

HUNDRE HAUGLI I HUNDRE HAUGLI I HUNDRE HAUGLI I HUNDRE HAUGLI
 Etab. 1924
100
 2024
 HUNDRE HAUGLI I HUNDRE HAUGLI I HUNDRE HAUGLI I HUNDRE HAUGLI



HAUGLI
 BAKERI



Innhold

- S. 2. Velkommen til jubileumsfeiring
- S. 4. Jubileumsbrød
- S. 6. Historier fra Haugli
- S. 8. Jubileumskaken - Kakekunst
- S. 11. Miljøfyrårn
- S. 12. Haugli i hundre år
- S. 14. Satser på de unge
- S. 16. Ingen over, ingen ved siden
- S. 18. Vi steiker på huset
- S. 20. Søte og sunne fristelser
- S. 23. Brød til folket



Harald Haugé
Eier

Nå er Haugli 100 år. Det er vi stolte av. 100 år med bakeritradisjon og utvikling av produkter, metoder og kompetanse. Dette er en milepæl som må feires. Vi har derfor utviklet et jubileums-magasin som kunder, samarbeidspartnere og ansatte kan kose seg med. Her vises litt fra Haugli's spennende historie, samt smakebiter på nåtidens bakeri, mennesker tilknyttet Haugli og litt av det som rører seg på innsiden av en 100 år gammel bedrift. I anledning jubileet feirer vi også med nye produkter og gode tilbud. Her vil jeg anbefale vårt jubileumsbrød hvor vi har tatt utgangspunkt i det de gjorde for 100 år siden, men utviklet et produkt i moderne drakt.

Gjennom 100 år med håndverks-tradisjon og lokal bærekraftig produksjon er vi godt rigget for å være det beste alternativet for sunne, gode og kortreiste bakervarer. Vi ønsker alle velkommen til å ta del i feiringen.

God lesning!

Hans Inge Fagerland
Daglig leder
Haugli bakeri



Harald Haugé
Eier

Det var en gang...

Når man er over 100 år så er det lov å begynne som i eventyrfortellingene med «det var en gang...». For Haugli er et lite eventyr på Haugalandet. Siden det ble etablert i 1924 har bedriften gått gjennom oppturer og nedturer, krig, pandemi, finanskriser, kjøp, salg, gode og tøffe tider. Nå, etter 100 år, står selskapet stødigere enn noensinne.

– I over 100 år har vi levert ferske og kortreise bakervarer til befolkningen på Haugalandet. Det er vi stolte av og håper så mange som mulig vil komme innom våre bakeriutsalgs og feire med oss i jubileumsåret, uttaler Harald Haugé entusiastisk.

Det var Haralds farfar, bakermester Olai Haugé, som etablerte Haugé & Lindaas sammen med bakermester Nils Lindaas i 1924.

Fra starten av har det hele tiden vært viktig for bedriften å ha kortreiste produkter og egen produksjon på Haugalandet. Det har ført til mer kontroll på prosessene, samt tilgang på flinke lokale folk. I tillegg har selskapet hatt fokus på å behandle de ansatte og samarbeidspartnere bra.

Sosial bærekraft har vært i førerretet siden starten. Og når det gjelder bærekraft så har vi jobbet med dette lenge før det ble et begrep. Økonomisk bærekraft har ligget i bunnen gjennom å bygge sten på sten.

I en verden hvor transport og logistikk står for en stor del av utslippene har dette vært viktig for miljøfokus til Haugli. Med kontinuerlig modernisering av produksjon har belastning både på miljø og mennesker blitt holdt på et minimum.

SUKSESSFORMELEN – ENKLE PRINSIPPER

Vi har selvfølgelig vært opptatt av å kontinuerlig modernisere og effektivisere, men i bunnen ligger enkle prinsipper som å bevare håndverk og ha kort vei fra bakeri til kunde. Slik blir ferske og gode brød, kaker, boller og annet tilgjengelig for folk i området. Dette sammen med fokus på flinke folk er viktige komponenter av suksessformelen. Nå vil vi gratulere alle ansatte, samarbeidspartnere og kunder med 100 års jubileet. Det er blitt gjort en veldig god jobb for å skape dette eventyret. Vi skal fortsette å bygge et bærekraftig selskap med en dyktig organisasjon som leverer gode bakervarer i fremtiden.

Asle Svartveit har jobbet som baker i 37 år. Da han fikk forespørsel om å lage et jubileumsbrød i forbindelse med Haugli sitt 100-årsjubileum, tok han utfordringen på strak arm.

Jubileumsbrødet

En gammel klassiker i ny drakt

Bygget på det bestselgende og tradisjonsrike sirupsbrødet, men med en moderne vri. Vi snakker selvfølgelig om Hauglis jubileumsbrød.

Det har resultert i et saftig brød hvor det er tatt utgangspunkt i en gammel, tradisjonsrik oppskrift.

- Jeg ville ta utgangspunkt i det de gjorde for 100 år siden, og har dykket ned i de gamle oppskriftene - noe vi ikke gjør hver dag. Jeg må si det har vært spennende å se og lese om metodene for hvordan de gjorde det for så lenge siden. Det er mange forandringer i forhold til den moderne bakekunsten, smiler Svartveit. Valget falt til slutt på en grunnoppskrift til et av selskapets mestselgende brød.
- Grovbrød med sirup - eller Skjoldabrød, som vi kaller det. Det er dette brødet Haugli har bygget veldig mye av bedriften på. Det er solgt enorme mengder med grovbrød med sirup her på Haugalandet, fortsetter han og tilføyer spøkefullt:
- Det er ikke uten grunn at det sies at vi ligger midt i sirupsbeltet.

HOLDER PÅ SAFTIGHETEN

Jubileumsbrødet har en høyere grovhetsgrad enn originalen. Noen nye smaker har også funnet veien.

- Jeg har brukt veldig mye rug, og brødet er noe grovere enn det tradisjonelle. Ellers har jeg tilføyd litt solsikkekjerner. Både for utseende og for smaken sin skyld, begrunner bakeren. Sentralt står gamle metoder i forhold til heving og surdeig. Noe som gir brødet god holdbarhet.
- Det har mye å si både når det kommer til smak, holdbarhet og struktur i deigen. Å ta i bruk disse metodene er en måte å holde på saftigheten - spesielt når det

kommer til grove brødtyper, forklarer han. Selv er han svært fornøyd med jubileumsbrødet. Det er i tråd med hvordan bakeren selv mener et godt brød skal være.

- Det skal være god smak i det, og ha en god skorpe. I tillegg er jeg glad i litt korn - for det må være litt tyggesmotstand, sier han.



Historiske Haugli



Tidlig ute med moderne merkevarebygging

Lenge før slagord som «det enkle er ofte det beste», «just do it», «et lite stykke Norge» jobbet Haugli med moderne merkevarebygging. Slagordet «**sterk i yrke – Brød gir styrke**» ble varemerkeregistrert allerede i 1939. Det gode grovbrødet med tilsatt sirup var ettertraktet over hele Haugalandet.



Tesalongen i over 40 år

Visste du at Tesalongen ble etablert allerede i 1983? Den populære kaféen i Haraldsgata har tålt tidens tann og evnet å fornye seg. I dag er den en av de mest besøkte kaféene i Haugesund.

Haugli og istiden

Haugé & Lindaa A/S startet i begynnelsen av 50-årene iskremproduksjon. Fryseboksene ble innført i dagligvarebutikkene og dette fikk fart på etterspørsel av is. Firmaet ble kjent for sine fine og gode iskaker, men kronen-isen (kostet bare en krone), pinne-is og figur-is var også bestselgere.

Kjært barn har mange navn

På 1970-tallet ble mange urolig for at ved å ha brød i skolebrød ville folk oppfatte det som sunnere enn det var. De begynte derfor å kalle det for skolebolle. Men, dette er ikke den eneste variasjonen på dette søte og populære bakverket. Tolvøres blir brukt på Sørlandet og henspiller nok tilbake på da den bare kostet 12 øre. Pai, olabolle eller eggemelisbolle blir også brukt. Det mest «eksotiske» er likevel porke eller purke som også blir brukt enkelte plasser på Sørlandet.



Brødskalaen

Myndighetene anbefaler at vi spiser mer grove kornvarer hver dag. Derfor er brødskalaen utviklet for å hjelpe oss til å velge. På begynnelsen av 1940-tallet ble hvetebrød merket med rød farge og grovbrød med sort farge. I dag har man utviklet et mer avansert system og satt det inn i brødskalaen. Det å spise grovbrød gir oss en god dose av kostfiber, samt mineraler og vitaminer som kroppen trenger. På haugli.no kan du finne grovhetsgrad på alle brød i sortimentet.

Brødskalaen er delt inn i fire grovhetskategorier:



Kakekunst hos Haugli



Fra stilrent og minimalistisk til dekorativ kakekunst. Haugli holder fortsatt på tradisjonelle kakekunster samtidig som fornyelse står i fokus.

Elin Lampe

Stilling: Konditor

Erfaring: 15 år som konditor, hvorav 10 år hos Haugli

Arbeidssted: Bakeriet i Rennesøygata



Sjokoladekaken er like populær hos store som hos små.

Med godt over 15 år i konditoryrket har Elin Lampe bakt sin andel kaker. Hauglis marsipankake, dronningkake, oreokake eller fromasjkake? Hun har bakt de alle. Men personlig er en god sjokoladekake favoritten. Det synes også å være blant folkets favoritt, om vi skal tro konditoren.
– Det som det går aller mest av hos oss er fortsatt helt standard marsipankake og sjokoladekake, smiler Elin.

Samtidig som Haugli feirer 100-årsjubileum i år, feirer hun 10 år i bedriften. Og som ved de fleste aspekter av livet står heller ikke utviklingen innen kakekunst stille.
– Det har vært veldig travelt, og veldig spennende disse årene. Akkurat nå ser vi at mer av det tradisjonelle kommer tilbake med bruk av gamle sprøyteteknikker, forteller Elin og utdyper at det ikke er noe man har sett særlig til de siste årene.

TRIVES MED EN UTFORDRING

Fra bakeriet i Rennesøygata leverer Lampe og de andre konditorene ut småkaker, kaker i blokkstørrelse, bestillingskaker og spesialkaker. Sistnevnte er det Elin trives aller best med.

– Det har vært veldig travelt, og veldig spennende disse årene. Akkurat nå ser vi at mer av det tradisjonelle kommer tilbake med bruk av gamle sprøyteteknikker.

Elin Lampe

– Det er det som er det kjekkeste! Når folk sender bilde av noe og spør om vi kan lage det, eller gir oss et farge tema og frie tøyler. Du må ha de dryppa innimellom hvor du kan være ekstra kreativ og utfolde deg, forteller konditoren.

Hun merker godt at sosiale medier har en finger med i spillet i forhold til hva folk i dag ønsker.

– Sosiale medier styrer det meste. Mange er nesten mer opptatt av at kaken skal se fin ut, mer enn at den skal smake. Men vi er opptatt av at kakene vi leverer ut både smaker og ser bra ut, betrygger hun.

EN DRØMMEKOMBINASJON

Blant de faste kakene til bakeriet finner du tradisjonsrike kaker som fløtekake og dronningkake.

Men de senere årene har også mer moderne smaks-kombinasjoner funnet veien. Den siste kaken som konditoren har finpusset er den nye jubileumskaken. – Der har vi mandelbunn, bringebærfromasj, ferske bringebær, sjokolademousse og til slutt en sjokoladegele på toppen. Kombinasjonen med sjokolade og bringebær er jo bare magisk, frister hun.

I fokus når jubileumskaken skulle utformes var å få en kake med mye smak, og som skilte seg ut.

Lampe forteller at det konstant jobbes med å lage de beste smaksopplevelsene.

– Vi prøver alltid å utvikle oss og tenker stadig på det neste vi skal i gang med. Ofte prøver vi ut litt ulike smaks-kombinasjoner og ser om folk vil ha det. Og hvis det ikke blir en suksess, så går vi videre til neste idé. Det å lage nye ting og få litt utfordringer - det er av det kjekkeste, avslutter hun.



Jubileumskaken er rett og slett en drømme-kombinasjon av bringebærfromasj og sjokoladefromasj på mandelbunn.



Ordfører Nils Konrad Bua (t.h) overrekker her sertifiseringsbeviset til Hans Inge Fagerland (i midten) og bakerileder Jostein Eilerås (t.v.) som bekrefter vårt engasjement for bærekraftige løsninger og ansvarlige valg.

Haugli har blitt Miljøfyrtårn

Bakeriet har satt seg ambisiøse bærekraftsmål for 2024 og fremover. Med moderne produksjonslokaler har vi et godt grunnlag for arbeidet med bærekraft.

Nå tar Haugli Bakeri steget videre, og er blitt Miljøfyrtårnsertifisert.

– Vi må hele tiden se på områder som for eksempel avfallshåndtering, bilpark og matsvinn. Det er krevende tiltak vi har iverksatt, og ambisiøse mål vi har satt oss, forteller daglig leder, Hans Inge Fagerland.

Allerede er det lagt solcellepanel på taket. Fabrikken har LED-lys med bevegelsessensor og systemer for gjenvinning av varme. – Vi jobber med bærekraft i det store bildet, men nå skal vi gå enda dypere, sier Fagerland.

Han trekker frem at bransjen i seg selv allerede har et mindre klimaavtrykk enn annen matproduksjon. – Sett i lys av bærekraft så må vi spise mindre kjøtt og mer av korn og kornprodukter. Korn og brød er bærekraftig mat fordi de har lavere klimapåvirkning. Sammenlignet med annen mat gir korn og kornprodukter mye kalorier i forhold til produksjonsareal, forklarer Fagerland og tilføyer at det lokale bakeriet med økt fokus på bærekraft rigger seg for 100 nye år.

Haugli i hundre år

1924



4. februar 1924 ble Hauge & Lindaas AS stiftet av bakermester Olai Hauge (t.v.) og konditormester Nils Lindaas (t.h.)
De var sammen om å kjøpe Haugesund kommunale bakeri.

1934



Fra starten og ut over i 30 årene var det tøffe tider og stor arbeidsledighet. Hauge & Lindaas klarte seg godt og kunne feire 10 års jubileum i 1934.

1939



Hauge & Lindaas var tidlig ute med moderne markedsføring. Slagordet «Sterk i Yrke - Brød gir Styrke» ble registrert som varemerke.

1940



Under krigen var bakeriet rekvirert deler av døgnet av okkupasjonsmakten. Brød var rasjonert vare. Det var straffbart å kjøpe eller selge rasjoneringskort.

1957



Andre generasjon Hauge og Lindaas overtar bedriften. Erik O. Hauge tar over som daglig leder.

1976



Erik O. Hauge kjøper Stavanger Kneippbrødfabrikk («Kneippen») i 1968 og flytter med familien til Sandnes. I 1976 stod Rogalands største bakeri klart for innflytting på Forus.

1980



Harald Hauge (31 år på bildet), sønn av Erik O. Hauge flytter tilbake til Haugesund for å ta over som daglig leder etter at Erik O. Hauge har kjøpt ut de andre eierne.

1989



Haugli AS etableres i 1989. Nytt navn og logo blir fra 1997 benyttet på morselskapet, administrasjon, og alle viktige driftsselskap.

2005



Einar Harald Hauge, sønn av Harald Hauge, blir eiendomssjef for Haugli Eiendom AS og får ansvar for daglig drift og forvaltning av selskapets eiendomsmasse.

2011



Haugli kjøper Brødr. Langeland. Det tradisjonelle «Skjoldabrødet» blir en viktig merkevare.

2014



Haugli ferier 90 år og åpner et av Norges mest moderne bakeri i Rennesøygata i Haugesund. Tidligere ordfører Petter Steen jr. fikk æren av å klippe snoren sammen med eier Harald Hauge.

2024



Haugli feirer 100 år. Dette ble feiret gjennom hele året og det ble laget en festaften for ansatte. Bilde av eier Harald Hauge med ektefelle Eli M. Hauge.

Satsør på de unge

I flere år har Haugli vært godkjent lærebedrift.

Andreas Lilleheim er godt innbakt som lærling på andre året hos Haugli.



Hva er vel en 100-åring uten å kunne dele av sin kunnskap. For Haugli faller det naturlig å satse på fremtidens bakere og konditorer. Sist inn er bakerlærling Andreas Lilleheim. – Jeg startet i august 2023. Disse månedene har vært kjekke og lærerike. Det har vært imponerende å se hvor stort det er her og alle maskinene. Man klarer å få produsert mye på kort tid, smiler han.

Konditorlærling Maren Elise Lokna er andre-årslærling. For henne nærmer svenneprøven seg med stormskritt. Tiden i Haugli har gitt henne kompetansen og erfaringene hun trenger for å føle seg klar. – Det er veldig varierte arbeidsoppgaver og trivelige kollegaer. Du får prøve deg på litt av hvert, og de er veldig flinke til å lære bort, skryter hun.

FIKK FAST JOBB

Det at man ikke er alene som lærling i bedriften ser både Andreas og Maren Elise på som en trygghet. Da har man andre rundt seg som har vært, eller skal, gjennom det samme.

En av disse er Elias Klingsheim. Han har lagt bak seg to år som lærling i bedriften, og takket ja til å fortsette i fast stilling etter endt læretid. Det angrrer han ikke på. – Det var veldig kjekt å kunne få fortsette. Jeg liker arbeidet vi holder på med her, sier bakeren. Det er spesielt én ting han husker ekstra godt og satt stor pris på fra sin læretid.

– Vi hadde en del eksterne folk som kom og viste ulike teknikker. Deriblant en baker fra bakelandslaget som viste håndoppslag på brød. Slike ting er veldig spennende og gøy å få være med på, sier han.



Elias Klingsheim har lagt bak seg to år som lærling og stortrives i Haugli Bakeri.



F.v. Elias Klingsheim, Maren Elise Lokna og Andreas Lilleheim forteller om en kjekk og lærerik læretid i Haugli.



Ingen over, ingen ved siden

For denne familien er Haugli en viktig brikke i livets store, og små øyeblikk.

De fine barndomsminnene sitter fortsatt sterkt i Heidi Klovning. Åtte år gammel, på tur med Sira-båten til by'n sammen med bestemor. Og første stopp, det var alltid Tesalongen.

– Bestemor «Sira» tok oss alltid med til Tesalongen for frokost når vi var i byen. Det var en god følelse når du kom inn dit og så alt det gode de hadde i disken, mimrer hun. Det falt derfor henne naturlig å starte samme tradisjon med sine egne barnebarn. Det er ikke rent få kafebesøk trioen, bestående av bestemor, Leon og Christian, har hatt til Haugli.

– Det er vel sikkert mer enn jeg vet om, sier mamma Heidi Synnøve Nymann muntert.

FAMILIENS FAVORITTKAFÉ

Bestemor Klovning legger ikke skjul på at det datteren sier stemmer.

– Har jeg hentet dem på skolen eller på trening, så kjører vi alltid innom. Da må vi ha oss litt påsmurt, og donut, sier hun og sikter til yngstemann. For mens noen har prøvd litt av hvert på menyen, er yngstemann Christian satt i sine vaner. Hvorfor skal man endre på de, om man har funnet suksesskomboen.

– Jeg varierer aldri. Det er lyst horn med ost og smør, og en donut, smiler han. Storebror Leon derimot er mer eventyrlysten av seg.

– Her er det variert kosthold. Av og til har jeg en marsipankake, av og til en sjokoladecake, spøker han før han legger til:

– Neida, men jeg går for det jeg har lyst på, og

har vel ikke noe fast jeg pleier å ha. Hvorfor det er akkurat Haugli Raglamyr som har blitt familiens favorittkafé er det flere grunner til.

– Hver uke siden de startet opp her på senteret så har jeg vært her. Det er såpass enkelt som at Haugli er den eneste plassen hvor du får skikkelig glutenfri mat. Du får påsmurt, skillingboller, eplekaker. I tillegg er nesten alle kakene deres glutenfrie, sier Klovning og skryter samtidig av personalet som jobber der.

VERDENS BESTE SJOKOLADEKAKE

Og apropos kake, det er gjengen rundt bordet over gjennomsnittet opptatt av. Spesielt én utmerker seg - Haugli sin sjokoladecake.

– Den er helt nydelig. Det finnes ikke noe som er bedre enn akkurat den kaka der, sier Nymann. Hun forteller at det ofte har vært i forbindelse med jobb at sjokoladekaken har kommet på bordet.

– En gang begynte sjefen å styre med at vi skulle smake andre kaker. Da ble det opprør.

Den sjokoladekaka er viktig, ler hun. Men også på privaten er det Haugli sine kaker som gjelder. De gangene familien har prøvd å bestille kaker fra andre, havner de raskt tilbake hos Haugli.

– Jeg har prøvd andre, men nei. Jeg er kresen. Om jeg bestiller en fløtekake og den ikke holder til dagen etterpå, og at jeg ser at kremen begynner å bli gul, så kjøper jeg aldri kake der igjen. Det har aldri skjedd hos Haugli. Her er det bare god kvalitet, avslutter hun.



Christian Nymann (t.v.), Heidi Klovning, Heidi Synnøve Nymann (t.h) og Leon Nymann

Våre personlige Hauglifavoritter

Ometa:
Vikingsandwich

Marit Iren:
Det nye jubileums-
brødet

Grethe:
Kannelsnurr med
vaniljekrem



Odeta Staneviciute hos Haugli Oasen

Får ikke ferskere bakst: Vi steiker på huset

Med åtte bakeriutsalg er det ikke
rent få som er innom Haugli
i løpet av en dag.



Marit Iren Gjødalstuen hos Haugli Kopervik



Grethe Kirketeig hos Haugli Aksdal

Tidlig morgen, og lenge før resten av senteret våkner til liv, er Ometa Staneviciute på plass på Haugli på Oasen storsenter. I ovnen står dagens første brett med boller, og den gode lukta av nystekt bakst begynner å bre seg i lokalet.

– Vi steiker her på huset, sier hun muntert og tilføyer: du merker det godt i kafeen når du har et brett i ovnen. Da kjenner kundene lukta med en gang de kommer inn på senteret her, og stikker ofte innom for å se hva vi holder på å steke. I dag er Ometa butikkleder på Haugli Oasen, men tilbake i 2011 startet hun opprinnelig som hjelpearbeider i bakeriet. Nå ser hun tilbake på kompetansen hun opparbeidet der som en styrke.

– Det blir litt som når du shopper, og du ikke vet hvor varen kommer fra. Men nå vet jeg hva som skjer før produktene kommer hit, og vet for eksempel hvor lang tid det tar om noe må fikses, forklarer hun.

STÅR KLAR MED BESTILLINGEN

Noen kilometer lenger sør er også kollega Marit Iren Gjødalstuen i gang med forberedelsene før Haugli Kopervik åpner dørene for dagen. Her smøres det blant annet påsmurt med kreolsk kylling - noe det går mye av i Kopervik. Og Marit Iren har god kontroll på hva gjestene skal ha når de kommer innom.

– Vi har en del faste gjester, så her finner jeg nesten frem før de i det hele tatt har kommet frem til disken. Da står jeg allerede klar med kaffekoppen med fløte i, sier hun. For henne er det beste med jobben nettopp alle kundemøtene.

– Det er alltid sosialt og kjekt på jobb. Vi ler mye, og jeg sier det hver dag - hvis jeg ikke kan le på jobb, så trenger ikke jeg å være her. Det er viktig at vi har godt humør, forteller hun. Hun har alltid likt å bake og lage mat, men hadde i utgangspunktet ikke tenkt at det var noe hun skulle jobbe med. Det var helt til hun fikk muligheten til å begynne i Haugli.

– Jeg må si at jeg trives veldig her, og er på det femte året mitt nå, sier hun.

– Vi steiker her på huset
og du merker det godt
i kafeen når du har
et brett i ovnen.

Ometa Staneviciute

EN HAUGLI-SPESIALITET

At Haugli-kafeene er sosiale knutepunkt er også tydelig hos Haugli Aksdal.

– Det er en travel arbeidsplass hvor dagene flyr avgårde. Vi har mye arbeidsfolk som kommer innom og skal ha lunsj, og på ettermiddagen kommer rushet med alle som er ferdige på jobb. Selv er jeg fra Grinde, og det er aldri en dag på jobb uten at man treffer på kjensfolk, forteller Grethe Kirketeig. Hun forteller at spesielt én dag skiller seg ut.

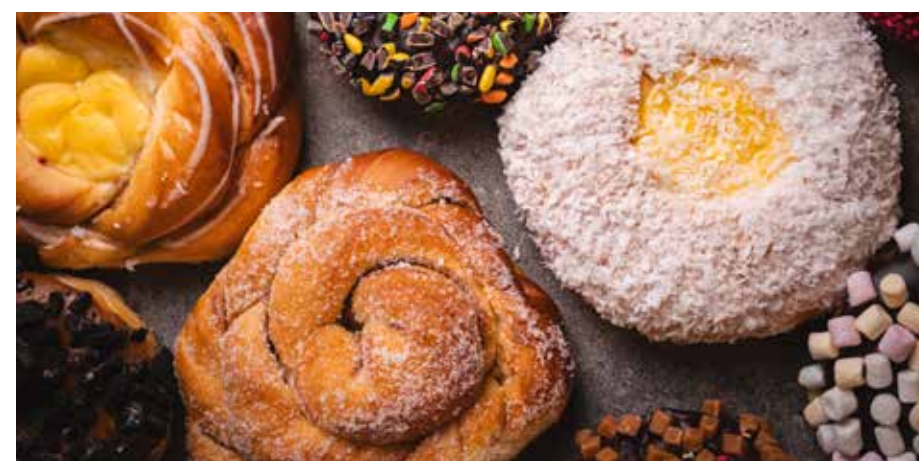
– Det kjekkeste må være fredagen. Det har nok med at det er litt ekstra travelt, og du kjenner at det er en annen stemning. Vi merker på kundene at de har den helgefølelsen, fortsetter Grethe. Helger og ferier opplever kafeen også stor pågang fra hyttefolket. Og da er det spesielt én ting de fleste bare må ha med seg.

– Det er mange som stopper her for å lade, eller som har hytter i området og kommer innom på veien. Da kommer de gjerne innom for en kaffe, og kjøper med seg Honninghjerter. Det er noen krydderhjerter med sjokolade, og de er det bare vi i Haugli som lager, avslutter hun om bestselgeren.

Søte fristelser



« Visste du at Haugli har komponert en egen jubileumskake? Kaken består en frisk bringebærfromasj og fyldig sjokoladefromasj på glutenfri mandelbunn toppet med sjokoladegelé.



Haugli har noe for enhver søtmoms, uansett om du er på jakt etter en kake til en spesiell anledning, eller bare vil unne deg noe godt.

Hos Haugli finner du brød som passer alle anledninger.

Visste du at det alltid er gode tilbud på brød?



Alle utsalgene har disken full av et variert utvalg påsmurt til enhver tid.



Kjøpmann på Rema 1000 Kvala, Geir Leifsen, forteller at det er Skjoldabrødet kundene vil ha.

Ferske brød

Sunne fristelser

Brød til folket med bestselgeren

Skjoldabrødet

– Det er ingen andre brød som er i nærheten, forteller kjøpmann Geir Leifsen.

Det er tidlig morgen hos Rema 1000 Kvala. Brødhyllene er nettopp fylt opp for dagen, og store deler av hylleplassen er viet til Skjoldabrødet fra Haugli. Det er ikke uten grunn. Brødet, også kjent som Langelandbrødet frem til 2011, er nemlig butikkens bestselger.

– Skjoldabrødet er tre ganger så stort som brød nummer to på lista. Det har vært bestselgeren vår siden vi fikk det inn, sier kjøpmann, Geir Leifsen. Selv om butikken er en del av en kjede er han opptatt av å kunne tilby lokale varer, noe han ser at kundene ønsker.

– Når det gjelder brød viser det seg gang på gang at det er Skjoldabrødet kundene vil ha. Det er på grunn av mange ting. Smak, kvalitet, ferskhet. Og at det er lokalt - det tror jeg er viktig for mange, forklarer han.

FERSKT FRA BAKERIET

Hver morgen, seks ganger i uken, ankommer sjåførene fra Haugli med en ny leveranse med ferske brød- og bakevarer. Kortere vei fra bakerovn til butikkhylle må du nok lete lenge etter, noe kjøpmannen verdsetter.

– Vi har jo Bjørnafjorden og Boknafjorden som gjør oss litt sårbare her på Haugalandet. Derfor er det veldig viktig å ha et lokalt bakeri. Det tror jeg alle kjøpmennene i Rema 1000 her på Haugalandet er enig i, sier Leifsen og legger til at Skjoldabrødet er en bestselger hos samtlige. I fjor ble 30 000 Skjoldabrød med i handleposene til kundene hos Rema 1000 Kvala. Leifsen ser ingen tegn til at populariteten kommer til å minke med det første.

– Dette er brødet alle vil ha, avslutter han.

Du finner garantert et Hauglibakeri i nærheten av deg:

Tesalongen

Haraldsgata 111
Tlf. 46 80 49 69

Øvregata

Øvregata 161
Tlf. 98 22 97 07

Amanda

Amanda Storsenter
Tlf. 94 78 15 72

Raglamyr

Raglamyrsenteret
Tlf. 40 69 94 67

Oasen

Oasen Storsenter
Tlf. 46 80 55 59

Aksdal

Aksdalsenteret
Tlf. 94 79 58 68

Kopervik

Megasenteret
Tlf. 94 79 16 44

Sveio

Sveio senter
Tlf. 94 19 60 76

Ordrekontor: 52 70 32 20 / mail: post@haugli.no

haugli.no

HAUGLI
BAKERI