

Del 1

Åkes Äkta Hönökakor 75 år

I två artiklar skall vi uppmärksamma att företaget Åkes Äkta Hönökakor fyller 75 år. Företaget var det första som etablerades i industriområdet Torslanda Röd som växte upp på 1960-talet.

Det är fredag den 13 november och jag sitter i bageriets personalrum tillsammans med företagets VD Mats Olzon och hans mamma Eva Olsson. Utanför faller årets första snö – fast väldigt glest. Mats inleder med att entusiastiskt berätta om företagets nya profil och nya produkter. Vi kommer att beskriva det under nästa vecka för att nu försöka skildra lite om företagets historia.

- Det var min pappa Åke Johannesson som startade företaget, berättar Eva. Året var 1934 och det var på Hönö. Han var 21 år när han registrerade bolaget.

Från början var det Åke, hans mamma och systrar som arbetade i bageriet. Men efter hand anställdes ytterligare personal.

Receptet för originalet kommer från Åkes familj och det används även idag.

- Mjölsorterna har förändrats något över åren och smöret har övergått till vegetabiliskt fett. Vi vill inte förändra originalreceptet, förklarar Mats.

Sommargäster ville köpa bröd på vintern

Det gick bra för Åke och företaget expanderade år från år. Hönökakan och Fiskarkakor levererades och såldes både i södra och norra Bohuslän. Fiskebåtarna var stora kunder.

Hönö var ett populärt ställe för sommargäster och många av dem handlade bröd i bageriets Bräckbod. Många av badgästerna var från Göteborg och de ville kunna köpa det goda brödet även på vintern.

Okey, tänkte Åke och tog båten till Stenpiren och promenerade till Kungstorget. Här besökte han alla ost- och mataffärer och fick på så sätt leverera till bland annat butikerna i Saluhallen – Ost-Anders och Hugo Eriksson.

- Vi levererar fortfarande till dem, kompletterar Mats. Det är bröd som inte är

förpackade i plastpåsar. Varje dag finns det alltså kunder som köper hela runda Hönökakor.

Expansionen på Hönö

I slutet av 40-talet när Eva var liten så byggdes bageriet ut. Familjen bodde på andra våningen och bageriet var på nedervåningen. Man skaffade även ny utrustning i form av en åtta meter lång vedeldad ugn.

- Jag minns att det var norrlänningar som monterade ugnen.

De kom från Nordingrå och hade ett bageri, där de bakade tunnbröd. Till Hönö kom far och två söner, för de var även duktiga hantverkare.

Det hände mycket i företaget just då. Från att knåda, väga upp ämne och kavla ut för hand skaffade man också en kavlingsmaskin som formade och stansade ut de stora runda Hönökakorna.

Alla råvaror kom till Hönö Klåva på den tiden. Därefter fraktades de med häst och vagn till bageriet. Bageriet var vedeldat och mycket ved gick det åt.

Under 50-talet växte företaget enormt och bageriet blev för trångt. Åke ville helst bygga ett helt nytt bageri på Hönö, men han fick en idé om att fastlandet kanske skulle vara det bästa för bageriets framtid. Han hade nämligen tankar om att utveckla bageriet rent industriellt.

Cyklade runt i Torslanda

Efter mycket övervägande tog han en solig dag i slutet av 50-talet med sig familjen i deras båt och åkte till Tumblehed. Där lät han familjen stanna och bada medan han själv tog iland sin cykel och gav sig ut i Torslanda för att titta på bondgårdarna och all åkermark. Exakt hur han fick reda på att det fanns ledig tomt i Torslanda är det ingen som idag kommer ihåg. Men jag har pratat med Werner Wessberg och han minns att Åke och sonen Johannes var hemma hos honom för att diskutera mark. Werner var kommunalnämndens ordförande vid den tiden.

- Jag minns Åke som en man som visste vad han ville, säger Werner. Från början hade vi inte tänkt att det skulle byggas villor på marken. Men han ville ha bostäder till sig själv och personalen.

Det blev som Åke ville. Han byggde ett boningshus närmast bageriet och intill byggde sonen Johannes och brodern Evert. Marken de byggde på hade då köpts loss från min morfar och vi bodde själva i det enda huset på Nordhagsvägen. Självt minns jag tiden som mycket spännande med byggen strax intill.

Åke tyckte han mottogs med öppna armar av Torslanda kommun. Min far Karl-Erik Jansson som också arbetade med kommunalpolitik på den tiden, minns att delar av kommunstyrelsen var på Torslanda flygrestaurang för att diskutera uppgörelsen. Priset landade på tre kronor per kvadratmeter.

Intresserad från barnsben

Även Eva har flera minnen från tiden strax innan bygget kom igång. Hon hade cyklat med sin syster till tomten där bageriet skulle ligga.

- Vi hade saft och bullar med oss och jag minns hur det kändes när vi satt där och fikade. Känslan av att det skulle bli vårt nya hem och bageri.

Ett annat minne var när hon var 13 år och Åke skulle åka till Borås för att titta på ny utrustning till bageriet. Hon bad om att få åka med, och Åke uppmuntrade henne. När de kom fram till Borås fick hon inte sitta i ett hörn när han gick runt, utan han presenterade henne med orden:

- Jag har min tös med mig.

Åke uppmuntrade Eva att intressera sig för företaget – fastän hon inte var äldst och ej av manligt kön.

- Morfar var modern i sitt tänkande, säger Mats. Han var fördomsfri.

Flytt av produktionen under en helg

Att flytta ett bageri är inte enkelt. Därför byggdes allt nytt i Torslanda. Under våren 1960 provbakade man i Torslanda under dagtid, efter att under natten och morgonen ha bakat för fullt ute på Hönö. Detta var en stressig tid.

Den 15 maj 1960 invigdes den nya fabriken. Produktionen startade en måndag. Lördagen veckan innan bakade man för sista gången på Hönö.

Vid starten var en bröddlinje installerad. Löpande band på 50 meter med jäsband och ugn. Året därpå vad det dags för den andra

bröddlinjen. Jag har själv jobbat på bageriet. Det var vid något tillfälle då jag fick hoppa in då min moster Maja Andersson var sjuk. Hon arbetade på bageriet och var en av 13 anställda.

- Vi har alltid haft bra personal, berättar Eva. Många har arbetat här i många år och vi har alltid kunnat förlita oss på dem.

Varför Eva bytte namn till Olsson

På somrarna fanns det en man som åkte omkring med en traktor och hade med sig ett tält. Han fick sätta upp detta på marken söder om bageriet, där Hydro-tappen ligger idag. Här visade han bio – vi kallade det tältbio och där visades alla möjliga sorters filmer. Ett av Torslandas nöjen på den tiden!

Under en av kvällarna när det var tältbio såg jag för första gången Eva hand i hand med Holger Olsson. Holger bodde tillsammans med sina föräldrar på min morfars gård, som de arrenderat i många år. På denna plats har idag Torslanda Tidningen sitt kontor. Det var tack vare Holger som Eva fick sitt efternamn. Holger har arbetat hela livet på bageriet och har nu trappat ner men finns med som en resurs som får rycka in med olika uppgifter.

Just denna dag när jag besöker bageriet har Holger fått rycka in och hjälpa igång en av bilarna som fått problem.

Vinnarskalle

Åke Johannesson dog 1983 efter att ha varit sjuk i tio år. Han ville att Eva skulle ta över efter honom och Eva har varit VD under många år. Jag frågar varför det blev just Eva och ingen annan i syskonskaran.

- Av sex barn är mamma mest lik morfar Åke, säger Mats.

Han säger att hans morfar hade vinnarskalle och det kan man förstå med tanke på att han fick igång företaget och fick det att blomstra.

Nästa vecka tittar vi på hur företaget ser ut idag och vart det är på väg.

Urban Jansson