

# HÄR TAR SEXISMEN I KROGSVÄNGEN SLUT!?

Vägen från ensam kock till bildandet av föreningen Framtidens Krogkultur

Sofia B Olsson, Kock & Operations Manager Restaurang VRÅ,  
Clarion Hotel Post & Ordförande i Framtidens Krogkultur

VRÅ



**FORUM  
JÄMSTÄLLDHET  
2023**

**Framtidens  
Krogkultur** 

Kock & Operativ chef på Restaurang VRÅ, Clarion Hotel Post.

Föreläser och gör konsultuppdrag inom ledarskap & hållbarhet

Deltog i "kockarnas kamp" på tv, samt Årets kock som tävlande och som jurymedlem.

Har fått utmärkelser som Tore Wretmans guldmedalj

"för svensk gastronomi" 2022.

Årets hållbara innovatör och Årets mentor och placerats bland Sveriges bästa restauranger med VRÅ.

Initiativtagare till #härtardetslut, ett uppdrag med syftet att skapa en positiv och jämställd utveckling av restaurangbranschen och ordförande i föreningen Framtidens Krogkultur som jobbar för en jämställd och attraktiv restaurangbransch.

Nominerad av branschen till kockarnas kock tre år i rad



Min start i branschen som  
småbarnsmamma 2008

Olika härskartekniker i kombination  
med medveten exkludering

Upplevelsen av isolerat problem

Saknaden av ramar och sunt  
ledarskap

Konkurrens kontra stöttning av  
andra kvinnor

Jargong



Varför jag sökte mig till  
hotellbranschen 2012

Öppna VRÅ - insikten om hur jag anpassat  
mig efter rådande normer

Visionen och viljan att driva restaurang på ett  
nytt sätt

Vikten av erkännande av tredje part som  
kvinna i mansdominerad bransch



NYHETER #METOO

# Läs hela upppropet #vikokaröver

”Vi kräver nolltolerans mot sexuellt utnyttjande och förtryck. Sexuella övergrepp och trakasserier ska ge konsekvenser i form av uppsägning, att gäster visas ur lokalen och att brottsliga ageranden polisanmäls”. Det skriver deltagarna i upppropet #vikokaröver.

PUBLICERAD 30 NOVEMBER 2017



# Hur påverkades restaurangbranschen av Metoo?

Ur rapporten "Är du en sådan där #metoo?" Om arbetsmiljö, sexuella trakasserier och ledarskap på hotell- och restaurang arbetsplatsen:

"Många informanter uppfattade också att sexuella trakasserier bagatelliseras av chefer och ett flertal pekar på att #metoo har blivit ett skämt i vissa restaurangmiljöer"

Hur påverkades jag personligen?



Av: Kristina Zampoukos,  
Klara Persson och Katja Gillander Gådin 2019

# Så sextrakasserar kungakocken unga kvinnor på Operakällaren

DAGENS ETC. "Han är kungens personlige krögare. En av Sveriges mest kända kokar som tillhör eliten inom restaurangvärlden: mäktig, rik, vän med alla kändisar. Men samtidigt har Stefano Catenacci använt sitt berömda kök för att sextrakassera unga kvinnor, tafsa på dem obehindrat, och kräva sex i utbyte mot karriärlyft"

Dagens ETC avslöjar vad som sker bakom lyxen på Operakällaren.

Christoffer Röstlund Jonsson, Eigil Söderin

- Publicerad 2 november, 2020

EXPRESSEN "Kungens egen krögare Stefano Catenacci, som bland annat lagat maten på prinsessornas bröllopsmiddagar, uppges i Dagens ETC ha sextrakasserat unga kvinnor i årtal. Bilden bekräftas i en mängd berättelser som Expressen tagit del av. Alla kommer de från anställda inom hotell- och restaurangkoncernen Nobis, som omsatte 794 miljoner kronor 2019, och där Catenacci själv är delägare.

– Jag fick en chock när jag jobbade första gången för honom, säger en kock som uppger att han bland annat brukade skicka bilder på sitt kön till henne.

Publicerad 2 nov 2020





Avslöjandet om sexuella trakasserier på Operakällaren skakar ett helt skrå. Men det har också mobiliserat makthavare i branschen. För SvD berättar nu några av Sveriges främsta kockar, krögare och sommelierar om verkligheten på kroggolvet – och varför de kräver att branschen förändras inifrån

#härtardetslut

6 dec 2020





**65 kvinnor från krogbranschens  
toppskikt har gått samman och**

- *Vi vill med detta upprop visa att vi är många kvinnliga förebilder i ledarposition som står för en positiv och jämlik utveckling av restaurangbranschen och*
- *Vi accepterar inte en tystnadskultur som skyddar män i maktposition. Nu lägger vi skulden och skammen där den hör hemma – hos förövarna och de som tyst tittat på*
- *Vi vill att alla våra kollegor står upp och vågar utmana den kultur som möjliggör övergrepp och kränkningar, vi måste bryta tystnaden!*
- *Vi vill se nolltolerans mot sexism, rasism och homofobi på alla restauranger*
- *Vi vill se en jämlik satsning i bransch tävlingar*
- *Vi vill att branschen värderar och satsar på ledarskap, hela vägen från utbildningstiden till högsta chefsnivå*
- *Vi kräver en modern organisation i restaurangers ledande skikt, där vi bygger hela organisationen för att skapa en trygg och jämlik arbetsplats. Detta kräver ett aktivt arbete och kravställning från HRF, Visita, investerare och ägare*
- *Vi vill se fler kvinnliga ledare, ägare och investerare i restaurangbranschen*
- *Vi vill återskapa och upprätthålla förtroende för vår bransch i de yngre generationerna för att locka fler att utbilda sig och satsa på en karriär inom*

## Ett år senare

Vårt upprop fick en enorm genomslagskraft och samlade en grupp av tongivande kvinnor i restaurangbranschen. Jag ville, ett år senare sammanföra gruppen fysiskt för första gången och kraftsamla för att hitta en väg vidare för att på lång sikt åstadkomma en jämlik utveckling av vår älskade bransch.

Tydliga frågeställningar vi skulle ha besvarat när dagen var slut.

- Hur skapar vi en jämlik hållbar utveckling av restaurangbranschen i Sverige?
- Hur går vi vidare med det arbete vi påbörjat genom uppropet och vad krävs för att vi skall kunna organisera oss och inkludera många fler?
- Hur kommunicerar vi med varandra och med bransch & media?
- Konkret tidsplan och uppföljning.
- Summering & action plan framåt.



2021

## #härtardetslut blir Föreningen Framtidens Krogkultur

DAGENS ETC. "Sextrakasserierna på Operakällaren fick några av Sveriges främsta kvinnliga kockar att koka, och att starta ett eget metoo-upprop. Nu är det dags för nästa steg: en förening som ska jobba för att göra den svenska restaurangbranschen till världens mest jämställda"

NYHETER. Kvinnorna bakom uppropet #Härtardetslut tar nu stafettpinnen för att skapa en attraktiv arbetsmiljö – för alla.

## FRAMTIDENS KROGKULTUR

Föreningen har som ändamål att aktivt arbeta för en positiv utveckling till en jämställd och attraktiv restaurangbransch där det inte förekommer övergrepp och kränkningar.

Föreningen vänder sig till alla som är aktiva i eller i anslutning till restaurangbranschen i Sverige. Föreningen har mynnats ut från initiativet #härtardetslut från november 2020, då 65 kvinnor från restaurangbranschen gick samman för att förändra branschen. Under vårt seminarium i Göteborg på Clarion Hotel Post i början av februari 2022 kom vi fram till tre fokuspunkter som är vår första prioritet just nu. **Utbildning, ledarskap och arbetskultur** är de områden vi tror kan förbättra branschen mest.

I skrivande stund har vi fördelat arbetet på tre arbetsgrupper kopplade till våra fokusområden.

I utbildningsgruppen jobbar vi med ett projekt där vi utformat en enkät för gymnasieskolan för att se hur vi kan samverka mellan bransch och skola samt säkerställa en trygg start i branschen.

I kultur och ledarskapsgruppen tar vi fram en utbildning för inkluderande ledarskap som vi hoppas kunna vara klara med i mars då vi kommer att genomföra vår andra träff, här i Malmö med seminarium, gästspel och årsmöte.

<https://www.framtidenskrogkultur.se>

**Framtidens  
Krogkultur** 