



TRIVES: Niru Kumra trives best ved kokende og brasende gryter, og gjerne også sammen med en gjestekokk.

FOTO: NIRU KUMRA

i Norge, uten å lykkes selv om tilbakemeldingene har vært positive.

– Dette er nok en modningsprosess, for de store i bransjen er skeptiske til å slippe til en liten bedrift som min, sukker Kumra.

Hun lurer på hvorfor etablerte bedrifter med god økonomi og et enormt godt utbygd salgsapparat er så engstelige for å prøve noe nytt som utvilsomt kunne bli en suksess.

– Jeg er overbevist om at gründervirkosomheten ville spire og gro mye mer i Norge dersom flere av de nevnte turte å satse mer på nye ting. Men, det er jo bare å stå på for det en tror på. Det har jeg gjort mange ganger og det har jo gitt resultater – til slutt.

Kumra erfaring er at en ikke får noe gratis bare ved å sitte og vente.

– Et godt måltid kan løsne mange knuter. Se for eksempel hva Indias landsmoder, Indira Gandhi, fikk til. I tillegg til å være en dyktig politiker, var hun også god med mat, noe hun brukte for alt det var verdt, også i politisk sammenheng, sier hun.

Nettverk

Nettverk er noe av det viktigste hjelpemiddel en kan ha for å drive egen virksomhet. Du kan utveksle erfaringer, tips og få verdifull hjelp og dele erfaring med andre du kan stole på, mener Kundra. Selv er hun leder av nettverkskredittgruppen Stellanova,

Mini-CV

Navn: Nirupma Kumra

Stilling: Gründer, eier og daglig leder av MasalaMagic, Oslo

Alder: 40

Sivilstand: Gift med Sunil, 3 barn

Fødested: Hoshiarpur og Delhi i India

Bosted: Lørenskog

Utdannelse: Økonomiske studier på Østfold distriktshøyskole, studier i prosjektledelse ved BI, Gründerskolen i Oslo

Praksis: Konsulent og prosjektleder ved diverse departement, seniorkonsulent i Agresso

Fritid: Fotografering, Pilates og Yoga, familien

Brenner for: Samfunnsspørsmål, mat og kultur og indisk dans

som består av selvstendig næringsdrivende kvinner i Akershus.

Magefølelse

– Bruk magefølelsen, sier matspesiallisten Niru Kumra. – Ja, du kan bruke den til mer enn å fortære maten, ler hun. – Den gir deg mange viktige signaler på om det du gjør er riktig eller galt. Et eksempel. En gang fikk jeg en forespørsel fra en avis om

å gjøre om den tradisjonelle norske jule-ribba til en mer indisk preget rett. Da sa magefølelsen min nei.

Nytt prosjekt

I disse dager planlegger hun et nytt prosjekt som ikke har noe med mat å gjøre. Hun vil starte et prosjekt som kan gi aktiv hjelp mot den negative trenden mot frivillig abort og kvinners selvstendighet generelt i India. Det skal også bli enklere for kvinner å ta utdanning der.

– Så er det noen som vil bidra, så er det bare å melde seg, sier hun.

Aldri angret

Niru Kumra har ikke angret en dag på at hun fulgte sin egen magefølelse, ble gründer og satset på mat som levevei.

– Jeg har fått så mye igjen og lært så utrolig mye selv.

I år vil hun etablere sitt firma som AS og ansette ektemannen som konsulent. Hun har to faste ansatte i tillegg til deltidshjelpen hun får fra sine egne to ungdommer på 14 og 17. Med sitt nye selskap vurderer hun flere ansettelse og utvidelse av konseptet sitt til flere steder utenfor Oslo. Men, hjemme på Lørenskog er hun fortsatt mest kjent som en ekte Spicegirl fra tv-skjermen, en tittel hun ikke har noe imot å bære.

post@grunder.no