

Konsumenten kräver kvalitet: Operakällaren öppnar filial i Göteborg

Den stressade nutidsmänniskan lägger allt mindre tid på vardagsmatlagning, samtidigt som hon varken vill tumma på smak eller kvalitet. För att få ihop den här ekvationen krävs innovation på marknaden – Färdiglagad mat för Take Away som både smakar gott och är naturligt hälsosam. Den 9-12:e februari lanseras Operakällarens färdiglagade mat i Göteborg.

Den 9-12:e februari lanseras Operakällarens färdiglagade mat, under varumärket Gooh, i Göteborg. Gooh kommer initialt att finnas i 18 utvalda dagligvarubutiker, med sin speciella ”Shop in Shop”-lösning, och på ett antal företag genom vending-lösningar.

- Äntligen är det dags! Nu har vi övat sedan 2005 i Stockholm och känner oss redo för att möta de medvetna gästerna på Västkusten. Vi har i flera år siktat på Göteborgsmarknaden och först nu har vi fått möjlighet och kapacitet att nå hit, berättar **Jonas Regnér, vd för Gooh**. Det är extra roligt att ”komma hem” med tanke på att vår måltidside och tillagning till delar bygger på en innovation från Chalmers i Göteborg.

Gooh är ett samarbete mellan Lantmännen och Operakällaren och affärsidén är enkel: att skapa god och hälsosam mat till ett rimligt pris. Alla rätter komponeras av Operakällarens kökschef Stefano Catenacci, aktuell i dagarna sedan det annonserats att han även blir traktör för Kronprinsessan Victoria och Daniels bröllop.

- Förstklassiga råvaror och varsam tillagning ger god och näringsriktig mat. Jag har komponerat en mängd rätter som passar olika smaker. Det ska vara som att äta på restaurang, fast hemma – förklarar **Stefano Catenacci**, som gör Goohs recept samt är **Kökschef på Operakällaren**.

Gooh har också en tydlig koppling till Göteborg. Utöver att all fisk landas här bygger tillagningstekniken på ett patent från Chalmers Innovation, MicVac. Gooh var först i världen att tillaga mat med hjälp av tillagningstekniken – en metod som bidrar till restaurangsmak, konsistens och höga näringsvärden.

FRAMTIDENS MAT: VÄLKOMMEN PÅ INVIGNING x 3

Fredag 12/2

10.30 – Hemköp Nordstan

12.30 – Coop Avenyn

14.30 – ICA Kungsbacka

Kom på en av invigningarna, eller alla tre! Vi bjuder självklart på mat och på plats för intervju finns bland andra Stefano Catenacci (Gooh och Operakällaren) och Jonas Regnér (Gooh).

Om Gooh

Gooh är ett samarbete mellan Lantmännen, Sveriges främsta leverantör av råvaror, och Operakällaren, Sveriges mest kända stjärnkrog. Med rätter komponerade av Operakällarens kökschef Stefano Catenacci erbjuds konsumenten god, vällagad och naturligt hälsosam mat, till ett rimligt pris. ”Det ska vara som att äta på restaurang, fast hemma”, som Stefano Catenacci säger. Gooh går att köpa i utvalda dagligvarubutiker, i egna måltidsbutiker och som företagslösningar. Läs mer på www.gooh.se

För mer information, kontakta:

Jonas Regnér, VD Gooh

Tel: 0709 27 80 01, E-post: jonas@gooh.se

Stina Jakobsson, Marknadschef Gooh

Tel: 076 886 36 04, E-post: stina.jakobsson@gooh.se

Bildmaterial (för högupplösta bilder, kontakta jeanette.zander@gooh.se)

Bild 1) Stefano Catenacci 1



Bild 2) Stefano Catenacci 2



Bild 3) Kycklingfilé med rosmarindoftande pasta



Bild 4) Laxfilé i kokos- & limesås med kardemummadoftande ris



Bild 5) Gooh Shop in Shop 1



Bild 6) Gooh Shop in Shop 2

