



Far til to og snart fødevareteknolog

Tekst og foto: Rebecca Maria Tinggaard

Rune Noesgaard(33) er uddannet bager, men en rygskade gjorde det nødvendigt for ham at vælge en anden branche.

Meget vand er løbet i åen siden – I dag læser Rune til Procesteknolog/fødevareteknolog hos Erhvervsakademi MidtVest og om ganske kort tid er han færdiguddannet.



...Tager det fulde ansvar for de opgaver jeg sidder med

Vi møder Rune i hans praktik hos brødproducenten Lantmännen Unibake i Holstebro.

Kvalitets-sikring

Runes primære opgave i praktikken er, at sikre brødets kvalitet.

Arbejdsgangen foregår derfor både på kontoret, men også i kittel ude i produktionen. Et arbejde der kræver meget struktur, men også en hel del talbehandling og statistik – Opgaver som Rune sætter stor pris på. En af de større opgaver Rune Noesgaard sidder med, er bl.a. at opbygge et nyt brødbedømmelsessystem – Et stort ansvar, men det kan Rune godt lide, *jeg er en person, som altid tager det fulde ansvar for de opgaver jeg sidder med.* Netop ansvarsdelen betyder så meget for den 33årige familiefar og fuldtidsstuderende, at drømmejobbet ligger indenfor ledelse.

Win win hos Lantmännen Unibake

Rune har været rigtig glad for praktikken hos Lantmännen Unibake, for som han siger: *Det er en kanon arbejdsplads – venlighed er helt gennemgribende på den her fabrik.*



Under besøget fornemmer man hurtigt den lune omgangstone. På kontoret sidder Rune med to medarbejdere heriblandt afdelingsleder Ida Hestbæk.

Kvalitetslederen er yderst tilfreds med at have praktikanter - *praktikanten kommer med et friskt pust udefra samt energi og nye øjne. Det giver os en mulighed for, at blive videnskabsmæssigt opdateret på nye metoder o. lign.* Ida Hestbæk er selv uddannet indenfor faget, nemlig som levnedsmiddelt tekniker.

Til spørgsmålet om, hvorvidt Rune har oplevet, at kunne bidrage virksomheden med nyt svarer han, *ja, jeg har nogle andre indgangsvinkler til nogle ting end de har.*