

Succé på burk

Helena Ekholm drömde om att förlänga föräldraledigheten med att starta eget. I dag är hennes lyxiga kakmixburkar en framgångsrik verklighet.

Av Åsa Hagberg

Hur kom du på att starta eget?

– När jag var föräldraledig med min son, under försommaren 2012, drömde jag om att på något sätt kunna förlänga ledigheten. Att kanske rentav starta eget och ha möjligheten att jobba hemifrån. Jag och några av de andra mammorna i föräldragruppen spånade om högt och brett, lågt och smalt, dock utan någon större framgång.

Hur kom det sig att det blev Cookies in a Jar?

– En kväll i början av november samma år kom idén som en blixt från en klar himmel. Jag har tidigare gjort kakblandningar i glasburkar och gett bort i present vilket alltid har varit uppskattat. Barnets pappa Marcus engagerades snabbt i projektet och han har varit till stor hjälp. Lika snabb och effektiv som jag kan vara, lika noggrann och eftertänksam är han, så vi har kompletterat varandra bra. Många kvällar har ägnats åt att skissa på design, att probbaka och göra om recept,



Namn: Helena Ekholm
Ålder: 35 år
Bor: Stockholm
Instagram: [www.sweetsndreams](https://www.instagram.com/sweetsndreams)

och att sätta sig in i vad det egentligen innebär att ha ett eget företag. Ungefär en vecka efter att jag kom på idén var företaget registrerat och tillverkningen påbörjad. Jag köpte in de första glasburkarna men kände oro över huruvida vi skulle lyckas sälja så många som 24 stycken. Så här i efterhand kan jag skratta lite åt det, då det inte dröjde många dagar innan jag hittade den första återförsäljaren. Nu har jag sålt tusentals burkar.

Du har en cateringverksamhet också, hur länge har du haft den?

– Innan jag visste hur stor genomslagskraft Cookies in a Jar skulle få kompletterade jag verksamheten med ett hembageri med figurtårter som specialitet. Bakning har alltid varit ett stort intresse men nu går det så bra med kakmixerna att jag har svårt att hinna med tidskrävande tårtbeställningar.

Hur kom du på namnet Sweets & Dreams?

– Namnet kommer från drömmen om något eget och att kunna erbjuda drömligt goda sötsaker.

Vad gjorde du tidigare?

– Jag har valt att behålla mitt ordinarie jobb som socialsekreterare och har startat Sweets & Dreams vid sidan av.

Hur tar du fram recepten?

– Jag är noga med att bara ha smaker på kakmixerna som jag själv älskar, och alla recept är mina egna. Kollegorna på socialförvaltningen har vid flera tillfällen hjälpt mig med provsmakning. Då choklad är min stora last innehåller alla sorter just ljuvlig belgisk choklad av hög kvalitet.



Helenas kakmixer finns i sex varianter – fyra kakor och två mjuka brownies.

Vilken kakmix är din favorit?

– Min absoluta favorit är Triple Chocolate, fylld med tre sorters choklad och annat gott. Chocolate Brownie kommer som stark tvåa. En segsmaskig skapelse med valnötter, kakao och vit choklad. Självklart försöker jag att hålla mig till svenska råvaror så långt det är möjligt. Jag använder inte några tillsatser utan ingredienserna i burken är rena råvaror av högsta kvalitet, precis som hembakat. Kunden tillsätter bara smält smör och ägg, och rör om.

Har du något tips för den som är sugen på att starta eget?

– Mitt bästa tips är: gör något som du själv tycker är kul. Det kan ta tid att lyckas men har man roligt under tiden orkar man förmodligen längre. Om du har möjlighet att kombinera hobbyverksamheten med en vanlig anställning i början, är det kanon för då undviker du att riskera något om det inte riktigt vill sig på en gång.

Har ni nya produkter på gång, och vad gör du härnäst?

– Mina planer för framtiden är att inom kort ombilda den enskilda firman till aktiebolag. Jag har också planer på att ta fram egna förkläden i samma stil som våra Cookies in a Jar, prickiga och med rosett. Vi får se vad framtiden har att erbjuda!