



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.



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



KONDITORIET: 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.

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 ventet spent. De har gledet seg. I 25 år har Asker Produkt vært en produksjonsbedrift, basert på lokal utførelse av 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 gleder vi oss, smiler biskopen.

– Her lager vi varmmat og mye påsmurt, som baguetter og snitter. 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.

LØYPSKILT

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 løydeskilt 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-årsdag i 2017.

MARSIPANKAKE

Det er klart for kaffe og kaker.

– Her har vi både marsipankake, kringle med eggekrem og fruktfat 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.

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

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 stengtid. – 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



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

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

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

– Vi har fire til vi kan skrive opp. I går fikk vi 200 pølser 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 hjemmestensbedrift i Asker-samfunnet. Det er ikke ofte jeg møter sånn glede som jeg har møtt her, avslutter biskopen.

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

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 stengtid. – 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

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



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 blvsagt servert Asker Produkts egne kaker, både kringle og marsipankake. Fruktfat og kaffe ble også servert.



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



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



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.