

ANNONSE

NYHETER NÆRINGSLIV SENTRUM


Lillehammer Bakeri måtte holde stengt mandag: – Vi lærer i fart



Markus Solvang er konditor og kakeansvarlig. Mandag fikk han påfyll av råvarer, og kunne starte produksjonen igjen.
Foto: Sol Vår Haukaas Denstad

Av [Sol Vår Haukaas Denstad](#)

Publisert:

04.10.21 13:39 

Del

Artikkelen er over 3 år gammel

Kaféhungrige lillehamringer tømte byens nye bakeri.

For abonnenter

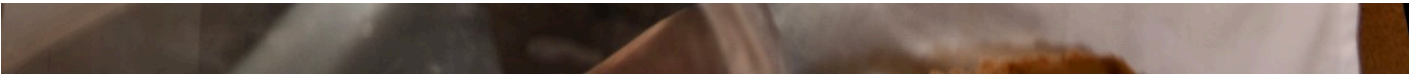
([MittLillehammer](#)) *Gratis kaffe! Beklager stengt i dag, står det håndskrevet på et lite kafébord utenfor byens nye bakeri i Mesnakvartalet.*

Etter tre dagers drift så innehaverne Gro-Eva og Sigurd Owren ingen annen utvei enn å stenge døra og ønske kundene velkommen tilbake neste dag. Grunnen var en åpning over all forventning, som har tømt lageret.

– Dette er helt vanvittig. Det satt langt inne å måtte stenge. Vi har hatt kø ut av døra i hvert eneste minutt, sier Gro-Eva. Ektemann Sigurd legger til:

– Vi hadde rigget oss til en knallstart og beregnet høy omsetning, men allerede klokken ett på åpningsdagen var vi utsolgt for brød.





Bakermester Hans Hesthagen var mandag i full sving med å bake nye bakevarer. Foto: Sol Vår Haukaas Denstad

Hadde back up på Gjøvik

Lageret av ferskt brød og hvetebakst som skulle holde hele den første uka ble tømt første dagen. For å være godt forberedt og ha nok utvalg til oppstarten hadde de inngått samarbeid med Bare Brød på Gjøvik.

– De doblot sin kapasitet for å klare å betjene oss. Men så nådde de sin maksgrense også og ble tomme for varer, sier Gro-Eva.

ANNONSE

Når man manglet råvarer så driverne ingen annen utvei enn å stenge døra og få leverandørene til å komme med ekstra leveranser.

– Vi er tomme for alt fra melk og mel til sukker, kyllingfilet og salat. I tillegg har vi manko på emballasje og stekebrett, sier Gro-Eva.

Står opp 04.00

At en nyetablert må stenge etter tre dager høres ikke ut som en gladsak, men for ekteparet Owren er grunnen utelukkende positiv.

– Vi har fått en enormt god mottakelse. I løpet av tre dager har vi solgt 5.200 artikler. Det er snakk om blant annet 1.900 boller, 800 kakestykker, 650 brød og 1.000 kopper kaffe. Med så mye folk innom bakeriet, har man fått testet ut hva som fungerer og ikke.

– Vi lærer i fart. Her er det ikke tid til å starte litt i det små, ler Gro-Eva. Ekteparet har i den siste tiden startet dagen klokka 04.00.

– Ting vil normalisere seg etter hvert. Det har blitt lange dager og veldig mye jobb nå i startfasen. Vi har kjempeflinke ansatte, som virkelig har stått på disse dagene. Vi kan jo ikke drive rovdrift på verken dem eller oss selv, og i løpet av helga har vi derfor ansatt to til i bakeriet, og er nå femten ansatte, sier Sigurd.

ANNONSE

Les mer om: [Nyheter](#) [Næringsliv](#) [Sentrum](#)