



EKSPERIMENTELL SERVERING

GRÜNDERNE BAK ODD STANDARD BYR OPP TIL SAMARBEID MED KOKKER OG RESTAURANTER. DE HÅPER SERVISET DERES KAN SKAPE EN ENDA STØRRE OPPLEVELSE FOR KUNDENE. TEKST MORTEN ØVERBYE FOTO FREDRIK RINGE

– Vi ønsket å jobbe mer eksperimentelt. Så vi bestemte oss for å hoppe av og begynne for oss selv.

Constance Gaard Kristiansen (47) og Tonje Sandberg (37) hadde lenge jobbet sammen hos porselenprodusenten Figgjo. Constance var leder av produktutviklingsavdelingen, Tonje produktdesigner og prosjektleder. Begge med kompetanse på industri- og produktdesign, men de visste tidlig at de kunne utfylle hverandre. Etter flere år sammen i bedriften ønsket de å kunne møte det markedet som er ute etter sin helt egen identitet i dekketøyet. Så de tok serviset i egne hender. Gründerbedriften Odd Standard AS var et faktum.

– Vi startet med å lære om de materialene vi ikke kunne så mye om. Vi lette etter de som kunne produsere for oss. Og det er ingen enkel jobb å finne dem som kan lage få antall av gode produkter til den riktige prisen. Det har vært en tung og lærerik prosess, men det har lagt grunnlaget og rustet oss for fremtiden, sier Kristiansen.

BYGGER BRAND

Noe odd, noe standard. Kristiansen og Sandberg jobber med ulike materialer for å vekke sansene rundt bordet. For måltidet handler om mer enn bare smakene på maten. Serviset fra Odd Standard kan være en kvist med maling i en liten betongblokk, en uthulet trekloss eller keramisk plate med frynsete kanter.

– Det er fortsatt maten som er i fokus. Men kanskje kan vi være med på å skape en identitet og at restauranten skiller seg ut. Men maten er grunnen til at de kommer. Om du henger elendig mat på en kvist så kommer ikke kunden tilbake, sier Sandberg. De fleste hadde begynt i det små. Utviklet én og én ting, bygd seg sakte og sikkert opp. Damene bak Odd Standard hadde så mange idéer, så mye pågangsmot og så mange ambisjoner at de satset høyt fra første dag.

Vi begynte med intern og ekstern produksjon i flere materialer i Norge og i utlandet, ler Sandberg.

– Vi har vært klare på hva vi ville fra begynnelsen av. Vi ønsker å bygge opp et brand ved å være

en småskalaprodusent av dekketøy til ambisiøse restauranter. Nå er det halvannet år siden vi startet, og det har vært utrolig spennende, lærerikt og slitsomt. Men vi føler at vi har lyktes, sier Kristiansen.

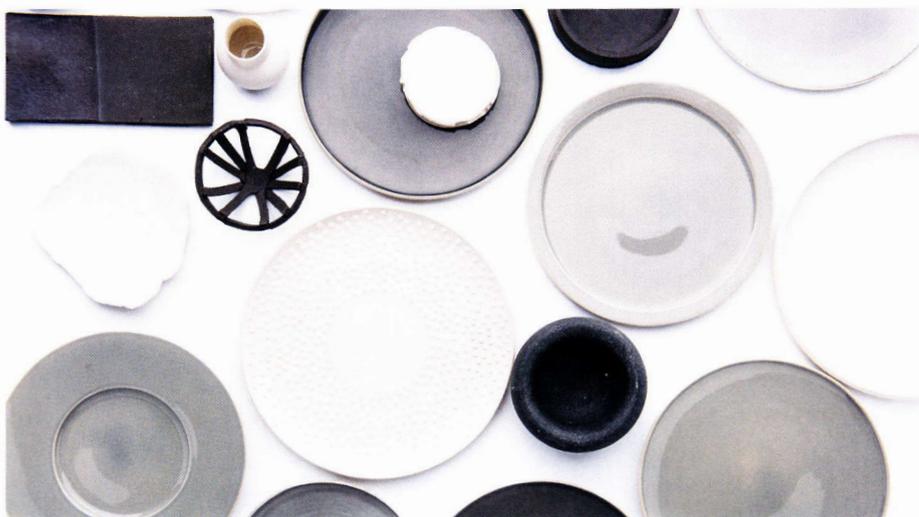
SØKER SAMARBEID

Det jobbes med trematerialer. Med steiner, porselen og glass. Med papp, keramikk og spiselige råvarer. Serviset blir til underveis, og ofte i samarbeid med restaurantene. Da Odd Standard skulle vise seg frem for markedet satte gründerne seg ned med en liste over interessante kokker og restauranter.

– Vi spurte oss selv om hvem vi ønsket å jobbe med og hvem vi kunne lære noe av. Vi ringte restauranter, tok kontakt med kokker og reiste ut til dem for å presentere oss og tankene våre. Vi spurte dem rett og slett om hva de syntes vi skulle gjøre, forteller Kristiansen.

For samarbeidet har vært viktig. Designerne kan sitt fag, men mener at de mest interessante resultatene oppstår når designeren og kokken jobber sammen.

I Odd Standard



– Det beste med denne metoden er at begge parter kan lære av hverandre. De kan fortelle hva de ser etter, og kanskje kan vi utfordre og inspirere kundene. Da har vi gjort en god jobb, sier Sandberg.

MELLOMSTOR AKTØR

Odd Standard har et standard sortiment, men jobber hele tiden med mindre samarbeidsprosjekter. I Norge er det noen få merker som dominerer restaurantbransjen. Det betyr at det er vanskelig å få spesialtilpassede produkter.

– Det er stadig flere restauranter som fokuserer på å skille seg ut, stå for noe på egenhånd og være spesielle. Da kan det være vanskelig for de store produsentene å imøtekomme alle behovene deres. Det vi tilbyr er noe midt i mellom; gode produkter utviklet med restaurantenes behov som utgangspunkt, og i begrensede antall, sier Kristiansen.

– I et marked som endrer seg raskt kan det by på utfordringer å forplikte seg til å levere de samme produktene i mange år fremover. Men når vi er mellomstore kan vi snakke med en restaurant som har noen behov, og vi kan lage en prøve på 50 enheter. Da kan de teste det ut før vi eventuelt produserer flere, sier Sandberg.

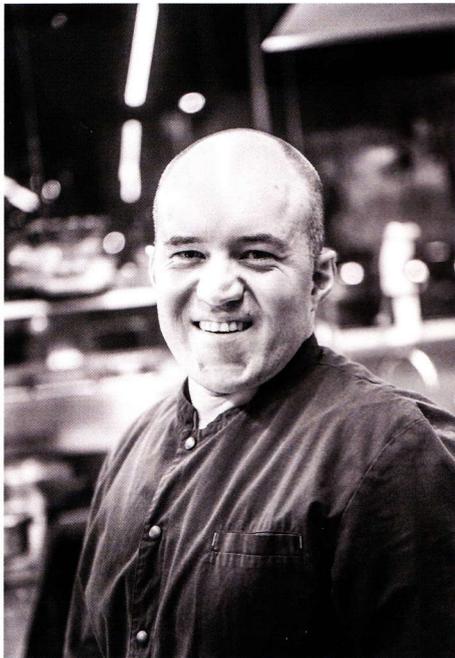
KLARE MÅL

Det har vært henvendelser fra flere land. Noen butikker ønsker å selge produktene deres. Foreløpig har de valgt å takke nei. Kanskje i fremtiden.

– Foreløpig har vi gjort et bevisst valg og vil ha kontroll over alle leddene. Vi har nå et standardsortiment som blir produsert av andre, og så er det de produktene vi lager selv. Akkurat nå jobber vi mye, men vi vil etter hvert ta noen grep for å automatisere salget.

Målet er ikke at det bare skal være oss to, men vi skal heller ikke være 50 personer, sier Kristiansen. For de har definitivt noen langsiktige mål. – Vi vil bli større, men ikke enorme. Vi tror på å jobbe med dyktige samarbeidspartnere med gode produkter som vi er stolte av. Og vi ser at vi har et internasjonalt marked, sier Sandberg.

De er allerede godt etablerte i Norge. Først og fremst vil de være en bedrift som er kjent for å levere gode produkter i et internasjonalt marked. – Vi skal spre oss enda mer geografisk. Litt av tanken er jo at ikke alle skal ha de samme produktene. Skal vi overleve må vi vokse og spre oss. Det er også mye læring i å samarbeide med folk i flere land. Kontinuerlig læring er det store målet, sier Kristiansen.



LANGSIKTIG SAMARBEID

PÅ RESTAURANT KITA I STAVANGER ER INGENTING OVERLATT TIL TILFELDIGHETENE. KJØKKENSJEF ØYVIND NÆSHEIM SAMARBEIDER MED ODD STANDARD FOR Å SKAPE DEN ULTIMATE SPISEOPPLEVELSEN.



TEKST: MORTEN ØYERBYE | FOTO: FREDRIK RINGE

– Jeg har allerede importert tallerkener fra Japan. Men med Odd Standard kan vi lage noe som står i stil og representerer oss, sier Øyvind Næsheim (35).

Restauranten Kita åpnet i september, og det er altså Næsheim som står ved roret. Han har i mange år jobbet med asiatisk mat som sitt spesialfelt. Nå har han hentet smakene hjem til Stavanger.

– På Kita vil vi presentere japansk mat på en litt annen måte. Vi presenterer de typiske teknikkene og smakene, men jeg vil vise det frem på min måte, sier Næsheim.

Og en av måtene å vise frem sin særegenhet på er nettopp ved å benytte seg av Odd Standards servise.

– I Japan er det strenge regler for bruk av tallerkener og servise. Det er gitte farger og former og hva maten skal serveres på. Jeg har

tatt med meg en del av denne tankegangen, og da jeg hørte om Odd Standard tenkte jeg at det var en unik mulighet, sier Næsheim.

Allerede den første uka etter åpning fikk Næsheim den første mailen fra damene i Odd Standard.

– Tallerkenen er som et lerret, og det er fantastisk å få være med på prosessen med å utforme lerretet. Det er kjempegøy når vi setter oss ned sammen, for plutselig kommer jeg på retter som kan passe sammen med tallerkenen. Det er en helt annen måte å jobbe på, sier han.

JAKTER DE BESTE LØSNINGENE

På Kita eksisterer det ingen fast meny. Hver dag kommer rekebåten inn med ekstra fangst i garnet. Da begynner planleggingen av dagens meny.

– Vi er alltid i en kreativ prosess. Da er det gøy og givende å være kokk, men selvfølgelig ekstremt krevende, sier Næsheim.

Han har tatt med seg nettopp denne uforutsigbarheten inn i samarbeidet med Odd Standard. De forhaster seg ikke, det jobbes langsiktig for å komme frem til de beste løsningene.

– Hadde jeg visst om dem før vi startet hadde vi vært et annet sted, men nå jobber vi for fremtiden, sier han.

Sammen jobber de med porselen, tre, glass og stål. Målet er å få rettene til å snakke enda tydeligere.

– Og det mest spennende er jo alle de personlige pregene vi kan sette på servicen. Constance og Tonje er så samarbeidsvillige, og de er utrolige å jobbe med. Akkurat nå jobber vi med en tallerken til en av signaturrettene våre. Men det er ikke et hastverksprosjekt. Vårt samarbeid kommer til å vare for alltid.

KONGEKRABBE I SPRØ SJØTANGTACOS

8 biter

2 ark nori

tempurarøre

100 g kongekrabbe

200 g kokt ris

50 g majones

5 g Sriracha

■ Bland sammen tempurarøre som på bruksanvisningen. Kutt noriarket i fire like biter. Dypp en og en i røren og friturestek. Når røren begynner å sette seg, bruk baksiden på en øse til å presse ned og forme til en skål.

■ Oppbevar skålene et tørt sted. Fra kongekrabben skjæres åtte fine skiver, finkutt resten og bland sammen med ris, majones og chilisaus.

■ Ha blandingen i de sprø skålene sammen med sjøgresstacoen og server med det samme.





KVEITE SASHIMI MED GRØNN CHILI

4 personer

**400 g kveitefilet, kuttet i 20 tynne
skiver**

1 grønn chili

20 ml sitronjuice

**10 ml yuzu juice, kan erstattes ev.
med grapefruktjuice**

20 ml soyasaus

10 g hvitløk

frisk koriander

■ Kutt kveitefileten i 20 tynne skiver og rull hver bit. Plasser en tannpirker i hver bit. Knus hvitløken og finkutt den. Ha på litt på hver bit.

■ Den grønne chilien skjæres i tynne skiver og en bit legges på hver fiskebit.

■ I en bolle blandes citrusfruktjuicen og soyasausen som helles på tallerkenen.



KRÅKEBOLLE CHOWAN MUSHI – DAMPET EGGESTANG

Gonade fra 20 kråkeboller

5 egg

450 g dashi

1 ss soya saus

½ ts salt

DASHI

1 l mykt vann

10 g konbu

25 g tørket bonito flak, hanakatsuo

■ Varm opp vannet til 60 °C og la konbuen trekke i en time. Kok opp og fjern konbuen like før kokepunktet er nådd. Ha i hanakatsuoen og la det trekke i tre minutter. Sil av gjennom et klede.

UMA-DASHI SAUS

150 ml dashi

25 ml soyasaus

katakuriko eller maizena

■ Visp egg, dashi, soya og salt godt sammen. Sil gjennom en fin sikt. Fordel eggmassen på 10 av de rensede kråkebolleskjellene, eventuelt i 5 skåler som tåler 100 °C. Damp i 5-6 minutter, ca. 10-12 minutter for skålene til eggestangen er helt fast og geleaktig i konsistensen. Mens eggestangen dampes tilberedes uma-dashi. Kok opp dashi og tilsett soyasaus.

■ Bland katakuriko med litt vann til en tykk flytende masse, i en tynn stråle under konstant visping. Tilsett i dashien til sausen tykner.

■ Sil dette gjennom en fin sil og hold det lunt, men tildekket slik at man unngår å lage en hinne på sausen. Fordel kråkebolleroggen eller gonaden på hver porsjon når de er ferdig dampet. Topp med uma-dashisaus og anrett gjerne på litt frisk sjøtang.

TIPS

■ Damp kråkebollene med ½ ts eggehvite først for å unngå at de lekker når eggmassen helles i. La eggmassen være romtemperert om man har dem i skåler, da dampes de jevnere. Ha lokket bare litt åpent slik at temperaturen er ca. 95 °C.