



**”Respekt för råvaran
dess säsong, egen-
skap och smak.
Tappar man den,
tappar man snabbt
all smak.”**

**Gustav Knutsson
Kökschef**

**”Rekal har varit med
oss från dag ett och
har en fantastisk
förmåga att sätta sig
in i vår vardag.
Det funkar perfekt!”**

Internationella smaker endast begränsade av kökschefernas egen fantasi – och säsong; det är vad moderna restaurang Bhoga; i hjärtat av Göteborg erbjuder. Lägg därtill en varm atmosfär, en ytterst kompetent och nästan helt ekologisk vinlista samt en serveringspersonal vars leende aldrig tycks sina. Där har du Bhoga – som förärats med en starkt lysande stjärna i prestigefulla Guide Michelin.

Och medan stjärnan lyser i guld, lyser köket inte sällan i grönt, då man aldrig tycks tappa uppfinningsrikedomen när det gäller att briljera med sina komplexa grönsaksrätter. Alltid väldigt närproducerat och alltid väldigt, väldigt gott.

”–Det viktigaste för mig i köket, är respekt”, säger Gustav Knutsson, som tillsammans med Niclas Yngvesson driver Bhoga, invid Götaälv mitt i Göteborg. ”–Respekt för råvaran och dess optimala säsong, speciella egenskaper och smaker. Tappar man den respekten och börjar ta genvägar, tappar man snabbt alla smaker.” fortsätter Gustav, som samtidigt varsamt skalar de vildväxande Gotländska morötterna som strax ska göra en kungskrabba sällskap på tallriken.

Köket är trångt, men välorganiserat och här trängs kockar, såser, rykande grytor med färska kryddor och kanske den färska havskräftan i världen. För att detta ska funka krävs en enorm disciplin gällande hygien. Eller snarare ett bra system som gör att allt från handhygien, diskning och egenkontroll nästintill sköter sig självt.

En god hygien är grunden till allt i ett kök. Arbetet med hygien på en restaurang sträcker sig från kockarnas och gästernas händer, kockarnas känsliga redskap till diskning av allt porslin och kan vara både ett gissel och en betydande kostnad – om man inte väljer rätt leverantör. ”–Rekal har varit med oss från dag ett och har en fantastisk förmåga att sätta sig in i vår vardag. Det funkar perfekt!” säger en av delägarna tillika kocken Gustav.

Rekal har sedan starten 2010 funnits med som partner i alla hygienfrågor. Vi har levererat ett komplett disksystem och hjälper Bhoga med allt rörande både gästernas och kökets hygien. Och vi är benägna att instämma i Nicklas och Gustavs filosofi; även för oss är det bara fantasin som sätter gränserna för hur bra ett förstklassigt disksystem kan utformas!