

Førstegangsselgeren

Når livet skjer, tar vi oss av detaljene.
Om du skal selge for første, andre eller siste gang



PRIVATMEGLEREN



Hansine Ljusnes, Johanne Åkra og Gurine Jensen var tilstades under opninga av ny butikk. Alle tre var einige om det såg veldig flott ut. FOTO: RENATE SÆVAREID

Nøgde med ny butikk



Renate Sævareid

Publisert 25. apr 24 kl. 21:25 Oppdatert 25. apr 24 kl. 22:07

Del

ABONNEMENT

Det var stor dag for daglag leiar John Karsten Hustveit og Åkra fjordtunet på Teigland då den nye butikken opna torsdag. Ordføraren i Etne, Mette Heidi Bergsvåg, tok seg av snorklippinga, og det var så mykje folk i butikken at det var vanskeleg å bevega seg.

I tillegg til at folk ville sjå den nye flotte butikken, hadde dei gode tilbod og ikkje minst smaksprøvar som mange ikkje ville gå glipp av.

Dei tilsette var førebudde på godt sal, og måtte stadig fylle på av dei populære produkta sine.

Ubetent butikk

Det er gjort ei total oppgradering av butikken. Hovudelement, kjøl og frys er skifta. No er det blitt ein meir miljøvenleg butikk.



John Karsten Hustveit, Therese Lundal, Aurelija Zakarè, Elin Grønstad Kristiansen, Anne Elin Ljusnes Sævareid.

FOTO: PRIVAT

– Det er vel snart berre flisene me ikkje har bytt, seier innehavar John Karsten Hustveit.

No har butikken også endra kjede. Dei gått frå å høyra til Nærbutikken, til å bli Joker-butikk.

No har dei fått både sjølvbetent og ubetent butikk. Hustveit fortel at dei har venta og planlagt for å få med seg det nyaste innan teknologi. No kan ein gå i sjølvbetent kasse og ordna seg sjølv.



Ein stor og flott lokalmatavdeling.

FOTO: RENATE SÆVAREID

Men det som kanskje er enda betre, spesielt for lokalbefolkninga, er at no kan ein handla ubetent. Det vil sei at ein kan handle mellom klokka 7 om morginga til klokka 23 om

– Me merka at kundane krev lengre opningstider, og no har teknologien gitt oss moglegheit for det. Me er blant dei første i feltet, forteller Hustveit.

Satsar på lokalmat

Det som er spesielt med denne butikken, er at dei satsar stort på lokale produkt. Det er over 40 leverandørar som leverer direkte til dei.



Det var mykje folk under opninga av ny butikk på åkrafjordtunet. FOTO: RENATE SÆVAREID

– Eigentleg får ein to butikkar i ein her, fortel Hustveit.

Ein kan sjå tydleg skilje mellom lokalmatavdelinga og Joker-avdelinga. I lokalmat-avdelinga er det svarte reolar, og brune namneskilt, også er reolane litt lågare. Når ein går over i Joker-avdelinga går det over i grønt. Det er veldig oversiktleg.

Butikken har dei same varene som tidlegare, men varene er presentert på ein mykje betre måte.



Marianne Lundal Berge, salsmedarbeidar i Johs Lundal & Sønner AS, synes butikken no er blitt veldig flott, spesielt med den store lokalmatavdelinga. Dei er hovudleverandør av kjøttmat til Åkrafjordtunet.



Lene Lundal Berge er produksjonsmedarbeider i Johs Lundal & Sønner AS og Marianne Berge er salsleiar.

FOTO: RENATE SÆVAREID



mat, seier Lundal Berge.

– Her må alle ta turen innom å finna seg spennande produkt, seier Lundal Berge.

Hansine Ljusnes, Johanne Åkra og Gurine Jensen var alle tre tilstade under opninga av ny butikk. Dei er imponerte, og praten går dei i mellom over kor flott butikken var blitt.

— Eg var til stades under opninga for 25 år sidan også, forteller Gurine Jensen.

Grannar orienterer: John Karsten Hustveit er styremedlem i Grannar AS. Styret har ingen innverknad på redaksjonelle prioriteringar. Redaksjonen er uavhengig og redaktøren svarer åleine for alle redaksjonelle vurderingar.