



Mennesket FØRST

Hos Asker Produkt settes mennesket først i opplæringen av nye fagfolk. I bakeriet får lærlingene Jonas og Lise også andre utfordringer enn bakerfaget.

TEKST OG FOTO: JON-ARE BERG-JACOBSEN

ASKER PRODUKT er en bedrift basert på lokal uføretrygdet arbeidskraft som tilbyr catering og kantinedrift, skilt og treproduksjon. Her er det arbeidsplasser til uføretrygdete personer med funksjonsnedsettelse og tilrettelagt fagopplæring og arbeidstrening for de som ønsker vekst og utvikling for å komme inn i det ordinære arbeidslivet.

Mer enn baking

Lærlingene i bakeriet er ikke uføretrygdet, men vanlig ungdom som jobber for å få seg fagbrev. Men en lærlingsplass hos Asker Produkt krever litt mer enn kun faginteresse. Man må være interessert i,

og villig til å hjelpe andre mennesker som trenger tilrettelegging og hjelp til å utføre jobben. Dermed får lærlingene mer enn bakerfaget med seg i videre arbeidsliv. De blir også flinke til å omgås alle typer mennesker.

Ser mennesket

Det er Yusuf Abdirahman Mohamed, også kjent som utøver på bakerlandslaget, som frem til nå har vært fagansvarlig for lærlingene. Yusuf er på vei over i ny jobb og bedriften ser etter hans etterfølger.

Så langt har det vært fire lærlinger i systemet under Yusuf, og de tre som har tatt prøven, har alle bestått med glans.

– Filosofien for lærlingene er en kombinasjon av grunnverdiene til Asker Produkt og min måte å implementere dette i bakeriet. Jeg tror at hvis mennesker blir sett og trodd på, så vil de lære seg arbeidet. Så hos oss er det mennesket først, deretter faget. Dette har vist seg å skape dyktige fagfolk så langt, forteller Yusuf.

På kjøkkenet og i bakeriet er det ansatte som ikke er den typiske arbeideren man finner i andre bedrifter. Lærlingene får en prøveperiode for å se om dette er et sted de kan trives og utvikle seg. Er man redd for folk som er annerledes, er kanskje ikke Asker Produkt stedet å gå læretiden.

– Jeg hadde nok ikke så store forventninger til læretiden, men tok ting som det kom. Her ble jeg positivt overrasket, Yusuf har vært tett på i hele læretiden, forteller Jonas Myhren (21), som akkurat har tatt svenneprøven og er på jobb jakt.

Må ta ansvar for egen læring

Sammen med lærlingene legger Yusuf en plan tidlig i løpet. Det er viktig med struktur og rammer, men for Yusuf er det viktigste at lærlingene, med hans hjelp, finner noen nøkler slik at de kan utvikle seg innen faget for egen maskin.

– Jeg finner styrker og svakheter hos lærlingene. I en gitt periode trener vi kun

“ Det er menneskene som lager produktene, som er viktigst.

– Yusuf Abdirahman Mohamed



FAGANSVARLIG: Yusuf Abdirahman Mohamed er fagansvarlig for lærlingene i Asker Produkt.



på å bli bedre på noe de mestrer dårlig, så evaluerer vi etter noen uker og vurderer hvor lærlingen står. Har de lært seg dette, går vi videre. Hvis ikke, terper vi videre. Jeg er opptatt av at lærlingene tar ansvar for egen opplæring, og at de selv ønsker utvikling. Ansvaret tar de ved at de for eksempel får eierskap til produkter og produktutviklingen i bakeriet. Det er lærlingene som må drive bakeriet i det daglige, og dermed får de tidlig ansvar. Metoden har fungert godt og lærlingene lærer raskt. Frihet under ansvar gjør at lærlingene må finne sin metode og sin vei. Jeg tror på livsmestring først, så fagmestring, sier Yusuf.

– Yusuf delte opp fagplanen i bolker. Jeg fikk ikke gå videre til neste bolk, før jeg mestret den vi holdt på med. For meg har dette vært en god læringsmetode, sier Jonas.

Vil ta to fagbrev

Første års lærling, Lise Jacobsen (19), har hos Asker Produkt funnet sin retning i arbeidslivet.

– Jeg liker meg veldig godt her, og har fått mye ny kunnskap. Yusuf er god til å lese mennesker, og han har dyttet meg i riktig retning. Først lærte jeg meg grunnteknikkene, så har jeg funnet min egen metode for hvordan jeg skal gjøre ting. Planen min er å ta fagbrev som baker først,

og så ønsker jeg å ta fagbrev som konditor etterpå, forteller Lise.

Yusuf legger også til rette for at lærlingene skal få konkurrere for ytterligere å øke kompetansen.

– Ja, jeg konkurrerer jo selv, og vet hvor mye det kan løfte kunnskapen om faget. Derfor legger jeg til rette hvis lærlingene vil konkurrere. Jonas har deltatt på lærlingmesterskapet i Oslo og Akershus, Han måtte stå utenom arbeidstid for å trene, og det er her mye av den ekstra kunnskapen og teknikken innlæres. For Jonas sin del gikk dette veldig bra og han vant konkurransen, forteller Yusuf.

To utdanninger

– Produktene vi lager er ikke det viktigste vi driver med. Det er menneskene som lager produktene, som er viktigst. På kjøkkenet her er det et trygt og avslappet miljø. Jeg vil si at min jobb handler ro present om baking og 90 prosent om mennesker, forteller Yusuf.

– De som jobber fast i bakeriet er jo folk med utfordringer, og lærlingene her må være med på å hjelpe dem, slik at de fungerer i bakeriet. Dette gir jo også et annet aspekt enn man får i en vanlig lærebedrift. Her får man liksom to utdanninger. Man blir baker, men man blir også flink med mennesker. Det tror jeg styrker det faglige, sier Yusuf.