



DET GENUINT hemtrevliga besöksmålet

# Gårdstunet i Finnfara

”Min tanke var att hitta ett sätt att kunna börja jobba hemma. Med en kockutbildning i grunden var det logiskt att börja fundera på restaurangverksamhet”

**Företag:** Gårdstunet i Finnfara  
**Ägare:** Christina Nyström  
**Grundades:** 2014  
**Ort:** Finnfara  
**Verksamhet:** Restaurang  
**Kontakt:** 0278-47000  
 gardstunet.se  
 info@gardstunet.se  
 Facebook och Instagram

**I** Finnfara ca 15 km utanför Bollnäs ligger Gårdstunet. En levande gård med djur och närhet till natur. Gårdstunet besöks för att inta välagad mat gjord med omsorg och lokalproducerade råvaror eller för att njuta av hembakat fikabröd med kaffe. Alltid i en familjär miljö med personlig service. Ägaren Christina Nyström är överväldigad av den respons de får från sina gäster.

- Våra gäster brukar säga att vi har det genuint hemtrevligt och att man får en välkomna hem till oss känsla när man besöker Gårdstunet. Att vi bjuder på en lugn miljö som många av gästerna uppskattar. Även om det blivit lite svårare att hinna med att prata med alla våra besökare allteftersom antalet blivit fler så försöker vi som mycket som möjligt prata lite med våra besökare. Att höra hur de inspireras av miljön kring Gårdstunet och hur de längtar tillbaka så fort det åkt härifrån är alltid lika roligt att höra.

”Under sommaren kommer vi att ha kaniner, får och höns. En upplevelse och något att göra för barnen, om fikastunden drar ut på tiden.”

Idyllen som omfamnar Gårdstunet i Finnfara är den samma idag som 2015 när verksamheten startade. Men tunets har växt allteftersom antalet besökare har ökat. Idag har man kapacitet att ta emot 50 sittande gäster inne och lika många utomhus. Besökarna dom kommer från långt och fjärran även om merparten kommer från södra Hälsingland och Gästrikland. Trots etappvisa utbyggnaderna händer det att kunder får vända i dörren för att det inte finns lediga platser.

- Det känns alltid tungt när kunder får vända i dörren, vi är ju inte ett besöksmål



man spontant svänger in till utan det är en bit att åka för att komma ut till oss så det är inte bara att åka en bit till så kommer det alternativ. Utan har vi fullt måste besökarna antingen vänta eller vända om och åka tillbaka vilket alltid är lika tråkigt.

Historien om Gårdstunet i Finnfara som turistattraktion och besöksmål tog sin början när Christina återvände till hemmet i Finnfara, trött på att pendla. Hennes tanke var att hitta ett sätt att kunna börja jobba hemma.

- Jag hade en kockutbildning i grunden så det var logiskt att börja fundera på restaurang verksamhet. Det och att få möjligheten att sätta Finnfara på kartan. Därför smygstartade jag Gårdstunet 2015. Jag jobbade också på Stenes mat å catering då. Nu är det Stene som lagar maten här på Gårdstunet. Vi hade mycket hjälp i början, annars hade vi aldrig kunnat eller vågat starta. Nu kan jag med stolthet se ut över vår gård och med tillfredsställelse se hur långt vi kommit.

Att få besökarna att upptäcka Gårdstunet trots dess perifera lokalisering har aldrig varit ett problem. Marknadsföringen har skett via sociala medier och nya kunder kommer ofta genom att man hört talas om platsen från andra. Även om det är en äldre

målgrupp som är de mest frekventa besökarna så ser Christina och Maria Nyström en trend att allt fler yngre kommer.

- Vi har sett senaste åren att allt fler yngre besöker oss. Vi har senaste åren också gjort satsningar för att locka fler barnfamiljer, t ex genom att skaffa får, kaniner, höns mm som ger barnen en upplevelse och något att göra om fika stunden drar ut på tiden. Våra kunder gillar att sitta kvar hos oss och fika länge och miljön runt gården uppmuntrar till det.

Sedan smygstarten 2015 så har företagets utvecklat och investerat varje år. Nytt kök, utbyggnad av restaurangdelen, fler sittplatser, bageri, trädgård, uteservering mm - Det är en härlig känsla att ha få vara med och bygga upp något från grunden. Till sommaren satsar vi på att investera i ett utekök. Vi är noga med att ta allt i rätt takt. Vi måste hinna med och vi tummar aldrig på kvaliteten. Jag vill fortsätta se ut över gården och vara nöjd med hur mycket vi klarat av och hur vi fått till det gestaltungsmissigt.

Avslutningsvis vill Christina och Maria ge rådet till dem som funderar på att starta företag ta steget till företagande.

- Våga prova! Annars kommer man bara gå omkring och tänka ”tänk om”. Det är bättre att prova och se om det går. Går det inte så är det bara att ta ett steg tillbaka och ta lärdom och testa igen. Det har varit mycket jobb de första fem åren, men vi hade aldrig tvekat på att göra det igen. Det har verkligen varit värt den här resan vi gjort.

Vi från Näringslivs- och utvecklingskontoret tackar för en trevlig intervju, och önskar Christina med personal stort lycka till i framtiden.