

Vaxholms Bed & Breakfast mer än ett hemma-hos-hotell

Trädgårdscafé, butik och konferensluncher – det är bara delar av allt som händer på Vaxholms Bed & Breakfast som ligger på en lugn gata i de gamla villakvarteren i centrala Vaxholm. Ett hemma-hos-hotell med växthus och öppen trädgård där man inte behöver sova över för att besöka Linda, Jesper och Vilma som driver verksamheten på Drottninggatan.



Innanför den röda grinden till den gröna villan finns ett av Vaxholms smultronställen. I sin villaträdgård har Linda och Jesper skapat en liten oas för oss vaxholmare och turister. Här serverar de soppluncher, våfflor, pizzor eller hembakt fika. Exakt vad som är på gång just nu får besökarna oftast reda på via deras sociala medier och evenemangskalendern på hemsidan.

På frågan vilka verksamheter som de bedriver svarar Linda.

– Vi driver B&B med två gästlägenheter året runt, trädgårdscafé med lite oregelbundna öppettider, anordnar kanelbullsworkshops i köket, har en butik på innergården och ett växthus där vi välkomnar företag för konferenser och middagar. Ibland har vi soppluncher och öppna pizzakvällar då vem som helst kan boka sin plats runt långbordet i växthuset eller i trädgården. Utöver verksamheterna här erbjuder vi också olika aktiviteter som båtutflykter och vandringar med matsäck eller matlagning i naturen. Till vår hjälp har vi Vilma som är anställd på heltid. Att erbjuda allt detta i hemmamiljö vet vi ingen annan som gör, det är vi nog ganska ensamma om, säger Linda.

Hur började det?

– Från början när vi startade 2009 var det

bara en gästlägenhet men året efter byggdes huset till så att det blev ytterligare en. Jesper och jag hade länge pratat om att det skulle vara roligt att ha ett pensionat, ett ställe där folk kan checka in och känna sig som hemma, men det tog 9 år innan vi insåg att vi kunde göra det hemma hos oss, berättar Linda.



Att erbjuda allt detta i hemmamiljö vet vi ingen annan som gör, det är vi nog ganska ensamma om

Linda är road och duktig på att baka och 2016 började hon hålla kanelbullsworkshops för grupper, en idé som gjorde att hon året efter, 2017, blev utsedd till årets hembakare av Hembakningsrådet.

Det ena ledde till det andra och 2017 byggdes ett stort fint växthus med kamin i trädgården och de startade café och började ta emot konferensgrupper och privata sällskap för luncher och middagar. ”I samband med pandemin år 2020 kompletterade vi också med båtutflykter, matsäckar och andra utomhusäventyr. Fast allra först var egentligen Vaxholmstyget, det designade Jesper 2004 eftersom vi saknade en vaxholmsprodukt som vi själva ville ha hemma. Mönstret

finns nu på fler produkter och säljs bland annat i vår egen butik,” berättar Linda

Hur är det att bo och jobba på samma plats?

– Det är kul, även om man alltid har nära till jobbet. Fast det är ju också fördelen. Att driva B&B hemma är mer av en livsstil än ett jobb, arbetsdag och fritid går ihop när man som vi jobbar med våra hobbyer. Eftersom gästerna har sina egna minilägenheter håller de sig till stor del för sig själva. Vi hänger hembakt bröd på deras dörr på morgonen. Vårt privata kök används för workshops och matlagning, men utöver det så är det sällan gäster inne i vår del av huset. Trädgården delar vi med gästerna med de har också egna uteplatser.

Vad krävs för att få tillaga och servera mat i sitt hemmakök?

– Vi har fått tillstånd från Miljö- och hälsa. En förutsättning för det är bland annat att det finns tillräckligt stor yta i köket för att kunna separera matlagning och disk och vi har separata kylar och frysar för verksamhetens mat.

Lokala samarbeten

I samarbete med lokala aktörer erbjuds gästerna också aktiviteter som kajakpaddling med Skärgårdens kanotcenter, bastu

hos Vaxholms bastubåt och middagspaket i samarbete med Hamnkrogen. ”Jag tror på att vi är starkare tillsammans, genom att samarbeta får vi alla ett bättre erbjudande och gästen en bättre upplevelse. Vi arbetar i kläder från lokala butiken Linen for life och serverar gärna Ostmakeriets ostar och Rindö glass vid middagarna i Växthuset,” berättar Linda.

I butiken finns utöver Vaxholmstyget, Duncan Lures fiskebeten, som Jesper och hans bror Jonas designar och tillverkar, lokala produkter som keramik av Pernilla Ehns och Mikaela Lodéns böcker och pussel. Men också andra svenskproducerade favoriter från till exempel Växbolin, Yvelis och Klippan. Alla produkterna har det gemensamt att de också används i rummen eller i verksamheten.

Vad har ni för framtidsplaner?

– Vi brukar inte planera så mycket. Inför varje säsong säger vi att i år ska vi inte göra så mycket nytt utan förvalta det vi har. Det slår alltid fel. När vi mot slutet av året tittar tillbaka så har det aldrig blivit så. Det finns så mycket roligt man kan göra och det är sällan som vi kan stå emot frestelsen när en idé faller på.



Avslutningsvis – Vad är det bästa med att bo och verka i Vaxholm?

– Att samverka med alla Vaxholmsföretag och alla härliga Vaxholmsbor. Och så miljön såklart! Vi har förmånen att få driva vår verksamhet på en fantastisk plats med

naturen ständigt närvarande, både till havs och på land, en pittoresk småstad med intressant historia och vackra kvarter. Dessutom nära Stockholm vilket gör att vi får besökare året runt. Kan det bli bättre än så?