



Kvinnherad Vekstbedrift med nytt produksjonskjøkken. F.v: Magnhild D. Fjell, Marianne Sjø og Anne Marit Vågen ( fagkokk ).

**Kvinnherad Vekstbedrift er i utvikling. Det siste er nytt catering og kantinekjøkken som produserer og leverer kald og varm mat til møte, kurs, konferansar, selskap og bedrifter. Tiltaket kan gje arbeid til 6 personar. Ansvarleg kokk er Anne Marit Vågen frå Åkra, bur på Husnes. Ho har morsslekta si frå Rød i Uskedalen.**



[Varm mat er på veg ut for levering til NORSAFE sitt kurscenter på Årsnes.](#)

Dagleg leiar på KV, Tor Vidar Sælre, fortel til Uskedalen.no at verksemda må vera i utvikling. For tida er det etterspurnad etter mat og vask. Tekstilavdelinga som var stor ein gong, er redusert i areal og aktivitet. Det nye kjøkkenet, som er avdelt frå resten av møtelokale, er godkjend av Mattilsyner og produserer for sal. Nytt og betre utstyr er på plass, mellom anna stort industrikjøleskåp. Alle med arbeidet sitt på kjøkkenet, har uniformer.

Anne Marit Vågen er kokk med fagbrev frå kantinedrift i STATOIL, Stavanger. Etter eit kortare arbeid i banken DnB, fekk ho seg jobb i Kvinnherad Vekstbedrift. Ho er med dette ansvarleg for dei arbeidsteningsplassane som er lagt til kjøkkendriftinga. Av kald mat vert det mellom anna levert snittar, rundstykke, baguettar og smørbrød. Alt i dag vert det laga og levert 10 kaker i veka. Av varm mat går det for meste på suppe, lapskaus og varm karbonade. Det er sjølvstøtt høve til å tinga møterom med mat.

Det er meir nytt på gang på KV, noko vi vil koma attende til i eit eige innlegg.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal