

## **Stellagalans köksbord: Vad säger männen i krogbranschen om jämställdhet och hållbarhet?**

Stellagalan har hållit både prisgalor och jämställdhetsforum, och lanserade förra året också sina köksbordsamtal. Nu fortsätter vi de samtalen tillsammans med Tove Oskarsson Henckel i podden Gastro Radio. Denna gång vill man lyssna på vad ledande män i restaurangvärlden har att säga om klimatet i branschen idag.



Man diskuterar hur man får anställda att våga säga ifrån vid övertramp och kränkningar och hur man skapar en sundare och roligare arbetsmiljö utan gammaldags hierarkier.

Syftet med poddarna är att gå från snack till verkstad: hur löser vi problemen och förändrar branschens dåliga rykte? Hur går vi från "det hårda köket", som Fredrik Eriksson kallar det, till en högre värderad arbetsplats? Hur kan vi tillsammans vända utvecklingen och skapa en mer jämställd bransch? Vilka är de viktigaste stegen för att komma vidare?

Samtalen görs möjliga tack vare stöd från Stellagalans samarbetspartner Menigo.

---

### **Köksbordssamtal med Stellagalan och Gastro Radio i december**

#### **Tom Sjöstedt**

Om tävlande - vilka egenskaper behövs för att tävla och för att vara jurymedlem. Från Stellagalan deltar Karoline Nordefors.

#### **Stefan Eriksson**

Hur kan branschen utveckla en arbetsmiljö som passar alla? Hur skapar vi framtidens hållbara arbetsplats? Från Stellagalan deltar Anna Lind Lewin.

#### **Fredrik Eriksson**

Om det goda ledarskapet, hur man tar ansvar för sin personalstyrka på bästa sätt och får dem att växa.

Från Stellagalan deltar Anita Lindström.

### **Stefan Ekengren**

På golvet! Hur man skapar ett bra arbetsklimat, samt vad Karin Fransson priset betytt för jämställdheten i branschen. Från Stellagalan deltar Anna Antonia Svedberg.

-----

### **Det här vill Stellagalan bidra till långsiktigt:**

- att arbetsklimatet inom gastronomin utvecklas så att fler vågar stå upp mot övertramp, mobbing och tillmälen
- att alla sorters kränkningar och övergrepp på kvinnor som män stoppas
- att alla som arbetar i branschen känner sig trygga i sin arbetsmiljö
- att jämställdhet och hållbarhet blir standard i svensk gastronomi
- att etik och moral i arbetslivet tas upp både under praktik och utbildning
- att alla i den gastronomiska branschen vet vart de ska vända sig med anmälningar och vittnesmål.