

Mitt namn är Jonas Backman, född och uppvuxen tillsammans med tre bröder i Mariehamn på Åland. Mat och måltiden var alltid viktig i hemmet vilket gjort att alla tre bröder har utbildat sig till kockar. Min äldsta bror hann först bli färdig men jag misstänker starkt att det var bara för att reta mig.

Jag gick ut från Ålands hotell- och restaurangskola 1989 och flyttade omedelbart till storstaden Stockholm. Där började jag som praktikant på Stallmästaregården för att sedan flytta till Operakällaren. Stockholm var dock aningen för stort för mig så jag beslöt mig för att åka vidare. Göteborg blev nästa stad för att sedan även pröva på en vintersäsong i Åre. Efter detta var det dags att studera igen, denna gång till köksmästare. Även denna kurs gick på restaurangskolan på Åland och jag fick min examen våren 1993. Jag hade turen att direkt efter dessa studier få anställning som köksansvarig på Park Hotell i Mariehamn och stannade där i tre år. Då krogen bytte ägare blev jag plötsligt arbetslös och beslöt mig därför för att testa lyckan med en egen restaurang. I drygt fem år pågick det testet och under de åren fick jag lära mig mycket om hur branschen verkligen fungerar, mycket positivt men också en del negativt. Någon dans på rosor är krögarlivet definitivt inte. Jag har även hunnit med att vikariera som lärare på samma skola som jag själv utbildats på och numera är jag anställd som kökschef på Viking Line och stationerad på m/s Viking Cinderella som trafikerar mellan Stockholm och Mariehamn. Hösten 2009 kommer jag dock att gå tillbaks till skolbänken för att vidareutbilda mig till sommelier.

Hösten 1999 bildade jag och några till Ålands köksmästar förening. Jag blev ordförande, högst antagligen för att ingen annan ville. Vi bytte senare namn till Ålands Kockars Förening och nu tio år senare är jag fortfarande ordförande. Tio år på posten har jag dock sagt att räcker men vi får väl se hur det blir, intresset för en ersättare verkar inte vara allt för stort.

Föreningen har även bildat ett eget regional lag, Åland Culinary Team, med sikte på OS 2012. Jag är utsedd till lagledare för laget. Tävlingsmatlagning är något som är av stort intresse för mig. Bland de tävlingar jag deltagit i kan nämnas Årets Kock i Finland (2000, 2003), Sveriges Köttkock, Cup Dessert, Årets Viltkock i Finland. Ingen vinst än så länge men dock några andra placeringar.

Jag är även utbildad tävlingsdomare med både svensk och nordisk status. Den svenska utbildningen hölls av Gert Klötzke och den nordiska av bland annat Kurt Weid. Efter detta har jag varit domare i ett flertal tävlingar, bland annat Nordic Chef of the Year och Suomen Keittiömestari (fortsättningen på Årets Kock i Finland).

Ålands hotell- och restaurangskola samarbetar väldigt mycket med Ålands Kockars Förening. Vi hjälper dem gärna med de yrkesprov de har och i gengäld kan vi använda deras lokaler om vi har behov av det. Jag sitter även som ordförande i skolans yrkesråd. Yrkesrådets uppgift är att se till att utbildningen fyller de krav och önskemål som branschen har. Bland annat går vi igenom alla yrkesprov eleverna har och kontrollerar att de är ändamålsenliga och visar att eleverna kan det som krävs av dem i yrkeslivet.