



Sofia Sandberg, Daniel Spångberg och Eva Jakobsson utgör restaurang Bergsmannens glada team.

Foto: Ida Lindkvist

Till Bergsmannen är alla välkomna

Publicerad: 27 oktober 2015

Författare: Ida Lindkvist

Bergsmannen heter restaurangen som ligger inne i Meritors lokaler. Där serveras både industriarbetarna och allmänheten god och fräsch mat, och tre olika rätter står till förfogande under veckodagarna, varav en alltid är vegetarisk.

Klockan är nio på förmiddagen och än är det lugnt inne i restaurang Bergsmannens matsal, klockan tolv kommer det bli desto mer fartfyllt då det magiska klockslaget brukar innebära full rusch. Här hittar vi Sofia Sandberg som är restaurangchef för Bergsmannen, och BillerudKorsnäs slutna restaurang i Frövi, och hon har varit här i omkring fem år.

Daniel Spångberg är restaurangens kock sedan två år tillbaka. Han har tidigare pendlat till Grythyttan då han jobbade på Loka Brunn, men är mycket nöjd med sin nya arbetsplats.

- Det är kanonbra, jag trivs jättebra. Vi är ett bra team som jobbar, och det går att göra så mycket trots att det bara är lunch. Planering är min största grej, att se till att det hela tiden finns grejer hemma, finns det inte det, då har man gjort fel, konstaterar Daniel.

Eva Jakobsson är veteranen i gänget, som jobbat här sedan 1997, och Daniel och Sofia beskriver Eva som "vår klippa".

- Man har varit med och sett alla förändringar genom åren, berättar Eva och menar att de största förändringarna varit när restaurangen genomgått ägarbyten.

Eva är kallskänka och en hejare på smörgåstårter, vilka man kan beställa från Bergsmannen.

- De är Evas skötebarn, de är helt suveräna, det går så fort. Är man med och ska hjälpa till så är man ändå bara i vägen, man hinner inte ens vika osten innan hon är klar, berömmar Daniel med ett brett leende och avslöjar att leveranser har skett utanför kommungränsen flertalet gånger, såsom till Garphyttan och Borlänge.



Det går undan när Daniel hackar. – Jag har bara skurit mig en gång, men då skar jag mig orden

Framförallt serverar Bergsmannen lunch. Tre olika rätter står på menyn varav en alltid är vegetarisk.

– Man har blivit mer medveten, så det är jätteroligt att kunna erbjuda ett vegetariskt alternativ, det är inte alla som kan det, säger Sofia

En bra dag kommer man upp i närmare 200 luncher, men snittar vanligtvis omkring 130-140 stycken. De flesta jobbar på Meritor, men alltfler utifrån börjar hitta hit.

– Det är nog ungefär 70-30, men det har ökat. Förut var det 90-10 knappt, säger Daniel.



Den fräscha salladen ligger redo. Foto: Ida Lindkvist

Trion anar att alla inte vet att det är öppet för allmänheten att komma hit och kaka lunch, och att det dessutom ännu inte sitter några stora skyltar som informerar om restaurangens existens gör inte saken bättre.

- Det är ganska ofta som man kommer in och frågar om det okej att äta här, om de får det, berättar Daniel.

Förut var fredagarna den dagen i veckan som det var snålast med lunchgäster och därmed väldigt lugnt, men numer ser det annorlunda ut, något som Sofia poängterar beror på den goda maten.

- Förut på fredagarna slutade man och åkte direkt hem. Nu slutar man, äter och sedan åker de hem. Och de som ska jobba eftermiddag kommer hit innan de börjar arbeta och äter!

Bergsmannen har lunchöppet:

Måndag-torsdag 11.00-13.30

Fredag 11.00-13.00

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/till-bergsmannen-ar-alla-valkomna/>