

Altia krOgfolk-hjälpen.

Ett välkommet stöd till drabbade i besöksnäringen

Coronakrisen har försatt besöksnäringen i en mycket tuff situationen och många verksamheter går på knäna. Nu startar Altia krOgfolk-hjälpen - stipendium för utbildning och utveckling inom restaurangbranschen, vilket frontas av profiler i branschen och finansieras av Altia.



I Sverige har vi en livskraftig bar- och restaurangkultur. Den är en del av vårt samhälle, våra städer och våra liv. De senaste åren har det skett en fantastisk utveckling. Våra cocktailbarer är härliga miljöer i världsklass som får stor uppmärksamhet internationellt, några är rankade bland de bästa barerna i världen.

Svenska Kockar hamnar på topplaceringar i de mest prestigefyllda matlagningstävlingarna. Och det finns en lång rad stjärnkrogar runt om i landet samt massor av fina restauranger med god, vällagad mat.

Det senaste decenniet har vi sett hur en strid ström av mat- och dryckesturister har valt att resa hit för att få uppleva vår fantastiska gastronomi och duktiga bartenders.

Så här såg det ut fram tills för bara några veckor sedan. I kölvattnet av coronakrisen gapar nu stolarna tomma i barer och restauranger. Krogägare vittnar om omsättningsminskningar på upp mot 90 procent och många befarar att de inte kommer att överleva. Som en följd har många varit tvungna att permittera och säga upp personal, och det finns de som redan har gett upp och lämnat in konkursansökan. Allt detta trots att branschen i grunden är välmående.

Altia vill bidra till framtidstro

Vin- och spritföretaget Altia vill nu stötta de restauranganställda och skapar därför Altia krOgfolk-hjälpen. Det är ett stipendium för utveckling och vidareutbildning inom restaurangbranschen som kan sökas av alla som arbetar inom krog-, bar- och

hotellnäringen samt har en ambition och vilja att utvecklas. Stipendiet ska gå till en utbildning som främjar detta.



– Vi är passionerade för restaurangbranschen och jag personligen har arbetat nära den i nästan tjugo år, och har på så sätt haft glädjen att följa många entreprenörer och krögare under lång tid. Många av dem är både mina kunder och vänner och de ser nu sina livsverk försvinna i en exceptionellt utsatt situation, säger Helena Lindquist försäljningsdirektör på Altia.

Det är inte bara Helena Lindquist, utan hela Altia, som känner stor oro för sina vänner, kollegor och kunder. Alla i företaget vill på något sätt bidra till att svensk restaurang- och barkultur kan fortsätta att blomstra. Det var i den andan som en av medarbetarna på Altias restaurangside kom upp med idén om Altia krOgfolk-hjälpen.

– Vi älskade direkt förslaget och kände att det här var något vi ville satsa på. Så vi satte full fart med att forma idén och kontaktade några välkända profiler i branschen som bidrar med ovärderlig kunskap för att göra detta möjligt, säger Helena Lindquist.

Stipendier finansierade av Altia

Stipendierna riktar sig till anställda inom restaurangbranschen som har påverkats negativt av coronakrisen. De som söker har möjlighet att få hjälp med hel- eller delfinansiering av utbildning inom restaurangnäringen. Det kan till exempel vara någon som vill bli sommelier eller vill gå kurser inom matlagning, service, ledarskap, försäljning eller ekonomi. De som tilldelas stipendium får dessutom en plats i Altia Academy, en certifierande utbildning till spritsommelier.

Stipendierna finansieras av Altia som både avsätter en grundplåt, och dessutom donerar 5 kronor per såld flaska av O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin.

– Sammantaget hoppas vi kunna finansiera en hel klass studenter under 2020, säger Helena Lindquist.

I kommittén som väljer ut stipendiaterna finns representanter från Altia och

restaurangnäringen: Fredrik Eriksson, kock och krögare på Långbro Vårdshus och Nationalmuseum, Hedda Bruce, välrenommerad bartender på Tjoget, Jens Odén delägare ESS Group Restaurangdrift AB samt Helene Söderberg, driftchef på Ekstedt.

– De är alla viktiga representanter för branschen som bidrar med sina erfarenheter i urvalsprocessen. De har gedigen kunskap från olika delar av bar- och restaurangnäringen och kan med stor trovärdighet hjälpa oss att satsa på rätt kandidater för stipendiet, säger Helena Lindquist.



Krögarna känner av krisen

Då Nationalmuseum tillsvidare håller stängt är det, enligt Fredrik Eriksson, just nu omöjligt att driva den restaurangen. Där pågår förhandlingar om hur detta ska lösas framöver.

Samtidigt är han tacksam över att så många stamgäster fortfarande kommer till Långbro Vårdshus, där personalen har korttidspermitterats. När folk o folk når honom på telefon vid femtiden på fredagen berättar han om de tjugotalet gäster som just då satt på uteserveringen och drack rosévin och öl i fredagssolen. De tackade honom för att Långbro fortfarande håller öppet.

– Vi måste agera här och nu, på samma gång som vi bör ha ett tidsperspektiv framåt. Någonstans långt där framme blir det en ny tid och ett nytt restaurangliv, som säkert kommer att se lite annorlunda ut. Kunskap kommer alltid att ligga högt upp på efterfrågan, vilket Altia har insett. Och det är positivt att de uppmuntrar yngre personer att stanna i branschen. Det kommer att finnas gott om jobb och ett stort behov av personal, säger Fredrik Eriksson.



Stipendiet räddar stjärnskott kvar i branschen

Jens Odén driver både nattklubbar, restauranger och hotell i Göteborg, bland annat Brasserie Lipp, Port Du Soleil, Zamenhof och Hotel & Ristorante Bellora. Nattklubbarna har de stängt helt och i de andra verksamheterna upplever han ett omsättningstapp på 50 - 90 procent, beroende på dag i veckan. De har permitterat personal på samtliga verksamheter och är tacksamma över att de än så länge slipper varsla.

– Ändå är stämningen i vår grupp fantastisk. Vi är ingenting utan vår personal och den här resan gör vi tillsammans.

– När Helena ringde och frågade om jag ville vara med i Altia krOgfolk-hjälpen svarade jag ja direkt. Vi behöver alla vara med och gjuta mod på något sätt idag – i hela vårt samhälle, men framför allt i vår bransch just nu. Hitta vägar där folk kan få stimulans och inspiration och ta det härliga som vi lever för vidare. Det här projektet från Altias sida är ett av många jättefina engagemang vi kan se växa fram idag, fortsätter Jens Odén.



Tjoget finns med på The World's 50 Best Bars-listan och har blivit utsedd till Sveriges bästa bar ett antal gånger.

– Vi har märkt en stor skillnad på att folk inte går ut på samma sätt som tidigare, men vi har fortfarande många stammisar som stöttar oss. Jag har många branschkollegor som har varslas, därför tycker jag att Altias initiativ är så otroligt bra. Då kanske vi förhoppningsvis får ha kvar både nuvarande och kommande stjärnskott i branschen, säger Hedda Bruce.

Det finns nog ingen krog som inte har påverkats av krisen, men många anpassar sig på olika sätt för att klara sig. Helene Söderberg på Restaurang Ekstedt berättar att de hade ungefär 75 procent internationella gäster innan coronakrisen. Alla försvann över en natt.



– Nu har vi lagt om menyerna och skapat en lite billigare meny som vi har gått ut med i sociala medier. Det har lockat många svenskar och på det sättet har vi förskonats något. Extrapersonal samt provanställda har dock sagts upp och Helene betonar osäkerheten som råder och att de planerar från dag till dag.

– Jag tycker att Altia krOgfolk-hjälpen är ett mycket välkommet initiativ. Själv brinner jag mycket för att höja statusen för servisen. De drar ett tungt lass och gör ett fantastiskt jobb varje dag med att ta hand om alla gäster. Det skulle vara helt underbart om de genom Altia krOgfolk-hjälpen kunde få möjlighet till extra uppmuntran och vidareutbildning, säger Helene Söderberg.

Fakta



Stipendiet delas ut 2 gånger under 2020. Sista ansökningsdag är 1 juni respektive 1 oktober 2020. Ansökan kan skickas in omgående. Mer information samt ansökningsformulär finns nedan samt på Altia krOgfolks Facebooksida.

Ladda ner ansökan

Ansökningsformulär Altia KrOghjälpen



O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin

Systembolagsnummer: 82855

289,00 kr

Stipendierna finansieras av Altia som både avsätter en grundplåt, och dessutom donerar 5 kronor per såld flaska av O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin.

O.P Anderson Distillery Organic Dry Gin är en aromatisk gin med klassisk kryddning men där vi adderat anis och fänkål, två av de ingredienser som definierar O.P. Anderson Aquavit. Det ger vår gin en liten touch av lakrits.