



Stine Larsen Strand serverer gulrot- og chilisuppe til den suppeglade haugesundaren Ingrid Lindaas.

Suppeglede i Torgbakken

Supper og salatar er noko som har gått rett heim hos stordabuen. Stine Larsen Strand på Skaut spiseri har fått hendene fulle, og gler seg over at folk kjem att, gong på gong.

Kokken som kom heim til Leirvik for å starta for seg sjølv, legg til at ho set pris på at folk straks gir beskjed dersom det er noko med maten som dei reagerer på. Då kan ho gjera noko med det. Nøgde gjester er viktig for den serviceinnstilte suppekokken.

Stine Larsen Strand tok i 2017 steget frå Lothe's Mat & Vinhus i Haugesund og heim til Stord. Etter fleire år som kokk på kjøken i inn- og utland var ho klar for å prøva seg på eigen hand. Ho skaffa seg oversikt over kva som fanst av spisestader på Stord og fann ut at ho ville satsa på supper. Dette har vore vellukka, kan ho slå fast etter ca. 1,5 års drift.

– Me brukar gjerne lokale råvarer og skaffar det meste av grønnsakene frå Ola Korsvik på Leirvik torg, eit steinkast unna. Topp kvalitet! Fitjar Gardsmat, Isrosa frå Kvinnherad, Lysefjorden Sjokolade, Tveit Gard i Sveio og En liten øl i Kråko syter også for gode og kortreiset smakar på spiseriet.

Ved kassen står Hanne Mjønes og handlar salatblanding. Ho er dagleg leiar hos Ramstad Frisør på Natrutekaien.



Hanne Mjønes er blitt stamkunde og kjøper gjerne lunsjmaten her i spiseriet.

– Me på frisørsalongen er blitt heilt avhengige av Skaut, og eg har inntrykk av mest alle kjøper lunsjen sin her, fortel ho.

Stine Larsen Strand starta Skaut spiseri i Torgbakken ilag med Sandra Nedrebø i dei same lokala som Peder Bakar tidlegare leigde. Nedrebø er også kokk. Dei endrar på suppmenyen stadig vekk og lagar det dei har lyst til. Dette gjeld også ulike bakarvarer som dei prøvar ut på kundane. Det som sel lite, kuttar dei ut, og satsar på det som er meir populært.



Forutan supper og garnityr til suppene, har dei salatbar og sel baguettar. Vil du ha suppa med deg, ordnar dei det også.

Etter ei tid valde dei å halda ope lenger. Det vil seia at du kan få suppe hos Stine og Sandra heilt fram til klokka 17 og 18, alt etter kva dag det er. Folk kjøper seg suppe både i lunsjen og

God service er sjølvsgatt for Stine Larsen Strand.

etter arbeidstid, har dei registrert. Difor er Skaut spiseri på pletten for å tilby varme gleder også seint på dag.

Stine vart aldri fortruleg med kalott eller kokkehatt, og likar best å kokkela med skaut. Dermed firmanamnet «Skaut spiseri». Har du lyst på eit skjerf og dandera i håret eller bruka på andre måtar, så finn du også det her, i glade fargar.

Fakta:

1. Målgruppe: Stordabuar i alle aldrar og tilreisande
2. Formål: Varme gleder til nøgde kundar
3. Starta opp i februar 2017. To tilsette
4. Stad: Skaut spiseri AS ligg i Borggata 3, 5417 STORD
5. Facebook <https://www.facebook.com/skautspiseri/>

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik

Publisert: 23. juli 2018