

**Børge Sved**Reportasjeleder Økonomi
okonomi@adresseavisen.no

» Nå kommer det kafé og restauranter på Lilleby



Gourmetrestauranten Credo stenger dørene i Midtbyen i sommer, og skal gjenåpne i en tidligere verkstedhall på Lilleby.

Credo flytter til en tidligere verkstedhall

»Trondheim Byutvikling

I tidligere Bergs Maskins verkstedshall skal det serveres gourmetmenyer, når Credo gjenåpner her.

Også bistroen Jossa Mat og Drikke er med på flyttelasen.

Restaurantene som i dag ligger i Ørjaveita i Midtbyen, flyttes fordi de trenger bedre plass til å

utvikle nye konsepter, forteller kjøkkensjef og gründer Heidi Bjerkan.

- I dag får vi ikke vist frem alt det fine vi holder på med. Vi dyrker nesten alle grønnsakene til Credo i samarbeid med Skjølberg Søndre Kretsløpsgård, og ønsker på sikt å gjøre det til Jossa også. Vi lagrer og bearbeider alt, og det er utfordrende nå på grunn av plassmangel. Her får vi vist frem

hele kretsløpet og prosessene bak maten, sier Bjerkan, om de nye lokalene på Lilleby.

Jossa mat og drikke vil bli større, mens Credo vil ha omtrent samme kapasitet som i dag. Verkstedhallen, hvor det fra 1948 ble laget landbruksmaskiner, er på 850 kvadratmeter. Men nye Credo skal ha plass til samme antall gjester som i dag, opptil 40. Nye Jossa Mat og Drikke får plass til flere enn

dagens maks 60–70 gjester.

Tror gjestene følger med

Credo er rangert som Norges fjerde beste restaurant, ifølge restaurantguiden White Guide Nordic. Bjerkan frykter ikke at de skal miste gjester som følge av at de flytter fra Midtbyen til Lilleby.

- Jeg føler ikke at det er utfordrende. Det er bare litt lenger å gå, og de fleste gjestene kommer i taxi også i dag. Det er en fin spasertur fra Solsiden, sier Bjerkan.

På det tidligere industriområdet, hvor blant annet Lilleby smelteverk lå, er Veidekke Eiendom største utbygger. De skal bygge til sammen 1200 boliger her. Prosjekt- og analysesjef Thomas Myran i Veidekke Eiendom mener Lilleby blir stadig mer sentrumsnært.

- Ny bydel

- Trondheim sentrum vokser nordover, med blant annet Nyhavna. Vi ser restauranten på

E.C. Dahls Bryggeri er positivt mottatt, og det har gått bra siden åpningen. Vi gjør dette for å skape en helt ny bydel, sier Myran, om å få inn restauranter i boligområdet.

Han håper det også gjør boligene lettere å selge.

- Jeg tror det betyr mye. Vi har solgt i underkant av 300 boliger. Credo blir nå en sterk bidragsyter til liv i bydelen, og det gir en stor merverdi for området, sier Myran.

Kan dyrke egne grønnsaker

De første årene Credo eksisterte, var det en bar i andre etasje i Ørjaveita som stengte sent. Bjerkan kan berolige boligkjøperne på Lilleby som frykter høy musikk og skråll til langt på natt inne i området.

- Det blir ikke bar som før i tiden, så det blir ikke bråk, sier Bjerkan.

Etter inspirasjon fra Bjerkans og Credos samarbeid med gårdene hvor de produserer de økologiske råvarene til restauranten, har Veidekke Eiendom

På Lilleby vil vi skape et grønt miljø der de ulike delene virker i symbiose, hvor alle ledd mellom bonden og kokken blir gjort synlig.

Heidi Bjerkan, Credo-eier

**Les mer:**

Les flere økonominyheter på adresa.no



Verkestedhallen: Inne i verkstedhallen skal Heidi Bjerkan åpne nye Credo og Jossa Mat og Drikke. Thomas Myran i Veidekke Eiendom håper restaurantene vil få flere til å kjøpe bolig i området.

Foto: JENS PETTER SØRAA



Nye Credo. Her er nye Credo og Jossa Mat og Drikke, som skal ligge på hver sin side i verkstedhallen. ILLUSTRASJON: VEIDEKKE EIENDOM



Finnes Barneheim. I det tidligere barneheimet skal Heidi Bjerkan åpne kafé, med uteservering. Verkstedhallen ligger bak barneheimet. Foto: VEIDEKKE EIENDOM

startet Lilleby Hagelag. Laget tilbyr fra i vår de som flytter inn i de nye boligene og andre å dyrke egne grønnsaker i flyttbare kasser.

- Vil bli selvforsynt

I tillegg skal det dyrkes grønnsaker, bær og urter på grøntområdene rundt de to restaurantene.

- På Lilleby vil vi skape et grønt miljø der de ulike delene virker i symbiose, hvor alle ledd mellom bonden og kokken blir gjort synlig. Vi ønsker et miljø hvor lokalsamfunnet er delaktig i prosessene, for eksempel gjennom et andelslag, hvor vi i samspill dyrker egne grønnsaker for privat konsum. Vår fremtidsvisjon er å bli selvforsynt, sier Bjerkan.

Åpner kafé i mai

Bjerkan og cateringselskapet hennes, Credo Ut På Tur, skal også drive kafé i Finnes Barneheim, som ligger ved siden av den tidligere verkstedhallen hvor Credo og Jossa Mat og Drikke skal gjenåpne. Jugendbygningen hvor det ble drevet barneheim fra 1907 til 1974, er for tiden under oppussing. Planen er å åpne kafeen i mai. Et yoga-institutt er allerede etablert i andre etasje av bygget, og det blir mulighet til å leie lokaler her til selskaper.

Bjerkan vil drive med mer enn kafé i bygget.

- Dette skal være et lavterskeltilbud for alt fra barn til eldre. Det blir kafé, og folk skal kunne lære om mat og dyrking. Det kan være matkurs, kompostkurs og fermenteringskurs her. Vi ønsker at det blir attraktivt, og vi vil ha stor takhøyde, sier Bjerkan.

Hun ønsker også at råvareleverandørene til Credo, som stort sett er lokale gårder, også får vist seg frem på Lilleby.

- Vi håper å få til utsalg av varer og markedsdager, hvor folk kan kjøpe grønnsaker og kjøtt fra bøndene, sier Bjerkan.

Stengt i inntil ett år

Credo og Jossa Mat & Drikke stenger dørene i slutten av juni, og Bjerkan forteller at de ønsker komme på plass i de nye lokalene på Lilleby så snart som mulig, men at de foreløpig ikke har satt en dato for nyåpningen.

- Alle de ansatte skal være med videre, ingen blir sagt opp. Kafeen på Finnes Barneheim åpner i mai, og i tillegg jobber vi med å få til pop up-restaurant i både Oslo, Berlin og London, sier Bjerkan.

Det er til sammen 15 årsverk på Credo og Jossa Mat og Drikke.

SISSSEL LYNUM 905 99 654
sisssel.lynum@adreseavisen.no

Fakta

Credo på Lilleby

Restauranten og baren ble startet i 1998 av Heidi Bjerkan, Tor Schjølberg og Calle Fegth i Ørjaveita i Trondheim sentrum. For tre år siden ble Heidi Bjerkan eneier.

I slutten av juni stenger Credo og bistroen Jossa Mat og Drikke.

Restaurantene åpner igjen på Lilleby.

Lilleby-området har vært preget av industrivirksomhet gjennom hele 1900-tallet.

Ille og Lilleby Smelteverker, senere Fesil, ble nedlagt i desember 2002 og produksjonen flyttet til Mo i Rana.

Nå bygges industriområdet om til en ny bydel med til sammen 1800 boliger.

Bergs Maskins verkstedhall ble oppført i 1948, og bygges

nå om til å huse Credo og Jossa Mat og Drikke.

Finnes Barneheim for gutter ligger i en jugendbygning som ble oppført i 1907. Barneheimet ble stengt i 1974. I mai åpner Credo Ut På Tur kafé her



Avslappet: Remy Nordvik kan lene seg tilbake og nyte sushi-suksessen nå som han har åpnet sin sjuende Sabrura-restaurant i Trondheim. Foto: JOAKIM SLETTEBAK WANGEN

Trondheim er blitt for liten for Sabrura

Sabrura har åpnet sin sjuende restaurant i Trondheim. Neste steg er Nord-Trøndelag og More og Romsdal.

Siden Sabrura Byhaven åpnet i 2012, har sushikjeden åpnet seks restauranter i Trondheim. Det siste tilskuddet er Sabrura Lounge Midtbyen i Carl Johans gate, som åpnet i Kos' gamle lokaler 11. februar.

- Kos var en bar hvor vi også serverte mat. Nå har vi bygd om, slik at gjestene heller kommer inn i en restaurant som også har en bar, sier daglig leder og hovedeier Remy Nordvik, som også eide Kos.

Han eier Sabrura sammen med Retro-medeierne Randi og Jon Ove Kulsetås, samtidig som Adrian Løvold er med på eiersiden.

- I stedet for å ha to forskjellige navn, prioriterer vi Sabrura og videreutvikler det.

- Kunne åpnet ti i året

I motsetning til de mer tradisjonelle Sabrura-restaurantene som allerede fins, vil nye Sabrura blant annet holde sushibaren åpen til klokken 01 hver lørdag.

- Det er forskjell på en tirsdag og en lørdag. På lørdagskvelden tenker jeg at folk ikke vil stå i buffekø, og siden vi har mer enn nok tilbud på buffefronten, går vi bort fra det konseptet den dagen.

Ifølge Nordvik hadde Sabrura og Kos en brutto omsetning på rundt 84 millioner kroner til sammen kroner i fjor. Han regner med at brutto omsetning kan bli på inntil 115 millioner i 2017.

Med sju restauranter på plass i Trondheim, har Nordvik og co. allerede begynt å se utover Trondheims grenser. Sushikjeden blir i november å finne vis-à-vis Kimen kulturhus i Stjørdal, og overfor Adresseavisen røper Nordvik planer om å åpne enda en restaurant i Nord-Trøndelag.

- Vi jobber med å etablere oss i Steinkjer, samtidig som vi har

planer om å starte en restaurant i Ålesund. Planen er å åpne to nye restauranter i 2018, selv om jeg har en følelse av at vi kunne åpnet fire eller til og med ti nye i året. Men da hadde vi ikke hatt full kontroll på alt, sier Nordvik, og utdyper:

- Åpner man en vanlig restaurant i Steinkjer, er det mye enklere å få tak i personale enn når man åpner en sushi-restaurant. Det er en utfordring å skaffe nok kvalifiserte kokker. Det fins for eksempel ikke fem sushikokker i Ålesund. Du må finne dem, og du må finne en plass de kan bo.

Flytter inn i naust på Stokkøya

På sikt ønsker han også å etablere sushikjeden i hovedstaden, men understreker at han ikke har hastverk.

- Alle sier at jeg må åpne i Oslo, men jeg vet ikke om det å fly ned dit hele tiden er det viktigste for meg. Vi har vært litt fram og tilbake med Oslo, men jeg skal ikke forhaste meg. Når vi flytter dit, må vi ha alt veldig klart.

Enn så lenge ser han heller mot Fosen, hvor familien hans kommer fra og hvor han planlegger et annet konsept. Som Adresseavisen skrev om i fjor, har Nordvik brukt mye av utbyttet fra Sabrura til å kjøpe et gammelt naust på Stokkøya i Åfjord.

Han omtaler prosjektet som et matstudio med overnattingssmuligheter for åtte til ti personer. Han tenker også på å ha én måned i året med eksklusiv dining, der det serveres mange retter gjennom én kveld. Ellers i året rettes konseptet mot bedrifter som har med seg kunder eller skal på teambuilding, der man kan nyte mat, fiske selv og få kurs i tilberedning av sjømat.

- Prosjektet er godkjent, og vi har planlagt åtte måneder med bygging. Det starter i mars, så til neste år skal det stå åpent, sier Nordvik.

JOAKIM S. WANGEN 92491996
joakim.slettebak.wangen@adreseavisen.no