



Ana Ros

2019-09-13 16:33 CEST

Stella presenterar - Hall of Femme, Ana Ros - stjärnmärkt från Slovenien

Det är inte ofta jag blir starstruck, men idag till frukost så blev jag just det. I samband med tävlingen [Årets Kock](#) har man tagit in två stycken utländska stjärnkockar till juryn. I morse träffade jag en av dessa Ana Roš. Hon driver restaurangen [Hisa Franko](#) i Slovenien. Det är en trestjärnig krog som bjuder på unik och konceptuell mat med själ och inspiration från säsong och närmiljö.

Ana talade om sitt arbete där hon strävar efter att berätta om sin region genom maten hon serverar. Hennes filosofi är enkel menar hon – ”Jag följer

naturen, säsongen, vågar ta risker och kombinerar kanske oväntade smaker och produkter med varandra”. Du kan se historien om restaurangen och Ana på Netflix där hon medverkar i den andra säsongen av serien [Chefs Tables](#). Där får man en inblick i hur hon kämpat för att bli kock, restauratör och få laga mat. Hennes föräldrar ville att hon skulle fortsätta sina studier i internationella relationer för att kanske följa i deras fotspår och bli diplomat eller internationell jurist.

Ana håller med sina föräldrar om att utbildning är viktig. –”Det ger dig kunskap, analysförmåga och en bred syn på världen. Min utbildning har givit mig en erfarenhet som kanske gör att jag tänker på ett helt annat sätt än en utbildad kock, nästan alltid utanför boxen”. –”Jag ser smaker som färger” fortsätter hon och menar att hon är en kreativ själ som förmodligen hade jobbat med skapande på något sätt om hon inte hittat sitt kök.

–”Men att vara kock utan kock-utbildning är inte alltid helt lätt. Man gör många misstag längst vägen, och jag ser det fortfarande som en läroprocess säger Ana ödmjukt. Samtidigt, är jag nöjd med att ha gått min egen väg”. Jag frågade så klart om vad Ana har för åsikter vad gäller jämställdhet i köket och om hon tänker något annat än kunskapsnivån på de hon anställer. Hon svarade –”Nu har vi ett kök som är 50/50 och det fungerar utmärkt. Jag har märkt att vi får ansökningar från många kvinnliga fantastiskt kompetenta kockar. Men att bara ha kvinnor eller bara män i ett kök är inte optimalt enligt mig. Jag gillar den balans och den kemi som uppstår i ett blandat kök”.

För mig är Ana Ros en stor förebild för oss kvinnor i branschen. Jag undrar vad hon ser som det främsta problemet för för en jämställd bransch. Hon svarar att för henne har det alltid varit det faktum att hon är mamma. Det är alltid en dragkamp om tiden och trots att hon arbetar och bor på ett och samma ställe har hon nästan alltid känt att hon ger sina barn för lite tid. Hon saknar dem när hon är på resa, hon saknar dem när hon arbetar sent hon kan sällan eller aldrig ställa upp och skjutsa, hämta, följa med på utflykter. Men samtidigt vet att hon har mycket goda förutsättningar eftersom barnen fanns då hon startade sin stjärnkrog och att hem och arbete ligger i samma hus. Hon berättar att hon diskuterar frågan med många kvinnliga yngre kollegor som väljer bort barn och familj till förmån för ett liv i köket.

Hon och maken Valter har arbetat hårt för sin dröm nu har de tre stjärnor i Guide Michelin, är fullbokade året runt samt upptagna i [The worlds 50 best restaurants](#) och dessutom är Ana vald till [The worlds Best female chef](#) 2017.

Vill du veta mer om hennes historia så börja med att titta på Netflix eller så bara boka ett bord på restaurangen och åk till Slovenien. Det tänker jag göra!

/Anette

Stellagalan har skapat en plattform för samarbete kring en jämställd bransch. Vi synliggör de mest meriterade och ambitiösa kvinnorna och bygger broar mellan mentorer och unga i branschen. Genom att lyfta förebilder har vi inspirerat och stärkt nya generationer. Teamet bakom Stellagalan arrangerar förutom den årliga galan ett jämställdhetsforum samt debatter och möten i olika sammanhang. Våra partners är Personalkollen, Menigo, Skånemejerier, The Wine Agency, MSC Marine Stewardship Council, The Absolut Company, A house, Vinunic, Omaka, Segers, J A Sundqvist, Visita och Svenskt Kött ----- Stellagalans arbetsgrupp består av Karoline Nordefors, Ida Ström, Anna Antonia Svedberg, Maja Berthas, Ella Nilsson, Anita Lindström och Anette Rosvall

Kontaktpersoner



Anette Rosvall

Presskontakt

Talesperson Stellagalan

Kommunikation, talesperson

anette@anetterosvall.se

+46 70 741 67 48



Anita Lindström

Presskontakt

Ordförande Stellagalan

Ordförande, kommunikation

anita@gastroagentur.se

+46 70-898 55 00



Karoline Nordefors

Presskontakt

Content manager

Social Media

+46706760031