



MIKAEL EINARSSON

Gör: Gastronomiskt ansvarig.

Dold talang: Polkagrisbagare.

Aktuell: Med kokboken *30 odödliga rätter* och som nyanställd inom Pontus restauranggrupp.

Motto: Prioritera.

Första jobbet: Jobbade extra på ett polkagris-kokeri i Gränna när jag var 12 år. Första kockjobbet var på Aspa Herrgård.

Favoriträtt: Många! I dag är jag sjukt sugen på kålpudding så det blir det i helgen!

»ATT VARA EN BOOMERANG«

Svårt att hitta nya personer att anställa?
Locka tillbaka de som en gång lämnat!

TEXT: TOMMY JEPPSSON FOTO: FREDRIK STEHN

Att rekrytera nya personer till en organisation är kostsamt och tidskrävande, särskilt i högkonjunktur. Hur bra man än gör grundarbetet sker felrekryteringar. Vilket kostar ännu mer. Kanske är det denna osäkerhetsfaktor, i kombination med en högkonjunktur, som gör att allt fler satsar på att i stället locka tillbaka anställda som en gång lämnat företaget.

Fördelen är att man inte bara vet vad man får: Man får också en person som skaffat sig erfarenhet och kunskap på annat håll.

Trenden har till och med fått ett namn: *Boomerang employees*.

De är sedan tidigare bekanta med företagskulturen, kräver inte utbildning och tjänar som en påminnelse hos andra medarbetare om att gräset inte alltid är grönnare på andra sidan.

Ungefär så resonerade krögaren Pontus Frithiof när han övertalade Mikael Einarsson att återansluta till restaurangföretaget.

»De egenskaper vi letade efter var breda kunskaper kring gastronomi, och någon som gärna delade våra värderingar. Och vi visste ju att det stämde på Micke eftersom han jobbat här tidigare«, säger Pontus Frithiof.

DET ÄR INTE FÖRSTA gången han använder sig av »boomerang«-idén.

»Det har vi gjort många gånger. Jag tycker det är roligt när en ung anställd sticker utomlands några år, eller jobbar på andra ställen, och sedan kommer tillbaka till oss i en annan roll. Det betyder ju att de gillar företagskulturen hos oss. Och att vi satsat på någon som senare kommer tillbaka till oss med ny kunskap. Däremot är det ovanligt att någon kommer tillbaka i samma roll. Vanligen är det en tidigare souschef som kommer för att bli köksmästare, eller liknande«, säger Pontus.

Mikael Einarsson jobbade som kökschef på Pontus in the Greenhouse i Gamla stan fram till hösten