

Hélène Bagge ny utbildningsansvarig på Restaurangakademien

”Hélène Bagge är ingen ny profil på Restaurangakademien utan har arbetat som kommunikationsansvarig och spindel i nätet sedan mars 2008. Nu har hon dock fått utökat ansvarsområde. Det innebär att hon har helhetsansvar att utveckla, förädla och förnya utbildnings- och kurssortimentet på Restaurangakademien. – Jag kommer att lägga stort fokus på det här och ta hjälp av vår ”Advisory board” för att lyssna in branschen. Den består av erfarna profiler på olika positioner i branschen såsom Mikael Lott (Krägga Herrgård), Mona-Marleen Antonson (Scandic Hotel Hasselbacken) och Andreas Hedlund (Pontusgruppen). Vi har också flera rörliga medlemmar bland dessa som växlar utefter behovet. Hélène ska dessutom röra sig mer aktivt ute på mässor och seminarier för att scanna av behovet av utbildning. – Vi har redan påbörjat ett utbildningsprogram riktat mot offentlig sektor där vi ser att behovet är stort. Ett exempel är kurser speciellt utformade för att höja kvaliteten på kompetensen i skolrestaurangerna. Hélène började sin karriär i servisen på kvarterskrogar i Paris. Efter att ha kommit hem arbetade hon kallskänka i Stockholm. – Då kände jag att jag behövde mer kunskap och arbetade gratis som lärling för Markus Löfgren, kökschefen på Restaurangakademien i ett år för att sätta mig in i branschen. Därefter studerade Hélène några år vid Grythyttan men avslutade sina studier på distans för att vara stjärnkocken Markus Samuelssons högra hand New York i ett år. Efter att ha kommit hem startade Hélène eget och arbetade som receptkreatör och matstylist. – Då blev jag tillfrågad om jag ville vara butikschef för nystartade Albert & Jack’s bageri och deli på Engelbrektsgatan. Det var en nyttig erfarenhet men när jag efter ett halvår träffade Hanna Halpern på en nätverksträff, frågade hon jag ville komma tillbaka till Restaurangakademien. Den här gången var det som kommunikatör, det tvekade jag inte en sekund på att tacka ja till, fortsätter hon. Restaurangakademien ligger i centrum av det som om ett par år, ska stå färdigt som matstaden. Platsen är slakthusområdet vid Globen, där alla matgrossister ligger på rad. Hélène beskriver Restaurangakademien som ett nav i det gastronomiska Sverige. – Vårt uppdrag är att driva svensk gastronomi och det gör vi med framgång tack vare det enorma nätverk vi har. Med hjälp av det, vidareförmedlar vi expertisen ut i branschen. Vi är bland annat centrum för Årets Kock, vi vidareutbildar restaurangbranschen och arrangerar seminarier, debatter och pressträffar. Att utbilda inom mat och dryck är vårt huvudsakliga uppdrag. Målsättningen är att höja kvaliteten på krogen men också för att hjälpa restaurangerna att förbättra sin lönsamhet. Hélène följer hela tiden upp resultaten på de utbildningar RA genomför. Hon beskriver som exempel, hur en utbildad sommelier kan öka vinförsäljningen på sin krog med 40 procent. – Nu har vi precis satt igång en souschefutbildning för att vi har sett ett stort behov i restaurangköken. Många duktiga kockar sätts på den posten för att de är riktigt bra på att laga mat. Det vi hjälper dem med på vår utbildning, är den organisatoriska delen såsom ledarskap, ekonomi och miljöarbete. – Jag brinner för alla våra utbildningar mitt hjärta slår lite extra för att höja arbetsglädjen och stoltheten hos de kockar som arbetar inom offentlig sektor. Det finns så många hjältar som arbetar i det tysta. Dem jobbar jag aktivt på att nå på olika sätt, avslutar Hélène.”