

## Pressmeddelande för omedelbar publicering

### Årets Nyföretagare i Huddinge: **Andra bullar med Spröd Stenugnsbageri!**

Det nya bageriet Spröd drog i gång i februari 2018 i Huddinge Bageris gamla lokaler. Ägarna David Blom, Daniel Pedersen och Mikael Lind kommer närmast från Saltå kvarn, där de skaffat sig erfarenhet av ekologiskt och hållbart bakverkskunnande. Stenugnsbageriet Spröd håller till i Huddinge bageris gamla lokaler, på Ängsnäsvägen, där de boende nu fått ett kvartersbageri.

- Vi startade upp med en tydlig bageriprofil, men har efter hand utvecklat verksamheten med luncher och caféverksamhet, både här och på Fullersta Gård där vi drivet caféet, säger David Blom.

Bageriet har blivit ett mål för Huddingebor som söker bröd och bakverk av god och ekologisk kvalitet. Då det finns norsk bakgrund hos ägarna finns även klassiska norska bakverk, som Skolbullar, eller Skolebuller (vetebullar med fyllning av vaniljkräm och toppad med kokostäcke) till försäljning.

- Vi är mycket glada över att Spröd Stenugnsbageri blev Årets Nyföretagare i Huddinge, säger Elisabet Sannas, tf verksamhetsledare på NyföretagarCentrum Huddinge.

Spröd Stenugnsbageri har snabbt blivit oerhört populärt i Huddinge. Både deras verksamhet och driv bidrar till ett levande centrum. Vi ser fram emot att fira dem ordentligt i samband med Huddinge Enterprize den 18 september

#### **Juryns motivering:**

”Spröd Stenugnsbageri med delägarna Daniel Pedersen, Mikael Lind och David Blom visar hur ett gediget bransch- och yrkeskunnande bildar grund för ett framgångsrikt företagande. Bageriet har en tydlig ekologisk profil och en uttalad vilja att verka lokalt och hållbart.

Förutom bageri, driver företaget också caféverksamheten på Fullersta Gård, och bidrar därmed till utvecklingen av Huddinges besöksnäring. Företaget har i dag 15 anställda och har sedan starten i februari 2018, fördubblat omsättningen varje år.”