

Jag heter Lina. Vi håller ju på med utbildningar främst, utbildar branschfolk först och främst, att det kan komma hit kockar som vill vidareutbilda sig till kökschefer... eller souschefer, eller matsalspersonal som vill bli sommelierer. Det kan även vara att man är en privatperson som är väldigt vinintresserad och kommer och läser sommelierutbildning.

Det är egentligen liksom vår huvudverksamhet, sen så har vi även företagsevenemang ifall man vill komma hit med kunder eller medarbetare o ha som en matlagningskväll i köket. Och så har vi privatkurser på helgerna då man lagar mat med en kock på olika teman, ni kan kolla på våra kursbeskrivningar sen också vad vi har för typer av kurser, det kan vara italiensk matlagning eller fisk och skaldjur eller matlagning med årets kock. Till exempel.

Mitt yrke är ju lite speciellt här då, jag har ganska många olika roller. Två dar i veckan så är jag i receptionen och när jag inte är där så assisterar jag han som är utbildningsansvarig och håller på med utbildningarna, så ansvarar jag även för privatkurserna som vi kör mot helgerna. Så jag har ett finger i varje syltburk. Vi är ganska få som jobbar här så alla är inblandade i ganska mycket. Hur många är vi nu då... en typ 7-10 pers. Och så har vi ju föreläsarna men dom kommer ju hit som konsulter.

Det som är roligast med att vara här är ju att det HÄNDER så mycket. Det här är ju ett centrum för hela, ja, gastronomibiten i Sverige. Så det händer mycket, det är allt från att det kan vara en film, TV-inspelning eller fotograferingar, folk kommer hit, har möten. Gastronomi Sverige sitter här också delvis, det är precis som med årets kock, det är lite samma personer som är involverade i allt. Det bästa är... alla fantastiska personer som jag arbetar tillsammans med, det här är en jätterolig bransch tycker jag just med mat och restaurang och... ja men matmänniskor är kul att ha och göra med för det är livsnjutare, sociala personer som är trevliga att ha o göra med. Det tycker jag är absolut det bästa. Det tycker jag är roligt att det händer så mycket olika saker. Särskilt nu också när mat är så himla trendigt. Så märks det att man verkligen i ett sånt här... händelsernas centrum. Det låter löjligt men lite så faktiskt. Och alla trevliga människor.

Jag är personalvetare egentligen, och TV-journalist, så jag har liksom gjort en massa olika saker och precis innan jag var här så jobbade jag som trend- och omvärldsanalytiker, inom mat och livsstil. Det gjorde jag drygt ett år och innan dess så har jag jobbat med medarbetaranalys. Så jag halkade in lite på matspåret av en slump och sen tyckte jag att det var så kul.

Jag är 30.

Tanken är ju att jag ska vara bland dom första på morgonen... men köket är ju på plats i och med att dom preppar och sånt för lunchen. Vi brukar komma ungefär samtidigt faktiskt, allihop. Jag går omkring 5... ungefär... vi har inte jättestrikta tider utan det beror på vad vi har för verksamhet i huset. Men runt 5. Lite beroende på när jag kommer in. Jag brukar köra så det blir 40-timmars veckor. Ibland blir det mer ibland mindre. Jag har varit här sen oktober, det är ju snart ett år! Vad tiden går fort. Då var jag faktiskt 50 %, jag kör ju eget så jag har kört 50 % som konsult. Och nu jobbar jag lite mer. Nu jobbar jag 100 %. Och så gör jag lite andra saker också.