

”Jag hjälper till att hitta en cateringlösning som passar just dig.”



**Företag:** MW:s mat  
**Ägare:** Monica Westberg  
**Grundades:** 1983  
**Ort:** Berga, Rengsjö  
**Verksamhet:** Catering av mat & fika, samt ”drop-in” butik.  
**Kontakt:** 070 - 695 23 36  
 monica.westb@telia.com  
 mwsmat.se



Monica, artikel i Ljusnan 1983



## MW:s MAT I RENG SJÖ en populär Catering & drop-in butik

**B**ergakiosken minilivs var starten för Monica Westberg, som idag driver MW:s mat i Rengsjö. Idén om att starta kiosk och minilivs blev verklighet då en 16-årig Monica såg möjligheten i och med att lokalen i Berga fanns. - På sextioalet fanns det tre butiker i centrala Rengsjö, berättar Monica, och Lötens handel hade en filial här i Berga, där jag har min verksamhet idag.

När man kommer in i Monicas trivsamt inredda butik, hittar man bland annat ett collage av gamla tidningsurklipp sedan 1983, då hon en gång startade, ett skåp med en fin kaffeservis, och dekorationer av virkat fikabröd på väningsfat. - Jag samlar på kaffeserviser, säger Monica, det är viktigt är att själva kaffekannan finns med. Jag har flera glasskåp hemma, och hundratals med koppar, fat och kannor i olika mönster och färger.

Jag har alltid varit väldigt intresserad av att baka och laga mat, och sökte in till bagar & konditor-utbildningen i Borlänge efter nian, säger Monica. Såklart blev jag besviken när jag inte kom in, och någon annan inriktning i utbildning var inte intressant för mig då. Så istället för att riskera att bli

arbetslös, så startade jag Bergakiosken minilivs. Kiosken drev jag i sex år, sen har jag haft några andra jobb däremellan, och nu är jag tillbaka i samma lokaler, men med en liten annan inriktning. Det började med att jag tog beställningar på olika typer av tårtor, fikabröd och matbröd. Det ökade så pass mycket, att jag valde att startade upp min egen verksamhet på fulltid igen.

Jag minns precis den dagen då tanken på att börja jobba med mat tog fart. Det var när en vän till mig frågade om jag kunde laga mat till deras bröllop. Utan att fundera alltför länge så tackade jag ja, berättar Monica.

- Jag har succesivt byggt om köket och anpassat till ett bra och fungerande kök för matlagning och bakning. Det är mycket att tänka på och det finns många regler var det gäller livsmedel att förhålla sig till.

- Råvarorna försöker jag handla lokalt, så mycket det går. Jag tar till exempel ägg från Kinsta hönsgrård, och charkuteriprodukter från Tillmans Chark, berättar Monica. Idag lagar Monica mat och bakar även för ”drop-in” försäljning. Ett smidigt sätt för kunder att handla när det passar.

- Jag har öppet vardagar mellan kl. 05-21, då är det självplock ur kylen, och betalning med swish. Här kan du köpa en färdig ”frukostpåse”, matlådor, baguetter, räkmackor, pastasallader, matpaj, potatissallad och dricka. Populära beställningar har varit jultallrik och olika buféer.

Självklart har ju även jag som så många andra påverkats av pandemin. På tre veckor försvann alla mina beställningar. Det gäller att inte ge upp, att hitta nya vägar och utveckla sin

verksamhet. Jag har gått från att bara jobba mot beställningar, till att även erbjuda ”drop-in”.

” Jag har öppet mellan kl. 05-21, självplock och betalning med swish. ”

”En bild säger mer än tusen ord” stämmer verkligen säger Monica. Jag märker tydligt att jag måste jobba med bilder i min marknadsföring. Vem kan motstå en smarrig räkmacka, eller en nybakt princes stubbe, när de finns en säljande bild till? Det är framförallt Facebook jag använder som marknadsföringskanal.

- Som egenföretagare kan det vara svårt att hinna med allt, när man står i köket stor del av tiden, kan man inte vara ”online” samtidigt, säger Monica. Vissa kunder har kort framförhållning vid beställningar och kräver snabba svar, då skulle jag rekommendera att ringa istället. Även om jag självklart kollar inkommande beställningar via webb och Facebook också varje dag.

Avslutningsvis berättar Monica om den konstigaste förfrågan hon fått.

- Det var en kund som ville ha flamberade grönsaker på hö-bädd till ett bröllop. Det tackade jag nej till, säger Monica med ett skratt.

Jag vill tipsa de som funderar på att starta eget, ta hjälp med det som inte är din huvudsakliga verksamhet, till exempel bokföring. Var inte rädd att jobba, och ge inte upp!

Vi från Näringslivs- och utvecklingskontoret tackar Monica för en trevlig intervju, och önskar stort lycka till i framtiden.