

# Årsrapport 2019



Glade kollegaer samlet foran våre nye flotte lokaler i Solbråveien 32A

Foto: Britt E. Villa

**Våre verdier - pålitelig, dyktig, glad**



*Britt Erlandsen*  
Daglig leder Britt Erlandsen Villa

Tilbakeblikk 2019 viser gode resultater. Vi fikk tildelt fem nye VTA - Varig Tilrettelagte Arbeidsplasser. Ventelisten ble redusert ved at vi ansatte syv nye arbeidstakere i VTA tiltaket da det også var en VTA med overgang/vedtak til Seniorsenteret og en VTA avsluttet og startet opp ved lokalt arbeidssenter.

Vi jobbet oss gjennom noen store spennende prosjekter. Det ene var å planlegge og gjennomføre innflytting til nye tilpassede lokaler. Med gode forberedelser, og involvering av de ansatte og arbeidstakere, har det godt etter all forventning. Eget tilpasset innflyttingsprogram med opplæring ble gjennomført i desember og januar 2020.

I våre nye lokaler i Solbråveien 32 A i Asker er vi samlokalisert med Solbrå Arbeidssenter. Her skal vi sammen med lokalt næringsliv utvikle et innovativt kompetansesenter for vekst, fagopplæring og arbeidsinkludering. For vår målgruppe, og etterhvert andre, som kan ha glede av tilpasset fagopplæring og arbeidsinkludering. På den måten sikrer vi et internt mangfoldsmiljø, som speiler arbeidsmiljøene i samfunnet forøvrig og sikrer at forskjell i overgang fra skjermet virksomhet til ordinært arbeidsliv blir mindre.

Et annet spennende prosjekt jeg vil trekke frem fra fjoråret var samarbeidet vi hadde med vekstbedriftene Jobbhuset Hurum og Jobbhuset Røyken ved leveranse av "Valgmat 2019" i Asker. Asker Produkt vant anbudet leveranser av mat til 19 valglokaler i Asker, Røyken og Hurum i forbindelse med kommunevalget. Arbeidstakere fra de tre vekstbedriftene samarbeidet om leveranser av maten. Det syntes de fleste var spennende og ønsker gjentagelse. Vi tre vekstbedriftene driver alle med mat og dekker storkommunen Asker på en god måte så det er et godt utgangspunkt for flere felles leveranser i fremtiden. Evalueringen bekreftet godt utført. «Kunden i fokus», og trippel bunnlinje med de tre P'er. People, Planet og Profit har vært følgesnorer i 2019. Det førte til at vi oppnådde disse nøkkeltallene:

## PEOPLE (MENNESKER)

I AFT – Arbeidsforberedende trening var det 57 % som kom i jobb eller utdanning.

I VTA tiltaket var det utprøving i ordinær bedrift. Flere JEG KAN bevis ble delt ut knyttet til måloppnåelse. Vi er sertifisert og jobber etter eQuass 2018 standard.

En lærling i bakefaget fikk meget godt bestått og ble tildelt fagbrev.

To lærekandidater, en i konditorfaget og en i kokkefaget, fikk bestått og fikk tildelt kompetansebevis.



## PLANET (MILJØ)

Innenfor FN sine 17 bærekraftsmål dekker Asker Produkt seks mål.



Vi er Miljøfyrtårnbedrift.

I forbindelse med leveranse av valgmat til både Asker, Røyken og Hurum fant vi frem til miljøvennlig emballasje og noe gjenbruksemballasje til retur.



## PROFIT (ØKONOMI)

I 2019 var omsetningen 34,4 mill. Kommersielt salg var 19,2 mill som utgjorde 56 % av totalomsetningen mens tilskuddet sto for 44 %. Årsregnskapet viser et positivt driftsresultat.



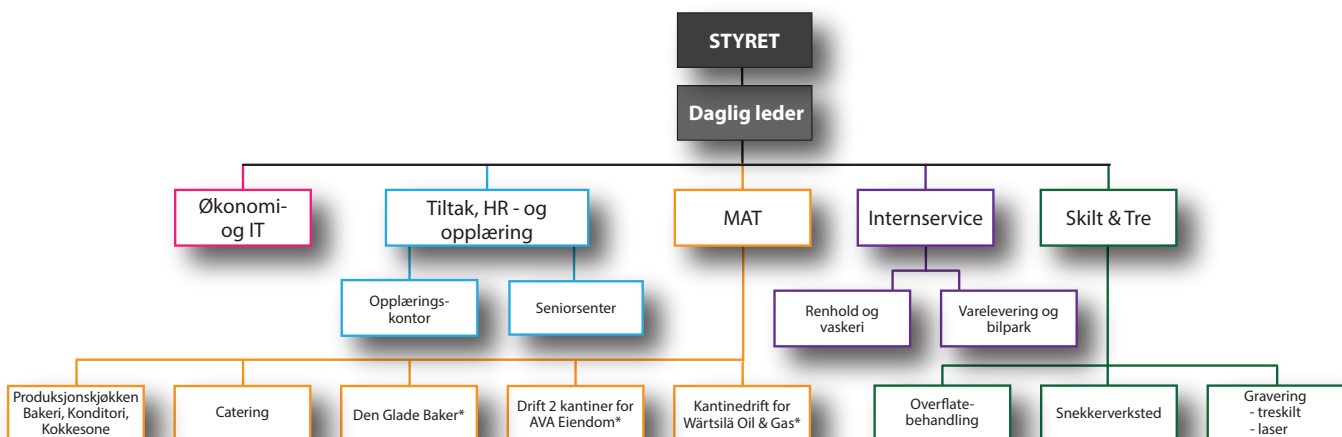
Asker Produkt AS ble opprettet som et heleid aksjeselskap i 1991 hvor Asker Kommune eier samtlige aksjer.

### STYRET PR. 31.12.19:

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

Ansattvalgt: Anita Landehagen  
Arb.takervalgt: Mads Andreassen  
Sekretær: Daglig leder

### ORGANISASJONSKART



\* eksterne arenaer

### ANSATTE

Pr 31.12.2019 hadde vi 40 VTA-tiltaks plasser, fordelt på 42 personer. Videre 23 årsverk, fordelt på 24 fast ordinært ansatte. 1,4 årsverk av disse er tilknyttet tiltaket AFT. Asker Produkt har i tillegg benyttet noen vikarer, innleide ressurser og frivillige. Særlig i siste kvartal 2019, ifm vår flyttestransport til nye lokaler i Solbråveien 32 a har det vært både viktig og nødvendig å styrke den ordinære bemanningen med noen eksterne ressurser organisert i et innflytningsteam.



## LÆRLINGER OG LÆREKANDIDATER

I 2019 har vi hatt to lærlinger i bakerfaget. Kjønnfordelingen har vært 50/50. En ny lærling begynte i august som erstatning for lærlingen som tok svennebrev i juni 2019. Asker Produkt har dyktige lærlinger, så også i år fikk vår lærling meget bestått som resultat. Neste planlagte svenneprøve er sommeren 2020. I samme periode har vi også hatt tre lærekandidater. To i institusjonskokkfaget, og en i konditorfaget: To av lærekandidatene mottok kompetansebevis sommeren 2019.

## FAGUTVIKLING / KOMPETANSEHEVING 2019 - ORDINÆRT ANSATTE

Det har i perioden blitt gjennomført 4,6 dager med kompetansehevende tiltak pr. ordinært ansatte årsverk.

Når det gjelder generell fagopplæring har vi i 2019 arbeidet med å implementere opplæring og tiltak fra «Arbeidstakerne i fokus», et internt skreddersydd fagkurs som ble gjennomført i 2018. Vi har også gjennomført viktig opplæring i diagnoser som; autisme, aspberger og downssyndrom. Et oppfølgende vergekurs, om hvordan forebygge og takle utageringer har også blitt gjennomført i perioden.

### Målsamling

I januar 2019 ble det gjennomført en målsamling for alle ansatte.

### Medarbeidersamtaler og læringskultur

I Asker Produkt gjennomføres årlige medarbeidersamtaler med alle ansatte. I denne forbindelse vurderes og avtales konkrete kompetansehevende tiltak som ønskes gjennomført i løpet av året. En kultur for deling av kompetanse og erfaring relatert til vår hverdag bidrar gjennomgående til positivt til mer trygghet i rollen som veileder og leder.

Når det gjelder effektevaluering av opplæringen er dette kun i beskjeden grad gjennomført i 2019. Effektevaluering av opplæring er et strategisk viktig utviklingsverktøy, og vil for 2020 bli forsøkt fokusert på.

## GODKJENT OPPLÆRING/UTDANNING:

Fagområde	Antall	Spesifisering
Attføringsfaglig/ pedagogisk utdanning	4	Vernepleier, Praktisk Pedagogisk utdanning (PPU), LØFT, ROS, Supported Employment, Coaching, Veiledning og coaching fra Høyskolen i Oslo og Akershus, VIP24, Mentoring AFF/Norges Handelshøyskole
Veiledning	17	Basiskompetanse i kommunikasjon og veiledning. Vekstakademiet (3 moduler). Veiledning og coaching fra høyskolen i Oslo og Akershus
Mesterutdanning	1	Møbelsnekker
Svennebrev/ fagbrev	12	Typograf, 2 Møbelsnekkere, Konditor, 2 Baker, 5 Kokker, Salg og service
Salgskompetanse og markedsføring	6	BI, Næringsakademiet, Varehandelens Høyskole, Universitetet i Stavanger, Gøteborgs Universitet, Bachelor Hotel- og restaurantledelse
Lederkompetanse	8	Administrasjon- og ledelse, Kvalitetsledelse, Teknologisk produksjonsledelse, Organisasjonsvitenskap og ledelse
Merkantil kompetanse	5	Bedriftsøkonomi og regnskap, Personaladministrasjon, IT-ingeniør, Administrasjon- og ledelse

## PERSONALPOLITIKK

Asker Produkts **overordnede formål** er å **utvikle mennesker gjennom arbeid og kompetanseheving**.

Vi tilstreber derfor å ha en personalpolitikk som understøtter dette formålet. Dette blant annet ved at personalpolitikken skal bidra til å rekruttere, utvikle og beholde dyktige, kvalifiserte medarbeidere.

Vår personalpolitikk inneholder blant annet egne politikkområder for:

- rekruttering
- lønn
- livsfase
- likestilling
- etikk

Dette fremgår av vår Personalhåndbok som sist ble oppdatert høsten 2018.

## TVERRETATLIG SAMARBEID

Asker Produkt opplever i det daglige å ha et godt samarbeid med NAV i kommunene rundt tiltakene VTA og AFT. Når det gjelder rapportering, gjøres den iht overordnet rammeavtale til NAV Vest Viken. Oppfølgingen av lærekandidatene gjøres i tett samarbeid med fylkeskommunens veiledningscenter 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. Inneværende år har vi i tillegg til kommunale helsetjenester fortsatt samarbeidet med Distrikts- Psykiatrisk Poliklinikk, Habiliteringstjenesten hos Helse Viken og Nasjonalt Kompetansesenter for Aldring og Helse. Asker Produkt tilstreber seg også å ha et godt faglig samarbeid med skoleverket, herunder det lokale skole og veiledningssentret/opplæringskontoret i Sandvika.

Asker Produkt har også et godt og konstruktivt samarbeid med lokalt næringsliv, Asker Produktlauget, Asker Næringsråd og Bærum Næringsråd.

## KVALITETSSIKRING/EQUASS

Asker Produkt gjennomførte resertifisering i kvalitetssikringssystemet equass med godkjenning fra 15. Oktober 2017 etter versjon 2018. Denne versjonen krever årlige rapporter til revisor. Revisor sa i sin tilbakemelding at *“det er tydelig at bedriften bruker Equass som et verktøy for utvikling, læring og forbedring. De jobber seriøst med dette og det har skjedd mye utviklingsarbeid det siste året”*.

Det er for 2019 ikke mottatt noen klager fra eksterne samarbeidspartnere. Internt er det for tiltaksarbeidet ikke registrert noen avvik.





## STATUS OG MÅLOPPNÅELSE, VTA, AFT OG SENIORSENTRET

Tiltak	Plasser 31.12.2019	Gjennomført årsverk	Antall utskrevne	Utskrevne aktive løsninger	Gjennomsnitt til utskrevet	For AFT - overgang til arbeid el utdanning
VTA	40	37,41	2	2	N/A	<sup>1)</sup>
AFT	8	8,00	14	8	37 uker	57,14%
Senior	5-7	5,5	1	-	-	-

<sup>1)</sup> For VTA leveres det inn en egen årlig rapport for informasjon på individnivå.

### VARIG TILRETTELAGT ARBEID (VTA)

Pr 31.12.19 hadde Asker Produkt 40 VTA-plasser. På lik linje som for ordinært tilsatte i Asker Produkt gjennomføres det også for arbeidstakere i VTA årlige medarbeidersamtaler. I disse samtalene tas det systematisk opp hvor vidt den ansatte ønsker å forsøke seg i ordinært arbeidsliv. Kun en person har ønsket og vært aktuell for ekstern utplassering.

De tre kantine som Asker Produkt drifter, samt vårt bakeriutsalg Den Glade Baker, vurderes å være meget gode og hensiktsmessige arenaer for utprøving og overgang til ordinært arbeid.

I perioden har en person deltatt i ekstern utplassering.

Antall avsluttede deltakere i perioden er to.

### ARBEIDSFORBEREDENDE TRENING (AFT)

Asker Produkt har åtte plasser for kandidater i arbeidsforberedende trening – AFT. Målet for kandidatene er enten å komme i jobb eller i utdanning. I løpet av 2019 har 14 kandidater avsluttet tiltaket, og åtte av disse (57,14 %) gikk ut i jobb (fem stk) eller til utdanning (tre stk).

Deltakerne var i gjennomsnitt 37 uker i tiltak, og snittet de var i intern arbeidstrening var i underkant av tre måneder (83 dager). Andel deltakere som hadde en plan innen fire uker etter oppstart var 100 %. Andel deltakere som gjennomførte arbeidsutprøving i et tilrettelagt og skjermet arbeidsmiljø var 62 %. Andel deltakere som gjennomførte arbeidstrening og oppfølging i ordinært arbeidsliv var 38%.

De fem som fikk jobb gikk til butikk, vaskeri, kafé, barnehage og bakeri. Av de tre som valgte utdanning gikk to til videregående skole, mens en gikk til videre studier på bachelor-nivå.

Våre interne treningsarenaer omfatter yrker innen følgende fagfelt: konditor, baker, kokk, kantine, salg/service, kafé, resepsjon, renhold/vaskeri, snekker, grafisk design, pakking/montasje og logistikk/transport. I løpet av den tid kandidaten er i intern arbeidstrening, gjennomgår kandidaten strukturert opplæring og trening som forbereder han/henne til arbeidstrening i ordinært arbeidsliv eller jobb. Etter endt intern arbeidstrening får kandidaten med seg et dokument som viser hva vedkommende har lært. Dette letter overgangen til ordinært arbeidsliv.

## NÆRINGS LIV OG SAMARBEIDSPARTNERE ( VTA OG AFT)

Gjennom et nært samarbeid med næringslivet i nye Asker, Bærum og Drammens-området, finner vi arbeidstrening innen de områder Asker Produkt ikke dekker selv. Samarbeidet med næringslivet er også et suksesskriterium for jobb etter endt arbeidstrening i AFT. Totalt har vi samarbeidet med 14 bedrifter innen følgende bransjer: café, butikk, nettbutikk, barnehage, kantiner, IT-firma, cateringfirma, vaskeri, produksjonsbedrifter, bilpleie og renhold.

I tillegg samarbeider vi med Veiledningscenteret i Sandvika med tanke på utdanning.

## SOSIAL TRENING OG FYSISK AKTIVITET

Asker Produkt ser viktigheten av sosial trening og motivering som en del av det faglige innholdet i arbeidstakernes arbeidshverdag. Vi har mange og et bredt spekter av arrangementer, for eksempel arrangerer vi årlig både grøttest, julebord og sommerfest.

Høsten 2019 ble det også tradisjon tro avholdt biljardturnering for arbeidstakerne. Gjennom hele høsten ble det spilt innledende runder og finalen gikk av stabelen i desember.

I Asker Produkt spilles det også fotball. Vi deltok med lag på fotballcupen for Vekstbedrifter i Akershus. Cupen som ble arrangert av ØRI på Eidsvoll stadion 27. august endte med tre tap og hele fire seire for Asker Produkt sitt lag.



## KOSTHOLD OG ERNÆRING

Kosthold og ernæring er viktig i Asker Produkt. Vi har daglig tilbud om variert og ernæringsrik lunch, inkludert varmretter og salatbar. Det serveres heller ikke sukkertilsatte drikker. Vi har også gratis frukt-ordning for alle ansatte i Asker Produkt.



Gravering av skilt og tavler, midlertidige gravmarkeringer og postkasseskilt har vært avdelingens hovedsatsingsområder 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 og langsiktige kundeoppdrag. Dette gir arbeidsoppgaver og utfordringer de både kan strekke seg etter og føle at de mestrer.



2019 har vært nok et aktivt år for skilt og tre med mange spennende oppdrag. Vi har fortsatt med å bidra til økt folkehelse med å lage skilt til marking av stier i hele landet og våre gravmarkeringer står på kirkegårder fra nord til sør. Vi har sendt ut over 15 000 postkasseskilt som henger på mange av postkassene rundt omkring i hele landet. I tillegg har vi alle vært med og planlagt flytting av et helt snekkerverksted for å få de nye lokalene våre så bra som bare mulig for oss alle.

Asker Produkt har vært representert med våre produkter på fire messer i år hvor vi også i år har fått mye positiv omtale. Vi har vært på Nasjonal skiltkonferanse i Bergen, Friluftsrådernes landforenings årsmøte i Trondheim, Begravelsesmessen i Sarpsborg og på Lillehammer. På alle disse messene har vi fått vist frem filmen om oss fra produksjonen vår.

## MÅL OG OPPNÅDDE RESULTATER

Vi hadde i 2019 mål om at vi skulle produsere varer og tjenester på skilt og tre for 5 800 000, kroner. Totalt ca 30 000 små og store produkter. Disse målene ble også i år videre brutt ned i måneds- og ukes mål slik at alle på skilt og treavdelingen skal kunne se betydningen av sin del av produksjonen.

2019 ble et aktivt mål slik at vi endte på til sammen produsert ca 33 000 produkter.

Avdelingen har videreført fokus på god opplæring av delarbeidsoppgaver i produksjonen. Fokuset på «Jeg kan bevis» på nye oppgaver er videreført.





### Oscar:

“Gundersen” er en komplisert og avansert CNC fres som vi er avhengnige av for å kunne produsere flere av våre produkter. For å kunne stille inn, operere og bruke denne krever det en god del opplæring, og at man husker de forskjellige detaljene i rett rekkefølge. Å kunne operere en slik maskin er et delmål av fagplanen for fagbrevet i industriell møbelproduksjon. Oscar har i 2019 oppnådd selvstendighet i oppstart og oppvarming, skifte og kalibrere verktøy samt hente rett datafil for produksjon av standard produkter. Han har jobbet med målene igjennom hele året og er nå kommet så langt at han mestrer oppgavene selvstendig, og har vist dette både i det daglige arbeidet og ved å gjennomføre en test på dette. Neste skritt for Oscar vil være å kunne prøve seg i å få opplæring på å tegne oppsett i CAD tegning for produksjon av produkter. Opplæringen har foregått i det daglige arbeidet sammen med arbeidsleder og ved hjelp av hjelpemiddel i form av 1 punkts leksjon helt i starten.

### Audun

Audun var ny på skilt og tre desember 2018. Det tar litt tid å kunne lære nye oppgaver, men i løpet av 2019 har Audun blitt en aktiv del av produksjonen rundt postkasseskiltene våre. Da disse jo er ment til å merke postkassene for posten er det dessverre en del vi får i retur da posten ikke finner rett postkasse før dette skiltet er på plass. Derfor er det veldig viktig for oss å ha et system på dette hvor returen blir registrert og blir sendt ut på nytt slik at kunden får skiltet sitt. Audun har vist seg å være en kløpper på å bruke pc som arbeidsverktøy, og har i hele år trent på å registrere i excell og behandle disse returene selvstendig. Dette klarte han rett før jul og fikk derfor sitt “jeg kan bevis” på dette.



# Mat & Catering

## HOVEDKJØKKEN OG CATERING

Vårt hovedkjøkken er bedriftens matfaglige hjerte; et produksjonskjøkken for våre kantiner og bakeriutsalg som daglig får brød og varmmat til salg og servering. I tillegg tar vi imot cateringoppdrag på ukedager fra firma og privatpersoner som bestiller produkter direkte fra vår cateringmeny. Vi lager alt fra salater og påsmurte baguetter til marsipankaker og varme retter. I tillegg har vi en egen intern treningskantine som tilbyr mat til de ansatte.

Vår matfilosofi kaller vi for «Ekte & Enkelt». Vi bruker gode, gjerne lokale, råvarer, minimalt med salt og ingen kunstige tilsetningsstoffer. Vi er kjent for å opprettholde et godt håndverk og lager alt fra bunnen av. Vi plukker sesongvarer i nærmiljøet og bruker disse til å produsere sesongvarer til tema- og høytidsdager.

I vårt hovedkjøkken har vi fem soner: Bakeriet, Konditoriet, Kaldkjøkken, Varmtkjøkken og vår internkantine GoBiten.

Bakeriet starter kl. 04.00. Her jobber to bakere og to bakelæringer. De lager ca. 130 brød om dagen i tillegg til gjærbakst, diverse søte bakervarer og småbrød.

Konditoriet produserer i hovedsak marsipankaker, formkaker, småkaker og muffins. Vi har blitt kjent for våre fantastiske marsipankaker med friske bær. Her jobber en konditor, en produksjonsmedarbeider, to arbeidstakere og en lærekandidat.

Varmmat sonen lager varm mat til 140 personer per dag som går til våre kantiner.

Kaldmats sonen lager alt av møtemat som påsmurt, snitter og wraps. Disse sendes ut med Transportavdelingen til ulike bedrifter i nærmiljøet. I disse sonene jobber to faglærte kokker sammen med tre arbeidstakere og to lærekandidater som har som mål å bli institusjonskokker!

GoBiten serverer 50 personer lunsj hver dag- det er en fin opplæringsarena der arbeidstakere kan trene på å ta imot gjester, håndtere penger og yte god service.

Live og Regine startet hos Asker Produkt AS høsten 2019.

De er gitt grundig opplæring og har nådd målene som er satt raskt og greit. De lager sukkerbrød, eplekaker, gulrotkaker og sjokoladekaker, mandelstenger og puncheboller.

Live har blitt ekspert på melisglasur, og lager den aller beste melisglasuren til kransekaken.

Sosialt har begge kommet godt inn i gruppen med arbeidstakere, og er veldig flinke til å ta vare på og møte nye arbeidstakere. De er tålmodige og viser god forståelse for at andre trenger mer tid og mer hjelp til tider.

Regine har tatt på seg å være en slags fadder og tar seg godt av de som trenger litt ekstra støtte.



### Samira baker scones

Den Glade Baker får hver morgen levert ferske scones. Samira er blitt gitt god fagopplæring av baker og har gjennom praktisk trening nådd målet om å kunne jobbe selvstendig med å bake disse. Hun og baker har jobbet seg gjennom delmål som veiing av ingredienser og arbeidsprosess frem til ferdig produkt.



**Emil** besto kompetansebevis kokk. Dette betyr at han har bestått utvalgte elementer i fagplan for kokk.

### Produktutvikling

Nytt av 2019 er også produksjon av tapastallerken. Den ble blandt annet levert som mat til funksjonærer ved "Valg Asker 2019" - en leveranse vi vant etter anbud på kriteriene best på levering og kvalitet.



## DEN GLADE BAKER

Bakeriutsalget, Den Glade Baker, er vårt «synlige flaggskip i Asker». Det ligger sentralt i Strøket med 48 sitteplasser og tilbyr utsalgsvarer, baristatjenester og servering.

I tillegg til selve bakeriutsalget arrangerer vi fire ganger i året «bakerens marked» på utsiden av bakeriutsalget. Dette er et bodsalg med fokus på et eller flere enkeltprodukter i vårt assortiment. Bondens Marked deltar vi også på. Det er et større marked som er godt kjent i Asker med mange besøkende. Dette er dager med stort trykk og mange kunder, så vi må være godt forberedt. I tråd med vår matfilosofi Ekte & Enkelt bruker vi lokale råvarer og følger årshjul for sesongvarer.

I tråd med vår formålsparagraf skal vi «skape varige arbeidsplasser og gi kompetanseutvikling for personer som ikke er konkurransedyktige på det åpne arbeidsmarkedet. Vi skal synliggjøre verdien av tiltaksdeltakeres arbeidskraft». Vi ønsker å vise vei, og vi ønsker å dele av vår kompetanse og våre goder. Det er derfor hyggelig at vi på femte året samarbeider med Varmestua til Kirkens Bymisjon. Ved stengetid hentes dagens produkter som blir til overs og serveres til varmestuas gjester. Hver jul auksjonerer vi bort en marsipangrisfamilie. I år fikk vi inn kr. 15 000,-. Pengene gikk for syvende året på rad til å støtte Alternativ Jul.

## KANTINEDRIFT FOR WÄRTSILÄ OIL & GAS

Vi driver kantinen til Wärtsilä Oil and Gas på 14. året.

Hver dag er det 180-200 kantinekunder.

Vi fokuserer på sesongvarer og aktiviteter i forbindelse med høytider. Kantinedrift gir en viss form for forutsigbarhet som gjør at vi kan ha langtidsperspektiv på meny.

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. Vi finner sammen frem til best mulig match mellom arbeidstakers ferdigheter og oppgavene de skal utføre i løpet av arbeidsdagen.

Opplæringen har hatt fokus på å gi arbeidstakerne kompetanse til å jobbe med flere oppgaver slik at de kan avlaste hverandre ved behov.

Vi fokuserer på god kvalitet, kompetanse og kommunikasjon. Dette gir utgangspunkt for tilpassede opplæringsaktiviteter for arbeidstakere og deltagere. Vi ønsker å gi matfaglig kompetanse til alle som jobber i kantinen, da erfaring fra kantinedrift og mat er etterspurt kompetanse i arbeidsmarkedet.



## KANTINEDRIFT FOR AVA EIENDOM, HVALSTAD

Vi drifter to kantiner for AVA eiendom i Nye Vakås vei nr. 64 og nr. 80.

Kantinene har 40-70 gjester om dagen. Lunsjtilbudet på begge kantinene er i all hovedsak knyttet opp mot en lunsjbuffet. Kantinene gir både arbeidstakere og kandidater i arbeidspraksis erfaring med å jobbe så nært opp til det ordinære arbeidsliv som mulig. Vi fokuserer på å gi relevant arbeidspraksis for deltagerne slik at de kan kvalifisere seg for jobbmarkedet. Det gis kompetanse innen tilberedning av kalde retter. Det fine med buffet-organiseringen er at vi kan gi variasjon på menyvalg ved å prøve ut nye oppskrifter samtidig som det gir mange gode arbeidsoppgaver for arbeidstakerne.

**Daniel Kim** startet hos oss i 2019 og har visst stor interesse og lært seg mye i løpet av året. Bla lært seg alle deler av oppvask/rydding. Han har lært seg og lage Eggerøre nivå 5 og fått "jeg kan bevis"

Han har hatt stor utvikling på det sosiale og stortrives i jobb.



**Vung** har jobbet på Hvalstad i litt over 1 år, og kan de fleste daglige rutiner. Hun fikk i 2019 "jeg kan bevis" nivå 5 i og sette sammen salatbaren. Hun kutter stort sett alle grønnsaker til salatbaren og steker vafler på fredager.



Avdelingen har ansvar for renhold, drift av lokaler og bedriftens sjåførtjeneste. Arbeidsledere og arbeidstakere tar ansvar for at alle har et godt arbeidslokale ved påta seg interne vaktmesteroppgaver som renovasjon, søppelsortering og annet vedlikeholdsarbeide. Sjåførtjenesten henter og leverer varer knyttet til våre leveranser fra våre produksjonsområder. Bildrift inkluderer også vask av biler, service, og dekkskifte på vår bilpark. Renholds gruppa sørger for daglig rengjøring av våre lokaler på ca 1 550 m<sup>2</sup>. Vaskeriet vasker, tørker, stryker, bretter og pakker arbeidstøyet til våre ansatte på alle våre arenaer. I tillegg er leder for avdelingen også prosjektleder for nye lokaler. Vi startet innflytting for seniorsenteret og administrasjon 1. desember og fullførte med hovedkjøkken og skilt og treproduksjonen de første ukene av januar 2020.

## MÅL OG OPPNÅDDE RESULTATER 2019

Avdelingen har mange oppgaver som er populære hos arbeidstakerne og som gir relevant arbeidstrening for dem da arbeidsmarkedet etterspør denne erfaringskompetansen. Det siste året har vi arbeidet med å utvikle verktøy og planer for at flere skal 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. Vi oppnådde en sorteringsgrad på renovasjon akkumulert på 75% i år. I et flytte år opplever vi dette som et godt resultat. Totalt ble det makulert 2 032 kg papir i 2019, det er en økning på 65% fra 2018.

Arbeidstakere med interesse for motor er delaktige i vedlikehold, service og dekkskifte på bilpark. I løpet av 2019 er snittet på antall leveranser pr tur 5,63 grunnet god planlegging og oppfølging av kjøreruter. I takt med økende ordre inngang, har også kjøringene blitt hyppigere. Med to sjåfører har kapasiteten på bedriftens transporttjeneste økt, dette har bidratt til at vi har klart å imøtekomme den fine utviklingen. Det er gjennomført 6 187 leveringer i 2019 det er en økning på 18% fra 2018. I 2019 har transporttjenesten vært en avdeling med to sjåfører, og tre hjelpemenn som bytter på å være med på bilene.

Vi får stadig flere faste kunder som kjøper mat av oss og trenger daglig levering. I tillegg til matleveringer kjøres det turnus på makuleringsdunker. Vi har også begynt med kjøring for skilt/tre avdelingen. Dette er som oftest lengre turer til avdelingens viktigste kunder.

**Elias** har i 2019 lært seg HØPPA til nivå 5. HØPPA er et internt salgs/servicekurs vi bruker når vi skal henvende oss til kunder, uansett om vi står og selger varer på Bondens marked eller om vi besøker kundene på kontoret deres. Han er også svært datakyndig og ikke fremmed for å bruke ny teknologi. Dette har han utnyttet og har i 2019 gjort det til sin rutine å lage Dagens kjøreliste i excel format som han skriver ut og klargjør til neste dag. Da vi sitter svært tett i bilen og besøker eksterne kunder hele dagen er det viktig å være nøye med hygienene. Han har også vært med å utvikle BASIC-bil, hygieneprogram som skal sikre god hygiene hver dag.



**Ken Roger** har jobbet mye sammen med oss på transporten i tillegg til at han har jobbet med mose. Han har kommet langt og kan HØPPA til nivå 3. Fantastisk å se gleden og selvtilliten han viser etter å ha mestret HØPPA foran en kunde. Å vaske bil kan han, og han vasker bilene innvendig til nivå 5. Han vet også hvor langt unna de faste kundene er når vi kjører. Dette gir Ken Roger en trygghet som avspeiles når han leverer varene, uansett hvem det er som tar imot varene hos kunden.



Flytteprosess har fått mye oppmerksomhet i Renholdsgruppa i 2019. Vi har snakket mye og forberedt oss etter beste evne. Dette har vi gjort via samtaler, sett på plantegninger og snakket mye om hvordan vi tror den nye hverdagen vil bli. Vi snakket om at renhold på ett sted er noe annet enn renhold på et annet sted, med andre ord, renhold er ikke bare renhold. Det er tilpasninger og justeringer som må gjøres avhengig av hvor vi skal vaske. Tiden vi har brukt på dette har vi høstet godt av. Omstillingen for gjengen har gått overraskende bra.

Renholdsgruppa hadde 100% måloppnåelse på utført renhold i 2019. Dette skal vi opprettholde i 2020. Største motivasjonen nå er å vedlikeholde bygget vårt, utføre renhold i henhold til estetiske og hygieniske prinsipper samt utføre vaskeritjenester i henhold til krav innen vaskeritjenester. Dette er temaer vi har jobbet mye med i 2019 og gjengen har vært involvert.

At vi fikk lov til å kjøpe ny gulvaskemaskin på slutten av året har løftet vår kvalitet på leveranse av renhold. Renhold av store gulvflater er krevende da det er tungt, tar lang tid og ergonomisk uheldig. Men med maskin rekker vi over mange m<sup>2</sup>, vi utvikler oss innen renholds-faget og oppnår flott resultat. I forkant av valg av maskin ble alle involvert, vi søkte etter videoer på YouTube og så på filmer sammen. Dette var en fin måte å benytte medbestemmelse.

En annen stor endring for Renholdsgruppa er vaskeri. Godt innøvde rutiner skulle endres. En ansatt oppnådde jeg kan bevis innen vaskeri men i nytt vaskeri er rutinene endret, også fordi vi nå har automatisk dosering av såpemidler til maskinene. Det skal jobbes med nye mål innen både renhold og vaskeri.





Seniorsenteret, som er et kommunalt tiltak i Asker kommune, ble offisielt åpnet i november 2017. Vi har nå hatt to hele driftsår og senteret er et viktig ledd i seniorpolitikken for at arbeidstakerne skal kunne stå lengre i arbeid.



Senteret tilbyr tilpassede arbeidsoppgaver til arbeidstakere som tidligere hadde varig tilrettelagt arbeidsplass (VTA) i Asker Produkt. Det er deltagere som nå har behov for en bedre kombinasjon av jobb, pauser og sosiale aktiviteter for å kunne være tilknyttet arbeidslivet og arbeidsplassen lengst mulig. Dette er viktig for å sikre livskvaliteten til den enkelte hvor passivitet lett kunne blitt alternativet.

Seks personer har p.t. kommunalt vedtak om plass på seniorsenter. Arbeidstiden og arbeidsoppgavene er tilpasset den enkelte. I tillegg til å utføre arbeid for bedriftens eksisterende produksjonsavdelinger, har seniorsenteret en egen produksjon. Hovedsakelig makuleringsoppdrag og andre eksterne oppdrag som veggutsmykning laget med miljøvennlige moseprodukter.

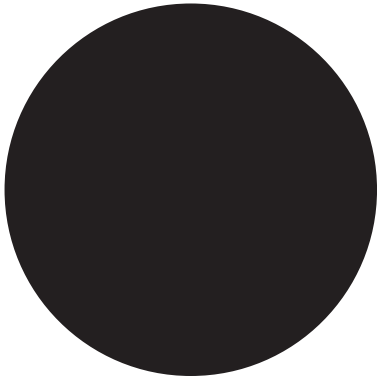


Den tette oppfølgingen av deltakerne på seniorsenteret gjør at vi fortsatt ser stor fremgang i forhold til helse og generell livskvalitet. Ved behov er det også tett samarbeide med kommunen når det skal vurderes oppfølging og tilleggstjenester.

I tillegg til bedre livskvalitet til eldre arbeidstakere, har tiltaket frigjort VTA plasser til yngre mennesker i kommunen – et behov som fortsatt er tilstede. Seniorsenteret er blitt en del av Asker Produkt og flere arbeidstakere har signalisert ønske om seniorsenteret.



**Statsminister Erna Solberg får en telefon fra Anja Haraldstad hvis ikke politikerne på Stortinget oppretter flere varige tilrettelagte arbeidsplasser. Det haster nemlig, ifølge Haraldstad, og det fortalte hun statsministeren allerede i oktober i fjor.**



# Inkludereren

Fortalt til: **Line Scheistrøen** Foto: **Sissel M. Rasmussen**

Jeg møtte Erna på Stortinget og fortalte henne at det haster med å få flere arbeidsplasser. Jeg møtte også politikere i sosialkomiteen, ja også var han Victor Normann utenfor Stortinget. Jeg ble litt nervøs, men jeg tror jeg klarte meg bra.

**Hvorfor vi var på Stortinget?** Jo, VTA-bedriftene i Norge arrangerte Årets Viktigste Frokost blant annet utenfor Stortinget, for å fortelle folk hvor viktig det er at vi får flere tilrettelagte arbeidsplasser.

Der er rundt 10 000 tilrettelagte arbeidsplasser i Norge, men det er alt for lite. I dag har to av tre personer med lettere utviklingshemning verken jobb eller dagtilbud. Mange av dem er unge.

I år lover de 700 nye tilrettelagte arbeidsplasser, men det er ikke nok. Det ga jeg Erna beskjed om, også de andre politikerne. De lovte å se på det, men siden har vi ikke hørt noe. Det virker som om de allerede har glemt oss. Jeg blir så irritert når Stortinget ikke hører på oss. Jeg tror det er på tide å ta kontakt med Erna igjen og få litt fortløp i saken.

Jeg har jobbet i Asker Produkt i 17 år. Vi lager treskilt for Den Norske Turistforening, driver kantiner og bakeriutsalg. Jeg jobbet i bakeriet tidligere, men så ble jeg litt lei og trengte forandring. For seks år siden begynte jeg som kjøkkenassistent på kantina til Wärtsilä Oil & Gas. Jeg fikk god opplæring og har fått flere «Jeg kan»-bevis på matoppskrifter og oppgaver jeg er selvstendig i å utføre. Her har jeg en arbeidsleder som hjelper meg, også på de dagene som er litt tunge. Jeg sliter med angst og depresjoner. Det er mange som gjør det, og for oss er det kjempeviktig å ha en jobb å gå til. Det betyr utrolig mye å være på jobb. Det er hyggelig,

det er godt å ha noe å gjøre og det er bra for selvtilliten. Vi slipper å gå hjemme og kjede oss, samtidig gjør vi en helt vanlig jobb som er viktig for samfunnet. Alle kan bidra.

**Jeg er medlem** i Fellesforbundet. Det var en kollega som for mange år siden spurte om jeg ville bli medlem. Jeg er også tillitsvalgt, noe jeg har vært i mange år. Det gir meg masse og jeg går ikke lei. Jeg blir glad når jeg kan hjelpe kollegaer og gjøre noe bra for oss som ansatte. Det skaper trygghet på arbeidsplassen.

Vi er bare 12 medlemmer. Det er for få. Mange vet nok ikke hva Fellesforbundet er og hva det vil si å være medlem. Jeg tror jeg må få Fellesforbundets folk på besøk igjen så de kan fortelle om det. Jeg har vært på flere kurs som tillitsvalgt. Nå går jeg på videregående kurs. Jeg synes det er veldig ålreit. Jeg lærer mye nytt.

Men jeg skulle gjerne ønsket at vi ble lyttet bedre til, både i forbundet og på arbeidsplassene. Mange ser ikke på oss som vanlige arbeidstakere, dessverre. De bør bli flinkere til å lytte til oss. Ta for eksempel lønna, den er ikke bra nok. Vi har full uføretrygd, men i tillegg får vi et kronebeløp pr time som motivasjonstillegg.

**Det er store forskjeller** i hvor stort motivasjonstillegget er i VTA-bedriftene og det reagerer jeg sterkt på. Her tjener vi helt greit. Vår tariffavtale mellom Fellesforbundet og ASVL fra i fjor viser en minstesats pr time på 20 kroner. I Asker Produkt tjener vi 28, 80 pr time. Jeg er fornøyd, men jeg synes vi skulle hatt høyere lønn i alle VTA-bedriftene i Norge.

[line.scheistroen@lomediamedia.no](mailto:line.scheistroen@lomediamedia.no)



**Anja Haraldstad (45),**

- ◆ Tillitsvalgt i Fellesforbundet på vekstbedriften Asker Produkt AS.
- ◆ Hjertesak: Jobber for flere tilrettelagte arbeidsplasser.





Disken på Den Glade Baker er full av fristende håndverksprodukter, laget på Asker Produkt.

# Bakt med kjærlighet og lokale råvarer

Brødene, kakene og de lekre påsmurte smørbrødene i disken på Den Glade Baker er håndlaget med kjærlighet, latter og gode lokale råvarer.

TEKST: AINA SKOLAND FOTO: @VIBEKEGLOSLI

Det er ikke få mennesker som er involvert for at du skal få et deilig smørbrød til lunsj på Den Glade Baker. På Asker Produkt, som er hovedkjøkkenet til bakeriutsalget i sentrum, begynner bakerne på jobb mens resten av Askers befolkning fortsatt kan nyte minst to-tre timer på puta før vekkerklokken ringer.

På de fleste andre bakerier begynner de dagen med å trykke på knapper og kjøre i gang maskinene som skal gjøre mel om til brød, men sånn er det ikke her.

-Vi baker alle brød, rundstykker, boller og kaker for hånd, sier Sara Mortensen som er driftsleder for mat på Asker Produkt.

## ALLE KAN BIDRA

Arbeidstakerne på Asker Produkt har alle behov for litt ekstra tilrettelegging, men det betyr ikke at de er mindre viktig i produksjonen av den grunn.

- Her på kjøkkenet har alle sine spesielle oppgaver, og hver og en er viktig for pro-



*Askerbrødet og Wettrebrødet er to populære grovbrød som må bakes hver morgen.*



*På kjøkkenet til Asker Produkt bakes alt for hånd.*

duksjonen. Hvis én er borte, så merkes det for resten av teamet, forsikrer Sara som er overbevist om at hardt arbeid og meningsfylte arbeidsoppgaver er nøkkel til mestringsfølelse og bedre livskvalitet, også for dem som har litt flere utfordringer i livet enn folk flest. For arbeidslederne som jobber her er det vel så viktig å være menneskekyndig som å kunne svinge slikkepotten.

#### **LOKAL INNFLYTELSE**

I syvtiden på morgenen, når 70-80 Askerbrødet og Wettrebrødet kommer ut av ovnen, skrur aktivitetsnivået på kjøkkenet seg til enda et par hakk.

- Disse brødene er veldig populære. De er helt uten kunstig tilsetningsstoffer,

og har minimalt med salt. Askerbrødet utviklet vi i samarbeid med det som da var Asker treningssenter fordi vi ville ha et godt og grovt treningsbrød med høyt proteinnivå.

Wettrebrødet er utviklet sammen med gjengen nede på Wettre bryggeri. Det er 100 prosent grovt, og grunnen til at det er så saftig er at vi bruker mesk, et restprodukt fra ølproduksjonen på Wettre bryggeri som ellers ville ha blitt kastet. Har de ikke nok, får vi tak i tilsvarende produkt. Arbeidstakerne våre har til og med vært på besøk på bryggeriet for å se hvordan masken blir til.

#### **POPULÆR KAFÉMAT**

Rundt en fjerdedel av brødene blir sendt som de er ned til utsalgsstedet på Den Glade Baker, men mye går også over til cateringavdelingen på kjøkkenet. Her blir de smurt på og dandert før de ender opp i disken nettopp hos Den Glade Baker, eller hos en av de tre kantinene Asker Produkt leverer til.

- Vi bruker rikelig med pålegg, og bare rene gode råvarer, sier Sara, og kanskje er det nettopp derfor de har blitt så populære. I en tid da konkurransen har økt for denne typen lunsjvarer i sentrum, har etterspørselen etter påsmurt mat hos

## Den Glade Baker



Den Glade Baker doblet seg. Det er ikke rart sjåføren på Asker Produkt må kjøre i skytteltrafikk mellom kjøkkenet i Gamle Borgenvei og ned til utsalget i Asker sentrum.

### DET SØTE LIV

Nå har selvfølgelig bilen med seg mer enn bare brød og påsmurte lekkerbiskener på turen. Her finnes også kaker. Masse kaker.

- Vi kjøper inn litt wienerbrød, men ellers lager vi alle kaker selv, forklarer Sara, og

påpeker at de gjerne bruker lokale råvarer også i konditoriavdelingen.

- Marsipanen vi bruker til den populære marsipankaken vår lages av PALS på Billingstad, og vi velger alltid den med ekstra mye mandler i. En annen kake de med rette er stolte av på Asker Produkt er Napoleonskaken, en kake de aller fleste andre utsalg får fra en frysedisk. Asker Produkt derimot, lager den selv.

- Vi pleide å kjøpe den fra bakeriet i Heggedal, så da de la ned lurte vi på om vi

*Det er mange mennesker involvert for at du skal nyte et deilig smørbrød på Den Glade Baker.*

kunne klare å lage den selv. Som sagt, så gjort, så de satte i gang.

- Arbeidslederne våre setter opp mål om hva hver enkelt arbeidstaker skal lære, og hvilke oppgaver de skal ta «sertifikat» på, og etter en god del prøving og feiling har nå to av våre mest erfarne medarbeidere sertifikat på å lage Napoleonskake, og den er himmelsk, smiler Sara. Det er servert!

Når bilen har levert brød, smørbrød, bolles og kaker på Den Glade Baker, legges herlighetene i disken. Bakerne kan begynne å tenke på å stemple seg ut etter flere timers arbeidsdag, og du kan nyte frokost eller lunsj på Den Glade Baker, laget med kjærlighet og servert med et smil.

asker 

DEN GLADE BAKER

Strøket 6, Asker

Telefonbestilling: 66 78 12 30

Man-fre 7.30-17 Lør 8-16

[www.aprod.no](http://www.aprod.no)



# Budstikka

Onsdag 7. august 2019

Nyhetslips? Ring: 99 59 00 00  
tips@budstikka.no

Abonnement, telefon: 66 77 02 00  
kundesenter@budstikka.no

Sentralbord, telefon: 66 77 00 00

## Været i dag:

Sandvika kl. 12.00 - 18.00  
Delvis skyet. Lett bris, 4,8 m/s **20°C**  
fra syd.

Sol opp: 05:12 | Sol ned: 21:33 | Endring: -2:29  
Høyvann: 10:58 og 23:23 | Lavvann: 04:05 og 16:19

## Været i morgen:

Sandvika kl. 12.00 - 18.00  
Delvis skyet. Svak vind, 3,3 m/s **21°C**  
fra syd.

Sol opp: 05:15 | Sol ned: 21:30 | Endring: -2:34  
Høyvann: 12:07 | Lavvann: 05:16 og 17:26

## 25 år siden

### Får ikke åpne butikker

Torghandler Tom Nilsson Sandvika må enten drive torghandel eller grønt-butikk. Begge deler lar seg ikke gjøre på grunn av kommunale forskrifter. Løkketangens senterleder Anne Vittersten har ledig lokale og vil gjerne ha inn en spesialforretning frukt og grønt. Nilsson er interessert, men får ikke lov av kommunen fordi han også driver torghandel. 9. august 1994

## 50 år siden

### Bærums-sniffere

Lensmannskontoret i Brunlanas har fått en rekke klager på grupper av Bærumsungdom som med sin sniffing har vært til plage for både grunneiere og campingturister i distriktet. Lensmannsfullmektig i Brunlanes utenfor Larvik, Johannes Ståpnes, opplyser til Budstikken at grupper med ungdom fra Bærum og Oslo har kjøpt opp alt som er av lynol i flere av forretningene. 21. juli 1969

## 75 år siden

### Sperring av strømpesalg

Næringsdepartementet har bestemt at det fra og med mandag 31. juli 1944 inntil videre er forbudt å selge eller på annen måte overdra strømper for kvinner (herunder sportsstrømper) til forbruker. Kjøp eller annen ervervelse strid med denne bestemmelse er forbudt. Fra annonse 1. august 1944



▲ Mørkreiåsen er høyeste topp i Hole kommune. Her er både skilt, flagg og kjentmannspost, og visstnok er et sted her også gjemt en geocache.

FOTO: NILS JOHAN DAHL



▲ På vei opp Byveien kan du ta en liten avstikker for å få med deg litt krigshistorie.

FOTO: NILS JOHAN DAHL



▲ Hvis du liker å ta et bad mens du er på tur i marka, er ikke dette stedet. Både Aurevann, Småvann, Byvann (bildet) og Trehørningen brukes til drikkevann for Bærums innbyggere, og det er derfor forbudt å bade.

FOTO: NILS JOHAN DAHL

# Satte opp flagg og skilt på toppen

Innerst i Lommedalen, og enda litt lenger, kan du ta turen til en ukjent kommunetopp.

## Friluftsliv

■ Nils Johan Dahl

Her, dypt inne i Asbjørnsen og Moes rike i Krokskogen, kan du bestige Mørkreiåsen. Det er høyeste topp i Hole kommune, men adkomsten er fra Bærum og det aller meste av turen foregår i Bærum.

Naturlig startsted er By i Lommedalen. Med dette som utgangspunkt sykler du om lag 10 kilometer innover og oppover Byveien, forbi Aurevann, Småvann, Byvann og Trehørningen.

Ved enden av Byvann krysser du uten noen som helst markering grensen mellom Bærum og Hole, og ved den ene bukten i Trehørningen svinger grusveien de siste 300-400 meterne opp til Kampesetra, der veien slutter.

Herfra tar du bena fatt om lag 45 minutter.

## Opp og opp

Stien til topps er ikke merket og heller ikke helt lett å finne, så ta med kart og kompass. Fordelen med topptur er imidlertid at det stort sett bare er å finne riktig retning og gå oppover og oppover til det ikke er flere motbakker igjen. Da er du fremme.

Og det er umulig å ta feil. Det var en gang nemlig her på Krokskogen en gjeng ivrige turfolk fra Hole, med røtter i Bærum, som hadde sett seg lei av at Hole kommune ikke hadde markert Holes toppunkt 574 meter over havet.

En av turentusiastene dro derfor selv til Asker Produkt og bestilte skilt. På en tur i sommer ble så skiltet høytidelig hengt opp

på toppen sammen med et norsk flagg.

Andre turfolk hadde fra før plassert en flaggsøyfe på kommunetoppen, og flittige maur har bygget en stor maurtue få meter unna toppunktet.

## Grenseområde

Mørkreiåsen ligger i grenseområdet mellom kommunene Bærum, Hole, Ringerike og Oslo, og mellom fylkene Akershus, Buskerud

og Oslo.

Nabotoppen heter Bærumskolle og ligger i Ringerike kommune. Bærums høyeste punkt, Vidvangshøgda på 552 meter, ligger litt lenger sør, mens Oslos høyeste punkt, Kjerkeberget, befinner seg et lite syvmilsskritt i nordlig retning.

■ -NilsJohan.Dahl@budstikka.no

## Kommunetopper i våre nærrområder

Asker: Hagahogget, 459 meter.  
Bærum: Vidvangshøgda, 552 meter.  
Røyken: Villingstadåsen, 357 meter.  
Hurum: Stikkvannskollen, 361 meter.  
Hole: Mørkreiåsen, 574 meter.  
Frogn: Varden (på Håøya), 229 meter.  
Lier: Bomlekollene, 632 meter.  
Oslo: Kjerkeberget, 631 meter.  
Kilde: Statens kartverk



**Spørsmål om ditt abonnement?**

Kontakt  
Budstikkas kundesenter:  
**telefon 66 77 02 00**

Åpningstider:  
Man.-fre. 8-16. Lørdag 8-12.  
e-post: [kundesenter@budstikka.no](mailto:kundesenter@budstikka.no)

**Budstikka**

■ ARBEIDSENTRE

# Alle bidrar med sitt

De aller fleste ønsker å bidra i samfunnet, men noen trenger tilrettelegging for å få det til. Det betyr ikke at deres bidrag er mindre viktig.



FOTO: SVEIN-HVAR FORS

De tre ordførerne Eva Norén Eriksen, Lene Conradi og Monica Vee Bratlie var nylig på en besøksrunde til atfføringsbedrifter og kommunale arbeidssentre i de tre kommunene.

- Alle trenger å høre til, føle at de bidrar til samfunnet og oppleve mestring og selvstendighet, sier Eva Norén Eriksen, ordfører i Røyken.

## Asker Produkt

Asker produkt lager mat til 300 mennesker for kantiner og catering hver dag, og baker kaker og ferske brød til den Glade Baker i Asker sentrum. Hvert år produserer tre- og skiltavdelingen 15 000 postkasseskilt og 8 000 skilt.

- Har du vært på tur har du ganske sikkert sett skiltene som Asker Produkt lager for Turistforeningen, sier Britt Villa, daglig leder i Asker produkt.

## Kommunale arbeidssentre

Et annet arbeidssenter som allerede er høyst oppegående, er Drengsrud arbeidssenter.

- Vi lager keramikk, strikkeplagg, bokhyller, filleryer og mye annet fint som vi selger i butikken vår, Galleri Unika i Asker sentrum, forteller leder Magnhild Tvedt. De øvrige arbeidssentrene i kommunen bidrar med andre

**GALLERI UNIKA** ligger midt i Asker sentrum og har et stort utvalg av keramikk, glassfat og smykker, strikkeplagg til voksne og barn, tekstilprodukter i bomull, ull og silke, samt treprodukter. På bildet ser vi Marthe Garthus Buer (t.v.) og Marie Bratli.

## ARBEIDSENTRE ■



TEKST OG FOTO: ANNA SKOLAND

**ORDFØRERBESØK:** Medarbeiderne ved Asker Produkt tok vel imot de tre ordførerne da de kom på besøk.

tjenester, og produkter som blant annet utebenker og ved.

### Forutsigbart og nært

- I Asker har vi noe vi kaller et forutsigbarhetsløp. Når du har et barn med spesielle behov som har blitt tatt godt vare på i alle år gjennom skolesystemet, så skal du også vite at barnet ditt har et annet tilbud den dagen videregående er over, sier Conradi.

- Et annet viktig element er det med lokalisering, sier Vee Bratlie.

- Det er viktig med et kortreist tilbud, både til jobb og fritid.

### Jobbhuset

Et tilbud som ligner mye på Asker Produkt, er Jobbhuset i Røyken og Hurum. På Jobbhuset på Sætre traff vi blant andre Siri Prestrud. Hun er et lysende eksempel på at både arbeid og fritidsaktiviteter bidrar til en meningsfull hverdag. På Jobbhuset har hun blant annet jobbet med å montere mange forskjellige typer skibindinger for Rottefella, så hun er noe av en skiekspert å regne.

### Mer enn en arbeidsplass

Jan Åge Fjell, daglig leder for Jobbhuset, er opptatt av at Jobbhuset er mer enn en arbeidsplass.

- Vi skal være opptatt av det samme som resten av samfunnet. Derfor møtes blant annet brukerne til trening hver torsdag morgen, og vi har julebord med god stemning.

Fjell ser på seg selv som en



FOTO: ANNA SKOLAND

**AKTIV ARBEIDSPASS:** Siri Prestrud kan snart feire 20 års jubileum for sin innsats på Jobbhuset - her sammen med daglig leder Jan Åge Fjell.

kollega av alle på Jobbhuset, enten de er arbeidsledere, på attføringstiltak eller de har et mål om å komme tilbake i ordinært arbeidsliv.

### Ideer for fremtiden

I tillegg til en god innføring i tilbudet som finnes, fikk de tre ordførerne være med på utveksling av tanker og ideer for fremtidige tilbud og synergieffekter. De tre ordførerne er skjønt enige om at denne gruppen brukere fortjener å bli satset på.

**VISER VEI:** Skiltene som blir produsert av Asker produkt peker ut riktig retning over hele landet.



FOTO: ANNA SKOLAND



# 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 lærlingplass 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.





“ 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.

– 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

– Yusuf delte opp fagplanen i bolker. Jeg fikk ikke gå videre til neste bolke, 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 10 prosent 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.

Den Glade Baker ble i 2019 med på Venke Knutson sin folkebevegelse mot ensomhet.



## Asker produkt vant valgmaten

På valgdagen 9. september vil baguetter, tapas og wraps i valglokalene bli levert av vekstbedriften Asker Produkt. I en pressemelding fortelles det at Asker kommune hadde satt ut jobben på anbud. Vekstselskapet vant selv om prisen var dyrere.

– Det ble vektet 55 på pris, og 45 på kvalitet, opplyser Britt Villa, daglig leder i Asker Produkt.

Faksimile: Budstikka 17. juni 2019



^ Nybygget i Solbråveien skal stå klart 1. desember. Der skal den kommunale vekstbedriften Asker Produkt og et helt nytt Solbrå arbeidssenter skape et kompetansesenter for vekst, fagopplæring og arbeidsinkludering.

FOTO: KARL BRAANAAS

## Her skal folk utenfor arbeidslivet slippe inn

Folk som står utenfor arbeidslivet får et nytt og bedre tilbud når Askers nye kompetansesenter åpner i Solbråveien om et par måneder.



^ Fra befaringen av nybygget ser vi Petter Trebler (f.v.), styremedlem i Asker Produkt, varaordfører Leif Frode Onarheim, Gry Korsmo og Mads Andreassen, begge arbeidstagerne i Asker Produkt, ordfører Lene Conradi, rådmann Lars Bjerke, Britt Erlandsen Villa, daglig leder i Asker Produkt og Tom Bråthen, prosjektleder i Asker Entreprenør.

FOTO: PRIVAT

### Arbeidsliv

■ Morten Gisle Johnsen

– Dette skal bli et stort og innovativt kompetansesenter for arbeidsinkludering som er helt unikt i norsk sammenheng, sa ordfører Lene Conradi da hun besøkte byggeplassen i forrige måned.

Nybygget som skal stå klart 1. desember skal huse den kommunale vekstbedriften Asker Produkt og et nytt kommunalt Solbrå arbeidssenter. Sammen skal de skape et kompetansesenter for vekst, fagopplæring og arbeidsinkludering for personer med tilretteleggingsbehov.

– Det blir en forsiktig innflytting da, med testing av maskinpark og annet. Men desember er høysesong hos oss, så den store oppstarten i nye lokaler vil skje først tidlig i januar, forteller Britt Erlandsen Villa, daglig leder i Asker Produkt. Vekstbedriften har i dag 73 ansatte og åtte plasser for arbeidsforberedende trening (AFT) for Nav.

### – Jeg er spent

Hovedproduksjonen hos Asker Produkt – hovedkjøkken med bakeri, konditori og produksjon av varm og kald mat, samt produksjon av treskilt og midlertidige gravferdsmarkeringer – flyttes fra dagens lokaler i Gamle Borgenvei. Det blir også plass til en kafé og et vaskeri.

– Jeg er spent og gruer meg litt til det nye stedet, men tror nok det skal gå fint, sier Mads Andreassen, som jobber for Den Glade Baker og Asker Pro-

dukt.

Nye Solbrå arbeidssenter får 40 plasser og tilbudet der, sammen med seniorsenteret som i dag drives som et prosjekt hos Asker Produkt, skal være unikt i Norge. Det kommer også et karrieresenter som skal bistå til planlegging av et tilpasset karriereløp allerede fra barne- og ungdomsskolen.

### Synergier for samarbeid

Asker kommune, som eier Asker Produkt og Solbrå arbeidssenter, ser for seg mange synergier i samarbeidet i det nye kompetansesenteret.

– Her får vi mange flotte muligheter for arbeidspraksis, samarbeid med skoler og ungdom. Og så får arbeidstagerne i Asker Produkt bedre arbeidsforhold, som de har ventet på lenge og virkelig har fortjent, sier ordfører Conradi.

Nybygget i Solbråveien skal ha lavest mulig klimagassutslipp fra byggeprosess og materialbruk. Det er solcelleanlegg på taket, vannbåren varme og fossilfri byggeplass. En elektrisk anleggsmaskin testes ut ved etablering av grøntområder og avretting av asfalt, i regi av maskinentreprenør Martin Rønning i Heggedal.

■ -mortengisle.johnsen@budstikka.no

Faksimile: Budstikka 9. oktober 2019

Meld deg på her: [www.jobbmesse.info](http://www.jobbmesse.info)

# JOBBMESSE



## Jobbmesse for deg med en utviklingshemming

Nye muligheter – kanskje finner du drømmejobben?

Scandic Asker hotell – mandag 27. mai 2019



INVITASJON - ÅPEN DAG - INVITASJON



Vi ønsker å vise frem våre nye lokaler og inviterer til:

# ÅPEN DAG

**LØRDAG 22. AUGUST 2020 KL. 11.00-13.00**

**Adresse: Solbråveien 32A**

- Vi viser dere produksjon på alle avdelinger i Solbråveien 32A
- Aktiviteter
- Det blir smaksprøver fra vårt kjøkken.
- Mulighet for å kjøpe enkelte produkter *(vi tar Vipps)*

## Velkommen!

Hilsen alle oss i Asker Produkt

**Våre verdier - pålitelig, dyktig, glad**

