

Hon tar över anrikt kondis



Det blir Veronica Carlsson som tar över Hanna Larssons konditori när nuvarande ägaren går i pension. Veronica jobbar just nu som tågvärd men har en bakgrund som bagare och konditor. – Jag kommer att utveckla och sätta min prägel på verksamheten, berättar hon.

Men stamkunderna behöver inte oroa sig. De fem anställda blir kvar, likaså de hemliga recepten. Även i fortsättningen kommer grädden vispas – inte slås – och det mesta ska göras för hand och inte av maskiner.

– Hanna Larssons är ett välkänt varumärke i Karlstad. Många gamla har handlat där hela livet och jag vill fortsätta i samma anda. Troligtvis kommer kunderna inte ens märka att det blir ett ägarbyte, säger Veronica.

Så hon ska inte ta bort eller byta ut – bara lägga till vissa saker, som smörgåstårter och ett större utbud av mackor. Dessutom tänker hon göra en hemsida, vilket inte finns nu.

Veronica gick bagerilinjen på Nobelgymnasiet och har sedan dess drivit Deje hembageri samt varit bagare och bagerichef på Ica Maxi. De senaste två åren har hon dock arbetat som tågvärd på Tågkompaniet.

– Jag trivs jättebra men saknar att arbeta med händerna. Att driva eget igen har länge varit en stor dröm. Nu är jag på en perfekt plats i livet för det, med mycket erfarenhet och ett bättre tänk.

Redan för två år sedan var hon sugen på att ta över ett annat anrikt café, Café Royal. Den gången bestämde fastighetsägarna att verksamheten skulle läggas ner istället. Nu har Veronica kontaktat ägarna igen eftersom lokalen fortfarande står tom. Hon skulle nämligen helst av allt vilja driva ett Hanna Larsson-café också.

– Det finns inte tillräckligt med utrymme i våra lokaler på Herrhagen för en cafédel, så jag hoppas hitta ett lämpligt ställe i centrum för det. Gamla Royal vore perfekt. Många saknar ett traditionellt café i Karlstad. Det är en av de första sakerna jag ska ta tag i när jag väl kommit igång, lovar Veronica.

Hon tar över Hanna Larssons den 15 april, på en måndag. Nuvarande ägaren Göran Åhs arbetar till och med söndagen, så det blir inget glapp.

Flera av de anställda har jobbat på konditoriet i 30 år. Veronica räknar med att få lära sig mycket av dem i början.

– Just nu känner jag mig inte ett dugg orolig, bara förväntansfull. Det känns väldigt hedrande att jag får förtroendet att ta över. Långa arbetspass och att börja klockan fyra på morgonen skrämmer mig inte eftersom det är så roligt att baka.

• Du har redan berättat att du får ta över alla recept. Jag måste bara försäkra mig om att det gäller profilbakverket, strössellängden, också!

– Ha ha, det är den vanligaste frågan jag får: "Ni kommer väl inte sluta med strössellängden?". Och svaret är nej, det kommer vi inte.



Maria Hansen - maria.hansen@vf.se

Publicerad: 2013-03-14 15:21