



Nina och Mårten Norberg pratade länge om att starta en egen catering-firma. Nu har planerna gått i hamn när det gifta paret startar Norbergs matbod.

Nina och Mårten startar catering-firma i gamla uthuset

KÖPING Det gamla uthuset har blivit ett modernt kök. I slutet av maj rullar äkta makarna Nina och Mårten Norberg i gång catering-firman Norbergs Matbod i den renoverade lokalen på tomten.

Nina och Mårten drev tidigare Athos i Köping, men paret sålde restaurangen för ett antal år sedan. Sen 2015 har Nina jobbat på Ica Maxi i Köping samtidigt som Mårten arbetat med sin entreprenadfirma. Nu går det gifta paret tillbaka till restaurangbranschen.

Det gamla uthuset på familjens tomt vid Dalhemsvägen i Köping har renoverats till att bli ett modernt kök för deras nya catering-firma, Norbergs matbod.

– Jag har jobbat med catering



I det gamla uthuset, som tidigare varit både ett dass och en bastu, ska det nu bland annat bakas tårter.

på Ica. Vi har pratat ganska länge om att starta eget ihop igen och nu är vi här. Jag kommer göra det här på heltid medan Mårten ska fortsätta med sitt eget företag, men hjälpa till när det behövs. Det har

varit lite nervöst att säga upp sig från jobbet, men det känns väldigt bra att köra i gång med catering-firman, säger Nina Norberg. **Vad var det som fick er att satsa på en egen catering-firma?**

– Vi börjar bli äldre och Nina var väldigt sugen på att köra något eget innan det var för sent. Vi har stött fram och tillbaka, men nu har vi bestämt oss, säger Mårten.

I augusti förra året började paret riva i det gamla uthuset på gården som från början var ett dubbeldass. Genom åren har det även varit en vedbo samt bastu.

Nu har det gamla uteddaset alltså gjorts om till ett modernt kök.

– Till en början ska vi fokusera på tårter, olika fat, tapasbrickor och så vidare. Nu när sommaren börjar närma sig så kommer vi även göra bland annat en grillmeny med tillbehör. Vi kommer även kunna ta emot beställningar till bröllop, dop, studentfiranden och begravingar. Vi kommer bara att köra förbeställningar så

det kommer inte vara någon försäljning här i lokalen, säger Nina och Mårten.

Nina har redan smygstartat arbetet med Norbergs matbod. Officiellt öppningsdatum blir den 28 maj.

– Vi får börja i mindre skala och se hur det utvecklar sig. I dagsläget har vi en kund som beställt i alla fall, säger Nina.

Vilken respons har ni fått från familj och vänner kring att ni startar catering-firma?

– Bara positivt. Det är i alla fall vad de säger till oss, säger Nina och Mårten med ett skratt.



Text och bild
David Eriksson
david@magazin24.se