



Hur: Vi besöker produktionsköket i Billdal på en måndag, precis när veckans middagar packas i lådor och görs redo för att köras ut till olika upphämtningsplatser. Pär Hamberger har sin domän i köket, Helena bossar på kontoret en trappa upp. Bild: Lisa Thanner

1/3

 Den här artikeln ingår för dig som är kund.

"Fryst mat har en dålig klang för många"

EKONOMI  Helena och Pär Hamberger serverade presidenter och näringslivstoppar i tolv år på Råda säteri, innan de lämnade herrgården för ett industriområde i Billdal. Sedan dess har de försökt förändra människors bild av hemkört och frysmat.

ANNONS

[Få ja från banken](#)

[Låna med ränterabatt](#)



Caroline Widenheim

 05:00 - 10 nov, 2018



LÄSLISTA

Klicka här för att se fler artiklar



Dela

Först och främst, vad skiljer Kitchenwiz från andra tjänster som levererar mat hem till folk?

Helena Hamberger: Vi är en middagstjänst, inte handlingstjänst som matkassarna. Vi har fått slåss för att skilja ut oss från dem. De är fantastiska i sig, allt som kan underlätta i vardagen är bra. Men det blir också mycket hackande, och det kan vara svårt att få till smakerna. Våra middagar är färdiguppmätta och hackade, och vi har gjort sås och dressing. Man får en box med tre middagar, det enda man behöver göra hemma är att pussla ihop det sista.

ANNONS



Var kom idén ifrån?

Helena: När vi drev Råda säteri hade vi ofta prominenta gäster, Pär och de andra kockarna använde fina råvaror och lade mycket tid på maten. Det blev också långa dagar, och när vi kom hem och skulle fixa middag till barnen blev det ofta färdigköttbullar och makaroner.

Pär Hamberger: Jag tänkte att det borde gå att göra som i ett restaurangkök. Där lagar vi inte rätter från scratch när vi får beställningen. Allt som går att förbereda görs i förväg. Vi lagar såser, styckar kött, hackar det som kan hackas. Men hemma verkar det som att man inte fattar att man ska äta middag varje dag, det kommer som en överraskning en kvart innan man måste äta. Så hela affärsidén går ut på att det inte ska vara svårare att vara förberedd hemma än det är på en restaurang.

Nu har det gått tio år sedan ni lämnade Råda säteri. Varför sålde ni verksamheten där?

Helena: Vi var så unga när vi tog över Råda, jag var 25 och Pär var 30. Efter tolv år kände vi att vi inte kunde utveckla det mer.

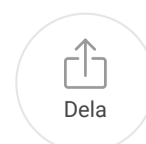
Pär: Det är ett gammalt K-märkt hus som man inte kan göra vad som helst med. Vi började få förfrågningar om allt större evenemang, men vår stora matsal tog bara 70 personer. Det är också en speciell värld när man jobbar med finmat, eftersom det bara är en exklusiv skara som har råd med det där. Ingen av våra vänner kom dit och åt, för det var för dyrt. Det kändes lite som att vi levde i en låtsasvärld långt från vår egen vardag, och från folk i vår egen ålder som hade liknande tankar. Till slut kändes det mer spännande än att laga mat till presidenter, för det hade vi liksom redan gjort.

Helena: Vi hade fått barn då också, och det var inte så roligt att jobba sena kvällar och helger. Här jobbar vi också hårt, restaurangtempot sitter i. Men vi kan gå hem klockan fem.

Hur gick det i början, då ni startat om med Kitchenwiz?

LÄSLISTA

Klicka här för att se fler artiklar



Helena: Först hade vi många olika verksamheter igång. När vi väl hade hittat lokalen drog vi igång med middagstjänsten, men vi hade också lunchservering och catering. De senaste åren har vi försökt smalna av det mer.

Pär: Lunchen ville vi egentligen inte ha i början, men det var tryggt att ha ett stadigt kundklientel. Dessutom kunde vi börja sälja in middagstjänsten till dem. Hade vi kommit från ingenstans hade det nog varit svårare, men de testade gärna.

Men att köpa hem i princip färdig mat, blir det inte ganska dyrt i längden?

Helena: Många tänker så första gången de hör priset. En rätt kostar mellan 85 och 100 kronor beroende på hur många man beställer för. Men vi har kunder som samlar alla sina matinköp på ett särskilt konto, som sett att de sparar pengar. Ska man köpa varor till en viss rätt får du alltid ett visst svinn. I våra boxar får du precis vad du behöver, och den där extra chokladkakan glider inte med så som den kan göra i mataffären.

Pär: Det är också olika beroende på hur mycket man äter. Portionerna är rätt väl tilltagna, så en del familjer med två lite yngre barn klarar sig ofta på en låda för tre personer. Vissa får över till lunchlåda dagen efter, andra tycker det är precis lagom.

Är det inte svårt att hålla produktionskostnaderna på så en jämn nivå?

Pär: Det är en jätteutmaning. Det är svårt att variera råvarorna så mycket, eftersom vi är låsta vid en prisnivå. Det får inte heller bli för många olika komponenter, då blir det för många små burkar för oss att packa och dessutom besvärligt för kunden. När vi gör en meny bryter vi ner varje rätt för att se hur många burkar det blir. Är det mer än fem-sex stycken får vi tänka om.

Helena: Det är också därför vi har tagit fram alternativ till middagstjänsten. Sedan några år tillbaka har vi en frysrätt som vi kallar Backup. Den kom sig av att vissa kunder ville ha fler än tre middagar i veckan. Vi fick ofta mat över här i köket, så vi började frysa in den i portionsförpackningar som kunderna kunde köpa. Då är det utan tillbehör, som ris eller pasta. Många fastnade för den eftersom de kanske valde bort kolhydrater, eller alltid hade ris hemma själva. Det är den som växer snabbast nu. Snart lanserar vi också ett mellanting – en halv middagstjänst, där man också kan välja tillbehör själv.

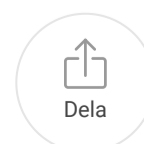


Helena Hamberger. **Ålder:** 47 år. **Bor:** Särö. **Bakgrund:** Hann arbeta några år inom marknadsföring och sälj innan hon och Pär tog över på Råda säteri i Mölnlycke, som de drev i tolv år. **Gör:** Grundare av och VD för Kitchenwiz..

Bild: THANNER

LÄSLISTA

Klicka här för att se fler artiklar



Helena om...

Att flytta

Vi var lite bortskämda på Råda, alla i Mölnlycke visste vilka vi var. Här kände ingen till oss. Vi fick bygga upp allt på nytt, vilket var rätt jobbigt i början. Då var det skönt med lunchserveringen, den gav ett socialt sammanhang.

Jobba ihop

När vi träffades jobbade Pär på restaurang och jag på kontor, med helt olika arbetstider. Vi insåg att om vi skulle kunna ses så får vi jobba ihop, vilket vi gjort i 23 år nu. Det hade nog inte gått om jag stod nere i köket bredvid Pär, eller om han var här uppe på kontoret med mig. Vi har våra egna områden, och så kombinerar vi dem.

Fördomar

När vi säljer in våra frysätter till en ny butik måste vi vara där och demonstrera för kunderna, annars går det inte. Fryst mat har en dålig klang för många, och våra rätter är lite dyrare. De är också gjorda på bra råvaror utan onödiga tillsatser, men det gäller att förklara det.



Pär Hamberger. **Ålder:** 52 år. **Bor:** Särö. **Bakgrund:** Blev kocklärling på Råda säteri som 19-åring. Har därefter arbetat på restauranger som Grythyttan, Johanna, Les Chablis och The Place. Drev Råda säteri tillsammans med Helena fram till 2008. **Gör:** Grundare av och köksansvarig på Kitchenwiz.. Bild: Lisa Thanner

Pär om...

Kockyrket

Jag gick ekonomisk linje på gymnasiet, det var inte alls meningen att jag skulle bli kock. När jag sedan började i kök gick jag lärlingsvägen. Jag har jobbat för fickpengar, och jag jobbade gratis i Frankrike ett helt år. Men det är så man lär sig yrket bäst.

Förväntningar

Jag var 30 när vi köpte Råda, och var väl precis i den fasen att jag hade börjat fundera på att starta något eget. Men inte något så stort. Jag hade tänkt mig ett hål i väggen någonstans – istället blev det en herrgård.

Vegetariskt

Middagsmenyerna består alltid av en kötträtt, en fiskrätt och en kycklingrätt. Nu har vi infört ett flexitarianalternativ, där man kan byta ut rött kött mot vegetariskt. Något helvegetariskt alternativ blir det nog inte. Det är inte där vår styrka ligger och det finns många andra som gör det bra.

Vill du veta mer om hur GP arbetar med kvalitetsjournalistik? Läs våra etiska regler [här](#).

Livsmedel

Mat

Kött

LÄSLISTA

Klicka här för att se fler artiklar



Dela