

ANNONSE

LILLEHAMMER KAFÉ LILLEHAMMER BAKERI GRUNDERE BAKERI


Ett år og dobbelt så mange ansatte senere: – Dette er vår fjerde baby



GRÜNDERE SAMMEN: Gro-Eva og Sigurd Owren er gift, har tre barn og driver Lillehammer Bakeri sammen. Foto: Inga Oline Rusten

Av [Inga Oline Rusten](#)

Publisert:

25.07.22 17:41 

Lukk

Artikkelen er over 2 år gammel

 Facebook X/Twitter Epost

Gro-Eva Owren (41) og Sigurd Owren (43) har samarbeidet på ulike vis i ett år er gått siden de startet sitt nyeste prosjekt.

For abonnenter

Drømmen om å starte en kafé på Lillehammer kom for over sju år siden for Gro-Eva og Sigurd Owren, da de flyttet til Lillehammer. Sigurd Owren er født og oppvokst på Vingrom, men har bodd borte i mange år. Hver gang de kom hjem på besøk, tenkte han at det manglet noe.

I september 2021 åpnet de Lillehammer bakeri sammen. Det fikk en start ingen kunne forutse.

– Det var jo en pangstart, sier Sigurd engasjert.

Det har gått nesten ett år siden de første kundene sto i kø utenfor kafédøra. Siden da har ekteparet møtt på mange utfordringer og gleder. To måneder etter åpning kom koronarestriksjoner som tvang flere restauranter og kafeer til å holde stengt. Lillehammer Bakeri merket heldigvis ikke så mye til det.

– Vi gikk betydelig ned på sitteplasser, men omsetningen var stabil, sier Gro-Eva fornøyd.

Ekteparet forteller at flere av kundene følte seg spesielt trygge i de store lokalene til bakeriet. Det er totalt plass til 80 personer nå, men under koronaen kunne de være 55 personer.

ANNONSE

– Da julebordene ble avlyst, valgte mange å ta lunsj med venner og kollegaer i stedet, sier Gro-Eva.

Måtte stenge for å ansette flere

Da de åpnet var det 13 ansatte, noe de raskt forsto at var for lite. Etter fire dager måtte de stenge for å utvide produksjonskapasiteten og ansette flere folk. De hadde undervurdert hvor mange som kom til å ta turen innom. De regnet med at det ville ta tid før bedriften kom ordentlig opp i fart, men at de fikk marsjfart fra start.

– Det var veldig hyggelig at vi fikk en sånn respons, sier Sigurd.

De var ikke sikre på om det var for nysgjerrighetens skyld eller om det ville fortsette slik. De fire første ukene var ekteparet på jobb fra tidlig morgen til sein kveld, og fylte alle roller.

– Ingen av oss er bakere, men vi er med i alle ledd. Vi går i lære, sier Sigurd og ler.

ANNONSE

– Og det synes vi er kjempegøy, spennende og viktig, sier Gro-Eva.

.



FÅR PRØVD SEG: Ekteparet står både bak disken, smører mat, baker og tar oppvasken. Foto: Inga Oline Rusten

Flere fagfolk

Da bestemte de seg for å utvide staben enda mer og gikk fra 13 ansatte til 25 ansatte med omtrent 12 årsverk. På det meste er det 13 personer på jobb samtidig.

– Da gikk det jo som smurt.

Blant ansatte har de fokusert på å få inn flere fagfolk, både konditor og baker. Dette gjør det enklere for ekteparet å fokusere på diverse utvidelser.

– Vi ser at det er mange spennende veier å gå videre på når vi nå får enda flere folk på plass og flere faglærte. Vi har jo måttet si nei til en del ting for å få den daglige driften til å gå rundt.

– Samtidig er vi opptatt av å ta ting forsiktig og at vi ikke skal ta på oss for mye.

Langsiktig planlegging

Bakeriet har åpent seks av sju dager i uka. Gro-Eva Owren forteller at hun har fått mange forespørsler for søndagsåpent, noe de ikke har tenkt til å ha med det første.

ANNONSE

– Det handler om å gjøre ting i riktig rekkefølge. Vi trenger flere folk for å holde åpent mer, og må alltid være tilgjengelig, legger Sigurd Owren til.

I tillegg synes de det er fint å ha en dag i uka, hvor de får kommet à jour med alt det de så gjerne skulle ha gjort. En familiedag setter de også pris på.

– Vi skal ikke utelukke det ene eller det andre, men på sikt kan det kanskje være mulig, sier Sigurd Owren.

Nå som det er sommer har de valgt å forskyve åpningstidene og utvide på lørdagen. Dette for å matche turistenes rutiner.

– Vi merker et jevnere trykk hele dagen, nå som det er ferie.

Viktig å følge opp ansatte

Ekteparet møttes for første gang i studietiden. Siden da har de jobbet sammen på ulike prosjekter og til og med startet en kafé i Asker. Dermed visste de at det ville fungere.

ANNONSE

– Det er ikke anbefalt hvis du ikke har gjort det før.

Kaféieierne er på jobb hver dag de har åpent, med unntak av én lørdag hittil. I sommer har de hatt delt ferie med én uke hver.

– Skal man klare å lage gode rutiner og følge opp ansatte, så er det dette som må til. Det er det første året hvor man får forme hvordan det skal bli og da må man være til stede. Det er jo ikke sånn at man starter noe og sitter på kontoret resten av året.

Drivere, ektepar og foreldre

Med seks dager i uka på jobb, krever det god familielogistikk for å få alt til å gå rundt hjemme. Der befinner nemlig tre barn seg. I starten fikk de hjelp av Gro-Evas foreldre med å passe ungene og håndtere hverdagslogistikk. Foreldrene hennes flyttet hjem på gården i tre måneder.

Nå starter en av dem seinere enn den andre for å følge barna på skolen, den andre drar hjem tidligere for å lage middag.

ANNONSE

– Vi bytter på det annenhver dag, sier han.

Noen ganger kommer barna rett fra skolen til kafeen også.

– Dette er vår fjerde baby, sier Sigurd Owren og ler.

Les mer om: [Lillehammer Kafé](#) [Lillehammer Bakeri](#) [Grundere](#) [Bakeri](#) [Mesnakvartalet](#) [Familieliv](#)

Til toppen

Ansvarlig redaktør: Tom Martin Kj. Hartviksen • Postadr: Postboks 954, 2604 Lillehammer • Telefon kundesenter: 61 22 10 00
• Tipstelefon: 977 21 000 • Nyhetsredaktør: Anne Marie Løkken • Frontredaktør: Gaute Freng
• Personvernpolicy / Informasjonskapsler • Redaktørplakaten • PFU • Åpenhetsloven • Bærekraft
• Utgitt av Gudbrandsdølen Dagningen AS • Annonseinnstillinger

Gudbrandsdølen Dagningen © 2024

