



19yy-yy-yy
Dons Møller, Lasse

Der er to artikler

Fra 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 stabelen. 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.



Fra www.hjertingposten.dk 2018
Af Kurt Sørensen
28. september 2016



De har okset for kunderne gennem 40 år

JUBILÆUM – Det hele startede i en gammel ombygget servicestation, og god service har kørt med hele vejen. Den Røde Okse kan nu fejre 40 års jubilæum – først som almindelig a la carte restaurant og de seneste ni år med selskaber og mad ud af huset. Og der er løbet meget sovs gennem gryderne, siden Karl Erik Kjems forvandlede den gamle servicestation på Tarphagevej i Sædding til restaurant.

”Vi var den første restaurant udenfor hotelregi i Esbjerg – der var faktisk kun Den Gyldne Fasan i Skolegade. Der var jo ingen pizzeriaer dengang og kun landevejskroer,” husker medejer Søren Kruse, der har været med fra start.

Kjems var oprindelig købmand og udover restauranten var der også en bodega, som bare hed 'Bodegaen'. Og eftersom restauranten satsede på røde bøffer blev navnet efter samme enkle opskrift til 'Den Røde Okse'.

I 1977 blev der bygget et kæmpe selskabslokale til, og 1. januar kom Søren Kruse ind som forpagter sammen med Jan Jensen og Leif Sørensen. De lukkede bodegaen og lavede det om til restauranten 'Steakhouse'. Den kørte sideløbende med 'Den Røde Okse', men var med åben grill, hvor man i bedste Hereford-stil krydsede af, hvordan bøffer og tilbehør skulle tilberedes.



Søren Kruse (t.v.) Allan Enevoldsen og Lasse Dons Møller (t.h.) har et fint samarbejde som ejertrioen bag Den Røde Okse, der nu kan fejre 40 års jubilæum.



I 1984 blev Steakhouse også til selskabslokaler, og den oprindelige a la carte restaurant blev lukket 1. januar 2007.

På ejerfronten var der også sket ændringer. Allan Enevoldsen, der blev ansat i 1995 blev medejer i 2006 sammen med Mogens Mikkelsen, som trådte ud i 2015. Lasse Dons Møller – der blev ansat i september 2006 – blev medejer i 2008.

Dermed er det nu de to yngre, Allan på 38 år og Lasse på 39, der er medejere sammen med 'den gamle' Søren på 61.

Giver lidt og tager lidt

"Der er 22 års forskel på os, og det giver selvfølgelig nogle holdningsforskelle, så vi kan tage et 'battle' en gang imellem. Opskriften er, at man ikke altid kan få det 100 pct., som man selv vil have det," siger Søren, når man spørger til samarbejdet med de unge kompagnoner.

"Mange har svært ved at forstå, hvordan vi kan få det til at fungere, men det gør det," forsikrer Allan.

"Det er jo ligesom i politik – man giver lidt og tager lidt," supplerer Lasse.

Har I nogle interne 'husregler' for jeres samarbejde?

"Vi har jo alle sammen lang erfaring, så vi har alle sammen prøvet alt," minder Allan om.

"Og så har vi delt arbejdet op. Jeg laver f.eks. det hele," siger Lasse med et grin.

Det passer nu ikke helt, for Søren har ansvaret for kontor og regnskab, Allan laver menuer og styrer køkkenet, mens Lasse laver det administrative køkkenarbejde med vagtplaner, bestillinger, personale m.m.

Sovsegalop opad vejen

I gennemsnit tilberedes 2-3.000 kuverter om ugen – heraf går cirka halvdelen ud af huset, og halvdelen serveres i egne selskabslokaler.

Og selvfølgelig har der været 'bøffer' i arbejdsgangen gennem årene.

Som dengang et par elever væltede vognene på 1.000 forretter på vej op i kølebilen. Den situation blev reddet, men hele byen blev også støvsuget for okseinderlår...

Eller dengang partner Jan punkterede med varebilen og måtte løbe opad Tarphagevej med mere bearnaisesovs, fordi kunden havde bestilt for lidt...

Hvordan holder man overblik – brænder det aldrig på?

”Næeh – det er et spørgsmål om at være klar. 80 pct. af vores arbejde er klargøring. Og så har vi et rigtig godt personale, hvor størstedelen har været elever herude,» siger Allan.

Stress skal soves væk

Det er vel en hård branche – hvordan tackler I stress?

”Der er kun stress på, hvis man ikke har det, man skal bruge,» fortæller Søren.

”Her kommer erfaringen ind. Men jeg kan da godt huske, da vi første gang skulle have ni selskaber ind – der sov jeg ikke så meget.”

”Og stress – det sover vi bare væk,» smiler Allan.

”For andre vil det nok virke stressende, men vi er vant til det. Men der er selvfølgelig lange dage, og der kan vi være glade for, at vi har gode familier. Det er vigtigt med backup hjemmefra.”

Mere fokus på kvalitet

Hvordan har udviklingen været i maden gennem 40 år?

”Vi er gået fra, at det kun var kød og smadderkogte grøntsager. Det var dåsegrønt, og bønner der havde stået i vand hele dagen,» husker Søren Kruse.

”Nu er det friske råvarer, og næsten alt er lavet fra bunden. Folk er mere bevidste om kvalitet nu.”

”Og hvis vi kigger på fester generelt, så er der kommet mange flere, som holder fester derhjemme, f.eks. i telte,» byder Allan ind.

”Fester er generelt gået til at være mere uformelle. Tidspunkterne har også ændret sig – nu er det ofte lørdag middag i stedet for lørdag aften. Og så skal det være utraditionelt – det behøver ikke være suppe, steg og is.”

Ambitioner om vækst

Fremtiden byder på ambitioner om vækst – også geografisk.

”Vi vil gerne være endnu større på mad ud af huset. Denne weekend leverer vi f.eks. 400 kuverter til Padborg plus mad til selskaber i Middelfart og Sønderborg,» fortæller Allan.

”Mange ved ikke rigtigt det om os, men der sker altså mere, end folk lige regner med,» siger han.

”Vi er kommet mere og mere ud i omegnen,» supplerer Søren, og partnerne lufter planer om et nyt og større produktionskøkken – f.eks. ude ved motorvejen eller på Tarphagevej, hvor de har tænkt sig at blive.



Trekløveret har også prøvet at drive caféen på Fiskeri- og Søfartsmuseet samt golfrestauranten på Breinholtgård, men 'det er bedre at koncentrere sig om kerneforretningen', er de enige om.

Af samme grund har de også sagt nej de mange gange, de er blevet tilbudt at overtage andre forretninger.

Fred i fritiden

Og hvad med 'den gamle' – hvor længe bliver han ved?

"Så længe de kan holde mig ud. Det kan jo være, man bliver umulig en dag," griner Søren, der privat bor i Fourfeld ligesom begge sine kumpaner.

Men selvom de tre partnere tydeligvis kommer godt ud af det med hinanden gennem de mange timer på arbejdet, så overrender de ikke hinanden i fritiden. Selvom Allan har overvejet det, forsikrer han:

"Jeg har tænkt på at invitere jer om at spise mange gange, men det er aldrig blevet til noget."