

Om Gooh

Gooh öppnade sin första egna butik hösten 2005 och firar just nu 5 år! Under de gångna fem åren har det sålts över 4,5 miljoner Gooh-rätter i Sverige. Företaget har sedan start expanderat kraftigt och stadigt, med en försäljningsökning om 40 procent per år. Operakällarens Köttbullar med gräddsås och potatismos har blivit en välsmakande favorit hos svenskarna och sedan starten har det sålts över 1 miljon köttbullar det vill säga 5 miljoner köttbullar!

Idén bakom Gooh: att sälja god och samtidigt hälsosam restaurangmat till ett pris som gör det möjligt för de flesta att ha råd med, föddes ett par år tidigare. Det var en tanke som dök upp parallellt både hos **Lantmännen** – en av Sveriges främsta leverantör av råvaror – och **Operakällaren** – en av Sveriges allra bästa restauranger. Eldsjälarna Håkan Lundstedt, dåvarande VD för Lantmännen Axa och Alessandro Catenacci, ägare och VD för Nobis AB fann varandra och tillsammans kunde de kombinera det bästa av två världar. Den ena förstod sig på tillagning i stor skala, den andra smaken och hantverket bakom riktigt bra och vällagad mat. Till det lades insikt om den aktiva, moderna människan, som inte bara vill att mat ska smaka gott, vara enkel att tillaga och ha rätt pris, den ska helst vara hälsosam också. Det var en offensiv och djärv satsning med stor risk för de båda parterna, men de såg färdigmatstrenden runt hörnet, och såg sig manad att utveckla den.

Gooh-metoden

För att kunna förverkliga idén krävdes en metod för tillagning som tillgodosåg att smaker, dofter och näringsvärden bibehölls, utan kemiska tillsatser eller konserveringsmedel. Efter en tid av sökande upptäcktes en uppfinning vid namn MicVac från Chalmers i Göteborg. Bakom patentet stod musselodlaren och forskaren Joel Haamer som ville hitta ett sätt att bevara sina musslor för export. Joel hade ute på en kobbe i den västkustska skärgården uppfunnit en typ av ventil som gjorde att syret kokades bort vid paketeringen.

Det tog ett drygt år av provlagning i en liten testanläggning på Operakällaren för Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren, att utveckla Gooh-metoden med hjälp av MicVac. Detta kom att innebära en revolution för färdigmaten i form av tillagad god, hälsosam färdigmat där råvarorna behåller sin ursprungliga konsistens, smak och näringsvärde – helt utan kemiska tillsatser eller konserveringsmedel. Gooh, som står för Gott och Hälsosamt, var fött.

Gooh-kockarna

Idag lagas all mat i Gooh-köket i Järna, utanför Södertälje. Utöver Stefano Catenacci, som fortfarande skapar alla nya recept och rätter till Gooh, arbetar här Goohs tre egna välrenommerade kockar med den dagliga tillagningen, råvaruinköpen och kvalitetskontrollen. I köket står säsongstänket i fokus och bara de bästa råvarorna köps in.

Gooh – rätterna

Gooh är specialiserade på goda, färdiglagade måltider efter Stefano Catenaccis recept. Menyn, som består av mellan tio och tretton rätter, varierar under året och är säsongsbetonad. I sortimentet finns allt ifrån kött-, fisk-, fågel- och vegetariska rätter. Vissa av rätterna är nyckelhålmärkta, andra GI-anpassade och en del är goda för själen. På hemsidan www.gooh.se finns förteckning över alla näringsvärden och allergener. Gooh-rätterna finns att köpa från 50 kr och uppåt.

Svenskarnas 3 favoriter

Köttbullar med gräddsås och potatismos

Korvstroganoff med vildrisblandning

Pasta al Pomodoro – pasta med tomatsås och mozzarella