

# Vil lede bransjen på rett vei

Hun vil ikke gi deg det du trodde du ville ha, men i stedet det du aldri drømte om å få.

■ MORTEN HOLT  
morten@askmedia.no

Med 35 års fartstid i bransjen, de aller fleste av dem som leder i en eller annen form, ønsker Cecilie G. Maurstad å dele alle sine erfaringer med andre ansatte i hotell- og restaurantbransjen – gjennom sitt firma Din Høyre Hånd (DHH).

Hun er kjent for å inspirere og motivere menneskene rundt seg. Nå vil humørsprederen gi et puff til hele bransjen.

**– Jeg har en brennende lidenskap i det å få anledning til å gjøre andre glade. Å gi er noe flott, berikende og verdifullt, sier Maurstad, som beskriver seg selv som initiativtaker og mental trener på visittkortet.**

Jeg vil lære andre den gleden det er å yte maksimalt i en jobbsituasjon, basert på motivering og tilbakemeldinger. De første årene i min yrkeskarriere var jeg på Hotel Continental. Der var Einar Wang min mentor. Jeg tror ikke det går an å få en bedre lærer, og jeg er tilhenger av den «gamle skolen»; det å lede med disiplin med klare tilbakemeldinger – med et godt hjerte. Og jeg visste alltid hvor jeg hadde min leder. Det fungerer! sier hun engasjert, mens hun ivrig forteller hva DHH skal by bransjen på fremover.

*«Jeg har en brennende lidenskap i det å få anledning til å gjøre andre glade»*

Det hjalp nok også i læretiden på Continental å høre at «du har noe helt spesielt».

– De ordene har jeg hatt med meg hele livet, sier hun.

**Hun hoppet av skolen etter Oslo Handelsgym. – Jeg passet ikke inn i skolemønsteret, sier hun.** I stedet satset hun på en yrkesfaglig utdanning, og det var slik hun havnet på Continental og Theatercaféen.

Deretter var hun innoen mange kjente serveringsbedrifter og restauranter i Oslo-området, både som ansatt, som mellomleder og som leder.

– Det følte som om jeg lekte meg inn i faget, sier hun med et smil.

**Men en kort periode på begynnelsen av 90-tallet fikk hun nok av restaurantbransjen. Samtidig med at hun var småbarnsmor besluttet hun like godt å starte treningsstudio i eget hus – selvfølgelig etter grundig opplæring også på det området.**

– Jeg leste meg opp og lærte meg alt som var mulig på trening og bevisstgjøring av egen kropp, sier hun.

I nærmere fire år drev hun kurs innen styrketrening, pust og smidighet – for 150 faste kunder.

– Jeg er generelt nysgjerrig på mennesker, og i denne perioden lærte jeg virkelig forskjellige typer mennesker å kjenne. Jeg gledet meg også stort over å kunne motivere folk til å mestre – og å få det bedre i egne liv. Nettverket som jeg opparbeidet meg, drar jeg fremdeles god nytte av. Samtidig ga denne perioden meg et lite pusterom og et push for å starte noe nytt og spennende – egen

## Cecilie Gunnerud Maurstad

**Stilling:** Gründer og daglig leder for firmaet Din Høyre Hånd.

**Alder/fødselsdato:** 52/11.

november 1961.  
**Oppvokst:** Nordstrand i Oslo.

**Bosted:** Heggeli i Oslo.

**Sivilstand:** Ugift, to barn, Anette (25) og Kristian (23).

**Utdanning:** Oslo Handelsgymnasium (1977-1980).

**Yrkesbakgrunn:** Servitør på Theatercaféen/Paviljongen (i dag Onkel Donald) på Hotel Continental (1980-85), Restaurant Ludvik, servitør og hovmester (1983-1986), Ansvarlig leder på Lekter'n og ansvarlig leder/hovmester på D/S Louise (1986), servitør Druen Mat & Vinhus (1987), servitør og baransvarlig Desoto Bar & Restaurant (1987), eier, daglig leder og instruktør for CGM Skanetix treningsstudio i Oslo (1992-1995), eier og daglig leder for Café Spesial på Vinderen (1996-2004), etablering av firmaet Din Høyre Hånd (2006), driftsansvarlig restaurant og hotellsjef i Lucca i Toscana i Italia (2006-2007), restaurant-sjef for Folk restaurant/bar i Folketeateret i Oslo (2008-2010), lærerassistent/coach på NLP-skolen Norge (2012). I 2012 satset hun på fulltid på konsulentfirmaet Din Høyre Hånd. Enkeltmannsforetaket som hun hadde etablert seks år tidligere gjøres om til AS.

**Bil:** VW Golf

**Hobby:** Trening, bøker, kultur, film, svømming (gammel konkurransesvømmer), natur m.m.m.m

**Favorittrett:** Fisk i en eller annen form.

**Favorittdrikk:** Vin.

**Hva slags bok ligger på nattbordet nå:** Det er flere det! Blant andre «Stille» av Susan Cayne og «De usynlige» av Roy Jacobsen. Jeg leser alltid tre bøker parallelt, og det blir også mye faglit-teratur.





restaurantvirksomhet, noe jeg egentlig alltid hadde ønsket med min mat- og vinteresse.

**I 1996 startet hun Café Spesial i Oslo sammen med en venninne, men kokken Ortwin Kulmus kom snart også inn i bildet.** «Spesialen» ble en institusjon på Vinderen. Her hadde hun hånd om 13 heltids- og deltidsansatte, og den lille bydelsrestauranten omsatte for rundt sju millioner i gode år, med gode resultater. Men, som alenemor og med en jobb som krevde adskillig mer enn sju og en halv times arbeidsdag sa det til slutt stopp. I 2004 møtte hun den berømte «veggen».

– Jeg er jo langt fra alene om å ha møtt den, og i min nåværende jobb har jeg jo også noe å bidra med på det området – skulle det være nødvendig, sier hun.

– Det koster å være «så på» som jeg var i den tiden, legger hun til.

**Tilbake i yrkeslivet igjen, havnet hun først på et hotell/restaurant i Toscana i Italia – på oppdrag for Din Høyre Hånd, som hun etablerte i 2006. – Det er kanskje noe av det modigste jeg har gjort. Men ett år i Italia var nok. Det ble igjen for mye jobbing...**

Tilbake i Norge var hun med på å bygge opp Folk restaurant på Folketea-

teret i perioden 2008–2010.

– Det var veldig moro, men drivkraften av å drive noe selv ble for sterk. Jeg ville imidlertid fortsatt drive mitt eget. Jeg er best på det! konkluderer hun. I samme åndedrag tok hun NLP coachutdannelse, noe som kommer godt med. – DHH tilbyr en rekke forskjellige tjenester, også coaching, både på «normalt» vis, men også såkalt helsecoaching. Det å gi gode råd på dette området gir store gevinster – både for arbeidsplassen og samfunnet, sier Cecilie G. Maurstad.

*Les mer om Cecilie G. Maurstads firma Din Høyre Hånd i en annen artikkel i dette bladet*

Ekte artikkel



Ekte franske baguetter



©S. MATHIAS OG PAPA