**60 år:
En nordmand med smag for vækst og sans for udbredelsen af den gode gastronomi**
**Den gode mad har lige siden barndommen været i centrum for Rune Serigstad. Og i 1989 bragte madeventyret ham fra Telemarken i Norge til Danmark, hvor han mødte kærligheden og kickstartede en karriere i den danske restaurations- og hotelbranche. Tirsdag den 29. maj fylder han 60 år.**

Han har alle dage professionelt som privat været omgivet af liflige maddufte. I dag er Rune Serigstad driftsdirektør i Kokkenes Køkken med en imponerende karriere bag sig i den danske hotel- og restaurationsbranche.
Men hans rejse i madens og servicens tegn startede længere mod nord. Som 13-årig stod han nemlig og vaskede tallerkener, glas og bestik op i køkkenerne i ”Skien Folkerestauranter”, som hans forældre drev i Telemarken i Norge. Opvaskeren blev med årene forfremmet til tjener og senere betroet stillingen som ansvarlig for salg og indkøb til restauranterne.

I hans tidlige voksenår gennemførte Rune en officersuddannelse i det norske forsvar og studerede også efterfølgende rejselivsøkonomi og markedsføring. Men det var en rejse i 1989 til København, der blev skelsættende for den 31-årige unge nordmand. Hans familie havde åbnet et stort skihotel ”Rauland appartementshotel” på toppen af Telemarken og en salgsturné til København med familiens hotel bragte ham blandt andet til ”Rejsecenter Norge”, som havde adresse på Gammel Mønt. Her blev han forelsket i en ung kvindelig medarbejder ved navn Maibritt, som han senere blev gift med og har været sammen med lige siden. Og det markerede samtidig starten for et liv i Danmark og en karriere i den danske hotel- og restaurationsbranche.

Siden har han fungeret i ledende stillinger hos blandt andre Scandic Hotels, Big Bowl, Skovridderkroen og i ISS’s kantineafdeling. Senest blev han i 2013 hentet til landets næststørste servicevirksomhed Forenede Service for at revitalisere virksomhedens kantinedel ”Forenede Kantineservice”. Og i starten af 2014 iværksatte han en større organisatorisk oprydning og relancerede kantinedelen med et nyt navn, en ny visuel identitet og en strategi om, at den kulinariske faglighed skal være i højsædet, og at kantinegæsterne skal udfordres og opleve fællesspisningen til frokost som et særligt aktiv i arbejdslivet. Kokkene skal ud af køkkenet, ud til buffeten for at tale med deres gæster om råvarer, opskrifter og madproduktion. Og indsatsen har båret frugt. Flere og flere virksomheder har således de sidste par år købt ind på det banebrydende koncept, og senest er Kokkenes Køkken blevet hyret til at stå for kantinedriften hos virksomheder som TDC Group og Novozymes. Og tallene taler deres eget tydelige sprog: De seneste år har Kokkenes Køkken således arbejdet sig op til en årlig vækst på 20-25 procent, og omsætningen er løftet fra 90 mio. kr. i 2013 til 180 mio. kr. i 2017.

Privat kan Rune Serigstad heller ikke lægge interessen for gastronomi fra sig. Blandt andet er han medlem af en særlig eksklusiv kokkeklub, som mødes cirka seks gange om året, hvor storbyer og interessante restauranter rundt om på kloden bliver besøgt, og hvor medlemmerne af kokkeklubben samtidig dyster i finere madlavning. Og bag direktørskjorten har det norske hjerte også fundet en anden stor kærlighed i Danmark. Nemlig fodboldklubben FCK, hvor alle holdets kampe følges tæt.

Rune bor sammen med sin kone Maibritt og sin 18-årige datter Emma i Gentofte. Han har også en voksen datter og to børnebørn i Norge.

*Rune Serigstad fylder 60 år den 29. maj 2018. Samarbejdspartnere, kunder og venner inviteres i den forbindelse til en uformel reception, der afholdes på dagen mellem kl. 14 – kl. 17 i hovedkontoret på Buddingevej 312-316 i Søborg.*