

”...IT’S A LIFESTYLE”

Buddha Bowls går sin sunde sejrsgang over hele verden, og i Vejle har restaurantiværksætteren Lars Berggreen tilført successen nye dimensioner og kædeperspektiver.



Det kunne være New York, men det er midtbyen i Vejle. Indretningen og stemningen er et højt profileret, internationalt kædekoncept værdigt, og Lars Berggreen kan heller ikke skjule, at ambitionerne for The Buddha Bowl Project rækker længere end toppen af Vejle-bakken. Investorerne er klar.

”Vi har brugt halvandet år på forberedelserne, og resultatet skulle netop være en flagship-version – altså et udstillingsvindue for det fulde koncept med take away, café, shop-i-shop og livsstilsaktiviteter,” fortæller Lars, der er en kendt person i restaurantverdenen i Vejle med 16 nyetableringer siden 1997.

BOWLS VERSION 2.0

Med Buddha Bowls som udgangspunkt er det sunde, nærings- og proteinrige måltid i centrum, men den klassiske definition – ”et koldt, vegetarisk måltid med variationer af grøntsager, korn og kerner serveret i en skål” – får flere dimensioner i Vejle-versionen.

”Vi laver Functional Food, som fremmer sundheden og forebygger sygdomme, men vi er ikke hellige. Så vi har også varianter med lækker laks, kylling og oksekød, der i modsætning til grøntsager og drikkevarer ikke er økologisk. Slutresultatet bliver simpelthen for dyrt,” siger Lars, der alligevel kan notere en økologiprocent fra 60-85%.

De kolde bowls har selskab af varme varianter, og det hele serveres også som sandwich eller wraps. Fælles for velsmagten er de 11 forskellige dressinger, der er resultatet af køkkenchef Louis Reifling Andersens unikke smagsløg, som Lars udtrykker det. ”Det er vist blevet vores signatur, men også tilsætning af olier af fisk, hør- og hampefrø til mad og juicer gør noget særligt, lige som vi bruger kollagen- og spirulinapulver, der gør meget godt for kroppen.”

Byg-selv bowls er et populært supplement. Det samme er hånd- og hjemmelavede empanadas fra samarbejdspartneren Lima Empanadas, drikke fra det righoldige juice- og smoothiesortiment og fra det store udvalg af økologiske drikke på flaske.

MERE END MAD OG DRIKKE

Konceptet er født til takeaway og levering ud af huset, men de 24 pladser i den gennemført smukke café er også blevet et eftertragtet spisested. Det er Ditte Dahl, der er Lars’ kæreste, som har skabt den Instagram-venlige caféindretning med moderne møbler og lamper af genbrugs-materialer og det store, ikoniske logo skabt af mos på den rå murstensvæg.

Som en del af caféen har Ditte indrettet en shop-i-shop afdeling, hvor der foruden hjemmelavede dressinger og dips også er et udvalg af ’kloge’ livsstilsbøger, og med eneret sælges T-shirts fra det økologiske tøjmærke Dedicated. Også bæredygtige, flot designede to-go-krus, drikkeflasker og konceptets egne bowls supplerer den høje profil.



GO SALMON BOWL med hvide ris, frisk laks, radiser, broccoli, spidskål, edamame bønner, tangsalat og limedressing. Serveret i Rosti Cirqula bowl i bæredygtig bioplast, som tåler opvask.

De genanvendelige bowls udløser 5 kr. i rabat, når de medbringes til næste bestilling.

Men det er ikke kun i butikken, at konceptet har udviklet sig. Allerede få dage efter åbningen, kunne Lars konstatere efter spørgsmål efter leverancer til erhvervs-livet – ikke kun til møder og receptioner, men også som frokostleverancer. Så hjemmesiden blev hurtigt udvidet med et B2B-bestillingsmodul, og en større bagerforretning i Horsens henter hver dag bowls som et succesfuldt supplement til bagværket.

FRA MORGEN TIL AFTEN-ARRANGEMENTER

”Vi åbner kl. 8,” fortæller Lars. ”Her starter forberedelserne til dagens produktion alligevel i køkkenet, så vi har også lavet et sundt morgenmadskoncept – ikke mindst som et særligt tilbud til de mere end 100 morgenfriske brugere af fitnesscentret i nabobygningen.”

Centrets personlige træner har sammen med nogle af landets kendte kostvejledere været sparringspartnere i forarbejdet med projektet, og sammen med livsstilseksperten er de blandt de foredragsholdere, der ved arrangementer i nabobiografen 6-8 gange om året vil sætte fokus på kost, træning og fysisk og mental sundhed.

ET FAST LANE KØKKEN

Med køkkenerfaringer fra sushi til bryghus og catering har Lars en god fornemmelse for arbejdsgangene i forskellige køkkener, og

han betegner det bowls-fokuserede koncept som et fast lane-køkken med hurtig produktion til en stor gennemstrømning af kunder. Så et effektivt flow med alle funktioner rigtigt placeret har været vigtigt, og her har 17 års samarbejde med konsulent Klaus Klinge fra BENT BRANDT været værdifuldt.

”Med grøntsager som en væsentlig del af bowls-konceptet drømte jeg om, at vi kunne opbevare råvarerne næsten som en dekoration i rummet, og den idé fangede Klaus fra starten og foreslog, at vi indrettede hele endevæggen i lokalet som et kølerum i glas, med hylder og flotte trækasser,” fortæller Lars, med en sidebemærkning fra Klaus om, at det faktisk ikke er helt enkelt at lave, fordi det kræver rigtig meget af de rammer, der holder glasset. ”Men megafлот er det, og så tvinger det os til at have meget fokus på kvaliteten.”

Kunderne kan også følge arbejdet med deres bestilling i det åbne køkken, hvor køleborde spiller en væsentlig rolle. Her er det TEFCOLD-løsninger med rustfrie sandwichborde, kølemontre og impuls kølereoler, der er tænkt ind i rummets design. Kun grovkøkken, de 2 RATIONAL-ovne og HOBART-opvaskemaskinen er uden for kundernes synsfelt.

Det er i øvrigt også BENT BRANDT, der har leveret de opvaskevenlige bowls i bioplast fremstillet af sukkerrør og med låg, logo og en signalværdi, som understreger ’...its a lifestyle’.