



Skånobrødet er ein av favorittane, fortel Janne Larsen Sævareid, her saman med foreldra Ragnvald og Hildegunn som no har gitt stafettpinnen over til femte generasjon.

Handbaka Skånobrød er blitt bestseljaren

Fjerde generasjon bakar Larsen i Skånevik måtte erkjenne at dei ikkje klarte seg i den tøffe konkurransen med indistribakst. Då forlet dottera Janne Larsen Sævareid kateter og undervisning for å prøva seg som bakar, og snuoperasjonen ho og foreldra gjorde, har vore særst vellukka.

– Det var ein stor sjanse å ta, men det var det einaste rette. Vi måtte gjera det på vår måte. Bakardottera verkar nøgd med valet ho har gjort, og meiner at kundane også har fått det betre etter at Larsen Bakeri la om strategien.

No kan kunden få endå ferskare brød, utan e-stoff, og kan frå disken sjå bakaren gjennom glasveggen der ho står på føremiddag i bakeriet og knar brøda med sine egne hender. Ho treng ikkje lenger å stå opp klokka 03.00-04.00 om natta for å rekkja å bli ferdig med leveransen som skulle vera i matvarebutikkane til klokka 08.00. Ho sa nemleg opp alle kundane bakeriet leverte bakarvarer til. No må dei som vil ha brød eller anna bakst frå den tradisjonsrike bakaren, sjølv syta for å koma og henta.

– Folk vil ha kvalitet, og er villige til å betala litt meir. For det må dei for å få brødet vårt. For nokon blir det dermed helgebakst, men eg veit at det er mange som brukar brøda våre til niste, seier ho.



Fire generasjonar Larsen før henne har baka brød i Skånevik. Janne Larsen Sævareid satsar friskt vidare, med oldeforeldra Ragnvald og Audhild Larsen på veggen.

Helgebruken av bakeriet har teke seg opp etter at ho i 2014 tok over og satsa på steinomnbakst. Janne er villig til å baka på søndagar, om kundane skulle ønskje det, og ho aukar bakinga i ferietida. Junisalet er fire gonger så høgt som i november. Forutan ho sjølv, har ho per mai 2018 ein lærling i bakeriet, som er ein kombinasjon av bakeri, butikk og konditori.

Janne er stolt over at Larsen Bakeri har svært lite svinn. Når ho stengjer dørene for dagen, legg ho bakst som ikkje er blitt seld, ut i eit kjøleskåp utanfor butikken. Der kan skånevikbuen forsyna seg og betala med Vipps. Eller i bakerikafeen neste dag.

Brøda hos Larsen Bakeri har fått namn etter lokale fjell og stader i Skånevik. Eitt av grovbrøda heiter «Skåno», og er blitt svært populært. Å appellera til innbyggjarane sin identitet er idear frå Janne si mor, Hildegunn, som har vore ein krumtapp i bakarverksemda saman med mannen, bakar Ragnvald Larsen.

– Me var i ferd med å slita oss ut på konkurransen med dei som bakar maskinelt i store kvantum. Me skjøna at vegen å gå var tilbake til steinomnbaksten, som det heile starta med. No kan han og Hildegunn gle seg over eiusiastisk dotter som har tru på framtida for bakeriet i strandstaden Skånevik.

Fakta:

1. Målgruppe: Skånevikbuen og regionen rundt, barnehagar, bedrifter, sommargjester
2. Formål: Levera fersk og sunn tradisjonsbakst, rett frå bakeriet
3. Etablert: Bakeriet starta som bakeri og kolonialbutikk i 1888, og er eitt av dei eldste i landet
4. Stad: Larsen Bakeri AS ligg i Skånevikvegen 27 i sentrum av Skånevik, Etne kommune
5. Nettstad/Facebook: <https://nn-no.facebook.com/Larsen-Bakeri-Bakeriet-i-Skånevik-136400139730313/>

Alle foto: Heidi Eikremsvik

Publisert: 29. mai 2018