

GRÜNDERINTERVJUET

Fra råolje til Olivenolje

Etter karriere i Statoil startet siviløkonomen restauranten Martha Mettlig. Da hun la ned fikk kundene panikk og Siren Drake ble tvunget tilbake til kjøkkenet på en ny måte.

HILDE ORELD
IVÁN KVERME (FOTO)

– **VELKOMMEN**, sier Siren Drake. Med vinglasset i den ene hånden bruker hun den andre til å håndhilse på hver gjest. Også de blir skjenket en velkomstdrink.

Vi befinner oss i ærverdige selskapslokaler sentralt på Oslos vestkant. I baren er det lav summing. Bordet er pyntet med hvit duk og stearinlys. Bakgrunnsmusikken gir god stemning. På kjøkkenet prepper kokken råvarene. Enn så lenge er han alene. En halv time senere blir uttrykket «jo flere kokker jo mer søl» en realitet. Da er det nemlig gjestene som skal lage maten. De har meldt seg på ett av Martha Mettligs matkurs.

MEN DET BEGYNTE IKKE med matlaging for Siren Drake. Hun vokste opp vegg i vegg med NHH, men drømte aldri om å bli siviløkonom.

– Jeg begynte på jusstudiet, men det var så langt... og litt ensomt. Jeg var interessert i faget, men jeg ble utålmodig og ville gjerne over på noe mer praktisk. Derfor begynte jeg på BI på Frysja i Oslo. Oljenasjonen Norge var i sin spede begynnelse, og jeg var det første kullet som kunne velge petroleumsøkonomi. Jeg trivdes fra første stund. Det var en spennende tid, sier Drake, som også spesialiserte seg i markedsføring og internasjonalisering.

– I løpet av studiet var jeg fast bestemt på å flytte til Paris med én gang jeg var ferdig. Det gjorde jeg, og jeg begynte å jobbe i Eksportrådet (nå Innovasjon Norge red. anm.) som eksportstipendiat. Det ble en åpenbaring, sier Drake og får et mildt uttrykk i fjeset.

HUN HADDE KOMMET TIL PARADIS. Hun fikk smaken på det gode liv, så hvordan folk ble venner, hvordan nye relasjoner ble skapt, gjerne rundt et enkelt måltid og en bordvin. Den utadventde Drake hadde det som fisken i van-net.

– Jeg får mye energi av å ha det slik; enkle råvarer og enkle sammenkomster. Gode samtaler. Jeg tenkte at dette måtte

jeg få til i Oslo også, på ett eller annet vis. Men jeg ante ikke hvordan, sier Drake, som ikke fikk fornyet arbeids- og oppholdstillatelse. Men hun fikk jobb i markedsavdelingen til Statoil i Stavanger, og fikk blant annet være med på den første ilandføringen av våtgass (LPG), og den første lasten med butangass som kom på skip inn til Kårstø.

ETTER HVERT FIKK HUN behov for å flytte på seg igjen, og søkte en Statoil-jobb i London. Den fikk hun ikke. Da solgte hun alt hun eide, kjøpte en jorden rundt-billett og var på reisefot i ett år. Med start og stopp i Paris. Igjen ble hun minnet om hvor viktig det er med relasjoner, og at de skapes på samme måte, uansett hvilken verdensdel du befinner deg i. Deretter ble det kjemijobb i Dyno Industrier i Oslo. Ideen om å skape noe av det hun hadde opplevd i Paris, ulmet videre. Det som skulle til, var at hun valgte å ta en sluttpakke i Dyno i forbindelse med en stor omorganisering.

– Da skrev jeg en forretningsplan. Hvis ikke jeg gjorde noe med min idé, var jeg redd noen andre skulle snappe den.

MARTHA METTLIG, som er oppkalt etter Drakes mor-mor, var et faktum. Et matsted hvor gjestene skulle komme og få mat til alle døgnets behov. Enten spise på den kombinerte restauranten og delikatessebutikken i Sommerrogaten, ta med hjem eller få varene levert på døren. Alt skulle være laget på stedet fra bunnen av. Det første året stengte hun klokken 18. Men forretningsideen utviklet seg videre fra lunsj, catering og butikk til å ta med folk på kjøkkenet og kurse dem.

– Vi måtte utvide, for mange ville ha middag også. Konseptet var hele tiden å treffe folk der de var, og på det meste var vi en internasjonal stab på 11 og omsatte i gode år for rundt 4 millioner kroner.

DRAKE VAR TIDLIG UTE med åpen kjøkkenløsning, slik at gjestene kunne se hvordan kokkene jobbet, og at de ikke jukset med pulver og poser. Hun ville ikke ha et sterilt serveringssted, men være nærmere gjestene. Innovative Drake var også tidlig ute med å ta til seg både kokke- og servitørlæringer for å kunne opprettholde fagkunnskapen.



MATMOR: – Hvis ikke jeg gjorde noe med min idé, var jeg redd noe

– Det ble lange dager. Yrket mitt var livet mitt. Jeg var til stede hele tiden, og det tappet meg for energi. Jeg var hele tiden litt på jakt etter en partner. Men jeg var for liten til å få en finansiell investor, og det er vanskelig å finne en forretningspartner når jeg allerede var så godt etablert. Jeg tror det er lettere hvis man starter noe sammen fra dag én, sier Drake som drev gourmetrestauranten Martha Mettlig i 11 år.

– Beslutningen om å legge ned satt langt inne. Men nok



For første gang var det noen som ville gjøre noe sammen med meg!



Gründer:

Siren Drake (57).

Selskap:

Martha Mettlig, Matadore AS.

Forretningsidé:

Drive teambuilding i Oslo og Paris med mat og drikke i fokus.

Finansiering:

Egenkapital, ingen lån.