

# NHOREISELIV



Reiselivsprofilen:  
Eli Blakstad



LES MER OM:  
**TURISTMAGNETEN  
FLÅM**

**VANT  
PRESTISJETUNG  
NETTPRIS**

**LÆRLING PÅ  
STATHOLDER-  
GAARDEN**

## UTSIKT MOT HELÅRSDRIFT

Med fantasi og pågangsmot er **Furustrand Camping** eksempel på hvordan sesongen kan vare hele året.



*Servitørlærlingene Alette Stabæk (t.v) og Ann Helen Honningsvåg har bare godord å si om hvordan Bent Stiansen tar vare på og behandler lærlingene sine.*

## DET HANDLER OM Å BRY SEG

Det er noe spesielt med Statholdergaarden. Til sammenligning med andre topprestauranter, velger svært mange av servitør- og kokkelærlingene å bli værende etter endt utdanning – og flere innehar nå toppstillinger i Bent Stiansens Michelin-restaurant.



Tekst/foto:  
**THOMAS BERG**

**E**DVARD Skramstad er i dag restaurantsjef på Statholdergaarden. Han hadde læretiden hos Bent og Annette Stiansen fra 1999 til 2001. Han mener en av hovedårsakene at så mange av både servitørlærlingene og kokkelærlingene velger å bli, er de ordnede formene og som Edvard Skramstad sier:

– Ved å jobbe på Statholdergaarden har du mulighet til et privatliv samtidig som du kan bygge en karriere og få faglig utvikling. Det er ikke ukjent i bransjen å hoppe av før man er 30 fordi man er utbrent for å finne på noe annet. Her blir vi tatt hånd om på en skikkelig måte, sier Edvard Skramstad.

### Trygge arbeidsplasser

For Bent Stiansen er det viktig å sørge for trygge og sikre arbeidsplasser. Det føler

at han har klart i løpet av de 16 årene han har drevet Statholdergaarden.

– Det humanistiske verdigrunnlaget vårt er viktig. Vi skal sammen gjøre hverandre gode. Det føler jeg vi har klart på en forbillig måte. Vi har litt sånn Nils Arne Eggen filosofi her, smiler alltid bilde Bent Stiansen.

Stiansen mener trygge arbeidsplasser gir høyere motivasjon som igjen sørger for at de ansatte yter mer. Det er liten tvil at om at Bent Stiansens Michelin-restaurant er et yndet sted for både servitørlærlinger og kokkelærlinger. Det viser også antall henvendelser.

– Til tross for at søkertallet på servitørlærlinger går ned, har ikke vi hatt store problemer med å få tak i det antallet vi skal ha. Vi merker at pågangen har vært stor. Det tar jeg som et bevis på at vi gjør en god del riktig, sier Stiansen.

– Hva gjør dere annerledes fra andre restauranter?

– Man skal huske på et vi er en familiebedrift som ikke har aksjonærer og investorer som står og skal ha sin del av kaka. Dessuten er jeg av den oppfatning at man kommer langt med godt humør. I bunn og grunn handler det mye om å bry seg for sine ansatte, svarer Stiansen.

### Farsfigur

Servitørlærlingene Alette Stabæk og Ann Helen Honningsvåg har bare godord å si om hvordan Bent Stiansen tar vare på og behandler lærlingene sine.

– Bent er som en farsfigur for oss. Samtidig lærer vi selvsagt veldig mye av å jobbe her som er viktigere for den videre karrieren vår, sier Ann Helen Honningsvåg og Alette Stabæk. Begge innrømmer at det er viktig for CVen at de har jobbet for Bent Stiansen.

Etter sommeren fortsetter Ann Helen Honningsvåg som kokkelærling på Statholdergaarden.

– Jeg ønsker å fortsette i yrket og vil lære så mye som mulig. Slik jeg ser det, er Statholdergaarden det beste stedet for meg. Det er mange dyktige mennesker som jobber her, og vi blir tatt godt vare på. Vi blir også lyttet til når vi kommer med forslag, sier Ann Helen Honningsvåg.

### Lavt sykefravær

Bent Stiansen ser på de ansatte på Statholdergaarden som sin egen familie. Et eksempel på at de ansatte trives på jobb, er det lave sykefraværet et gnistrende bevis på.

– Sykefraværet hos oss er mellom én og to prosent. Det er jeg veldig stolt av. I denne bransjen er det ikke uvanlig å jobbe 70-timers uker. For meg er det viktig at de ansatte har en normal arbeidsuke og ikke jobber seg fullstendig ut. Ingen har jobbet så mye her at de har møtt veggen, eller en leggvegg en gang, og det bør være en selvfølge, sier Stiansen.

Flere av de som i dag jobber for Bent Stiansen har gjort det lenge og mange av dem startet nettopp sine karrierer som lærlinger. Dermed er det i praksis ikke så lett å jobbe seg oppover i hierarkiet.

– Jeg startet i oppvasken, og gikk senere i kokkelæra fra 1998 til 2000. I 2006 kom jeg tilbake og har ikke angret et sekund. Her får jeg komme med forslag til menyen samtidig som jeg får brukt min kreativitet. Det setter jeg stor pris på. Bent gir oss mye ansvar, og som gjør at vi blir ekstra trygge på den jobben vi skal gjøre, sier Nina Kristoffersen.

Hvert år arrangerer lærlingene på Statholdergaarden middag for de fast ansatte pluss nære venner av Bent Stiansen. Her får de utfolde seg kreativt og blir gitt helt frie tøyler.

– Lærlingene skal "lage og drive" en restaurant for en kveld. For meg er det viktig at læretiden blir så tett opptil virkeligheten som mulig, sier Bent Stiansen. Og ifølge lærlingene på Statholdergaarden er det liten tvil om at Stiansen tar gode valg.

Han er tross alt "far i huset".

# Hederspris til Stiansen

Bent Stiansen fra Statholdergaarden ble tildelt NHO Reiselivs Hederspris på landsmøtet i Trysil.

Bent Stiansen er kjent for å være en av Norges fremste kokker og han har gjennom hardt arbeid skapt en av Norges mest anerkjente restauranter - Statholdergaarden.

– Dette er en stor ære for meg og jeg må takke alle mine ansatte på Statholdergaarden. Det er en berikelse å bygge opp en 18-åring som kommer til oss som læring til en flott og stolt fagarbeider. Jeg er veldig stolt av å vinne denne prisen, sa Bent Stiansen fra talerstolen.

### I begrunnelsen fra juryen står de blant annet:

– Årets hederspris går til eier og driver av en av Norges beste og fantastiske restauranter gjennom 15 år. Han tar et spesielt ansvar for at næringen skal få kvalifisert arbeidskraft ved alltid å stille opp som lærebedrift. Han har omlag 11 lærlinger til enhver tid (ca. 165 har fått fagbrev etter endt læretiden i bedriften), noe som er beundringsverdigg med tanke på størrelsen til bedriften. Eieren gjør tydelig en riktig jobb med sine lærlinger, da de til stadighet vinner Norgescupen for lærlinger og Nordisk Mesterskap for kokk- og servitørlærlinger. Han er kjent for å sette arbeidsmiljø og arbeidstid i fokus, og viser at det er mulig å drive riktig opplæring selv som en stjernerestaurant. Kjøkkensjefen har vært i bedriften i alle 15 år som bedriften har eksistert. Han har vært på kokkelandslaget og han vant Bocuse d'Or i 1992. Juryen er enstemmig. Den vil gi NHO Reiselivs Hederspris for 2009 til Bent Stiansen på Statholdergaarden i Oslo.



Bent Stiansen jubler for tildelingen av Hedersprisen som blir overrakt av NHO Reiselivs president Ragnar Heggdal. Foto: Thomas Berg.

## Nådde ikke opp i nordisk

**Kokkene fra Danmark og servitørene fra Sverige vant Nordisk mesterskap for kokk- og servitørlærlinger.**

Norge måtte ta til takke med fjerdeplass for servitørene (Ann Helen Honningsvåg og Alette Stabæk), mens kokkene (Marius Tellefsen og Alexandra Stølsnes) endte sist i Nordisk mesterskap for kokk- og servitørlærlinger.

### Resultater - kokker:

1. Danmark
2. Island
3. Finland
4. Sverige
5. Norge

### Resultater - servitører:

1. Sverige
2. Danmark
3. Island
4. Norge
5. Finland