

# Fotboll i köket

**Mer kärlek**, lämna skrivbordet och fokusera på gästerna. Det är krögaren och tidigare kostchefen Johan Anderssons bästa ledarskapstips för alla som jobbar i kökssvängen.

**D**et grundläggande vare sig man är kostchef, kökschef eller krögare är att man älskar mat, att man gillar att träffa sina gäster och tycker om människorna man leder.

»Alla kan man inte gilla men det ingår faktiskt i chefsjobbet att försöka se goda sidor även i personer som man helst vill spola ner«, säger krögaren Johan Andersson, före detta kostchef i Bergs kommun och numera även utbildare av offentlig måltidspersonal.

Han tycker att det finns stora likheter mellan fotbollsplanen och köket. Det handlar om lagarbete och »att spela på bästa fot« (begrepp myntat av Pia Sundhage, förbundskapten i svenska damfotbollslandslaget).

**»DET BETYDER ATT** man ska ta fram styrkorna hos var och en men även att man synliggör svagheter så att inget sopas under mattan«, säger Johan Andersson, och förklarar att om detta ska vara möjligt så måste man som chef ta makten över kalendern.

Aldrig fylla den mer än till 60 procent – resten av tiden är till för att besöka köken och personalen och att prata med gästerna.

»Ge en gamling en kram på ett äldreboende och snacka lite skit med några gymnasieelever om deras favoriträtter. Hur ska man få till bättre logistik och smartare matsedlar om man inte engagerar sig i själva verksamheten?«



Johan Andersson.

## »Ibland är det sunt att helt enkelt konfrontera och säga sanningen«

Johan Andersson har också en del tankar kring det här med rättigheter och skyldigheter. Som kostchef häpnade han många gånger över vilka rättigheter vissa medarbetare tog sig för att det passade dem bäst. Stack hem lite tidigare, sjukskrev sig konsekvent vid storhelger och uppförde sig illa mot gäster och arbetskamrater.

»Jag vet att detta är som att svära i kyrkan, men ibland är det sunt att helt enkelt konfrontera och ärligt säga



## Johans tankvärdheter

**KÄRLEK.** Det tar lika lång tid att göra en hyfsad sås och en jåkligt god sås. Skillnaden är bara att man måste se gästen bakom kastrullen. En bra organisation uppstår när det finns glädje i att ge någon annan en bra upplevelse.

**ÄT MATEN.** Låter helt självklart men är tyvärr inte verkligheten i många kök. Efter 30 år i restaurangbranschen fick jag en chock när jag som kostchef fick se att personalen hade med sig matlådor till jobbet. Helt galet! Genom att själv äta maten kvalitetssäkrar man den också – och pratar mat på rasten.

**FOKUS.** Glöm aldrig vad verksamheten och skattepengarna är till för: maten och gästerna.

sanningen. Om någon vantrivs med kollegor och arbetsuppgifter, varför alls jobba kvar då?

Alla förtjänar att behandlas med respekt och få en andra chans, men tar man inte den så finns det inget som försvarar att vissa personer är ut och är in tillåts förpeta arbetsgrupper som i stället skulle kunna blomma.«

»Det är gästerna som betalar vår lön. Då måste man inse att vi först och främst är här för dem.«