

Restaurang VÄRLDEN

Hallå där...

🕒 10-12-08 11:17

... Martin Karlsson, kökschef på Helenaskolan i Skövde, som just gjort ett två dagar långt studiebesök/gästspel i köket på Annerstaskolan i Huddinge. Blev du inspirerad?

– Ja, verkligen! Michael Bäckman som är kökschef på Annersta har ett bultande mathjärta och det är bara att passa på och suga i sig. Till skillnad från mig har han många elever med utländsk bakgrund i sin skolrestaurang, vilket präglade maten han lagar. Det var mer smak och häftiga kombinationer som var helt grymma!

Kan du ge något exempel?

– Leverlåda med skirat smör och råörda lingon à la Finland har inte jag lagat förut men herregud vad det var gott! Och just nu står vi och gör smörgåstårter till en catering där den ena är helt vegetarisk och fylls med fetostkräm i stället för majonnäs och den andra med skaldjursröra som kryddas med massa chili!

Men ditt lag vann ju faktiskt över Mickes i Skolmatsgastro i våras – hade det inte varit bättre att han lär av dig i stället för tvärtom?

– Haha, vi har nog lärt av varandra under de här dagarna. Men Micke är äldre och har betydligt mer erfarenhet än vad jag har. Det finns alltid saker att snappa upp och som man kan använda sig av hemma.

Vad tar du med dig hem nu då?

– Att våga mer. Våga krydda, våga ta ut svängarna – och aktivt söka nya och bättre produkter genom att tala direkt med en säljare ibland i stället för att sköta allt via datorn. Jag tror att det är jätteviktigt att få till fler sådana här utbyten för att sprida goda idéer och höja statusen på yrket – Micke kommer säkert att skicka någon av sina medarbetare till oss framöver.

Hur kom ni på idén?

– Vi har haft kontakt via Facebook sedan Skolmatsgastro och vi har snackat mycket om att jobba i varandras kök. Det är ju inte gratis, varken att resa i väg eller vara borta flera dagar från köket eftersom någon måste ersätta mig, men min chef Eva Sundberg ser det som en form av fortbildning som kan bidra med något positivt även för kollegerna därhemma.

Men är det inte lite läskigt att lämna tryggheten i det egna köket?

– Haha, jo, man känner sig som en nybörjare när man kliver in i ett nytt kök och inte hittar någonting men det då släpper ganska snart. Det handlar om att kliva över en tröskel och vara öppen för nya intryck. Jag kan verkligen rekommendera fler att göra sådana här utbyten.



Av Agneta Renmark



Restaurangvärlden ägs av Forma Magazines AB. Forma Publishing Group AB har beslutat att förändra koncernens organisation så att tidskriftsörelsen från april 2010 drivs genom det helägda dotterbolaget Forma Magazines AB. Forma Publishing Group är ett av Sveriges största förlag och dotterbolaget Forma Magazines AB har idag verksamhet i Sverige, Finland och Estland. Fler webbplatser från Forma

Magazines: icakuriren.se, leva.nu, halsa.se, kattis.se, market.se, icanyheter.se, och restaurangvarlden.se.