

# Hovedaksjonærer på egen arbeidsplass!



- Har dere det bra? Smaker kaffen godt – vil dere ha påfyll?

Kim Robin Johansen sørger for at de pent antrukne damene som drikker kaffe og nyter marsipankaken etter gammel oppskrift på Erlandsens Conditori i Halden til en hver tid har det de trenger. De tre setter åpenbart pris både på omgivelsene, god service og omtanken de blir møtt med på landets eldste konditori.



TEKST: BITTEN MUNTHE-KAAS

*Daniel Harbo (fra venstre), Malin V. Groth Pettersen og Kim Robert Johansen har både fått jobb og er hovedaksjonærer i Dagtia as som leier landets eldste konditori (Foto: Hanne Eriksen, Halden Arbeiderblad)*

Damene er på sitt første besøk etter at stedet ble gjenåpnet 1. august. Her er Kim Robin og hans to kolleger med utviklingshemning både arbeidstakere og hovedaksjonærer i aksjeselskapet Dagtia as som nylig ble etablert og har inngått leieavtale med eieren av lokalene fram til 1. juli 2013. Da skal avtalen evalueres, eventuelt forlenges eller Fritia as kjøper stedet.

Dette er et brukerstyrt prosjekt i sosialt entreprenørskap, og er unikt i Norge. Det har sitt utspring i Fritia as som drives av Jørn Nilsen, leder av NFU regionlag i Østfold, og gir flere brukere og deres familier i Halden et (også unikt) avlastningstilbud. I likhet med det meste som skjer av nytenkning og positive tiltak for personer med utviklingshemning i sin hjemby, har han i samarbeid med foreldre

og mange støttespillere i sitt store nettverk også vært en av arkitektene bak etableringen av Dagtia as.

## Med på alle gjøremål

Både Kim Robin og de to andre innehaverne, Daniel Harbo og Malin V. Groth Pettersen stortrives på jobben midt i byens hovedpulsåre – gågata i Halden sentrum. Erlandsens conditori har alltid hatt en særstilling hos byens befolkning. Haldenserne har fra dag en etter åpningen gått mann av huse for å igjen å kunne nyte den gode kaffen, de unike kakene og ferske lunsjrettene i etablissementet – som har så god "sjel" i veggene og ikke minst – historisk sus.

Før åpningen fikk de tre innehaverne opplæring. De deltar nå i alle gjøremål –

hele tiden under faglig veiledning. På bakeriet er de tre arbeidstakerne med på alt – fra produksjon av wienerbrød, eplestenger, kanelnurrer, rundstykker og de mest vidunderlige kaker – for å nevne noe. De danderer og klargjør fristeriene på kjøkkenet, serverer og rydder i spiseavdelingen.

For Malin er 2012 blitt et veldig spesielt og spennende år. I tillegg til at jobben på konditoriet er praksisplass, er hun elev ved kokkelinjen på den videregående skolen på Risum. Målet er å ta fagbrev. Nettopp dette å koble virksomheten på konditoriet mot opplæring i videregående skole, som tar sikte på et yrkesliv ut fra den enkeltes forutsetninger og interesser, er et viktig ledd i målsettingen for Dagtia as. Flere elever vil i samarbeid med skolen etter hvert få samme mulighet.

- Jeg skjønner nå hva andre mener når de forteller hvor slitne de er når de kommer hjem fra jobb, sa en glad Malin da hun serverte kaffen og den legendariske marsipankaken til SFAs utsendte. Ikke så rart. For på Erlandsens conditori går det i ett kjøør for de i alt seks kollegene som har sitt arbeid på dagtid. Her åpnes dørene klokken åtte om morgenen og lukkes åtte timer senere. Spesielt i lunsjtiden mellom halv tolv og to kan det være svært hektisk.

### Interiøret

På dette konditoriet kan gjestene enten ta kaffen med ut og ta del i det yrende gatelivet eller sitte inne i den elegante spiseavdelingen i gammel stil. Her er så mye som mulig av interiøret bevart. Det originale, dekorerte gulvet i spiseavdelingen har malemester og kasserer i NFU Østfold regionallag fra Sarpsborg konservert med tre lag lakk. Gulvet skal etter hvert håndmales på nytt. Riksantikvaren er kontaktet i forbindelse med den freskomalte veggen i salgsavdelingen fra tidlig 1800-tallet. Som med det første skal rammes inn og bevares for ettertiden bak et spesielt glass.

I taket er det stukkatur og lysekroner. Et galleri i Halden sørger for at veggene til en hver tid vil være fylt med kunst. Dagtia as får provisjon av det som selges. Erlandsens Conditori er også kjent som en av byens mest populære kulturscener. Her gis det konserter, arrangeres forfatterkvelder og andre kulturarrangementer. Flere lokale kunstnere har allerede tatt kontakt etter gjenåpningen med spørsmål om de kan bruke lokalet.

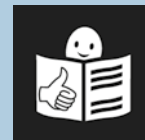


Malin V. Groth Pettersen smører og danderer rundstykker.



Statssekretær Jan Erik Øie spiste lunsj på Erlandsens Conditori der han fikk god service av Malin V. Groth Pettersen.

## LETTLEST



Erlandsens Conditori i Halden ble gjenåpnet 1. august i år.

Kim Robin Johansen, Daniel Harbo og Malin V. Groth Pettersen stortrives i jobben på kafeen.

De tre arbeidstakerne med utviklingshemning er også hovedaksjonærer i aksjeselskapet Dagtia as som leier stedet.

Alle tre fikk opplæring før åpningen. De gjør alt i bakeriet og får hele tiden råd og faglig støtte.

De er med på produksjonen av wienerbrød, eplestenger,

kanelsnurrer, rundstykker og vidunderlige kaker!

Dessuten serverer de og rydder i spiseavdelingen.

Malin er også elev ved kokkelinjen på den videregående skolen på Risum.

Målet er å ta fagbrev.

Arbeidet på konditoriet blir koblet opp mot opplæring i videregående skole.

Flere elever vil etter hvert få samme mulighet.

### Fornøyd stamgjest

En av stamgjestene, Rita Iren Henriksen, slo seg i mangel av noe annet ledig, ned ved vårt bord. Hun var også glad for at Erlandsens conditori var åpnet igjen. I tillegg til å rose miljøet, det spesielle lokalet og fortelle om gode barndomsminner

om mange 17. mai besøk var hun imponert over de tre arbeidstakerne med utviklingshemning - De gjør en kjempejobb! Jeg håper flere får arbeid andre steder. Om jeg kommer hit igjen? Selvsagt! Det er bare en uke siden gjenåpningen. Jeg har vært her fire ganger allerede!