

Gro-Eva (39) og Sigurd (41) sa opp jobben og satser alt på nyetablering i Mesnaseret: – Vi går «all in»



Gro-Eva og Sigurd Owren har ventet lenge på å finne det perfekte stedet for sitt prosjekt. Det fant de her, ved Mesnaelvas bredde.

Av [Sol Vår Haukaas Denstad](#)

Ekteparet fra Roterud har ventet i flere år på de rette lokalene.

Og lokalene fant de.

– Egentlig for lenge siden, forteller Gro-Eva.

– Jeg sa det til Sigurd lenge før gårdeier tok i bruk bygget som anleggskontor. Jeg tror det er fire år siden. Bygget var jo akkurat det vi har sett etter.

Ønsket og drømmen har vært å tilby lillehamringene noe helt nytt.

– Et helt unikt konsept og samlingssted for alle generasjoner, sier hun.

Gro-Eva og Sigurd vil fylle de gamle ærverdige lokalene langs Mesnaelva med duften av ferskt brød og søte kanelboller. Her skal de etablere et skikkelig håndverksbakeri.

Har gjort det før

Paret flyttet tilbake til Lillehammer og familiegården i Roterud for seks år siden. Med på flyttelasset var også parets tre små barn.

Sigurd er ansatt i Reitangruppen. Gro-Eva driver et selskap som tilbyr bedriftsutvikling. Nå leverer de sin oppsigelse, og skal stå helt på egne bein.

– *Er det ikke litt vågalt å slutte i fast jobb, og satse alt på en nyetablering?*

– Vi vet hva vi går inn i. Vi har gjort dette før, sier Sigurd og forteller at de startet opp kafé i sin tidligere hjemby Asker.

– Vi kan mye om både å starte opp en ny bedrift, og om å drive kafé. Dette er et konsept vi virkelig har troen på, sier Gro-Eva og går inn i lokalene som er under renovering.

Andre boller

Lokalene har huset utesteder og restauranter i flere årtider. Både Big Horn og Scala har servert sultne middagsgjester ved bordene.



Sigurd og Gro-Eva har et tett og godt samarbeid med gårdeier. Nå har de god tid på å renovere lokalene, i påvente av at pandemien kommer under kontroll.

Nå blir det andre boller – bokstavelig talt.

– Vi skal bli et skikkelig godt håndverksbakeri. Her blir det produksjon og utsalg av bakervarer, sier Gro-Eva entusiastisk.

I lokalene på 400 kvadrat bygges det nå opp et bakeri i stor skala. Det investeres i kostbart og stort produksjonsutstyr.

Paret vil ha utstyr å vokse inn i.

Det gjelder å våge å tenke stort.

– I starten vil vi ha rundt 70 sitteplasser innendørs. Langs bygget ned mot Mesnaelva blir det mulig å sette seg ut med fersk gjærbakst og en kopp kaffe. Eller et glass vin. Vi kommer til å søke om skjenkebevilling, sier Sigurd.

Lillehammer Bakeri skal holde åpent på dagtid. Noe nytt utested skal det ikke være.

– Nei, vi skal være et godt gammeldags bakeri. Et familievennlig sted.

Shop in shop

Nå er prosessen i gang med å signere avtaler med to bakere.

– Vi skal i første omgang ansette mellom fire og et halvt og fem årsverk. Vi jobber også med å se på mulighetene for et samarbeid med lokale matvareprodusenter. Et «shop in shop»-konsept, med lokalmatutsalg, sier paret og kikker ut på den islagte Mesnaelva utenfor vinduet.

Det er mye som gjenstår før bakeriet kan åpne. Og først og fremst må pandemien komme under kontroll.

– Vi vil vente med å åpne til man har kontroll og at ting er stabilt. Forhåpentligvis i løpet av noen måneder. Målet er i alle fall å åpne i løpet av året 2021, sier Sigurd.

– Vi har heldigvis en veldig fleksibel huseier, sier paret og skryter av samarbeidet med Smedvig Eiendom.

– Mange egg i kurven

Eiendomssjef i Smedvig Eiendom Øst, Anne Marie Laakso og Arne Albrigtsen, sjef for drift og prosjekt i Smedvig Eiendom Øst, er godt fornøyd med å få et bakeri inn i Mesnasenteret.



Eiendomssjef i Smedvig Eiendom Anne Marie Laakso og drifts- og prosjektleder Arne Albrigtsen sier det nye bakeriet til Gro-Eva og Sigurd Owren vil være en fin forlenging av Mesnasenteret. Lokalene, på 400 kvadratmeter, ligger i det hvite og det grå bygget i bakgrunnen.

– Konseptet passer veldig godt i dette bygget. Det ligger jo veldig idyllisk til langs elva. Dessuten er det en god forlengelse av handlegata i Mesnakvartalet, sier Albrigtsen.

Anne Marie Laakso forteller at det er Smedvig Eiendom som grunneier som tar grunninvesteringene, uten at hun vil nevne noe om hva det er snakk om i kroner og øre.

– Det er en stor satsing fra oss begge. Vi som gårdeier legger mange egg i kurven og tenker at det er en langsiktig satsing. Vi føler oss trygge på at vi har funnet de rette folkene, sier hun.