



He Yin har ägt och drivit Wok House i 10 år på fredag. Foto: Ida Lindkvist

10-årsjubileum för restaurang Wok House

Publicerad: 28 april 2015

Författare: Ida Lindkvist

Det är stor tid för restaurangägaren He Yin att blåsa upp ballongerna, för på fredag firar nämligen Wok House 10 år tillsammans med Yin. Det var år 2005 som han tog över restaurangen och sedan dess har allt rullat på med glada matgäster, renoveringar, sushi och generösa lunchbufféer.

Wok House, restaurangen som ligger en trappa upp och med utsikt över Kristinavägen. Den startades år 2004 av två göteborgare, tillika He Yins kompisar. Efter 10 månader i göteborgarnas ägor tog Yin över, det hade då hunnit bli år 2005 och den första maj. Nu har 10 år svischat förbi i en faslig fart och Yin är nöjd med de här åren som passerat.

– Det har varit mycket bra. Vi känner väldigt många här i Lindesberg nu och vi har väldigt trevliga gäster också, berättar Yin.

Yin har tillsammans med erfarenhet samlat på sig många år i restaurangbranschen. 1992 flyttade han till Sverige och har sedan dess jobbat på olika restauranger som kock.

- Jag började i Örebro men 2005 flyttade vi till Lindesberg.

Men som ägare finns det mycket att göra och nuförtiden spenderar inte Yin lika mycket tid i köket.

- Jag lagar inte lika mycket mat längre, nu lagar jag bara mat ibland, ungefär två dagar i veckan om kocken är ledig.

En restaurang måste också hållas fräsch och snygg, så under de gångna åren har man gjort två stora och omfattande renoveringar. Den första var för sex år sedan och då gav man köket en rejäl omgång, bland annat fick golven sig en upprustning. 2012 drog nästa renoveringsprojekt igång och restaurangen hölls stängd för gästerna i nästan två veckor. Vid det tillfället passade Wok House på att köpa in en del nya möbler, men man gjorde utöver det betydligt mer.

- Då gjorde vi i ordning den här matsalen, vi bytte golv och målade allt. Så det händer ganska mycket. Man måste göra en del, man kan inte ha samma hela tiden, det fungerar inte, säger Yin och ser sig omkring i den upprustade delen och pekar på väggarna som målats.



Lunchbuffén är just avslutad och de inbjudande dofterna från vårrullar, currysås och stekta nudlar omger rummen. Några gäster dröjer sig kvar, kaffe på maten sitter ju sällan fel. Det är lugnt och avslappnat i de ombonade, genuina lokalerna och ingen behöver känna sig stressad. Lunchen, som från allra första början erbjöd gästerna fem olika rätter att välja på, ja, även där har förändringar skett och buffén har fått växa sig allt större.

- Nu har vi sju olika rätter vid varje lunch. Vi har också sushi på lördagarna, påminner Yin.

Så nu på fredag, den första maj, har restaurangen sannerligen skäl att fira med pompa och ståt. Och Yin sparar inte på krutet utan vill självfallet fira tillsammans med sina gäster. Det blir ett tvådagarsfirande till förmån för Wok House gäster.

- Vi kommer att ha erbjudanden för gästerna, vi kör den första och andra maj. Vi kommer att erbjuda gästerna bra priser. På lördag kommer vi att ha stor sushibuffé och vanlig buffé. Vi vill tacka våra gäster för de här 10 åren!, avslutar Yin med värme i rösten.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/10-arsjubileum-for-restaurang-wok-house/>