



Så här kommer Lindesbergs nya hamburgerrestaurang se ut. Foto: Privat

Lokalproducerat i fokus när BergslagsBurger öppnar

Publicerad: 27 juni 2018

Författare: Camilla Lagerman

Alexander Scharnke är inte bara gymägare, numera kan han även lägga till restaurangägare i sitt CV, när han i slutet av veckan öppnar sin mobila hamburgerrestaurang, BergslagsBurger. -Det blir en utmaning, men jag hoppas att det kommer gå bra, säger Alexander till LindeNytt.

I sin roll som ägare av LindeGym har Alexander under ett flertal tillfällen haft samarbeten med Bergslagsdelikatesser, då man har sålt kött till gymmets medlemmar. Nu är det dags för ännu ett samarbete, men i en annan form.

- Tanken på att utveckla det har funnits hela tiden, och när tillfället kom med den här

vagnen kände jag att det var rätt, berättar Alexander och fortsätter:

– När vi fick tillstånd att stå vid rastplatsen föll alla bitar på plats, det är mycket trafik som passerar där varje dag, och förhoppningsvis kan man få folk att svänga in och upptäcka Lindesberg.

Vagnen, som från och med slutet av veckan finns att besöka på rastplatsen vid RV50, kommer servera både hamburgare och cheeseburgare, allt kött är lokalt från Bergslagsdelikatesser och innehåller högre, dessutom är även bröden lokalproducerade – av Frosths Konditori.

– Folk börjar bli väldigt medvetna om vad de stoppar i sig, och det tycker jag är jättebra. Tanken med vår mat är enkelt, gott och hög kvalitet! säger Alexander glatt och fortsätter:

– Hos oss kommer man kunna sitta i skön miljö, för det är faktiskt väldigt fint där ute, men man kan också beställa take away om man föredrar det. Jag hoppas att kunderna har förståelse för att det inte är något snabbmatsställe i den bemärkelsen, utan vi vill lägga lite kärlek på maten, så man får vänta några minuter.

Redan i slutet av veckan planerar man att öppna BergslagsBurger, och planerna inför framtiden är många.

– Eftersom vagnen är mobil kan vi ju komma ut till olika platser, t ex vid stora event, marknader osv. Går det bra så hoppas vi kunna utöka med fler vagnar och sätta Bergslagen på kartan. Så inför hösten söker vi folk som är sugna på att jobba. Det här är helt nytt för mig, men jag tror och hoppas att det kommer bli bra, avslutar Alexander.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/lokalproducerat-i-fokus-nar-bergslagsburger-oppnar/>