

Julestemning I LUNSJEN

I desember måned kommer de fleste som er innom AGAs kantiner i julestemning. Bordene er dekket med røde duker, julestjerner og levende lys. Juletreet er pyntet og på menyen er det flere juleretter.

- Vi pynter til jul for at folk skal komme i julestemning. Det er jo en ellers mørk tid og da er det ekstra koselig å pynte med levende lys, sier kantinearbeider Lisa-Mari Aga.

I desember endres også menyen, og det fristes med sylte, ribberull, grøt, ribbe og jule tallerken.

- Kundene vil gjerne ha julemat på menyen og da spesielt jule tallerken, sier Lisa-Mari.

Førjulstid er den travleste perioden for AGA som har fem kantiner sentrert i og utenfor Mo Industripark. I tillegg til daglig kantinedrift leverer også bedriften catering, hvor spesielt juletapas er en vinner.

- I desember tilpasser vi tapasmenyen og serverer retter som grillspyd med julepølse, medisterkake og kjøttboller, søt potetmos, marinert kalkunspyd, og wraps med sylterull og sennep. Vi merker godt at det er jul. Mange bedrifter har julelunsj hvor de bestiller snitter med forskjellige julepålegg. Vi smører flere tusen snitter i denne perioden, forteller hun. De har også julebord de leverer ribbetallerken og pinnekjøtt til

I 20 år har AGA drevet kantinedrift, og startet med en kantine og to til



Juletreet setter en ekstra god stemning i kantina i Blåbygget. Her pynter kantinearbeider, Lisa-Mari Aga tree.

tre ansatte. I dag består AGA kantiner av fem avdelinger med åtte ansatte fordelt på gulbygget, blåbygget, Glencore Manganese Norway AS, Fesil Rana Metall AS og Sentrale verksteder. Sistnevnte er den travleste, hvor mesteparten av maten som selges produseres.

- Menyene har forandret seg mye siden oppstarten. Nå lager vi mer moderne mat, og vi kan tillate oss å eksperimentere mer, forteller Lisa-Mari Aga.



Ansatte i MIP AS hygger seg rundt lunsjbordet.

