



VOKSER: Ayush Kumra i Masalamagic ser mot storkundemarkedet for de norskindiske rettene.

FOTO: THOMAS C. HØIE

Indisk fra null til 100

MAT OG DRIKKE: Med chutney og marinader har Masalamagic kommet inn i over 100 butikker på ett år.

THOMAS C. HØIE
THOMAS.HOIE@FINANSAVISEN.NO

Etter at de første glassene med chutney ble lansert hos Jacob's på Holtet, har Masalamagic fått innpass i over 100 butikker.

– Det siste året har vi holdt dem rundt om i Norge for å hjelpe butikkene med å gjøre merkenavnet Masalamagic mer kjent hos forbrukerne. Der har vi fått positive tilbakemeldinger og flere føler de spiser

ekte indisk mat, sier Ayush Kumra.

Indisk produksjon

Det var moren Niru Kumra som etablerte selskapet i 2003, med catering og kokkekurs som satsningsområde.

– Masalamagic har gjennom ti år bygget opp en god kundekrets som har vært gode ambassadører for selskapet. I tillegg har mediekning ført til at nye kunder har

prøvd produktene og etterspurt dem i sin lokale butikk. Indisk mat er også blitt veldig populært, ved at flere har prøvd ekte indisk mat og ønsker en autentisk smak som vi nå tilbyr, sier Ayush Kumra.

Han mener det er en fordel at produktene er gluten- og laktosefrie, et stort segment uten mange valgmuligheter når det kommer til indisk mat.

– **Det viktigste er likevel ønske om å vokse, at de ansatte hele tiden ser etter nye muligheter og butikker vi kan finne, sier Kumra.**

Produksjonen foregår ved en fabrikk i Gujrat, og Oluf Lorentzen er partner for å presentere produktene

for butikker i hele Norge.

– Selv om vi har gått fra tre til 105 butikker på ett år, ønsker vi å fortsette å vokse. Nå jobber vi med å finne en god distributør til storkjøkken. Alle produktene er klare vi ser derfor etter kantiner, restauranter og hotell som ønsker å tilby sine kunder ekte indisk mat, sier Kumra.

Etter å ha solgt over 6.000 av den første kokeboken «Indisk mat på norske fat», er Masalamagic i gang med oppfølgeren.

– I tillegg endrer vi nå nettsiden vår og kommer med en app som gjør at forbrukere enkelt og greit kan se oppskrifter, tips og nyheter, sier han.

Masalamagic

- Etablert av Niru Kumra i 2003.
- Kokkekurs og catering av indisk mat i Oslo, deriblant tikka masala, chicken curry og naan.
- Masalamagic tilbyr firmafest, kick-off, julebord og andre arrangementer i egne selskapslokaler.
- I 2011 ble selskapet første norskindiske produsent av chutneyer med egne oppskrifter, og i 2012 ble sortimentet utvidet med paste, papadam og krydderblandinger.
- Eies av Kumra-familien og har hovedkontor på Carl Berners plass i Oslo.