



GER MAT TIL STJØRNURNAR

– TAÐ ER IKKI **ÓVANLIGT**, AT EG MÁ **BERJA** MEG ÍGJØGNUM **FJEPPARASKARAR**,
FOTOGRAFAR OG **JOURNALISTAR**, TÁ EG SKAL TIL **ARBEIÐIS**, SIGUR **32** ÁRA GAMLI
BJARNI MORTENSEN, SUM ER **KOKKUR** OG **LEIÐARI** Á HOTEL **D'ANGLETERRE**
Í KEYPMANNAHAVN. **HANN** SYRGIR FYRI, AT STÓRAR **STJØRNUR** FÁA **BESTU**
TÆNASTUNA, OG TAÐ KANN **EISINI** MERKJA AT **EFTIRLÍKA** SERMERKTAR **UMBØNIR**



SAMRØÐA

Rannvá G. Fossaberg
rannva@sosialurin.fo

– Hetta er eitt heilt serligt arbeiðspláss, og eg hitti fleiri av teimum kendastu stjórnum, ímeðan eg arbeiði. Men tað venur mann seg skjótt við. Soleiðis sigur Bjarni Mortensen, sum arbeiðir á einum av teimum flottastu og dýrastu hotellunum í danska ríkinum. Umframt kokkur er hann eisini souschefur á tí kenda Hotel d'Angleterre, sum liggur á Kongens Nytorv og hevur fimm stjørnur.

– Tað at hotellið er fimmstjørnað og kent fyri mat og tænastu á høgum støði hevur stóra ávirkan á mín arbeiðsdag. Gestirnir fáa bara tað besta av tí besta, og einki má ganga galið. Tað er partur av míni uppgávu sum souschefur at syrgja fyri, at vit levera bestu kundatænastuna í Keypmannahavn, sigur Bjarni Mortensen.

D'Angleterre av tilvild

Bjarni Mortensen, sum er av Norðasta Horni í Havn, arbeiðir dagliga á vakra og eyðkenda hotellinum á Kongens Nytorv. Tað var tó rættliga tilvildarligt, at hann av fyrstantíð kom á Hotel d'Angleterre.

– Eg vildi hava eina útbúgving sum



matstovukokkur, og tí var eg í Aalborg á einum grunðskeiði í hálvt ár. Tá eg skuldi finna mær lærupláss, fór eg í ein dag til Keypmannahavnar. Eg var á Radisson SAS og spurdi um lærupláss, og á veg aftur á Hovedbanagarðin hugsaði eg, at eftirsum eg var í Keypmannahavn, kundi eg tað sama fara inn á Hotel d'Angleterre og spyrja, um tey høvdu eitt lærupláss til mín, greiðir Bjarni Mortensen frá. Hann var heppin og fekk at vita, at hann kundi byrja sum lærlingur alt fyri eitt.

Tey fyra árin, Bjarni Mortensen var í læru á einum av tí besta hotellinum í Danmark, vóru ein spennandi tíð fyri

Bjarna Mortensen. Og avbjóðingarnar vóru ikki so fáar.

– Har var nógv at læra fyri ein lítlan mann úr Føroyum, heldur Bjarni Mortensen skemtiliga fyri og sigur víðari:

– Líka mikið hvat, so var bara eitt svar góðtikið av leiðaranum í køkinum, og tað var »ja takk«. Um tú svaraði okkurt annað, so bleiv rópt og brølað í høvdið á tær. Tónin var harður, men samstundis erligur og konstruktivur. Alt tað vandi eg meg skjótt við og lærði, at eg ikki skuldi taka tað persónligt, sigur Bjarni Mortensen.

Sum kokkur skalt tú millum annað vera nærlagdur og árvakin. Tað lærði Bjarni Mortensen, tá hann hevði eina heilt serliga uppliving í lærutíðini.

– Einaferð gav eg einum manni, sum ikki toldi egg, ein burgara við majonesu í. Tað, sum eg ikki visti, var, at egg eisini er í majonesu. Maðurin át eitt sindur, áðrenn hann bleiv varugur við majonesuna. Hann tók so tablettir alt fyri eitt og eg fekk at vita, at ein sjúkrahilur stóð standby, tí tað kundi blíva heilt álvarsamt. Har hendi so einki, men tá bleiv eg bangin og ikki sørt kløkkur.

Altíð høgt støði

Tá lærutíðin var liðug í 2009, fekk Bjarni Mortensen fast starv sum kokk-

ur og bleiv seinni eisini souschefur á Hotel d'Angleterre. Sum kokkur og souschefur ger hann mat til gestir á hotellinum og eisini starvsfólkini, sum eru umleið 80 í tali. Harafturat hevur hann tveir kokkar og tveir lærlingar undir sær og skal syrgja fyri innkeypi av mati til hotellið. Arbeiðsdagurin byrjar klokkan 05.30 og endar um 15-tíðina.

– Eg avgeri fyri so vítt sjálvur, hvussu eg arbeiði og kann laga arbeiðstíðirnar eftir, hvussu nógvir gestir eru á hotellinum, sigur Bjarni Mortensen, sum vísir á, at arbeiðið er rættliga avbjóðandi og krevur nógv av honum, tá hann er til arbeiðis.

– Størsta avbjóðingin er, at eg havi ábyrgdina av, at vit altíð halda tað høga støðið, sum hotellið er kent fyri. Tí skal eg eisini halda vakið eyga við fólkunum, sum arbeiða undir mær, og stóla uppá, at tey gera arbeiðið líka gott, sum ein sjálvur hevði gjørt, fortelur Bjarni Mortensen.

At hotellið er fimmstjørnað og verður nógv vitjað av vælhavandi vinnulívsfólkum og øðrum, sum ikki mangla pengar, sæst aftur í eitt nú matinum, sum Bjarni Mortensen stendur fyri.

– Til dømis hava vit eina a la carte matarskrá, har bara eggjarættir eru á. At byrja við spurdi eg meg sjávan, hvør í verðini etur til dømis speilegg við foi