

ÅRETS Servitör .09

Semifinalisterna i Årets Servitör är klara

Finns Sveriges bästa servitör på Operakällaren, Vendel Ales Stenar eller Grythyttans Gästgivaregård? Nu är sex servitörer klara för final i Årets Servitör som går av stapeln den 2 november.

Den 2 november anordnas Årets Servitör, tävlingen för Sveriges matsalsproffs. Nu har juryn valt ut sex semifinalister bland de inskickade bidragen. Dessa kommer att testas både teoretiskt och praktiskt under semifinalen, där tre går vidare till en final som innebär servering för publik och jury och uppdukning av ett eget bord.

Tävlingen hålls i Spegelsalen på Grand Hôtel den 2 november och är öppen för branschpublik och media från 13.00. Deltagande måste meddelas i förväg till: david.k@mentoronline.se. Vinnaren av Årets Servitör meddelas på Restauranggalan samma kväll, runt 19.00. Läs mer på www.aretsservitor.se.

Semifinalister i Årets Servitör 2009

Carl Frosterud

Arbetsplats: Operakällaren, Stockholm

Kort om Carl: 29 år och bor i Stockholm. Ursprungligen från Västervik. Arbetar som hovmästare och sommelier på Operakällaren. Tidigare arbetsplatser: bland annat Berns, Restaurang J, Storstad och Stora Hotellet i Linköping.

Därför brinner jag för matsalsarbete: "Helheten, att få ge gäster en helkväll från ankomst till avsked, en kväll de inte kommer att glömma. Det bästa med det är att man alltid får en direkt respons. Det är inte många andra branscher man kan jobba så nära andra människor."

Marie Larsson

Arbetsplats: Albert Kök Hotell & Konferens, Trollhättan

Kort om Marie: 37 år och bor i Vänersborg. Marie har gått den långa vägen i yrket, från diskare till restaurangchef. Har bland annat utbildat sig till Master of Whisky.

Därför brinner jag för matsalsarbete: "Jag älskar att träffa nya människor som jag ska tillmötesgå på olika sätt och att få vara med och påverka gästernas upplevelse. Matsalsarbetet blir också roligare och mer utvecklat ju mer kunskap och engagemang man har."

Sarah Schagerström

Arbetsplats: Toftaholm Herrgård, Värnamo

Kort om Sarah: 23 år och bor i Ljungby. Har tidigare jobbat som kock och ser det som en fördel att också ha jobbat i köket och sett matsalsarbetet från den sidan.

Därför brinner jag för matsalsarbete: "Jag tycker om att träffa nytt folk och tycker det är extra kul att ha gäster från andra länder. Jag vill ge gästen en avkopplande upplevelse oavsett om det bara gäller en lunch eller en romantisk weekend. Jag ser en utmaning i att hitta ett problem där jag kan komma på en bra lösning."

Caroline Björkman

Arbetsplats: Grythyttans Gästgivaregård, Grythyttan

Kort om Caroline: 21 år, ursprungligen från Östhammar. Caroline har tidigare arbetat bland annat på Conventum kongresscenter i Örebro, Furuviks brygga och Axmar brygga.

Därför brinner jag för matsalsarbete: ”Att vända en missnöjd gäst till att tycka att de fick mer än de förväntat sig är en underbar känsla. Anledningen till att jag älskar branschen är att jag varje dag på arbetet får veta något mer, jag älskar kollegorna och fortfarande vill jag gå till jobbet för att visa gästerna hur en underbar och snygg restaurangupplevelse går till.”

Mikael Johansson

Arbetsplats: Vendel Ales Stenar, Kåseberga

Kort om Mikael: 26 år och upp vuxen i Dalby utanför Lund. Utbildad kock som hamnat i matsalen och kan nu inte tänka sig något annat. Tidigare arbetsplatser bland annat Grand Hotell i Lund, Behrn Hotell i Örebro och Carlssons Trädgård i Lund.

Därför brinner jag för matsalsarbete: ”Det roligaste under skoltiden var när man fick tända eld på något vid flamberingsvagnen eller tranchera en gås till ”gåsamiddan”. Att känna stoltheten över att behärska hantverksdelen av serveringsyrket och den upplevelse det blir för gästen är det som jag tycker är bäst med matsalsarbetet. Och så klart att bevara ett hantverk med tradition.”

Sanna Blomquist

Arbetsplats: Rolfs Kök, Stockholm

Kort om Sanna: 22 år från Bromma i Stockholm. Började sin restaurangkarriär när grannen i Bromma, Pontus Frithiof, behövde en garderobiär. Efter det blev hon förälskad i branschen och valde den istället för ekonomijobbet hon hade planerat. Läst journalistik på Poppius och är snart klar med sin sommelierutbildning.

Därför brinner jag för matsalsarbete: ”Människor och gastronomi är det jag vill jobba med. Jag vill ge mina gäster på Roffes en resa i gastronomins värld och varje dag sträva efter att överleva en service på ett lite enklare och bättre sätt. Jag har nog världens tuffaste jobb, men älskar varje minut!”

Årets Servitör arrangeras av tidningen RS – Restauranger & Storkök i samarbete med Restauranghögskolan Grythytte Akademi och Restaurangakademien.

Bilder på semifinalisterna kan mejlas vid behov, kontakta david.k@mentoronline.se eller lana.i@mentoronline.se

Jury för Årets Servitör består av:

Jens Dolk, Svenska Dagbladet

Maria Edblad-Rogell, KonsultMer

Annelie Öster, Restauranghögskolan Grythytte Akademi

Ulrika Karlsson, Krakas Krog

Jessica Lindblad-Landell, Fredsgatan 12

Björn Persson, Kock & Vin

Krister Dahl, Kocklandslaget

Tidningen RS – Restauranger & Storkök är en del av Mentor Communications AB. Mentor Communications AB är ett helägt dotterbolag inom Mentor Onlinekoncernen. Mentor Online AB är Skandinaviens ledande leverantör av branschriktad information mellan företag. Mentor besitter unik kompetens när det gäller att samla in, analysera, värdera, kommentera och sprida kvalificerad branschinformation till beslutsfattare i näringsliv och förvaltning.