

▼ ANNONSE



KOMPLETT.no

UKENS BESTE KJØP

\*Illustrasjonsbilder

FRI RETUR  
45 DAGER

Ny kjøkkensjef på hotellet:

# - Hver rett som går ut fra kjøkkenet, er en prøve

Restaurantgründer Ronny Myren hadde sin siste arbeidsdag som kjøkkensjef ved "Emilies Eld" 31. august i fjor. Nå går han "all in" i sin nye jobb som kjøkkensjef ved Ørland Kysthotell.



Kjøkkensjef Ronny Myren er klar for nye utfordringer FOTO: SIRI WOLD

▼ ANNONSE

30 JANUAR 2018 20:00

SIST OPPDATERT:

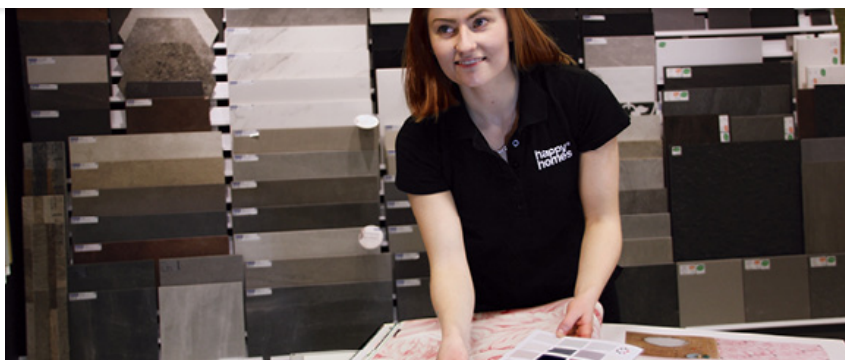
30 JANUAR 2018 20:00

**Siri Wold**

93421822

siri.wold@fosna-folket.no

Etter å ha drevet restauranten «Emilies» i Trondheim i 17 år, var Ronny lei pendling mellom Brekstad og Trondheim, og bestemte seg derfor for å starte «Kokk på vei», sin egen cateringvirksomhet med base på Ørlandet.



ANNONSØRINNHold FRA ØRLAND FARGEHANDLEL

## Nå kommer interiørkonsulentene hjem til deg

### - Tunge løft alene

I november 2017 startet han opp som «Kokk på vei», som i tillegg til cateringsvirksomhet også tilbyr kurs-og matkvelder.

- Jeg dreiv for meg sjøl, og det ble mange tunge løft alene. Så fikk jeg telefon fra Gerda (Husby, direktør ved Ørland Kysthotell, journ.anm.), med spørsmål om jeg kunne tenke meg å bli kjøkkensjef på hotellet, forteller Myren.

Ronny var sliten, og Gerda ringte på riktig tidspunkt.

- Jeg sa ja, på betingelse av at hotellet kjøpte «Kokk på vei». De aner ikke hva de har fått enda, smiler kokken lurt.

### - Fylle opp bistroen med fosninger

Det er travelt på hotellet da lokalavisa møter den nye kjøkkensjefen. Festmiddag i anledning hotellets 20-årsjubileum skal serveres samme kveld, over 70 gjester er påmeldt. Mange gjester er innom bistroen allerede på formiddagen.

*- Hvilke planer har du for kjøkkenet fremover?*

- Først og fremst skal vi fylle opp bistroen med lokale folk, med fosninger. Målet er å få folk til å bruke hotellet, gå ut å spise både hverdagsmat og festmat, forteller Myren.

*- Er fosningene flinke til å gå ut og spise..?*

- Jeg tror de er flinke, men det er ikke alle som vet at de kan komme hit og spise en rimelig trereters middag, eller lunch, sier kjøkkensjefen.

Samtidig som hotellet feirer 20 år, har Ronny jobbet 20 dager på hotellet. Og kjøkkensjefen vet akkurat hva han vil og hvordan han ønsker at restaurantopplevelsen skal være, både for gjestene og staben på kjøkkenet.

- Når alle vet hva de skal gjøre, så går det godt. Det som er viktig, er å skape kunnskap. Vi kjører på med vinsmaking og ølsmaking, også for våre ansatte. Det er lettere å selge når folk vet hva de skal ha og hva som passer sammen, forteller Myren.

Myren er tydelig på at et godt arbeidsmiljø er alfa og omega. **FOTO: SIRI WOLD**

*- Hvordan er det å jobbe på et hotell?*

- Det er mye arbeid. Jeg har ikke jobbet på hotell på 20 år, da bestemte jeg meg for at det skulle jeg i hvert fall ikke gjøre. Nå sitter jeg her! Men når jeg først er her, ser jeg at det er masse utfordringer og mye å gjøre. Et godt arbeidsmiljø er viktig å få til, man tilbringer jo like mye tid på jobb som man gjør med samboeren sin, sier han.

Gjennom cateringen vil Ronny reise en del rundt, og slett ikke bare på Fosen og i Trøndelag. Nylig fikk han en forespørsel fra Asker, om å lage mat til et 50-årslag i juni.

- Det er artig at folk spør. Vi drar overalt så lenge prisen er riktig.

## Folk trenger ideer

Matkurs tilbyr han også, selv om det er en liten utfordring med kjøkkenplass på et travelt hotellkjøkken.

mye med ideer å gjøre. Man behøver for eksempel ikke alle komponentene for å få til en god rett, sier Myren.

Det handler mye om å gi folk ideer, forklarer han.

Hotellets vinrom er også i gang med å fylles opp med vin som skal passe til de ulike rettene som serveres. Også når det gjelder vin, handler det om kunnskap.

- Gjestene skal få en gjennomført og kjempegod opplevelse, i stedet for bare en bra opplevelse, forteller Myren.

## Ni ulike gulrøtter

Lokal og kortreist mat vil også i større grad prege menyen etter hvert.

- Det som jeg finner ut er bra det skal vi bruke. Kvaliteten er viktig. Nå bruker vi for eksempel egg fra Hovde hønseri, og gulrøtter fra Fagervold, som har hele ni ulike gulrøtter i mange farger. Øl fra Reins Kloster har vi også.

For å sørge for å heve kompetansen over hele linja, har kjøkkensjefen allerede gjort flere grep:

- Jeg har ansatt to stykker, blant annet Marius Ørsleie som har jobbet på Emilies i seks år, han har nå flyttet hjem til Fosen. Jeg har også tatt med hovmesteren fra Emilies, som skal være her i tre måneder og bidra, sier Myren.

De første dagene etter at Ronny begynte på hotellet, tenkte han at det kunne være greit å gå ut med smaksprøver til hotellets kaffegjester.

- Vi serverte matjesild. Det sitter tolv gjester her, og åtte av dem kaller det for «agn». Men når de smakte på det, syntes de at det var godt. Vi serverte også en krem av blåmuggost, og da var reaksjonen blant flere at de ikke skulle spise «penicillin».

## - Knallgod mat

Ronny pleier å si til de ansatte at hver rett som går ut fra kjøkkenet, er en prøve.

- Hvis tallerkenen ikke er bra nok, så må man lage en ny. Det er ikke alle som er vant til å tenke sånn, sier Myren.

Selv om det høres litt mektig ut, så skal det likevel ikke være en ren gourmetrestaurant på hotellet, forklarer Myren.

- Vi skal lage knallgod mat. Vi kan kjøre gourmetkvelder innimellom, men vi skal ikke skremme folk med å være råflotte, sier Myren.

---

- Det tror jeg at jeg skal klare, sier kjøkkensjefen.

---

---

## NYHETER

## - Datamaskinen eksploderer aldri av at man trykker

Fosen ute i den store verden

## - Hver for oss blir vi alt for små

## Hasj, alkohol og voksne menn tvinger natteravnene ut på nye vandring

Flere årsaker bidrar til at det igjen er behov for at voksne personer bidrar til å trygge gatene i Bjugn.

Bli abonnent

SJEFREDAKTØR

**Alexander Killingberg**

SMS/MMS

FF TIPS til 2399

E-post

redaksjonen@fosna-folket.no

Kundesenter