



Ferskt brød fra eget bakeri!

Nordmenn har den senere tiden blitt mer kresne hva brød og bakverk angår, og nøyer seg ikke lenger med en halvtørr skive med kneip til lunsj. Nå skal det være rykende ferskt og spennende brødtyper. Nettopp det tilbyr vi gjestene i personalrestaurantene på Forskningsparken i Oslo, hvor Sodexho har startet et unikt og spennende bakeriprojekt.

Klokken 6.30 hver morgen er Brian Laycock på plass for å sette brød, rundstykker og boller i ovnen. Deigene har han satt dagen i forveien, og etter en natt til heving er de klare for bakerovnen. Ut av Brians ovner kommer det daglig 50 brød og 100 boller. I tillegg baker han rundstykker, wienerbrød og kaker. Dette er nok til å forsyne de to personalrestaurantene med ferskt bakverk til brødbufféen og til møtemat. Gjestene er blitt bortskjemt med rykende ferskt brød hver eneste dag. Herlig duftende rett fra bakerens hender.

Brian er fra England og har bodd i Norge i 20 år. Han har lang erfaring fra konditorier, hoteller og bakerier både i Norge og utlandet. Som Sodexhos aller første baker har han nå fått mer forutsigbare arbeidstider og trives godt med det. Vi ser frem til å smake på mer av Brians ferske bakervarer i fremtiden og gleder oss allerede til neste besøk!