

Suksess med trendy mat

Det begynte med et fagbrev som kokk og en trang til å starte opp for seg selv, og da Bjørn Tore Almås (28) og kona Karianne Elise Almås (25) fra Børsa oppdaget Golfhuset ved golfbanen på Byneset, var det gjort.

KIRSTI KRINGSTAD
kirsti1991@hotmail.com

Og ikke nok med det. I tillegg til å drive Golfhuset, samarbeider de med Lisbetsæter, og er i ferd med å utvikle seg på cateringfronten. Drømmen om å drive med det de liker aller best har gått i oppfyllelse.

Utfyller hverandre

For noen år tilbake startet det unge ekteparet med private oppdrag for å arrangere og servere mat i selskap som konfirmasjoner og bryllup.

– Jeg er jo utdannet kokk og har tatt videreutdanning i bedriftsøkonomi og ledelse. Karianne er egentlig sanger og dramapedagog, men er også en veldig dyktig selger samtidig som hun er god med mat. Derfor utfyller vi hverandre veldig bra, sier Almås.

Det var kanskje grunnen til at den private businessen ble populær.

– Spesielt rundt konfirmasjonsstider fikk vi svært mange forespørsler. Da fant vi ut at vi hadde spilt noen riktige kort, og bare måtte gripe sjansen med å gjøre dette til en fulltidsgreie.

Sunnhet i fokus

Slik ble altså selskapet Hos Almås født.

– Vi er alltid på hugget etter å bli bedre, sier kokken.

Derfor har de mange jern i ilden for øyeblikket. Blant annet har de nettopp begynt et samarbeid med Lisbetsæter, som kjøkkendrivere i helgene for å prøve ut markedet.

– Håpet er at vi kan være med på å gjenskepe folks interesse for Lisbetsæter, sier Almås.

Noe av det bedriften spesialiserer seg på, er en av dagens største mat-trender.

– Vi liker å drive med kortreist mat, og er opptatt av å bruke lokale leverandører.

Da de tok over Golfhuset var de fast bestemt på å gjøre menyene sunnere.

– Det har sett ut til å fungere.



Bjørn Tore Almås (28) og kona Karianne Elise Almås (25) gjorde seg populære ved å arrangere og lage mat i selskaper. Nå har de dannet bedriften Hos Almås, og serverer blant annet mat til golfspillere på Golfhuset, Byneset.

De fleste av de som spiller golf kommer innom, og er fornøyde når de kan velge et sunt måltid, sier Almås.

Ingen A4-jobb

Selv om de helst vil drive med kortreist og økologisk mat, er de opptatt av å tilpasse seg kundenes ønsker når de skal drive med catering. Planen er nemlig å videreutvikle seg på akkurat det området.

Hvorfor valgte dere å starte opp for dere selv allerede i tjuetårene?

– Tanken var at om vi skulle gjøre det, måtte det bli tidlig. Vi har sønnen Edvardt Nikolai på to år, og vi ville starte opp da han enda var liten, sier Almås.

Ekteparet stortrives med å ser-

vere mat til sultne golfspillere på de grønne slettene på Byneset.

Spiller du golf selv?

– Nei, det har jeg ikke tid til. Jeg jobber ofte fra ni til ni. Det

er minuset med å starte opp for seg selv. Du får ingen A4-jobb, sier den travle ettbarnsfaren.

admento orkla

Vi er din
rådgiver

www.admento.no

Orkla Økonomi AS / Orkanger - Løkken
Telefon 72 47 06 60



Alt du forventer
av et regnskapskontor

- og litt til