsmedlemmet Asker Treningscenter og Asker Produkt. Året 2016 startet med lanseringen av et sunt treningsbrød. Det fikk navnet Askerbrødet, og ved årets slutt var Askerbrødet vår bestselger.

Den største jubileumsgaven var å få konkretisert planene om nye lokaler for Asker Produkt. Arkitektene har startet sitt arbeid og høsten 2019 håper vi på å kunne flytte inn i nye, tidsriktige lokaler.



Asker Produkt skal utvikles videre til å være en moderne, kommersiell vekstbedrift. Vi skal være synlig både i markedet og i lokalsamfunnet på grunn av vårt atfæringsfaglige arbeid, våre produkter og vår vilje til å være med på nybrottsarbeid. Resultatet blir at vi bidrar til at flere personer med spesielle behov får opplæring og trening, slik at de gjennom arbeid blir inkludert i samfunnet.



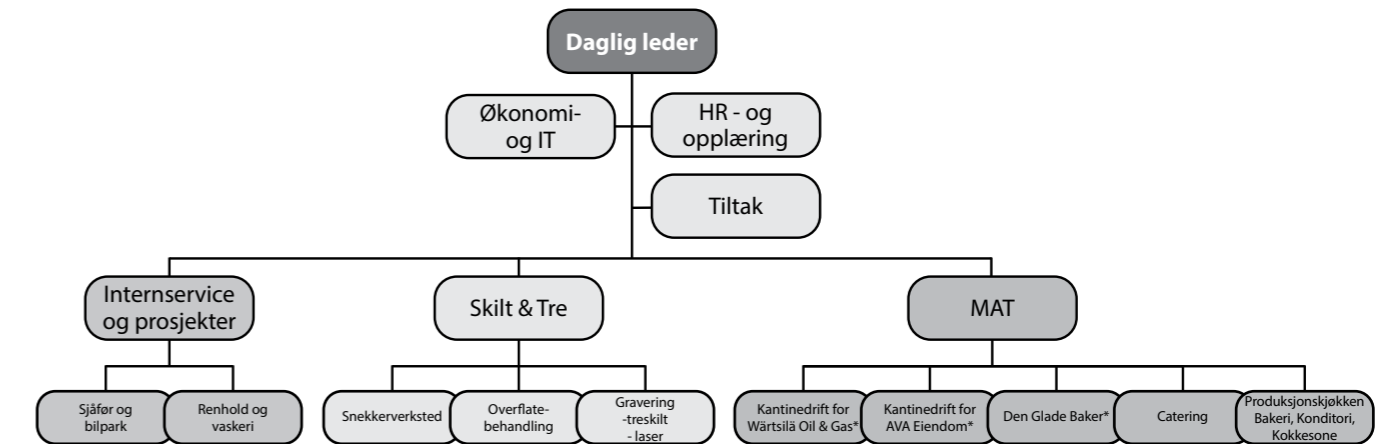
Britt Erlandsen Villa
Britt Erlandsen Villa
Daglig leder

ORGANISASJON

STYRET PR. 31.12.16:

Styreleder: Per S. Thoresen
Nestleder: Vera Selnes
Styremedl.: Petter Trebler

Ansattvalgt: Carina Bjørnstad
Arb.takervalgt: Sorosh Darebaghi
Sekretær: Daglig leder



* Eksterne arenaer

ORDINÆRT ANSATTE:

I 2016 var det 24 fast ansatte tilknyttet Asker Produkt. Disse utgjør 22,3 årsverk hvorav 1,6 årsverk er tilknyttet APS. Det er kommet til en nyansatt i løpet av året som erstatning for den som gikk av med pensjon (AFP) i august 2016.

FAGUTVIKLING/KOMPETANSEHEVING 2016:

- Høsten 2015/vinter2016 gjennomførte vi kurset Basiskompetanse i kommunikasjon og veiledning, 3 moduler, i regi av ASVL-Vekstakademiet. Kurset ble gjennomført internt og var et tilbud til alle ansatte. I alt 20 ansatte tok kurset.
- En av våre kokker skal våren 2017 avslutte sin 3 årige utdanning innen yrkesfagpedagogikk
- En av våre butikkmedarbeidere, som også har basiskompetanse i kommunikasjon og veiledning, har tatt teorien til fagprøven innen servicefaget og venter på å få gjennomført praktisk fagprøve våren 2017.
- BKA – kompetansepluss, kurs for lærere som underviser i kompetanse pluss, basiskompetanse.
- Diverse kurser gjennom ASVL for å møte kravene til AFT-tiltaket og annet innen atfæringsfaget.
- Diverse fagkurser knyttet til fagutvikling innen våre produksjonsområder samt opplæring i forbindelse med implementering av ny teknologi og nye maskiner.

OPPSUMMERT FAGLIG KOMPETANSE. GODKJENT OPPLÆRING/UTDANNING:

Fagområde	Antall	Spesifisering
Attføringsfaglig/ pedagogisk utdanning	7	Vernepleier, Praktisk Pedagogisk utdanning (PPU), LØFT, ROS, Supported Employment, Coaching, Veiledning og coaching fra Høgskolen i Oslo og Akershus, VIP24, Yrkesfagpedagogikk (en startet opp høsten 2015, fullfører våren 2017), Mentoring AFF/Norges Handelshøyskole
Veiledning	20	Basiskompetanse i kommunikasjon og veiledning. Vekstakademiet, 3 moduler
Mesterutdanning	1	Møbelsnekker
Svennebrev/ fagbrev	10	Typograf, to Møbelsnekkere, Konditor, Baker, 4 Kokker (en m/tillegg ernæring) Salg og service (en har tatt teorien og skal fullføre fagbrev våren 2017)
Salgskompetanse og markedsføring	5	BI, Næringsakademiet, Varehandelens Høyskole, Universitetet i Stavanger, Gøteborg Universitet
Lederkompetanse	7	Administrasjon- og ledelse, Kvalitetsledelse, Teknologisk produksjonsledelse, Organisasjonsvitenskap og ledelse
Merkantil kompetanse	4	Bedriftsøkonomi og regnskap, Personaladministrasjon, IT-ingeniør

LÆRLINGER/LÆREKANDIDATER:

En av våre lærlinger besto svenneprøven i bakerfager i 2016. En ny lærling har kommet til som gjør at bedriften fortsatt har to lærlinger i faget. Neste svenneprøve vil bli i 2017.

I tillegg har vi en lærekandidat i konditorfaget som er i sitt andre år.

ØKONOMI:

Årsregnskapet for 2016 viser en omsetning på 27 850 000 kroner hvorav 15 650 000 kroner er fra salgsinntekter av varer og tjenester. Det gir et gjennomsnitt på 56,2% egeninntjening, noe som viser at Asker Produkt fortsatt har gode resultater sett opp mot bransjen forøvrig.

TILTAK

Asker Produkt samarbeider med NAV Akershus, NAV Asker, NAV Bærum, Asker kommune, Bærum kommune og Akershus Fylkeskommune vedrørende de tiltakene som gjennomføres ved bedriften.

Tiltak	Plasser 2016	Gjennomført årsverk	Antall utskrevne	Utskrevne aktive løsninger	Gjennomsn. opph. utskrevet
VTA	35	35,59	3	0	
APS	8	7,87	6*	66,67%	38,3 uker

* To til jobb/vikariat, en til ekstern hospitering/praksis, en til VTA og to tilbake til NAV.

TVERRETATLIG SAMARBEID:

I det daglige arbeidet har vi et godt samarbeid med NAV i kommunene rundt tiltakene VTA og APS mens den overordnede rammeavtalen og rapporteringen gjøres til NAV Akershus. Oppfølgingen av lærekandidaten gjøres i tett samarbeid med fylkeskommunens veiledningssenter for Asker og Bærum.

Asker Produkt har også et godt samarbeid med avdeling for Helse- og omsorg i Asker kommune og IP-koordinatorene rundt oppfølging av de VTA ansatte, i tillegg til kommunale helsetjenester, Distrikts- Psykiatrisk Poliklinikk, Habiliteringstjenesten hos Helse Viken og Nasjonalt Kompetansesenter for aldring og helse.



Gravering av skilt og tavler, midlertidige gravmarkeringer og postkasseskilt har vært et av bedriftens hoved-satsingsområder gjennom mange år. Vi har bygget opp en betydelig kompetanse og erfaring i produksjonen, og kan ivareta alle produksjonsområdene innen maling, snekring, gravering og lasergravering. For å kunne lykkes i arbeidstreningen og være med å bidra til samfunnet er det en forutsetning at arbeidstagerne har konkrete, langsiktige kundeoppdrag. Dette gir arbeidsoppgaver og utfordringer de både kan strekke seg etter, og føle at de mestrer. Vi har derfor i 2016 hatt fokus på kvalitet og leveringsdyktighet, samt samarbeidet med nåværende og potensielle nye kunder for å opprettholde og utvide kundebasen vår på bakgrunn av produkter vi allerede kan og er kjent med.

Vi har i over 20 år hatt et godt og langt samarbeid med DNT og inviterte i år både generalsekretær for DNT og DNTs øvrige ledelse på besøk hos oss for både å se på nye produkter og videre samarbeide.

Vi har også i år stilt som utstillere på Virkes Gravferdsmesse i Sandefjord for landets begravellesbyråer. Vi er stolte av å være eneste midlertidig gravmarkeringsprodusent som fikk ha stand på messen.

I samarbeid med vår største kunde på postkasseskilt, «Flytteportalen», har vi også utviklet nye lasergraverte produkter for salg på deres nettside.

På snekkerverkstedet har vi forsøkt oss på produksjon av en stabelbar ølkasse i tre for en leverandør til mikrobryggerier, og vi har fortsatt produksjonen av serveringskasser i tre til Findus sin Fish'n chips-kampanje som var en stor suksess.

Samtidig har vi fortsatt vårt gode samarbeid med både Runa Klock og Sverre Ungher. I år leverte vi produkter til Norway Design sitt julemarked produsert av oss, designet av Sverre Ungher. Runa Klock hadde utstilling på New York design Week med serveringsbestikk og spisefjølere produsert av Asker Produkt. Varer produsert hos oss har dermed fått internasjonal anerkjennelse.

MÅL OG OPPNÅDDE RESULTATER 2016

Vi hadde i 2016 mål om at vi skulle produsere varer og tjenester på skilt og tre for 6 000 420 kroner. Fordelt på 8 000 graverte tre skilt, 4 000 gravmarkeringer, 10 000 postkasseskilt og 800 tavler og andre treprodukter. Disse målene ble videre brutt ned i måneds- og ukes mål slik at alle på skilt og tre kunne se betydningen av sin del av produksjonen.

Vi endte året med å ha produsert 32 800 små og store produkter i 2016. Våre skilt, gravmarkeringer og tre produkter er representert i hele landet. Skiltene våre er med å bidrar til økt aktivitet og økt folkehelse i Norges befolkning ved at det nå er enklere å finne veien på stier i nærområdene.

Vi viser vei og bidrar til turglede.

Avdelingen har videreført fokus på god opplæring av delarbeidsoppgavene i produksjonen. I 2016 har det vært fokusert på at flere skal være delaktige i kvalitetssikringsarbeidet slik at våre fine produkter blir levert med høy kvalitet til enhver tid. Det er utarbeidet sjekkpunkter i produksjonsleddene og opplæring i hvordan ønsket resultat i hver deloppgave skal være. Flere arbeidstagere kan nå være med å kontrollere sin egen oppgave før den går videre til neste produksjonsledd.

EKSEMPEL PÅ TILTAKSRESULTAT FOR AVDELINGEN:

Camilo hadde i 2016 mål om å kvalitetssikre sitt eget arbeid i henhold til mål og utseende etter kvalitetssikringsmal for skiltemner. Å produsere skiltemner på snekker fra råmateriale til ferdig emne var for Camilo en ny oppgave i begynnelsen av 2016. Han oppnådde i løpet av året å gjøre denne oppgaven selvstendig, og kunne i etterkant gå igjennom å plukke ut det som ikke var av tilfredsstillende kvalitet. I tillegg lærte han seg å utføre sluttkontroll av ferdige skilt, hvor han sjekket tekster og sluttresultat i.h.t bestilling før produktet ble sendt til kunden.



Yvonne har som mål å skaffe seg variert arbeidstrening med faste arbeide som hovedmål. Hun har lært seg alle produksjonslinjene på avdelingen, og deltok i 2016 også på kurs i nettbutikk /webseite utvikling. Hun har fått trening på å veilede deltagerne og følger opp flere arbeidstagere med godt resultat. Ved utgangen av 2016 var arbeidsuka hennes delt mellom arbeid på vår avdeling og arbeidspraksis hos en ordinær produksjonsbedrift.

8 Tirsdag 24. mai 2016 NYHET Budstikka Budstikka

Asker Produkt har levert over 10.000 turskilt til Turistforeningen – og det er mye mer på gang

De viser oss vei på turen

GOD OVERSIKT Vegtavlen gjør at alle medarbeiderne i avdelingen vet hva de skal gjøre hver dag.

En suksess. I 20 år har de uføretrygdede arbeidstagerne i Asker Produkt vist vei for turfolk og vandrere over hele landet. De produserer 200 turskilt i tre hver uke, og jakter stadig nye innovasjoner.

– Sånn, da var det ferdig. Fint, ikke sant, smiler Petter Hoel fornøyd, mens han vurderer resultatet – et kantfestet treskilt i søkkvekket fult, med korrekt tekst og Turistforeningens logo ingravert. 51-åringen fra Billingstad har jobbet i Asker Produkt i en årrekke, og er blitt en dyreven medarbeider i pensel- og malerverkstedet.

Skilt- og treproduksjon er det nest største forretningsområdet i Asker Produkt – kun slått av matproduksjon, catering, kantine og kafedrift (se faktaboks). 8.000 turskilt produseres av vekstbedriften i Gamle Borgen vei i år. 200 i uken.

Over 10.000 turskilt til DNT Den Norske Turistforening (DNT) er bedriftens største skiltekunde.

– Vi har nå levert over 10.000 turskilt til dem de siste 20 årene, anslår Morten Halvorsrud. Asker-mannen har vært prosjektleder og salgansvarlig for skiltproduksjonen helt siden bedriften sikret seg DNT som kunde i 1996.

Samarbeidet skjøt fart gjennom prosjektet «Innovativt fjell-turisme» med skilting av en rekke destinasjoner i Telemark. Samarbeidet resulterte i utvikling av dagens skiltstandard – og en hel rekke leveranser til DNT og andre aktører i det nasjonale Turskiltprosjektet 2013-16, et nasjonalt skilt- og merkeprosjekt finansiert av Gensidigstiftelsen og fylkeskommunene.

Turskiltprosjektet mot slutten Asker Produkt er blant de 14 norske skiltprodusentene som er godkjent i dette store prosjektet, noe som har gitt bedriften gode inntekter. Men nå går prosjektet mot slutten. Derfor inviterte de

er sikkert noe vi vil gjøre mer av. Vi ser jo at det gir resultater, sier daglig leder i Asker Produkt, Britt Erlandsen Villa.

– Frykter dere å miste DNT som stor kunde når turskiltprosjektet avsluttes?

– Nei, men det kan jo bli litt færre oppdrag og noe lavere volum. Derfor prøver vi å tenke ut nye ideer sammen.

Og det virket. En rekke kreative ideer til nye treprodukter kom på bordet i løpet av møtet – slik som merker for salg på DNTs hytter, merker folk kan sjåpe når de har nådd en kjent fjelltopp, «DNT-fjalla», merker for langt medlemskap, eller lang og tro tjeneste for den saks skyld.

Fikk bestilling dagen etter Minst ett nytt produkt er ferdig allerede: Navneskilt i tre til kontorer

PÅ JOBB: Petter Hoel (t.v.) viser litt av arbeidsoppgavene i pensel- og malerverkstedet til Asker Produkt – her med daglig leder Britt Erlandsen Villa og DNTs generalsekretær Nils Øveraas.

FERDIG: Driftsleder Anita Landehagen (t.v.) og salgansvarlig Morten Halvorsrud (t.h.) med DNTs inspektører Lise Havik og Dag Olav Brækken.

BRAINSTORMING: Mange nye produktideer kom opp i workshopen mellom sentrale folk i Asker Produkt og Den Norske Turistforening.

fakta

Asker Produkt – en vekstbedrift med 68 medarbeidere

Tilbyr arbeidsplasser til uføretrygdede personer med funksjonsnedsettelse – og tilrettelagt fagopplæring og annen arbeidstrening for personer som ønsker å komme over i ordinært arbeidsliv. Grunnlagt i 1991, eies 100 prosent av Asker kommune. Har 35 ansatte knyttet til vanlig tilrettelagte arbeidsplasser (VIA). Åtteåttio faste kunder i hele landet. Kilde: Asker Produkt

met virksomhet (APSL), én lærekandidat, samt 24 ordinært ansatte – til sammen 68 personer. Produserer brød, kaker og mat til catering, kantine og eget bakeriutvalg – Den Glade Baker i Asker sentrum. Produserer også skilt, informasjonstavler og gravmarkeringer til over 100 kunder i hele landet.

minst turskilt. Prosjektet avsluttes, men ordningen fortsetter. Det er et sterkt ønske fra hele DNT-familien, forsikret Nils Øveraas

Morten Gisle Johansen
mortengisle.johansen@budstikka.no

ALLE FOTO: KARL BRAANAAS

Faksimile: fra Budstikka, 24. mai 2016



Avdelingen har ansvar for drift av lokaler inkludert interne vaktmesteroppgaver som renovasjon, søppelsortering og skifte av lysstoffrør. Sjøførtjenesten henter og leverer varer knyttet til våre leveranser fra våre produksjonsområder. Bildrift inkluderer vask av biler, service, og dekkskifte på vår bilpark. Renholdsgruppa sørger for daglig rengjøring av våre lokaler på ca 1.550 m². Vaskeriet vasker, tørker, stryker, bretter og pakker arbeidstøyet til våre ansatte på alle våre arenaer. Avdelingen har også hatt prosjektansvaret for å videreutvikle tjenestene makulering og epleplukking. I tillegg er leder for avdelingen også prosjektleder for nye lokaler.

MÅL OG OPPNÅDDE RESULTATER 2016

Avdelingen har mange oppgaver som er populære hos arbeidstagerne og som gir relevant arbeidstrening for deltagere da arbeidsmarkedet etterspør erfaringskompetansen. Driftsprosessen har fått flere arbeidsoppgaver det siste året. Det har vært utviklet verktøy og planer for at flere har kunne utføre oppgavene. Differensiering av mål og plan, for å sikre mestring og måloppnåelse, har vært viktig. Det har gitt gode resultater. Flere arbeidstakere har trent på utførelse av nye oppgaver. Det har blant annet resultert i at Asker Produkt har faset ut bruk av eksternt vaskeri innen utgang av året. Vi utfører nå oppgavene selv, noe som gir en årlig besparelse på 75 000 kroner.



Som miljøsertifisert bedrift hadde vi for 2016 mål om å ha en renovasjon med en sorteringsgrad akkumulert på 80%. Vi er stolte over alle sin innsats da vi i desember endte opp med en sorteringsgrad pr desember akkumulert på 83,6%. Det er totalt 3,6 % bedre enn forventet.

Det ble etablert en prosess for makuleringstjenester, da flere arbeidstagerne ønsket å jobbe med dette. Maskiner ble kjøpt inn og opplæring gitt i henhold til mål og plan. Makuleringstjeneste som en arena med eksterne kundeoppdrag ble etablert og 7-8 arbeidstakere ruller på oppgaven. Det ble makulert ca 1150 kg papir i 2016.

For 2.året på rad hadde vi i 2016 et samarbeid med Epleslang. Epleplukking er en populær, helsefremmende aktivitet som vi gjennomførte en gang pr uke i sesongen august- oktober. Epleslang er gjennomført med stor bredde i deltagelsen. Team på 4-5 personer har vært ute en gang pr uke i perioden. Arbeidstagerne med interesse for motor er delaktige i vedlikehold, service og dekkskifte på bilpark.



EKSEMPEL PÅ TILTAKSRESULTAT FOR AVDELINGEN:

Mari fortalte arbeidsleder på snekkeravdelingen i sin medarbeidersamtale at hun ønsket mer variasjon. Gjerne på andre avdelinger. Det ble derfor avtalt opplæring på internservice i form av renhold en dag i uken. Det ble laget mål om å lære å moppe gulv, vaske toalett, servant og fliser bak servant.

Ved utgangen av året utførte hun oppgavene med litt oppfølging. Det er blitt avtalt å øke tiden hun er tilknyttet internservice for neste år, samt å starte opplæring av nye renholdsoppgaver.



HOVEDKJØKKEN OG CATERING

Vårt hovedkjøkken er et produksjonskjøkken for våre kantiner og bakeriutsalg. I tillegg tar vi imot cateringoppdrag på ukedager til firma og privatpersoner. Kunder kan bestille lunsjretter, brød og bakervarer fra vår cateringmeny. Vi lager eksempelvis påsmurte baguetter og foccaia, snitter og salater. Hvetekringler og marsipankaker i størrelser fra 8 til 60 biter er våre bestselgere. Vi har en egen intern treningskantine, som serverer mat til ca 50 personer om dagen.

Vår matfilosofi er ekte og enkelt. Vi bruker gode, gjerne lokale råvarer, minimalt med salt og ingen kunstige tilsetningsstoffer. Vi er kjent for å opprettholde et godt handverk og lager alt fra bunnen av. Vi følger enkelte råvarer fra «A til Å». Vi plukker sesongvarer som rabarbra, epler, bringebær og jordbær som vi bruker i våre produkter. Vi lager også produkter til tema- og høytidsdager som 17. mai, morsdag/farsdag, Valentine, Halloween, påske og jul.

I vårt hovedkjøkken har vi tre soner; bakeriet, konditoriet og kokkesonen med varm og kald mat. Bakeriet starter kl 05.00. Her jobber en baker, to bakerlæringer og arbeidstakere. Her lager vi ca 100 brød om dagen i tillegg til søte bakervarer som hveteboller, skolebrød, scones, hvetekringler, Schakendaboller med mer.

Konditoriet starter kl 07.00 hvor det jobber en konditor, en produksjonsmedarbeider, arbeidstakere og deltagere. I hovedsak bakes det marsipankaker, formkaker og muffins.

I Kokkesonen lages det varm mat til 90 personer tre dager i uken til våre eksterne arenaer. Vi lager i tillegg suppe og salater til Den Glade Baker. Her kommer også alle cateringoppdrag. I kokkesonen jobber faglærte kokker sammen med arbeidstagere og deltagere.

MÅL OG OPPNÅDDE RESULTATER FOR 2016

For 2016 satte vi som mål å kunne ha et nytt produkt i hver sone på hovedkjøkkenet. Dette for å gi ny kunnskap, følge mattrender og på den måten kunne tilby våre kunder nyheter.

I bakeriet utviklet vi et nytt brød i samarbeid med Asker Treningssenter. Vår bakekunnskap sammen med deres trening- og ernæringskompetanse fikk frem et treningsbrød som er 80% grovt med bygg, rug, fullkornshvete og havre. Etter navnekonkurranse internt fikk det navnet Askerbrødet. Ved slutten av året er det blitt vår bestselger. Arbeidstakerne syntes det var spennende å være med på å utvikle et eget brød.

I konditorisjonen har vi eksempler på at vi har brukt arbeidstakernes interesse og ferdigheter til å utvikle nye produkter og nevner som eksempel bringebærterter.

I kokkesonen har arbeidstagere og deltagere vært med på å utvikle ny cateringmeny med påsmurt og salater. Alle har fått komme med forslag til nye påleggstyper og tilbehør, og det har vært prøvd ut ulike varianter før ny påsmurtmeny ble lansert i april.

I målarbeidet forsøkes det å hente frem konkrete produkter og læringsmål fra fagplaner innen kokk-, baker- og konditorfaget. Arbeidstakerne kan dokumentere underveis med bilder og tekst i egen perm eller i nettbasert verktøy www.ekteogenkeltfiff.no.

Bakelæringen Eva gikk opp til fagprøven i august med resultat bestått.

Vi utviklet og serverte for første gang en julelunsj for 100 personer på en av våre kantiner med stor suksess og arbeidsglede internt hos alle.

EKSEMPEL PÅ TILTAKSRESULTAT FOR AVDELINGEN:

Bente har jobbet med mat hos Asker Produkt i seks år. Hun er et eksempel på at trening gjør mester. Bente er blitt ekspert på sukkerbrødene som brukes til marsipankakene. I tillegg til å være mester på sukkerbrød har Bente også i løpet av året lært seg å produsere kringler og formkaker. Ved avslutning av året ble Bente sine kunnskaper testet ved at hun lagde og pyntet en bestilling med små formkaker selvstendig.



Espen er en estetiker og liker å jobbe med frukt. Han lager fruktfat og har brukt sin interesse og fruktkompetanse til å lage frukt – og bringebærterter. Hver fredag jobber han sammen med konditoren om å lage 6 små og 2 store frukt-/bringebærterter som er fylt med vaniljekrem og trukket med ekte belgisk sjokolade.



ASKERBRØDET: Asker Produkt og Asker Treningssenter samarbeider om Askers nye brød. Askerbrødet. F.v. Baker Yusuf Mohamed, lærlingene Leif Bevelstad og Eva Husvold, prosjektleder ved Asker

Askers nye brød h



GROVE: Askerbrødet har en grovhet på 80 prosent.

Asker har nå fått sitt eget brød, Askerbrødet. Hos Den Glade Baker og på Asker treningssenter får du nå et grovbrød, bakt for hånd, og uten tilsetningsstoffer.

– Brødet er basert på naturlige råvarer og er laget av bygg, rug, fullkornsvete, vass, gjær, salt og olje. For å få best mulig kvalitet uten bakkeisjelmiddel, tilsettes lite gjær og videne må du gi deigen lang hviletid, sier baker Yusuf Mohamed i Asker Produkt.

Det er i anledning 25-årsjubileet til Asker Produkt, og at Asker treningssenter er fem år, at de har samarbeidet om å lansere sitt eget brød, som skal være næringsrikt og sunt. Askerbrødet får da tak i hos Den Glade Baker og Asker Treningssenter i Asker sentrum. Brødet kom i salg på mandag.

– Jeg har troen på å lage et helsebrød, det har lenge vært skattefullt å spise brød, men brød er noe man bør spise. Vi er derfor villig til å være med på å lage et brød som kan selges i butikken, sier Jansche Nilsen, senterleder for Asker Treningssenter.

INGEN BAKEMIDLER

Asker Treningssenter er med i det trykkløste Asker Produkt Lauset. De har blitt enige om å ryddigjøre brenndøren kompetanse gjennom å utvikle et brød som kunne ha gode helsefremmende effekter.

– Vi sparer ikke. Jeg fikk lov til å prøve rug (vett) og på ryddet netter jeg ut flere typer grovbrød. De ville ha et brød med bygg, havre, fullkornsvete og rug, forteller Mohamed.

Askerbrødet har en grovhet på 80 prosent, og inneholder ingen hule frø eller korn.

– Målet er at brødet skal være sunt for blod sukkeret og ha et høyt kostfiber- og proteininnhold, legger han til.

Brødet veier 700 gram og er bakt for hånd, uten noen tilsetningsstoffer, eller bakkeisjelmidler, og inneholder lite gjær for at smaken ikke skal bli for fremtidsdrøye.

Vodtinsidde røvede gjær i brødet kombineres med langre feggetid, utnyttet man i større grad næringsstoffene i melet som igjen påvirker aroma, utseende og smak. Med mer gjær og bakketid



treningssenter, Marlene Per og daglig leder i Asker Produkt, Britt Vilka



NATURLIG FREMSTILT: Askerbrødet er bakt på gulekondren.



UTFORDRINGER: Yusuf Mohamed ville ha nye utfordringer og begynte hos Asker Produkt i fjor.

elt fra bunnen av

penidier ville prosessen ha gått mye raskere, forklarer Mohamed. Han har jobbet som baker siden 2002 i Kriensland, Oslo og ved Goch brød på Holmen-senteret, og kom til Asker Produkt i fjor.

– Jeg søker utfordringer som baker, Asker Produkt er fantastisk på den måten at du får i pose og sekk. Jeg får jobbe med mennesker og med det laget jeg elsker mest. Her jobber det mennesker som er genuint interessert, sier Mohamed, som har med seg de to lærlingene, Leon Bevelstad, som pendler fra Lillestrøm og Eva Husvold fra Sandvika.

BRØD TIL FOLKET

Asker Produkt Lauset ble etablert våren 2015 med Takeda og Vikari som første medlemmer. I november og desember fulgte Berntstad og Asker Treningssenter etter.

Målet er å samle opp til skilper som har kompetanse innen blant annet matlaging, ernæring og fysisk fostring. Asker Produkt har lang tradisjon for å samarbeide med det lokale næringsliv for å lære av hverandre og øke kompetansen til de ansatte.

– Hos oss råder det en nysgjerrighet og fantastisk glede for hva som skjer utenfor Asker Produkt. Vi ønsker å lære av andre, forklarer daglig leder Britt Vilka.

Askerbrødet er en del av matkonseptet «Ekte og enkelt», som Asker Produkt lanserte i 2004. Konseptet er utviklet av Arne BrimL, og går ut på at maten skal lages av naturlige råvarer og etter gamle tradisjoner.

– Brød er en del av vår matkultur, men har de siste årene fått mye utfordret kjøkk, sier Vilka og legger til:

– Vi ønsker at dette skal bli det

nye folkebrødet, fordi det er sunt og godt i hverdagen.

Tekst og foto: Martin Sævi Wright
marth@ub-avisene.no

FAKTA

Asker Produkt

- En viktig del av arbeidet i 1991 basert på lokal trykkløst arbeidskraft. Ed av Kriensland, og ble til Askerbrødet i 2011.
- Catering, kart og kjøkkens gjæring er 800 og trepelt.
- Omløps- og matlagingsnettverk i Oslo i 2004 med Arne Brim som medlem. Omløps i 2008 hos Den Glade Baker i Asker sentrum.
- Skaper arbeidsplasse og kompetanseutvikling av for personer som blir utdanningsarbeidsgiver på det nye arbeidsmarkedet og trykkløst nettverk av yrkesbasert arbeidskraft. Tilberedt forberedt lag for lærerarbeid, læringsplasse, kompetanseutvikling og arbeidsgiver.



I BUTIKKEN: Askerbrødet er nå å få kjøpe hos Den Glade Baker og Asker Treningssenter.

DEN GLADE BAKER

Vårt bakeriutsalg, Den Glade Baker, er vårt «synlige flaggskip i Asker» med sentral beliggenhet i Strøget. Bakeriutsalget har sitteplasser og tilbyr kunder servering på stedet. Kundene kan også velge å komme til utsalget for å kjøpe med seg varer fra disken, eller ta med en baristakaffe i hånden.

Den Glade Baker har både stamkunder og flere nye kunder. Vår meny består av klassiske bakevarer stedet er kjent for, og nye produkter som følger årstid og trender. Her kan nevnes baristakaffe, iskaffe, smoothies, salater, nye brødtyper, energibarer og supper.

Det er laget et årshjul for lansering av sesongprodukter og tema- /høytidskaker. Er det fint vær en dag så lages det stand utenfor bakeriutsalget – vårt eget lille “Bakerens marked”. Dette er populært både blandt kunder og arbeidstagere.

Bondens marked deltar vi også på. I tråd med vår matfilosofi ekte&enkelt bruker vi lokale råvarer til våre rabarbrakaker, bringebærterter, eplekaker, honningkaker, brød med mer.

Profilering av Den Glade Baker har vært fokus dette året. Personalet har fått nye uniformer. Stedet har egen facebook- og nettside. I tillegg er vi opptatt av hvordan vi kommuniserer inne i utsalget og på gaten. Med skilting og synlig omtale med bilder gir vi informasjon om våre produkter.

På andre året samarbeider vi med Varmestua. Ved stengetid hentes dagens ferske produkter og serveres til deres gjester. Vi er også med på å skaffe et økonomisk bidrag til Alternativ Jul. I år var det 4. året vi auksjonerte ut vår marsipangrisfamilie i desember. Slik forsøker vi å gi vårt bidrag til sirkeløkonomi.

MÅL OG OPPNÅDDE RESULTATER FOR 2016

Ved oppstart av året hadde vi opplæring og lansering av Askerbrødet. Da delte arbeidstagere ut smaksprøver til kunder samtidig som de presenterte det særegne med produktet. Flere uttrykte stolthet over å ha vært med på å unnfange og utvikle et eget brød.

I forbindelse med lansering av ny cateringmeny arrangerte vi smørekurs for alle ordinære ansatte, arbeidstakere og deltagere. De fikk råvarekunnskap, innføring i tilberedelse og hvordan presentere ferdig produkt.

Arbeidstagere har hatt mål innenfor å tilberede og steke produktene. Flere har lært seg å lage god kaffe. En arbeidstager har også hatt som mål å jobbe med mersalg av kaffe og brød.

Det ble kjøpt inn og installert ny oppvaskmaskin i 2016. Det ble gjennomført kurs i oppvask og renhold for øvrig.

EKSEMPEL PÅ TILTAKSRESULTAT FOR AVDELINGEN

Sorosh er dyktig på produktkunnskap, kundebehandling og service. Han sier selv at han er god på salg og er opptatt av detaljer i lokalene. Et av målene som Sorosh har jobbet mye med i år er bake-off varer, han har også hatt fokus på mersalg av kaffe og brød. Et annet mål var å ivareta kontroll av el-sikkerhet. Sorosh er nå på høyeste kompetansenivå som innebærer å jobbe selvstendig med utfylling av skjema og utførelse av kontrollpunkter som avlesing av målestand i sikringskap, kontrollere at stikk-kontakter er i godkjent bruk og at lysanlegget er i tilfredsstillende stand.



KANTINEDRIFT FOR WÄRTSILÄ OIL AND GAS

2016 er det 11. året vi drifter kantinen ved Wärtsilä Oil & Gas. Det har i løpet av årene blitt flere og flere kunder. I snitt er det nå 150 norske og internasjonale bespisende daglig. For å lære mer om andre land sine nasjonale retter har vi arrangert temadager med passende menyinnslag.

Vi fokuserer på sesongvarer og aktiviteter i forbindelse med høytider. I kantinen er det et bredt spekter med tilbud til kunden og det er ulik vanskelighetsgrad på oppgaver og retter. Kantinedrift gir en viss form for forutsigbarhet da vi vet noenlunde hvor mange gjester som kommer og kan ha langtidsperspektiv på meny. Fokus på god kvalitet, kompetanse og kommunikasjon er utgangspunkt for tilpassede opplæringsaktiviteter for arbeidstagere og deltagere. Erfaring fra kantinedrift og mat er etterspurt kompetanse i arbeidsmarkedet. Det er flere deltagere som har fått ekstern praksis og konkrete jobber etter arbeidstrening i kantina.

MÅL OG OPPNÅDDE RESULTATER FOR 2016

I en arena med stort tempo og mange kunder, har det vært viktig å fokusere på at arbeidstakerne skal oppleve mestring og trygghet gjennom utførelsen av sine oppgaver. Det har vært jobbet med å finne frem til en enda bedre match mellom arbeidstakers ferdigheter og hva de har ansvar for å kunne utføre i løpet av arbeidsdagen. Opplæring har hatt fokus på å gi arbeidstakerne kompetanse til å kunne avlaste hverandre ved behov.

EKSEMPEL PÅ TILTAKSRESULTAT FOR AVDELINGEN:

Phoung har arbeidet i 25 år ved Asker Produkt. De to siste årene har hun hatt sin arbeidsstasjon på kantinen til Wärtsilä Oil and Gas. Der er hun en racer i oppvasken. Når hun ble utfordret på medarbeidersamtalen om hva hun kunne tenke seg å lære for å få mer variasjon i egen arbeidsdag, nevnte hun selv salatsonen. Det ble derfor satt opp mål om at hun skulle lære å kutte opp grønnsaker til salatbar. Ved utgangen av 2016 hadde Phoung nådd målet om selvstendighet ved vask og kutting av forskjellige grønnsaker til salatbaren.





KANTINEDRIFT FOR AVA EIENDOM

I april 2016 ble vi driftsoperatør av en kantine i et kontorbygg på Hvalstad tilhørende AVA Eiendom AS. Dette er i tråd med vår satsning om å jobbe så nært opp til det ordinære arbeidsliv som mulig.

Kantinen har 60-70 gjester hver dag. I tillegg har det vært gjennomført arrangementer som julelunsj og utvikling av frokostkonsept for flere kunder i en avtalt periode. Bestilling og leveranse av møtemat fra catering har også vært knyttet til kantinen.

MÅL OG OPPNÅDDE RESULTATER FOR 2016

I løpet av det første driftsåret til den nye kantinen på Hvalstad har hovedmålet vært å lære opp arbeidstakere til å utføre oppgaver på en ny arena og gi relevant arbeidspraksis for deltagere slik at de kan kvalifisere for jobbmarkedet. Det gis kompetanse innen tilberedning av kalde- og varme retter, salatbar, baristakaffe, kundebehandling, salg og service. Det har vært to deltagere i arbeidspraksis hvor en er kommet i jobb og en er videre i ekstern praksis i en annen ordinær kantine.

EKSEMPEL PÅ TILTAKSRESULTAT FOR AVDELINGEN:

Petter har jobbet ved Asker Produkt siden 1989. Han har arbeidet på de fleste avdelinger. De siste årene har han arbeidet med penselarbeid på skiltene som snekkeravdelingen produserer. Petter ønsket å gjøre noe annet. Det ble derfor avtalt at Petter skulle prøve seg ut på Hvalstad med å steke vaffer selvstendig og legge opp påleggssfat med noe påminnelse. Allerede i september ble det klart at målet om vaffelsteking var nådd, og ved utgangen av året produserte Petter påleggssfat som ble godkjent av arbeidsleder.

«Vi har hatt samme kantineoperatør i 10 år og ønsket oss et løft.
Vi er alle godt fornøyde med resultatet»

Geirr H. Vannebo
Leder Kontoreiendom
AVA Eiendom AS

Vernet bedrift kapret kontrakt med ny bedriftskantine

Jobbtrening til lunsj



NY MATGLEDE: Trebarnsmoren Laila Rezaei fra Afghanistan (t.h.) får arbeidstrening i kantinen på Vakås. Espen Boger og Hilde Bugge er godt fornøyd med maten og servicen. ALLE FOTO: KJUT BJERKE



FORNØYD: Britt Erlandsen Villa (t.v.) får skryt for bedriftens brødbakst av eier og ordfører Lene Conradi.

Nye kunder. Hver dag varter uføretrygdede arbeidstakere og folk på arbeidstrening opp med sunn og god kantine mat på Vakås.

– Maten er nydelig og servicen helt topp. Vi ser at betjeningen er opptatt av at de serverer smaker godt og at vi trives, forteller Hilde Bugge i Norsk Stål og Espen Boger i Boger Ideutvikling og tegnekontor. Begge har merket forskjellen etter at den kommunale vekstbedriften Asker Produkt overtok bedriftskantinen deres etter en privat aktør i april. – Tidligere spiste vi stort sett på kontoret. Nå skynder vi oss til kantinen for å få vår porsjon av den gode maten, forteller Boger. Det er hyggelig å høre for vika-

rirende kantineleder Kari Martinsen og Laila Rezaei. Trebarnsmoren fra Afghanistan drømmer om fast jobb på et storkjøkken, og får nå verdifull arbeidstrening på Vakås. – Kantinen er en veldig god arena for tilpasset opplæring og arbeidsinkludering, forteller daglig leder Britt Erlandsen Villa.

Storkjøkkenet og eget bakeri Asker Produkt tilbyr arbeidsplasser til uføretrygdede personer med funksjonsnedsettelse og tilrettelagt fagopplæring og arbeidstrening for personer som vil over i ordinært arbeid. De får prøve seg på flere arenaer, blant annet storkjøkkenet med eget bakeri, konditor- og cateringvirksomhet, som også driver Den Glade Baker, og to bedriftskantiner – én for nabo-bedriften Wårtsila med 190 gjester, og nå også kontorbygget i Nye Vakåsvei 80 med opptil 90 gjester.



TRENER PÅ JOBB: Kantinearbeider Laila Rezaei (t.h.) og vikarierende kantineleder Kari Martinsen i kantinekjøkkenet på Vakås.

– Kontrakten er vunnet på vanlige markedsmessige betingelser, uten bruk av tilskuddsmidler, understreker Villa. Hun tror bedriften skårer på matkvalitet. – Vi lager alt fra grunnen av. Ren og sunn mat, helst med korte reiste råvarer. Bakeren og lærlingene lager ferskt bakverk som leveres til kantinen hver dag

sammen med varmmaten, sier driftsleder mat Sara Mortensen. – Vi har hatt samme private kantineoperatør i 10 år og ønsket oss et løft. Vi er alle svært godt fornøyd med resultatet, forteller Geirr Vannebo i Ava Eiendom.

Morten Gisle Johnsen
mortengisle.johnsen@budstikka.no



Faksimile: fra Budstikka, 8. september 2016



VENTET SPENT: Kjell Arne (f.v.), Sara, Jon, Anne, Britt og Espen ventet spent på Biskop Ole Christian Kvarme og hans følge.



VERTSKAPET: Kjell Arne Jørgensen var vertskap sammen med Britt E. Villa, og tok i kot biskopen da han ankom Asker Produkt.



OMVISNING: Jon Thorkildsen forklarer Ole Christian Kvarme om catering-delen av Asker Produkt. Sara Mortensen lytter.

Bispevisitas på Asker Produkt

Biskopen fikk både se og smake

Det ble en varm velkomst for biskop Ole Christian Kvarme da han besøkte Asker Produkt.

I døren står velkomstkomiteen og venter spent. De har gledet seg. I 25 år har Asker Produkt vært en produksjonsbedrift, basert på lokal uføretrygdet arbeidskraft. De tilbyr skilt- og treprodukter i kombinasjon med gravering, catering og drift av kantiner.

– Du har gjort det så fint oppe, Espen, sier daglig leder Britt E. Villa. Espen Støp er konferansevert for dagen og har dekket bordet til kaffe og kake.

– Har dere sommerfugler i magen? spør Britt.

– Ja, kommer det raskt fra både Kjell Arne Jørgensen, Ola Riise, Anne Wirak og Jon Thorkildsen.

Det er en hjertelig velkomst både biskop Ole Christian Kvarme, kirkefagsjef hos biskopen, Jorun Weyde, prost Berit Øksnes, gateprest Flemming Jacobsen, kirkeforvalter Grete Ellingsen og sogneprest Tor Øystein Vaaleng får. Villa forklarer at besøket skal få se både matproduksjonen og treproduksjonen hos Asker Produkt. På kjøkkenet er det tre soner. I den første sonen er det konditori.

– Vi lager bløtkaker og marsipankaker. Alt fra bunnen av, påpeker Wirak.

– Marsipankaken er vår signaturkake, legger produksjonsleder på mat, Sara Mortensen, til.

– Sier du det, da glæder vi oss, smiler biskopen.

– Her lager vi varmmat og mye påsmurt, som baguetter og smitter. Varmmaten lages til 60 personer til

kantinene som har bestilt catering fra oss, forklarer Jon som jobber i sone to. Sara påpeker at eggene er økologiske og så langt det er mulig fra de lokale gårdene.

– Så bra. Jeg blir så skuffet når jeg ikke får skikkelig eggerøre, sier Kvarme.

I sone tre er bakeriet. Der begynner de kl. 05, og brødene selges på Den glade baker i Asker sentrum.

– På søndag skal jeg holde gudstjeneste i Asker kirke, og vet dere hva jeg skal prate om da? Gi oss i dag vårt daglige brød, forteller biskopen.

– Hvor mange jobber her? spør Øksnes.

– Vi er ca. 70 totalt. 46 har tilrettelagt arbeid, forklarer Villa.

LØYPESKILT

Anita Landehagen er driftsleder på skilt og tre, og hun forteller at det produseres skilt til blant annet Den Norske Turistforening.

– Jeg vet hva biskop betyr. Du er sjef for alle prestene. Og når jeg var i gudstjeneste, så traff jeg henne, forteller Ola Riise som jobber med produksjon av skilt og kors. Det er Berit Øksnes han sikter til.

– Og du kan like mye i gudstjenestene som meg, smiler Øksnes.

Henrik Davanger har jobbet med navneplater siden 2002, og har vært ansatt siden 1990.

– Det hender det kommer noen spesielle navn. Er det jentenavn tenker jeg at det kan ha vært en søt dame, smiler han.

– Når jeg går i Nordmarka, er det løypeskilt herfra jeg ser da? spør Kvarme.

– Ja, det er det, sier Villa.

– Hvor lenge har du vært biskop? spør Riise.

– Jeg var syv år i Borg og har vært 11 år i Oslo. Jeg har vært prest nes-

ten like lenge som du har vært her, forteller Kvarme som også fikk en overraskende invitasjon. Ola Riise inviterer nemlig biskopen til sitt 40-årslag i 2017.

MARSIPANKAKE

Det er klart for kaffe og kaker.

– Her har vi både marsipankake, kringle med eggekrem og fruktfrat med vannmelon, jordbær og druer, forteller Espen Støp som ønsker velkommen til bords.

– Skal vi synge fugleverset? spør Tor Øystein Vaaleng.

Og før marsipankaken ble sendt rund, sang alle «Å du som mette liten fugl ...»

– Vet du hvor mange konferanser jeg har vært på? To, kommer det raskt fra en stolt Riise.

– En på Gardermoen og én på Sundvollen. Det handlet om viktigheten av å stå i jobb. Hvor viktig det er for deg, er ganske likt som for meg. Å ha kolleger og samvær. Jeg var litt nervøs, og da sa Ola og Mads til meg at du skal jo snakke om ting du kan. Det hjalp, sier Villa.

– Det skal jeg tenke på neste gang jeg blir nervøs, smiler Øksnes.

Villa trekker frem at sykefraværet hos arbeidstakere, som i utgangspunktet er uføre, var i 2015 på 1,9 prosent.

– Oi, det må være Norgesrekord. Som å hoppe etter Wirkola, smiler Kvarme som stadig lar seg imponere. Mindre imponert blir han ikke av marsipankaken.

– Det er en perfekt blanding av det søte og friske. Og det må være første gangen jeg smaker marsipankake med skogsbær, sier han fornøyd.

Et annet prosjekt er med Varmestua. De mottar bakervarene som er til overs etter stengt.

– Dette passer godt for miljøaspektet av bedriften også. At det kommer noen til gode, er veldig fint, sier Villa.

– Vi har stor glede av dette, det er fantastisk. Det gjør at man kan ha en hyggelig aften og at de som vanligvis

ikke kan gå på kafé kan kose seg, sier Flemming Jacobsen som fikk overlevert en plakkett der Asker Produkt står som bidragsyter. Nå oppfordres det til flere.

– Vi har fire til vi kan skrive opp. I går fikk vi 200 polser fra et speiderarrangement i bygda, forteller Jacobsen.

Ole Christian Kvarme avsluttet med fine ord.

– Kortfilmen sa noe om at her er det ekte og enkelt, og jeg kan understreke at det er ekte. Når vi får en sånn marsipankake, vil jeg ikke si enkelt. Dette må være en hjemmestedsbedrift i Asker-sammenfunnet. Det er ikke ofte jeg møter sånn glede som jeg har møtt her, avslutter biskopen.



TREPRODUKSJON: Ola Riise (i midten) forteller om jobben på treproduksjon.

terlag, NaKuHel og Varmestua der vi får honning som vi lager kaker av. Vi får også plukke rabarbra og epler fra hager som vi også lager kaker av, sier Villa.

Biskopen kommenterer at det står Brimi på kokkejakkene.

– I 2004 startet Asker Produkt matprogrammet «Ekte og enkelt» sammen med Arne Brimi. Det første prosjektet var matpakker til skoleelever. Både Arne Brimi, Tom Victor Gausdal, Morten Schakenda og Frode Selvaag er mentorer, forteller Villa.

Et annet prosjekt er med Varmestua. De mottar bakervarene som er til overs etter stengt.

– Dette passer godt for miljøaspektet av bedriften også. At det kommer noen til gode, er veldig fint, sier Villa.

– Vi har stor glede av dette, det er fantastisk. Det gjør at man kan ha en hyggelig aften og at de som vanligvis

ikke kan gå på kafé kan kose seg, sier Flemming Jacobsen som fikk overlevert en plakkett der Asker Produkt står som bidragsyter. Nå oppfordres det til flere.

– Vi har fire til vi kan skrive opp. I går fikk vi 200 polser fra et speiderarrangement i bygda, forteller Jacobsen.

Ole Christian Kvarme avsluttet med fine ord.

– Kortfilmen sa noe om at her er det ekte og enkelt, og jeg kan understreke at det er ekte. Når vi får en sånn marsipankake, vil jeg ikke si enkelt. Dette må være en hjemmestedsbedrift i Asker-sammenfunnet. Det er ikke ofte jeg møter sånn glede som jeg har møtt her, avslutter biskopen.

Tekst og foto: Anine Gutubakken Byles
anine@ab-avisene.no



KONDITIONERIET: Anne Wirak viser frem sitronmuffinsene. Hun stortrives med å jobbe med kakebaking.



BAKERIET: Her bakes det brød til den glade baker. Yusuf Mohamed viser Ole Christian Kvarme hva som bakes.



TAKKET FOR SEG: Biskop Ole Christian Kvarme var imponert over arbeidet som gjøres hos Asker Produkt.



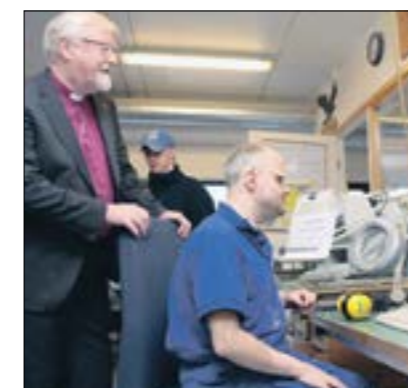
Ole Christian Kvarme er imponert over korsene de lager. Anita Landehagen poengterer at sikkerhet er viktig i produksjonen.



PÅ BESØK: Berit Øksnes (f.v.), Tor Øystein Vaaleng, Ole Christian Kvarme, Grete Ellingsen, Kjell Arne Jørgensen, Flemming Jacobsen, Britt E. Villa og Jorun Weyde.



TIL BORDS: Kjell Arne Jørgensen (t.v.) sammen med gateprest Flemming Jacobsen.



NAVNEPLATER: Henrik Davanger har jobbet i Asker Produkt siden 1990. Nå produserer han navneplater. – Det hender det kommer noen spesielle navn. Er det jentenavn tenker jeg at det kan ha vært en søt dame, smiler han.



MARSIPANKAKEN: Det ble selvsagt servert Asker Produks egne kaker, både kringle og marsipankake. Fruktfat og kaffe ble også servert.



STØTTE: Samarbeidet med Asker Produkt betyr mye for dem som bruker Varmestua. – Det er gledelig at Asker Produkt har laget en plakkett som kan synliggjøre andre bedrifter som ønsker å støtte oss, sier gateprest Flemming Jacobsen.



Alle har ressurser

Arbeidsliv. Asker Produkt og næringslivet – et samarbeid der verdier møtes.

ASKER PRODUKT er en kommunal vekstbedrift som tilbyr arbeidsplasser til uføretryggede personer med funksjonsnedsettelse og tilrettelagt fagopplæring og arbeidstrening for personer som ønsker vekst og utvikling for å komme inn i ordinært arbeidsliv. Asker kommune omtaler Asker Produkt som sitt flaggskip og er stolt av sitt tilbud til innbyggere med nedsatt funksjonsevne og personer med problemer med å komme ut i arbeidslivet.

Her får de brukt ressursene sine, opplever stor grad av trivsel og har et forsvinnende lite sykefravær.

I tillegg lager Asker Produkt kvalitetsprodukter innen mat og tre som markedet vil ha.

Alle kan kjøpe baker- og konditorvarer fra Asker Produkt hos Den Glade Baker i Asker sentrum, og kommuner og foreninger kjøper treskilt fra Asker Produkt.

Bedriften er markedsorientert og konkurranseedyktig.

Det skyldes stor innsatsvilje hos de funksjonshemmede medarbeiderne, dyktige øvrige ansatte, en kommune som vil noe på dette området og et samarbeidsvillig næringsliv.

I 2015 ETABLERT Asker Produkt et vennelag med fire lokale bedrifter. I første omgang består laug av Takeda AS, Vitari AS, Ingeniør Benestad AS og Asker treningssenter AS.

Asker Produkt ønsker å utvide laug med flere medlemmer etter hvert. Målet er ikke at



I RÅDHUSET: Frokostmøte i Asker rådhus 15. mars om Asker Produkt. Bak fra venstre Roger Kristmoen (Asker Produkt AS), Per S. Thoresen (Asker Produkt AS), Nils Berg Jensen (Vitari AS) og Asle Sjørbotten (Vitari AS). Foran fra venstre: Janniche Nilsen (Asker Treningssenter), Heidi Holen Moen (Benestad AS), Britt Erlandsen Villa (Asker Produkt AS), ordfører Lene Conradi, Bjørn Lie (Takeda AS) og Tom-Arne Solhaug (Krabat AS).

laugsmedlemmene skal yte økonomisk bistand, men at de skal bidra med kompetanse.

Laugsmedlemmene har til nå holdt kurs og opplæring av medarbeidere i Asker Produkt. Det er også lagt opp til at medarbeidere i Asker Produkt kan få viktig arbeidstrening hos laugsmedlemmene.

Selskapene Takeda AS og Ingeniør Benestad AS tilfører Asker Produkt kompetanse innen såkalt lean production og produksjonsplanlegging.

Vitari AS bidrar med IT-kompetanse og holder kurs tilpasset arbeidstagerne i Asker Produkt. Samarbeidet med Asker Treningssenter AS har så langt ført til utvikling, produksjon og salg av Askerbrødet.

I tillegg arbeides det med opplegg for fysisk fostring for arbeidstagerne i Asker Produkt. Målet er at arbeidstagerne i Asker Produkt skal øke sin daglige fysiske aktivitet og generelt få mer kunnskaper om og forståelse av viktigheten av å holde seg i aktivitet og å ha et godt kosthold.

Fra Takeda AS har Asker Produkt mottatt overskuddsmøbler, som i tillegg til å dekke eget behov, også ble sendt som hjelp til en institusjon i Beograd.

Det er et flott bistandsprosjekt som bidrar til stolthet og stort engasjement hos medarbeiderne i Asker Produkt.

I DISSE DAGER FÅR laug et medlem til. Det er Krabat AS, som driver med utvikling, produksjon og salg av hjelpemidler til folk med ulike handikap. Produktene

evnen til å se muligheter for den enkelte arbeidstager.

ASKER KOMMUNE arbeider med bevisstgjøring av egen rolle når det gjelder sosialt ansvar og et nært forhold til næringslivet. Etableringen av Asker Produkt-Lauget er et flott eksempel på hvordan sosialt ansvar og praktisk næringsliv kan møtes.

Det kan bidra til et rausere samfunn.

En virksomhet som Asker Produkt har stor verdi fordi den gir det enkelte individ verdighet og identitet, samt mulighet til å gi noe tilbake til samfunnet.

Alle har jo ressurser. Det gjelder bare å få mulighet til å bruke dem.

Alt dette støtter opp under Asker Produkts motto: «Vi beveger mennesker til muligheter i arbeidslivet.»

Vi tror Asker Produkt, kommunen og næringslivet er i ferd med å utvikle noe som kan tjene som nasjonal modell for samhandling mellom det normale og det tilpassede arbeidsliv.

NÅ HÅPER VI AT FLERE Asker-bedrifter som kan bidra med kompetanse vi trenger for videre utvikling av bedriften og medarbeidere kontakter Asker Produkt.

innspill

Lene Conradi, ordfører, Asker
Britt E. Villa, daglig leder, Asker Produkt AS
Bjørn Lie, adm.dir. Takeda AS
Asle Sjørbotten, adm.dir., Vitari AS
Tor Bergheim, adm.dir., Ingeniør Benestad AS
Janniche Nilsen, senterleder, Asker Treningssenter AS
Tom-Arne Solhaug, styreleder, Krabat AS

Faksimile: fra Budstikka, 11. mai 2016



PÅ STARTSTREK: Marsjdeltagere samlet utenfor kulturhuset i Asker sentrum.

ALLE FOTO: EVA GROVEN

Ny turmarsj i Asker

Det var liv og røre i Asker sentrum under Askerdagene. Ett av tilbudene var helt nytt: Askermarsjen.

Løypa gikk i traktene rundt Asker sentrum og var ca. 1 kilometer lang. Marsjen var mynnet på dem ikke er interessert i å løpe på tid. De har andre tilbud. 70-80 personer var med i marsj-debuten.

– De som ønskes ekstra velkommen i Askermarsjen er personer med nedsatt funksjonsevne. Dessuten sikter vi mot minoritetsgrupper og nyinnflytete til Asker. Det er viktig å lage gode møteplasser for dem, sier Britt Erlandsen Villa.

– Det å komme ut på tur i en historisk sentrumsnær løype kan gi læring men også inspirere til nye turer lokalt. Man får bevege seg og blir bedre kjent – med hverandre og lokalsamfunnet, legger hun til.

Villa representerer Asker Produkt Laug, som står bak nyetableringen. I Laug er Takeda AS, Vitari AS, Benestad AS, Krabat AS, Asker Treningssenter, Asker kommune og Asker Produkt.

– Bedriftene ønsker å utøve sitt samfunnsansvar og bidra til et rausere samfunn sammen med kommunen ved å blant annet med arrangementet «en turmarsj for alle», sier hun.



PÅ TORVET: Det ble arrangert flere omganger med «oppvarming».



VED START: Britt Erlandsen Villa, Anne Wirak, Gino Rodrigues og ordfører Lene Conradi klare for Askermarsjen.

– En turmarsj bidrar til fysisk aktivitet og turglede. Det er sosialt, du kan oppnå nye bekjentskaper og få en turvenn.

Traseen var skiltet ved 23 skilt laget av Asker Produkt. Underveis var det stands, servering og til slutt en overraskelse: Korpset Borgen Oldis sto klar ved Venskaben og gikk i front for full musikk til mål utenfor kulturhuset.

Løypa var for øvrig uten hindringer som kantsteiner etc. Også rullestoler kunne komme frem. Flere bevegelsehemmede stilte med ledsager.

– Det var mange folk og stor stemning i Asker denne ettermiddagen. Vi observerte mange glade deltagere som hadde hatt en god opplevelse, sier Villa tilfreds.

Torgeir Strandhagen

torgeir.strandhagen@budstikka.no

Faksimile: fra Budstikka, 27. september 2016

Asker Produkt jaktet på nye lokaler i to år

Flytter og utvider

I havn. To års jakt etter nye lokaler for Asker Produkt er over. Bedriften med uføretrygdde arbeidstagere flytter rett over E18.

Asker kommune har kjøpt Solbråveien 32a for 22,5 millioner. Lokalene i Gamle Borgenevei er blitt for små, og med ny E18 i tunnel fra Drengsrud vil bygget der rives.

– Dette blir en veldig god løsning for oss. Vi får tidsriktige lokaler for vår virksomhet og muligheter til å utvide kapasiteten i samsvar med behovet, sier daglig leder Britt Villa i Asker Produkt.

Det hun i første rekke sikter til er arbeidstilbud til seniorer som har behov for tilrettelagte arbeidsoppgaver i godt voksen alder.

Flere alternativer vurdert

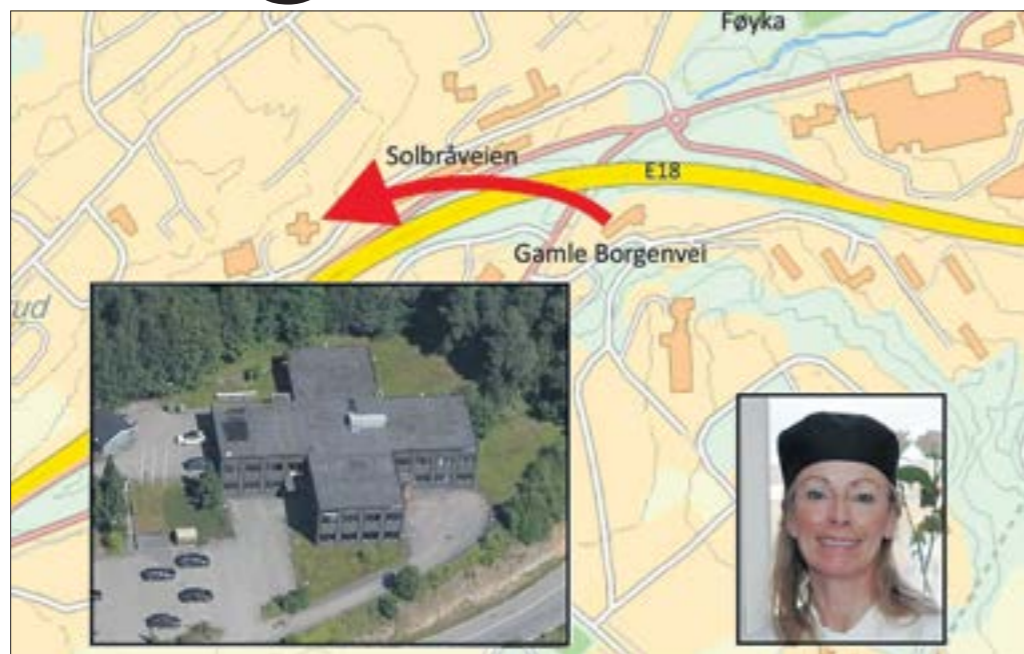
– Vi er også åpne for nye kommunale plasser for å kunne gi tilrettelagt opplæring til yngre personer samtidig som de får være med på verdiskapende kommersielt inntektsbringende arbeid.

Lokalene i Solbråveien må før innflytting tilpasses behovet Asker Produkt har for bakeri-, catering og skiltproduksjonen.

– Håpet er at vi kan flytte inn i til sommeren neste år, sier Villa.

Ved siden av Solbråveien har Foliefabrikken på Bondi og Norrønabygget på Vakås vært vurdert som nye lokaler.

Villa påpeker at bygget i Solbråveien er beste valg med så nærhet til nåværende lokaler slik at



ENDELIG: Daglig leder Britt Villa (innfelt) ved Asker Produkt er svært fornøyd med at kommunen har kjøpt Solbråveien 32a som nye lokaler og ser frem til at de kan forlate trangboddhet i lokalene i Gamle Borgenevei.

arbeidstagerne, som bor i kommunale leiligheter i nærheten, fortsatt kan ta seg frem til arbeidsplassen til fots eller med sykkel.

Dagens lokaler i Gamle Borgenevei er på 1.300 kvadratmeter, mens de har behov for mellom 2.000 og 2.400 kvadratmeter. Lokalene i Solbråveien vil ha et areal på 4.400 kvadratmeter som

gir muligheter for å øke aktiviteten.

Mulig arbeidssenter i bygget

Asker-rådmann Lars Bjerke opplyser at det kan være aktuelt å legge kommunens nye arbeidssenter til det nyinnkjøpte bygget.

Asker Produkt tilbyr arbeidsplasser til uføretrygdde personer

med funksjonsnedsettelse og tilrettelagt fagopplæring og arbeidstrening for personer som ønsker vekst og utvikling for å komme inn i det ordinære arbeidslivet.

Den eies av Asker kommune og har 36 ansatte knyttet til varig tilrettelagte arbeidsplasser. Asker Produkt mottar støtte fra kommunen og Nav Asker. Villa påpeker

at støtten er langt mindre enn den ville vært om arbeidstagerne ikke hadde hatt jobb i Asker Produkt, som både bidrar til bedre livskvalitet og mindre behov for støtte.

Av 27 millioner i omsetning i 2014, kom nesten 60 prosent fra kommersiell virksomhet.

Hakon Holtan
hakon.holtan@budstikka.no

Faksimile: fra Budstikka, 27. februar 2016

Budstikka

Tirsdag 23. august 2016

Abonnement tlf. 800 80 450
kundesenter@budstikka.no

Sentralbordet tlf. 66 77 00 00

Nyhets tips tlf. 99 59 00 00
tips@budstikka.no

Været i dag:

Sandvika kl. 12.00–18.00:

Delvis skyet, opphold. Flau vind, 1 m/s fra sørvest.

20°

Solen opp: 05:53 Solen ned: 20:47 Endring: + 3:47
Høyvann: 10:28 og 22:51 Lavvann: 03:36 og 15:55

Været i morgen:

Sandvika kl. 12.00–18.00:

Delvis skyet, opphold. Svak vind, 3 m/s fra sør-sørøst.

19°

Solen opp: 05:55 Solen ned: 20:44 Endring: + 3:52
Høyvann: 11:22 og 23:49 Lavvann: 04:29 og 16:49

Femstjernes verksted

- se våre referanser på mittanbud.no

Aut verksted - alle merker

Bilsenteret AS

Rudssletta 78, 1351 Rud

Tlf: 67 13 38 02 • www.bilsenteret.as



Les Budstikka som eAvis

Den kan lastes ned fra kl. 22 kvelden før utgivelse.



Hektisk sommer for Asker Produkt

Leverte til rockefest



SKILTLEDE: Adm. dir. Britt Villa (t.v.), avdelingsleder Anita Landehagen, Ken Roger Evensen (33) og Mari Hegdal (25) med skiltene Asker Produkt produserer.

FOTO: KARL BRAANAAS



ROCK: Her på Vinjerock viste skiltene fra Asker veien til ulike steder.

FOTO: PRIVAT

Skiltrock. Denne sommeren har det vært rock'n roll i skiltleveringene fra Asker Produkt. Nye kunder gir viktige nye ben å stå på for den tradisjonelle vekstbedriften.

Aldri har vel Asker Produkt hatt en mer rockete levering enn denne sommeren.

– Plutselig kom det henvendelse fra Vinjerock i Jotunheimen om å få skilt herfra. Det var kjempegøy, sier Anita Landehagen, leder av skilt- og treproduksjonen.

Folk som ville lytte til rock til fjells kunne derfor bli vist vei til scene, toaletter og andre fasiliteter ved hjelp av skilter produsert av arbeidstagerne i Asker.

Det er 18 medarbeidere i skilt og treavdelingen.

Fra rock til film

Derfra gikk jungeltelegrafene, og virksomheten fikk også et oppdrag for Fjellfilmfestivalen i Gjendesheim.

– Dette er Norges største filmfestival for fjellfilmer, sier leder av Asker Produkt, Britt Villa.

– Det var veldig gøy å være med å lage disse skiltene, sier Mari Hegdal (25) fra Asker, en av arbeidstagerne ved bedriften. Hun har jobbet på Asker Produkt siden 2013.

Bredere kundemasse

Ken Roger Evensen (33) fra Asker også enig. Han trives med arbeidet og produksjonen av de ulike skiltene.

– Oppdragene i seg selv er ikke så store, men for oss er det viktig



MARKEDER: Skilt til privatpersoner, f.eks til bursdager, er et nytt område Asker Produkt ser vokse, forteller Mari Hegdal (t.v.) og Anita Landehagen.

FOTO: MARIT HELLAND

å kunne nå ut til enda flere og nye aktører, mener Villa.

Styreleder i selskapet er også fornøyd.

– Det er flott at vi får en stadig større og bredere kundemasse, mener styreleder i Asker Produkt, Per Thoresen. Thoresen var tidligere administrerende direktør i Nycomed i Asker.

Tradisjonelt har Asker Produkt først og fremst levert skilt til DNT. Også Oslofjorden friluftsråd og Findus er store kunder.

– Men vi trenger flere ben å stå på, og jobber hardt for også å få flere typer kunder innenfor skilt, sier Villa.

Marit Helland
marit.helland@budstikka.no



Faksimile: fra Budstikka, 23. august 2016

Alle skal med!

ASKERMARSJEN



Vi ga turglede for mange i Asker ved å arrangere Askermarsjen 22. september i samarbeide med Asker Produkt-Lauget.

Askermarsjen er et lav-terskel tilbud som arrangeres årlig samtidig med Askersprinten. I 2017 er datoen satt til 21. september.

Våre verdier - pålitelig, dyktig, glad

