

Lidt af hvert er dagens menu for ejeren af Jørgensens Hotel, 52-årige Anne Kathrine Koed Jørgensen

Tekst: Mette Graugaard

Foto: Lars Juul og Lene Sørensen

Alt kan ske - og Anne Kathrine Koed Jørgensen, der ejer Jørgensens Hotel har et øje for det hele. Lige fra lampen, der ikke virker, til planlægningen af et fire retters menuforslag til et selskab. Fra kommandoposten på 1. sal, hvor telefonen er det vigtigste arbejdsredskab, er hun det udadvendte og meget omkringfarende midtpunkt for Søndergades smukke, gamle hotel.

- Hvem sørger for, at der bliver støvsuget mellem de to selskaber?
- Strygebrædtet skal have nyt betræk på, det her kan vi ikke være bekendt.

Anne Kathrine Koed Jørgensen er mødt på arbejde, og med et vågent og myndigt øje har hun lynhurtigt en *føling* med situationen lige her og nu.

Klokken er lige godt 9.30, og hun har taget hul på det, der som regel ender med at blive en arbejdsdag på 13-14 timer. Hjemmefra har hun mellem kaffen og de grønne look, som morgenmaden består af, haft ringet til hotellet for at høre, om der var nogle løse ender.

Telefonen kimer i receptionen. Den bliver stillet op til kontoret på 1. sal, der diskret bærer navnet privat, og viser sig at være hotellets knudepunkt og kommandocentral, men også stedet hvor kun personale, bekendte og venner får lov til at komme ind.

Anne Kathrine Koed Jørgensen løber med raske skridt op på kontoret.

- Ja, hvad siger du til det. Hvad var datoen?

Hun bladrer i en A4 mappe.

- - 30 personer, og så var der noget med nogle børn. Maden skal vi snakke nærmere om, der er jo mange forslag. I kan spise i Palæ og så få velkomsten i Lichtenberg..ja, jeg glæder mig til at se jer.

Knapt har hun sagt farvel, før den næste kunde er i telefonen.

Alt bliver noteret. På genbrugspapir.

- Det er ikke, fordi jeg er miljøvenlig, jeg er bare sparsommelig. Jeg skriver alt ned. Man tror, man kan huske det hele, men det kan man ikke. De oplysninger, der skal videre i afdelingerne, skal videre med det samme.

Og det kommer de.

Tryk ved en stærk mand

Stakken af post ligger stadig uåbnet på bordet - men nu går der hul på den, mens samtalerne, der stilles op til chefen fra receptionen, passes.

En pige, der søger job som natpotier er på linjen:

- Du ved godt, at mit forhold til piger som natpotier ikke er så godt. Men det var dig, der havde arbejdet i fængs-

let, og du kan både karate og alt muligt. Men det, at der står en stor stærk mand i receptionen, når jeg går hjem om aftenen - det har jeg det godt med. Afvisningen er ikke total.

Menuen sættes

Så er der tid til hotellets nye direktør og kok Leif Kaspersen. Og der er tid til at nyde arbejdsdagens første kop kaffe og cigaret. Det foregår i biblioteket, vor der er dækket op til et møde senere på dagen.

Sammen får de afklaret nogle løse ender, og Anne Kathrine siger god for forslaget til en fem-retters menu.

- Forretten er jomfruummer marineret i persille og hvidløgspesto, lune asparges i sprød bagatel med kold ravigote sauce og lameller af dansk sommerbuk på sky af portvin og henkogte brombær. Derefter et udvalg af oste med smørristet rugbrød og til dessert danske jordbær flamberet i grand manier med rørt vanilleiscreme.

Forslagene sendes ud til kunderne samme dag, de har bedt om et forslag - og brevet skrives og sendes af chefen selv.

Det kan hun bedst lide.

En kunde er lige kommet ind fra gaden. Det drejer sig om mad ud af huset til 100 unge mennesker - det bliver Kaspersens opgave.

Øje for alt

- Da jeg var barn, tog min forældre ofte min bror og jeg med ind at drikke kaffe på hotellet søndag eftermiddag. Mine forældre blev så begejstrede for nogle af møblerne, at de købte dem. Så de har stået i mit barndomshjem, Julianelyst. I dag er de tilbage på hotellet igen.

- Skal vi ikke sige, at den her er død. Anne Kathrine Koed Jørgensen griber fat om en lidt træt blomsterdekoration. Ud med den.

Hun er med hastige skridt på en runde gennem hotellet. I Kongesalen, som hører til den nye afdeling af hotellet, er der ved at blive gjort klar til tæppeauktion, og der er kursus i lokalitet overfor.

- Er alt i orden, lyder det fra værtinden.

Det er det - de havde bare haft lidt kvaler med at få parkeret.

Hun forsøger at tænde en lampe - men den mangler en forlængerledning. Det skal der styr på. En borddekoration er også forsvundet, men dukker op, da vi kommer videre på runden.

Klokken er godt 14.00. Og kun fordi hun har besøg af sine svenske venner, June og Rolf Olsson, bliver der afsat tid til at spise frokost. Venskabet stammer fra Anne Kathrine Koed Jørgensens 12 år i Sverige. Og der er tradition for, at parret kommer til Horsens i anledning af Rolfs fødselsdag - denne gang runder han 74 år.

Venerne passer sig selv det meste af dagen - sådan er det at være på besøg i Horsens. Og det accepterer de.

Over en let og lækker frokostplatte snakkes der om løst og fast, men Anne Kathrine Koed Jørgensen har svært ved at slippe arbejdet og slappe helt af.

- Jeg bryder mig faktisk ikke ret meget om at sidde og spise i restauranten, jeg føler mig lidt på udstilling.

Kærlig hilsen fra mor

Snart er hun tilbage på kontoret. På væggen hænger et billede af hende selv og hendes 24-årige datter, Maria.

- Hun er i udlandet på fjerde år. Hun har gået på hotelskole i Schweiz og arbejder nu på Higher Carlton Tower i London i receptionen. Jeg ringer til hende hver dag.

I dag bliver det nu bare telefonsvareren, som giver en kærlig hilsen videre til Maria, som ikke er hjemme, da mor ringer.

Ib Grunnet, chef for servicekontoret for turisterhvervet i Vejle Amt, kigger ind på kontoret.

Han spørger til muligheden for at få



Den første kop kaffe og grønne Look, mens der snakkes med hotellets direktør Leif Kaspersen.

indkvarteret nogle svenske turistfolk på hotellet til små penge.

- Enten får de det gratis eller også betaler de fuld pris, lyder det uden slinger fra den anden side af skrivebordet.

Så det bliver gratis.

- Planen er, at jeg skal til at lave mere opsøgende salgsarbejde. Men det her besøg er billigere for mig end selv at rejse rundt i Sverige. Og det har større gennemslagskraft.

Skru ned for gassen

- Aha, nu kan jeg starte med min yndlingsbeskæftigelse.

Anne Kathrine Koed Jørgensen er kommet ned i køkkenet, hvor hun hver dag spiser personalemad klokken 17.00. Og der er fuld gang i kogeblusene.

- Det er mit nye input at skrue ned for gassen.

- Hold nu op med det og kom så ud, lyder det fra kokken Morten Lykke Andersen.

- Jamen, jeg vil lære, hvordan man gør - husk på, det er mig, der får regningen.

Tonen er ligefrem.

Et godt eksempel

- Man skal kunne leve med konstant at blive afbrudt. Det er sjovt men hårdt. Med arbejdsdage, der først slutter henad midnat, skal man betragte det som en livsstil, lyder det fra Anne Kathrine Koed Jørgensen, der er

vendt tilbage til kontoret, for at få skrevet en del breve.

- Noget af det, der kan gøre det svært, er den store udskiftning i personalet. Nu har jeg heldigvis fået et nyt kokkepar, Leif og Elsebeth Kaspersen. Det er dejligt.

- Det gælder om at vide, hvad man forventer af sit personale. En opvasker er lige så vigtig for, at det hele kan fungere som alle andre. Og det gælder om at foregå som det gode eksempel. Man kan ikke lede ved at råbe op.

Vil bevare trafikken

Formanden for Horsens Handel & Industri, Benny Jeppesen, dukker op. Det er trafikken eller rettere manglen på samme, der diskuteres. Og de er enige i, at det bestemt ikke bliver med deres gode vilje, at trafikken stoppes helt i Søndergade.

Der er flere opringninger, der skal klares, og breve der skal skrives, før aftenens fødselsdagsmiddag med June og Rolf kan nydes.

Men heller ikke den får de helt i fred. Der bliver fuldt tryk på restauranten, så de bryder op og går på tæppeauktion, indtil trykket er lettet i restauranten, og de kan fortsætte midt dagen.

Hen mod midnat vender Anne Kathrine Koed Jørgensen tilbage til sin lejlighed få skridt fra hotellet. Der bliver tid til at læse Folkebladet, før hun lægger sig til at sove.

Og som vanligt er det ikke noget problem.



I 12 år har Anne Kathrine Koed Jørgensen boet i Sverige og hvert år kommer hendes svenske venner June og Rolf Olsson, på besøg i anledning af Rolfs fødselsdag.