

Økte omsetningen med tre millioner og har triplet antall årsverk: – Satser på fagfolk



Gro-Eva Lyngås Owren og Sigurd Owren startet Lillehammer Bakeri for fire år siden. Nå er de sertifisert håndverksbakeri. Foto: Inga Oline Rusten

Av [Ingunn Klævahaugen](#)

Publisert: 07.06.25 10:05

Del

Bakeriet selger som varmt hvetebrød. Nå får de sertifisering.

For abonnenter

Årsregnskapene for bedriftene i Gudbrandsdalen tikker inn i disse dager. Hos Lillehammer Bakeri gir tallene et smil om munnen til eierne.

– Det er en stor etterspørsel etter kvalitetsvarer. Det er håndverket som er drivkraften hos oss, og tallene viser at det lønner seg å drive faghandel og satse på fagfolk, sier eiere Gro-Eva Lyngås Owren og Sigurd Owren.

Omsetningen har økt med tre millioner kroner fra 2023 til 2024. Totalt omsatte Lillehammer Bakeri AS for 21 millioner kroner, og endte med et årsresultat på 1,6 millioner kroner.



Lillehammer Bakeri selger godt og er også nå sertifisert som håndverksbakeri. Foto: Torbjørn Olsen

Sertifisert

At Lillehammer Bakeri serverer kvalitetsvarer er det ikke tvil om. I 2023 ble de kåret til årets bakeri av Bakeri- og konditorenes landsforening. Denne uken ble de offisielt sertifisert som håndverksbakeri nummer 41 i Norge av 450 bakerier.

Sertifiseringen betyr at bakervarene du kjøper i utsalget er produsert der, og ikke kjøpt i utlandet og stekt i Norge.

– Da vi startet opp hadde vi en drøm om å starte et ordentlig håndverksbakeri. Dette blir en milepæl, og det er viktig å vise fram at vi driver med ekte håndverk.

I ei pressemelding skriver Baker- og konditorbransjens landsforening at det er en stor økning av bakervarer som er produsert i utlandet, fryst ned og stekt i Norge.

– Disse produktene kan selvsagt selges til en pris ingen håndverksbakerier kan konkurrere med. I tillegg bidrar det heller ikke til fagutvikling, eller norske arbeidsplasser i et bakeri, skriver direktør Gunnar Bakke.

– Kundene merker forskjell på bake off og håndverk. Vi ser jo på vår vekst at de setter pris på kvalitet og det gjør at mange kommer tilbake, sier Gro-Eva.

Utdelingen av sertifiseringen skjedde mandag denne uken, og ordfører Hans Olav Sundfør sto for den offisielle avdukingen.

Triplet antall ansatte

Like etter oppstarten i 2021 besto Lillehammer bakeri av seks årsverk. I 2025 er de 18 årsverk og har 50 personer på lønningslista. Antall lærlinger har doblet seg fra to til fire. Eierne peker på at de har investert mye av pengene de har tjent tilbake inn i driften.

– Vi trodde det holdt med plass i bakeriet vårt, men det gjorde det ikke. Derfor har vi utvidet kapasiteten to ganger siden oppstart, både konditorrom i første etasje og et eget produksjonsrom i andre etasje. Totalt har vi doblet kapasiteten vår, sier Sigurd.

– Har dere planer for hvordan dere skal vokse ytterligere?

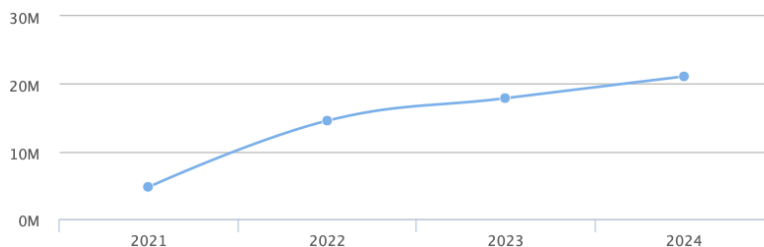
– Fortsette å satse på håndverk og fagfolk. Vi tror stabilitet, kvalitet og kontinuitet over tid er med på å bidra til den veksten vi nå ser, sier eierne.

Lillehammer Bakeri AS (<https://www.regnskapstall.no/informasjon-om-lillehammer-bakeri-as-106822536S1/>)

Org nr 926 681 559

Se kontaktinformasjon fra 1881.no (https://www.1881.no/bakeri/bakeri-innlandet/bakeri-lillehammer/lillehammer-bakeri-as_106822536S1/)

Last ned firmarapport for Lillehammer Bakeri AS (<https://www.regnskapstall.no/vis-firmapport-for-lillehammer-bakeri-as-106822536S1>)



Sum driftsinntekter

Resultatregnskap	2024
Sum driftsinntekter	21 089 000
Driftsresultat	1 621 000
Resultat før skatt	1 397 000
Årsresultat	1 088 000

Se flere regnskapstall for Lillehammer Bakeri AS (<https://www.regnskapstall.no/regnskapstall-for-lillehammer-bakeri-as-106822536S1>)

Aksjonærer	Eierandel
Overens Utvikling AS	100%

Se alle aksjonærer i Lillehammer Bakeri AS (<https://www.regnskapstall.no/roller-og-eiere-av-lillehammer-bakeri-as-106822536S1>)

Styreverv/Roller

Sigurd Tølløfsrud Owren (/roller-sigurd-owren_33610304) (1979)	Styrets leder
Gro-Eva Lyngås Owren (/roller-gro-eva-lyngaas-owren_303311) (1981)	Daglig leder