



19yy-yy-yy  
Dons Møller, Lasse

Fra <http://www.rybners.dk>



### Årets læreplads: Vi er som en stor familie

På Den Røde Okse hjælper man hinanden. Det satte en af restaurantens/cateringfirmaets kokkeelever så stor pris på, at han indstillede sin læreplads til Årets Læreplads – og den vandt ved Fagenes Fest.

Det var noget af en overraskelse for de tre ejere af Den Røde Okse, da de blev ringet op af Rybners Tekniske Skole og fik beskeden, om at de var blevet indstillet af en af deres elever til prisen Årets Læreplads.

Overraskelsen blev ikke mindre, da to af ejerne, Lasse Dons Møller og Søren Kruse, mødte op til Fagenes Fest, og Den Røde Okse blev kåret til Årets Læreplads på scenen i Musikhuset Esbjerg.

### Hjælper med mange ting

Deres elev Chris Jensen havde indstillet dem, fordi de gav ham en chance og har hjulpet ham med mange ting, som for eksempel at skaffe en bolig og etablere sig i en ny by.



I Musikhuset Esbjerg, da Fagenes Fest løb af stablen. Direktør for Rybners, Peter Amstrup, til venstre, overrækker diplom og blomst til kokkelev Chris Jensen, i midten, og kok og medejer af Den Røde Okse, Lasse Dons Møller.

Efter showet i teatersalen til Fagenes Fest, var der reception i foyeren, hvor vinderne blev fotograferet. Fra venstre: Kok og medejer af Den Røde Okse, Lasse Dons Møller, kokkeelev Chris Jensen og tjener og medejer af Den Røde Okse, Søren Kruse.



- Vi opfatter det lidt, som om vi er en stor familie herude. Så vi hjælper, hvis der er problemer, og det gælder både økonomisk og personligt og meget andet, fortæller en af ejerne, Lasse Dons Møller.

Chris er vokselev, fylder snart 40 år og skulle i gang med et nyt kapitel i sit liv, da han begyndte hos Den Røde Okse. Her betyder det ikke noget, at karrieren ikke har været snorlige.

- Ofte er det lidt "skæve" personer, som kan klare sig i denne her branche, konstaterer Lasse Dons Møller og henviser til arbejdstidspunkter, lange vagter og en til tider hård tone i køkkenet.

Med en familiær stemning på arbejdspladsen betyder det ikke så meget.

- Man kan godt have et skænderi ude i køkkenet, og så er det glemt fem minutter efter, siger han.

### **Fra traditionelt til gourmet**

Desuden er det vigtigt for Lasse Dons Møller, som selv er kok, at eleverne lærer meget.

- Vi går meget op i at lære dem forskellige ting både hvad angår gourmetmad og det traditionelle køkken. Lige fra den gammeldags kalvesteg stegt som vildt til hummer og foie gras. Så de elever, der har interessen, vil synes, det er et spændende sted at være, konkluderer han.

### **FAKTA**

Den Røde Okse har altid mellem tre og seks elever ansat. Der er ti ansatte i alt. Den Røde Okse er ejet af Lasse Dons Møller, Allan Enevoldsen og Søren Kruse.