

Niklas Pallgren - en doldis i den svenska kockeliten

Utdrag ur material från Sodexo 5 februari 2020

Vår köksmästare Niklas Pallgren är en doldis för gemene man, men de som mött honom i olika kocktävlingar vet att han är att räkna med. Han är uppvuxen i ett restaurangkök och tycker att restaurangbranschen måste lära gästerna att äta hållbart.

Niklas Pallgren har jobbat länge på Sodexo och är en av våra främsta tävlingskockar. Han var nära en finalplats i Årets kock både 2016 och 2018. Senast gjorde en liten miss att han hamnade på elfte plats istället för att knipa en av de åtta finalplatserna. I "Årets Ekokock 2019" gick det bättre. Han kom till final och placerade sig på tredje plats efter en jämn toppstrid.

Till vardags är han köksmästare på konferensanläggningen Kämpasten i Sigtuna (började där 2008). Måltidsverksamheten och flera andra servicetjänster på Kämpasten sköts av Sodexo på uppdrag av Handelshögskolan i Stockholm Executive Education AB. Anläggningen ligger vackert vid Mälarens strand och har besökare från både Sverige och andra länder. Gästerna ger mycket höga betyg för både mat och service.





Niklas lägger upp den populära lunchbuffén på konferensanläggningen
Kämpasten i Sigtuna

Tävlat sedan 2004

Niklas' tävlingsådra väcktes redan 2004. Han var då köksmästare på en av Sodexos tidigare uppdrag och tillsammans med dåvarande kollegan Magnus Hasselgren vann han "Sodexos stjärnkock" och blev samtidigt "Årets medarbetare". "Årets Företagsrestaurang 2010" kammade han hem tillsammans med dåvarande kockkollegan Johan Kuhn.

"Jag gillar att utvecklas. När man tävlar går man in i en utvecklingsbubbla. Det kan handla om att få fram världens godaste sås och den resan gör jag numera ihop med köksteamet på Kämpasten. På så sätt blir mitt tävlande utvecklande för hela gruppen", säger Niklas.

Att tävla på hög nivå kräver många timmars träning. Alla moment måste sitta och det måste gå snabbt. Första gången han testade att laga tävlingsrätten till "Årets kock 2018" tog det fem timmar. När det var dags för tävling var han nere på en timme.

Uppvuxen i köket

Niklas kom tidigt i kontakt med köksmiljön då hans mamma och mormor drev Svanberga Gästgivargård i Roslagen. Redan som 10-åring hade han grundläggande matlagningskunskaper, kunde filea abborrar och fiska kräftor. Då fanns inga planer på att bli kock. Siktet var inställt på polis eller hockeyproffs men efter Hotell & Restauranglinjen i Norrtälje fick han jobb i olika kök både i Sverige och utomlands, och på den vägen är det.

Men det är inte bara mamma och mormor som haft betydelse för hans matlagningsfilosofi. Morfar är en stor inspiratör till det alternativa hälsotänket.

"Morfar har alltid något på gång och drack kombucha och gjorde risotto på nakenhavre långt innan det blev trendigt. Just nu pratar han mycket om lingon eftersom det är supernyttigt och tillgängligt".

Och kanske var det med inspiration från morfar som Niklas startade Greens Gastronomi och catering tillsammans med Magnus Hasselgren. Året var 2006 och då fanns få restauranger med fokus på hälsa. I en lokal i Björkhagen med 20 sittplatser serverade de svensk husmanskost med tydligt hälsotema.

Gästerna som av många uppfattades som alternativa trängdes med den svenska simningseliten som tidigt förstod kopplingen mellan hälsosamma måltider och prestation.

”Vi var tidigt ute och använde råvaror som quinoa, nakenhavre och alternativa proteinkällor. Det gick superbra men efter 1,5 år var vi trötta och Magnus hade dessutom fått barn så vi stängde och sålde lokalen.”

Restaurangbranschen måste visa vägen

Engagemanget för det hållbara sitter djupt. Av all mat som produceras i världen förfars eller slängs cirka 30 procent. Men vi behöver även göra något åt det som hamnar i våra magar. Niklas tycker att restaurangbranschen måste gå före och visa en mer hållbar väg framåt.

”Vem ska annars göra det? Vi har kunskapen och tricket för att få med sig gästerna är att prata med dem. Matglädje för mig handlar om hållbar gastronomi som bidrar till njutning och samtidigt tar hänsyn till miljön”, säger Niklas som gärna stöttar svenska producenter.

Att dela kunskaper med både kollegor och gäster ser han som en självklarhet. Av samma anledning tackade han nyligen ja till att prata om hållbara måltider med eleverna i årskurs 6 på Odensala skola i Sigtuna.

”Barnen är mer insatta än många vuxna och ställde frågor om ekologiskt kontra närodlat och hur de ska prata med sina föräldrar för att de ska förstå att man måste äta mer vegetariskt.”

Ny medlem i Sodexos OS-lag Culinary Olympics

Den 19 februari är det dags för nästa tävling. Sedan en tid tillbaka är han en av medlemmarna i ”Team Sodexo School Restaurants” som ska tävla i Culinary Olympics 2020. Niklas är commis och den enda i laget som inte jobbar i ett skolkök till vardags.

”Jag har jobbat med mat hela mitt liv men så länge mormor gör godare dillkött än jag kommer jag att fortsätta.”