



Jessica Roch driver det nystartade cateringföretaget "Mat på fat". Barnen William och Lina är två av Jessicas största supporters. Foto: Jennie Einarsson

Jessicas "Mat på fat" startades i det egna köket

Publicerad: 12 februari 2026

Författare: Jennie Einarsson

Efter en tuff start i livet har Jessica Roch hittat hem - i köket. Från huset i Storå driver hon det nystartade cateringföretaget "Mat på fat", där mat lagad från grunden snabbt blivit en succé. Redan tio dagar efter premiären har hon fått mängder av bokningar och förfrågningar - och är själv överraskad över hur stor efterfrågan är. - Jag har fått flera beställningar från både företag och privatpersoner och bara positiva reaktioner, vilket är väldigt roligt, säger Jessica.

I köket hemma i huset i Storå råder härlig stämning när LindeNytt kommer på besök. Jessicas barn William och Lina är i full gång med att göra ett lite lyxigare mellanmål för dagen: en omvänd cheesecake med bär och garnering. Det märks tydligt att köket är husets hjärta.

- Jag renoverade köket för ett år sedan och passade på att sätta in en stor köksö. Jag har många skåp, så att jag kan skilja verksamhetens varor från mina privata. Nu har jag verkligen kapacitet att driva catering hemifrån, förklarar Jessica när hon visar upp resultatet.



William och Lina får gör lyxiga mellanmål idag. Ibland får de vara med och hjälpa mamma Jessica med dukning och liknande ute på catering. Foto: Jennie Einarsson

Huset köpte Jessica för tre år sedan för att ge sig själv och sina två barn en trygg plats att bo och leva på. Men vägen dit har varit allt annat än enkel. Efter en tuff start i livet, med många flyttar och familjehemsplaceringar, har Jessica kämpat sig fram. Hon blev dessutom mamma innan hon gått klart gymnasiet och fick därför ta sin studentexamen flera år senare än sina skolkamrater.

- Jag började arbeta i ett kök inom kommunen och fortsatte sedan på andra restauranger i och omkring Lindesberg. Men restaurangbranschen är tuff när man har småbarn - det är mycket kvällar och helger. Efter sex-sju år kände jag att jag ville göra något annat, främst för barnens skull. Då började jag arbeta natt på ett LSS-boende i

Nora. Samtidigt saknade jag att jobba med mat, och då kom jag på idén att starta catering vid sidan av, förklarar Jessica.



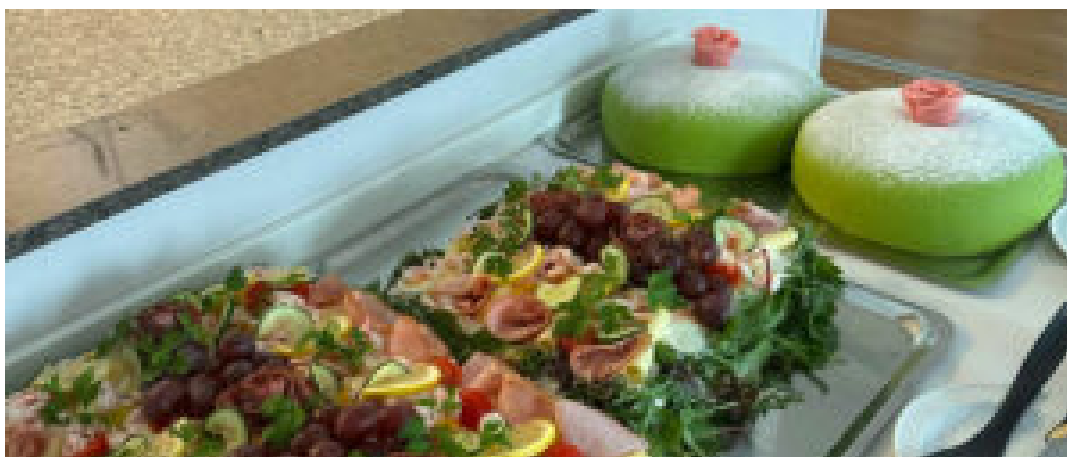
Grillbricka och charkbricka från helgens catering. Foto: Privat.

Jessica är utbildad kock och har ett brinnande intresse för matlagning. Hon berättar att det viktigaste för henne är att ta sig tid och laga maten från grunden, och att hon alltid använder svenska råvaror.

- När man jobbar i restaurang är det ofta fokus på att allt ska gå väldigt fort, och då kan kvaliteten bli lidande. När jag gjorde smörgåstårter i restaurang fick man i stort sett slänga fram dem. Nu kan jag i stället lägga tid och kärlek på att få det riktigt bra. Tårtdönnar, fyllningar och marmelad - allt gör jag själv. Jag köper inga färdiga såser, allt tillverkas här i mitt kök, säger Jessica.

Smörgåstårter, grillbrickor, matlådor, marsipantårter och tapas är bara några av de läckerheter som Jessica Roch erbjuder genom sin cateringverksamhet.

- Jag är öppen för de flesta förfrågningar och kan anpassa efter kundens budget, beroende på vad man vill ha. I helgen som gick hade jag till exempel en catering med gulaschsoppa och hembakat surdegsbröd, vilket var mycket uppskattat.



Smörgåstårter och marsipantårter från den senaste cateringen. Foto: Privat

Mat på fat hade sin officiella premiär den 1 februari, och sedan dess har det rullat på i rasande takt med bokningar från alla håll.

- Det har gått jättebra. Jag trodde inte att jag skulle få så här mycket kunder på en gång, så jag blev verkligen förvånad. Jag har fått flera beställningar från både företag och privatpersoner och även skrivit avtal med begravningsbyråer för att kunna anordna minnesstunder. Det har bara varit positiva reaktioner, vilket är väldigt roligt, säger Jessica.



Foto: Jennie Einarsson

Den brokiga starten i livet har format Jessica till den hon är i dag, och att hjälpa andra ligger henne varmt om hjärtat. Hon är kontaktperson åt ungdomar och försöker även genom sin verksamhet hitta sätt att stötta på olika sätt.

- När man själv haft det lite struligt under uppväxten vill man kunna göra något för andra. Även små saker kan göra skillnad. Nästa vecka ska jag skänka fika till en fritidsgård i Stråssa. Kan man göra något, så ska man göra det, säger Jessica.

Drömmen är att någon gång i framtiden kunna öppna en restaurang i Lindesberg, i kombination med catering, där hela familjen kan vara delaktig.

- Det är en lång väg dit och det ligger många år fram i tiden, men det är dit jag vill komma. Jag vill också förmedla ett budskap: drömmer man om något tycker jag att man

ska ge det ett försök. Det är många som har, eller har haft, det kämpigt där ute – precis som jag – och jag hoppas att min resa kan inspirera någon, avslutar Jessica.

Mer information om "Mat på fat" hittar du [här](#).

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/jessicas-mat-pa-fat-startades-i-det-egna-koket/>