



Stigs Drive In mest kundnära investeringen

En strid ström av bilar passerar förbi Drive In-Butiken, där omsättningen ligger mycket högre än från början budgeterat. Budgeten säger 2-2,5 miljoner kronor men det torde hamna på 3,5-4 miljoner kronor.

TEXT OCH FOTO: MAGNUS MAGNUSSON

Närmare tio miljoner kronor har det kostat Stigs Café & Bageri i Värnamo att få väl fungerande tillverkningsenheter för bageri och konditori samt källskänk. Men så har man åtta butiker och serveringar i Värnamo och Jönköping att producera till. Den mest spektakulära investeringen var dock Stigs Drive In. Det var den klart mindre delen men det är den som rönt störst uppmärksamhet. Liksom hos hamburgerrestaurangerna behöver kunden inte heller här lämna bilen utan beställer och betalar från rattposition. Försäljningen i Drive In överträffade snabbt både budget och prognoser. Lyftet för tillverkningen i bageriet känns dock mest angelägen. Produktionstaket var nått, företaget kunde inte expandera utan större och mer ändamålsenliga ytor. Nu finns de där.

-Vi var tvungna att investera radikalt, berättar Åke Danås, vd för företaget. Trångboddheten var påtaglig. Det hade inte gått mycket längre med de lokaler vi hade. Vi hade att välja mellan att flytta hela tillverkningen till en större lokal än den nuvarande eller att bygga ut vårt bageri.

Idag är det säkert personalen som är mest nöjd över investeringen. Vi har fått ljusa och fräscha lokaler plus flera kyl- och frysrum. Det underlättar tillverkningen såsom den är upplagd idag i våra bagerier.

Följer HACCP

Dessutom är det nödvändigt att ha fräscha och väl tilltagna lokaler om vi ska kunna leva upp till dagens hygienkrav,

fortsätter Åke Danås. Vi följer HACCP:s standard och det är lättare att göra det i nya lättskötta utrymmen.

Vi satt och ritade på en utökning av bageriytan med 200 kvm, det blev 640 innan vi hade kommit fram till vad vi behövde för att få en rationell tillverkningsenhet. Produktionschefen Johan Landerhjelm och jag satt och planerade. Det blev större och dyrare än vi trodde men vi är mycket nöjda liksom personalen. Nu ser vi framåt för att kunna lyfta de "gamla" bagerilokalerna.

Traditionellt konditori

-Stigs Café & Bageri kan betecknas som ett traditionellt konditoriföretag, anser Åke Danås. Vi fyllde 60 år för några



Premiärkund i Stigs Drive In var landshövding Lars Engqvist, som efter att ha klippt av det blågula bandet officiellt körde fram bilen med landshövdingeemblemet diskret placerat på bakdörrarna. Han expedierades av butikschefen Kristina Vilhelmsson under överinseende av vd Åke Danås.



Ljust, rent och hygieniskt i det nya bageriet, där inomhusklimatet också leder till att de som arbetar där inte blir trötta av dålig luft och mörk miljö. Bakom plan och upplägg står produktionschef Johan Landerhjelm och vd Åke Danås.



En viktig avdelning är kallskänken, där Evelina Bengtsson huserar. Hon tillverkar egna pajer, pastor och gratänger samt massor med mackor. Populärast är kyckling och räkor. Evelina är utbildad kallskänka och går också fortbildningskurser för att hänga med.

år sedan, medan vårt systerföretag i Jönköping, Bernards konditori, är 90 år i år. Matbröd utgör en viktig del av sortimentet men trots det en mindre del. Som ett klassiskt konditori började inte Stigs baka matbröd förrän 1974 i nya lokaler. Då gällde långfranska plus 2-3 sorters matbröd.

60 % av omsättningen ligger på försäljning över egen disk och 40 % på servering. Tårter och bakelser är en stor produktgrupp. Våra kunder bjuder uppenbarligen ofta på tårta. Traditionerna är starka, vilket avspeglar sig i Princess-tårtans starka ställning. Kaffebrod ingår också i en ökande produktgrupp, medan fastlagsbullarna långsiktigt har minskat.

Ingen brödskorpa

Vi har nu två skepp med ugnar; fyra 2-stick, en 3-stick, en enkelugn samt en däckugn. Vi bakar dock inte de nya brö-



Landshövding Lars Engqvist öppnar officiellt Stigs bageriutbyggnad. Han var mycket intresserad av det nya bageriet och ville se och lära sig det mesta, när han gick på rundvandring i lokalerna tillsammans med Åke Danås.



-Inget kallras längre, förklarar produktionschef Johan Landerhjelm vid Stigs Café & Bageri. Aggregatet skapar en luftfridå. Ingen kyla lämnar frysummet utan luften trycks ned, när dörren öppnas. Det är mycket bra för när det blir mycket spring kan det vara svårt att hålla rätt temperatur både i bageriet och frysen.

den, våra kunder vill inte ha hård skorpa, säger produktionschef Johan Landerhjelm. Är man uppvuxen med mjuk "skorpa" gillar man uppenbarligen inte de nya trendiga bröden. Vår bästsäljare är valnötsbrödet. Hårda ytor säljer inte här. Största brödtyp är kaffebrod, som ökat under hela den pågående krisen.

Nybyggnaden har vidare gett oss apparatrum, soprum, sex frysum och sju kylrum och vår jäs rymmer 40 stick. Allt detta är vad som krävs i ett modernt bageri för att få en rationell tillverkning.



I bageriet arbetar Ann-Mari Landerhjelm och Lars Lundqvist, den senare sedan 35 år tillbaka. De får ännu en tid finna sig i att hålla till i de gamla lokalerna, som ska renoveras och också bli ljusa och fräscha.



Betalt och klart! Kristina Vilhelmsson slutför ett kundköp. Hon är ansvarig för den nya enheten Stigs Drive In.

Det är mycket värme som tidigare har gått till spillo. Sticken placeras nu under en utsug och värmen från bakugnarna tas upp av värmväxlare för att senare skickas tillbaka in i lokalerna via värmesystemet. Verkningsgraden i denna omvandling uppgår till 78 %.

Alla har synpunkter

Stigs har länge använt sig av radio- och TV-reklam för att nå ut i Värnamo- och Jönköpingsområdena. Nu vill företaget påminna alla pendlare om alternativet med Drive In. I vintras delade Stigs ut iskrapor att ha i bilen med telefonnummer till Drive In-butiken för förbeställning.

-Bageri- och konditoribranschen är rolig att arbeta i, tycker Åke Danås. Man träffar många människor. Det är tacksamt att få arbeta med mat och dryck. Branschen är socialt intressant. Alla har intresse kring och synpunkter på bröd och bakverk. Det svåraste med att driva ett sådant här företag som Stigs är att nå en vettig lönsamhet, speciellt med löneökningar och stora höjningar av råvarupriserna. Det blir lite av det möjligas konst.

När vi har fått vila upp oss efter denna stora investering ska vi rusta och fräscha upp det gamla bageriet. När vi jämför det med vad vi fått med det nya bageriet och konditoriet ser vi att det är nödvändigt, avslutar Åke Danås. Vi ska också bygga nya personalutrymmen och inreda kontor i den gamla delen.



Skyltar berättar om både veckans erbjudanden och Drive in Meny så kunden vet vad han/hon vill ha vid framkomsten till luckan.



I den nya ljusa konditoriavdelningen arbetar bland andra Annika Axelsson och Thiloan Huyhn. Dagsljuset kommer in från hela övre delen av väggen.



Stigs Drive In, Bageriutik & Café betjänas rationellt av samma personal bakom en och samma disk. VD Åke och marknadschef Kristin Danås är nöjda med investeringen, som både gett ny tillverkningsyta och nya försäljningskanaler.

Stigs Café & Bageri i Värnamo och Jönköping har cirka 100 anställda och omsätter 45 miljoner kronor. Det gör företaget till ett av de största i bageri- och konditoribranschen i vårt land. 1919 grundades Bernhards konditori i Jönköping och 1946 Stigs konditori i Värnamo. Idag arbetar företagen ihop under samma hatt. Men båda vill på sikt sträcka ut sina positioner ytterligare, det är därför bageriet har byggts ut så kraftigt.



Det är ljus och inbjudande i den nya konditoridelen, som har Drive In-butiken vägg i vägg. Kunden kan genom ett fönster titta in i tillverkningen och se att det inte är några konstigheter bakom de varor som han/hon köper.