

Olivia – en ny italienare i Göteborg.

Italieninspirerade Olivia är en av Norges populäraste restauranggrupper. I december öppnade de sin första krog i Sverige – på Göteborgs paradgata Kungsportsavenyen. Och den har redan blivit en succé. Första månaden hade de nästan 10 000 gäster, trots att julen kom emellan.



Olivia öppnade sin första restaurang 2006 på Aker Brygge i Oslo. Sedan dess har de tre grundarna Kristin Gjelseth, Anne Koppang och Gry Holm öppnat sex ytterligare restauranger i Norge och 2018 hade deras då sju restauranger 1,7 miljoner besökare. Nu har gruppen påbörjat en internationell expansion med sin första etablering utanför hemlandet. I början av december 2018 öppnade de på en av de bästa adresserna i Göteborg – på Kungsportsavenyen 1.

En väl genomtänkt italienare

– Det stora antalet gäster säger något om vårt koncept, om hur bra det tilltalar alla. Antingen man är tonåring, familj, ett par eller en vänkrets som ska ut och äta och dricka gott. I Norge är vi jättekända och folk åker långväga för att få en Oliviapizza, säger Tone Wicklund-Hansen, Oliviagruppens VD.

Hon menar att grundtanken kring Olivias profil redan från början var mycket väl genomtänkt när det gäller idé, mat och inredning.

– Vi gör allt själva och vi använder bara de allra bästa råvarorna.

Gruppen har till och med ett eget importföretag där de åker runt och letar italienska råvaror av hög kvalitet som de tar till Skandinavien för att använda i sina kök.

– Nästan 60 procent av ingredienserna som kockarna använder är våra egna produkter.

Anledningen är det enkla skälet att de vill ha kontroll på alla sina komponenter, så att de vet exakt vilken mozzarella eller parmaskinka som används i rätterna.

Romersk pizza framför napolitansk



Den omtalade pizzan är en så kallad romersk pizza, en tunn pizza med krispig, spänstig botten. Romersk pizza har även en lite smalare kant, till skillnad från den lite mer förekommande napolitanska som har tjockare och fluffigare deg och rejäla kanter.

– När du skär upp en romersk pizza stannar fyllningen kvar, medan den på den napolitanska varianten faller in i mitten. Jag tycker också att romersk pizza är en lite lättare pizza, säger Tone Wicklund-Hansen.

Hon menar att en av framgångsfaktorerna är företagets unika kultur – hur de agerar, rekryterar och behandlar sina medarbetare.

– Det finns en omtanke i organisationen. Många som jobbar hos oss är kvinnor, och om någon ledare blir gravid säger vi "grattis!". Det är inte något problem utan vi vill att man ska kunna ha ett chefsjobb i den här branschen och samtidigt bilda familj.

Precis som i Sverige brottas många restauranger i Norge med problem att rekrytera duktig personal eftersom det ofta innebär långa arbetspass och sena kvällar, vilket kan vara svårt att kombinera med småbarn.

– Vi försöker se till att det finns en balans mellan dags- och kvällspass. Vi har öppet sju dagar i veckan, men inte efter elva–tolv på kvällarna. Det är inte ett nattställe, vi säljer ju faktiskt mest mat, säger hon.

Göteborgsrestaurangen har tema Neapel



Olivia är en restauranggrupp och inte en kedja, därför att de olika restaurangerna skiljer sig åt. Det finns en igenkänningsfaktor men varje ställe har sitt eget tema från en stad i Italien.

– I Göteborg har vi valt Neapel som tema. Lokalen ligger en halv våning ned och vi tyckte att det passade bra till en napolitansk restaurang, förklarar Tone Wicklund-Hansen.

Lokalen ger ett mysigt intryck. Färgerna går i brunt och orange och väggarna pryds av stora fotografier med gatubilder från Italien.

De finns också en Venedig som ligger med alla kanaler på Tjuvholmen i Oslo, på Milano är det elva meter i takhöjd och Rom ligger mitt i staden med piazzor runt omkring.

– Vi väljer italiensk stad utifrån lokalen och miljön där den ligger, fortsätter hon.

Olivia är till hundra procent en italiensk restaurang, vilket innebär att all mat de serverar också finns i Italien. Kökschefen från varje restaurang reser till Italien och den ort som de representerar och väljer ut några speciella rätter från trakten till just deras meny. Det är alltså lite varierande rätter på de olika Olivia-restaurangerna.

På menyn i Göteborg finns till exempel gnocchi alla Sorrentina och mozzarella in carozza. I båda rätterna ingår en fyllig tomatsås som är typisk napolitansk.

Olivia har även haft fokus på vegetariska, veganska och ekologiska produkter.

Nu finns alltså totalt åtta Olivia-restauranger i Skandinavien, och de kommer att bli fler. Planer finns att öppna på andra orter i Sverige, men Tone är lite hemlighetsfull om när och var vi får se nästa. Hon antyder att det kan bli i vårt grannland Finland, men mer än så avslöjar hon inte för folk o folk.



Ruffino Chianti DOCG, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

95,00 kr

Ett lättsamt men smakrikt vin från Chianti. Passar utmärkt till såväl napoletansk som romersk pizza!