



Da Bente Valbak for snart 40 år siden etablerede en hobbyvirksomhed med salg af te pr. postordre, havde hun neppe forestillet sig, at det med tiden skulle udvikle sig til te-butikker, firmagaver, onlinehandel, te-senvering og udlejning af historiske lokaler.

## Tre generationer har skabt et særligt te-univers

Det hele startede oprindelig, da jeg valgte at sige mit job som skolelærer op for at gå hjemme og passe mine børn. Jeg havde en forrettning om, at det ville blive rigtig hyggeligt, men jeg opdagede hurtigt, at der ikke var andre hjemme. Så besluttede jeg skabe noget, jeg kunne beskæftige mig med hjemme fra."

Således beskriver Bente Valbak begyndelsen på Chaya-eventsyt, der startede helt tilbage i 1981. Bente rejste dengang ofte med sin mand til Østen og havde en særlig kærlighed til og interesse for te-kulturen og historien. Derfor besluttede hun sig for at give danskerne den bedste kvalitetste og viden herom. Salget foregik via postordre, som det hed dengang, og Bente kørte selv varerne på posthuset om eftermiddagen i sin lille Mascot.

Gennem årene voksede forretningen, og da børnene var blevet store, åbnede Bente forretning i Lyngby. Herfra gik det stærkt. Nogle år senere åbnede hun butik nummer to på Jægersborg Alle i Charlottenlund, og med tiden kom firmagaver og internethandel til.

### Næste generation træder til

Siden begyndelsen har virksomheden været noget, alle familiens medlemmer har taget aktiv del i. Det var derfor helt naturligt, at Bentes datter, Kirstine Lauritsen, for omkring 18 år siden annoncerede, at hun gerne ville ind i forretningen – dog først efter at have taget en uddannelse som ingeniør og gjort karriere i Mærsk.

"Jeg havde hele tiden været med på strategien, og det lå i kortene, at jeg endelig skulle videreføre det, min mor havde

skabt," fortæller Kirstine. I dag er tredje generation, Sofie Valbak Laurens, fulgt i mors og mormors fodspor, sideløbende med studier i erhvervsøkonomi på CBS.

"Lige så længe, jeg kan huske, har jeg arbejdet i forretningen med at øse te og pakke chokolader. Jeg har derfor altid tænkt, at jeg en dag skulle være en del af det for alvor," fortæller 22-årige Sofie. Hun har primært ansvar for fakturering og bogføring, men er også en aktiv del af udviklingsprojekter, hendes mor og mormor har gang i. Og det er mange.

En ting er nemlig de to butikker og det omfattende online-salg af teer og te-tilbehør, noget andet er driften af det lille tehus, som befinder sig i Udkantens af Bernstorffsparken, hvor Chaya de sidste 10 år har serveret Afternoon Tea og andet godt hver uge – end i sommermånederne og i weekenden op til jul.

### Dronning Louises Tehus – en perle i parken

Læs mere på [chaya.dk](http://chaya.dk) og [dronninglouisestehus.dk](http://dronninglouisestehus.dk)

## Chaya

Chaya består af to butikker i Lyngby og Charlottenlund. Her sælges 80 forskellige sorter af te, lækkert tilbehør som fløntepotter og et udvalg af kager, marmelader, honning og andre lækre ting. Alle varer sælges ligeledes online.

Chaya serverer Afternoon Tea og brunch i Dronning Louises Tehus i Bernstorffsparken nord for København hver weekend i sommermånederne og i weekenden inden juli.

Her kan du også nyde tapas og vin fire eksklusive forsædage i juni.

Chaya arrangerer private fester og firmaaften i Dronning Louises Tehus og Paradis.

Læs mere på [chaya.dk](http://chaya.dk) og [dronninglouisestehus.dk](http://dronninglouisestehus.dk)

en unik mulighed for at inddrage naturen, så mødedeltagerne kan få lidt til hjernen og nyt perspektiv på tingene.



CHRISTINA WEX

Det er let, at komme hertil med offentlig transport, og man kan parkere på vejen i umiddelbar nærhed og gå de sidste smukke meter.

I år har Chaya ydermere overtaget forpagtningen af Paradehuset, som ligger lige ved siden af rosenhaven. Paradehuset er et stort drivhus, og den charmerende og rustikke indretning med langborde og bænke skaber en stemningsfuldt ramme om både bryllupper og firmaarangementer med plads til 50 siddende gæster eller 80 stående.

### Fremtiden er grøn

Som den moderne og dynamiske virksomhed Chaya er, er bæredygtighed og økologisk naturlige fokusområder. For at sætte mere fart på udviklingen af den cirkulære økonomi, har Chaya indledt et samarbejde med strategisk forretningsudvikler Helle Overgaard. Helle har formidlet, at Chaya er blevet en del af projekt Bæredygtig Bundlinje med henblik på at udvikle en grøn forretningsmodel. "Vi har længe ønsket at dreje vores profil i en grønere retning, og det interessante er jo, at indsatsen samtidig afspejler sig positivt på bundlinjen, så det giver mening på flere planer," siger Kirstine.

Chaya er også aktiv i indsatsen for at reducere madspild og har indført datoservice på alle produkter både i butikkerne og online. Det vil sige, at varen sælges til nedsat pris, hvis den nærmer sig sidste salgsdato eller udløber.

### Åndehuller i hverdagen

De to hyggelige Chaya-butikker, der begge ligger nord for København, har altid været tænkt som små åndehuller i hverdagen, hvor kunderne får serveret en god kop te, mens de i en uformel stemning leder sig inspirere af de mange spændende duftte.

Flere af medarbejderne har været i firmaet i mere end 20 år, og de spiller en central rolle i forhold til det store antal af loyale kunder, der kommer igen og igen.

"Noget af det, vi går meget op i, både i butikken og i tehuset, er, at personalet ved noget om det produkt, de sælger eller serverer, så de kan formidle deres viden til kunderne," siger Kirstine.

"Vores medarbejdere har i den grad forretningen under huden og er med til at sikre, at vores filosofi om, at kunderne skal være glade, når de går herfra, end da de kom ind i butikken, efterleves til fulde," supplerer Bente.

### Stor gensidig respekt præger relationen

I mødet med de tre kvinder bag Chaya er det tydeligt, at det, at de repræsenterer hver sin generation, kun gør samarbejdet stærkere og mere dynamisk.

"Vi har haft vores diskussioner, men mest i de første år," griner Kirstine. Alle tre er de enige om, at det er sjovt at arbejde sammen og dejligt at have fælles projekter som familie.

"Selvom Bente er ældst, er hun altid med på hvad som helst, hvis hun kan se begjærningen og troen i os andre. Det har jeg stor respekt for," siger Kirstine og kigger på sin mor, der med sine 73 år stadig er en særdeles aktiv del af forretningen.

"Jeg ser sådan på det, at de beslutninger, som de andre træffer, dem er jeg ærbødig over for, for det er dem, der er fremtiden og skal køre forretningen videre. Men jeg vil stadig gerne være med, så længe de andre synes, jeg kan bidrage med noget. Min mor blev 95, så jeg regner med at have en del gode år endnu," slutter Bente.



Samarbejdet og gensidig respekt er hemmeligheden bag et frugtbart samarbejde i tre generationer. Bente Valbak (i midten) grundlagde Chaya i 1981, og i dag er hun, datteren Kirstine Lauritsen (til højre) og søsteren Sofie Valbak Lauritsen (til venstre) partnere, der bidrager med hver deres stærke kompetencer.



Dronning Louises Tehus er et lille, strået hus, der ligger i udkanten af Bernstorffsparken. Her serverer Chaya Afternoon Tea og brunch i weekendene gennem hele sommeren.