



19yy-yy-yy
Dons Nimb, Hans-Henrik

Af Peter Faber

Fra Fyens Stiftstidende 14-11-2008

Billedtekst:

Chefen og hans lærling. Hans-Henrik Nimb og Rådhuskantinen i Svendborg er blevet indstillet til Årets Læreplads af caterelev Anders Lund, Svendborg, og Svendborg Erhvervsskole har netop blåstemplet indstillingen og sendt den videre til DM-finalen

Foto: Michael Bager



Hans-Henrik Nimb - manden bag »Årets læreplads« - har en enkel opskrift på, hvordan man skaber en god arbejdsplads, og han holder den ikke tæt ind til kroppen
SVENDBORG: De går rundt og siger god morgen til hinanden, når de møder på arbejde, og de siger farvel og tak for i dag, når det er fyraften.

I Rådhuskantinen i Svendborg har chefen gennem de seneste 16 år, Hans-Henrik Nimb, skabt et miljø, det er rart at være en del af. Hans motto er »hvorfor sige nej, når man kan sige ja«.

I tidens løb er der mange medarbejdere, der har lært at sætte pris på køkkenchefens åbenlyse talent for at skabe en god arbejdsplads, og forleden skiftede af hans medarbejdere, caterelev Anders Lund, 24 år, kniven ud med en kuglepen og indstillede Hans-Henrik Nimb og Rådhuskantinen til titlen »Årets Læreplads 2008«.

På Svendborg Erhvervsskole, hvor man behandler indstillingerne, var man ikke i tvivl, da man i Anders Lunds anbefaling blandt andet kunne læse:

- Her går man ikke på arbejde, fordi man skal. Man gør det, fordi man har lyst til at tage derhen. Catereleven, der ved årsskiftet er færdiguddannet og tager til København for at videreudanne sig til kok, slutter brevet således: - Hans-Henrik har været en rigtig god inspirator og mentor for mig og har med sit store engagement som læremester videregivet masser af erfaring og viden.

Mange nationaliteter

- Uha, det lyder da flot, siger Hans-Henrik Nimb beskedent, da han så indstillingen og fik besked om, at han vil blive hyldet på Svendborg Erhvervsskole i næste uge og dermed gå videre til landsfinalen om at blive Årets Læreplads 2008.

Der er garanteret mange, der gerne vil skrive under på Anders Lunds indstilling, for Hans-Henrik Nimb er en mand, der i praksis fører begrebet »det rummelige arbejdsmarked« ud i livet. Han hjælper gerne indvandrere med at blive integreret eller prøver at hjælpe en ung på ret køl, som er kommet lidt på afveje.

- Hvis vi ikke skulle tage et socialt ansvar, hvem skulle så, siger køkkenchefen, der lige nu har folk fra Danmark, Bosnien, Vietnam, Tyrkiet og Etiopien i gang i køkkenet. Hvis de selv vil, kan de få meget ud af opholdet.

Den gode ånd

- Jeg plejer at sige til dem, når de bliver ansat, at hvis de kommer til tiden og møder på arbejde med godt humør, så skal jeg nok lære dem resten. Det handler om at give folk, der har behov for det, tillid og succes-oplevelser, siger køkkenchef Hans-Henrik Nimb, 51 år.

Hans filosofi er, at når man nu alligevel er på arbejde, så kan man lige så godt få det bedst mulige ud af det - på den bedst mulige måde.

Derfor prøver han at skabe en god ånd på arbejdspladsen, og rygtet har bredt sig.

Der kommer mange, der gerne vil have et job i Rådhuskantinen, og han har svært ved at sige nej. Men det er nødvendigt; også selv om hans motto er »Hvorfor sige nej, når man kan sige ja«.

Inspirator og mentor

For caterelev Anders Lund har mødet med Hans-Henrik Nimb betyder meget.

Fagligt er der fyldt godt på, og i takt med færdighederne har han fået udfordringer, som bl.a. resulterede i, at han stillede op til DM i cater og fik en bronzemedalje. Nu fortsætter han ad den gastronomiske vej, da han har fået kokkelev-plads på en københavnsk restaurant.

- Nu er det jo ikke, fordi det her skal udvikle sig til en roseklub, men Anders skal have ros. Han er dygtig og engageret. Jeg må se at finde en, der er lige så god, når han nu rejser, siger Hans-Henrik Nimb, der har en ganske enkel opskrift på, hvordan man kommer i gang med at skabe et godt arbejdsklima, og han holder ikke opskriften tæt ind til livet. Her er den: - Hvis du selv møder glad på arbejde hver dag, så smitter det helt automatisk.