

# Her har de bakt bergenserne favorittbakverk i 130 år

Duften av fersk bakverk slår imot deg når du går inn i bakerikaféene til Baker Brun. Den søte baksten med rikelig kanel i svingene og sukker på toppen er en av klassikerne.

ANNONSØRINNHold: SCHIBSTED PARTNERSTUDIO



– Det kommer hele tiden nye produkter, men vi holder også på klassikerne våre. Det er signaturproduktene. De tuller vi ikke med.

Bjarne Lund,  
produksjonslederen i Baker Brun



Det er alltid full aktivitet i bakeriutsalgene.

130 år har Baker Brun hatt skillingsbollen som sin spesialitet. Helt siden Ferdinand Brun åpnet bakeriet sitt i 1893 har duften av kanel vært å kjenne i bakeriene.

Da Ferdinand Brun gikk bort uten å etterlate seg noen arvinger, overtok en familie av bakere bedriften. Bakermester Ingvald Bore kjøpte Ferdinand Bruns Bakeri & Konditori. Sammen med sin kone, sin datter, hennes mann Johannes Alsaker og deres tre barn flyttet de til Bergen. Gunnar Johan Alsaker var et av barna som ble med.

#### KANEL OG SUKKER I BLODÅRENE

Gunnar Alsaker var nesten syv år gammel da han sammen med sine foreldre flyttet til Bergen. Da han som 16-åring ble ferdig med realskolen, valgte han å følge familietradisjonen og begynte i bakerlære. Han er fjerde generasjons baker i sin familie. Broren hans ble konditor og konditormester.

– Vi har det i blodet fra langt tilbake, så vi har satt stor pris på å jobbe med dette yrket, sier Gunnar.

Brødrene utviklet et nytt konsept for salg av ferske bakevarer. De ville selge gjennom egne butikker i stedet for å selge gjennom dagligvarebutikker.

– Det var vi som introduserte baking i butikker. Det var en revolusjon, ikke bare i Bergen, men i hele Norge, forteller Gunnar. Brødrene bestemte seg for at skillings-

bollen skulle bli bakeriets kjennetegn. Et naturlig valg for et bergensk bakeri.

– Jeg husker lørdagen borte i Rosenkrantzgaten. Da var det kø for å komme seg inn helt fra parkeringshuset og inn til Finnegården.

#### BERGENSK INSTITUSJON

Konseptet slo an og brødrene åpnet flere og flere butikker. Baker Brun har i dag over 20 bakeriutvalg og Gunnar har fortsatt store ambisjoner for bakeriet.

– Hvis franskmennene klarer å selge croissant i Norge, så må vi klare å selge skillingsbolle i Frankrike, sier han med et glimt i øyet.

#### FRA LÆRLING TIL PRODUKSJONSLEDER

Baker Brun er opptatt av å opprettholde kvaliteten i sine bakverk. Derfor har de opp gjennom årene hatt mange lærlinger. Bjarne Lund er en av de som startet sin reise i Baker Brun som lærling og er nå produksjonsleder.

– Det har vært en spennende reise. Det er veldig utfordrende og lærerikt, og du må utvikle deg hele tiden, sier han.

I dag er Baker Brun fortsatt et bakeri med butikk. Alle former for bakverk, fra bollene til brødet som brukes i smørbrødene, bakes i bakeriutsalgene.

Samtidig som bakeriet ser fremover og tenker nytt, mener de at det er viktig å ivareta tradisjon.

– Det kommer hele tiden nye produkter,

men vi holder også på klassikerne våre. Det er signaturproduktene. De tuller vi ikke med. Det er dna-et vårt, konstaterer produksjonslederen.

Gunnar mener også at konkurranse er viktig og gjør at Baker Brun holder seg skjerpet. I kjernen av det hele står fortsatt skillingsbollen.

– Det er tydelig at bergenserne tar skillingsbollen til sitt bryst og sier ikke kom her og tull med den, sier Gunnar.

Ønsket om å levere kvalitet i alle ledd har fulgt Baker Brun i alle år. Videre kommer de til å fortsette på den hårfine balansen mellom å holde på tradisjoner og gå i takt med tiden.

Meld deg inn i kundeklubben og få

20%

på ditt neste kjøp

