

## Röster från Nord Mills kreativa workshop Baka Nytt



### Andreas Ross

Driver Färjestadens hembageri i Färjestaden

*Hur varierar ni ert brödsortiment?*

Vi har mycket på gång i vårt bageri och vi vill variera oss och jobba med olika brödrecept. Vi har så klart vårt bassortiment men 1-2 gånger i månaden kompletterar vi det med nya recept och uppslagningar. Därför är det perfekt att gå på en sådan här workshop. Det är precis vad vi behöver.

### Stefan Jarl

Driver Grand konditori i Lund

*Har du fått någon inspiration idag?*

Redan efter första timmen fick jag inspiration och vill göra alla uppslagningar i mitt bageri. Vi fick också en kort inblick i Bakeit och alla recept man snabbt kan söka där. Jag tycker det verkar väldigt bra, speciellt eftersom innehållsdeklarationen går att få tag på i ett ögonblick. Nu saknar jag bara inloggningsuppgifter. Jag ska ta tag i det!

### Hacke Olofsson

Driver Nya konditoriet i Åhus

*Vad tycker era kunder om bröd med karaktär?*

Våra kunder vet inte hur man skär upp bröd som ser för ovanliga ut till formen och därför är de försiktiga med vilka bröd de handlar. De vill helst ha det klassiska. I Åhus är man ganska traditionell av sig. Men man kan ändå göra lite annorlunda uppslagningar och dekoration men vi måste vara försiktig med för stora förändringar. Vi vill ju ha kvar våra kunder!

*Varför är du här idag?*

Jag fick höra om den här workshopen genom Konditorföreningen. Att jag är här idag beror främst på att jag behöver inspiration. Men en annan stor anledning är att få träffa kollegor och diskutera gemensamma problem och kanske löser ett och annat tillsammans.

*Bakar ni med levande surdeg hos er?*

Ja, det gör vi. Det är roligt och brödet blir så levande och gott. Kunderna tycker om det och vi som jobbar har något gemensamt att ta hand om. Vår surdeg är vår bebis. ”Matar du bebisarna idag” är en dagligen återkommande fras. Jag tar vår sur med hem till mig över helgen. Jag har dessutom backup i frysen om olyckan skulle vara framme, skrattar Hacke. Inget får hända vår lilla bebis!

### **Tim Ögren**

Jobbar som bagare på Konditori Katarina i Malmö

*Hur fick du reda på att den här workshopen finns?*

Det var min chef som tipsade mig om den och jag var direkt jätteintresserad.

*Vad ska du ta med dig tillbaka från den här dagen?*

Vi byter ut våra brödsorter mer och mer nu för tiden. Och nu ska jag komma tillbaka till bageriet och verkligen göra lite nya grejer. Jag ska börja baka med durumvete - Jag älskar durumvete!



*Esbjörn Mårtensson och Tim Ögren*

### **Esbjörn Mårtensson**

Jobbar som bagare på Ramklints i Lund

*Varför är du här idag?*

Chefen anmälde mig och jag ville gärna gå på den här workshopen. Jag tror det behövs mycket nytt i idag. Kunderna vill ha nyheter också. Det ska hända något i brödhyllan. Jag tycker att bröd ska ha lite karaktär. Det tappar sin charm annars. Sedan skulle jag vilja använda Bakeit i mitt dagliga arbete. Det verkar vara ett jättebra receptsystem. Men det finns tydligen en annan kurs om man ville lära sig mer om hur Bakeit fungerar.

### **Fredrik Larsson**

Ninas konditori i Mörrum

*Vad tycker du om dagens kreativa uppslagningar?*

Det är väldigt fina uppslagningar och roliga idéer. Det är kul att testa och leka med degen. Men ibland tar uppslagningarna för lång tid. Vi måste tänka på att allt ju måste säljas också. Jag tycker många av uppslagningarna är perfekta som helgbröd. Det blir ju väldigt dekorativt i hyllorna. Och man måste ju sticka ut!

*Bakar ni med surdeg?*

Vi kör med surdegsbas idag. Men ska nog gå över till levande surdeg. Det är ju så inne. Vi vill också! Chefen anmälde mig till den här workshopen och jag ska förmodligen gå fördjupningskursen i surdeg med BageriSkolan längre fram.

### **Alf Sjö**

Jobbar som bagare på Mor Idas bageri i Oxie

*Varför är du här idag?*

Jag är ute efter att få inspiration och idéer till något fräckt som fungerar för oss. Det ska gå snabbt och enkelt och samtidigt vara något lite ovanligt. Vi har högt tempo på vårt bageri så det gäller att tidsoptimera. Jag ska speciellt ta med mig en idé jag fått idag, och det är ”trekantsbrödet”. Det går jättesnabbt att göra åtta stycken på en gång. De är lätta att äta och läckra med en god dekoration på toppen.

# BakaNytt

NORD MILLS WORKSHOPS

