



Miljömärkt matglädje

Säg hej till vinnarna i **Årets Företagare i Täby 2013** - Fraiche catering. Familjeföretaget som vinner både filmstjärnors och skolelevers kräsna hjärtan.
text Sofia Falk foto Daniel Roos

”Bra mat ska lagas från grunden av färska och fräscha råvaror!”. Så lydde en del av motiveringen när Fraiche Catering & Arrangements AB knep förstaplatsen i organisationen Företagarnas tävling.

Med passion för miljö och bra mat har ägarna Jens och Helene Beck planerat, lagat och distribuerat matupplevelser till företag, event, idrottsläger och skolkök i 13 år. Efter några år med vanlig cateringverksamhet fick de frågan om att ta fram ett nytt koncept till Viktor Rydbergs skolor i Djursholm.

Skolmaten blev en succé. Snart rullade förfrågningarna in från fler skolor och i dag står skolkökskonceptet för cirka 90 procent av företagets verksamhet.

- Det var inte riktigt vad vi hade gissat när vi startade, men med fyra egna barn har vi insett hur otroligt viktigt maten, bränslet, är under skolåren, säger Helene Beck.

Jens och Helenes korståg för bättre mat

och ätupplevelser i skolorna fick en skjuts av tv-kocken Jamie Olivers satsning på samma sak i Storbritannien.

- Kunskap om mat och näring har ökat generellt, nu är föräldrarna mycket mer medvetna och engagerar sig i vad deras barns mat innehåller. Därför anordnar vi även inspirationsmöten och föreläsningar för föräldrar, säger Jens Beck.

Eleverna är lika engagerade. Jens och Helene är regelbundet ute i skolorna för att lyssna till önskemål.

- Sushi är väl den knepigaste ”önskingen på matrådet” vi fått hittills och än törs vi inte lova det, säger Jens Beck och skrattar.

Mycket av den mat som levereras från Fraiche caterings 30 anställda är ekologisk, närproducerad och den är alltid näringsberäknad. Till och med bilarna som maten körs ut med är miljöcertifierade.

- Visst, det har sitt pris men vi vill verk-

ligen inte tumma på varken kvalitet eller miljö. Det här är ju vi, säger Helene Beck.

I dag har Fraiche catering två kök där all mat tillagas. I kikaren finns planer på att öppna ytterligare ett par och kanske en lunchrestaurang.

Vid sidan av skolkökskonceptet rullar cateringdelen på med bröllop, pressvisningar, kungliga mottagningar och födelsedagar. Hårt jobb med ett visst mått av glans.

- Mat till hockeyläger eller en filmpremiär, vi gör ingen skillnad. Alla behandlas som gäster hos oss.

Jens och Helene Beck

Gör: Äger och driver Fraiche catering.

Ålder: 40 och 39 år.

Familj: Barnen Rasmus, Oskar, Emma och lille Axel samt hästen Daily Pleasure.

Favoriträtt: Gärna fisk eller kyckling.

Roligaste kokboken: "Du är vad du äter" av Gillian McKeith.