

Kantinene er i dag et sosialt samlingssted for de ansatte.

Gylne øyeblikk

Trivselsfaktoren er høy i Agas kantiner. Damene legger stor vekt på god hjemmelaget mat og en lun atmosfære. Pannekaka, den gylne legenden, er kommet for å bli.

Det klirrer i glass og metall. Lydene blir tydeligere etter hvert som du beveger deg innover i den grønmalte korridoren fra trappegangen. Gulvbelegget vitner om at mange, med store størrelser av grovmønstrete vernesko, har funnet veien hit gjennom årenes løp. Det begynner å prikke i smaksløkene. Duften gir assosiasjoner til "mors kjøttkaker". Det er lunsjtid i Mo Industripark (MIP).

Kantinene i industriparken har stor verdi for arbeiderne. Det er flere som har sørget for å pirre matlysten, fra starten med "ho mor" og fram til i dag med AGA Kantinedrift og Catering AS. - Menyen har vært ganske lik i alle år, og "rør ikke pannekaka vår" er et samstemt kved blant spisegjestene, sier Brynhild Einvik ved Aga.

Sentralkantina er et begrep i industriparken. Den har fått navnet etter beliggenheten i sentralverkstedet. Dette er den eneste blant Agas åtte kantiner som har daglig middagsservering med åpningstid også på ettermiddagen. Alle de andre har en helt annen karakter. - I Gulbygget kan du til og med møte jenter i miniskjørt. Alle de andre har lunsjservering, og i motsetning til oss stenger de etter lunsj og i helgene, sier Einvik.

Sentralkantina har vært under samme driver siden 1995 da Sverre Aga overtok. Etter at Sverre gikk bort i 2006, overtok Torill Wæhre Aga. Hun er administrativ leder i dagens selskap, AGA Kantinedrift og Catering AS, forteller Einvik.

Ho mor

For å finne starten på historien om kantinedrift i industriparken må vi langt tilbake. Dette skrev Geir Bergheim i Vårt Verk, A/S Norsk Jernverk, i 1979: - Jeg kommer nok til å savne arbeidet på messa, på kjøkkenet i kantinen og bak disken, sier "Ho mor" som nå har sluttet etter mer enn 25 års tjeneste ved Jernverket. Mye har hun opplevd, sett og hørt siden hun den 1. mai 1947 begynte på messa på St. Hanshaugen hvor det manglet alle mulige ting. Alene, med en blyant i handa, i en ellers tom brakke etter tyskerne, det var grunnlaget å ta fatt på. Men arbeidslysten var god og pågangsmotet stort, og etter hvert begynte både møbler, kjøkkentøy å andre ting å komme på plass. - Jeg så det som min første og største oppgave å forsøke å skape et hjem

for de unge som skulle bo på messa, sier Thea Arntsen. Og den oppgaven løste hun på en måte som etter kort tid gjorde henne til "Ho mor". I 1961 flyttet hun opp til Jernverket. (Sitat slutt).

Mer enn mat

Kantinene er i dag et sosialt samlingssted for arbeiderne. Ute i verkshallene kan det være mye støy og ofte vanskelig å føre en vanlig samtale.

- Her samles de om et godt måltid, kjøpt i kantina eller med matpakka hjemmefra, sier Einvik. I det mannsdominerte miljøet finnes noen få jenter. - Her er bare kjekke karer, sier de, og tar et slag kort etter mat.

Kortspill og Yatzy er en vanlig atspredelse rundt kantinebordene fulgt av hyggelig prat og en god latter.



Tore Setså (f.v.) og Herolf Øverdal spiller Mattis sammen med Oddvar Lund. Til sammen har de 103 års bruk av samme kantine



Brynhild Einvik, daglig leder, svinger seg på kjøkkenet. - Til sammen steker vi 30 - 40 liter pannekakerøre hver uke, sier hun.

Nesten alt av matproduksjon skjer i sentralkantina. I tillegg steker de vafler og pannekaker, tilbereder enklere retter og smør brødmatt i de enkelte kantinene. I hovedsak er innkjøp i felles bestilling, som distribueres fra sentralkantina.

- På denne måten oppnår jeg god kontakt med alle mine medarbeidere, sier Einvik.

Det er en vanlig oppfatning blant folk at mange damer ikke jobber godt sammen, da blir det bråk!

- Slik er det ikke her, sier Brynhild Einvik, om arbeidsstokken som består totalt av 13 damer.

- Arbeidsmiljøet er svært godt, med god kommunikasjon. Alle gjør sitt for at hjulene skal gå rundt, og stiller opp for hverandre etter behov, fortsetter hun.

Ulike ordninger

Det er tøffe damer som steller i kantinene. Det er et mannsdominert miljø i industriparken.

- Her kan man ikke være hårsår, og heller ikke skåret for tungebandet, sier Eirin Lillerødvann i stålverket, kantina ved Celsa Armeringsstål AS.

Det er enighet om at dette er en hyggelig arbeidsplass. Arbeidsdagen er hektisk og givende, og de møter svært mange forskjellige mennesker, også fra andre nasjoner. Språkproblemer er et vidt begrep. Som regel løses det med mimikk og fakker, og det går som regel meget bra.

Det kan også være tøft å drive kantine. Om prisene skal gagne arbeiderne må alt være nøye planlagt. Råvareprisene har steget, daglig drift er kostbart. Det er krevende å finne den riktige balansen. Noen blir sponset av bedriften, og det er store forskjeller på graden av slike ordninger rundt i de ulike kantinene.

Pannekakedagen

- Hos oss har vi sponset kaffe, sier Tone Edvardsen.

Hun står til daglig ved skjærebordet hos Miras, og hun benytter sentralkantina jevnlig.

- Prisene har steget, og det blir nok for dyrt å skulle kjøpe mat hver eneste dag. Rundt om i produksjonshallene finnes det flere avlukker som også noen benytter i lunsjen. Mange samles

på denne måten, men de fleste besøker kantina regelmessig.

- Pannekakedagen; pannekaka er hellig! Er den utelatt en onsdag blir det opprør! Sier Edvardsen. Ansiktet lyser opp i et stort smil.

Matvaner er individuelt. Smaken er forskjellig, men den tradisjonelle husmannskosten kommer nok aldri bort. I Agas kantiner går det godt an å legge inn ønsker til menyen, og som regel blir ønskene innfridd.

- Jeg vil rose alle som har gjort det mulig å bringe Agas kantiner videre. Lojaliteten i parken betyr mye for oss, og det at bedriftene er flinke til å bruke oss. De bestiller mat til møter, lunsjer, og mat til de fleste anledninger, sier administrerende leder Torill Aga.

- Vi leverer mye julemat, og "gullklokemiddagen" hos Ruukki er tradisjon hvert år. Da dekker vi til tre retters middag.

Vår lojalitet ligger i å benytte det lokale næringslivet i størst mulig grad. Så langt det lar seg gjøre kjøper vi varer av lokale leverandører. Det handler om å ta vare på lokalmiljøet sitt, avslutter Torill Aga.