

Køkkenfirma kæmper for elevpladser

UDDANNELSE: Vordingborg Køkkenet har hævet antallet af elevpladser markant. En gevinst for både de unge og firmaet, lyder begrundelsen.

Af Lars Christensen

VORDINGBORG: Det kan være særdeles svært for unge under uddannelse at finde en elevplads, og det er endnu sværere, hvis elevpladsen skal være lokal.

Men nu går Vordingborg Køkkenet forrest i kampen for flere lokale elevpladser. Efter normalt at have haft mellem to og fire elevpladser, har firmaet udvidet til nu at have syv pladser.

Imponerede på ZBC

Stigningen er blandt andet blevet bemærket på ZBC i Vordingborg, hvor praktikpladskoordinator Thomas Møller Birk roser firmaet.

- Det er mange elever for et enkelt firma. De har virkelig taget et ryk i forhold til at få uddannet folk, og det gør en stor forskel for de unge, der nu har en mulighed for at uddanne sig i Vordingborg, fortæller praktikpladskoordinatoren, der gerne ser andre firmaer følge i Vordingborg Køkkenets spor.

- Det er ikke nemt at finde elevpladser lokalt. Det er desværre et fåtal af byens butikker, der tager detaillever og det er under 10 virksomheder i kommunen, der tager kontorelever, forklarer han.

Plads til at udvide

Hos Vordingborg Køkkenet



På Vordingborg Køkkenet tager man del i ansvaret for at få uddannet de unge. Til venstre ses tre af firmaets snart ni elever, og til højre står logistikchef Kim Petersen, teamleder i bogholderi Birgit Hansen, teamleder i servicecenter Alette Høy, teamleder i teknisk afdeling Tina Frederiksen og Jan Rasmussen, der er it-ansvarlig. Foto: Lars Christensen



Meryam Øzturk, Sanne Thomsen og Julie Paaske krydser alle tre fingre for, at de kan få lov at blive hos køkkenfirmaet efter deres elevtid er slut.

er man glad for at kunne hjælpe de unge med deres uddannelse, og man vil ikke

kun nøjes med de nuværende syv pladser. To pladser mere er nemlig

» Det er mange elever for et enkelt firma. De har virkelig taget et ryk i forhold til at få uddannet folk, og det gør en stor forskel for de unge

Thomas Møller Birk, praktikpladskoordinator, ZBC Vordingborg

allerede på vej, forklarer administrerende direktør Hjalmar Skovholm Hansen, der tilføjer, at udvidelsen først og fremmest har en rent praktisk forklaring.

- Nu har vi fået plads til at have dem her, forklarer han med henvisning til firmaets nye, store domicil på Langøvej i Masned Sund, der sidste år erstattede firmaets gamle og udtjente kontorbygning.

Var ved at give op

Blandt firmaets nye elever er 24-årige Meryam Øzturk, der i den grad kender til de store problemer med manglende elevpladser.

- Jeg havde ledt efter en læreplads i næsten to år og har været i skolepraktik i Valby, fordi det var umuligt at finde noget, forklarer hun.

- Jeg var ved at give op, da jeg fik tilbud om at komme ned som afløser i en enkelt måned. Det endte så med, at jeg fik tilbudt at blive her min elevtid ud, tilføjer me-

diegrafikerelev, der i sin tid hos Vordingborg Køkkenet blandt andet har designet flyers og kampagnemateriale til hjemmeside og sociale medier.

- Jeg kører 200 kilometer hver dag for at komme til og fra arbejde, men det er noget, jeg gerne vil. Jeg har ikke lyst til at forlade stedet, forklarer hun.

På herrens mark

En af de andre elever, der også har måtte kæmpe for sin elevplads, er 20-årige Julie Paaske fra Lendemarke, der siden årsskiftet har været elev som teknisk designer.

- Jeg ville rigtig gerne have noget lokalt, men jeg var nødt til at søge helt ovre i Nordjylland, fordi der er så stor en mangel på elevpladser for teknisk designere. Jeg følte mig totalt på herrens mark og var meget i tvivl om, hvorvidt jeg havde valgt den forkerte uddannelse, forklarer hun.

- Man skal virkelig være vedholdene, hvis man skal have en elevplads, tilføjer hun og bliver bakket op af køkkenfirmaets nyeste elev, 20-årige Sanne Thomsen fra Rønnede.

- Der er rigtig mange om budet, så jeg begyndte allerede at søge elevplads, da jeg startede på grundforløbet på min uddannelse. Jeg sendte ansøgninger til firmaer rundt på hele Sjælland, men mange af dem hørte jeg slet ikke tilbage fra. Det ville da være dejligt, hvis man i det mindste kunne få et svar fra dem, lyder det fra kontorelev med speciale i administration.

Foruden de tre kvinder har firmaet også ansat elever i logistikafdelingen, bogholderiet og til it-support.

Et frisk pust er guld værd

VORDINGBORG: »En fantastisk modtagelse«, »et selv-tillidsboost« og »plads til hygge«. Det er nogle af de sætninger, der bliver ved med at gå igen, når eleverne på Vordingborg Køkkenet i meget rosede vendinger beskriver deres elevplads og de fastansatte kolleger.

Men rosen går i lige så høj grad også den anden vej, for eleverne er et aktiv, som firmaet nødtigt ville være foruden.

- De er et frisk pust i firmaet og kan tilføje os ny energi og ny viden fra deres skoletid, forklarer salg- og marketingchef Mads Skjoldby.

- Vi tager imod unge med åbent sind, fordi det er min holdning, at hvis du giver unge ansvar og accepterer,

at det nok tager lidt længere for dem, så får du et fantastisk godt resultat i sidste ende. Det kan jeg i hvert fald se på de to elever, jeg har under mig, forklarer han og bliver bakket op af de andre teamledere, der har ansvar for de enkelte lærlinge fordelt ud på de forskellige afdelinger.

Slut med lorteopgaver

Også ude i de afdelinger, der ikke tidligere har været vant til at have elever.

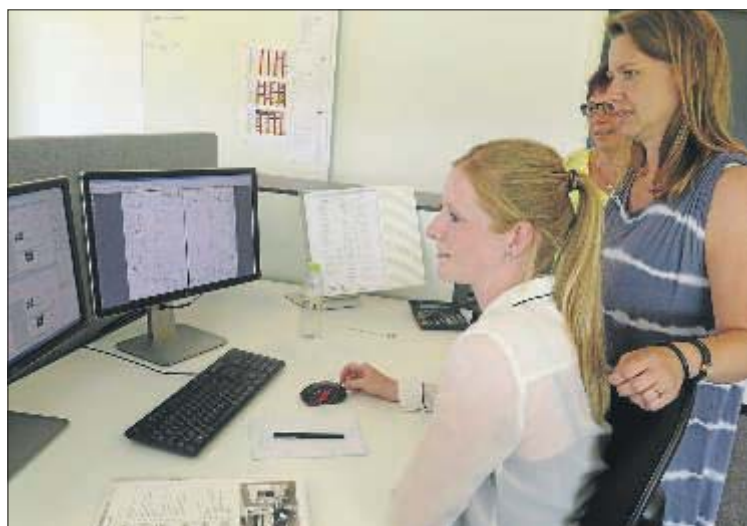
- Jeg var lidt nervøs over at skulle have en elev, men det har virket og har givet rigtig meget, forklarer Jan Rasmussen, der er IT-ansvarlig.

- Selvfølgelig kræver det nogle ressourcer, men det kommer igen, tilføjer han.

Teamlederne går meget op i, at eleverne hos Vordingborg Køkkenet bliver inddraget fuldt ud i firmaets arbejde.

- Der er ikke mange af dem, der bliver sat til at lave lorteopgaver som at hente kaffe og tage kopier, som jeg var vant til fra min tid. De får noget mere ansvar, griner Alette Høy, der er teamleder for servicecenter.

- Selvfølgelig kontrollerer vi deres arbejde, så vi er sikre på, at det er i orden, men vi laver ikke fiktive opgaver til dem. Der er der ikke tid til. Det er learning by doing, og det fungerer godt, forklarer Tina Frederiksen, der er teamleder for Teknisk Afdeling.



- Det er en superfed arbejdsplads, hvor jeg er blevet taget rigtig godt imod af alle, forklarer Sanne Thomsen, der her kvalitetstjekker nogle køkkentegninger, mens teamlederne Tina Frederiksen og Alette Høy ser til.