

Konfektyrverkstan – en smakfull daglig verksamhet

Konfektyrverkstan är en arbetsinriktad daglig verksamhet i Gröndal i södra Stockholm. Utöver egentillverkade chokladpraliner säljer Konfektyrverkstan kakor, kryddblandningar och delikatesser från systerverksamheter och de andra dagliga verksamheterna på Glasade gången.

TEXT OCH FOTO: ELISE JEPPSSON



Under den här vinjetten uppmärksammar vi personer och initiativ som vi gärna vill lyfta och tipsa om.



Konfektyrverkstan ligger i Gröndal

Glasade gången består av fem enheter av arbetsinriktade verksamheter där Konfektyrverkstan är en av dem. De andra enheterna består av caféerna Hitom, Glasade gården och Glasklart samt restaurangen Glasade gången, alla belägna i söderort och inne i stan.

Syftet med deras verksamheter är *”att ge personer med funktionsvariation meningsfulla arbetsuppgifter, där var och en är behövd. Ett meningsfullt arbete är viktigt för alla människors utveckling och bidrar till att ge självförtroende och ökad livskvalitet”*.

KONFEKTYRVERKSTAN slog upp sina dörrar för allmänheten i september 2024. Personalen är förvånad över hur tidigt den blev så välbesökt.

– Innan jul var det så många kunder att vi sålde slut på det mesta i butiken, berättar Maria Forslöf som är arbetsinstruktör på Konfektyrverkstan.

Hon har tillsammans med sina kollegor Tina Sandö och Åsa Pettersson personalansvar för nio medarbetare samt för praktikanter och feriearbetare.

Tidigare tillhörde Konfektyrverkstans lokaler deras systerverksamhet Liljans dagliga verksamhet.

– Vi har ett fortsatt samarbete med Liljan som skapar keramik och annat hantverk som sedan säljs i vår butik. Vi får också varor levererade från vår andra systerverksamhet Lilla skafferi som tillverkar marmelad, äppelmos, gelé, saft och eterneller, berättar Maria Forslöf.

Tillverkningen av chokladpraliner startade för över tio år sedan men var sedan nerlagd under flera år. När butiken i Gröndal blev ledig planerade deras chef för att öppna en konfektyr-



Maria Forslöf jobbar i butiken.

verkstad där personalen skulle lära sig att göra praliner.

– Vid tillverkningen satsar vi på bra råvaror med hög chokladkvalitet, berättar Åsa Pettersson.

DAGEN STARTAR vid åtta på morgonen då personalen börjar med att planera dagen inför att medarbetarna kommer in lite senare. Arbetsuppgifterna på Konfektyrverkstan är att ta emot kunder i kassan, tillverka praliner i köket, packa beställningar samt olika administrativa uppgifter.

– Medarbetarna har individuella scheman och arbetsrutiner, och eftersom vi jobbar nära varandra är det lätt

Om Konfektyrverkstan

- En arbetsinriktad daglig verksamhet.
- Konfektyrverkstan tillverkar och säljer praliner.
- De säljer även andra delikatesser som marmelad och saft.
- Det går att göra beställningar därifrån.

Adress: Gröndalsvägen 27 i Gröndal.



Här finns en massa gott att köpa.

att ge stöd i olika arbetsuppgifter och moment, säger Maria Forslöf.

Alla medarbetare är bra på olika saker och behöver olika mycket stöd. Många blir specialiserade på en viss arbetsuppgift.

– En av våra medarbetare älskar att tillverka praliner och testa sig fram i köket. Hon lär oss andra hur man exempelvis gör skal i choklad för det är hon som gör det bäst.

DET ÄR EN HÄRLIG stämning på Konfektyrverkstan och det är inte svårt att förstå att det ofta är välbesökt. Maria



berättar att en del kunder har efterfrågat möjligheten att sitta ner och fika.

– Drömmen framöver är att kunna utöka med några bord och stolar så att kunderna kan sitta ner en stund med sin kaffekopp, att kanske ha en uteservering, säger hon och pekar ut mot gatan.

Även om de ganska nyss öppnade upp sin verksamhet finns det redan planer för framtiden.

– Till våren kommer vi att börja odla örter och annat till verksamheten på vår



I butiken säljs också alster från syster-verksamheterna.

balkong. Det kommer bli vår lilla oas och ytterligare en station att jobba vid.

Eftersom de fem enheterna är sammankopplade är det möjligt för medarbetarna att byta mellan dessa och testa sig fram inom de olika verksamheterna. Ibland gör medarbetare från andra enheter praktik på Konfektyrverkstan.

– Det är ett väldigt privilegierat jobb, avslutar Maria Forslöf. ●