



Det inspirerande mötet med ett Entreprenörspär

Det är en mörk och kall höstdag när jag kör till Valdemarsvik. Bageriet ligger fint mitt i centrala Valdemarsvik, och det är exceptionellt vackert att se solen gå upp över vattnet. Edward Svensson välkomnar mig i dörren.

– Vi har stängt idag, för jag är ensam bagare för stunden och har inte riktigt hunnit med att baka säger han. Strax dyker även Ethel upp och gör oss sällskap. Jag tar tacksamt emot ett nybakat Wienerbröd och en kopp kaffe, vilket värmer gott en kylig dag som denna.

Edward är en pratglad man som gärna pratar turistnäring och politik, när han inte pratar om husbygge och bakning. Ethel är en sympatisk och gladlynt kvinna, lite mer tystlåten än sin man. Det gemensamma engagemanget håller dem starkt samman. Vi skulle inte klara oss utan varandra säger Edward och skrattar. Ethel är den viktigaste personen i mitt liv och vi gör nästan allt tillsammans. När vi slutar för dagen kan vi prata om annat, men här på jobbet pratar vi bara bakverk.

Ethel och Edward träffades för 17 år sedan, Båda hade varit gifta tidigare och har idag vuxna barn, Ethel en dotter och Edward fyra söner.

Bageriet har funnits i 16 år och nuvarande lokal som de flyttade in i 2004 kallades först för Ladugården. I slutet av december kommer det bli flytt, troligtvis till Sjöhuset som ligger bara några meter bort. Med ny lokal är planen att utöka verksamheten; mer catering, fler anställda och de öl- och vinrättigheter som inte finns idag.

De tar även idag emot större beställningar, men marknadsför sig inte som ett cateringföretag, då de inte riktigt har kapacitet för det. – Vi bakar allt från grunden, använder inga kemikalier och för det mesta är det även laktosfritt. Vi utgår från att hälsa är att äta rätt mat. Det ska vara gott och få dig att må bra. säger Edward

Rätt produkter är jätteviktigt för Björkagårdens gårdsbageri och de använder bara svenska råvaror i den mån det går.

Äpplena kommer exempelvis från Gränna. De arbetar endast med leverantören Rudenstam som även levererar dryck till bageriet. Allt de bakar har en tydlig innehållsförteckning.

99,9% av allt som säljs bakas på plats. Det skiljer sig lite i smaken beroende på vem som bakar säger de, och en anställd som de pratar mycket om är en kvinna som heter Veronica. Veronica är fantastisk duktig säger Edward. Hon har ett stort intresse för bakning och bakverk, tar mycket egna initiativ och bakar mycket gott kaffebröd.

Det är viktigt för Edward och Ethel att de anställda har ett stort intresse och engagemang för bakning. De anställer gärna unga kvinnor och män som visar ett stort intresse, lojalitet och engagemang.

En del kan nog tycka att jag är en hård arbetsgivare säger Edward, men det är viktigt för oss att det vi säljer är av god kvalitet och att vi kan lita på våra anställda och deras



engagemang. –Vi tillåter till exempel inte att man har mobilen på sig inne i konditoriet, då det tar fokus från vårt arbete. Behöver man prata i telefon så får man ta rast och gå ut och prata. Ethel är ofta den som tar hand om telefonsamtal och mail, men vi är inte uppkopplade i bageriet under arbetstid. Vårt arbete är en livsstil och vårt arbetsliv ett äventyr säger Edward.

Ett varierat och långt arbetsliv har de definitivt haft. Edward har arbetat som snickare, taxichaufför och träskulptör. Tillsammans har de haft städfirma, vedfirma, kossor, huggit timmer och byggt fågelskrämmor. Ethel har tidigare arbetat som undersköterska på US i Linköping. Parallellt med bageriverksamheten håller Edward på att bygga ett privat bostadshus med sjöutsikt. Planen är att det ska bli 140 kvm stort, med tre stora rum och ett stort och funktionellt kök. Det är tydligt att både mat och bakverk är ett stort intresse hos både Edward och Ethel.

De två entreprenörerna började sin bageriverksamhet efter en endagskurs i Kalmar där de fick lära sig att baka surdegsbröd. Ethel fick en beställning från kyrkan att baka till en välgörenhetskonsert, och på den vägen är det. På den tiden bodde de på en gård med 3 hektars jordgubbsåker. Där hade de även ett projekt som hette "Bo på Lantgård". Det var en kvällsattraktion och drog många utländska turister, trots att det låg mitt i skogen.

Turistnäringen är något som Edward och Ethel gärna återkommer till. De sprudlar av idéer om vad som skulle kunna locka turister att besöka Valdemarsvik. De vill gärna att bageriet växer till en reklampelare för Valdemarsvik och framhäver sitt fantastiskt goda Wienerbröd.

Det vore roligt om vårt goda Wienerbröd kunde bli för Valdemarsvik som Polkagrisen är för Gräna. Tvärtemot vad många tror, innehåller Wienerbrödet inte alls lika mycket socker som Kardemummabullarna berättar han.

Ett annat förslag Edward har för att locka busslaster, är att de får komma på studiebesök till bageriet. Därefter en tipspromenad med guide genom Valdemarsvik. Det ska vara ett roligt turistäven-

tyr med en humoristisk och kunnig guide, som går ut på att utröna om det guiden säger är sant eller ej.

Alla i Valdemarsviks näringsliv behöver hjälpas åt för att locka turister säger Edward. Han tycker även att det är djupt beklämmande att det inte finns några hotell att bo på i centrala Valdemarsvik och skulle gärna se att de byggde ett hotell nere vid hamnen istället för den livsmedelsaffär som är planerad.

Jag frågar om de vet hur många som besöker bageriet varje år. Edward säger att de uppskattar att det är 350-600 personer per dag under sommaren, och att det är tiden midsommar fram till 10 augusti som gör att de kan leva på sin verksamhet.

Vad är det då som håller parets stora engagemang och entreprenörskap uppe? Jag har alltid gått dit jag vill säger Edward, det är det som har hållit mig motiverad hela mitt yrkesliv, jag har alltid gjort det jag känner för, och mitt motto är att "det du vill göra kan du". Jag är egentligen pensionär sedan länge, men jag vill och kan inte sluta jobba. Då skulle jag trilla av banan. Sedan är det väldigt viktigt för oss att få arbeta tillsammans. Utan Ethel är jag ingenting. På 18 år har vi varit ifrån varandra en enda dag.

Jag känner mig glad och inspirerad när jag åker från Björkagårdens Gårdsbageri, och kommer gärna tillbaka nästa sommar. I en ny lokal är jag övertygad om att dessa två kan göra underverk för Valdemarsviks turistnäring.

Text: Emy Serander