

Bahran tar  
maten från jorden  
till bordet



### JON & GIOVANNAS TIPS

- Ge personen en chans, du vet inte på förhand vad hen faktiskt kan bidra med.
- Lär känna personen först. Karaktär och personlighet vinner ofta över ren kompetens.
- Använd Talenterna. Vi fick mycket hjälp och goda råd för att allt skulle fungera så smidigt som möjligt.

KÖKSTRÄDGÅRDEN RUNT RESTAURANG JORD & BORD I ÖRNAHUSEN ÄR SOM ETT FÄRGGRANT LAPPTÄCKE. MEN ATT HITTA RÄTT MEDARBETARE TILL ODLINGEN VISADE SIG INTE VARA SÅ LÄTT. TILLS BAHRAN DÖK UPP – MED ERFARENHET OCH ETT SMITTADE GOTT HUMÖR.

**NÄRPRODUCERAT** är nästan en underdrift när det gäller råvarorna i köket hos Jord & Bord. Kronärtskockan, tomaterna, örterna och de flesta andra grönsakerna har burits in direkt från den egna köksträdgården. Och de praktfulla solrosorna som strävar mot den klarblå himlen ger åtråvärda kärnor till både köket och fåglarna.

Att börja odla var en viktig pusselbit när Giovanna Torres och Jon Lindberg lämnade karriärerna i London för att starta restaurang i den lilla radbyn Örnahuset strax utanför Skillinge. Resten av pusslet handlade om att utforska spännande smakkombinationer och att skapa en omväxlande meny med kreativ vegetarisk mat. Det var något som föll Österlen i smaken: gästerna strömmade till och 2018 fick *Jord & Bord* Simrishamns kommuns miljöpris.

Jon och Giovanna hade uppenbarligen tillfört den lokala restaurangfloran något som saknades. Men framgången innebär också att de behövde fler händer för att hinna med allt. Bland annat i köksträdgården.

”Jag älskar att vara därute men tiden räcker inte till”, säger Jon. ”När vi började leta efter medarbetare visade det sig vara svårt att hitta någon som ville arbeta i trädgården och hade den rätta kompetensen.”

Det var när Jon och Giovanna besökte en företagarräff hos Talenterna i Skillinge som de blev introducerade till Bahrans Germay.

”Vi mötte en person som var ett enda stort leende och så visade det sig att han varit bonde i Eritrea. Efter en månads praktik våren 2019 kändes allt rätt och vi anställde Bahrans





## ”Bahran blev snabbt en självklar del av teamet”

som snabbt blev en självklar del av teamet på Jord & Bord.”

Restaurangen håller öppet större delen av året men högsäsongen råder under de intensiva sommarmånaderna då man fem dagar i veckan serverar allt från frukost till middag och personalstyrkan ökar till närmare tio personer.

För Bahran, som är ansvarig för trädgården, börjar säsongen redan framåt vårvintern då han driver upp årets grönsaker i de två växthusen. Så småningom ska de avhärdas och planteras ut och därefter fortsätter det dagliga arbetet med att vattna, rensa och skörda odlingarna. Grödorna i köksträdgården skiftar, men fokus ligger på det som används mest i köket. På Jord & Bord vill man vara självförsörjande i så stor utsträckning som möjligt och det blir allt mer av sådant som kan odlas större delen av året, som olika kålsorter, sallader och örter.

2018 var den torraste sommaren på många år och på Österlen rådde det bevattningsförbud under en period. Skulle det hända igen är det viktigt att vara förberedd och då är Bahrans erfarenheter av vattenbrist i Eritrea värdefulla.

”Han täcker över rötterna för att skydda dem från avdunstning och påminner oss alltid om att ta vara på vattnet. Det sitter i ryg-

märgen på ett sätt som det inte riktigt gör hos oss”, säger Jon.

Både Jon och Giovanna har själva erfarenhet av att bo och arbeta i ett nytt land och är därför väl medvetna om alla utmaningar man kan ställas inför – särskilt Giovanna som också kämpar med svenskan.

”Bahrans svenska blir allt bättre, men ibland får jag påminna Jon om att tala långsamt och att samtidigt visa vad han menar för att Bahran ska förstå lättare.”

Bahran har snabbt blivit trygg i sin roll, fått självförtroende och visat att han passar för olika roller i verksamheten, även i köket och i restaurangen. Med tiden har hans arbetsgivare insett att han har något som kanske är ännu viktigare än erfarenheten av odling.

”Han har en väldigt stark arbetsmoral och vill hela tiden utvecklas och bli bättre. Ett nej finns inte riktigt i Bahrans värld”, säger Giovanna. Jon håller med.

”Han bidrar med en fantastisk positivitet som smittar av sig på oss alla. Och kanske är den personliga karaktären egentligen det viktigaste när man letar efter rätt medarbetare. Allt annat kan man ju faktiskt lära sig.” ∞

