

Koll på din sommelier - Kenny Svedenlund

”Till slut kände Kenny att det var dags att utveckla sig ytterligare och sökte därför in till det treåriga programmet i sommelier- och måltidskunskap vid Grythyttan. Han antogs 2005 och skulle nu under tre års tid för första gången fördjupa sig i kvalitetsvin, tidigare hade han mest sett vin som en dryck vilken som helst. Vid sidan om studierna fortsatte Kenny att arbeta som bartender i Örebro. Direkt efter examen kände han sig färdig med Örebro, och tack vare kontakt med Ulrika Karlsson, som vid tiden anlätades som konsult på Mathias Dahlgren, fick han jobb i både den enstjärniga **Matbaren** och den tvåstjärniga Matsalen. Där blev han kvar i ett år. Nästa anhalt blev den italienska restaurangen **Vapiano**, där han började 2009 och först var restaurangchef, men snart tog jobbet att leda kvalitetssäkring, utveckling och utbildning inom den växande koncernen. Den tjänsten trivdes han mycket bättre med, och det är i ren rollen vi möter Kenny idag. **Vapiano, vad är det för typ av restaurang, och vilken är gästen som kommer till dig?** Det är ett italienskt restaurangkoncept som grundades i Tyskland för tio år sedan, och som har funnits i Sverige som franchiseföretag sedan 2007. Så småningom ska det finnas tio restauranger i Sverige och tio i Norge, men för närvarande finns det tre i Stockholm och en i Malmö. Senare i år öppnar vi ännu en i Malmö och en i Oslo. Fokus ligger på italiensk mat och dryck, vi kallar konceptet ”fresh casual dining”, som ett slags mellanting mellan fast food och fine dining. Maten förbereds i köket på förmiddagarna, packas sedan i portionsstorlek, och sedan slutför vi tillagningen vid bordet framför gästerna på kvällarna. Tanken är att det ska vara fräscht, nylagat och gärna närproducerat. Restaurangerna är stora, vi har upp mot 700 gäster per dag, och gästerna är till allra största del 18-35 år, men vi har också äldre gäster och affärgäster. Här gäller det att hålla tempot och ambitionen inom service och kvalitet är mycket hög. **Hur ser utbudet av vin och öl ut, och hur arbetar ni med dryckerna?** Vi har 30 viner, italienska, av vilka fem är lite exklusivare från exempelvis Montalcino och Barolo, och 25 viner av bra men billigare kvalitet säljer vi på glas för 65 till 145 kronor. Påslagen är förhållandevis små, 300 till 400 kronor per flaska för de bästa vinerna, och det gör att vi också säljer mycket av bra viner. För oss är det viktigt att gästerna får en upplevelse av vinet, inte bara att vi tjänar pengar. Tack vare att vi har så många gäster som dricker vin, tar vi igen de låga påslagen genom en större försäljningsvolym. En sak som skiljer oss från de flesta restauranger, är att vårt husets vin, som vi tar in med egen etikett genom importören Vingruppen, inte är vårt billigaste vin. Det ligger nog i mitten av skalan prismässigt. Vi har också 15 olika öl och cidere. **Vi talade lite om att all personal på landets restauranger inte är sommelierutbildade och heller inte behöver vara det, men att du försöker fortbilda din personal till den kunskap de behöver. Hur går det till?** Vi har ju mest ung personal som vi har anställt för att de är intresserade och duktiga på att ge service. Drycker och mat utbildar vi dem i. Vi har ett särskilt program som jag följer när jag utbildar handledarna i alla grunder inom vintillverkning, vinets värld och mat och dryck. De utbildar sedan personalen och därefter gör jag ett uppföljningsarbete med varje anställd. Det är fantastiskt kul att se hur otroligt intresserade de är. En skillnad från många andra restauranger är att här hos oss går alla viner och öl från våra

bartenders, som därför måste veta extra mycket om drycker, inte bara sprit och cocktails. **Du har ju en bakgrund på lite finare restaurang också. Hur skulle du vilja förklara skillnaderna i arbetssätt, och i den känsla du får av de olika typerna av arbete?** Det är såklart helt olika typer av restauranger, men en sak som skiljer totalt är att man på Mathias Dahlgren hela tiden försökte utveckla sig själv för att ligga i fas med den höga prestige och kvalitet som restaurangen har. På Vappiano försöker jag istället utbilda och utveckla alla mina medarbetare, i allt från hur arbetet ska struktureras och hur vi ger service, till vad vi serverar för mat och dryck, och hur vi tar emot gästerna. **Vin av god kvalitet har ju fått en stark position på många restauranger i Sverige, men du är inte riktigt nöjd med hur kaffet behandlas på restaurangerna. Vad tycker du att man gör för fel?** Det största felet är väl att man inte har kunskap om kaffe och hur riktigt bra kaffe görs och serveras. Samtidigt man serverar en kopp dåligt kaffe vid ett bord, kan man dekantera en superexklusiv bourgogne vid bordet bredvid. Det känns inte helt balanserat. Nej, det saknas kunskap, man förstår nog inte att det är upp mot 15 olika faktorer som påverkar kvaliteten från kaffebönan till färdig kopp kaffe, och inte heller har man tillräckligt bra kaffemaskiner. Sedan tror jag i och för sig att vi har en ganska slarvig kaffekultur i Sverige, eftersom vi i alla tider har druckit vanligt bryggkaffe. Som gäster ställer vi nog inte tillräckligt höga krav på kaffet, och vi kanske inte ens orkar eller har lust att vänta på en riktigt god, välgjord kopp kaffe. Nog är det väl ändå lite märkligt att de coffee shops vi ser ute på stan, är så mycket bättre på att göra kaffe än vad krogarna, även de bästa, är? **Tror du det är svårt att rätta till problemet, eller snarare, vad borde krögarna göra?** Det kommer nog att ta tid innan problemet är löst, men jag tror att kaffet kan vara nästa stora grej inom krogen. Men det räcker tyvärr inte med att man väljer ett riktigt bra kaffe, man måste också ha någon som kan förädla det. Jag skulle vilja se en utbildad barista i matsalen på de bästa restaurangerna som arbetar med samma stolthet och kunskap som en sommelier gör med vin. Om vi gör så, kommer gästerna till slut att förstå skillnaden mellan vanligt kaffe och ett riktigt bra, och med tiden kommer de också att kräva att kaffet är bättre. Jag tycker också att man ska investera i en riktigt bra kaffemaskin. De kostar allt från 60 000 till 120 000 kronor, förvisso mycket pengar, men det är det väl värt. Vi har ju alltid stora påslag på kaffet, så investeringen betalar sig alltid. **Vart vänder man sig om man vill lära sig mer om kaffe, finns det några bra utbildningar?** Så vitt jag vet finns det inga riktiga kaffeutbildningar motsvarande sommelierutbildningarna, men det går att köpa till kurser när man köper en kaffemaskin. De baristas som arbetar för kaffeföretagen är verkligen duktiga. Förhoppningsvis blir det ändring på detta, och jag är säker på att det finns en marknad för att arrangera kaffeutbildningar för restaurangpersonal. **Finns det några enkla och snabba vägar till ett mycket bättre kaffe för den som inte har ordentlig utbildning?** Kunskap är såklart den allra viktigaste faktorn, men väljer man sitt kaffe med största omsorg och är noggrann i varje steg, blir ju kaffet direkt mycket bättre. Det finns också billigare maskiner att köpa, och så länge man är noggrann, maskinen är ren och man förstår exakt hur den fungerar, går det att göra gott kaffe även med sådana. **Vad tycker du**

själv om för typ av kaffe om vi tänker på leverantörer eller ursprung? Jag gillar lite kraftfullare kaffe, gärna en blandning av Arabica med lite Robusta i. Tittar man på leverantörer, håller jag Illy's som det allra bästa, det står för ett gediget hantverk och är otroligt noggranna och seriösa. Svenska Johan & Nyström är också väldigt duktiga, är man intresserad av kaffe får man absolut inte missa dem. De är framför allt kafferostare som köper bönor och rostar till perfektion, men de har också en fin kaffebutik vid Mariatorget. **Borde man kanske beställa olika sorters kaffe vid olika tillfällen, och till olika saker, precis så som vi gör med vin?** Det tycker jag definitivt att man skulle kunna göra, till exempel ett kaffe med högre syra och fruktighet som man serverar till desserten, gärna tillsammans med ett dessertvin, eller ett fylligare och kraftigare kaffe till mörk chokladtryffel och vällagrad rom. Det är väl i och för sig lite obruten mark, jag har aldrig hört en sommelier eller barista som jobbar på just det sättet, men vi kombinerar ju alla andra drycker med mat, så varför inte kaffe? **Om vi återgår till vinet, vad har du själv för favoriter avseende druvsorter och ursprung?** Jag är väldigt förtjust i smakrika viner av pinot noir, helst från USA, och kommer vinet från Bourgogne vill jag att det ska vara lite fylligare. Syrah, helst från norra Rhône, är en annan favorit. Jobbet här på Vappiano har ju gjort att jag har snöat in på italienska viner, och där är det Piemonte, Veneto och Toscana som lockar mest. Samtidigt vill jag betona att vinerna inte behöver vara dyra och exklusiva, jag är inte särskilt knusslig så länge jag tycker vinet är gott. **Har det hunnit bli några intressanta vinresor, och vart går drömresan om du får välja helt fritt?** Det har blivit ett par resor till Veneto och Piemonte som har varit väldigt inspirerande, bland annat med besök hos Masi och Scavino. Nu senast gjorde jag en resa till Normandie och besökte även små helt okända hantverksfirmor av cider och calvados. Jag föredrar nästan det okända, det lilla, före de stora namnen. **Kanske rent av ett par kafferesor, om man nu gör sådana och de tillför något. I så fall, vart åker man då?** Ja, varför inte? Det blir i och för sig dyrare långresor, eftersom kaffet odlas i Sydamerika, Afrika och Asien, men visst skulle det vara häftigt. Men det går ju att resa till någon av de bästa kaffefirmorna, typ Illy's, och lära sig mer om förädlingen av kaffet och även gå en kaffeutbildning. **Sist men inte minst, nu stundar ju hösten, vad vill du själv ha i glasen när det blir mörkt och ruskigt där ute?** Det blir helt klart **fatlagrad tequila**, tidigare var det mest grappa som gällde. För öl väljer jag helst belgiskt och amerikanska, jag är väldigt förtjust i humlerika öl. Vin? Ja, det spelar mindre roll så länge sällskapet är trevligt och vinet gott."