



Foto: Cecilie Owren

# ÅRETS BAKERI

Sigurd (43) og Gro-Eva Owren (41) er gründerne og initiativtakerne bak Lillehammer Bakeri som åpnet høsten 2021. I høst ble de kåret til Årets Bakeri i Norge, den mest prestisjetunge konkurransen i hele bransjen.

Av Åse Kari Gravråk

## Har skapt noe annerledes

– Vi syntes det var stort å bli nominert blant 18 bakerier i Norge, at vi kom til finalen var en seier i seg selv, sier Gro-Eva. – Vi var i Oslo da de delte ut prisen på Grand Hotel med hele bransjen. Der var også de store tunge kjedene som Baker Hansen og Samson. Vi har klart å skape noe som er litt annerledes og det er kjempegøy! Det ble en pangstart fra første åpningsdag, så har det egentlig aldri stoppet. Det har blitt en ekstremt mye større etterspørsel enn det vi drømte om.

## Juryens begrunnelse

I juryens begrunnelse for at Lillehammer Bakeri vant, heter det blant annet at bakeriet er en tydelig merkevarebygger og har en enhetlig visuell identitet som kommer godt til syne på alle flater. Dette formidles godt gjennom sosiale medier. Den lojalitetsbaserte forretningsmodellen de har bygget opp har

Sammenheng av omstendigheter er tilbede eller ikke, venter om gode lederskap. I tillegg finnes det et mangfold av kunder i bakeriet; både unge, lokale, bedriftskunder og turister.

## Gode biscotti til jul



### DU TRENGER:

- 5 egg
- 1 ts salt
- 163 g honning
- 163 g sukker
- 234 g sammalt spelt
- 234 g emmer
- 425 g mandler
- 60 g tørka tranebær
- Zest av 3 økologiske appelsiner



### SLIK GJØR DU:

Pisk sammen egg og salt, ha i sukker og honning. Vend inn mel med grind, så nøtter, tranebær og zest. Formes til to avlange emner. Trykkes ned til passe høyde. Stekes midt i ovnen på 200 grader i 12-15 minutter. Tas ut og kuttes i skiver, legges på brett igjen og stekes videre på 80 grader i ca. 40 minutter. Eller til de er tørre og sprø.

**Smaker godt til en kopp varm te.**

Annonse



### Dobler bakekapasiteten

- Vi har tøffet forbi fjorårets tall, sommeren varte helt til september med masse turister, fortsetter Gro-Eva. - Juli er definitivt den største måneden, men det er ganske jevnt gjennom hele året. I høst har vi renoverert 2. etasje for å utvide produksjonslokalene med 25 kvadratmeter. Dermed dobler vi bakekapasiteten til jul.

vikigste nos oss, presiserer Sigurd.

– Ute i kafeen ansetter vi mange yngre da de ofte har en annen drivkraft. De unge vil gjerne jobbe mye og er veldig fleksible, og ikke minst så er de veldig formbare. Vi vil forme våre ansatte inn i vår kultur.

– Vi vil være et nytt tilskudd til byen, noe nyskapende som du ikke finner noe annet sted, fortsetter Sigurd. – Da er man avhengig av å ha medarbeidere som er skikkelig på ballen, som kan komme med innspill på hvordan vi kan bli bedre, som følger med på trender og som er engasjert. Vi driver et serviceyrke der vi står på scena hver eneste dag. Vi skal ikke bare være et lite hakk over det som er forventa, vi skal ligge langt over det som er forventa både når det gjelder bakervarer og opplevelse. God kundebehandling er suksessformelen på å skape den gode stemningen.

*Foto: Åse Kari Gravråk*

### **Alt lages fra bunn**

I Lillehammer Bakeri er alt hjemmelaget, ingen snarveier er tillatt. De pisker vaniljekrem for hånd, de rister hasselnøtter som de har i brødet, de sylter rødløk. De lager alle marinader og pestoer fra scratch for å lage unike smaker som du ikke får noe annet sted.

### **Full gass og all in**

– Vi var helt fra starten fast bestemt på at hvis vi skulle åpne eget bakeri skulle vi gjøre det skikkelig ordentlig med full gass og all in, sier Sigurd. – Det er ikke en eneste kvadratcentimeter i dette lokalet verken oppe eller nede som vi ikke har tenkt på under planleggingsfasen.

### **Gjorde alt selv, null konsulenter**

2017 kjøpte de eierne Lillehammer Bakeri, og fant riktig lokale og staket ut riktig tidspunkt for å realisere drømmen. Samarbeidet med gårdeier Smevig Eiendom var avgjørende for oppstarten. De besøkte utvalgte hoteller, kafeer og bakerier, ble vist rundt, fikk tips og råd. Logoen har de selv tegnet, bildene har de kjøpt brukt på Ting og Tøy, retrolampene fant de i Sverige. De postet bilder og statusoppdateringer underveis i hele utviklingsperioden, noe som skapte engasjement og tilhørighet lenge før de åpnet. De tok hånd om alt selv, brukte sin egen kreativitet og teft uten noe som helst konsulentbistand.

Annonse



### ***Hva med fremtiden, blir det flere avdelinger under Lillehammer Bakeri?***

– Det vi jobber med hver dag er å rendyrke det vi allerede har, gjøre alt vi driver med enda bedre. Vi har ingen ambisjon om å bli så voldsom store med flere avdelinger. Vi har et evighetsperspektiv på å drive her vi. Her skal vi vokse og gro og ha det bra sammen med våre ansatte. Men vårt hårete mål er at kundene skal stoppe på Lillehammer fordi de skal på Lillehammer Bakeri. Vi har allerede hatt en kunde fra Østerdalen som valgte E6 fordi han skulle innom Lillehammer Bakeri. Det lå i vår arbeidsvisjon at vi skal være et sted som gjør at flere kommer til Lillehammer fordi de skal innom oss. Og da er det gøy å få den bekreftelsen allerede nå.

### **Julegavetips!**

Nå er det julebakst som står på agendaen, i tillegg er det mye godsaker i lokalmatutsalget. Fine gaveposer med miks av mye godt. Passer utmerket som gave til den som har alt.

Og husk at du kan bestille julebakst som du kan hente lille juleaften!





Foto: Åse Kari Gravråk

Annonse

