



En andre skulle snappe den, sier Siren Drake. Her med Yann Le Berre på kjøkkenet hos Martha Mettlig i Oslo.

var nok, og jeg kunne tenke meg å gjøre noe helt annet. Jeg måtte også ha rom i livet mitt til å gjøre andre ting. Men det skjedde ikke. Kundene fortsatte å ringe. De ville på matkurs, og jeg skjønnte at Martha Mettlig hadde et lengre liv. Og teambuilding og kjøkken er jo min lidenskap, så jeg valgte å fortsette med disse gruppene og samtidig leve et normalt liv.

SELV OM DRAKE DRIVER i mindre skala enn da hun også var restauratør, har hun hele tiden tenkt på Martha Mettlig som et stort firma. Og drømmen om å starte en franchise har vært der hele tiden. Primært hadde hun tenkt på Skandinavia eller USA, men heller ikke det skjedde.

– Jeg fikk en uventet telefon. For første gang var det noen som ville gjøre noe sammen med meg!

Hun som ringte var en gammel forretningsforbindelse og venn fra Frankrike, Nora Mahmoudi.

– Bedriften Nora jobbet for skulle legges ned, og vi møttes

i Paris for å snakke om hennes gründeridé. Da fant vi ut at det var mange likhetstrekk mellom hennes idé og mitt konsept. Resultatet ble at vi kjørte i gang med Martha Mettlig avdeling Paris. Teambuilding på kjøkkenet og samvær rundt måltidet passer like godt i Frankrike som i Norge. På menyen står det mye fransk, men også norske råvarer som fenalår, kveite, steinbit og kongekrabbe. Før jul i fjor arrangerte vi to kokkekurs på to ulike steder i Paris, og jeg har tatt første skritt ut i verden, sier Drake, som legger til at også norske forretningsforbindelser er velkommen til å ta med seg sine gjester til Paris.

– Hva er dine ambisjoner?

– Fra 2013 til 2014 hadde jeg en omsetningsvekst på 35 prosent. Drømmen er å omsette for mellom halvannen og to millioner kroner i løpet av et år eller to. Da kan jeg ansette en daglig leder i Oslo i tillegg til Nora i Paris.

– Og hvis det banker en investor på din dør?

– Det hadde gitt meg en kjempemulighet. Jeg lukker på

ingen måte den døren! Jeg har jo allerede flere kunder som har spurt om når jeg skal åpne filial i deres land. Tyskland er for eksempel et spennende marked, og der har jeg allerede fått henvendelser fra.

PÅ KJØKKENET I DRAMMENSVEIEN begynner gruppene å bli ferdige med sine bidrag til kveldens fire retter. Vinen har fått ben å gå på, og bakgrunnsmusikken er så vidt hørbar. Støynivået er betydelig høyere enn for en time siden.

– Hvorfor holder du på med dette?

– Den beste belønningen er når gjestene skal gå hjem, det skinner i øynene deres og de takker for en fantastisk kveld. Da har jeg fått til noe, sier Drake.

– Var din mormor Martha Mettlig flink til å lage mat?

– Absolutt ikke. Men hun var en dyktig forretningskvinne.

hilde.oreld@finansavisen.no

Ambisjon:

Etablere Martha Mettlig som et begrep som forbindes med matglede, god service og inspirasjon for andre.

Eiere:

Gründeren 100 prosent.

Tips oss om navn på spennende gründere:
grunder@finansavisen.no