



# Nästa vecka öppnar stans nyaste konditori

**Publicerad:** 23 april 2007

**Författare:** Fredrik Norman

---

**Högt tempo och tidiga mornar. Det är bagarens vardag. Men från och med 2 maj, alltså på onsdag i nästa vecka, så blir vardagen helt annorlunda för bagarfamiljen Östlund med personal. Då öppnar nämligen nya Frosths Konditori på Kristinavägen i lokalen där butiken Metro tidigare fanns.**

När vi träffar Lisa Östlund i konditoriets nuvarande lokaler på Prästgatan, så får vi ganska snart klart för oss att flytten därifrån har varit ett stort måste. Det är en synnerligen knepig arbetsmiljö som råder i de gamla lokalerna. Här finns inte ens utrymme att passera varandra utan viss planering. Om någon ska fram med en plåt eller dylikt, då måste de andra vara med på noterna och veta hur de ska göra för att ge plats. Och sedan ett år tillbaka så har konditoriet anställt mer personal. Det har i sin tur inneburit att arbetsytorna har blivit ännu mindre. Nu är man totalt åtta stycken som arbetar här.

-Vi har ju anpassat oss under åren lopp, men det är inte särskilt roligt att arbeta så här trångbott och påfrestande. Att vi flyttar beror faktiskt helt och hållet på att arbetsförhållandena är så här, förklarar Lisa.

Serveringsverksamhet har funnits i de här lokalerna ända sedan 20-talet, berättar personalen. Med anledning av det så har Prästgatan också blivit en plats många söker sig till för lite lugn och ro, avkoppling i vardagen helt enkelt. Men trots flytten så har reaktionerna inte blivit alltför våldsamma. Troligtvis ser många fram emot ett nytt fik – om än på ny adress.

I de nya lokalerna råder ännu kameraförbud, förklarar man med glimten i ögat. Det är mycket som är färdigt – men nästan lika mycket är inte färdigt. Just därför får vi hålla oss ännu ett litet tag med fotografering inne i fiket.

Kortfattat kan man beskriva det nya som "mycket bättre". Mer detaljerat kan man beskriva det som ungefär dubbelt så stort och en mer välkomnande miljö.

Direkt när man kliver in så möts man av en betydligt mycket större disk och en interiör som till viss del följer det gamla och beprövade men ändå har tillräckligt mycket nyheter för att kännas – nytt.

Men det är ändå inne i bageriavdelningen som man ser den största förändringen. Här finns stora fria ytor med öppna avdelningar för de olika arbetsmomenten. Det som var mer eller mindre omöjligt i det gamla bageriet är en baggis i det nya. Nu kan personalen ju faktiskt passera varandra – även om någon av dem skulle få för sig att bära omkring på en smörgåstårta med måtten 3×3 meter.

---

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/nasta-vecka-oppnar-stans-nyaste-konditori/>