

VINNARE & FÖREBILDER

Satsade på närodlat och hemlagat och blev "Årets Servicehandlare"

Det blev Helena och Ulf Göök, ägare av Korv me mos i Tvååker i Halland, som tog hem priset Convenience Retail Awards. I motiveringen heter det bland annat att de skapat en modern snabbmatsrestaurang där närodlat och lokalproducerat är ledorden.

Far och dotter Göök övertog ett stängt gatukök av traditionellt slag som de utvecklat på ett smått unikt vis. Dels för att de tidigt satsade på sallader och smörgåsar vid sidan av det vanliga sortimentet. Men mest för att de i stort sett enbart köper in närodlade råvaror och tillverkar de flesta charkprodukterna själva. Helena och Ulf har även byggt en uteservering av imponerande stil och mått samt köpt in ett angränsade hus för att där jobba med catering och beställningar för större grupper. I grunden finns dock det lilla gatukökets själ.

- Vi vill lyfta fram Korv me mos som en långsiktig satsning och en utveckling helt i tiden. Det ligger i ett litet samhälle på landsbygden men har kunder från både när och fjärran, säger Bengt Hedlund, vd i Svensk Servicehandel & Fast Food, som delade ut priset i samband med Axfood Närlivs Servicehandelsdagar i Göteborg.

Han påpekar att tanken med närproducerat verkligen visat sig vara rätt och att omsättning och lönsamhet har en positiv utveckling.

- Dessutom är det ägare som mår om sina gäster, sina anställda och sin bygd. Vi är mycket imponerade av Korv me mos.

Men namnet då?

Ta bara namnet. "Korv me mos". Visst tänker man på ett litet gatukök med lucka som langar slangar på vanligt vis. Så var det i och för sig även här en gång tiden. Innan familjen Göök kom in i bilden.

- Ragnars, som det hette, har funnits



Bilden är tagen i somras då Convenience Stores News besökte Korv me mos i Tvååker. Från vänster ses Helena, Ulf och Susanne Göök samt Sebastian Bengtsson, Anna Handin och Amanda Olsson.

här sedan 60-talet och ägarna kom och gick fram till 1995 då det helt enkelt stängdes igen, berättar Ulf som hade en grossistfirma och frågade dåvarande ägaren om stället var till salu.

Att det var ett bra beslut råder ingen tvekan om så här tjugo år senare. Gatuköket återupprättade lite av sin forna glans och det rullade på. Helena började jobba extra men för i väg och utbildade sig till ekonom. Innan dess hann hon dock med att etablera en salladsbar i kiosken. Denna står idag för en fjärdedel av försäljningen. För fyra år sedan hände det som kom att bli vändningen.

- Jag hade tröttnat på att sitta vid en dator hela dagarna och pappa var trött på sitt jobb. Jag föreslog faktiskt att vi skulle börja jobba tillsammans med gatuköket och det blev en nytändning.

Diverse om- och tillbyggnationer har gjorts under åren. Efter salladsbaren

kom till exempel en glassbar och idag har man också en frozen yoghurt-bar. Det ökade bra men det som kom att lyfta Korv me mos till dagens höjder var idén om att börja jobba med närproducerade råvaror – så långt det var möjligt.

Bönderna äter här

- Helt klart har det blivit en succé, säger Ulf och berättar att till och med bönderna själva nu kommer hit och äter.

- Vi gör köttbullar, pannbiff och hamburgare av 100 kg köttfärs i veckan.

Förutom köttfärsen så köper man lammfärs, helt kött till grytor, korvar, kyckling, grönsaker och potatis från lokala producenter. I veckorna är det luncher med husmanskost som driver försäljningen. Utöver detta har man korv- och hamburgermenyer, salladsmenyer, fyllda baguetter, mackor på grovt bröd, bakad potatis, fika och glass/frozen yoghurt.

- Vi började med det närproducerade för drygt två år sedan och har sedan dess ökat försäljningen med mellan 25 och 30 procent, berättar Susanne och Ulf, inte utan stolthet.

- Men vi gör inte det här ensamma. Mamma Susanne, som har ett annat heltidsjobb, hjälper till mycket. Dessutom har vi skapat sysselsättning för många ungdomar.

Tvååker i sig är inte så stort. Men här passerar varje dag cirka 4 000 bilar och under semestern är det ännu mer genomfart.

Korv me mos var faktiskt en av aspiranterna till Arla Guldko nu i vår. Där nådde man inte riktigt ända fram. Men

på kvällen den 19 april stod det klart att Convenience Retail Awards 2015 gick till Helena och Ulf.

- Det kändes kul och överväldigande. De var som att få den största belöningen för allt arbete vi lägger ner, säger de och berättar att uppmärksamheten efteråt har varit stor.

- Vi har själva inte behövt göra någon PR då lokal radio och press samt vänner, kunder och sociala medier hjälpt till att marknadsföra oss. Vi har knappt hunnit andas sedan vinsten eftersom försäljningen har varit som under de största sommarveckorna. Till och med TT ringde och ville göra ett reportage.

Hamburgare på högrev

Sedan förra sommaren har Korv me mos arbetat hårt med marknadsföring av sin nya "KMM-burgare". Det är en egengjord hamburgare på högrev med ett bröd som man bakar själva och en majonnäs som man också gör själva från grunden med lite olika smaker, till exempel tryffel, rucicola och chili.

- Detta har blivit en jättesuccé, snudd på vår största säljare.

Just nu håller Ulf och Helena på med diverse bygglovsansökningar för större lager, kundtoalett och kylt soprum. Dessutom planeras det med schemaläggning, målning och diverse upprensningar.

- Vi ser fram emot sommaren som vi tror blir den bästa någonsin, hälsar "årets servicehandlare".

Text och foto:
GUNILLA PIHLBLAD

Convenience Retail Awards 2015:

"Med utgångspunkt från ett traditionellt gatukök har Helena och Ulf Göök skapat en modern snabbmatsrestaurang där närodlat och lokalproducerat är ledorden. I möjligaste mån köper de in lokala råvaror och tillagar rätterna från grunden. Dessutom har de satsat på kompletterande sortiment samtidigt som de utökat verksamheten rent lokalmässigt. Kort sagt så har Korv me mos visat att en liten ort på landsbygden inte behöver vara en begränsning för framgång i fast food-världen. Tvärtom så är detta nära nog en succé!"

Övriga nominerade till tävlingen var Statoil Bärbyleden Uppsala och Direkten Nöje Olofström. Se reportage på nästa uppslag.