



ÅRETS BÄSTA CAFÉ - ETT BAGERI

ANNA SCHWEITZ OCH HENNES MAN
ROBERT STARTADE ANNAS HEMBAGERI
2009. WHITE GUIDE GAV BAGERIET
UTMÄRKELSEN SVERIGES BÄSTA CAFÉ 2016.
EN SNABB UTVECKLING, ELLER HUR?

TEXT Magnus Lanner ■ FOTO Stéphane Lombard



Annas HEMBAGERI



Receptet på framgång är att skynda långsamt och låta utvecklingen ta tid. Utmärkelser är såklart roligt men inget mål i sig för oss, säger Anna och Robert Schweitz. Det är ett bevis på att man vågar tro på det man gör och brinner för. Vi har försökt hålla oss till det vi är bäst på att göra, nämligen bröd och inte sväva i väg på så mycket annat. Vi har hela tiden med oss visionen, som till stor del skrevs under nystartarutbildningen på Eldrimner 2008, om vad Annas Hembageri ska vara och vi provar nya idéer mot den. "Är det här vi?" Är en fråga som vi ställer oss inför förändringar i verksamhet eller utbud, berättar Anna. Affärsidén har hela tiden varit att driva bageri och inte café. Därför får cafégästerna servera sig själva, både när det gäller att ta fram koppar och fylla på kaffe och göra smörgåsar.

Anna blev bagare genom Eldrimners

nystartarutbildning. Mentorn Erik Olofsson gav också många goda råd på vägen.

Namnet hembageri kommer från tiden med skråsystem. Ett hembageri var ett bageri där bagaren inte hade gesällbrev. Företagsnamnet Annas Hembageri är med andra ord både en rolig flirt med bagerihistorien och en sanning. Varken Anna eller Robert har traditionell bagarutbildning utan de har utbildat sig via Eldrimners kurser och studieresor samt andra kurser. Anna är i grunden kostekonom och Robert är jurist.

– Vi gör inte det här för att tjäna mycket pengar. I så fall skulle vi ha stannat kvar på våra gamla jobb. Det här är en livsstil som vi tycker om och där vi tjänar tillräckligt, säger Robert.

Anna och Robert beskriver sitt nyöppnade bageri inne i Mariefred som ett lantligt bageri i staden. Det första bageriet, vid Marielunds Gärd ett par kilometer utanför Mariefred, har varit utgångspunkten.

– Det var viktigt för oss att ta med mycket av den prägel som vi satt på det första bageriet men att göra det



Vi har hela tiden med oss visionen, som till stor del skrevs under Eldrimners nystartarutbildning 2008, om vad Annas Hembageri ska vara och vi provar nya idéer mot den.

mer stadsanpassat, berättar Robert.

Utveckling är något som sker ständigt på Annas Hembageri och bröden som bakas idag är helt annorlunda från de bröd som bakades för några år sedan. Att utvecklas är en viktig del i verksamheten och det är någonting som det ska finnas plats och tid för.

– Man måste kunna ha möjlighet att testa att utveckla saker som kan vara intressanta att införa i sortimentet, förklarar Robert.

Dock har det alltid varit viktigt för Annas Hembageri att göra saker som de själva tycker om och inte följa någon trend.

– Och man får inte glömma bort att ha roligt, säger Anna. Robert instämmer att det är något man måste påminna sig själv om emellanåt.

”Vad ni än gör – börja inte annonsera efter personal” var ett av råden som Anna och Robert fick av Erik Olofsson som drev Rute Stenugnsbageri på Gotland när de skulle starta sitt bageri. Han menade att det finns så många som är intresserade av att baka surdegsbröd och

de kommer att söka sig till Annas Hembageri av egen kraft. Några av dem kommer att vara intresserade av att jobba och vissa kommer också vara intressanta för bageriet att anställa. Anna och Robert har följt rådet och inte haft problem att hitta personal. Det är också mycket tack vare ett väldigt bra samarbete med Vackstanäs gymnasieskola ett par mil från Mariefred. Skolans bagarutbildning på gymnasienivå bygger på att all praktisk utbildning ges i form av praktik på företag. Det ger både bageriet och praktikanten erfarenheter av varandra och en bra utgångspunkt för båda parter om studenterna är intresserade av jobb efter utbildningen. Anna och Robert är mycket positiva till praktiska utbildningar med praktik eller lärlingstid. Dels kan studenterna nyscha sig mot den typ av bageri som de vill jobba i, dels får de arbetslivserfarenhet från utbildningen, erfarenheter som få 18-åringar kan visa upp efter gymnasieexamen. De kan börja jobba direkt när de är klara med utbildningen och idag hittar Annas Hembageri nästa all personal den vägen.