

4-27-1983

Trelleborgare står för maten

Anonymous

Follow this and additional works at: http://commons.wmu.se/wmu_news

Recommended Citation

Anonymous, "Trelleborgare står för maten" (1983). *WMU in the News*. 65.
http://commons.wmu.se/wmu_news/65

This News Article is brought to you courtesy of Maritime Commons. Open Access items may be downloaded for non-commercial, fair use academic purposes. No items may be hosted on another server or web site without express written permission from the World Maritime University. For more information, please contact library@wmu.se.

Trelleborgare står för maten

TRELLEBORG: Görgen Lindholm från Trelleborg ska se till att FN-studenterna får mat och bor ordentligt.

— Jag sover inte dåligt om nätterna. Men visst finns projektet ständigt i huvudet, säger Görgen, då han stiger ur sin blå/SAAB-turbo och betraktar den blivande FN-byggnaden.

Platsen är Henrik Smithsgården i Malmö. En anläggning på 150-talet lägenheter som tillhör MKB (Malmö kommunala bostadsbolag). Tidigare har det varit lägenhetshotell — nu huserar hantverkarna här.

Men om dryga två månader ska FN-flaggan vaja utanför denna internationella samlingsplats med 100-talet studenter från hela jordklotet.

— Det blir en spännande utmaning som öppnar nya vyer för oss, säger Görgen Lindholm, 30 år.

Att det skulle gå så här kunde han inte ana efter avslutad kockutbildning.

VÄXTE SNABBT

Vägen har gått via Grand Ho-

heten med hela boendeservicen, vilket innefattar betjäning, städerskor, försäljning, butiker osv.

— Anläggningen ska drivas i en form av lägenhetshotell med regelbundna storstädningar samt byten av sänglinnen och handdukar.

NYANSTÄLLER

För närvarande har företaget "Görgen Lindholm AB" 9 personer anställda och en omsättning på cirka sju miljoner kronor, varav råvarukostnader utgör cirka hälften.

— Det är volymen vi tjänar på. När FN-projektet drar igång kommer vi att servera 600 portioner om dagen och har 22 personer anställda. Därtill är vi på

Muslimerna som inte äter fläskkött är ju ett exempel.

NYA MATRÄTTER

— Vi får anpassa oss, precis som de får lära sig en del om svenska seder.

— Kanske kan det innebära nya spännande inslag för de övriga matsalarna. Måltiderna lagas centralt och det är naturligtvis en fördel om det går att ha liknande meny på flera ställen, säger Görgen Lindholm som nu har hektiska månader framför sig.

Det hindrar honom dock inte att fundera en bit längre fram:

— I och med det här får verksamheten en helt ny dimension, med internationella inslag... vill det sig väl kan det dra många positiva saker med sig.

