

KLUMME



Jessamyn Rodriguez, grundlægger af Hot Bread Kitchen, modtog i 2013 en pris fra tidligere præsident Clintons fond for borgerinitiativer. PR-foto

Bagværk og vokseværk

Indvandrerkvinder i en iværksættervirksomhed har genereret en omsætning, der på fem år er steget fra 60.000 til 2,4 mio. dollar

Af *Mette Nørgaard, international ledelsesrådgiver, New York*

Hvem bager det mest smagfulde og interessante brød i hele New York? Det gør kvinderne hos **Hot Bread Kitchen (HBK)**, og derfor står jeg hver søndag morgen så tidligt op, at jeg kan nå at få fingrene i et af deres gode grovbrød på mit lokale marked.

Også det fornemme og agtværdige hotel **Waldorf-Astoria** er faldet for bageriet i Harlem. De får

dagligt en leverance nybagt armensk lavash, men HBK kan også prale af at have mistet sin engang bedste kunde, toprestauranten **Boulud**, som fik så meget smag for bageriets mellem-østlige fladbrød, at de selv hyrede to af HBK's nyudlærte marokkanske medarbejdere.

I lære som social iværksætter

De fleste virksomheder ville ærgre sig godt og grundigt, hvis kunderne rendte med deres aktiver. I HBK festede de. For bageriet er ikke bare en hastigt voksende iværksættervirksomhed med en omsætning, der de seneste fem år er steget fra 60.000 til 2,4 mio. dollar: det dybere formål her er at give indvandrerkvinder et levebrød, som er ordentligt betalt.

Så hvordan finder man på at forvandle bedstemors gamle bageopskrifter til en økologisk succes i en af verdens mest kræsne byer?

"Ved et tilfælde", lyder svaret, da jeg i duften af multikulturelle brød møder stedets stifter **Jessamyn Rodriguez** i HBK's cafe. Her i La Marqueta, Spanish Harlems gamle markedsplads, rumler Metro North-

togene over vores hoveder. Nedenunder bages og kokkeres 24/7, mens Rodriguez beretter om dengang, hun fortalte en ven, at hun skulle til job-samtale i Women's World Banking.

"Han troede, jeg sagde women's world baking," siger Jessamyn, og den vision faldt så meget i hendes smag, at hun senere sagde farvel til en regelret karriere som analytiker i FN. Det gav simpelthen mere mening at komme bag om tallene for at tage hånd om de benhårde udfordringer, indvandrere dagligt konfronteres med.

Så Jessamyn gik i lære som social iværksætter og erhvervede sig en ny mastergrad: denne gang i bagning. Og efter en tur omkring **Michelin**-restauranten **Daniel** – som deres første kvindelige bager nogensinde – skabte hun et non profit-bageri. Bagerier er kapitalkrævende virksomheder, men heldigvis var New Yorks daværende borgmester, **Michael Bloomberg**, en varm tilhænger af fødevarerproduktion som drivkraft for lokaløkonomisk vækst, og det gav adgang til startkapital og lokaler i La Marqueta. I dag råder HBK over et bageri i døgn-

drift, en ny cafe og 300 kvadratmeter industrikøkken, der fungerer som kuvøse for andre start-ups (i alt 63 siden 2011). Og som læreplads for medarbejdere som **Lutfunessa** fra Bangladesh, der hver søndag sender mig et varmt smil. Selv når det fryser 15 grader i den åbne markedsbod.

Ikke lige, men ligeværdige

Inden hun møder på arbejde, har Lutfunessa (der var lærer i sit hjemland) allerede bagt 30 chapati til sin familie. Det samme har mange af hendes kolleger, kvinder fra Haiti, Nepal og Mali, der nu trænes i hygiejne, produktion, og logistik.

Uddannelsen kvalificerer dem til fast rugbrødsarbejde til en timeløn, som ligger godt 50 pct. over mindstelønnen. Den slags giver selvtillid. Og Lutfunessa er da også åbenlyst stolt over både sit job og sine to børn, der studerer på New Yorks mest velrenommerede high schools.

Den dag, jeg træffer Jessamyn Rodriguez, er hun særligt glad. For **Whole Food**, byens mest sexede supermarkeds kæde, åbner snart en filial på Upper Eastside: med bageri

"bemandet" af kvindelige bagere fra HBK. Indvandrere, der nu har udsigt til både stabile stillinger og muligheder for forfremmelse.

"Whole Food interviewede 60 kandidater og vendte tilbage til os med besked om, at vores kvinder var af en helt speciel kaliber. De kan deres kram og udviser en stærk arbejdsmoral," siger Jessamyn, som i 2013 modtog en pris fra tidligere præsident Clintons fond for borgerinitiativer.

Det kræver sin kvinde at holde fast i både michelinstjerne-kvalitet, en buldrende omsætning og en vision om værdigt arbejde for indvandrerkvinder. Bl.a. ved at lade selvfinansieringen af deres uddannelse stå som et stærkt symbol på det selvværd, der følger med at kunne forsørge sig selv.

Kvinder har altid arbejdet hårdt, men i HBK rækker formødrenes erfaringer langt ud over familiens køkken og bidrager til at skabe en imponerende forretning på et af verdens mest forvante markeder.

Som **Frank Sinatra** synger om sit New York: "If I can make it there, I'll make it anywhere". Det gjorde han, og det gør de seje indvandrerkvinder også.