

Galten-restauratør hyldet som årets erhvervsmand

Den tredobbelte krovært, 36-årige Heine Schriver, modtog i aftes Skanderborg Kommunes Erhvervsudviklerpris

GALTEN/SKANDERBORG: Han har haft fart på, den unge kok og konditor Heine Schriver - siden han for godt fem år siden vendte hjem til barndomsbyen Galten og overtog driften af byens gamle kro - Restaurant Gl. Høver.

Kort efter overtog han driften af Restaurant Lillering Skov og i 2007 udvidede han igen - med overtagelse af Restaurant Venge Kloster.

Kun 36 år gammel har Heine Schriver opbygget en blomstrende kro-virksomhed - med et halvt hundrede ansatte, et flot renommé og nok at se til også i disse krisetider.

Og i aftes bragede bifaldet i den store sal i Kulturhuset i Skanderborg, da Heine Schriver blev kåret som Årets Erhvervsudvikler



- Jeg er både glad og stolt, bæret og ydmyg over at modtage denne pris, sagde Heine Schriver -her ved det medfølgende kunstværk sammen med Anja Ellersgaard Basse (tv.) og Marianne Kristensen fra Skanderborg Erhvervsudvikling. Foto: Niels Jørgensen

2009 i Skanderborg Kommune.

Det skete i forbindelse med kommunens nytårskur for det lokale erhvervsliv, der samlede repræsentanter for mange brancher, politikere, embedsmænd og andre aktører - i alt op mod 150 - til et par hyggelige timer.

Prisen uddeles af Skanderborg ErhvervsUdvikling.

Heine Schriver var indstillet af Galten Markedsføringsforening, GMF, og vandt i konkurrence med en række andre kvalificerede kandidater.

Formanden for GMF, apoteker Inger Rasmussen, motiverede prisen.

- I krisetider kan det være svært at udvikle og prøve noget nyt. Men det

har Heine Schriver gjort på flotteste vis. Han har udviklet omsætningsmæssigt, men også fagligt. Hans forretninger er blevet flere, og han har endda fået en internetbutik godt i gang som en del af foretagendet.

Selv om Heine har nok at se til, og i øvrigt er ret genert, så er han også et menneske, der gerne øser

ud af sin store viden og erfaring. Det har ikke mindst hans lærlinge stor glæde af - og det er ikke tilfældigt, at hans elever jævnligt vinder medaljer ved kokke- og konditormesterskaber, tilføjede Inger Rasmussen, før hun overrakte prisen til Galten-restauratøren.

Udover ære og diplom består prisen af et stort kunstværk, der kan vente en hædersplads i en af kroerne.

Heine Schriver takkede varmt for hæderen.

- Jeg er både glad og stolt, bæret og ydmyg over at modtage denne pris. Det luner altid, når ens arbejde bliver anerkendt, sagde han og lovede, at han fortsat vil forsøge at være en katalysator for nye udviklings-tiltag i lokalområdet.

Et nyt udspil fra hans side kan meget vel blive en café eller et desserthus et sted i kommunen, fortalte han bagefter Midtjyllands Avis.

- Jeg kigger på mulighederne, men det skal være bæredygtigt.

Prisen skal fejres på festlig vis med personalet, og hvordan det skal ske, vil Heine nu give en grundig overvejelse.

- Jeg kunne slet ikke have

gjort det uden mine gode medarbejdere - og støtten fra mine forældre. Det er også derfor, jeg har taget min far og mor med her i aftens, sagde han.

- Måske er det i virkeligheden dem, der er mest stolte.



Kok og konditor Heine Schriver, Restaurant Lillering Skov og Høver Kro i Galten, er ikke mindst kendt for sine flotte desserter.

Arkivfoto: Torben Larsen