

## Rebecca erbjuder mat & fika till minnesstunder i församlingshemmet

I slutet på januari hörde Rebecca Arvidsson av sig till Näringslivs- och utvecklingskontoret. Hon hade fått erbjudande att ta över den verksamheten hon hade varit anställd i sedan sex år tillbaka. Det var ingen främmande tanke för Rebecca att ta över då hon och hennes dåvarande arbetsgivare hade pratat om det redan år 2020 i samband med att Rebeccas anställning ändrades från att jobba några timmar i veckan till en fast heltidsanställning. Men att det skulle bli aktuellt redan nu var hon inte beredd på. Rebecca hade satt för sig att det tidigast skulle bli aktuellt att ta över typ år 2030. Då ville hennes barn vara äldre och mer självständiga något som skulle göra det "enklare" att vara företagare. Så lite "halvt chockad" började hon kolla upp hur det går till att starta och driva eget företag. Köket, skapa menyer, beställa råvaror, preppa maträtter och servera hade och har hon givetvis fortfarande stenkoll på, men att driva eget företag var en okänd och helt ny värld.

### Från anställd till egenföretagare

När vi träffas på Församlingshemmet en tisdag förmiddag i juli är inte företagarevärlden lika okänd eller "skrämmande" för Rebecca som några få månader tillbaka. I slutet på maj registrerades hennes företag och sedan början på juni driver hon verksamheten Rebeccas Mat och Catering. Vi var jättenyfika på hur de senaste månaderna och veckorna har varit för Rebecca och hur det har varit för henne att gå från att vara anställd till egen företagare. Men först backar vi lite längre tillbaka i tid.

Rebecca börjar med att berätta att hon alltid har velat jobba med människor och hennes yrkeskarriär började inom barnomsorg. Sin första erfarenhet från restaurangvärlden fick hon på grillen på Orbaden Camping. Detta resulterade i mycket kvälls-

och helgarbete något som inte funkade så bra när hon blev mamma. –När det var dags att kliva ut i arbetslivet igen efter min föräldraledighet såg jag en annons på en ledig tjänst i köket på Församlingshemmet, säger Rebecca, det innebar mer dagtid något som passade mig mycket bättre.

” Jag sökte, och fick jobbet, men hade givetvis ingen aning om att jag en dag skulle driva allt själv, och absolut inte redan nu, skrattar Rebecca. ”

–Det som oroade mig mest innan jag bestämde mig för att ta steget till att bli egen företagare var hur det skulle funka om/när mina små barn skulle bli sjuka. Deras pappa jobbar borta under veckorna och som egen är det inte bara att stanna hemma och vårda barn. Köket skapar inga maträtter själv och maten serveras inte av sig självt. En annan sak som gjorde att jag behövde fundera innan jag bestämde mig var allt det administrativa som följer med att vara egen företagare men redan nu visar det sig att det tar mindre tid än jag hade sett för mig.

Under processen fram till Rebecca bestämde sig för att köra så ramlade pusselbitarna efterhand på plats. Den viktigaste pusselbiten var att hennes familj och övriga personliga nätverk ställer upp om det behövs hjälp att ta hand om barnen. –Jag är oerhört tacksam för att jag har en så fantastisk familj och fantastiska vänner" säger Rebecca, "och förra ägaren av verksamheten har ställt upp och både hjälpt och lärt mig mycket. Tack vare det så kändes det inte lika läskigt att ta beslutet att bli egen.

Därefter har det gått undan; Rebecca gick en starta eget kurs, träffade en redovis-

ningsbyrå, blev godkänd av hyresvärderna att ta över hyresavtalet, tillsammans med förra ägaren informerades kunder och leverantörer om förändringen, företaget registrerades och nu erbjuder Rebeccas Mat och Catering god mat och fika till minnesstunder och konferenser i Församlingshemmet samt till arrangemang som Svenska Kyrkan har där för barn, ungdomar och personal. Utöver detta så erbjuder hon catering till allt och alla.

–Något som jag ser mycket fram emot är att jag tillsammans med Svenska Kyrkan kör igång sopptisdagar igen.

Den 5 september blir det nystart och därefter serveras det varje tisdag soppa, bröd, kaka och kaffe berättar Rebecca. Jag drömmer om att det blir rusning för jag trivs som bäst när det är som mest stress i köket och med servering.

När det närmar sig dags att avsluta vår intervju avslöjar Rebecca en annan dröm/framtidsvision; det är att ha en egen lokal hemma i Vallsta där hon kan erbjuda företag och grupper en mötesplats för olika evenemang inklusive mat och dryck som tillbereds i köket hon hyr på Församlingshemmet.

Vår avslutningsfråga till Rebecca är vilka tips/råd vill hon ge till andra som är i "valet och kvalet" att starta eget företag?

- Gå en starta eget kurs, där får du träffa andra och se och höra deras tankar samt givetvis lära mycket kring allt som har med företagande att göra.
- Ta hjälp med det administrativa och med själva företagsregistreringen. Och sist men inte minst;
- Kom ihåg att allt tar längre tid än man tror!

Vi tackar Rebecca för en trevlig pratstund och önskar henne ett stort lycka till som egen företagare.

” Något som jag ser mycket fram emot är att jag tillsammans med Svenska Kyrkan kör igång sopptisdagar igen. Den 5 september blir det nystart och därefter serveras det varje tisdag soppa, bröd, kaka och kaffe ”

Företag: Rebeccas Mat och Catering

Ägare: Rebecca Arvidsson

Startade: maj/juni 2023

Ort: Bollnäs

Verksamhet: Restaurangverksamhet

Kontakt: 072-203 62 62,

rebecca\_arvidsson@hotmail.com,

Facebook