

MARGINALEN | Viola

Plötsligt är den här

Våren är här. Den förunderliga. Plötsligt är den bara här, alldeles för fort, för tidigt, man var inte rustad. Det är man aldrig. Även vårar som har dröjt oändligt länge, överrumplar oss i smyg just när vi vänder oss bort. Något går alltid förlorat, vad det nu kan ha varit, ett litet skrynkligt blad, någonting blått längst nere i allt det gröna. I morgon kanske någon har trampat just där.

Modfärgen i vår är så påpassligt nyutslagen blåsipppa. Stackars vitsippa, den som nu lyser som nysnö i backarna, den blir aldrig så ojad och prisad som den lilla blåa rackaren. Men han är ju först förstås, och fridlyst. Då först vet man att det är vår och ingen kan ta tillbaka den. Det finns så många återkommande tecken och under att kolla.



En brevvän, som vet om tranor, räknade till 9500, som rastade vid Hornborgasjön. Det tog en bra stund, de stod ju inte stilla. De hade hoppat av rast-

stället Rügen i år. Någon svala hade varit hygglig att tipsa dem om landet, där solen lyser mitt i natten. Som tack kloar de upp den nygrodda höstrågen. Men visst är de trolska när de dansar.

Precis som vi andra tvåbeningar, även om vi inte är fullt så graciösa. Ett ensamt träd vid vägen, som får mig att minnas, att sakna, att längta. Ett förtvivlat sug, som gör så oförtjänt ont och inte ens gitter locka fram litet poesi att pråla med. En vanlig björk. Så ensam.

Men i morgon är åter en dag, det brukar vara så. Man kan ju alltid hoppas. Blir den så blir den.

NAMN I KORTHET | Pia Helena Ormerod

Svensk-engelskt utbyte i välmatat festskrift

För ett jämnt sekel sedan grundades Sveriges första handelskammare utanför Norden i London där jubileet nu firas med en välmatad bok, *A Century of Excellence*. Författare är Pia Helena Ormerod, på 90-talet den första kvinnliga chefen för the Swedish Chamber of Commerce – och för SvD:s läsare välkänd från åren som Londonrapportör för Näringsliv.

Men affärsförbindelserna länderna emellan går ännu mycket längre tillbaka, påpekar Pia Helena. Redan 1654 under-tecknades den första handels- och vänskapstraktaten av drottning Christina och Oliver Cromwell. Idag har the Chamber 450 medlemmar (plus nästan lika många i the Junior Chamber).

Ett åttioal personer intervjuades inför boken och speciellt intressanta blev samtalen med dagens engelska chefer för svenska dotterbolag. Men svenskar gör också karriär i engelska industrier; som lysande exempel nämns Bo Lerenius, chef för tjugoen engelska hamnar. Och sidorna vimlar av fakta. Visste ni att Stockholm redan 1886, och tack vare L M Ericsson, hade fler telefoner än någon annan storstad?

Att samarbetet över gränserna fungerar förträffligt står klart:



Pia Helena Ormerod

– Vår mindre hierarkiska managementstil i kombination med britternas internationella flair och bredare perspektiv utgör en bra cocktail, fastslår Pia Helena. Med tillägg att vi kunde må väl av att lära oss litet lättsamhet av engelsmännen, som motvikt till vårt nordiska allvar.

Författarinnan förvånades över hur ofta britten tar svenska bolag, som Electrolux och Tetrapak, för inhemskt engelska. Fast någon tvekan råder förstås inte om svensksymbolen IKEA: – De kom sent till Storbritannien och har trots tidigt och intensivt motstånd totalt brutit ned barriärerna. Det är imponerande.

Att vår goodwill på andra sidan Nordsjön är påfallande, fastslås också av den stiltigt svenskdesignade tjugofempunds-boken. Glömd är 60-talets *Midnight sin-era*, idag är det *Midnight sun* och det berömda ishotellet, som lockar britten till Sverige – där de svarar för hela 500 000 årliga hotellnätter.

LEE PERSSON

Ingenjörer måste lära sig arbetsmiljö

Universitetslektor Jörgen Ljung vid Linköpings universitet tilldelas Levipriset på 50 000 kronor av Civilingenjörsförbundet (CF) för sina insatser att höja kvalitet och intresse för arbetsmiljöfrågor inom ingenjörsutbildningarna.

Jörgen Ljung, född 1945, är lektor i företagsekonomi vid Linköpings universitet och håller bland annat i ledarskapskurser för blivande ingenjörer. Ingenjörer hamnar snabbt på ledande positioner och får då ansvar för sina medarbetare, framhåller han och betonar chefens ansvar för den psykosociala arbetsmiljön.

GODASTE SNITTARNA När Lena Björck kom till London insåg hon att det fanns en framtid inom catering. Senast var det hon som serverade drottning Elizabeths födelsedagslunch. Från den lilla förortsvillans minikök till dagens tiptoppanläggning tog det tio år.



Mamma Liss-Karins räkbakelser hörde till de tidiga Inn & Out favoriterna. Med tiden har Lenas Björcks stil blivit alltmer internationell.

FOTO: PRIVAT

☐ Lena Björck

Ägare till Inn & Out, framgångsrikt och tioårsjubilerande cateringföretag i London.

Ålder 37 år.

Familj belåten singel. Föräldrar hemma i Örebro.

Bor i härlig vindsvåning i Docklands.

Hobby resor och sport. Har börjat rida, gillar skidåkning.

Mest lästa kokbok

Charlie Trotter. Inte minst eftersom Chicagokrogarens internationella stil så bra matchar Lenas egen.

Favoritrestaurang just nu Sheekey's, Londons äldsta fiskkrog samt japanska Nobu.

Förtränger gärna minnet av en stor lunch med prins Charles och Tony Blair bland gästerna. Hon hade glömt att ge bilnycklarna till chauffören, som skulle leverera maten.

Serverar inte löjrom till engelsmännen. De tycker att vår mesta delikatess har fel konsistens.

Örebroflicka ordnar mat till kräsna gäster

Häromdagen lagade Lena Björck lunch åt drottning Elizabeth. Med fog kan man alltså påstå att Örebroflickan, som för tio år sedan blev Londonbo och startade cateringfirman Inn & Out, har nått den översta toppen i sitt yrke.

Ändå halkade hon utan någon utbildning in på banan, som i England kallas för Hospitality trade. Efter ströjobb innan Sverige blev medlem i EU erbjöds Lena anställning på ett femstjärnigt Londonhotell och upptäckte att hon gillade det där med service:

– Så många verkade arbeta i cateringbranschen utan att bjuda till ett dugg. Jag tänkte att det där kan jag göra bättre!

Så Lena hyrde ett litet hus tillsammans med en kompis i East End och maten, som utgick från hennes minikök lät snart tala om sig. En marknadsförare är hon av Guds nåde – säger att hon antagligen likaväl kunde sälja lokomotiv – och fick snart det prestigefyllda uppdraget att fixa cocktailtilltugg till en mottagning på amerikanska ambassaden under ett av Bill Clintons besök.

Elddopet var den första stora beställningen; Janssons frestelse för 800 personer till Svenska Handelskammarens jullunch. Jag

skulle föreviga händelsen och minns berget av foliekartonger som tornade upp sig i hennes pyttekök – fotografen fick stå på en stol för att alls kunna ta en bild.

Affärerna gick strålande men att leverera maten till kunderna utan eget transportmedel blev ett allt större problem. En liten skåpbil var vad Lena behövde. Hon tog kontakt med den av prins Charles skapade Prince's Trust (som bland annat hjälper unga entreprenörer att starta eget) och gjorde inför mötet med stiftelsens expertpanel i ordning en fin smörgåstårta.

Den tog hon med sig på tunnelbanan med påföljd att tårtan såg rätt kvaddad ut när den lämnades fram. Lena ursäktade sig och konstaterade att hade hon haft en liten bil så skulle transporten ha gått utan missöden. Naturligtvis fick hon sin skåpbil!

Idag står hon inte längre i köket utan har en betrodd kökschef. Inn & Outs klientel är internationellt med Rolls Royce som största kund. Firman är ingen främling i köket på prinsen av Wales Highgrove och anlitas av gamle tennismästaren Stan Smith för dagli-

ga luncher under Wimbledonveckorna.

Själv ser sig Lena Björck nu främst som säljare och konstaterar att framgången "beror på den nedlagda energin, som måste vara 200 procent".

– Klienten och produkten måste stå i totalfokus men begreppet vip-kund ingår inte i vår vokabular. Varje kund är värd lika stor uppmärksamhet, det är företagets drivkraft!

Men självklart var det "grymt kul" att i knivskarp konkurrens få laga den 80-årslunch, som samväldesländernas högsta diplomater gav för sin monark. På menyn: sparris följd av vårlamm samt klassiska fruktdesserten "Summer pudding".

– En jättefin favoritmormor, var Lenas omdöme då hon presenterades för hedersgästen och hennes Philip.

Vad drottningen förstås inte visste var att lunchen hade premiärlagats i Inn & Outs storstilade nya kök under en viktoriansk järnvägsviadukt nära Tower Bridge. Det var Lena Björcks sätt att fira tioårsjubileum i cateringbranschen.

LEE PERSSON