

# Butiken öppnar i juni

I februari beslöt kommunen att sälja brandstationen till Grand Hôtel. Eva Dahlberg och David Mill planerar för butik och servering året runt. När vi träffar dem har de just kommit hem från en långresa, och de är klart taggade inför uppgiften.

Av Bengt Nilsson och Christer Wallentin



Foto Christer Wallentin

## – När kom ni på att ni ville göra det här?

– Vi visste att byföreningen under något år hade jobbat för att få en handlare att starta en butik, men ingen vågade. I samma veva blev det klart att brandstationen skulle läggas ned.

– Redan i oktober tog vi ett första möte med kommunen för att visa att vi var intresserade. Vi har lärt oss att det tar ganska lång tid för kommunen att komma till ett beslut.

## – Men varför riktade ni in er på just brandstationen?

– Det är inte vilket hus som helst. Det ligger i hjärtat av hamnen och mycket har hänt där under årens lopp.

– Vi kommer att gå försiktigt fram när det gäller att göra om inne och ute. Vi är rädda om atmosfären. Dessutom är byggnaden Q-märkt och det innebär begränsningar.

## – Vad kan Mölleborna vänta sig till sommaren? Blir ni färdiga att öppna?

– Ja, absolut! I mitten av juni ska vi vara igång. Först och främst blir det med butiken. Serveringsdelen dröjer däremot till nästa år, och det beror på att myndigheternas handläggning tar tid.

## – Ni kan väl berätta om butiken. Hur ska den bli?

– Vi ska ha en bas av dagligvaror, men det blir inte massor med olika märken av varje sak.

– Utöver detta kommer det att finnas en del roligare och ovanligare varor, sånt som man inte hittar överallt.

– Det ska också gå att beställa så gott som allting. Färsk fisk, ostron, italienska korvar, ostar. Men då får man säga till någon dag innan. Vi vill att kunderna ska styra mycket.

## – Jaha, och serveringen då, hur tänker ni där?

– I år disponerar vi minimalt med mark utanför brandstationen. Men kommunen har beslutat att sälja mark till oss och andra näringsidkare. Det blir inte klart förrän i höst eller början av 2017.

## – Kommer ni att kunna servera lagad mat?

– Vi vet inte hur det kommer att bli med det. Kraven på hantering av färska varor och tillagning är höga. Så ett varmkök blir knappast aktuellt. Men vi räknar med att det mesta kan lagas på Grand och i Saluhallens kök.

## – Är det turistsäsongen som ni hoppas på för att få ekonomi?

– Nej, absolut inte! Säsongen blir bara kortare och kortare. För oss är det hela året som räknas.

– Vi vill nå Mölleborna och prövar oss fram. Vi frågar oss till exempel om det finns äldre människor i byn som skulle vilja boka sig för att köpa lagad mat några gånger i veckan.

## – Många undrar: Hur hinner Eva och David med? Verksamheten växer ju hela tiden?

– Det är här som helheten, maskineriet, kommer in. Varje del i vår verksamhet stödjer dom andra. Vi kan till exempel ta vara på råvarorna så att svinnet blir litet.

– Och den större volymen gör att vi får bättre inköpspriser.

– En annan viktig förklaring till att vi hinner med är vår helt underbara personal.

## – En sista fråga: Vad har ni tänkt kalla ert nya ställe?

– Brandstationen, så klart! Först funderade vi i lite olika banor, och var till och med inne på att utlysa en namntävling. Men sen slog det oss att det vore väldigt dumt att ändra ett inarbetat namn – som till och med står på huset. ☐