



Vi var heldige og fikk tatt en sommerprat med Arnold Sjødin



Arnold, tusen takk for at du tok deg tid til dette midt oppe i en hektisk pensjonstilværelse i Norge og Frankrike.

1. Kan du kort fortelle litt om deg selv? Når begynte du i hotellbransjen og hva er din bakgrunn?

Begynte i servitørlære på Atlantic Hotel i Stavanger i 1960. Etter Hotellfagskolen på Sola, jobbet jeg et knapt år som steward på Bergensfjord, jordomseilinger, cruise og crossings. Deretter fulgte Highland Hotel Geilo, Hotel Louvois Paris, Saga Hotel Haugesund, Caledonien Kristiansand. Så en lang periode som adm.dir for Royalhotellene med utgangspunkt i Narvik. I 1983 ble jeg ansatt som adm.dir for Royal Garden i Trondheim. Fra 1990 leide jeg Sole Hotel, Noresund, og avslutningen av yrkeslivet var etablering og drift av Ringnes Gård ved Krøderfjorden

2. Neste år har du vært medlem i 40 år i Chaîne des Rôtisseurs og blir Grand Commandeur. Hvordan synes du utviklingen i CdR har vært og hva har du fått ut av ditt medlemskap eller hva har det gitt deg?

Utviklingen har etter min mening vært variabel med både positive og mindre positive perioder. Dette oppleves sikkert forskjellig for de ulike baillages. Medlemskapet har gitt meg mange gode opplevelser, nye bekjentskaper, spennende reiser, utsøkte kulinariske nytelser og ikke minst ny kunnskap.

3. Av alle de arrangementer du har deltatt på hvilket husker du spesielt godt i form av god mat og vin samt hyggelig samvær?

Det er vanskelig å plukke ut ett arrangement, men GC i Tromsø i 2012 ligger absolutt i toppskiktet, arrangementsmessig og faglig.

4. Vi våger å betegne deg som en av nestorene innen hotellfaget i Norge. Hvordan vil du beskrive utviklingen av faget og bransjen og hva mener du har endret seg til det bedre og til det verre?

Mange enkeltaktører har utviklet seg positivt med matopplevelser i verdensklasse. Det er meget positivt at norske kokker vinner priser internasjonalt. Andre aktører, les enkelte kjederestauranter har ikke bidratt til positiv utvikling hverken på mat eller service. De digitale hjelpemidlene som i noen grad tar over for personlig service er heller ikke bra.

5. Hva mener du er verdien av faglærte hotell og restaurantmedarbeidere? Og hva skal vår bransje være for gjesten?

De faglærte kan formidle kunnskap til gjestene og således forsterke en god opplevelse. Bransjen skal være en profesjonell aktør som stadig søker utvikling innenfor faget og serviceutførelsen.

6. Har du et spesielt minne fra din lange karriere i bransjen du husker godt og vil dele med oss?

I anledning Narvik by's 75 års jubileum i 1977 skulle vi åpne en ny restaurant, Royal Blue på Grand Royal Hotel. På åpningslunchen var Kong Olav, som bodde på hotellet, æresgjest. De siste håndverkerne forsvant ut bakdøren mens Kongen var i heisen på vei ned fra toppsuiten. Våre barn var utplassert i 5. og 4. etg for å sørge for at ingen trykket på heisknappen mens Kongen var i heisen (gammeldags sådan med vindu), og løpte så til 3. og 2. etg for samme oppgave før de til slutt samlet seg i 1. etg. Da Kongen gikk ut av heisen humret han på sin karakteristiske måte og sa: Ha, ha, jeg har vist sett disse guttene før!

7. Har hatt gleden av å være venn med deg på Facebook i noen år nå, og det etter hvert en betydelig andel bilder du har malt. De er også av veldig god kvalitet, men hva slags vin drikker du når du maler?

Uansett hvilken vin jeg tar med meg opp i mitt atelier så glemmer jeg å drikke når jeg er i maleboblen.

8. Ellen og du er mye i Frankrike, har dere noen favorittviner eller spisesteder dere vil dele med oss?

Vårt område er Roussillon i fransk Catalonia. Her har det vært en rivende utvikling i vinproduksjonen de siste 10-15 årene med fokus på kvalitet i stedet for kvantitet. Kan nevne Domaine de la Rectorie og Domaine Cazes som to meget bra produsenter, men det finnes hundrevis! Blant mange gode restauranter kan nevnes Auberge du Cellier i Montner og Le Fanal i Banyuls sur Mer som begge har en Michelin-stjerne.

9. Hva tenker du at CdR kan bidra med for bransjen men ikke minst for de ikke profesjonelle medlemmer av kjeden?

CdR vil ved å sette høye krav til foreningens arrangementer bidra til utvikling og fornyelse hos medlemsbedriftene. Rekruttering av flere yngre medlemmer til foreningen slik at vi ikke ender som en pensjonistklubb!

Vi takker Arnold for en hyggelig samtale.

chaîne.no

