

A photograph of two women in a bakery. They are both smiling and holding several large, round loaves of bread. The woman on the left is wearing a dark blue t-shirt and the woman on the right is wearing a dark blue t-shirt. In the background, there are shelves with more bread, a chalkboard menu, and a coffee machine. The title 'Bröd, bullar och GIRL POWER' is overlaid on the top half of the image.

# Bröd, bullar och GIRL POWER

MISSA INTE!  
**RECEPTEN**  
HITTAR DU  
LÅNGST BAK I  
TIDNINGEN!

Jossan,  
Carro, 29  
Park Ka  
tillsa

## Ett gammalt konditori med historia i väggarna och två unga tjejer med passion och känsla. Vilken lyckad kombination. Välkommen till Park Konditori i Äppelviken.

TEXT ÅSA SWANBERG • FOTO MALOU HOLM

**E**n brödbutik, en uteservering, ett kafferum med blomriga tapeter och gammeldags soffor. Kardemummabullar, småkakor, tårter, frallor, surdegsbröd och svenska limpor. Kaffe. Det är ungefär vad Park Konditori i Bromma erbjuder. Om man inte räknar in värme, personlighet, entusiasm, idériakedom, 90-åriga stammisar, 10-åriga tjeffikagång, känsla för gemyt och en enorm portion girl power förstås. Och det gör man ju.

Josefine Åhlfeldt och Carolina Björklund, eller Jossan och Carro som alla kallar dem, är unga, men de har liksom fattat grejen. Att det är kundernas känsla för såväl stället som produkterna som är det viktigaste i slutändan. Trivs inte kunderna är det ingen idé. »Vi fungerar som en liten sambandscentral här i Bromma. Folk möts här, de skickar sina paket hit, lämnar sina barn här när de går på ärenden. Det är här småtjejerna fikar själva utan föräldrar för första gången, och det är hit man kommer med barnvagnen. Vi känner våra kunder, och de känner oss. Det var precis det vi ville uppnå när vi tog över Park», säger Carro.

Carro och Jossan tog över verksamheten 2009. I lokalen, som ligger precis vid Nockebybanans första station i Äppelviken i Bromma i Stockholm, har det drivits konditori, bageri och café sedan 1924. Bagaren Bengtsson grundade verksamheten, och fram till 1960 bestod konditoriet enbart av försäljningsdelen och bageriet i källaren. Sen tog man över den dåvarande skoaffärens lokal intill och fick sitt kafferum. Carro och Jossan började båda på Park 2007, då stället drevs som café utan egen tillverkning. »Det var lite Stureplanskänsla över Park då, lite glassigt sådär. Det funkade inte alls här, så efter ett tag gav ägaren upp och vi tog över», berättar Jossan. »Och vi visete direkt att vi ville åter skapa det traditionella Park Konditori, med egen produktion och en mer genuin känsla.»

Pengar hade de ju inga direkt, så det blev till att göra det mesta själva. Och det som de inte gjorde själva, gjorde deras största supportrar: mammor, pappor och syskon.



»Utan dem hade det aldrig gått. De hjälpte till att måla, snickra, tapetsera, starta upp. Det går fortfarande inte utan dem. Våra mammor gör massor – kokar sylt, tar hand om ekonomi och bokföring, jobbar extra – trots att de inte bor i Stockholm!»

Det är också tack vare Jossans mamma som de alltid har bakat på en av de bästa mjölsorterna i Sverige. På en hylla i brödbutiken står mjölpåsar från Orga Kvarn, en liten kvarn utanför Nyköping som de stumblade över av en ren slump. Jossan berättar: »Jag var arbetslös en sommar och var hemma hos min mamma i Nyköping. Jag hade inte så mycket annat att göra än att baka, och en dag fick mamma och jag höra talas om den lilla kvarnen Orga som låg i närheten. Vi åkte dit, pratade med ägaren Leif Nyman, köpte lite mjöl och så bakade jag på det. Och det var helt fantastiskt! När vi sen drog igång Park var det självklart att vi skulle baka på hans mjöl. Det här var innan Orga Kvarn hade börjat uppmärksammas, så Leif hade inga leveranser till Stockholm, utan vi fick hämta mjölet själva och köra det till Bromma. Eller rättare sagt – mamma fick göra det!»

»Våra mammor gör massor – kokar sylt, tar hand om ekonomi och bokföring, jobbar extra»

Sedan dess har Leif Nyman på Orga Kvarn fått mycket välförtjänt uppskattning och uppmärksamhet för sitt mjöl och kunnat utöka sin produktion, så numera får tjejmorna mjölet levererat till sig. Många

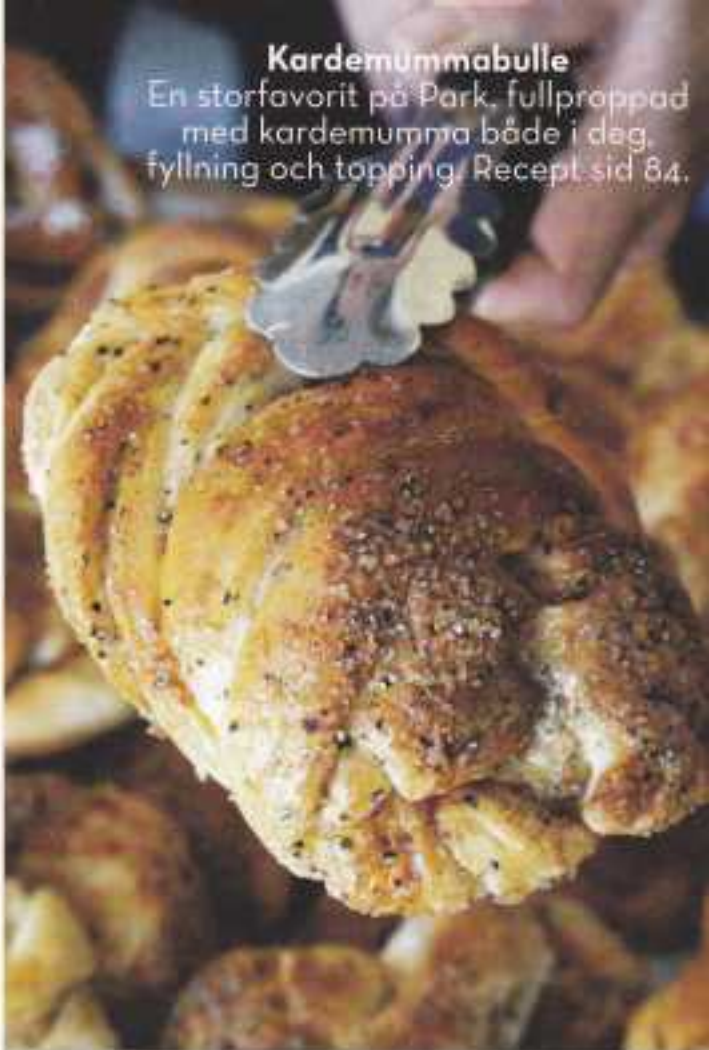
som gått bakkurser hos till exempel Sébastien Boudet kommer sedan till Park och köper mjölet, eftersom det är ett av få ställen som säljer det. »Det är jättekul när de kommer, dessa surdegsentusiaster. De hubblar liksom över av energi, och är helt inne i sin nyfunna hobby», säger Carro.

Även på Park bakar man med surdeg. Några surdegslimpor finns med i ordinarie sortiment, där även den svenska limpan ingår. Det är en stor del av Parks koncept – att värna om det svenska, som många så ofta glömmer bort numera. »Franska bakverk i all ära, men våra svenska småkakor, skallade limpor och rulltårter är en tradition som är väl värd att bevara. Det gör vi! Dessutom håller vi hårt på traditionerna. Inga lussebullar före advent, inga semlor före semmeldagen. Att längta är viktigt, vi längtar alldeles för lite ruffertiden när det är så lätt att få tag på allt. Och förhoppningsvis är våra lussebullar och semlor värda att längta efter och vänta på!»

Lika mycket värnar de om sin egen image. Varje person de anställer måste passa in, sprida samma personliga känsla som de själva gör, och på samma noggranna sätt

## Kardemummabulle

En storfavorit på Park, fullproppad med kardemumma både i deg, fyllning och topping. Recept sid 84.



## Jossans och Carros bästa starta eget-tips

- Investera inte i alla maskiner på en gång, utan försök att klara dig på vad du har. Improvisera, spara pengar och köp när du har råd.
- Satsa på kvalitetsråvaror.
- Ha inte större sortiment än du klarar av att göra bra.
- Leverera bara till andra om du även hinner med ditt eget, och välj då dina leveranskunder noga.
- Var noga när du anställer personal – alla måste förmedla samma känsla.
- Lär känna dina kunder.
- Lev upp till ditt rykte, även när affärens blomstrar.



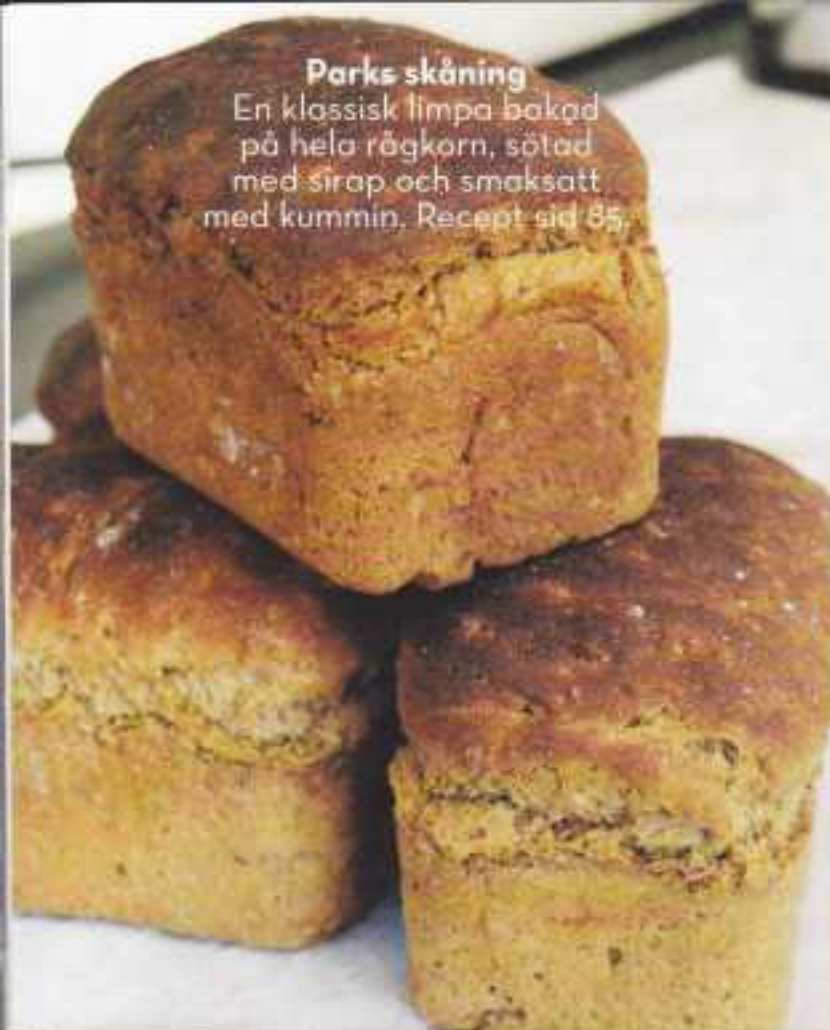
Franska bakverk i all ära, men  
även de enkla svenska småkakor, skållade  
knytor och rulltårtor är en tradi-  
tion som är väl värd att bevara. «

**Parks klassiska dumlepaj**  
En härlig tryffelkalopaj på tuggig hassel-  
nöts- och mandelbotten. Recept sid 85.



### Parke skåning

En klassisk limpa bakad på hela rågkorn, sötad med sirap och smaksatt med kummin. Recept sid 85.



### Rågis

En grov surdegslimpa bakad på stenmolet rågmjöl. Recept sid 86.



Hit kommer brödentusiaster från hela stan för att köpa mjölet från Orga Kvarn.



«När vi inte är här frågar folk efter oss. Vi har blivit synonyma med Park; alla vet att de alltid kan fråga oss om saker, klaga eller berömma, beställa bröd eller komma med förslag.»



MISSA INTE!  
RECEPTEN  
HITTAR DU  
LÄNGST BAK I  
TIDNINGEN!

väljer de sina företagskunder. I slutändan måste alla vara fullkomligt nöjda.

Jossan och Carro är ett gott exempel på att allt går med vilja och en bra plan. Den planen heter skynda långsamt. Carro är utbildad källskänka, medan Jossan är helt självlärd. De har bakat sig till sin erfarenhet, fått lov att lära sig planera och sköta logistiken såväl som att sköta ett företag och att baka, och först nu efter tre år börjar allting rulla på utan att de slår knut på sig själva. De investerade inte i särskilt mycket i början; det fanns inga pengar till det. De koncentrerade sig på renoveringen och fick klara sig på det som fanns – en gammal ugn som brände brödet på ensa sidan så att de fick vända på bröden hela tiden, inga jässkåp etcetera. En dag var de på bestök i Tommy Myllymäkis bageri i Jönköping och fick se hans ugn. Då bestämde de sig. En sän skulle de ha – när de fick råd. Så de sparade målmedvetet, och till slut fick de råd att köpa sin drömu gn. Båda tjejerna ser lyriska ut när de pratar om den. «Det blev en riktig revolution för oss. En ugn som inte bara fungerade som den skulle, utan även hade andra fantastiska funktioner. Vilken lycka!»

I början bakade de allt själva, varje dag. Men efter ett tag insåg de att de inte hade en aning om vilka som var deras kunder, och deras kunder kände inte till vilka som ägde stället. Då bestämde de sig för att anställa en bagare. Daniel Karlshed började och Jossan och Carro flyttade upp i butiken. Och där är de nu, varje vardag. Säljer bröd, pratar med kunder, serverar kaffe. Fungerar som sambandscentral. «När vi inte är här frågar folk efter oss. Vi har blivit synonyma med Park; alla vet att de alltid kan fråga oss om saker, klaga eller berömma, beställa bröd eller komma med förslag.»

På lördagar flyttar de dock ner i bageriet igen. Kommer fyra på morgonen när Äppelviken sover, knyter på sig sina bagarförkläden och bakar hela dagen. «Det är en magisk stund, den där på morgonen när det bara är Jossan och jag som är vakna i hela Äppelviken. Vi och våra degar», säger Carro.

Jossan och Carro har kämpat hårt för sin dröm, och gör det fortfarande varje dag. De har en hel hög med idéer som de ännu inte har förverkligat, men vi tvekar inte om att de steg för steg kommer att uppnå allt de företar sig. I den här nämligen en äkta, målmedveten urstark girl power. Den kommer man långt på. [www.parkkreatori.se](http://www.parkkreatori.se)

Jossan och Carro är ett gott exempel på att allt går med vilja och en bra plan. Den planen heter skynda långsamt.