



Ida Gjengedal er tilsett og byrja i kokkestilling på Elins Matgleder.

Ida Gjengedal (29 år) er tilsett som kokk på Elins Matgleder, i 70 % stilling. Stor arbeidsmengd i Rosendal gjer at Elin Enes må utvida, mellom anna for å få avlastning i mange av dei arbeidsoppgåvene som følgjer med å driva restaurant og catering i Rosendal og i Uskedalen. Gjengedal kjem frå Gloppen, er flytta til Herøysundet og har bakgrunnen sin frå hurtigruta og Thon Hotel Bristol i Bergen.

Ida Gjengedal har ei syster som bur i Herøysundet. Ho og sambuaren ville flytta frå Bergen og såg seg etter ein jobb i restaurantbransjen. Ho var merksam på Elins Matgleder og sende inn ein open søknad. Etter ein kort samtale vart ho tilsett og tok til i jobben 1. august. Før det har Ida vore med som ekstrahjelp nokre helgar og for å få eit inntrykk.

Ida Gjengedal har læretida og fagbrevet sitt frå hurtigruta NORDLYS. Her var ho i heile 9 år, på slutten som assisterande kjøkkensjef på hurtigruta FINNMARKEN. Så vart det to år som kjøkkensjef på Thon før turen gjekk til vakre Kvinnherad. Ho og samburaren likar naturen her med fjelltoppar og friluftsliv.

Ida Gjengedal har erfaring frå det meste innan restaurant- og kjøkkenbransjen. I Rosendal er det formatet mindre. Ein må jobba på mindre golvflate. Fordelen er å koma tett på gjestene. Vertsskapsrollen er viktig noko ho gler seg til i kvardagen. Ida er også klar for å ta oppgåver på produksjonskjøkkenet i Uskedalen.

Elin Enes fortel at førebels er kokken tilsett i 70 % stilling. Ho vil sjå det litt an, men truleg vert stillingen utvida. Sidan opninga i Rosendal 16. juni har det vore hardkøyr med mange timars arbeid i døgeret. Ho ser fram til avlastning og litt meir fritid. Elins Matgleder har mangedobla omsetnaden sidan ho opna restaurant i Skålagata, noko Uskedalen.no vil skriva meir om i eige innlegg.

Tekst/nett: Kristian Bringedal

Foto: Elin Enes/ Kristian Bringedal



Ida Gjengedal har bakgrunne sin frå hurtigruta og Thon Hotell Bristol i Bergen.