

CHRISTENSEN- HÅNDVERKSBAKER 'N SOM HAR HATT SAMME ADRESSE I 92 ÅR



DET ER TO TING SOM ER VIKTIG NÅR MAN SKAL SKRIVE LITT OM CHRISTENSEN AS BAKERI & KONDITORI -DE GODE VARENE OG HISTORIEN. CHRISTENSEN BLE EN GRESSVIKBEDRIFT FRA 1927 -ETTER FØRST Å HA BLITT ETABLERT PÅ ROLVSØY I 1923.

AV ØIVIND KARLSEN.

Da man flyttet til Gressvik startet Christensen i lokalene til et bakeri som hadde vært i drift siden 1912. Bakeributikken til Christensen er i samme lokalene i dag, 107 år etter at de første brødene ble bakt der.

- Ja, vi har en fin historie å fortelle, og i alle år har gode bakere vært i fokus. Allerede da bestefar Reidar F. Christensen sammen med sin kone Dagny startet et lite bakeri i et nedlagt vognskjul på Hauge i Rolvsøy, var det viktig å levere gode varer.

Da bakeriet ble flyttet til Gressvik var

det snakk om en stor forbedring fra de små og trange lokalene på Rolvsøy. På Gressvik fikk de egen butikk, og stedet hadde større plass både i lokalene og på tomten rundt, forteller daglig leder av bakeriet i dag, Tom Christensen.

UTVIKLING

– Mye har jo skjedd siden den gangen, men det er litt artig at vi fortsatt er på samme plassen. Bakeribygningen brant ned til grunnen i 1941, men ble bygget opp igjen. Under krigen var det forresten ganske traurig å drive bakerivirksomhet. Dårlig med ordentlig mel, og å drive bakeriet ble en utfordring på alle måter. Det var restriksjoner og kvoter på alt mulig, og vanskelig å få varene ut til folk.

Men både før og etter 2. verdenskrig gikk bakeriet godt. Det var tungt arbeid i mange år.

Etter hvert var det klart for 2. generasjon til å ta over bedriften. Frank, Reidar og Dagnys sønn tok over i 1970, og bedriften ble samtidig et aksjeselskap. Det skulle vise seg at 70-årene ble tøffe, mest fordi industribakeriene tok mer og mer over, men noen år senere ble igjen folk opptatt av at brød og bakervarer skulle være produsert på en håndverksmessig måte. Dermed økte

omsetningen hos Christensens bakeri også.

– Da kona mi Unni og jeg kom inn i virksomheten i 1977 var det faktisk 28 familiebakerier i Fredrikstad-distriktet, som konkurrerte med noen få store. Etter hvert har de fleste falt fra. I dag er det bare Odds konditori og vi som er familiebakerier i her i distriktet, sier Tom Christensen.

Behovet for et større bygg meldte seg, og i 1983 sto et nytt tilbygg på nesten 500 kvadratmeter ferdig, og i 2006 sto andre byggetrinn ferdig, slik at bakeriet i dag rommer ca. 2000 kvadratmeter. Det ble også investert i endel nytt utstyr som siloer, ovner og andre typer maskiner som ikke gikk på bekostning av håndverkskvaliteten. Tom og Unni tok over driften i 1986 og driver også i dag.

EN LIVSSTIL

– Vi har ikke tenkt å gi oss på en stund ennå. Dette er en livsstil for oss. Nå bor vi like ved bakeriet, og synes fortsatt det er moro å jobbe her. Bedriften er i dag det man kaller et moderne håndverksbakeri, der moderne og rasjonell drift forenes med gamle bakeritradisjoner. Bakervarene blir fulgt fra elting til de er ferdig stekt med kvalitetskontroller i alle ledd.

– Christensen bakeri er gode på bakervarer av alle typer, men også kakene våre i alle former får vi mye skryt for. Bedriften har hatt en jevn og god økning frem til i dag og vi har pr. i dag to bakeriutsalg, der man steker bakervarene selv, slik at de til en hver tid er ferske. I tillegg er vi deleier i Torgets lille Kjøkken, på Gressvik Torg, sammen med Kjell Arne Bakke. Hovedtyngden av vårt salg av bakervarer er likevel til forretninger, institusjoner, hoteller, kantiner og kafeer, i hele nedre Glomma-regionen, som omfatter Fredrikstad, Sarpsborg og Halden.

VIKTIG Å BIDRA

Tom Christensen er stolt av å være en lokal håndverksbaker, og dette med lokal tilknytning til Gressvik gjør også at han stiller opp som samarbeidspartner eller sponsor for flere lokale foreninger.

– Når det gjelder Gressvik IF er vi glade for å kunne bidra. Det er positivt at barn og unge finner veien til Trondalen og Hurrødhallen for fotball og håndball. Jeg heier jo på Gressvik IF, selv om jeg aldri ble noen fotballspiller selv, sier Tom Christensen, som leder en bedrift som har 32 årsverk fordelt 42 helt fantastiske hel- og deltidmedarbeidere, og de har fulgt oss i tykt og tynt i mange år.



-VI HAR GODE SOLSKINNSBOLLER,
bakervarer av alle typer og kaker, forteller
daglig leder Tom Christensen.