

UTRUSTNING HOS MATHANTVERKARE

- En serie artiklar om vilken utrustning som valts och mathantverkarnas egna kommentarer.

Frejas bakeri, Östersund

Lisbeth driver Frejas bakeri i Östersund och hon har några anställda som hjälper henne att baka allt bröd. Lisbeth har framförallt köpt grejer via Bakers men tipsar om att köpa begagnad utrustning via Tyskland, där de har bra utrustning som är nyservad och fräsch när man köper den.



Hög och sänkbara bord är bra om man är fler som jobbar, eftersom det är ett tungt arbete att jobba med stora degar samt att det kana vara storskillnad i längs med de som jobbar. Lisbeths man har gjort om ett skrivbord till bakkbord. Stommen är ett skrivbord som tål hög vikt och sen har de köpt en träskiva som de har monterat på.



Formset ärbrödformar som sitter ihop. Det finns många olika varianter på formset. Vissa är väldigt tunga och det blir jobbig t att jobba med dessa med deg i, så man ska kolla sig för när man köper formset.





På Frejas har de en ugn med tre däck som är av märket Sveba Dahlin.

Ugnen har även funktionen med ånga.



Brödspadarna är köpta via Bakers.se



Erika bullrivare/bulldelare va en favorit i köket och den underlättarea en hel del arbete, Lisbeth har köpt denna begagnad och rekommenderar märket Erika.



Plåtvagnen är köpt via bakers och är en praktisk lösning för förvaring av plåtar.



Lisbeth använder dessa hållare för att hänga upp jäsdukarna på. Hållarna är köpta på Ikea.



Till en början hade Lisbeth vita laminathyllor för förvaring av livsmedel. Dessa orkade inte de tunga råvarorna, därför köpte hon denna verkstadshylla som hon tycker fungerar mycket bättre, hållbarare och lättare att rengöra.



En lyftvagn har Frejas också köpt in för att minska lyften av mjölsäckarna. Däremot tycker de att just denna variant är lite tung i sig vilket ibland gör att man struntar i att använda den. Men att använda sig av lyftvagnen minskar lyften och man sparar på sin kropp från skador.



På Frejas bakeri har dom två degblandare. En degblandare som är av märket Diosna, som de är nöjda med, den rymmer upp till 70 kg deg. Om de skulle köpa en ny så skulle den få rymma större mängd deg. Den mindre degblandare använder de väldigt sällan eftersom den är för liten. Dessa maskiner är också köpta begagnande. En begagnad mindre degblandare, som den nedersta, finns för 15 000 kr

Utrustningsinventeringen gjordes våren 2013 inom ramen för interregprojektet Söka gammalt – Skapa nytt

Söka gammalt
SKAPA NYTT
mathantverk

Eldrimner
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

mære
UTDANNER DE BOM
UTVIKLER DISTRIKTENE

Oi!
TRØNDERSK
mat og drikke as

INTERREG
www.interreg-sverige-norge.com

En investering for framtiden
**EUROPEISKA
UNIONEN**
Europpeiska
regionala
utvecklingfonden

**Länsstyrelsen
Jämtlands län**

**Regionförbundet
Jämtlands län**

**SØR-TRØNDELAG
FYLKESKOMMUNE**

**NORD-TRØNDELÅ
FYLKESKOMMUNI**