

# Fra morgentjener til Michelin-direktør

Som 14-årig trådte Thomas Østergaard Bagge ind i restaurationsbranchen. Siden er han gået fra praktikpladsen som morgentjener på Hotel Niels Juel i Køge, til at sidde for enden af bordet på restauranter med Michelin-stjerner.

Stillesiddende er ellers ikke noget, der kendetegner Thomas. I 2019 var han med på Berlingske Business' "Talent 100-liste" - en liste over de største talenter i dansk erhvervsliv under 35 år og i august 2020 måtte han som direktør for Michelinrestauranten Restaurant 108 dreje nøglen om en sidste gang, efter at Covid-19 havde ædt forretningsgrundlaget. Og hvad gør man så? Thomas gik hjem, stod op og var 8 dage efter konkursen med til at åbne Restaurant Koan i de midlertidige lokaler på Refshaleøen i København.

Som ung i restaurationsbranchen fandt Thomas ud ad tre ting. Han elskede restaurationsbranchen, han var dygtig til sit arbejde og tonen var hård. Alle tre ting fulgte ham op ad karrierestigen. Restaurationsbranchen var på tværs af køkkener og kvalitet præget af en ensporet, tough ledelsesstil.

Thomas forstod simpelthen ikke hvorfor ledelses- og beslutningsstilen var som den var, og mens Thomas selv fik mere og mere ansvar - han blev fx. restaurantchef som xx årig - voksede hans sult også på at skabe en positiv kulturforandring i branchen.

Thomas stod i en situation, hvor han allerede selv havde ansvar for både medarbejdere og forretning, men det var baseret på hans praktiske og menneskelige kvaliteter. De teoretiske værktøj og virkemidler manglede han. Selv siger han, at han blev leder, inden han havde forudsætningerne for det. Og bare fordi du fx er en dygtig tjener, en dygtig tømrer eller en dygtig tænder, er du ikke nødvendigvis en god chef.

Thomas blev i tvivl om, hvad han skulle. Skulle han blive ved med at arbejde i restaurationsbranchen? Skulle han prøve noget helt andet? Skulle han studere? Lidt tilfældigt nævnte en ven så CBS HD som en mulighed, og et års tid efter blev rejsen mod den positive forandring netop CBS HD. Thomas indløste billet i 2008 og startede på HD1, hvorefter han i 2010 fortsatte med at læse Organisation og Ledelse med speciale i HR og Udvikling.

Igennem sine HD-studier lærte Thomas at identificere og arbejde med de mekanismer, der definerer kultur og tone i en organisation. Samtidig fik han styrket den forretningsudviklende side af sine kompetencer. Den cocktail, tilsat Thomas' mange praktiske erfaringer, bekræfter den dag i dag Thomas i, at han elsker restaurationsbranchen, at han er dygtig til sit arbejde og at tonen er blevet en anden. Den er blevet blødere, mere menneskelig og mere inkluderende.

Derfor kan man også 8 dage efter en konkurs samle et kernehold fra Restaurant 108 og sammen drage ud på en ny rejse. Lysten til at lære noget sammen og gøre noget sammen, kan selv en pandemi ikke tage livet af, så længe dygtige folk er sammen med andre dygtige folk og alle tror på det gode i hinanden.

Også uden for restaurationsbranchen er Thomas med til at skabe en positiv forandring. I den lille by Vor Frue på midtsjælland er han med til at genstarte byens foreningsliv og derigennem skabe en opblomstring af hele lokalsamfund.