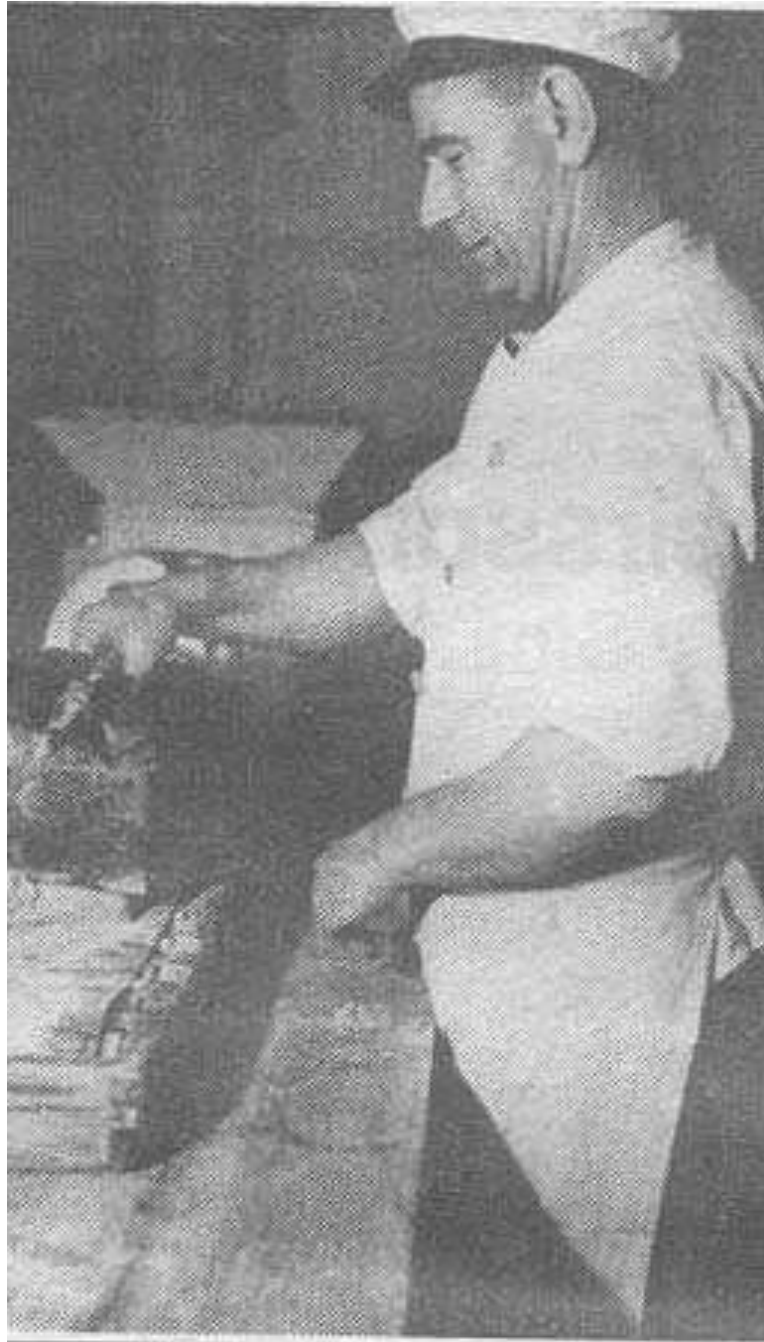


Menntaskólinn í Kópavogi
Saga 103-1
Steinn Jóhannsson

Bakarí G. Ólafsson & Sandholt



Guðmundur Karl Einarsson
kt. 200782-3139
Kópavogi, 4. mars 1999

Forsíðumynd:
Stefán Sandholt sker deig árið 1939
Ljósma.: óþekkt

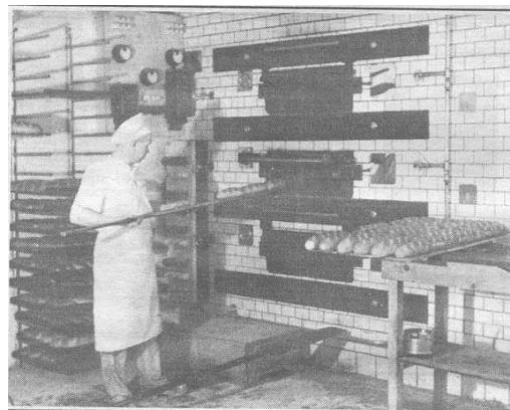
Inngangur

Það kannast líklega flestir við bakarí G. Ólafsson & Sandholt eða Sandholtsbakarí eins og það er oftast kallað. Þetta bakarí var stofnað þann 3. apríl árið 1920 og er starfandi enn í dag. Stofnendur voru þeir Guðmundur Ólafsson og Stefán Sandholt. Eftir að Guðmundur féll frá árið 1952 tók Stefán að sér rekstur bakarísins. Síðan þá hefur það verið í eigu fjölskyldu hans en þegar hann féll frá tók Ásgeir Sandholt, sonur Stefáns, að sér reksturinn. Sonur Ásgeirs, Stefán Harald Sandholt er nú framkvæmdastjóri fyrirtækisins og sonur hans, Ásgeir Sandholt yngri er að læra iðnina úti í Kaupmannahöfn. Nú mun ég rekja stuttlega sögu bakarísins og segja frá því helsta varðandi það.

Bakarí G. Ólafsson & Sandholt var stofnað 3. apríl 1920 af Guðmundi Ólafssyni og Stefáni Sandholt. Fyrst í stað var bakaríið til húsa á Laugavegi 42 þar sem bakað var en verslunin var staðsett á Laugavegi 43. Þá var bakað með kolaofni sem fyrir var í húsinu en þeir félagar keyptu hann með húsnæðinu eftir mikið umstang fyrir Hæstarétti því ekki þótti ljóst hver hafði átt ofninn á undan þeim og því þurftu þeir að tvíborga fyrir ofninn. Þennan ofn fluttu þeir svo með sér á Laugaveg 36 en þangað var bakaríið flutt þegar húsið á Laugavegi 36 var tilbúið árið 1922 og þar er bakaríið enn til húsa. ¹

Eins of fram hefur komið var bakaríið fyrst til húsa á Laugavegi 42 en þetta húsnæði var engan veginn fullnægjandi því þarna var allt gert í höndunum og á þeim tíma voru þeir aðeins tveir, þeir Guðmundur Ólafsson og Stefán Sandholt. Árið 1926 byggðu þeir svo nýtt hús að Laugavegi 36. Þeir voru báðir heiðarlegir og hagsýnir menn og þegar borga átti húsið var það borgað út í hönd.² Kornelíus Sigmundsson, byggingameistari hússins hefur sagt að þetta hafi verið í eina skipti sem hann fékk heilt hús borgað út í hönd.³ Þetta er mikil völundarsmíð en húsið er teiknað af Einari Erlendssyni, húsameistara ríkisins. Á því er „portal“⁴ í rómönskum stíl en það þykur mjög fagurt. Einar hefur teiknað mörg þekkt hús og sem dæmi má nefna Íslensku óperuna en það hús er mjög áþekkt Laugavegi 36.⁵ Þegar þeir keyptu lóðina að Laugavegi 36 var þar gamalt timburhús sem Torfhildur Hólm hafði átt en það hús var flutt ofar í lóðina og þar stendur það enn.⁶

Bakaríið hefur verið lengi starfandi, í bráðum 80 ár, og þar er engan bilbug að finna á mönnum enda er fjölskyldustoltið í veði. Í fyrstu var allt unnið í höndunum og þótti það ekki nema sjálfsagt þar sem ekki var mikið um vélar í landinu. En það breyttist eins og svo margt annað og upp úr 1920 fór ein og ein vél að koma. Sem dæmi um vélar sem tóku við af mönnunum var hrærivél, en áður hafði allt verið hrært í höndunum, og eltivél eða hnoðvél eins og það kallast í dag. Báðar þessar vélar voru stórar og miklar enda mikið sem þurfti að vinna. Kolaofninn sem allt snérist um árið 1920 var notaður til ársins 1939 en þá var gamla kolaofninum skipt út fyrir nýjan rafmagnsofn. Sá ofn þótti mikil nýjung á þeim tíma enda var



¹ Morgunblaðið, 1990

² Martha María Sandholt

³ Morgunblaðið, 1998

⁴ „Portal“= Danska og þýðir aðalhlið, skrauthlið

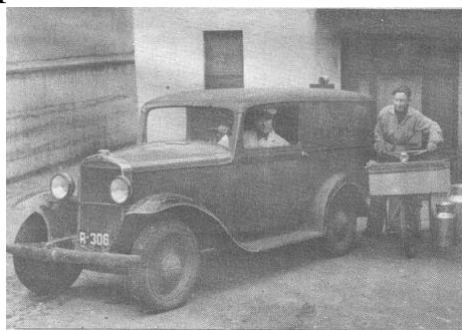
⁵ Guðjón Friðriksson, bls 114, 1994

⁶ Morgunblaðið, 1998 og Martha María Sandholt

hann og er enn vel byggður. Þetta er vel hlaðinn ofn og er hann enn í notkun eftir 60 ár og á örugglega langt eftir enn. Þessi ofn var fyrsti rafmagnsofninn í bænum og þá þurfti ekki lengur kyndara til að kynda undir ofninum eins og hafði þurft með kolaofninn. Þeir Guðmundur og Sandholt vildu líka vélvæða bakaríð eins og frekast var unnt og þegar rúgbrauðsgerðin í Gastöðinni hætti keyptu þeir vélarnar þar.⁷

Það var ekki nema á færi hraustustu manna að vinna í bakarí á þeim tímum sem allt var gert í höndunum. Þá voru líka fleiri störf en nú. Þá þurfti eins og áður sagði að vera sérstakur kyndari fyrir kolaofninn en sá maður var reyndar líka notaður til þess að kynda íbúðir fjölskyldna þeirra Stefáns og Guðmundar en þær bjuggu á sitt hvorri hæðinni fyrir ofan bakaríð. Það var eins og áður sagði erfiðisvinna að vinna í bakarí því þá kom mjölið í 100 kg pokum og það þurfti að bera þessa poka af vörubílspalli og inn í bakarí en á móti má nefna að nú kemur mjölið í 25-30 kg pokum og það þarf ekki að lyfta því heldur er það flutt á brettum. Þar ofan á bættist að vinnutími var óreglulegur, það tók mikinn tíma að baka allt sem þurfti að baka, sérstaklega á meðan allt var gert í höndunum því umsvifin voru mikil.⁸

Eins og fram hefur komið voru umsvif bakarís G.Ólafsson & Sandholt mikil. Á tímabili rak fyrirtækið allt upp í 14 útsölustaðir í einu út um allan bæ og voru þær opnar frá átta á morgnanna til níu á kvöldin. Þegar hins vegar samkeppnin harðnaði fækkaði þessum stöðum smám saman. Í þessum búðum voru vanalega tvær afgreiðslustúlkur á vakt og voru vaktaskipti klukkan tvö á daginn. Þeir félagar efnuðust vel á bakarísrekstrinum og má sjá það á því að þeir áttu stórt hús, brauðbíl og báðir sitt hvorn bílinn sem var ekki algengt á þeim tíma. Ástæðurnar eru vafalaust margar.



Bakaríð seldi ekki bara brauð og kökur, heldur var líka hægt að kaupa þar ís, rjóma, páskaegg og fleira. Á þessum tíma voru heldur ekki mörg bakarí í bænum enda markaðurinn minni og því var markaðshlutdeild hvers bakarís stærri en nú er. Þeir vildu gera eins vel og hægt var og slagorð þeirra var „Allt fyrir kúnnann!“. Í kreppunni í kjölfar verðfallsins á Wall street árið 1929 áttu margir erfitt með að borga, en þá var mikið af viðskiptunum skrifað í reikning, og þá kom það fyrir að Guðmundur og Sandholt brenndu reikninga þeirra sem ekki gátu borgað. Þeir vissu báðir hvað fátækt var. Þegar stríðið kom vænkaðist hagurinn en þá kom aftur á móti vöruskortur og skömmunarseðlar. Í stríðinu var erfitt að fá sykur og þurfti oft að nota sýróp sem einhverra hluta vegna fékkst frekar og þar að

⁷ Morgunblaðið, 1998 og Martha María Sandholt

⁸ Morgunblaðið, 1998 og Martha María Sandholt

auki hirti herinn öll egg. Þess vegna fór svo að Sandholt stóð fyrir stofnun eggjabús í eigu bakara. Skömmunarseðlar voru þá í umferð og sátu þeir félagar oft fram á rauða nótt við að telja þá, þangað til þeir komust að því að þeir á skömmunarskrifstofunni vigtuðu bara seðlana en þá gerðu þeir slíkt hið sama. Þó að umsvif bakarísins hafi minnkað er enn talsvert mikið að gera og nú er meira að segja komið útibú uppi í Gravarvogi.⁹

Þeir félagar létu til sín taka á fleiri sviðum en í bakaraiðninni og má þar nefna að Sandholt var einn af stofnendum Sumargjafar, hann sat í stjórn KFUM, hann var stofnandi bæði sveinafélags bakara og meistarafélags bakara og var formaður beggja félaga. Hann lét eitt sinn smíða stórt kökuform, um það bil tveggja metra langt sem hann notaði til að baka stærstu köku sem þá hafði verið bökuð og var hún gefin Sumargjöf á hátíðarstundu.¹⁰



Guðmundur Karl Einarsson

⁹ Morgunblaðið, 1998 og Martha María Sandholt

¹⁰ Morgunblaðið, 1998 og Martha María Sandholt

Lokaorð

Nú hef ég fjallað stuttlega um sögu bakarís G. Ólafsson & Sandholt og það má segja að hún sé fjölbreytt og full af nýjungum. Bakaríð hefur verið í eigu fjölskyldunnar í þrjá ættliði og nú lítur út fyrir að sá fjórði muni taka við. Það hefur gjarnan verið sagt að fyrsti ættliður byggi fyrirtæki upp, næsti haldi því í horfinu og sá þriðji setji allt á hausinn. Það lítur ekki út fyrir að sú saga eigi við hér og vonandi mun þetta bráðum átræða fyrirtæki halda lengi lífi.

Heimildaskrá

Guðjón Friðriksson. 1994. *Saga Reykjavíkur, bærinn vaknar*. (1870-1940, síðari hluti). Íðunn. Reykjavík.

Páll Lúðvík Einarsson. 1990, „Bakari í köku“. *Morgunblaðið*, 1. apríl.

Elín Pálmadóttir. 1998, „Bakað í 4 ætliði“. *Morgunblaðið*, 24. maí.

Viðtal var tekið við Mörthu Maríu Sandholt.