



Ett lyckat recept

Skorstenspojknarnas gamla lokal i Krokslättfabrikerna, i Göteborg, har fått en rejäl ansiktslyftning.

Innanför de kulturmärkta tegelväggarna rymmer en framgångsrik restaurang som heter, just det, Tegel.

SEDAN SEPTEMBER 2007 driver Marita Gustavsson och Jesper Kårlén restaurangen som är en del av kedjan Spacy's. Redan första året gick Tegel med vinst.

- Vi är en liten koncern som är duktiga på att leverera det kunden vill ha. I vår restaurang för Frölunda Indians serverar vi rejäl mat med mycket kolhydrater för hockeyspelarna. På SAAB har vi en helt annan meny, säger Marita Gustavsson.

I de anrika industribyggnaderna

i Krokslätt finns större företag som Intersport och Cross vägg i vägg med frilansfotografer och Auto Motor & Sport.

- **VI SERVERAR** modern husmanskost med en bra kryddsammansättning. Rätter som är lättare och mer internationella anpassade efter målgruppen. Det viktigaste är att vi lagar all mat från grunden, med färska råvaror och bra kryddor, säger Jesper Kårlén.

Konkurrensen i området är hård, med många andra lunchrestauranger. Därför är Tegels ledord att vara innovativ.

- I somras hade vi grillbuffé på gården varje fredag. Ett lyckat samarbete med Santa Maria bbq. Det ska vi utveckla till våren. Då kommer gäs-



Marita Gustavsson och Jesper Kårlén driver tillsammans restaurang Tegel.

terna att kunna köpa vår mat och kryddblandningar från Santa Maria, berättar Marita Gustavsson.

- Under vintern har vi haft företagsdagar, då ett företag får presentera sig under lunchen för våra gäster. Först ut var Santa Maria. Sedan har vi haft BMW och Scandinavian Photo.