



Jan-Olov Gjers började arbeta på Balders Bröd som 18-åring, redan på 1970-talet.

Janne har gräddat Balders bröd i över 50 år

Jan-Olov Gjers har arbetat över 50 år på Balders Bröd i Sollentuna. Genom generationer av ägare och kollegor har han varit en trygg och uppskattad del av verksamheten – med en särskild känsla för brödet och en lång historia i företaget.

När Jan-Olov Gjers började på Balders Bröd som 18-åring var verksamheten betydligt mindre. En butik, lägre tempo och färre moment att hålla reda på.

I dag har bageriet vuxit, men Janne finns fortfarande kvar – som en självklar del av arbetsdagen.

– Jag började direkt efter skolan. Man lärde sig på plats, säger han.

Under åren har han arbetat med både deg och ugn, men gräddningen har blivit hans främsta område. Där handlar mycket om rutin, blick och erfarenhet.



– Man ser på brödet. Färgen och hur det reser sig. Då vet man.

HAN HAR VARIT med sedan 1970-talet, då bageriet flyttade till Sollentuna. Verksamheten har utvecklats men mycket av den ursprungliga andan lever kvar.

– Det har blivit större och snabbare, men det fungerar bra, säger Janne.

En viktig del i arbetet är samspelet med kollegorna. På Balders Bröd har många jobbat länge, och kunskap förs

vidare i det dagliga arbetet.

– Man hjälper varandra. Så har det alltid varit här.

Trots teknisk utveckling med nya ugnar och mer automatiserade moment är grunderna desamma. Känslan för råvaran och processen går inte att ersätta.

JUST DEN KÄNSLAN återkommer Janne till flera gånger. Degen ska ha rätt spänst och i ugnen gäller det att hitta balansen mellan värme och tid.

– Det ska få fin färg. Då blir det bra.

Efter mer än fem decennier i yrket är han fortfarande en del av vardagen i bageriet. En erfaren hand, en trygg kollega och en länk mellan då och nu.

– Det är roligt att vara här. Nästa år firar företaget 100 år och det ser jag fram emot, säger han.

Text och foto: Per Hansson