

Referat fra Holmestrand Rotary Klubbs møte 3. mai 2022

Daniel Skillinghaug, nyutdannet (stjerne)kokk og gründer: Veien fram til i dag

Daniel holdt hele forsamlingen fjetret med sin fabelaktige fortelling om veien fra å være en gutt som opplevde en litt utfordrende skolegang i grunnskolen, for så med en klar plan om å bli (super)kokk valgte å starte på det første kullet ved den nystartede private kokkeskolen Norsk restaurantskole i Oslo, bli utnyttet i en barsk bransje ved å jobbe gratis i tillegg til skolegangen, gå gjennom to års læretid i koronatiden med de utfordringer det medførte, til nå som 20 åring å ha egen bedrift med fem ansatte pluss to lærlinger og fulle ordrebøker til langt ut på høsten. En fantastisk reise og prestasjon, fortalt med et stort hjerte og stor innsikt i faget, samfunnet og hva som betyr noe for mennesker.

Daniel hadde en klar plan, og valgte å gå i Oslo fordi kokkefagopplæringen lokalt dessverre ofte er preget av elever som ikke er motivert for faget og som delvis er blitt oppfordret til å gå på matfag selv om de kanskje ikke ønsker å bruke det til noe etterpå. Han benyttet Oslo-mulighetene godt og jobbet (inntil 12 timer per dag, delvis gratis) ved 16 forskjellige virksomheter alt fra kantiner til Michelin-restauranter og eksempelvis ved Grand Cafe. Det var 12 elever som begynte på den nyoppstartede kokkeskolen, men kun 3 fullførte, et toppet lag med gjennomsnittskarakterer på 5,5 😊.

Han oppfatter kokkeyrket som en livsstil og mener det må til dersom man skal bli i yrket – alle har en forventning om at han lager maten, også i vennegjengen. Siden han selv har opplevd at bransjen dessverre har mørke sider (rovdrift), og langt på vei tok et oppgjør med det, er han opptatt av at hans bedrift skal legge til rette for lærlinger på en real måte og vise vei der faget – den gode maten og matopplevelsen – står i sentrum. Han har også opplevd positive arbeidsforhold og har gode kontakter basert på de erfaringene.

Han driver Rustique catering og cafe i lokalene til Odd Fellow på Rove og har åpent fra 12-18 alle dager. Det ble umiddelbart svært populært – 70 gjester allerede første dag og nå oppe i 120 gjester på lørdager og søndager. Konseptet er at all mat skal være laget fra grunnen av og mest mulig basert på lokale råvarer. Finstad i Sande er eksempelvis lokal leverandør av grønnsaker, og de ansatte høster selv eksempelvis sopp og ramsløk lokalt. De tilbyr middagsbuffet og dessertbuffet til 199 kr. Det tok bare 29 dager fra ideen ble unnfanget til kafeen åpnet takket være god hjelp fra kommunen for å få på plass serveringsbevilling mv. Skjenkebevilling har de ikke og har heller ikke sett å ha behov for det, men utelukker ikke at det kan komme. I tillegg tilbyr de «kokk hjem» til alle typer anledninger. Konseptene har slått svært godt an og han har bestillinger både fra Vestfold, men også fra Oslo kommunene mellom og nevnte også en i Haugesund. Eksempelvis er han kokk på «Dinner in the sky» der gjestene blir heist opp på en plattform 50 m over bakken og får servert en fire retters middag og matopplevelse. Det skal arrangeres både på Rådhusplassen og på Oscarsborg denne sommeren.

Han ga uttrykk for å være stolt over å være fra Holmestrand og få dette til her. Det var alle tilhørerne også! Et fabelaktig foredrag og historie fortalt av en hardtarbeidende ung mann. Referenten måtte klype seg i armen flere ganger, men det var sant alt som ble sagt 😊.

Stig Atle
kveldens referent