

## 1. Presentation av företaget – Om Gooh

### a. Gooh – Vår story och tillkomst

*”Att bygga ett helt nytt koncept på en växande måltidsmarknad, helt baserat på konsumenternas önskan om nyttigare, godare och billigare måltider är en härlig och spännande utmaning. Kombinationen av erfarenheter och kompetenser från landets ledande producent och ett av Sveriges absolut bästa restaurangkök, skapar unika förutsättningar att leverera en helt ny meny av måltider”.*

Tre entreprenörer och nybyggares dröm om att sälja goda, kvalitativa måltider i stora volymer är basen för tillkomsten av Gooh.

- Håkan Lundstedt, tidigare VD för Lantmännen Axa med lång erfarenhet av marknadsföring och produktion av livsmedel med varumärken som Kungsörnen, Axa, Schulstad och Skogaholms. Håkan har bl.a. utvecklat Axa Sports Club. Grundare och förste styrelseordförande i Gooh.
- Alessandro Catenacci, entreprenör, ägare och VD Nobis AB med Operakällaren, Café Opera och Stallmästaregården som främsta kännetecken. Grundare och styrelseledamot i Gooh.
- Lars Fins, med mångårig detaljhandelserfarenhet från Axfood och Coop. Handlar´n, Tempo och Gröna Konsum är tre koncept där Lars har varit drivande i utvecklingen.

2001 påbörjades ett utvecklingsarbete i Lantmännen Axa med att hitta en bra produktionsmetod för färsk färdigmat. I ambitionerna att få fram den riktigt goda och kvalitativa maten fann Operakällaren och Lantmännen Axa varandra. Missionen har från första början varit att få ut den riktigt goda maten från restaurangköket i stora volymer via industriell produktion. En mission som många har försökt sig på under många år. Genom en ny svensk tillagningsmetod som möjliggör färska goda och hälsosamma måltider med lång hållbarhet, fann Lantmännen Axa och Operakällaren redskapet för att kunna vidareutveckla idén.

Efter 1 års provlagning i en liten testanläggning på Operakällaren, lyckades Stefano Catenacci - kökschef på Operakällaren – hitta ett sätt att med hjälp av den nya metoden tillaga god, hälsosam färdigmat där råvarorna behåller sin ursprungliga konsistens, smak och näringsvärde.

Med högklassigt produktionskunnande inom livsmedelsområdet, en av Sveriges mest kända stjärnkrogar, Operakällaren, skapas en spännande dynamik och kraft med råvaror från i första hand svenska bönder, odlare och producenter. Med tillförseln av detaljhandelskunnande och konsten att bygga koncept, skapas en spets och paketering av affärsidén att sälja marknadens godaste och mest hälsosamma färdigmat på en växande måltidsmarknad.

*Gooh vill erbjuda alla konsumenter möjligheten att få äta stjärnrestaurangens goda och vällagade mat till rimliga priser.*

Efter ett intensivt utvecklingsarbete mellan februari och augusti 2005 öppnade vi vår första måltidsbutik kl.12.00 den 1 september på Norrlandsgatan 21.

## ***b. Operakällarens mat & Lantmännens tradition***

### *Operakällarens mat*

Alla maträtter är noggrant utvalda, komponerade och tillagade under överinseende av Operakällarens kökschef Stefano Catenacci som har en stjärna i anrika Guide Michelin. Tillredningen sker på det sätt som för varje sann kock är ett måste; varje råvara för sig, på rätt sätt och under rätt tillagningstid. Våra recept är utvecklade av Stefano Catenacci, eller hämtade från Operakällarens receptförråd. Varje rätt har en egen liten historia. Några av våra recept är utvecklade för många år sen av bl.a. mästerkockarna Werner Vögeli eller Tore Vretman.

### *Lantmännens tradition.*

Gooh tar så långt det är möjligt alla råvaror från svenska gårdar och producenter. Därför vet vi hur minsta lilla ingrediens har odlats, fraktats och förvarats. Och du kan känna dig trygg med vad du äter. Mat ska ju inte bara vara god utan också hälsosam och säker.

Gott kommer alltid först, men om vi kan kombinera det med hälsosamt gör vi det. Exempel på det är våra rätter som är nyckelhålsmärkta samt har lågt GI-värde (glykemiskt index).

**c. Operakällaren – Tore Wretman, Werner Vögeli och Stefano Catenacci**

Operakällaren öppnades 1787 i det Operahus, som Gustav III då lät uppföra. 1895 invigdes ett nytt större operahus på samma plats mot Kungsträdgården med inredning inspirerad av barocken och stora lokaler för mat- och nöjeslystna stockholmare. Den senaste renoveringen resulterade 1961 i dagens Operakällaren med fyra restauranger - Operakällarens Matsal, Café Opera, Operabaren och Bakfickan, samt två festväningar, Operaterrassen och Entresolvåningen och Vinkällaren Nobis. Operakällarens gastronomiske ledare, kökschef en Stefano Catenacci, och hans brigad borgar för matens höga kulinariska nivå. Operakällaren är medlem i "Les Grandes Tables du Monde/Traditions & Qualité" - en sammanslutning av världens förnämsta restauranger.

Operakällarens stora era började 1961 i och med att kökschef och ägaren, Tore Wretman, århundradets svenska matprofil tog sig an restaurangen. Denne är bland annat känd för sitt värnande om den svenska husmanskosten. Koncernen såldes vidare till en annan "stor kock", nämligen Werner Vögeli i mitten av 1970-talet som redan 1961 hade anlitats att sköta om banketterna på Kungliga slottet. Han lagade mat till 42 Nobelmiddagar och utnämndes till hovtraktör av kung Carl XVI Gustaf år 1977. Han var en av de första kändiskockarna som lagade mat i tv.



Sedan 1996 är Stefano Catenacci köksmästare på Operakällaren. Han har lyckats med det som hans företrädare inte lyckades med, nämligen att få en stjärna i Guide Michelin. Idag har Operakällaren fem röda bestick i Guide Michelin, vilket är högsta möjliga utmärkelse för restaurangens komfort och sedan 1996 en stjärna för maten. Stefano Catenacci har inte bara en stor betydelse när det gäller receptframtagningen på Gooh utan har genom sin medverkan att starta Gooh, blivit en frontfigur då det gäller varumärket Gooh. Många människor i Stockholm med omnejd känner till Operakällaren och Stefano Catenacci. Två viktiga faktorer som båda står för kvalité och service och bidrar till att Gooh's varumärke blir extra trovärdigt redan från start.

#### ***a. Goohs tillagningsteknik – MicVac***

Gooh tillagar maten med hjälp av helt unik tillagningsmetod – den så kallade MicVac-metoden. Tekniken är en svensk uppfinning framtagen av Joel Haamer, som tidigare forskat kring musslor. MicVac-metoden är utvecklad i Sverige under 5 år på Chalmers i Göteborg som idag har ett svenskt världspatent.

I korta drag består tekniken i att de råa ingredienserna läggs i en plastförpackning som tillsluts. I varje förpackning finns en ventil. När maten förs in i en mikrovågstunnel och kokas, expanderar förpackningen och ventilen öppnas och släpper ut ånga och syre. När rätten kommer ut ur tunneln minskar trycket i förpackningen och ventilen stängs. Inom loppet av två minuter är produkten förpackad, tillagad och pastöriserad.

#### ***d. Goohs kök***

Våra måltider och majoriteten av våra tillbehör kommer från egna originalrecept utvecklade av Stefano Catenacci eller av någon av hans företrädare på Operakällaren. Maten tillagas i vårt egna kök i Almnäs Södertälje, tidigare regementskök på nedlagda regementet Ing 1. Vi tillämpar det lilla kökets principer. Då blir kvalitén på maten precis så bra som vi önskar – så att våra gäster får njuta av en god måltid.

Mer information finner du på [www.gooh.se](http://www.gooh.se), [www.nobis.se](http://www.nobis.se), [www.lantmannen.se](http://www.lantmannen.se).