

# Korta Gooh-fakta

## *Om Gooh*

Gooh öppnade sin första måltidsbutik hösten 2005 och firar därmed 6 år i höst.

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 mer än 1 miljoner köttbullsrätter.

Idén bakom Gooh: att sälja god och samtidigt hälsosam restaurangmat till ett pris som gör det möjligt för de flesta att ha råd, 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. Eldsjälar från de båda företagen fann varandra, och fann att tillsammans kunde de kombinera det bästa av sina två världar. Den ena förstod sig på tillagning i stor skala, den andra smaken och hantverket bakom riktigt bra vällagad mat. Till det lade man insikten 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 man såg Färdigmatstrenden runt hörnet, och såg sig manad att utveckla den.

## *Gooh-metoden*

För att kunna förverkliga idén krävdes en metod för tillagning som tillsäg att smaker, dofter och näringsvärden bibehölls, utan kemiska tillsatser eller konserveringsmedel. Efter en tids sökande snubblade man över en ny uppfinning från Chalmers i Göteborg, MicVac. Bakom patentet stod musselodlaren och forskaren Joel Haamer som ville hitta ett sätt att bevara sina musslor för export, och som 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 lagar Gooh all mat i sitt kök 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. Även här har Gooh mycket hjälp av sitt nära samarbete med ägaren Lantmännen.

### ***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 säsongbetonad. I sortimentet finns allt ifrån kött-, fisk-, fågel- och vegetariska rätter. Vissa av rätterna är nyckelhålsmärkta, andra GI-anpassade och en del är goda för själen. På hemsidan ([www.gooh.se](http://www.gooh.se)) finns förteckning över alla näringsvärden och allergener. Rätterna har rekommenderade priser till konsument mellan 49 och 69 kronor.

### ***Svenskarnas 5 i topp***

Köttbullar med gräddsås och potatismos  
Korvstroganoff med vildrisblandning  
Tortelloni med säsongens fyllning i krämig tomatsås  
Pasta al Pomodoro – pasta med tomatsås och mozzarella  
Kycklingbröst med rosmarindoftande pasta

### ***Mer information***

finner du på [www.gooh.se](http://www.gooh.se)

Bilder: [www.gooh.se/Om-Gooh/Pressbilder](http://www.gooh.se/Om-Gooh/Pressbilder)

Försäljningsställen: [www.gooh.se/Har-finns-vi/](http://www.gooh.se/Har-finns-vi/)

### ***Kontakt:***

Jonas Regnér, VD Gooh, Tel: 0709 27 80 01, E-post: [jonas@gooh.se](mailto:jonas@gooh.se)

Stina Yones, Marknads- & produktchef Gooh, Tel: 076 886 36 04, [stina.yones@gooh.se](mailto:stina.yones@gooh.se)