



02

okt 2015

Haga Tårtcompani & Bageri

Skribent: **Benjamin Larsson**

När Oscar Målevik och Anna Cardelius för ett och ett halvt år sedan startade Haga Tårtcompani & Bageri på Torsgatan 75 i Vasastan (Stockholm) kunde de inte drömma om att de så snart skulle ha möjlighet att starta ännu ett. Det visade sig att klassiska tårtor med en modern twist och med de bästa råvarorna skulle vara ett vinnarkoncept.

Den 29 september öppnade det nya bageriet på Fleminggatan 107. Att det blev just på Kungsholmen föll sig naturligt. Området har länge känts lite *rough* men det känns som det är lite bubblande och på gång. Vi tror att fler och fler kommer att upptäcka den här delen av Kungsholmen, säger Anna Cardelius. Det är lite samma känsla som när vi etablerade oss på kanten av nya Hagastaden. Det är också ett område på gång. Haga Tårtcompani & Bageri Kungsholmen bakar på plats och har en öppen produktion. Man ser rakt in i bageriet från butiken.

Vi bestämde oss redan från början att vi ville baka på plats även på Kungsholmen. Vi vill inte bli ännu en opersonlig kedja och ett hål i väggen, säger Oscar Målevik. Våra kunder uppskattar att det doftar nybakat när de kommer in i butiken. Det är roligt att prata direkt med konditorn och att titta på när det kavlas marsipan och dekoreras tårtor.

När det gäller inredningen har vi valt att använda samma stil och material som på Torsgatan, säger Oscar Målevik. Inredningen är klassisk med en twist precis som våra tårtor. Vi kombinerar den ljusröda falufärgen med Carraramarmor, mässing och Josef Frank.

Med över 20 exklusiva tårtor i sitt sortiment har Haga Tårtcompani & Bageri på kort tid

blivit en av Stockholms mest populära tårtleverantörer. Bageriet har varit nominerade både till DN:s Gulddrake och till Årets stjärnskott i White Guide. Oscar och Anna har medverkat i TV4:s Nyhetsmorgon vid ett flertal tillfällen och därmed fått mycket medial uppmärksamhet.

www.hagabageri.se

Källa